

Dresdner Brauertag mit sehr guter Akzeptanz

Mit 85 Teilnehmern, darunter mehr als 20 Geschäftsführer und Technische Direktoren aus Brauereien, wurde der 21. Dresdner Brauertag einmal mehr seinem Ruf als „Hidden Champion“ unter den deutschen Brauertagen gerecht.

(oh) Im Kern als Sächsisch-Berlinerisches Kooperationsprojekt gestartet, erstreckt sich das Einzugsgebiet des Dresdner Brauertags inzwischen weit über die Landesgrenzen des Freistaates hinaus. Am 25. April führte Matthias Grall von der Landskron Braumanufaktur Görlitz durch den Tag.

Eine (selbst)kritische Zwischenbilanz zum „Berliner Programm“ skizzierte Prof. Dr. Frank Rath, VLB Berlin. In diesem weltweit umfassendsten Prüfsystem für Braugerste werden neben den agronomischen Eigenschaften auch Mälzungs- und Braucharakteristika untersucht. Sorten, die diesen fünfjährigen Prüfungszyklus überstehen, sind später auch auf dem Markt erfolgreich. Künftige Aufgaben sind unter anderem die Steigerung der Akzeptanz auf internationaler Ebene und die Etablierung eines entsprechenden Programms für Wintergerste, so Rath.

Über die **Herausforderungen des Marktes** für die deutsche Brauwirtschaft sprach Holger Eichele, Deutscher Brauer-Bund. Er ging dabei auf das sensible Verhältnis zwischen Endverbraucher, Verbraucherschutzorganisationen und Brauereien ein. Nach seiner Einschätzung seien Portale wie Verbraucherklarheit.de bei Anwälten und Verbraucherschützern beliebt, würden allerdings nur von einer Minderheit der Endverbraucher wahrgenommen. Die daraus resultierende mediale Meinungsbildung erfordere aber dennoch die volle Aufmerksamkeit, so seine Empfehlung. Über **Neuerungen und Stolpersteine im Kennzeichnungsrecht für Bier und Biermischgetränke** informierte Britta Bartkowski von der Brauersozietät Mitte. Ab Dezember 2014 müssen neue Kennzeichnungsanforderungen gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung umgesetzt werden. Darüber hinaus ist ab Dezember 2016 eine Nährwertdeklaration für Biere mit weniger als 1,2 vol. % verpflichtend. Weiter ging es mit dem Thema Nachhaltigkeit. Dr. Axel Kölle stellte die **Standards des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU)** vor. Entscheidend sei, dass sich das Unternehmen ernsthaft mit dem Thema Nachhaltigkeit beschäftigt. Wichtig für die Glaubwürdigkeit ist dabei die Reihenfolge: Erst nachdenken, dann umsetzen

und dann erst kommunizieren. Ergänzt wurden seine Ausführungen durch den Erfahrungsbericht über die **Einführung des ZNU-Standards in der Bitburger Braugruppe** von Stefan Kauß.

Energieeinsparung im Sudhaus stand im Mittelpunkt des Berichtes von Steffen Dittmar, Bergquell Brauerei Löbau, und Helmut Kammerloer, Krones. In Löbau wurde im Rahmen einer Sudhaus-Modernisierung das „Equitherm“-System von Krones installiert. Durch geschicktes Koppeln der Energieströme und Ausnutzen der Temperaturgefälle erfolgt der wesentliche Primärenergieeintrag jetzt nur noch bei der Würzekochung. Insgesamt können mit Equitherm im Sudhaus bis zu 30 % Energie eingespart werden.

Mit **Optimierungen in der Abfüllung** beschäftigten sich Dr. Roland Pahl, VLB Berlin, und Prof. Dr. Michael Eßlinger, Freiburger Brauhaus. Pahl stellte dabei verschiedene Trends bei der Getränkeverpackung wie gehärtetes Glas, Direktbedruckung oder neuartige Multi-Packs vor. Darüber hinaus skizzierte er Möglichkeiten der Fülllinien-Optimierung, z.B. die Smartskin Drone, die Vollflascheninspektionstechnik oder alternative Bandschmierung. Prof. Eßlinger berichtete über Optimierung der Rüstvorgänge in der Flaschenabfüllung. Die zunehmende Gebindevielfalt erfordert mehr

Umrüstvorgänge der Abfülllinie. Durch ein Paket an Maßnahmen – technische sowie organisatorische – konnten die Rüstzeiten ohne größere Investitionen signifikant reduziert werden.

Zum Abschluss stand das **Trend-Thema Craft Beer** auf dem Programm. Dr. Deniz Bilge von der VLB stellte Technologien vor, die derzeit im Bereich der Craft-Brewing-Szene populär sind. Wie sich dieser Trend für eine klassische mittelständische deutsche Brauerei nutzen lässt, darüber berichtete Roland Andre, Distelhäuser Brauerei. Für ihn bedeutet Craft Brewing in erster Linie das Brauen von Bieren außerhalb des traditionellen einheimischen Sortiments. Ziel bei Distelhäuser war es, ein klassisches Pale Ale in das etablierte Biersortiment zu integrieren. Um die Stammkundschaft nicht zu überfordern, wurde beim Produktnamen auf Anglizismen und eine extreme Sensorik verzichtet. Herausgekommen ist „Distel Blond“, hopfengestopft, hergestellt mit offener Gärung unter Verwendung einer Ale-Hefe und US-Hopfen Sorten, verpackt im Retro-Look. Allerdings sei die Vermarktung über die klassischen Absatzwege schwierig. Dies liege insbesondere an Informationsdefiziten bei den Absatzmittlern, so Andre. Auch sei die Akzeptanz für solche Biere in ländlichen Gegenden geringer als in Städten.



Vormerken:
22. Dresdner
Brauertag,
8. Mai 2015

Aktuelle Themen
und intensive
Diskussionen auf
dem Dresdner
Brauertag



Foto: oh