

Modernste Technik im kleinen Format

PROFESSIONELLES BRAUEN | Nach Vertragsunterzeichnung im Dezember 2006 konnte am 15. Mai 2007 der erste Sud bei der Römerbräu Riegel in Riegel eingemaischt werden. Dieser Bericht zeigt, dass auch kleine Unternehmen nicht auf „modernste Technik“ verzichten müssen.

DIE IMMER GRÖßER WERDENDE NACHFRAGE zwang zur Entscheidung. Nach dreijährigem Bierbrauen in kleinen einfachen Kesseln und stetig wachsendem Bierabsatz mussten die beiden Eigentümer *Edgar Schopferer* und *Stefan Motzkus* handeln.

Nach Schließung der Riegeler-Brauerei im Jahre 2004 stand das ehemalige Sudhausgebäude leer. Eine gute Gelegenheit, in die vorhandenen Räume mit einer kleinen Brauanlage einzuziehen. Die Ausschlagmenge von 270 Litern konnte die immer größer werdende Nachfrage nicht mehr befriedigen. Schnell wurde klar, dass eine größere, aber vor allem bedienerfreundlichere Brauanlage neue Dienste leisten muss.

■ Neues und Vorhandenes

Im Dezember 2006 wurden erste Gespräche mit verschiedenen Anbietern geführt. Schnell stand der Entschluss fest, das anstehende Projekt mit der Firma MBT Mini Brau Technik Ltd. aus Kitzingen zu verwirklichen. Angestrebt wurde ein Kleinsudhaus mit 5 hl Ausschlagwürze.

Die Planung für die erste Ausbaustufe der Brauanlage musste ins Budget der Investoren passen. So entschloss man sich, vorerst zu einem Zwei-Geräte-Sudwerk mit Kombigefäß Maische/Whirlpool/Würzpfanne und Läuterbottich. Eine Steuerung und eine separate Würzpfanne mit moderner Innenkochung sind für die Ausbaustufe geplant. Vorerst werden alle Armaturen

von Hand bedient. Von den Betreibern wurde von vornherein auf beste und modernste Technik und Ausstattung der Brauanlage Wert gelegt.

Durch den Einzug in die ehemalige Brauerei konnte glücklicherweise vorhandene Aggregate genutzt werden. So wurden Dampfkessel, Warmwasserspeicher sowie Gär- und Lagertanks in die Neuanlage eingebunden.

■ Technische Parameter

Die neue Anlage, welche in Kooperation mit der Firma BDB gefertigt wurde, hat eine Ausschlagmenge von 5 hl und ist für Infusions- und Dekoktionsverfahren ausgelegt. Eingemaischt wird momentan manuell in die Kombipfanne. Das Rührwerk wurde so gestaltet, dass es sich einfach auf den Antrieb stecken lässt. So kann der Rührflügel zur Hopfenabscheidung leicht ausgebaut werden.

Der Antrieb des Rührwerks erfolgt von unten und kann stufenlos von 0 bis 45 Umdrehungen geregelt werden. So ist gewährleistet, dass auch bei kleinen Maischemengen oder bei Teilmaischen kein Sauerstoff in die Maischen eingebunden wird. Die Abdichtung erfolgt mittels Gleitringdichtung.

Die Pfanne wird mittels einer getrennt gesteuerten Mantel- und Bodenheizfläche durch Dampf beheizt. Die Dampfregelung erfolgt mit einem Regelventil. Eine KPA-Pumpe sichert das Abmaischen in den Läuterbottich. Dieser ist mit einem Schweißspalt-Senkboden ausgestattet.



Zwei-Geräte-Sudwerk mit Kombigefäß

Die Abläuterung selbst läuft über vier Abläuterkonen und wird über eine Läuterpumpe mittels Handregelventil gesteuert. Zur Kontrolle der Läutergeschwindigkeit wurde eine optische Differenzdruckanzeige installiert. Das Hackwerk mit den gewellten Messern wird über einen regelbaren Getriebemotor, von unten am Läuterbottich montiert, angetrieben. Dieser Motor ist ebenfalls in der Drehzahl von 0 bis 20 Umdrehungen einstellbar. Ausgetrebert wird durch eine seitlich angebrachte Treberluke.

Das Würzekochen erfolgt in der Pfanne. Durch Umpumpen wird der Whirlpooleffekt erzielt. Gekühlt wird über einen einstufigen Würzekühler (GEA).

Beide Gefäße (Kombipfanne und Läuterbottich) sind mit einem Domdeckel DN 400 mit großer Schauglasscheibe und Gefäß-



Abläuterkonen

beleuchtungen ausgerüstet. Ebenso sind zur Gefäßreinigung CIP-Köpfe und eine Senkbodenspülung installiert. Die Anlage wurde komplett verrohrt und ist mit Edelstahl-Zwischenflanschklappen, Fabr. AWH, ausgerüstet. Alle Klappen sind so angeord-

net, dass sie im nächsten Bauabschnitt mit Antrieben versehen bzw. nachgerüstet werden können.

Zusammenfassung

Nach bereits über zehn Suden und erfolgreich verkauftem Bier konnten die beiden Besitzer bestätigen, dass sich ihr „neu“ gebrautes Bier in der Qualität sehr stark verbessert hat. Besonders veränderten sich die Schaumhaltigkeit und die Farbe des Bieres zum Positiven. Dies ist auf ein sehr gutes und intensives Maischen und eine gute Kochung zurückzuführen. Lobend wird von E. Schopferer und S. Motzkus erwähnt, dass sich die effektive Zeit für den Brauvorgang stark verkürzt hat. So werden beispielsweise für einen Pils-Sud inklusive Würzekühlen nur 6,5 Stunden Zeit benötigt. ■

LITERATUR

Erfolgsfaktoren in mittelständischen Unternehmen der deutschen Brauwirtschaft von *Matthias J. Kunert*, 238 und LVI Seiten Anhang, zahlreiche Abbildungen und Tabellen, Nürnberg 2006, Fachverlag Hans Carl GmbH, ISBN 10: 3-418-00804-6 und ISBN 13: 978-3-418-00804-2, 69 EUR.

Diese 2006 an der TU München-Weihenstephan erfolgreich verteidigte Dissertation ist eine sehr gründliche Untersuchung der deutschen Brauereilandschaft, die weitgehend durch mittelständische Betriebe geprägt wird. Die schon vor rund 20 Jahren ausgesprochene Vermutung, analog der Entwicklung in anderen Industrieländern, dass sich die deutsche Brauwirtschaft einmal durch den zunehmenden innerdeutschen Konzentrationsprozess sowie durch Übernahme in multinationale Gruppen und zum anderen zu einer ausgeprägten Regionalstruktur der kleinen Hausbrauereien und neuen Gastronomieeinrichtungen sehr zum Nachteil des Mittelstandes entwickeln wird, ist in den letzten Jahren deutlich erkannt und von Kunert bestätigt worden.

Die mittelständischen Brauereien mit einem Jahresausstoß zwischen 10 000 und 500 000 hl sind zunehmend unter ökonomischen Druck geraten, da gleichzeitig der Bierabsatz langsam aber stetig zurückgeht. Sie haben Überkapazitäten, suchen krampfhaft nach Möglichkeiten der Absatzsteigerung, einer Verbesserung des Betriebsergebnisses und somit Sicherung ihres Unterneh-

mensbestandes. Kunert hat im Ergebnis eines intensiven Quellenstudiums alle Erfolgsfaktoren zusammen getragen und konnte sich auf Daten der Brauwirtschaft selbst und auf solche der Unternehmensberatung Weihenstephan stützen.

Er kann mit seiner Arbeit kein übertragbares Erfolgsrezept liefern. Die inneren und äußeren Einflussgrößen der mittelständischen Brauereien sind so verschieden, sodass nicht nur der Wettbewerb in der Branche selbst, sondern der Handel entscheidend eingreift und dabei Entwicklung und Bestand dieser Unternehmen beeinflusst.

Die vorwiegend empirisch eingeleiteten Maßnahmen in diesen Betrieben zur Durchsetzung ihrer Unternehmensziele sind breit gefächert, zielen auf eine größere Kundennähe, einem breiteren Produktangebot mit regionalen Spezialitäten und versprechen so den Familienbetrieben und Geschäftsleitungen mehr oder weniger Erfolg mit solchen Konzepten. Kunert befasste sich mit dem Stand und der Systematik der Erfolgsfaktorenforschung und verglich diese mit bereits vorhandenen Studien und Erkenntnissen der Branche. Er formulierte Hypothesen, die er auf Aussage und Gehalt prüfte und konnte sich auf Primärdaten aus der Befragung



mittelständischer Brauereien stützen. Die 97 verwertbaren Antworten bilden aber nur bedingt das Spiegelbild der großen Anzahl mittelständischer Brauereien im Lande. Als die dominanten Erfolgsfaktoren erweisen sich, das zeigt auch die Praxis, die Marktorientierung und die Managementqualität bei diesen Unternehmen. Mit der gründlichen Auswertung seiner Recherchen und

Berücksichtigung der vorliegenden Analysen kann das bestehende Theoriedefizit auf diesem Gebiet der Betriebswirtschaftslehre, wie es auch sein Doktorvater *Prof. Hannes Weindlmaier* im Vorwort einschätzte, abgebaut werden.

Das Buch sollte unbedingt Pflichtlektüre der Unternehmensberater in der Brauwirtschaft und solcher, die sich dafür halten, werden. Es kann jedoch allen Führungskräften und Verantwortung tragenden Mitarbeitern in der Branche empfohlen werden.

Dr. G. Arndt

Das Buch ist mit der Bestellnummer 0804 zu beziehen über die Fachbuchhandlung des Fachverlags Hans Carl, Andernacher Str. 33a, 90411 Nürnberg, Tel. 0911/9 52 85-31, Fax 8142, fachbuch@hanscarl.com, www.hanscarl.com