

BRAU

INDUSTRIE

NR. 4
APRIL 2026
111. JAHRGANG

VERLAG W. SACHON · D 87719 MINDELHEIM

Neu! Die 330 ml Euro als Einweg!

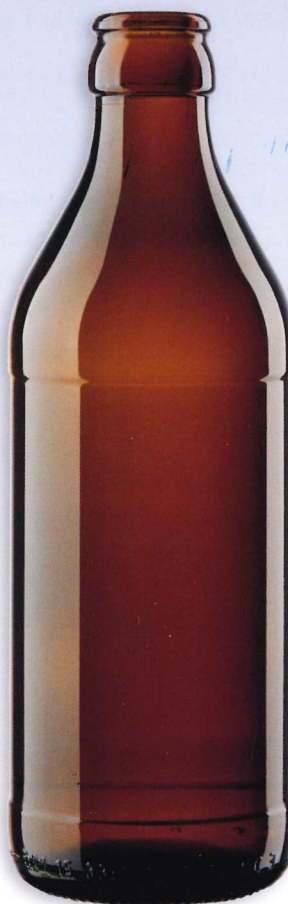
Einweg

Höhe	190 mm
Durchmesser	61 mm
Randvollvolumen	345 ml
Gewicht	195 gr



Mehrweg

Höhe	190 mm
Durchmesser	63 mm
Randvollvolumen	345 ml
Gewicht	260 gr



| Glasflaschen und mehr | wir entwickeln | wir produzieren | wir bedrucken |

SYSTEMPACK
MANUF AKTUR

www.systempack.de



www.euroflaschen.de



Bild: cci Dialog

Wärmewende für Brauereien

Anfang Februar trafen sich rund 60 Personen im oberbayerischen Erding. Der Anlass? Sie tauschten sich darüber aus, wie Brauereien und Unternehmen aus der Lebensmittelindustrie die Wärmewende gleichermaßen effizient, klimafreundlich und wirtschaftlich umsetzen können. Live zu sehen gab es ein Blockheizkraftwerk.



36

Eine Regel für die Ewigkeit?

Bier aus Deutschland wird in der ganzen Welt mit dem sogenannten Reinheitsgebot von 1516 in Verbindung gebracht. Der Name tauchte jedoch erst einige hundert Jahre später erstmals auf. Und auch sonst ist die Geschichte nicht so stringent und eindeutig, wie sie oft erzählt wird. Ein historischer Einblick.

Editorial

03

FACHBEITRÄGE

Fachtagung in Erding

08

Effiziente Wärmewende für Brauereien und Lebensmittelindustrie

Eine Chance mit Tücken

12

Wie Brauereien die Aktivrente nutzen können – und wo sie aufpassen müssen

Messeguide: Interpack 2026

14

Dampf industriell erzeugen

18

Zwei Baureihen näher vorgestellt

Rutschsicher und belastbar

22

Neue Böden für Brauereien

Präventiv prüfen, um sicher zu produzieren

24

Interview mit Stefan Hirschberger

Reise ohne Wiederkehr

28

Fässer für selten genutzte Betriebswege

Präzise und effizient die Luftfeuchtigkeit regeln

30

Erkenntnisse aus Dänemark für die Brauindustrie

Eine Regel für die Ewigkeit?

36

Das Reinheitsgebot wird 510

Etiketten codieren per Laser

40

Automatisiertes System bei Erdinger

Doemens News

42



Bilder: Seitz + Kerler GmbH + Co. KG

Rutschsicher und belastbar

Neue Böden für Brauereien

So unterschiedlich wie die einzelnen Arbeitsbereiche einer Brauerei können auch die jeweiligen Böden sein – schließlich unterscheiden sich die Anforderungen teils stark. Ein klares Konzept kann dabei helfen, für jeden Bereich die passenden Materialien zu finden.

Industriefußböden in der Getränkeindustrie sollten wasserundurchlässig und rutschfest sein, mechanischen, chemischen und thermischen Belastungen standhalten, einem hohen hygienischen Standard entsprechen und aus besonders langlebigen Materialien bestehen. Die Firma Seitz + Kerler bietet

für die unterschiedlichen Betriebsbereiche spezielle Böden an. Mit dem Produktmixkonzept soll auf alle Anforderungen eines Produktionsbetriebs für Bier, Soft- und Energydrinks, Frucht- und Gemüsesäfte, Wein- und Sektkellereien, Mineralwasser und Spirituosen eingegangen werden:

- kunstharzmodifizierte Spezialbeläge für Nassbereiche mit hoher mechanischer Belastung; 10–15 mm Einbaustärke
- Polyurethanbetonböden für thermisch und chemisch beanspruchte Flächen; 4–12 mm Einbaustärke

- dekorative Methacrylatharz-Beschichtungen für Sozialbereiche, Verwaltung und Verkauf; 3–6 mm Einbaustärke
- Spezial-Epoxidharz-Systeme für WHG und ableitfähige, antistatische Anforderungen; 5–6 mm Einbaustärke
- oberflächenfertige Betonböden für Lager, Logistik und TK-Bereiche; 15–20 cm Einbaustärke

Ergänzt wird das Komplettprogramm durch Edelstahltechnik für Entwässerung, Rammschutz und Fugenprofile.

Was bei den Böden wichtig ist

Seitz + Kerler erarbeitet für die verschiedenen Bereiche wie Abfüllung, Mälzen, Filtration, Destillation und Kelterei, Kühlung, Lagerung und die innerbetrieblichen Transportwege ein angepasstes Bodenangebot.

Bodenbeläge müssen in einwandfreien Zustand, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig und abriebfest sein sowie aus nichttoxischem Material bestehen. Gegebenenfalls müssen die Böden ein angemessenes Abflusssystem aufweisen. Somit sollen die Beläge möglichst fugenlos verlegt werden und an Wänden und aufgehenden Bauteilen wannenförmig als Hohlkehle ausgerundet sein, um eine einfache Reinigung zu gewährleisten und Schmutzecken zu vermeiden. Dagegen stehen in den Umkleide- und Sozialbereichen sowie Kantinen und im Brauereigasthof der dekorative Charakter in Verbindung mit Reinigungsfähigkeit und Funktionalität im Vordergrund. □

Christa Seitz

Zuständig für Messen & Marketing
beim Familienunternehmen Seitz + Kerler
www.seilo.de



Je nach Arbeitsbereich ist eine andere Bodenbeschaffenheit empfehlenswert.



Egal, wo sich ein Boden befindet: Er sollte einfach zu reinigen sein.