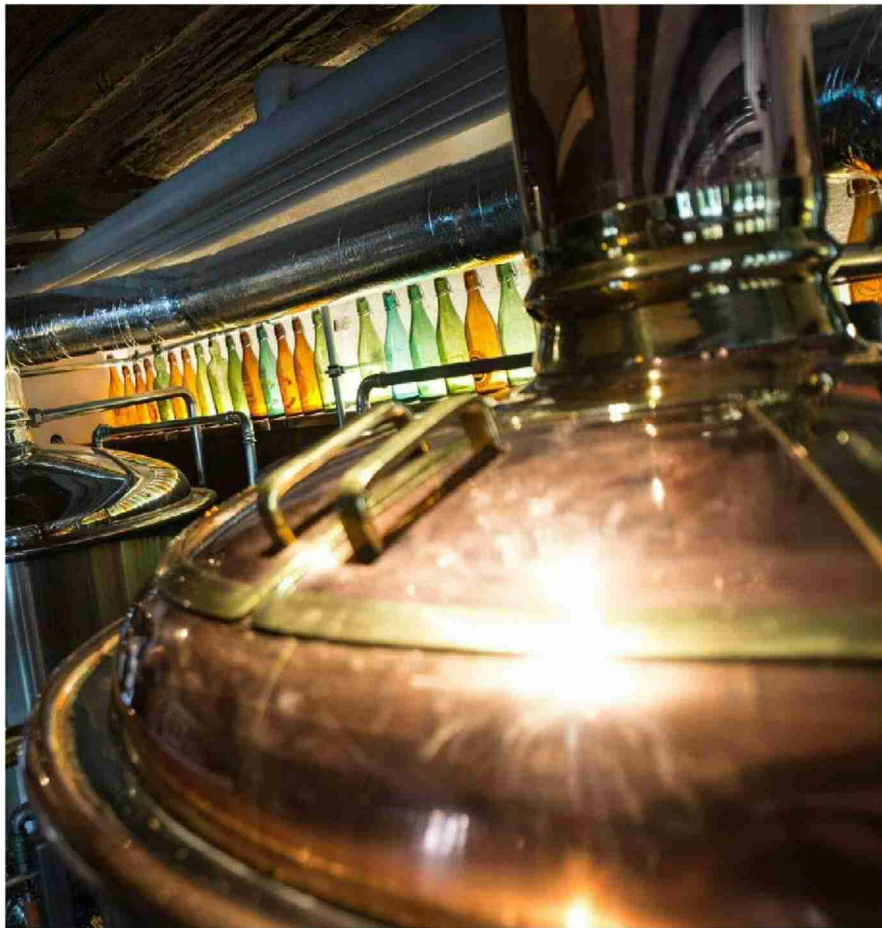


Einfacher zu alkoholfreiem Bier

Die Fachhochschule Nordwestschweiz entwickelt eine neue Anlage, die dem Bier Alkohol entziehen kann. Damit soll das bisher aufwendige und teure Verfahren auch Kleinbrauereien ermöglicht werden.



Wie viele Procente dürfen es denn sein? Im Bild die Brauwerkstatt Jegenstorf. Foto: vch

Aus Kostengründen scheuen sich kleine Brauereien oft davor, alkoholfreies Bier selber herzustellen. Eine von der Hochschule für Life Sciences der Fachhochschule Nordwestschweiz in Muttenz BL entwickelte Kleinanlage soll Abhilfe schaffen. Die Anlage stellt mittels feiner Membranfilter alkoholfreies Bier mit beinahe jeder beliebigen Restalkoholkonzentration her. Eine Eigenerfindung ist das Verfahren nicht, wie Wolfgang Riedl, der Leiter des Verfahrenstechnikzentrums der Hochschule für Life Sciences, sagt. Neu sei, dass die Anlage auf

kleinstem Raum Platz finde und vollautomatisch laufe.

Das Bier wird bei Lagertemperatur nach dem Brauvorgang entalkoholisiert. Nachdem der gewünschte Endalkoholgehalt eingestellt ist, filtert die Anlage ein bis zwei Hektoliter pro Stunde. Die angewendete Technik ist gemäss Riedl Aroma-schonend.

Brauen als Hochschul-Tradition

Entstanden sei die Idee zur Entwicklung der Anlage, weil an der Hochschule einmal pro Jahr mit Studierenden Bier ge-

braut wird, sagt Riedl: «Vor sechs Jahren habe ich mir überlegt, wie diese Tradition mittels neuem Wissen mit dem Hochschulbetrieb in Einklang gebracht werden kann.»

Auf einer internationalen Fachmesse für Bierbrauen kam der Dozent mit der Anlagenbau AG aus dem bernischen Kirchberg ins Gespräch, die für eine Brauerei in der Schweiz bereits eine Anlage zur Herstellung von alkoholfreiem Bier gebaut hatte. Sie erteilte der Hochschule in der Folge ein Mandat, die Tech-

nik der Anlage zu verfeinern.

Entwickelt wurde die Kleinanlage während eines Jahres von zwei Mitarbeitern der Hochschule für Life Sciences in Zusammenarbeit mit Industriebetrieben - neben dem Anlagebauunternehmen auch mit einer deutschen Firma für Messtechnik - sowie Studierenden. Mit drei Graduierungsarbeiten wurde das Projekt wissenschaftlich begleitet.

Fünf verschiedene Kleinbrauereien haben den Prototyp der Anlage in den vergangenen Monaten getestet. Drei weitere Unternehmen wollen ihn im kommenden Herbst testhalber in ihrer Brauerei einbauen. «Die bisherigen Rückmeldungen von Brauern sind durchwegs positiv», sagt Riedl.

Gegenüber herkömmlichen Produktionsanlagen für alkoholfreies Bier sei die Entwicklung für Betriebe erschwinglicher. Anstatt mit einem Millionenbetrag rechnet Riedl für die Grundausstattung mit Kosten von nur einigen Zehntausend Franken. Die Chance, dass die Anlage bald fest in einer Brauerei eingebaut wird, sieht er als gross an. Erste Offerten an Brauereien sind gemäss Riedl bereits gestellt worden. Die Vermarktung würden jedoch die Industriepartner übernehmen, da sie nicht Aufgabe

einer Hochschule sei.

Weniger Alkohol, gleich viel Aroma

Einen weiteren Markt sieht der Dozent in der «Craft-Bier»-Szene, die mit Inhaltsstoffen und Aromen spielt. Deren Biere hätten jeweils einen sehr hohen Alkoholgehalt. Die Anlage mache es möglich, den Alkoholgehalt von 10 bis 12 Prozent auf den eines «normalen Bieres» von 4 bis 5 Prozent zu bringen, ohne dabei das Aroma zu verlieren.

Die Hochschule für Life Sciences will ihre Entwicklung zudem im derzeit entstehenden Campus-Neubau der Fachhochschule Nordwestschweiz in Muttenz installieren. Sie soll gemäss Riedl dereinst auch Kleinstbrauereien zur Verfügung stehen, die aus selbst gebrautem Bier «alkoholfreies» herstellen wollen. Die meisten der heute über 600 Schweizer Brauereien sind sogenannte Mikrobrauereien mit einem jährlichen Ausstoss von wenigen Hundert oder Tausend Litern. Zudem könne den Studierenden damit auf «genüssliche» Art und Weise gezeigt werden, wie mittels Membrantechnik einzelne, unerwünschte Komponenten gezielt aus einem Mehrstoffgemisch abgetrennt werden können. (sda)

Heineken verdient deutlich mehr Erfolgreicher Grossbrauer

Der Heineken-Konzern hat im ersten Halbjahr deutlich mehr verdient und dabei die Markterwartungen leicht übertroffen. Gut lief es vor allem in Westeuropa und Asien. Einbussen verzeichnete die niederländische Brauereien-Gruppe dagegen in Afrika und Osteuropa. In den ersten sechs Monaten kletterte das operative Ergebnis vor Sondereffekten um knapp 13 Prozent auf 1,7 Milliarden Euro. Unter dem Strich blieb ein Gewinn von 977 Millionen Euro, das sind 11 Prozent

mehr als vor Jahresfrist. Der Umsatz des Herstellers von Marken wie Tiger und Sol oder auch Eichhof, Calanda und Ittinger erhöhte sich um zwei Prozent auf 10 Milliarden Euro.

Heineken ist die weltweite Nummer drei der Branche und derzeit unter Druck, weil die beiden Marktführer – Anheuser-Busch InBev und SABMiller – fusionieren. Der neue Grosskonzern wird künftig weltweit jedes dritte Bier herstellen. (sda/bwi)