

Brewery Newsletter

Neue Aufstellung im Verkauf für Nordamerika

Die im Brauereigeschäft tätigen GEA-Gesellschaften der Process Engineering Division haben beschlossen, ihre Verkaufsaktivitäten in Nordamerika neu zu bündeln und auszubauen. Mit der neuen Aufstellung bestätigt und stärkt die GEA Group ihr Engagement im Brauerei- und Getränkebereich in Nordamerika. Die GEA Process Engineering Division wird das World Grains Summit dazu nutzen, die neue Aufstellung, die unter dem Namen **GEA Huppmann Brewery Systems** agieren wird, zu präsentieren und zu erläutern.

Hinter dem neuen Engagement stehen die Huppmann AG, Tuchenhagen Brewery Systems GmbH, GEA Diessel GmbH und Niro Inc., alles Mitglieder der Process Engineering Division der GEA Group. Organisatorisch wird die neue Vertriebsseinheit bei Niro Inc. in Hudson, Wisconsin, angesiedelt. Mit ihren Aktivitäten im Engineering, in der Prozessautomation, eigener Fertigung und After-Sales-Service hat die Gesellschaft die richtige Ausrichtung, um die Verkaufsorganisation aktiv zu unterstützen. Das Spezialwissen für Brauereiprojekte wird weiterhin vom jeweiligen Kompetenzzentrum kommen. Das ist Huppmann für das Sudhaus und Energierückgewinnung, Tuchenhagen Brewery Systems für den Kaltbereich und GEA Diessel für Wasserentgasung, Hefemanagement, Misch- und Messtechnik.

Westfalia Separator, GEA Ecoflex North America und Tuchenhagen Flow Components werden weiterhin unabhängig von Huppmann Brewery Systems arbeiten.

Die Vertriebsleitung für das Brauereigeschäft übernimmt Udo Funk. Der studierte Ingenieur im Fach Brauwesen ist ein erfahrener Vertriebsmitarbeiter, der bisher für Huppmann vor allem den lateinamerikanischen Markt betreute. Funk verfügt darüber hinaus über Erfahrung im Projektmanagement und in der Inbetriebnahme.

Huppmann ist bereits seit Jahrzehnten angesehener Lieferant von Sudhausanlagen in den USA und Kanada. Neben zahlreichen Upgrades bei allen großen Brauereigruppen war Huppmann auch im Turnkey-Bereich erfolgreich. Die Sudhausanlagen von Deschutes Brewery, Bend/Oregon, Harpoon Brewing Co., Boston/Massachusetts, Sierra Nevada Brewing Company in Chico/Kalifornien, Reedhook Ale Brewery in Portsmouth/New Hampshire und nicht zuletzt das Sudhaus der Widmer Brothers Brewing, Portland/Oregon stammen allesamt von Huppmann.



Udo Funk, der neue Vertriebsleiter Nordamerika



Seit 1976 verfügt Niro Inc. über eigene Fabrikationskapazitäten am Standort in Hudson, mit denen kundenspezifische Lösungen im Behälter- und Apparatebau für die Lebensmittelindustrie realisiert werden. Der Schwerpunkt liegt in der Edelstahlverarbeitung für prozesstechnische Anlagen.

Brewery Newsletter

Global Engineering Alliance in San Francisco

Die GEA Gesellschaften im Brauerei- und Getränkebereich werden in diesem Jahr im Rahmen des World Grains Summit vom 17. – 20. September im Moscone Convention Center in San Francisco an der begleitenden Ausstellung teilnehmen. Auf der gemeinsamen Ausstellungsfläche sind neben Huppmann auch GEA Diessel, GEA Ecoflex, GEA Tuchenhagen Components, Tuchenhagen Brewery Systems und Westfalia Separator präsent. Der gesamte Lieferumfang der GEA Group für den Brauerei- und Getränkebereich wird also vertreten sein.

Kristina Böe, Technische Leiterin Tuchenhagen Brewery Systems, wird ein wissenschaftliches Poster zur Optimierung der Tankanbindung mit dem System Eco-Matrix vorstellen. Dr. Thomas Bühler, Marketing Manager der Huppmann AG, erläutert in seinem Vortrag den wissenschaftlichen Hintergrund und die Ergebnisse der Würzekochung mit dem Jetstar.



Besuchen Sie uns in San Francisco, Kalifornien, USA. Die GEA Group hat den Stand Nr. 402 beim World Grains Summit (The Master Brewers Association of the Americas Annual Meeting & Expo); 17.-20. September 2006; Moscone Convention Center.

Energiespeichersysteme wirtschaftlich noch attraktiver

Die hohen Energiepreise machen Energiespeichersysteme im Sudhaus noch attraktiver. Dabei lohnt es sich, auch die Würzekochung technologisch unter die Lupe zu nehmen und so zwei Fliegen mit einer Klappe zu schlagen.

Am Brauereistandort Mönchengladbach der Oettinger Gruppe wird die Energiewirtschaft nun durch Huppmann auf den neuesten Stand gebracht. Das Projekt beinhaltet eine neue Würzekochung (mit dynamischer Niederdruckkochung und Jetstar) und ein Energiespeichersystem. Mit dem Energiespeichersystem kann bis zu etwa 4,5% Gesamtverdampfung die Kondensationsenergie der Brüden für die Würzeaufheizung genutzt werden. Das neue Kochsystem löst eines der wenigen noch in Betrieb befindlichen kontinuierlichen Hochtemperaturwürzekochsysteme ab.

Im Rahmen der Erweiterung ihres Sudhauses entschied sich auch die Klosterbrauerei Andechs für einen Kocherumbau und den Einbau eines Energiespeichersystems. Nach einem Besuch bei Nordbräu, Ingolstadt, wo ein Jetstar in Betrieb ist, waren sich Betriebsleiter Alexander Reiss und Braumeister Jürgen Scholz auch bei der Kochung einig: in Andechs wird bald ebenfalls mit dem Jetstar gekocht und der alte Außenkocher ausgebaut.

Brewery Newsletter



Beim Tag der offenen Tür im Rahmen des Kulmbacher Brauereifestes konnte sich die Öffentlichkeit das Kochsystem erklären lassen.

Kulmbacher Sudhaus bleibt durch Nachrüstung auf höchstem technischen Niveau

Die Kulmbacher Brauerei AG hat sich im Sommer 2005 zur Nachrüstung der Würzevorkühlung im neuen Huppmann-Sudhaus entschlossen. In praktischen Untersuchungen betrachteten nun die Kulmbacher die Effizienz der Würzevorkühlung im Bezug auf den reduzierten DMS-P-Abbau und die verringerte thermische Belastung

Tabelle: Die Würzewerte belegen es - die Würzevorkühlung verbessert die Qualität signifikant

	Parameter	mit Würzevorkühlung	ohne Würzevorkühlung
Kochende (AW)	DMS- frei [µg/l]	35	27
	DMS-P [µg/l]	108	112
	TBZ [-]	35,2	36,8
Kühlmitte (KM)	DMS- frei [µg/l]	83	97
	DMS-P [µg/l]	61	42
	TBZ [-]	38,6	43,4
Veränderung (AW - KM)	DMS- frei [µg/l]	+48	+70
	DMS-P [µg/l]	-47	-71
	TBZ [-]	+3,4	+ 6,6

der Würze. Die Analysenwerte (Tabelle 1) bestätigen die bereits früher veröffentlichten Ergebnisse [1, 2]: Die Würzevorkühlung kann die DMS-Nachbildung in der Heißhaltephase des Whirlpools um etwa 30% reduzieren. Die thermische Belastung verringert sich ebenfalls deutlich.

Ende Mai 2006 wurde nun mit dem Jetstar auch die Kochung hochgerüstet. Die Gesamtverdampfung konnte deutlich reduziert werden. Sie liegt jetzt bei allen Biersorten unter 4%. Die homogenere Würzebehandlung in Kombination mit der dynamischen Niederdruckkochung bringt eine gleichmäßig hohe Stoffumsetzung, durch die der Energieeinsatz entsprechend reduziert werden kann. Der Biergeschmack hat sich, so die Kulmbacher, nicht verändert.

Literatur

[1] Coors, G. Krottenthaler, M. und Back, W.: Auswirkungen einer Würzevorkühlung beim Ausschlagen, Brauwelt 140, (2000), 42/43, 1696-1699

[2] Ogane, O. Imai, T. Yutaka, O. Ohkochi, M. et.al.: Influence of wort boiling and wort clarification conditions on aging-relevant carbonyl compounds in beer, MBAA Convention, Orlando, 2005

Brewery Newsletter



Huppmann Anlagentechnik soweit das Auge reicht - im Sudhaus von Baltika in St. Petersburg

Großauftrag von Baltika

In Samara, GUS, baut die Baltika Gruppe jetzt eine weitere Braustätte auf. Generalunternehmer für den Großauftrag über 23 Mio EUR ist die Huppmann AG. Die Produktionskapazitäten am Standort werden damit auf über 6 Mio hl erweitert.

Die russische Baltika Gruppe, Teil der Baltic Beverages Holding, ist auf dem russischen Markt seit Jahren außergewöhnlich erfolgreich. 1990 startete die Gruppe in St. Petersburg. Inzwischen ist Baltika eine der größten europäischen Marken. In Russland hat sie einen Marktanteil von über 24%. Bis zum Jahresende wird der Konzern 4 Unternehmen vereinigen, die an 10 Standorten in Russland insgesamt 46 Mio hl Bier herstellen. Über 70% des Exports aller russischen Brauereien kommt von Baltika. Betrachtet man diese Entwicklung, ist es nicht verwunderlich, dass die Kapazitäten immer wieder ausgebaut werden müssen. Seit Januar 2003 betreibt Baltika eine Brauerei in Samara. Wie in anderen Landesteilen folgte Baltika auch hier den Absatzzentren und setzte auf den Standort im Wolga-Gebiet der Russischen Föderation mit einem Einzugsbereich von über 21 Mio. Einwohnern. Die Entscheidung war richtig, denn seit 2003 ist der Bierdurst auch nach regionalen Baltika-Marken, zu denen auch die Marke „Samara“ gehört, stetig gestiegen und die Perspektiven für die weitere positive Entwicklung sind erfolgversprechend. Unter diesen Vorzeichen werden jetzt die Erweiterungspläne der Brauerei in die Tat umgesetzt. Die bereits vorhandene Kapazität von etwa 2 Mio. hl pro Jahr wird nun verdreifacht. Lieferant der gesamten Prozesstechnologie ist die Huppmann AG. Huppmann ist für Baltika ein Lieferant der ersten Stunde. Hohe Qualität und Verfügbarkeit sowie die Effizienz der Anlagen haben die guten Beziehungen weiter gefestigt. Heute sind bei der BBH 18 Sudhausanlagen mit Schüttungen von 9 – 18 t in Betrieb.

Ausrichtung der Global Engineering Alliance hat sich bestätigt

Der Erfolg aus Russland bestätigt die Aufstellung der GEA Group als Komplettlieferant im Brauereibereich. Neben dem Doppelsudwerk von Huppmann übernimmt Tuchenhagen Brewery Systems die Kellerverrohrung und GEA Grasso wird die Kälte bereitstellen. Die Prozessleittechnik brewmaxx kommt von Proleit, mit der Huppmann seit kurzem über einen Kooperationsvertrag zusammenarbeitet.

Marktführer nicht nur in der GUS

Baltic Beverages Holding AB (BBH) ist Marktführer in Russland, der Ukraine, den Baltischen Staaten und Kasachstan. Mit 18 Braustätten hat die Brauereigruppe eine sehr starke Position in den Absatzgebieten und kann so den Markt in allen Landesteilen mit qualitativ hochwertigen Produkten bedienen. BBH gehört zu je 50% zu Carlsberg A/S und Scottish & Newcastle plc.

Impressum

Huppmann AG, 97318 Kitzingen, Deutschland, Tel.: 09321 303-0, Fax: 09321 303-603,
E-Mail: sales@huppmann.com, www.huppmann.com, Redaktion: Dr. Thomas Bühler