

Vom Gerstensaft und seinen Zutaten: Minerale im Bier

5. August 2010



terra mineralia

TECHNISCHE UNIVERSITÄT BERGAKADEMIE FREIBERG

Vom Gerstensaft und seinen Zutaten: Minerale im Bier

Prof. Dr. Michael Eßlinger, Honorarprofessor der TU Bergakademie Freiberg

Donnerstag, 5. August 2010, 19:30 Uhr

Vortragssaal Schloss Freudenstein, Eintritt frei

Mineralstoffe kommen in Lebensmitteln und Getränken vor und steuern das Stoffwechselgeschehen des Menschen in allen Richtungen. Hopfen, Malz und Wasser tragen zu den im Bier bioverfügbaren Mineralen bei und ergänzen so den Mineralhaushalt auf gesunde und angenehme Art. Während der Bierbereitung entnimmt die Hefe der Bierwürze zwar einige Minerale für ihren eigenen Stoffwechsel, macht dafür aber das Bier im Gegenzug zum reinsten Lebensmittel mit der niedrigsten Schadstoffbelastung. Der Referent stellt mit dem Calciumoxalat („Bierstein“) das faszinierendste Mineral im Bier vor und verrät auch, welchem Mineral im Bier seitens der Medizin die größte Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Das „Freiberger Kolloquium“ ist eine Vortragsreihe des Sächsischen Landesamts für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie; des Sächsischen Oberbergamts; des Geo-kompetenzzentrum Freiberg e. V.; des Sächsischen Staatsarchivs/Bergarchiv Freiberg; der TU Bergakademie Freiberg und der terra mineralia.



Freiberger Kolloquium



terra mineralia

Schloßplatz 4

09599 Freiberg

Telefon 03731 394654

fuehrungen@terra-mineralia.de

www.terra-mineralia.de