Subject : KAREL DE GROTE HOGESCHOOL
Keyword : KAREL DE GROTE HOGESCHOOL
Publication : NIEUWSBLAD ANTWERPEN
Date : 29/06/2011
Page(s) : 29
Frequency : DAILY
Circulation : 22281
Size : 557.67 cm²
1428 Id : 201106290388K

EINDWERK VAN LAATSTEJAARS ELEKTROMECHANICA EN BIOCHEMIE

Studenten knutselen minibrouwerij in elkaar

Vijf studenten van de Karel de Grote-hogeschool stelden gisteren met trots hun eindwerk voor. Een jaar lang sleutelden ze aan een minibrouwerij. Het toestel per keer zo'n 85 liter bier maken.

NICOLAS NAETS



De vijf studenten stelden met trots hun mobiele brouwerij voor. V.l.n.r: Hanne Hulselmans, Karen Theuns, Laurens Roevens, Nikolaas Van den Wyngaert, Inne Helskens en projectbegeleider Marc Wijnants. ©nnh

HOBOKEN

Het was projectleider Marc Wijnants die het initiatief nam voor het maken van de minibrouwerij. 'Al 15 jaar lang moeten de laatstejaarsstudenten voor het vak voedingsmiddelentechnologie zelf bier brouwen', zegt Wijnants. 'Omdat dat tot nu toe met grote pannen en potten gebeurde en het zeer moeilijk werken was om een niet altijd even goed eindresultaat te bereiken, kwam ik op het idee om twee richtingen - elektromechanica en biochemie - te laten samenwerken om die brouwerij te maken.'

SOMMIGE DINGEN, ZOALS HET LASSEN VAN DE LEIDINGEN, HEBBEN WE TOCH AAN VAKMANNEN OVERGELATEN. JE BENT TENSLOTTE MET VOEDINGSMIDDELEN BEZIG EN DAN NEEM JE BEST GEEN RISICO
Karen Theuns

Karen Theuns (22), Laurens Roevens (20), Inne Helskens (22), Hanne Hulselmans (23) en Nikolaas Van den Wyngaert (22) waren de vijf studenten die de uitdaging durfden aan te gaan. Bij het begin van het academiejaar zijn ze met de voorbereidingen gestart. Gisteren mochten de studenten hun eindwerk voorstellen aan familie, leerkrachten en sponsors.

63.000 euro

'We hebben eerst bedrijven bezocht om na te gaan hoe een brouwerij juist werkt', zegt Nikolaas. 'Dan zijn we naar sponsors beginnen zoeken. Zij hebben het volledige budget voor de brouwerij, toch zo'n 63.000 euro, voor hun rekening genomen, zowel met geld als met materiaal.'

In maart konden de studenten beginnen met de opstelling en het ineen knutselen van de minibrouwerij. 'We hebben geprobeerd om zo veel mogelijk zelf te doen', zegt Karen, 'maar sommige dingen, zoals het lassen van de leidingen, hebben we toch aan vakmannen overgelaten. Je bent tenslotte met voedingsmiddelen bezig en dan neem je best geen risico.'

Aangenamer werken

De studenten biochemie die de brouwerij zullen gebruiken, kunnen nu ook ondervinden hoe het in de industrie allemaal werkt. 'Daar zitten ze ook niet met grote potten te roeren en te smossen om een bier te brouwen', zegt Nikolaas. 'Het zal voor de toekomstige studenten al veel aangenamer werken zijn. En je kunt veel gemakkelijker bepalen hoe het bier ook moet smaken.'

Op het eerste bier van de minibrouwerij is het nog even wachten. 'We hebben er nog geen bier mee gemaakt maar dat zal binnenkort voor het eerst gebeuren', legt Nikolaas uit. Maar volgens projectcoördinator Marc Wijnants kunnen de studenten op hun beide oren slapen. 'Zij zijn uiteraard geslaagd voor hun eindwerk, met een score die niet elk jaar gegeven wordt.'

