

# Huppmann References



## Modernste Sudhaustechnologie für benediktinisch-altbairische Brautradition

Über zwanzig Jahre hat das 1983 fertiggestellte Sudhaus von Huppmann wesentlich zur Qualität der hervorragenden Andechser Klosterbiere beigetragen. Im November und Dezember 2006 wurden nun wesentliche Bereiche der Sudhausanlage von Huppmann und das Prozessleitsystem von ProLeiT auf den aktuellen Stand der Technik aufgerüstet. „Ziel dieser Maßnahme ist die Erhaltung und weitere Steigerung des bisherigen Qualitätsniveaus der Andechser Klosterbiere und die konsequente Nutzung von Energieeinsparpotentialen“, so der Betriebsleiter der Klosterbrauerei Andechs, Alexander Reiss.



*Weiter aufwärts geht es mit der Klosterbrauerei Andechs dank des komplett aufgerüsteten Sudhauses. Der Cellerar Pater Valentin Ziegler und Betriebsleiter Alexander Reiss sind sehr zufrieden mit Verlauf und Ergebnis der Umrüstung. (Foto: Michael Westermann)*

Der Brauereibetrieb mit einem Jahresausstoß von 117.000 hl ist der Eckpfeiler unter den Wirtschaftsbetrieben der Benediktinerabtei Sankt Bonifaz in München und Andechs. Die Wirtschaftsbetriebe finanzieren mit ihren Erträgen das pastorale, kulturelle und soziale Engagement der Abtei, da die Benediktiner keine direkten Zuweisungen aus dem Kirchensteueraufkommen erhalten. In der Klosterbrauerei Andechs werden heute sieben verschiedene Sorten gebraut. Der gesamte Brauprozess ist geprägt durch die Verbindung von benediktinisch – altbairischer Brautradition und modernster Brautechnologie. Die sehr klassische Arbeitsweise ist gekennzeichnet durch das Dekoktionsverfahren beim Maischen, das Zweitankverfahren bei der Gärung und Lagerung und der langen Lagerzeiten von bis zu sechs Wochen.

Ein zeitgemäßer Brauprozess braucht beste Bedingungen von beiden Seiten: von der Automation wie von der Anlagentechnik. In den vergangenen 20 Jahren hat sich in der

# Huppmann References



Prozessautomation sehr viel getan. Pumpen und Rührwerke werden heute durchgehend mit Frequenzregelung ausgestattet. Besonders die neuralgischen Prozessschritte Einmischen, Umpumpen der Maische und das Maischerühren können so sehr schonend bei minimaler Sauerstoffbelastung durchgeführt werden. Scherkräfte werden weitgehend vermieden. Im Läuterprozess führt die moderne Regelungstechnik zu besseren Ausbeuten, Schwankungen in den Rohstoffen werden ausgeglichen. Intelligente Energiekreisläufe mit optimierten Temperaturniveaus brauchen bereichsübergreifende Systeme mit zentraler Datenhaltung und sind heute vor allem im Sudhaus unabdingbar. Moderne Rezeptur- und Berichtssysteme sorgen für Produktionssicherheit bei höchster Qualität.

## Alle Bereiche des Sudhauses aufgerüstet

In der Anlagentechnik wurden in allen Bereichen die Neuerungen von Huppmann der vergangenen 20 Jahre nachgerüstet. Der Millstar arbeitet jetzt mit der patentierten Qualitätsautomatik. Dadurch werden Rohstoffschwankungen automatisch ausgeglichen. Eine Füllstandssonde in der Einmischstrecke stellt sicher, dass keine Luft eingeblasen wird. Der Läuterbottich wurde auf die Lauterstar-Technologie hochgerüstet. Dazu wurden Veränderungen am Würzeablauf und am Hackwerk durchgeführt. Am Hackwerk sind die Huppmann-Doppelschuhmesser im Einsatz, die ein intensives Bearbeiten der Treber erlauben. Durch die Installation eines Energiespeichers kann nun die Energie aus den Brüden bei der Würzekochung besser genutzt werden. Die Energie wird nun in erster Linie direkt zum Aufheizen der Würze auf knapp unter Kochtemperatur eingesetzt, gleichzeitig wird hier die Würze sehr schonend auf Kochtemperatur aufgeheizt. In der Whirlpool-Würzefanne kocht heute der Jetstar. Das neuartige Innenkocher-Konzept mit unterschichtiger Würzeumwälzung verbessert die Homogenität bei der Würzebehandlung und sorgt dabei für Bestwerte in der Ausdampfung und Stoffumsetzung.

## Kurze Umstellphase

Die Modernisierung der Hardware des gesamten Sudhauses inklusive Umstellung auf das Prozessleitsystem brewmaxx war mit einer nur zweiwöchigen Produktionspause im Dezember 2006 verbunden. Bereits während der Erweiterung des Gär- und Lagerkellers der Klosterbrauerei Andechs durch die Fa. Kieselmann von November 2005 bis Juli 2006 liefen die Planungen für die vollständige Erneuerung des Prozessleitsystems für Sudhaus, Gär- und Lagerkeller, Hefekeller, CIP-Anlage und Wasserversorgung. Bereits Wochen vor der Sudpause wurde mit dem Einbau des Energiespeichers inklusive der Verrohrung begonnen. Ein Teil der Verkabelung und der neuen Schaltschränke konnten zu diesem Zeitpunkt ebenfalls schon installiert werden, um die sudfreie Umstellphase so kurz wie möglich zu halten. Nach dem Umbau wurden Anlagenteile wie Betriebswassertanks und der CIP-Kreislauf für die Rohrreinigung als erstes wieder angefahren, um den Füllereibetrieb zu gewährleisten. Dann folgten die CIP-Kreisläufe für sämtliche ZKG, ZKL, Hefemanagement und Sudhaus. Nach der Inbetriebnahme der CIP-Kreisläufe begannen die ersten Schrotversuche, gefolgt vom ersten Wassersud. Der erste Hopfensud entfernte im Anschluss letzte Reinigungsrückstände, bevor der erste Sud Andechser Vollbier Hell gefahren wurde. Vom ersten Schrotversuch bis zum ersten Sud des Andechs Vollbier Hell vergingen nicht einmal 3 Tage.

## Impressum

Huppmann AG, 97318 Kitzingen, Deutschland, Tel.: 09321 303-0, Fax: 09321 303-603,  
E-Mail: [sales@huppmann.com](mailto:sales@huppmann.com), [www.huppmann.com](http://www.huppmann.com), Redaktion: Dr. Thomas Bühler