

in zahlreichen Doemens-Projekten ausbauen konnten; Jens Luckart kann neben fundiertem Wissen zur Sensorik zudem die brautechnologischen Zusammenhänge und Stellschrauben bedienen ...

Steiner: Ja, das ist richtig! Meinen breiten Erfahrungsschatz konnte ich im Laufe der Jahre bei Doemens erweitern und meine Kenntnisse in vielen Bereichen ergänzen. Mit Jens und seinem fundierten brautechnologischen Hintergrund sind wir das perfekte Team für diese Weiterbildung. Positives Feedback der Teilnehmer des letzten Kurses war vor allem, dass sie gelernt haben, die sensorischen Ergebnisse auf das QM und somit den Brauprozess umzulegen und zu nutzen.

Es gibt zahlreiche Bierstile, die mittels unterschiedlicher Herstellungsweisen produziert werden. Wie können Sie diese Bandbreite inhaltlich abdecken?

Luckart: Wir nehmen erstmal die klassischen Bierstile in den Blick: Helles, Weizen, Pils, Bock, ... aus technologischer

Sicht geht es darum, wie man unerwünschte Flavour (Diacetyl, DMS, H₂S, ...) vermeidet, aber auch, wie man bestimmte Aromen (z. B. Iso-Amylacetat, 4-VG, SO₂, vielleicht auch Diacetyl) entstehen lässt. Die zugrundeliegenden technologischen Zusammenhänge sind am Ende für nahezu jeden Bierstil die gleichen. Was das sensorische Training angeht, werden die verschiedenen Flavour-Komponenten in unterschiedlichen Biertypen trainiert, da die Schwellenwerte abhängig vom Bierstil variieren.

Können die praktischen sensorischen Inhalte mit den eigenen Bieren der Teilnehmer (anonymisiert) ergänzt werden?

Steiner: Auf jeden Fall! Das war in den letzten Ausgaben der Weiterbildung ein wesentlicher Bestandteil. Die Biere der Teilnehmer werden ohne Vorwarnung an verschiedenen Stellen integriert und in Blindverkostungen mit anderen Bieren ergänzt. Dadurch erhält jeder Teilnehmer ehrliches Feedback und direkte Beratung vor Ort. Bei Bedarf haben wir auch die

Möglichkeit, im Labor die Sensorik mit Analytik zu ergänzen.

Ist ein Absolvent mit dem erworbenen Wissen inklusive Prüfung in der Lage, die Sensorik als essenzielles Instrument der QS gleich nach der Weiterbildung in der eigenen Brauerei aufzubauen?

Luckart: Genau darauf zielen wir mit der Weiterbildung ab. Im Normalfall fängt man ja nicht bei null an, da häufig schon Verkostungen innerhalb der Brauerei durchgeführt werden. Natürlich sind der Aufbau und das Training eines Sensorik-Panels ein längerfristiger Prozess. Jedoch ist jede durchgeführte Verkostung mit mehr, aber auch weniger sensorisch erfahrenen Mitarbeitern ein weiterer Schritt, der zur Etablierung der Sensorik als Instrument in der QS beiträgt.

Frau Steiner, Herr Luckart, vielen Dank für das Gespräch.

Die Fragen stellte Andreas Hofbauer, Doemens Academy GmbH.

BRAUWELT | NACHRICHTEN | VERBÄNDE | PERSONAL | UNTERNEHMEN | NEUHEITEN

LÖSCH METALLBAU GMBH, WÖRTH AN DER DONAU

Maschinelle Reinigung von Leimgarnituren

Die Lösch Metallbau hat in Gesprächen mit Unternehmen eine Bedarfslücke identifiziert, die sie nun gezielt schließt: „In verschiedenen Brauereien wurde uns erzählt, dass das Reinigen der Garnituren nach dem Abfüllen in den meisten Fällen noch manuell geschieht – verbunden mit dem entsprechenden Zeitaufwand. Um diesen Arbeitsprozess zu erleichtern, die Mitarbeiter zu entlasten und die Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten, haben wir daraufhin die KRA-850 entwickelt“, erzählt Geschäftsführer Stefan Lösch über die Idee zu der Neuentwicklung.

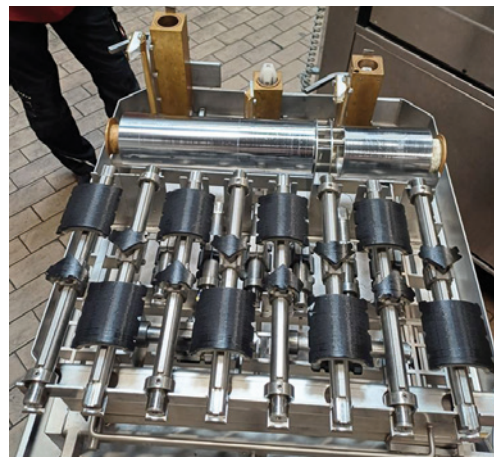
Effizientere Abläufe

Im Gegensatz zur Handreinigung erfolgt die automatisierte Reinigung der Garnituren wesentlich materialschonender. Der Reinigungskorb wird an die zu säubernden Teile angepasst, sodass ein Aneinanderschlagen der teuren Werkzeuge vermieden wird. Der verwendete Garniturenwagen dient im Anschluss an die Reinigung als Lagerplatz und macht den Transport der Teile sehr komfortabel.

Da sämtliche Leimarten mit Kaltwasser von 20 °C abgewaschen werden, lässt sich das üb-

licherweise bei der Handreinigung verwendete Heißwasser einsparen. Die kurze Waschzeit von nur 20 Minuten und das erleichterte Handling schonen die wertvolle Arbeitszeit und -kraft der zuständigen Mitarbeiter.

Die Reinigung erfolgt über den Waschtank im Kreislaufbetrieb, nachgespült wird mit Kaltwasser vom Netz. Nach Beenden des Reinigungsvorgangs schaltet die Anlage automatisch ab. Um Heizung und Pumpe zu schonen, ist die Rei-



Der Reinigungskorb wird an die Garnituren angepasst

nigungsanlage mit einem Trockenlaufschutz versehen. Die kompakte Anlage hat einen Platzbedarf von nur 1,5 m³, sie benötigt lediglich einen elektrischen Anschluss für einen herkömmlichen 32A-CEE-Stecker und eine Kaltwasserversorgung.