

Lindenbräu übernimmt Vorreiterrolle

EXAKT ZUGESCHNITTEN | Als erste deutsche Brauerei nahm die Lindenbräu im fränkischen Gräfenberg einen Kosme-Bierfüller in Betrieb. Seit Anfang März 2007 füllt die Kleinbrauerei auf dem neu entwickelten IsoBlock G/Bier die sechs eigenen Biersorten in Bügelverschlussflaschen. Die technologischen Werte, Sauerstoff im Flaschenhals und CO₂-Verbrauch, sind ausgezeichnet. Braumeister *Ralf Stockum*: „Der Füller bietet alles was wir brauchen, ist exakt zugeschnitten auf den Bedarf einer Kleinbrauerei.“

GRÄFENBERG, im Zentrum des fränkischen Städtedreiecks Bayreuth, Bamberg, Nürnberg, ist das südliche Eingangstor zur landschaftlich reizvollen Fränkischen Schweiz. Die Stadt präsentiert sich in ihrer ganzen mittelalterlichen Anmut: schmucke Fachwerkgebäude, historisches Rathaus, wehrhafte Stadtmauer und das Bürgerhaus. Zu der geschichtsträchtigen Vergangenheit und alter fränkischer Kultur gehört natürlich auch ein vernünftiges Bier aus einer ortsansässigen Brauerei: der Lindenbräu Brauerei.

■ Eigene Tennenmälzerei

Das heutige Brauereianwesen der Lindenbräu war von den Urgroßeltern der heutigen Inhaberin im Jahr 1900 als Gastwirtschaft mit Landwirtschaft gekauft worden. Der Großvater, *Friedrich Brehmer*, begann 1928 gemeinsam mit seiner Frau *Margarete* den Bau einer eigenen Braustätte, die vier Jahre später fertig gestellt wurde. Bis dahin hatte Brehmer das Bier im städtischen Kommunbrauhaus gebraut, gelagert wurde es anschließend in den eigenen Kellern. 1938 folgte der Neubau einer eigenen Tennenmälzerei, die bis zum heutigen Tage für die Herstellung von dunklem Malz in Betrieb ist. Nachdem sich der Brauereibetrieb sehr gut entwickelte, entschloss sich die Familie

1956 die Landwirtschaft einzustellen, um sich hauptsächlich auf den Braubetrieb und die Gastwirtschaft zu konzentrieren.

Georg Brehmer, der einzige Sohn der Gründer, legte 1959 seine Meisterprüfung im Brauer- und Mälzerhandwerk ab und sicherte somit das Fortbestehen des Familienbetriebes. Bis 1965 wurde ein eigener Hopfenanbau betrieben.



Irene Brehmer-Stockum und Ehemann Ralf Stockum konzentrieren sich auf die Top-Qualität ihrer Produkte

Im Jahr 1970 erwarb Georg Brehmer mit seiner Frau *Betty* ein Brennrecht. Im selben Jahr übernahmen sie die Brauerei mit Gastwirtschaft, welche 1974 vollständig abgerissen wurde. Vier Jahre später war der Neubau des heutigen Brauereigasthofs fertiggestellt.

■ Konsequenter umweltverträgliche Arbeitsweise

Seit dem Tod von Georg Brehmer im Jahr 2000 führt die Tochter und gelernte Braumeisterin *Irene Brehmer-Stockum* zusammen mit ihrem Ehemann und Braumeister Ralf Stockum die Brauerei und den Gasthof in dritter Generation als Familienbetrieb weiter. Seitdem wird konsequent in die energiesparende und umweltverträgliche Weiterentwicklung des Betriebs investiert. „Der sparsamste Einsatz von Energie und Wasser bei gleichzeitig höchster Qualität der Produkte ist unsere Maxime.“ Durch den Betrieb der eigenen Tennenmälzerei vermeidet die Brauerei Transportkosten im Bereich der Gersten- und Malzanlieferung. Das Bier wird ausschließlich in Bügelverschluss-Mehrwegflaschen in der eigenen Füllerei abgefüllt. Nach dem Motto „Aus der Region, für die Region“ bezieht Lindenbräu weitgehend alle Roh- und Verbrauchsstoffe aus der näheren Umgebung. Für das Umweltmanagement erstellt Lindenbräu jährlich eine Input/Output-Übersicht, eine Ökobilanz. Ziel ist die Einsparung fossiler Brennstoffe um ca. 30 bis 40 Prozent. Dazu wurde u. a. der Fuhrpark auf Biodiesel umgestellt, die Sudpfanne modernisiert, regenerative Energie in Form einer Feststoffheizung für die Gastronomie eingesetzt, der Verbrauch an Frischwasser und das Abwasseraufkommen reduziert.

■ Süffiges Vollbier

Das Produktsortiment umfasst sechs Biere, angefangen beim süffigen Vollbier, dessen Charakter dunkles Malz aus der eigenen Tennenmälzerei und ausgesuchter Aroma-

IMPRESSUM

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

HERAUSGEBER UND VERLAG
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
Chefredakteur: Dr.-Ing. Karl-Ullrich Heyse, V.i.S.d.P.,
Mitglied der GL, 09 11/9 52 85 22
Redakteurin: Dr. Lydia Winkelmann, 09 11/9 52 85 58
CvD: Ulrike Hauße, 09 11/9 52 85 25
Grafik/Satz: Andrea Kauer, Doris Reithinger, 0911/952 85 55
Technik: Rosa Effenhauser-Schmidt, 09 11/9 52 85 32

ANZEIGEN
(verantwortlich): Kommunikation & Beratung
Roland de la Rosée 089/71 00 02 43, rosee@hanscarl.com

Verkauf und Online-Anzeigen
Christine Bach 09 11/9 52 85 40
Stefanie Mäwes 09 11/9 52 85 34

Verwaltung
Olga Maier 09 11/9 52 85 39

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. 54 ab 01. 01. 2007

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 wöchent-
lich), Brauwelt BREVIER (1 x jährlich) + Online-Zugriff auf das
Brauwelt-Archiv.
Inland EUR 134,90 + EUR 19,21 Vertriebsgebühr zzgl. MwSt.,
Ausland: Binnenmarktländer-Empfänger mit Umsatzsteuer-
Identifikationsnummer und Drittländer: EUR 134,90 + EUR
61,00 Vertriebsgebühr, Binnenmarktländer-Empfänger ohne
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: EUR 134,90 + EUR 61,00
Vertriebsgebühr zzgl. MwSt. Einzelpreis EUR 8,90. Bezugspreis
für Studenten (1/2 Jahr): Inland EUR 33,90 + EUR 10,87
Vertriebsgebühr zzgl. MwSt.

Kündigungsfrist: 6 Wochen zum Kalenderhalbjahr

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 Autorenrichtlinien.

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: 41 55 (IWW II/2007)



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



Markttransparenz im
Anzeigengeschäft vom
Zeitschriftenverleger e.V.

DRUCK: Kössinger AG – www.koessinger.de



Als besondere Spezialität wird der Bierschnaps gebrannt

hopfen aus heimischen Anbaugebieten prägen, und ein in der Flasche vergorenes Weizen Naturtrüb. Ein Pils, feinerb gehopft mit Aromahopfen aus Hersbruck und Spalt, darf ebenso wenig fehlen wie ein Leichtbier mit 40 Prozent weniger Alkohol, ein lang und kalt gereifter Bock und ein schwarzbraunes, röstaromatisches saisonales Festbier. Rund 4000 hl Bier produziert das Brauhaus im Jahr. Irene Brehmer-Stockum: „Die kleinen Brauereien haben so ihre Marktnischen. Besonders in unserer Gegend ist ein deutlicher Trend zum Landbier zu erkennen. Wir liefern viel nach Nürnberg. Es gibt glücklicherweise noch genug Leute, die darauf achten, dass sie aus der Region kaufen. Das ist unsere Rettung.“ Das 1970 erworbene Brennrecht ermöglicht die sorgfältige Verarbeitung der eigenen Obsterträge zu ed-

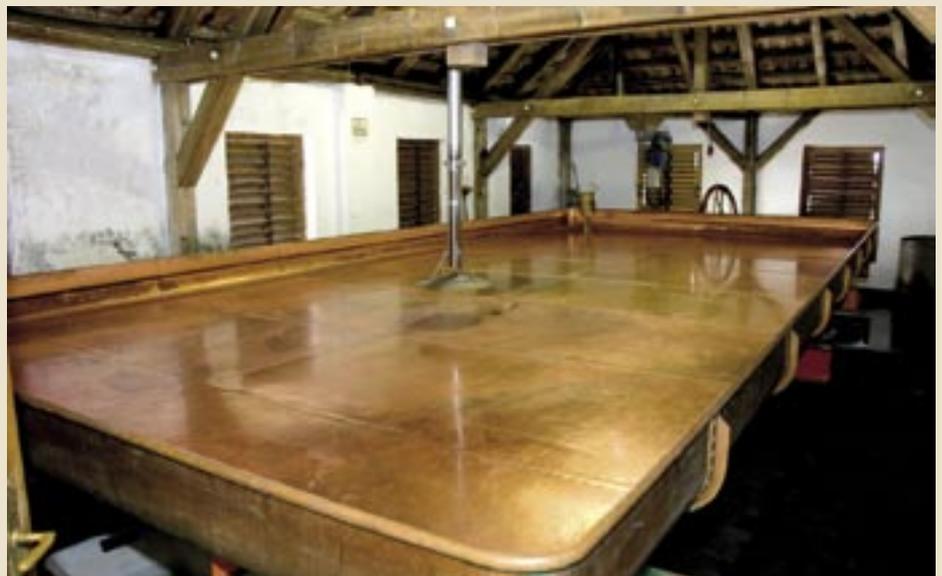


Das Produktsortiment umfasst sechs verschiedene Biere

len Destillaten. Seit dieser Zeit werden in der Lindenbräu-Brennerei edle Obstbrände und als besondere Spezialität der Bierschnaps gebrannt.

Bierfüller für den kleinen Leistungsbereich

Mit der erstmaligen Installation im Flaschenkeller der Lindenbräu erfährt der von der Kosme S.r.l., Roverbella/Italien, speziell entwickelte Bierfüller IsoBlock G/Bier jetzt seine Feuertaufe in einer deutschen Brauerei, nachdem er sich bereits in mehreren europäischen Brauereien bewährt hat. Mit dem IsoBlock G/Bier bedient Kosme den Markt des unteren und mittleren Leistungsbereichs zur Abfüllung von Bier in Glasflaschen. Die mechanischen Füllventile des



Kühlschiff



Mit der Installation im Flaschenkeller der Lindenbräu erfährt der Bierfüller IsoBlock G/Bier jetzt seine Feuertaufe in Deutschland

Kurzrohr-Bierfüllers mit Abfülleistungen von 2000 Fl/h bis 10 000 Fl/h sind mit einem Vakuumkanal ausgestattet, der eine doppelte Vorevakuierung und damit eine weitgehend sauerstofffreie Abfüllung erlaubt.

■ Vom Brauer für den Brauer

Die Lindenbräu in Gräfenberg benötigte einen neuen Füller zum Austausch eines vorhandenen, über 40 Jahre alten Füllers. Wie es zur Installation des Kosme-Füllers kam, erläutert Braumeister Ralf Stockum: „Kosme bzw. Krones und wir haben zusammen die Bedürfnisse und Anforderungen einer Kleinbrauerei durchgesprochen, was ein Brauer auf jeden Fall braucht und will und worauf er verzichten kann. Die Ausstattung muss so sein, dass in erster Linie die Qualität gewährleistet wird, das ist ganz klar. D. h. die Anforderungen an die Fülltechnik sind wie bei Großanlagen. Der kleine Brauer muss qualitativ genauso gut abfüllen können wie ein Großer. Deshalb die große Forderung von uns sauerstofffrei abzufüllen, um die Frische zu garantieren. Auf der anderen Seite ist zuviel Elektronik nicht von Nöten, d. h. man musste sich aufs Wesentliche konzentrieren. Der Füller musste einfach zu bedienen und übersichtlich sein und ein Hygienedesign aufweisen, das die Arbeit erleichtert. Ich habe z. B. gerade den Füller außen gereinigt, das dauert eine viertel Stunde, dann ist der Füller tiptopp sauber, weil er Flächen hat, die selbstständig ablaufen. Das ist ein großer Vorteil. Nach den Vorgesprächen entstand der neue Füller so, wie er jetzt hier bei uns läuft. Die Einrichtung einer deutschen Vertriebsmannschaft bei Kosme beseitigte das Sprachproblem.“

Eine teilautomatische CIP-Reinigung im geschlossenen Kreislauf ist selbstverständliches Attribut des Füllers, der auf Basis des bewährten VKP-Systems der Muttergesellschaft Krones entwickelt wurde. Auf elektronische Steuerung wurde weitgehend verzichtet.

Lediglich die Niveauregelung im Ringkessel, die Regelung des Kesseldrucks und die Überwachung zum Maschinenschutz geschehen elektronisch. Auf die beengten Platzverhältnisse in der Füllerei der Lindenbräu nimmt der Füller mit seiner sehr kompakten Bauweise und einem geringen Ringkessel-Teilkreisdurchmesser von nur 960 mm Rücksicht. Der IsoBlock G/Bier zeigt sich als ein robuster, zuverlässiger, dennoch sehr kostengünstiger Bierfüller, der eine hochqualitative Bierabfüllung gewährleistet. Zur Erfüllung hoher Hygieneansprüche bei der Bierabfüllung integrierte Lindenbräu auch den von Kosme neu entwickelten „Roofable“ mit abgeschrägten Flächen.

■ Bügelverschluss-Ausrichtung

Eine Besonderheit ist der Auslaufstern des Füllers. Lindenbräu setzt für seine Bierspezialitäten ausschließlich 0,5-l-„Maurer“-Bügelverschlussflaschen ein. Einen Versuch mit Euroflaschen vor einigen Jahren stoppte Lindenbräu schnell wieder. Die Bügelverschlussflaschen werden von nur einer Person im Anschluss an den Füller von Hand verschlossen. Bei einer Abfülleistung von 3500 Fl/h, entsprechend einer Flasche pro Sekunde, ist es eine große Arbeitserleichterung, wenn die Bügel der Flaschen alle in die gleiche Richtung ausgerichtet sind. Dazu wird die Flasche im Auslaufstern in Rotation versetzt, sie dreht sich um die eige-

ne Achse im 360°-Winkel. Eine mechanische Kurve senkt den Bügel und hält ihn in der gewünschten Position fest, die Flasche verdreht sich nicht weiter, sondern wird in dieser Stellung an das Auslaufband weitergegeben. Auch wenn die Lindenbräu den Bierfüller derzeit nur mit einer Leistung von 3500 Fl/h fährt, realisierbar ist die Bügelverschlussausrichtung bis Leistungen von 6000 Fl/h.

Die Einbringung der Maschine war in einem Tag erledigt. Der Anschluss an die bestehende Linie nahm zwei weitere Tage in Anspruch. „Wir sind bis jetzt sehr zufrieden“, erklärt Ralf Stockum, „die Sauerstoffwerte liegen optimal mit 0,02 bis 0,04 mg/l im Flaschenhals, der CO₂-Verbrauch ist mit 270 bis 300g/hl bei doppelter Vorevakuierung ein normaler Wert.“ ■