

„Bio-Bier bedeutet doch nicht Brauen im Holzbottich!“

HOCHMODERNE TECHNIK | Bundesweit schießen Craft Bier-Brauereien aus dem Boden – und verschwinden oft ebenso schnell wieder. Viele Neu-Brauer unterschätzen die gewaltige Investition in Technik, Flaschen, Kisten und Werbung. Frank und Vivien Liebhart aus Detmold begannen auch mit dem Brauen im kleinen Maßstab, hatten aber das Know-how einer seit Jahrzehnten erfolgreichen Unternehmensgruppe für Bio-Süßwaren-, -Fruchtschnitten und -Bonbons als Rückhalt. Heute ist Liebharts Privatbrauerei etabliert mit ihren Bio-Bieren und -Limonaden. Ein wichtiger Baustein dabei ist modernste Technik, so etwa der neue Füller der Peter Markl Brauereimaschinen GmbH, Reichenbach.

DIE GESCHICHTE der Liebharts Privatbrauerei spielt in Detmold, einer Stadt in der Region Ostwestfalen-Lippe in Nordrhein-Westfalen, mit gut 75 000 Einwohnern. Im Jahr 2003 eröffneten die Liebharts die Gasthausbrauerei „Sudhaus“ in „Liebharts Detmolder Fachwerkdorf“. In einem Industriegebiet hat die Familie unterschiedlich große Fachwerkhäuser aus der Region abgebaut und hier wieder neu aufgebaut und verkauft dort Kuchen, Wein, Liköre, Bier und viele andere gastronomische Produkte. „Dort brauten wir im kleinen Rahmen in einer urigen Gasthaus-Brauerei für die Gäste leckeres Bier. Immer mehr Fachwerkdorf-Gäste wollten das Bier auch mitnehmen und so fiel Ende 2004 der Entschluss, eine eigene, richtige Brauerei zu bauen“, berichtet Frank Liebhart. Er und seine Frau Vivien haben beide in Berlin an der VLB studiert. Sie fanden schnell, nur ein paar Hundert Meter vom Fachwerkdorf entfernt, ein leerstehendes Objekt. „Das war aber früher eine Küchenmöbelproduktion, hatte also weder die Strom- noch Gas- oder Wasserleitungen,

die wir benötigten. Deshalb mussten wir sehr viel umbauen“, erinnert sich Vivien Liebhart. Hinzu kam natürlich, dass sie we-

der die Technik noch Flaschen, Kisten oder Etiketten hatten – insgesamt eine gewaltige Investition, wenn man komplett bei null anfängt.

■ Am Anfang zu klein geplant

„Wir planten so mit 500 bis 1000 Hektolitern im Jahr, in der Dimension kauften wir auch die Maschinen: Ein Sudhaus mit 20 Hektolitern, eine Waschmaschine, in die die Flaschen von Hand eingelegt wurden, Flaschen-Ein- und Auspacker waren ebenso manuell wie das Palettieren. Auch beim Füller kauften wir einen kleinen – zudem noch in Italien!“, erzählt Frank Liebhart. Klar war, dass sie, die von der Bio- und Reformhaus-Schiene kamen, ausschließlich Bio-Bier und -Limonaden herstellen wollten. Zum Aspekt von Bio und Nachhaltigkeit zählt für die beiden Liebharts auch, dass sie möglichst regionale Lieferanten und Hand-



Frank und Vivien Liebhart bauten in eine leerstehende Industriehalle eine hochmoderne Bio-Brauerei

Fotos: broesele

werker beauftragen. „Es war nicht einfach, in unserer Region Bio-Hopfen und -Malz zu finden, Bio-Zucker für die Limonaden gibt es eigentlich nur aus Chile, auch Bio-Früchte in höchster Qualität mussten wir lange suchen.“ Die Verwendung von Ökostrom der Stadtwerke gemeinsam mit eigener PV-Anlage und die Energie-Rückgewinnung in der Brauerei schonen Ressourcen, die Technologie Ohren und Nase der Nachbarn.

■ Konzept klappte von Anfang an

Im Frühjahr 2005 wurde der Sudkessel zum ersten Mal „angefeuert“. Es begann mit einem Pils, es folgten Weizen, Dunkel und Hell sowie Biere aus Reis und Dinkel. Was seither geschah, ist eine einzige große Erfolgsgeschichte: Nicht nur im Fachwerkdorf waren die Kunden begeistert, immer mehr Naturkost- und Reformhäuser listeten Liebhart's Biere ein. Heute sind sie sogar im „normalen“ Lebensmittel- und Getränkeladen zu finden. Die Masse der Biere wird in Flaschen (0,33 l sowie 0,5-l-Longneck mit Kronenkorken), die Limonaden zudem auch noch in 0,5-l-Longneck-Bügelflaschen abgefüllt. „Am Anfang füllten wir auch noch die Biere in Bügelflaschen, doch die Qualität dieser Flaschen ist so unterschiedlich, da hatten wir viele Reklamationen über ausgelaufene Flaschen oder welche ohne Kohlensäure. Außerdem ist es aus meiner Sicht nicht gut, wenn die frisch gefüllte, offene Flasche ein paar Meter fährt bis zum Verschließer. Da ist der Kronenkorken, der sofort drauf kommt, viel besser“, sagt Braumeister Hendrik Oelschläger. Seit Anfang 2018 gibt es die Biere von Liebhart nur mit Kronenkorken.

Eine weitere Besonderheit sind die Kisten. „Aus unserer Sicht geht der Trend ganz klar zu kleinen Gebinden, die Leute wollen keine 20er- oder 24er-Kiste schleppen“, so Vivien Liebhart. Daher haben sie von Anfang an ausschließlich auf 8er- und 10er-Kisten gesetzt, beide mit einem Mittel-Tragegriff. „So kann man die Kistchen bequem wie einen Sixpack tragen“, erklärt Frank Liebhart.

■ Grundlegende Modernisierung der Technik

Irgendwann wurde aber in Detmold nicht mehr nur alle zwei, drei Wochen abgefüllt, sondern fast täglich. Also mussten neue, moderne Maschinen her. „Herzstück der Abfüllung ist natürlich der Füller. Wir sahen uns intensiv auf der BrauBeviale um



In Liebhart's Detmolder Fachwerkdorf begann die Geschichte der Liebhart's Privatbrauerei 2003



(v.li.) Frank und Vivien Liebhart mit ihrem Braumeister Hendrik Oelschläger

und stellten sehr schnell fest, dass die Firma Markl menschlich wie auch technisch perfekt zu uns und unserer Größe passt. Von Anfang an war der Chef Peter Markl voll involviert – nicht wie bei den Großen ein Verkäufer, der bei jeder unserer Detailfragen immer erst einen Ingenieur fragen musste, ob das so überhaupt möglich ist“, sagt Frank Liebhart. Sie hörten sich in der Branche um, wer schon alles einen Markl-Füller einsetzt, und bekamen nur positive Antworten. Also bestellten sie beim Spezialisten Markl aus dem Bayerischen Wald einen Langrohr-Gegendruckfüller vom Typ Bavaria 20/5/5 VKL mit 20 Füllventilen und je fünf

integrierten Kronenkorkstempeln sowie Schraubköpfen.

■ Große Fertigungstiefe für den Mittelstand

Seit einigen Monaten sitzt das Unternehmen Markl Brauereimaschinen in großzügigen Produktionsräumen in Reichenbach-Kienleiten, zwischen Regensburg und Cham im Bayerischen Wald. Peter Markl entwickelt und fertigt seit 30 Jahren Füll- und Verschließmaschinen, mittlerweile mit einem Team von 30 Mitarbeitern. Gefertigt werden spezielle und individuelle Anlagen,



Langrohr-Gegendruckfüller mit 20 Füllventilen und je fünf integrierten Kronenkorkstempeln sowie Schraubköpfen

von Einzelmaschinen bis hin zu kleinen Serien mit zehn Stück, für kleine und mittelständische Betriebe, die eben nicht herunterregelt sind, sondern speziell an jeden Kunden angepasst werden. Zudem fertigt das Unternehmen mit Ausnahme der Antriebe alles selbst, inklusive Drehen, Fräsen und Elektro-Polieren. „So können wir eine sehr lange Garantie gewähren und bei Ersatzteilen ganz schnell reagieren und auch liefern“, unterstreicht Peter Markl.

Seine Anlagen eignen sich ideal für alkoholfreie Softdrinks, Mineralwasser und Säfte, aber natürlich speziell für Bier. Herausragend sind dabei die extrem niedrigen Sauerstoffaufnahme- und CO₂-Verbrauchswerte. „Wir füllen für unsere Kunden Glasflaschen, transportieren die Flaschen auf unseren eigenen Bändern durch die Linie und haben seit einiger Zeit auch eine Dosenlinie mit ebenfalls hervorragenden Sauerstoffwerten im Sortiment“, berichtet Markl.

Wenig Sauerstoffaufnahme, geringer CO₂-Verbrauch

Aus den Drucktanks wird das Bier zur Markl Füll- und Verschließmaschine Bavaria vom Typ 20/5/5 VKL gepumpt, einem Füller mit zwei integrierten Verschließsystemen. Gefüllt werden in Detmold stündlich 4000 bis 5000 Flaschen zu 0,33 oder 0,5 Liter, möglich sind für Sonderaktionen aber auch 1-l-Bügelflaschen. Wie alle Markl-Maschinen ist auch diese in Gesamt-Edelstahlausführung und arbeitet nach dem Langrohr-Gegendruck-Füllprinzip. Die Luft wird dabei zunächst aus der Flasche abgesaugt, zeitgleich CO₂ eingeblasen. Die Flasche wird so vorgespannt und nun gefüllt. Auf Grund der speziellen Markl-Spanngasführung in Verbindung mit einer einfachen Vorevakuierung sowie einer sehr kurzen Strecke zwischen Füllen, Hochdruck-Einspritzung zum Aufschäumen und Verschließen er-

reicht die Maschine extrem niedrige Sauerstoffaufnahme werte im Füllvorgang von 0,01 mg/l. Im Gegensatz zu einer doppelten Vorevakuierung wird nur 60 Prozent der üblichen CO₂-Menge verbraucht. Die hygienisch gestalteten Füllventile sind innen poliert und vereinfachen die Reinigung wesentlich. Gemeinsam mit dem effektiven CIP-Reinigungssystem sorgen sie für eine größtmögliche Hygiene. Alle Antriebselemente wurden besonders verstärkt und abgedichtet. „Für unsere Kunden ist es wichtig, dass unsere Maschinen so wenig Mikroelektronik wie möglich verbaut haben und trotzdem auf dem neuesten Stand der Technik sind“, betont Peter Markl.

Schnelle, effektive Reinigung

Da Liebhart am gleichen Tag immer mehrere Biere oder Limonaden abfüllt, muss der Füller – da auch zahlreiche glutenfreie Produkte im Sortiment sind –, einfach, schnell und effektiv zu reinigen sein vor dem nächsten Produkt. „Das klappt tadellos“, sagt Braumeister Oelschläger. Einig ist sich das Technik-Team der Liebharts Privatbrauerei darüber, dass Markl die richtige Wahl war. „Ganz am Anfang hatten wir ein paar unterfüllte Flaschen, sehr schnell war der Chef selbst bei uns und brachte das in Ordnung. Und auch wenn wir jetzt Problemchen haben sollten, gibt es sofort einen kompetenten Ansprechpartner für uns“, lobt Frank Liebhart.

Es ist die Liebe zur Braukunst, zum Rohstoff, zur Natur, die die Familie Liebhart beflügelt und antreibt. „Unser Brauerei-Team ist klein, hat aber ganz viele Ideen und Engagement. Wir brauen Bio, aber keineswegs im Holzbottich, sondern mit hochmoderner Technik. Getränke, die echt schmecken! Ein ganz wichtiger Baustein ist dabei unser Markl-Füller. Mit dem sind wir total zufrieden“, sagen die Liebharts. *B. Brosch*

www.brauwelt.com

⇒ **Fachinformationen auf Knopfdruck**

⇒ **Größter Fundus an Getränkewissen aus Wissenschaft und Praxis**