

Literatur

Wertvolles Gut Wasser

Dr. Glas, K.; Verhülsdonk, M. (Hrsg.): **Wasser in der Getränkeindustrie**, 2015, 240 S., geb., Fachverlag Hans Carl GmbH, Nürnberg, 79,00 EUR.

Das Buch ist unter der Bestellnummer 0817 beim Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, zu bestellen, Tel.: 0911/9 52 85 31, Fax: 0911/9 52 85 81 42, E-Mail: fachbuch@hanscarl.com oder www.carllibri.com

Angeregt durch das jährliche Wasserseminar für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, vorbereitet und geleitet von der Arbeitsgruppe Wassertechnologie am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik der TU München, das im Erscheinungsjahr des Buches zum 9. Mal stattfindet, berichten Fachleute aus Wissenschaft und Praxis über neue Erkenntnisse aus der Gesetzgebung, den Aufbereitungsverfahren für Trinkwasser sowie den spezifischen Verfahren der

Produktwasservorbereitung bis hin zur Abwasserbehandlung in Getränkebetrieben. Das Buch ist der Extrakt dieser Wasserseminare, das von einem Autorenkollektiv, nahezu identisch mit den Referenten dieser Seminare, erarbeitet und von den beiden Herausgebern logisch ergänzt und verständlich zusammengetragen wurde.

Die Ernährungsindustrie, die wichtigsten Zweige werden detailliert betrachtet, ist mit



einem Anteil von 10,8 Prozent am Wasserverbrauch der deutschen Industrie beteiligt. Obwohl in Mitteleuropa ausreichend Süßwasser als Grund- und Oberflächenwasser vorhanden ist, gehört der sparsame Wasserverbrauch zu den wichtigsten Aufgaben aller Unternehmen. Anteil am Wasserverbrauch sowie einer umweltgerechten Behandlung des Abwassers hat die aktuelle Gesetzgebung, die im Buch einen breiten Rahmen einnimmt. Neben den physikalischen und chemischen Eigenschaften des Wassers, den gewünschten bzw. risikobehafteten Inhaltsstoffen im Rohwasser, bildet die Trinkwasseraufbereitung das Kernstück der verständlichen Darstellung für Fachleute in der Anwendungsindustrie. Auf eine tiefgreifende wissenschaftliche Erklärung wird verzichtet, stattdessen werden die Behandlungsverfahren praxisorientiert

vorgelegt. In der Lebensmittel- und Getränkeproduktion werden an die Produktwässer häufig höhere Anforderungen gestellt als in der Trinkwasserverordnung festgelegt. Auf verfahrens- und betriebstechnische Maßnahmen wie Einsatz von Pumpen, Filter, Sanitation der Anlagen usw. wird eingegangen. Die Abwässer der Getränkebetriebe werden in der Regel in Mischbehältern gesammelt, vorgereinigt und kommunalen Klärwerken zugeführt. Der Anteil der Direkt-einleiter in die Vorflutgewässer ist relativ gering. Am Ende des Buches werden Wasserkreisläufe genannt, um mit geringem Aufwand noch Brauchwasser aus dem Abwasser einzelner Verarbeitungsstufen zu nutzen. Im Hinblick auf die Nachhaltigkeit des Wasserverbrauchs wird der Wasserfußabdruck erläutert und für die Bierproduktion berechnet.