

15. DRESDNER BRAUERTAG

Schwerter zu Zapfhähnen,
Getreide zu Brot und Bier

Vor allem aktuelle Energiethemen standen im Mittelpunkt des 15. Dresdner Brauertages Ende April in Dresden, der gemeinsam von der VLB Berlin und der Brauersozietät Mitte veranstaltet wurde. Zum kleinen Jubiläum kamen über 100 Teilnehmer, um sich über die neuesten Entwicklungen unter anderem beim Energiemanagement in der Sudhaustechnologie, bei der Wasseraufbereitung und -desinfektion sowie über Innovationen in der Filtrations- und Abfülltechnik zu informieren.

Moderiert wurde die Veranstaltung von *Elmar Barlet*, Leipziger Brauhaus zu Reudnitz der Radeberger Gruppe, der zu Beginn auf den Zusammenhang zwischen Bioenergie und Lebensmittelkrise einging. Er zitierte eine kürzlich veröffent-



E. Barlet, Leipziger Brauhaus, forderte verantwortungsbewusstes Handeln ein

lichte Studie, die darauf hinwies, dass bei der Verwendung von Biokraftstoffen eine Reihe von negativen Aspekten zu berücksichtigen seien: Bei der Produktion von Biokraftstoffen entsteht Kohlendioxid, sie verstärken die Armut und verschlechtern die Gesundheit der Menschheit durch verteuerte Lebensmittel, sie belasten das Wasser, verarmen die Böden, sorgen für die

Abnahme der Artenvielfalt und führen daher nicht zuletzt zu politischen Spannungen. „Schwerter zu Zapfhähnen und Getreide zu Brot und Bier“, forderte Barlet zu einem vernünftigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen auf.

Energieeinsparungen im Sudhaus

Den Themenschwerpunkt Energieeinsparungen im Sudhaus eröffnete *PD Dr. Martin Krottenthaler*, Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I, Weihenstephan, mit einer Übersicht über die technologischen Gesichtspunkte. Einsparpotenziale bestehen durch einen möglichst geringen Energieverbrauch beim Aufheizen der Maische und bei der Gesamtverdampfungsrate, bei der Eindämmung von Energieverlusten durch Minimierung von Abstrahlung, Abwasser und Warmwasserverbrauch sowie durch effiziente Energierückführungssysteme. Am Beispiel einiger untersuchter Sudhäuser zeigte er auf, dass den Einsparungen durch Temperaturabsenkung technologische Grenzen gesetzt sind, wobei noch ein gewisses Potenzial durch die Optimierung der vorhandenen Anlagen sowie die Eindämmung von Energieverlusten vorhanden ist. Effizienter ist ein gutes Energiemanagement durch Rückführungssysteme, wobei jedoch wichtig ist, eine ausgewogene Bilanz zwischen rückgewonnener und benötigter Energie zu bewahren. Als Grundlage für die anschließende Podiumsdiskussion von Vertretern namhafter Sudhaushersteller präsentierte Krottenthaler eine Checkliste für Einsparungen im Sudhaus mit folgenden Parametern:

- dick einmaischen / Glattwasernutzschwelle beachten

- Warmwasserüberschuss zubrühen (Maische)
- Dekoktion 95 °C ohne Verdampfung
- Gefäße, Dampfleitungen isolieren
- minimale Gesamtverdampfung ermitteln
- Wirkungsgrade beachten (Kessel, PfaDuKo, Energiebilanz)
- Energie- und Stromspitzen vermeiden (evtl. Latentwärmespeicher)
- Treberverbrennung/Biogas/Hackschnitzelkessel/Solarenergie/Fernwärme/Energieversorger.



Dr. M. Krottenthaler, TUM-Weihenstephan: „Das Gleichgewicht zwischen Energierückgewinnung und -verbrauch muss stimmen“

In Ergänzung dieses Vortrages präsentierte *Roland Pahl*, Forschungsinstitut für Maschinen- und Verpackungstechnik der VLB Berlin, Praxisbeispiele. So verwendet die Ankerbräu in Nördlingen für den letzten Nachguss im Läuterbottich kaltes Wasser und lässt sich den Nachguss über die noch heißen Treber auf fast 70 °C aufheizen. Die Müllerbräu in Pfaffenhofen nutzt Biomasse-Fernwärme zur Wärmeversorgung für die Pfannenbeheizung, die Flaschen- und Kegreinigung, zur Raumheizung und Warmwassererzeugung. Auch die Kälteversorgung der Gär- und Lagerkeller, zur Würzekühlung oder Versorgung eines Eisspeichers erfolgt durch das öffentliche Biomasse-Heizkraftwerk. Ein besonderes Beispiel für Energie-



R. Pahl, VLB Berlin: „Es gibt pfiffige Ansätze bei der Energieversorgung“

speicherung bietet die Rugenbräu, Schweiz. Sie verwendet einen Schichtenspeicher, bei dem jedoch nicht nur zwei, sondern mehrere Temperaturbereiche so effizient genutzt werden, dass die Brauerei in der Energieeffizienz in der Schweiz an der Spitze liegt.

Im Anschluss hieran präsentierte *Dr. Rudolf Michel*, GEA Huppmann, Kitzingen, die Möglichkeit des Energieverbrauchs im Sudhaus durch dynamische Niederdruckkochung mit dem Jetstar sowie verschiedene weitere Energiespeichersysteme.

Peter Gattermeyer, Krones AG – Werk Steinecker, Freising, erläuterte die Verbrauchsoptimierung in bestehenden Sudhäusern durch die Systeme Shakesbeer, Stromboli sowie Calypso während *Tobias Becker*, Ziemann, Ludwigsburg, ein umfassendes, bei der Anlagen-Planung beginnendes Energiekonzept für Brauereien vorstellte bis hin zum no-waste-brewery-concept von Ziemann. (Die *Brauwelt* hat in der Vergangenheit detailliert über die einzelnen Verfahren und Anlagen berichtet.)

Theorie und Praxis – was ist machbar?

Dr. Hans-Jürgen Manger, VLB, moderierte die Podiumsdiskussion zwischen den drei Firmenvertretern und dem Publikum. Hier wurde zum Beispiel die Frage diskutiert, wo beim High-Gravity Brewing die obere Gren-



P. Gattermeyer, Krones, T. Becher, Ziemann, und Dr. R. Michel, Huppmann, mit Moderator Dr. H.-J. Manger bei der Podiumsdiskussion

ze sei. Übereinstimmend wurde berichtet, dass zwar die Brauerei-Kunden Vorgaben von bis zu 20 Prozent Stammwürze an die Anlagenbauer richten und die Verfahren teilweise auch bis annähernd dahin optimiert wurden, die Kunden dann aber aufgrund nachgelagerter Probleme wieder auf etwa 17 Prozent zurückgegangen sind. Ebenso wurde die Frage nach dem unter-

ren Ende der Gesamtverdampfung gestellt. Auch hier kämpfen die Hersteller mit den Vorgaben großer Kunden und der praktischen Umsetzung. Ungeachtet dessen liegt die derzeitige Grenze der Gesamtverdampfung etwa bei vier Prozent, da sich hier energetische und geschmackliche Aspekte noch gut kombinieren lassen, war die einhellige Meinung der Fachleute.

SAHM, HÖHR-GRENZHAUSEN

World Beer Cup kommt nach Europa

Am 8. Mai 2008 fand in Höhr-Grenzhausen in enger Zusammenarbeit der Firma Sahn und der Brewers Association für alle europäischen Gewinner beim World Beer Cup 2008 (s. a. *Brauwelt* Nr. 18/19, 2008, S. 493) in Anwesenheit von Charlie Papazian, Präsident der Brewers Association, eine zusätzliche Preisverleihung statt. Durch den Abend führte Rüdiger Ruoss, Graubünden/CH. Er unterstrich in seiner Begrüßungsrede die hohe Dynamik des Mikrobrauerei-Segementes in den USA, nicht zuletzt auch ein Verdienst von Charlie Papazian und seiner Organisation. Während, so Ruoss, das Image und das Interesse an deutschen Bieren im Ausland nachlasse, stünden die Craftbrewers aus den USA immer mehr für Bier-

kultur und Biervielfalt. Dabei werden dort nicht nur althergebrachte Biere gebraut, sondern auch Innovationen aus allen möglichen Rohstoffen und mit allerlei Gewürzen geschaffen, die in Deutschland undenkbar wären. So sei es nicht verwunderlich, dass der World Beer Cup in 91 Kategorien ausgetragen wird. Die deutschen Brauer könnten nur an einigen davon teilnehmen, da ihnen durch das Reinheitsgebot die Hände gebunden seien. Dies sei ein echtes Handicap im Bemühen um jüngere Zielgruppen. Die deutschen Brauereien, so Ruoss, sollten nicht immer stärker zu „Limofabriken“ verkommen, die nur Biermischgetränke in den unterschiedlichsten Geschmacksvariationen zusammenmischen und diese als „Innovationen“

verkauften. Dadurch leide, auf Dauer gesehen, das Image des deutschen Bieres weltweit.

Michael Sahn ging bei seiner Begrüßung auf die Rolle des Glases hinsichtlich des Biergeschmackes ein. Auf diesem Gebiet arbeitet Sahn schon seit Jahren (s. *getränke markt* Nr. 11, 2002, S. 664, und *Brauwelt* Nr. 13, 2003, S. 406) mit Markus Del Monego, Sommelier-Weltmeister, eng zusammen und entwirft unter dem Arbeitstitel „Taste Design“ Gläser, die den jeweiligen Biertyp voll zur Geltung bringen. Dieses spannende Thema griff Del Monego zu Beginn des von ihm moderierten hervorragend abgestimmten Bier-Dinners auf, bei dem zu geräuchertem Geflügelbrüstchen an Salatbukett mit Orangen-Dressing Ducksteiner, Carlsberg-Gruppe, Hamburg, zur Tomatenconsommé mit Basilikumnocken der Aventinus, Private Weißbierbrauerei Schneider & Sohn GmbH, Kelheim, zum frischen Stangenspargel mit Wiener Schnitzel Fiege-Pils,

Bochum, und zum lauwarmen Schokoladensoufflé mit Vanillesauce und frischen Früchten der Asam Bock aus der Weltenburger Klosterbrauerei kredenzt wurden.

Charlie Papazian unterstrich vor der Preisverleihung noch einmal die Bedeutung des World Beer Cups für die internationale Bierbranche insgesamt, gehe es doch in erster Linie darum, die Qualität und die Vielfalt der Biere dem Konsumenten vor Augen zu führen. Nur so gelingt es, die Bierkultur zu verbessern. Voraussetzung dafür sei, dass man die Vorlieben des Biergenießers kennt und auch erfüllt. Nur dann lässt sich die Passion der Genießers und das Interesse am Produkt Bier wecken, zum Wohle der ganzen Branche. Nicht zuletzt führte Papazian den jüngsten Erfolg der Craftbrewers in den USA (s. a. *Brauwelt* Nr. 20, 2008, S. 558) unter anderem auf die enge Zusammenarbeit der US-Brauer in Sachen Technologie und Bierqualität zurück.



Bei allen Gewinnern herrschte große Freude über die beim World Beer Cup 2008 gewonnenen Medaillen

NORDMANN, WILDESCHAUEN

Bionade verliert gegen Bios

Das Landgericht Hamburg hat Anfang Mai entschieden, dass Bios weiterhin ausloben darf, ohne Zuckerzusatz hergestellt zu sein.

Damit lehnte das Gericht den Antrag der Bionade GmbH ab,

die entsprechende Werbung von Bios mit einstweiliger Verfügung zu verbieten. Die Bionade GmbH hatte insbesondere Hinweise auf das Herstellungsverfahren „ohne Zusatz von Zucker“ verhindern wollen.