

Hofbrauhaus Wolters GmbH, Investitionen in die Zukunft

GESAMTPAKET | Die Hofbrauhaus Wolters GmbH, Braunschweig, war im Herbst 2006 nach einem klassischen Management Buy-Out aus der InBev-Gruppe herausgelöst worden und hat sich trotz mannigfaltiger Unkenrufe am Markt sogar gegen den negativen Trend gut behauptet. Mit der Installation eines Energiespeichersystems verbunden mit der Umrüstung der Würzekochung auf das System JETSTAR™ der GEA Brewery Systems GmbH, Kitzingen, wollte die Brauerei nicht nur die Energiekosten senken, sondern auch die Stromspitzen vermeiden, die durch die alte Brüdenverdichtungsanlage immer wieder erzeugt wurden, und das bei gleichbleibender Würzequalität.

DIE GESCHICHTE DER HOFBRAUHAUS WOLTERS GMBH geht zurück auf das Jahr 1647, als der Bürgermeister Zacharias Boiling die Braugerechtsame erhält. Im Jahre 1734 taucht dann erstmals

in der Geschichte der Brauerei mit Heinrich Levin Wolters der Name Wolters auf. Sechs Generationen zeichnen anschließend für die Entwicklung des Unternehmens verantwortlich. Die gut florierende Brauerei wird

1943 zu einem Drittel zerstört. Im Jahre 1947 übernimmt eine Erbgemeinschaft von Dr. Carl Wolters die Führung der Brauerei, die sich nach umfangreichen Ausbau- und Modernisierungsmaßnahmen im Jahre 2000 als eine der modernsten Braustätten Deutschlands präsentiert. 2003 wird die Brauerei Teil der InBev-Gruppe und 2006 nach einem Management-Buy-Out zur Privatbrauerei.

Erfolgreiches Management Buy-Out

Die heutigen Geschäftsführer *Wilhelm Koch*, Technik, *Hanns Bernd de Wall*, Vertrieb Gastronomie, *Peter Lehna*, Vertrieb Einzelhandel, PR und Unternehmenssprecher, sowie *Thomas Renneke*, Finanzen, Verwaltung und Personal, wagten mit großer ideeller Unterstützung der Stadt Braunschweig und der Bevölkerung die Privatisierung und hatten trotz vieler Unkenrufe das Glück der Tüchtigen: Der Ausstoß lag 2009 bei 370 000 hl, der Umsatz bei knapp 23 Mio EUR. Die Zahl der Mitarbeiter konnte um 20 auf 116 erhöht werden.

Der Investitionsbedarf war nach der Übernahme der Brauerei relativ hoch. So wurden pro Jahr rund zwei Mio EUR investiert, nicht nur in die Technik, sondern auch in die Gebäude: Kesselhaus, Sudhaussteuerung, Trebersilo, Malzannahme, Energiespeichersystem, Labor.

In spätestens zwei Jahren will man eine neue Flaschenabfüllanlage installieren.

Das Sortiment unter der Marke Wolters umfasst sieben Sorten. Der Fassbieranteil liegt bei 33 Prozent. Über 80 Prozent des Absatzes werden im Umkreis von 30 km im so genannten Braunschweiger Land gemacht. Aufbaugebiete sind, wie Peter Lehna in einem Gespräch mit der BRAUWELT mitteilte, der Harz, Sachsen-Anhalt, Lüneburg, Celle, Peine, Hannover und Hildesheim. Seit



Auf die gelungene Modernisierung stoßen an (v.l.): Markus Kunz, Anja Oltmanns, GEA Brewery Systems, und Peter Fiegert, Hofbrauhaus Wolters

Braunschweig:

2007 engagiert man sich mit Erfolg auch im Exportgeschäft. Der Anteil liegt bereits bei vier Prozent. Exportiert wird nach Südafrika, China, in das Baltikum, die USA, Irland, Spanien, in Zukunft auch nach Israel.

Die Marke Wolters wuchs von 2007 bis 2009 gegen den Trend im Fassbierbereich um 0,5 bis ein Prozent pro Jahr, im Flaschenbierbereich um insgesamt fünf Prozent. Für das Jahr 2010 rechnet Lehna mit einem weiteren Plus von zwei Prozent.

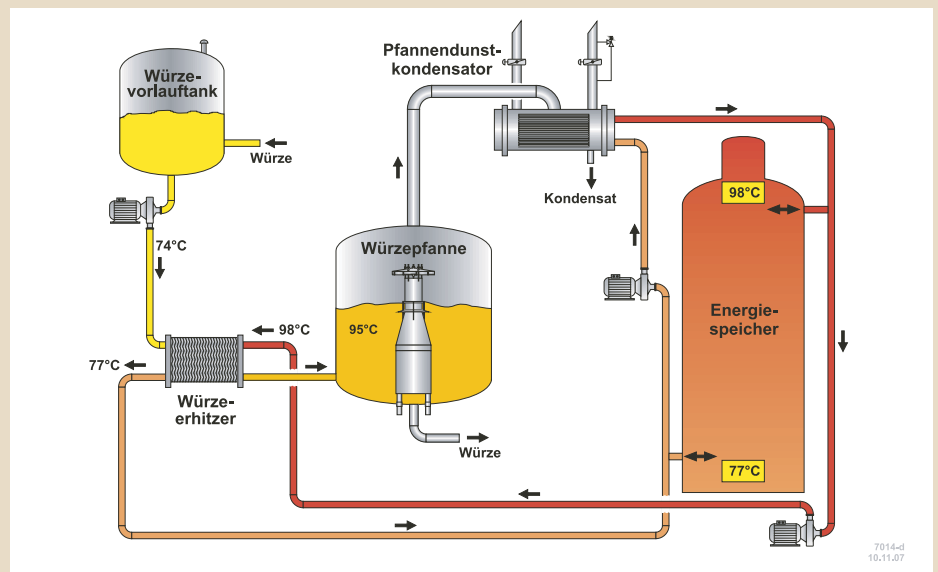
Neben der Marke Wolters werden Handelsbiere hergestellt sowie Lohnbrauverträge abgewickelt. Unter anderem wird die Marke Feldschöbchen für die Carlsberg-Gruppe gebraut.

Die Erfolge der Marke Wolters führt Lehna darauf zurück, dass die Konsumenten in Zeiten der Globalisierung verstärkt auf regionale Produkte setzen. Und die Marke Wolters ist in der Region stark verankert. Die Brauerei agiert stark traditions- und heimatbezogen, nahe am Kunden. Das Engagement im Sponsoring von Kultur und Sport in der Region ist sehr hoch.

Die Wege von den Kunden, aber auch von den Mitarbeitern zur Geschäftsleitung sind äußerst kurz. Eventuelle Reklamationen werden innerhalb von 24 Stunden bearbeitet. Die Türen für die Mitarbeiter stehen stets offen. Nicht ohne Stolz vermerkt Lehna: „Trotz starker Bedenken und Wetten gegen uns haben wir das Schiff nicht auf das Riff gefahren.“

■ Sudhausmodernisierung

Das Sudhaus der Wolters-Brauerei hat eine Kapazität von 520 hl Ausschlagwürze pro Sud. Um auch kleinere Sude einbrauen zu können und um sich eine entsprechende Flexibilität zu bewahren, besitzt die Würzepfanne, wie *Dipl.-Ing. Peter Fiegert*, Leiter Technologie und Qualitätswesen, bei der Vorstellung dieser Umbaumaßnahmen erläuterte, eine Bodenheizzone, die man auch



Würzekochung mit Energiespeichersystem

Quelle: GEA Brewery Systems

nach Installation des Jetstar™ beibehalten hat. Das Sudhaus, bestehend aus zwei Maischgefäßen, einem Läuterbottich sowie einer Würzepfanne, wurde in den letzten drei Jahren komplett neu automatisiert (System OTAS™, ebenfalls von GEA Brewery Systems).

Vor den jetzt in Angriff genommenen Umbaumaßnahmen hatte man bei Wolters eine Würzekochung mit Brüdenverdichter (elektrische Leistung 130 kW).

Ziel der Investition, so Fiegert, waren die Einsparung von Wärme, Energie und Strom sowie das Vermeiden von Stromspitzen bei Beibehaltung der Qualität der Produkte. Installiert wurden ein Innenkocher (System Jetstar™), ein Energiespeichersystem mit einem Wasserspeicher von 80 m³, ein Würzeerhitzer sowie ein neuer Pfaduko. Nach der Würzevorkaufung von 74 auf 98 °C wird auf 100 °C erhitzt. Über den Pfaduko wird Wasser von 98 °C gewonnen, mit dem der Energiespeicher beschickt wird. Die Bodenheizzone blieb erhalten. Über eine „Notkühlung“ kann der Pfaduko auch dann be-

trieben werden, wenn der Energiespeicher voll ist.

Die Gesamtverdampfung ist von zehn Prozent zunächst auf fünf Prozent zurückgenommen worden. Sie soll sich bei 4,5 Prozent einpendeln. Dann wird das ganze System in Balance sein. Laut Fiegert werden mit dem neuen System rund 600 kg CO₂ pro Sud eingespart.

Die vorausberechneten Einsparungen an Primärenergie und Strom ergeben bei Investitionskosten von rund 400 000 EUR, abgedeckt über einen Leasingvertrag, bei heutigen Energiepreisen eine Amortisationszeit von rd. drei Jahren.

Das gesamte System wurde in nur acht Werktagen installiert, läuft nach rund acht Wochen ohne große Testphasen rund und nahe an den theoretischen Werten. Man hat hier, so Fiegert, ein bewährtes System zur Verfügung. Auch nach der Reduzierung der Gesamtverdampfung um 50 Prozent konnte weiterhin eine hervorragende Würzequalität erzielt werden, wie die ermittelten Analysenwerte zeigten.

IMPRESSUM

BRAUWELT
 Wochenzeitschrift für das Getränkewesen,
 150. Jg., ISSN 0724-696X

HERAUSGEBER UND VERLAG
 Dr.-Ing. Karl-Ulrich Heyse,
 Fachverlag Hans Carl GmbH,
 Andernacher Straße 33 a,
 90411 Nürnberg, Tel.: 09 11/95 28 50,
 Fax: 09 11/9 52 85 81 60
 E-Mail: redaktion@hanscarl.com
 Internet: www.hanscarl.com, www.brauwelt.de

GESCHÄFTSFÜHRUNG
 Michael Schmitt

REDAKTION
 Chefredakteurin: Dr. Lydia Winkelmann, V.i.S.d.P.
 09 11/9 52 85 58
 Redakteurin: Monika Schütze, 09 11/9 52 85 24
 CvD: Ulrike Hauffe, 09 11/9 52 85 25
 Grafik/Satz: Andrea Kauer, Sonja Schreiber, 0911/9 52 85 55
 Technik: Rosa Effenhauser-Schmidt, 09 11/9 52 85 32

ANZEIGEN
(verantwortlich): Wolf-Dieter Schoyerer, 09 11/9 52 85 44

Verkauf und Online-Anzeigen
 Christine Bach, 09 11/9 52 85 40
 Stefanie Schmiedl, 09 11/9 52 85 34
 Ursula Loosen, 09 11/9 52 85 35 (Bezugsquellen)
 Roland de la Rosée, 089/71 00 02 43

Verwaltung
 Carina Peiper, 09 11/9 52 85 26

Klein-, Stellen- und Bezugsquellenanzeigen
 Dunja Stürmer, 09 11/9 52 85 36

Fax: 09 11/9 52 85 81 40
 E-Mail: anzeigen@hanscarl.com

Anzeigenpreisliste: Nr. 57 ab 01. 01. 2010

ABONNEMENTS
 Elfriede Hübner, 09 11/9 52 85 42
 Astrid Theiss, 09 11/9 52 85 29
 E-Mail: abo@hanscarl.com

ERSCHEINUNGSWEISE
 36-mal jährlich

BEZUGSPREIS
Jahresbezugspreis BRAUWELT beinhaltet: BRAUWELT
 PRINT (3 x monatlich), BRAUWELT ONLINE und Newsletter (1 x
 wöchentlich), BRAUWELT BREVIER (1 x jährlich) + Online-Zugriff
 auf das BRAUWELT-Archiv.
 Inland EUR 137,90 + EUR 20,84 Vertriebsgebühr zzgl. MwSt.,
 Ausland: Binnenmarktländer-Empfänger mit Umsatzsteuer-
 Identifikationsnummer und Drittländer: EUR 137,90 + EUR
 65,00 Vertriebsgebühr, Binnenmarktländer-Empfänger ohne
 Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: EUR 137,90 + EUR 65,00
 Vertriebsgebühr zzgl. MwSt. Einzelpreis EUR 8,90. Bezugspreis
 für Studenten (1/2 Jahr): Inland EUR 34,90 + EUR 11,74
 Vertriebsgebühr zzgl. MwSt. Das Abonnement verlängert sich
 automatisch um ein weiteres Jahr, wenn es nicht spätestens sechs
 Wochen vor Ende des Kalenderjahres schriftlich gekündigt wird.

Mit der Annahme eines Manuskripts zur Veröffentlichung erwirbt der
 Fachverlag Hans Carl vom Verfasser alle Rechte. Des Weiteren gelten
 die unter www.brauwelt.de veröffentlichten Autorennichtlinien.

Signierte Beiträge des Autors entsprechen nicht unbedingt der Redak-
 tionsmeinung. Die Zeitschrift sowie alle in ihr enthaltenen Beiträge
 sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrück-
 lich vom Urheberrechtsgesetz zugelassen ist, bedarf der vorherigen
 schriftlichen Zustimmung des Verlags. Das gilt insbesondere für
 Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmun-
 gen und die Einspeicherung sowie Verarbeitung in elektronischen
 Systemen.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbe-
 zeichnungen usw. in dieser Zeitschrift berechtigt auch ohne besondere
 Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne
 der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu be-
 trachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürfen.

Tatsächlich verbreitete Auflage: 3675 (I/IV 11/2010)



Angeschlossen der Informations-Gemeinschaft zur
 Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e.V.
 – Sicherung der Auflagenwahrheit



DRUCK: Kössinger AG – www.koessinger.de

Für den Jetstar™ und den Energiespei-
 cher hatte man sich bei Wolters entschie-
 den, weil dieses simple Rückgewinnungs-
 system wenig bewegte Teile hat (nur zwei
 kleine Pumpen). Entscheidend für Fiebert
 waren außerdem leichtes Handling und ho-
 he Laufzeiten.

Technologie und Energiewirt- schaft im Einklang

GEA Brewery Systems versteht die moder-
 ne Würzekochung als ein Gesamtpaket, das
 aus dem Aufheizvorgang, der eigentlichen
 Würzekochung und der Würzebehand-
 lung während des Ausschlagens besteht.
 Nur durch diese ganzheitliche Betrachtung
 lassen sich qualitativ und energiewirt-
 schaftlich Bestwerte erzielen.

Es wird für den Prozess der Würzeko-
 chung die gesamte Palette an technischen
 Möglichkeiten angeboten, welche den ver-
 schiedensten Erfordernissen perfekt ge-
 recht werden. Vom Energiespeichersystem
 bis hin zu kombinierten Whirlpool-Wür-
 zepfannen hat das Unternehmen passen-
 de Lösungen auf dem neuesten Stand der
 Technik parat.

Der Jetstar™ ermöglicht die Zwei-Pha-
 sen-Kochung mit einem Innenkocher im
 Naturumlauf. Dies bedeutet die Trennung
 zwischen thermischen Umsetzungsvor-
 gängen und der notwendigen Verdamp-
 fung (Ausdampfung) in einer atmosphä-
 rischen Würzepfanne. Die Würze erfährt
 hierbei durch das Naturumlaufprinzip eine
 sehr schonende und homogene Behand-
 lung. Technologisch ergeben sich Vorteile
 durch die minimierte Hitzebelastung beim
 pulsationsfreien Aufheizen. Auch bei der
 thermischen Umsetzung wird mit stark re-
 duzierten Dampftemperaturen gearbeitet.
 Die gewünschten analytischen Parameter
 können gezielt und getrennt voneinander
 eingestellt werden. Die homogene Tempe-
 raturverteilung in der Pfanne garantiert
 hohe Umsetzungsraten. Die Ausdampfung
 erfolgt effektiv über die große Oberfläche
 des Zwei-Ebenen-Leitschirms. Anlagen-
 technisch besticht der Jetstar™ durch die
 einfache Nachrüstbarkeit ohne großen In-
 stallationsaufwand und ohne Mehrbedarf
 an elektrischer Energie.

Das Hygienic Design gewährleistet sehr
 gute Reinigungseigenschaften. Die gerin-
 ge thermische Belastung ermöglicht es, die
 tägliche Zwischenreinigung entfallen zu
 lassen. Kosten für Wasser und Reinigungs-



**Der Jetstar™ ermöglicht die Zwei-Phasen-
 Kochung mit einem Innenkocher im Natu-
 rumlauf**
 Quelle: GEA Brewery Systems

mittel lassen sich so auf ein Minimum re-
 duzieren. Die Einsparung an Primärenergie
 wird nicht durch den Einsatz anderer En-
 ergieformen reduziert. Beim Einsatz eines
 Energiespeichersystems ist der Warmwas-
 serhaushalt innerhalb des Sudhauses aus-
 geglichen. Damit ist auch bei atmosphä-
 rischer Kochung die vollständige Kondensa-
 tion der Brüden möglich.

Der Einbau des Jetstar™ kann mit gerin-
 gem Zeitaufwand realisiert werden. Wenn
 die Auslegungsdaten des vorhandenen
 Röhrenkochers stimmen, wird auf den
 vorhandenen Kocher ein neuer strömungs-
 optimierter Staukonus mit Zwei-Ebenen-
 Leitschirm aufgebaut. Die Subjetöffnung
 befindet sich im oberen Teil des Staukonus-
 ses unterhalb des Würzespiegels beim Aus-
 schlagen. Variationen in der Ausschlag-
 menge können durch einen einfachen Me-
 chanismus ausgeglichen werden. Je nach
 Pfannenbauart wird die mechanische Aus-
 stattung für das Öffnen und Schließen der
 zwei Austrittsöffnungen am Pfannenboden
 oder am Pfannenauslauf montiert.

GEA Brewery Systems hat eine innovati-
 ve Kochergeneration entwickelt, die sich in
 allen Würzepfannen mit Innenkocher leicht
 nachrüsten lässt. Der Jetstar™ ermöglicht
 erstmals bei Innenkochern mit Naturum-
 lauf eine Trennung der Würzekochung in
 thermische Umsetzung und Ausdampfung.
 Diese Verfahrensweise macht die Würze-
 kochung flexibler und erlaubt das gezielte
 Einstellen aller wesentlichen Würzepara-
 meter. Das System spart Primärenergie oh-
 ne Abstriche bei der Würzequalität. *uh*