

deren Geschicke seit über 150 Jahren in den Händen der Firma Schlederer liegt. Grafing selbst kann dabei auf mehr als 950 Jahre Biergeschichte zurückblicken, wobei der Wildbräu nach mehreren Zusammenschlüssen als einzige die Jahrhunderte überdauerte (hierzu lohnt sich ein Blick auf die Homepage der Brauerei). Gegen Ende des Rundgangs und im Anschluss an eine ordentliche Zwickelprobe konnten die Umbau- und Modernisierungsarbeiten am Kessel und der Peripherie aus nächster Nähe besichtigt und

haltenen Vorträgen zahlreiche Details zum Projekt vor. Den Präsentationen von Martin Fuhrmann (BayRay) und Helmut Schwarze (Huber Wärmetechnik) folgte als Ergänzung ein Vortrag von Thomas Weller von der Firma ECACONCEPT aus Kempten über die zahlreichen Förderungsmöglichkeiten für Erneuerungsmaßnahmen bestehender Energiesysteme, welcher ebenfalls auf großes Interesse der Teilnehmer stieß. Bis hin zur Sperrstunde wurden im Anschluss die Eindrücke des Abends sowie zahlreiche (ak-

„und jetzt feiern wir bereits mit 130 Schülern das 18-Monate-Jubiläum!“

Aufgrund dieses Erfolges startet die Akademie den ersten englischsprachigen Online-Biersommelierkurs und freut sich, den Horizont vieler weiterer Studenten mit der Einführung in das Studium von Sensorik und Bierstilen, Präsentations- und Inszenierungstechniken, Schanktechnik und Kochkunst zu erweitern.

„Die meisten“, so Kiesbye, „haben jetzt schon die Aufbaukurse zum Diplom-Biersommelier bei uns gebucht. Ein schö-

nes Kompliment, aber auch ein Zeichen dafür, dass richtig eingesetztes E-Learning zu tollen neuen, oft grenzüberschreitenden Freundschaften führt. Diese wollen im Aufbaukurs, der als Präsenzkurs im schönen Salzburger Seenland angeboten wird, vertieft werden.“

Ein Einstieg ist jederzeit möglich, nach Anmeldung geht der erste Kursblock und das umfangreiche Starterpaket aus Bieren, Rohstoffproben, Büchern, Formularen, Gläsern u.v.m. auf die Reise. Infos und Anmeldung unter marion@bierkulturhaus.com



Blick ins Sudhaus mit der neuen Verrohrung für Dampf- und Heißwassersystem

diskutiert werden, bevor die Teilnehmer zur Gestaltung des weiteren Abends zum Kastenwirt in Grafing wechselten.

Nachdem man sich bei bayerischem Essen und guten Grafinger Bieren ordentlich gestärkt hatte, stellten die am Umbau beteiligten Firmen in jeweils eigenen, sehr informativen und trotzdem kurz ge-

tuelle) Themen der Branche diskutiert. Den Repräsentanten der beteiligten drei Firmen für ihre Bereitschaft zur Mitausrichtung der Veranstaltung, bei den Teilnehmern für ihr Interesse und im Besonderen bei Braumeister Johann Hartwig für die gelungene Organisation sei an dieser Stelle herzlich gedankt. *M. Neubert*

KIESBYE'S BIERKULTURHAUS, OBERTRUM, ÖSTERREICH

Online-Kurs Bier-Sommelier jetzt auch auf Englisch

Nach 18 Monaten auf dem Markt konnte die Kiesbye Akademie, die 2003 das Biersommelierwesen gegründet und sich darauf spezialisiert hat, nun eine sehr erfreuliche Bi-

lanz ihres Online-Kurses ziehen. „Am 18. Januar 2020, also noch vor der Corona-Pandemie, konnten wir mit Sabine Mandler die erste Schülerin begrüßen“, sagt Firmenchef Axel Kiesbye,

WESTERWALD-BRAUEREI, HACHENBURG Klimaneutral durch Kompensation

Als eine der ersten in der Braubranche kündigte die Westerwald-Brauerei im Oktober 2021 an, komplett klimaneutral durch Kompensation zu sein. Das gilt nicht nur für die Herstellung der eigenen Produkte, sondern auch für sämtliche Dienstleistungen der Brauerei und das komplette Unternehmen – somit ist das Unternehmen nach Scope 1, 2 und 3 zertifiziert. Die CO₂-Emissionsbilanz und der Ausgleich des Unternehmens erfassen ausnahmslos alle rele-

vanten Emissionsquellen. „Wir machen keine halben Sachen“ lässt sich Braumeister Maik Grün hierzu zitieren.

„Für die Mission Klimaneutral musste zunächst die komplette CO₂-Menge ermittelt werden, die das Unternehmen ausstößt. Dazu gehören neben den Emissionen, die in der Brauerei direkt entstehen und den Fahrtwegen der Mitarbeiter, auch die zugekauften Vorprodukte inklusive deren Transporte sowie auch die Transporte unseres



Sven Bernhard, Projektleiter Klimaneutral, Maik Grün, Leiter der Brautechnik, Jens Geimer, geschäftsführender Gesellschafter, Florian Wisser, Leitung Abfülltechnik (v.l.n.r.)

Bieres hin zu den Supermärkten, Gaststätten usw. sowie den Rücklauf des Leergutes“ erläutert Projektleiter Sven Bernhard. „Klimaneutral schaffen wir heute durch die Umsetzungsprinzipien CO₂ vermeiden, verringern, kompensieren. Die aktuell unvermeidlichen circa 4000 Tonnen CO₂-Emissionen in der Brauerei pro Jahr werden durch zertifizierte Klimaschutzprojekte kompensiert. Hierbei arbeiten wir mit dem Partner Zukunftswerk eG aus Peißenberg zusammen, der genau wie wir gemeinwohlökonomie-zertifiziert ist und Erfahrungen mit der Klimaschutzberatung von Brauereien, Mineralbrunnen und Safterstellern hat.“ Um welche Art von hochwertigen Projekten nach dem sogenannten Gold-Standard es sich dabei handelt, darüber informiert die Westerwald-Brauerei immer wieder aktuell ganz transparent auf ihrer Internetseite. Für die Startquartale wurde ein Pro-

jekt in Ruanda ausgewählt – da zu Ruanda als Partnerland von Rheinland-Pfalz bereits Verbindungen bestehen und Jens Geimer sich dort auf einer Reise im kommenden Frühjahr auch das Projekt vor Ort anschauen wird.

Hilfe für den Westerwald

Im gleichen Zug garantiert die Westerwald-Brauerei aber auch finanzielle Beteiligung an Projekten in der Heimat. „Unser klares Ziel ist, den gleichen Betrag, den wir für Emissionszertifikate ausgeben, auch jährlich für konkrete Projekte im Westerwald auszugeben. Hier haben wir in der Vergangenheit bereits einiges getan und werden unsere Maßnahmen weiter vorantreiben. Denn wer in den letzten Jahren durch unsere Heimat gegangen oder gefahren ist und gesehen hat, was hier im Wald passiert, dem muss klar sein: Wir müssen jetzt handeln“, so Jens Geimer.

KHS GMBH, BAD KREUZNACH

Schlankes Dosenlinienkonzept

Modernste Abfülltechnik, umweltschonende Verpackungen, ehrgeizige Nachhaltigkeitsziele: Carlsberg gehört zu den technologischen Vorreitern der Getränkebranche. Die KHS Gruppe begleitet die Brauerei konsequent bei der konkreten Umsetzung ihrer Strategien. So konnten zuletzt mehrere Projekte in China erfolgreich realisiert werden – unter anderem die Installation zweier Dosenlinien.

Carlsberg war eine der ersten internationalen Brauereien, die vor ungefähr 150 Jahren mit dem Export von Bier nach China begann. Seit mehreren Jahrzehnten ist das Unternehmen mit eigenen Standorten auf dem chinesischen Markt vertreten, in der Vergangenheit wurden darüber hinaus zahlreiche Traditionsbetriebe im ganzen Land

hinzugekauft. Dabei geht es dem Konzern darum, langfristig die Qualität der lokalen Biere zu verbessern und gemeinsam mit Partnern, Lieferanten und Mitarbeitern zu wachsen. Voraussetzung hierfür sind die stetige Modernisierung bestehender Anlagen sowie die Einführung fortschrittlicher Technologien.



Ergänzt werden die Linien durch insgesamt drei Wrap-Around-Packer: Zwei in Yibin und einem in Dali, wo KHS vor einigen Jahren bereits mit drei Mehrweg-Glaslinien überzeugen konnte

Foto: KHS

KHS als zuverlässiger Partner

Bei dieser Strategie kommt KHS eine bedeutende Rolle zu – zuletzt installierte der Systemanbieter an den Standorten Carlsberg Dali Brewery (Dali City, Provinz Yunnan) und Carlsberg Yibin Brewery (Yibin City, Provinz Sichuan) zwei Dosenlinien. Die enge Partnerschaft ist für die Projektumsetzung ein wichtiger Baustein – wie das aktuelle Vorhaben zeigt: Trotz der Einschränkungen durch die Coronapandemie konnten die neuen Dosenlinien sogar noch vor dem eigentlich vereinbarten Termin in Betrieb genommen werden. Zentral für die schnelle Realisierung war unter anderem die bereits seit mehreren Jahren praktizierte Regionalisierungsstrategie der KHS. „Durch den Aufbau eigener Vertriebsorganisationen und die Ausweitung

unseres lokalen Service-Know-hows schaffen wir vor Ort die Kompetenz, eigenständig Instandhaltungen, Montagen und Inbetriebnahmen mithilfe lokaler Teams durchzuführen“, erklärt Gras.

Überzeugende KHS-Technologie

Die hohe Zuverlässigkeit sowie Bedienungs- und Wartungsfreundlichkeit der KHS-Technologie konnten überzeugen. „Im Dosensegment setzt KHS Maßstäbe“, sagt Kime. „Der Ausschuss liegt bei unter einem Prozent und der Wirkungsgrad bei mehr als 95 Prozent, in Yibin sogar bei 100 Prozent. Das sind großartige Werte.“ Darüber hinaus besticht der Füller durch seine hohe Leistung.

Herzstück der Anlagen ist der hochmoderne Dosenfüller Innofill Can DVD. Er verarbeitet bis zu 90 000 0,33-l-Dosen beziehungsweise bis zu 60 000 0,5-l-Dosen – von lokalen Marken bis hin zu bekannten Carlsberg-Produkten. Ergänzt wird das Konzept durch den Tunnelpasteur Innopas SX sowie ein Verpackungssystem bestehend aus je einem Schrumpfpacker Innopack SP sowie zwei Wrap-Around-Packern in Yibin und einem in Dali, wo KHS vor einigen Jahren bereits mit der Installation von drei Mehrweg-Glaslinien überzeugen konnte.

Vorschau

- Rönfeld, K.: Sicherheit auf Knopfdruck? PCR-Systeme in der Brauerei
- Junkersfeld, L.: Erst Grenzen ausloten, dann darüber springen!
- Thömmes, G.: Giganten der Biergeschichte: Jacob Christian Jacobsen und Emil Christian Hansen

Die nächste BRAUWELT-Ausgabe erscheint am 11. November 2021.

BRAUWELT 45-46/2021
Getränketechnik

