

Bier von einer „kleinen“ Mehrheit

Zugegeben, auch in der BRAUWELT neigen wir häufig dazu, die großen, spektakulären Brauereineubauten oder Anlagenentwicklungen in den Vordergrund zu rücken – wenn wieder einmal neue Superlative aus einer mexikanischen Brauerei vermeldet oder Umsätze bzw. Auftragsvolumen im mehrstelligen Millionenbereich verkündet werden, ist unsere Aufmerksamkeit sicher. Dabei ist uns aber durchaus bewusst, dass die kleinen und mittelständischen Betriebe das Bild gerade der deutschen Brauwirtschaft prägen. So zeigen es auch die Zahlen: Das statistische Bundesamt listet 2015 gerade einmal 12 Brauereibetriebe in Deutschland mit einer Gesamtjahreserzeugung über 2 Mio hl. 1224 bzw. etwa 88 Prozent aller deutschen Betriebe liegen hingegen in der Größenordnung kleiner 50 000 hl.



KLEINBRAUER – Zu diesen 88 Prozent gehört die Brauerei Hölzlein aus Lohndorf bei Bamberg. Deren Biere sind ausschließlich direkt bei der Brauerei zu beziehen. Dennoch, oder gerade deshalb, ist der familiengeführte Betrieb im Kleinen erfolgreich und hat erst vor kurzem in die Modernisierung der Abfüllanlage investiert. Keine millionenschwere Investition, keine ausgefuchste Elektronik oder auf äußerste Energieeffizienz und hohe OEE-Werte getrimmte Anlage. Schlicht und einfach an die Anforderungen des Betriebes angepasste Technik, ausgefeilte Mechanik und, ja das gibt es noch, viel Handarbeit. Ab Seite 1214 lesen Sie, wie diese Aufgabe von der Peter Markl Brauereimaschinen GmbH, Falkenstein, angegangen wurde.

ERST DIE KLEINEN – Auch die Forschung beschäftigt sich wieder verstärkt mit den Anforderungen kleiner und mittelständischer Betriebe. Beispielsweise ist bisher die CO₂-Rückgewinnung mit am Markt befindlichen Anlagen für kleinere Brauereien kaum wirtschaftlich. Hier setzt ein Projekt der Universität Bayreuth an. Das CaSCaDe genannte Forschungsvorhaben setzt sich zum Ziel, die CO₂-Rückgewinnung durch ein adsorptives Verfahren auch für Betriebe ab einem Jahresausstoß von 20 000 hl Bier rentabel zu machen. Wie genau, das lesen Sie ab Seite 1220. Zwar zählt die Neumarkter Lammsbräu, wo die erste Modellanlage in Betrieb gehen soll, nicht unbedingt mehr zu den ganz kleinen Brauereien, dennoch zielt das Projekt im ersten Schritt auf kleine und mittelständische Unternehmen ab, erst danach könnte das Verfahren auch für größere Betriebe adaptiert werden.

GRÖSSENUNABHÄNGIG – Unabhängig von der Größe einer Brauerei ist Hygiene und damit verbunden Hygienic Design immer ein Thema. Dass Hygienic Design nicht automatisch nur in Verbindung zu edelstahlfunkelnden Neuanlagen zu bringen ist, sondern auch in altgedienten Rohrleitungssystemen und Behältern Beachtung finden kann, verdeutlicht ab Seite 1217 *Winfried Sahlmann*, Doemens e.V., Gräfelfing. Sahlmann zeigt ebenfalls, dass selbst in unscheinbaren aber oft problematischen Ecken mit einfachen Maßnahmen den Anforderungen des Konzepts Hygienic Design gefolgt werden kann.

C. Hasel