11.12.2023

Kühle Energie für gutes Bier

Bier hat in Neuhaus an der Pegnitz eine lange Tradition. Denn im Schatten der mittelalterlichen Burg Veldenstein wird seit der Verleihung des Braurechts an die Bürger von Neuhaus im Jahr 1522 gebraut. Seit über 90 Jahren ist auch die Brauerei Kaiser Bräu Teil dieser Geschichte. Ursprünglich als Kommunbrauerei gegründet, wurde sie 1929 als gewerbliche Brauerei ins Handelsregister eingetragen.

Seitdem hat sich nicht nur der Ausstoß vervielfacht. Neben den Eigenmarken Kaiser Bräu und Veldensteiner übernimmt die Brauerei auch Lohnabfüllungen für andere Brauereien. Auch das Liefergebiet hat sich in den letzten Jahren stark vergrößert. Denn das Bier schmeckt nicht nur Genießern in der Region, sondern wird mittlerweile auch nach Italien, China und in die USA exportiert. Ein Erfolg, der nicht von ungefähr kommt. „Die Basis unseres Erfolgs ist natürlich unser Bier. Aber heutzutage reicht es nicht mehr aus, ein qualitativ und geschmacklich gutes Pils zu produzieren. Man muss mit der Zeit gehen. Die Erwartungen der Menschen haben sich in den letzten Jahren einfach verändert“, erklärt Stefan Benaburger, Braumeister der Kaiser Bräu GmbH & Co. KG. Deshalb bietet die Brauerei auch ausgefallene Biere an. „Diese basieren entweder auf neuen Rezepten, wie unser Hawaiian Style Pale Ale, oder auf alten Rezepten, wie unser Historisches Dinkelbier.“

Ein weiterer Erfolgsfaktor ist für Stefan Benaburger der Einsatz modernster Brau- und Produktionstechnik. Für die Rückkühlung der Kälteanlage wurde in den letzten Jahren eine verzinkte Verdunstungskühlanlage in Radialbauweise eingesetzt. Der Energieaufwand für den Betrieb war alters- und konzeptbedingt nicht mehr zeitgemäß. Hinzu kam der Ausfall einer Radialstufe und die Möglichkeit, eine Förderung durch das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle für den Austausch bestehender Kälte- und Klimaanlagen gegen ressourcen- und energiesparende Ausführungen zu erhalten.

Die Entscheidung für einen Austausch und auch für einen Lieferanten war schnell getroffen: Künftig wird ein Krones VapoChill die benötigte Kälteenergie effizient erzeugen.

In die Entwicklung des VapoChill ist das umfangreiche Know-how von Krones über thermische Prozesse eingeflossen. Das Ergebnis ist ein besonders platzsparendes Funktionsprinzip: Das Prozesswasser verliert im Kontakt mit der Umgebungsluft seine Wärme. Ein Teil des Wassers verdunstet, wobei dem restlichen Wasser Energie entzogen und es abgekühlt wird. Dieses Konzept des offenen Verdunstungskühlturms ermöglicht eine hohe Energieausbeute auf kleiner Aufstellfläche.

Wichtig für Kaiser Bräu war auch das Hygienic Design des VapoChill: Die asymmetrisch abgeschrägte Wanne des komplett aus Edelstahl gefertigten Kühlturms sorgt dafür, dass sich kein Wasser ansammeln kann und garantiert, dass sich die Wanne bis zum tiefsten Punkt entleert.

**Energiesparend und effizient: der Lüfter**

Neben der hohen Bierqualität ist für Kaiser Bräu auch das Thema Nachhaltigkeit von großer Bedeutung. „Um gutes Bier mit gutem Gewissen anbieten zu können, legen wir bei unserer Produktion großen Wert auf Ressourcenschonung und Energieeffizienz. Der besonders effiziente Ventilator war für uns daher ein weiterer großer Pluspunkt bei der Auswahl des Kühlturms“, erklärt Stefan Benaburger.

Die EC-Motoren der Ventilatoren zeichnen sich durch einen hohen Wirkungsgrad aus und bieten bis zu 30 Prozent weniger Energieverbrauch im Volllastbetrieb. Als bürstenlose Motoren ermöglichen sie zudem einen wartungsfreien Betrieb. Die Lüfter sind stufenlos regelbar, so dass die gewünschte Kühltemperatur exakt eingehalten werden kann. Auch dies trägt zur Energieeffizienz bei, da unnötige Kühlung vermieden wird.

Durch die integrierte Modulbauweise in der Serienfertigung im Werk Flensburg konnte der VapoChill in nur 8 Wochen produziert und durch ein angepasstes Lieferkonzept sehr schnell zum Standort Neuhaus an der Pegnitz geliefert werden.

Durch die koordinierte Anlieferung und Demontage des bestehenden Kühlturms konnte der Austausch in nur einem Tag erfolgreich durchgeführt werden.

**Ansprechpartnerin:**

Ingrid Reuschl

Head of Corporate Communications

KRONES AG

Telefon: +49 9401 70-1970

E-Mail: [presse@krones.com](mailto:presse@krones.com)