

Auf hohem Niveau



„Erfahrungen aus 60 Jahren Brauwesen in Deutschland“ präsentierte Prof. Ludwig Narziß beim 1. Technologiesymposium der Sauer & Hartwig Technologie GmbH Ende April in München. Der Untertitel „Geglücktes und weniger Geglücktes aus einer Epoche“ ließ bereits vermuten, dass Prof. Narziß mit einem gewissen Schmunzeln auf die verschiedenen Entwicklungen vergangener und längst vergangener Tage zurückblickte. Er machte aber auch deutlich, wie sich die deutsche Brautechnologie bis zum heutigen Tage sehr erfolgreich den Herausforderungen stellt und sich mit Innovationen am (Welt)markt behauptet (S. 569).

INNOVATIV & ERFOLGREICH – Das genannte

Technologiesymposium war die Auftaktveranstaltung einer Reihe von Symposien, die aktuelle Themen aus der Brauwirtschaft aufgreifen möchte. Das Seminar in München hatte einen Schwerpunkt im Bereich PET und Keg. Unter anderem ging Dr. R. Folz, VLB Berlin, auf mikrobiologische Aspekte bei PET-Flaschen ein. Andere Vorträge hatten Einsatzmöglichkeiten und Wirtschaftlichkeit von Einweg-Kegs zum Thema, wobei sich zeigte: Die optimale Lösung ist immer das Ergebnis individueller Betrachtungen (S. 569).

VORREITERROLLE MIT HAKEN – Dass Deutschland auf dem Gebiet der erneuerbaren Energien eine Vorreiterrolle einnimmt, bringt für die Industrie andererseits den Nachteil höherer Energiekosten mit sich. Dies soll nun im Rahmen einer „Besonderen Ausgleichsregelung“ gesetzlich begrenzt werden. Wer in den Genuss dieser Regelung kommen, bis wann und wie er einen entsprechenden Antrag stellen kann, erfahren Sie in „Die Reduzierung der EEG –Umlage ... – Möglichkeiten für Brauereien und Mälzereien“ von W. Görg, München, ab Seite 576.

ENERGIESPAREN OHNE HAKEN – Energiespeichersysteme sind seit vielen Jahren bekannt und etabliert. Der Haken: sie müssen exakt betrieben werden, um optimale Effizienz aufzuweisen. Der Beitrag „Energetische Optimierung bestehender Energiespeichersysteme“ (S. 578) von R. Michel und P. Bahns, Kitzingen, zeigt am Beispiel eines Energiespeichersystems zur Würzeerhitzung die Funktionsweise auf und schildert, welche Auswirkungen kleinste Abweichungen von den Auslegungsparametern haben. Und die gehen schnell in die Zehntausende!

BIERVIELFALT AUF HOHEM NIVEAU – Es gibt für Brauereien zahlreiche Möglichkeiten, an nationalen oder internationalen Bierwettbewerben teilzunehmen. Oft ist die Frage zu hören: Und was habe ich davon? Wir wollten es jetzt genau wissen und haben bei der Brauerei Wagner, Merkendorf, nachgefragt, die sich beim European Beer Star seit Jahren sehr erfolgreich beteiligt. Ab Seite 587 können Sie nachlesen, wie die Auszeichnungen für die Biere mit höchstem Niveau zum Unternehmenserfolg beitragen.

L. Wittenmann