

Kapazitätserweiterung für die Zukunft

Gär- und Lagertanks für die Bolten-Brauerei

Die Geschichte der Privatbrauerei Bolten beginnt im Jahr 1266. Zu dieser Zeit erhielt Heinrich der Brauer von der Herrschaft Myllendonk das Recht verliehen, in Korschenbroich Bier zu brauen. Bis heute ist der Kraushof in Korschenbroich der Sitz der ältesten Altbierbrauerei der Welt. Inhaber der Brauerei ist Michael Hollmann, der am 9. Juni 2005 das Unternehmen übernahm und seitdem weitreichende Investitionen in die Technik tätigt, um das Unternehmen zu modernisieren und wettbewerbstauglich zu gestalten – so auch die Anschaffung in Gär- und Lagertanks.

Die Brauerei Bolten konnte in den vergangenen Jahren den Bierabsatz kontinuierlich steigern. Allein im Jahr 2011 flossen entgegen des Branchentrends zehn bis zwölf Prozent mehr Gebräutes aus den Bolten Tanks. Aufgrund dieser wachsenden Absätze mit Bierspezialitäten im Hochpreissegment wurde die Investition in einen neuen Gär- und Lagerkeller notwendig und unumgänglich.

Hürden beim Erwerb der Tanks

Die Gär- und Lagertanks mit dem verbindenden Rohrzaun, die CIP-Anlage und die dazugehörige Steuerung wurden von der Sparkasse Wuppertal

bzw. von der insolventen Schwelmer Brauerei, die im November 2011 liquidiert wurde, erworben und vom Gelände demontiert.

Der Erwerb der Anlage stellte sich schwieriger dar als gedacht – so konnten die sechs Tanks direkt von der Sparkasse Wuppertal als Besitzerin (Tanks wurden von der Schwelmer Brauerei geleast) erworben werden – die dazu gehörige CIP-Anlage aber musste erst während der Versteigerung gegen Mitbieter ersteigert werden. Das Risiko bestand darin, dass die zusammengehörige Anlage durch Mitinteressenten zerstückelt worden wäre.

Ähnlich problematisch war der Erwerb des Rohrzaunes, weil dieser nicht explizit in den Versteigerungskatalog

mit aufgenommen wurde. Es wurde davon ausgegangen, dass der Rohrzaun mit zum Lieferumfang der Tanks gehörte. Während der Demontage der Tanks konnte ein Baustopp nur verhindert werden, in dem dieser Rohrzaun telefonisch vom Insolvenzverwalter direkt abgekauft wurde.

- ① Sechs isolierte Outdoor-Tanks der insolventen Schwelmer Brauerei erwarb die Privatbrauerei Bolten.
- ② Präzise wurden die Tanks auf die Lkw's gehoben.
- ③ Es wurde ein Gerüst um die Tanks gezogen, um unter anderem Reparaturarbeiten vorzunehmen.



Ein weiterer Unsicherheitsfaktor bestand darin, dass die Tanks, Steuerung und Reinigungsfunktionen nicht im Betrieb begutachtet werden konnten. Einen Zugang zur Brauerei wurde erst zum Versteigerungstermin ermöglicht, nachdem die Tanks geleert und gereinigt wurden und nicht mehr in Betrieb waren.

Eine intensive Prüfung der Tanks bzw. der Funktionsfähigkeit der Anlage wurde während der kurzen Besichtigungszeit nicht gestattet. Somit konnte man sich bezüglich der Verfahrenstechnik nur auf Aussagen der Mitarbeiter verlassen – eine innere Prüfung der Tanks durch Aufklappen der Konusse erfolgte erst bei der TÜV-Abnahme am neuen Bestimmungsort in Korschenbroich.

Der neue Gär- und Lagerkeller

Die sechs isolierten Outdoor-Tanks, jeder mit 740 hl Inhalt, einem Betriebsüberdruck von 2 bar, Gewicht von 10t und einem Durchmesser von über 3,50 m, sollten 1:1 wieder in Korschenbroich aufgebaut werden. Die identische Nachbildung des Fundamentes und die gleiche Aufstellung der Tanks wurden auch gewählt,

- ④ Die Rohrleitungen wurden für die Demontage akribisch nummeriert, um einen strukturierten Wiederaufbau zu gewährleisten.
- ⑤ Das erste Bier wurde in der Bolten-Brauerei Anfang Februar 2012 in die Lagertanks umgepumpt ...
- ⑥ ... und gleich verkostet: (v.l.): Inhaber Michael Hollmann, Braumeister Torsten Schmid, Bierbrauer Alexander Kemper und die Assistentin der Geschäftsleitung Beatrix Meier.

um so wenig wie möglich den unter den Tanks verbindenden Rohrzaun zu zerstückeln.

Paneele, Ventile und Anschlüsse innerhalb der Konusse blieben unberührt und für den Transport innerhalb des Tankstellringes montiert, da diese Anbauteile – sofern sie innerhalb der Konusräume lagen – beim Transport nicht störten. Umso einfacher würde der Wiederaufbau in Korschenbroich werden. Weiterhin liegt der neue Aufstellungsort der Tanks in der Bolten-Brauerei direkt an der Lkw-Ausfahrt, die nur eine sehr dichte Aufstellung der Tanks – ähnlich wie in Schwelm – zueinander erlaubt, um die abfahrenden Lkws nicht zu blockieren.

Um die wahllose Zerstückelung von Rohrleitungen und vom Rohrzaun zu verhindern, erfolgte eine akribische Nummerierung zur Demontage der einzelnen Edelstahlfragmente, der Pneumatik, der Verkabelung und Steuerung, um später einen reibungslosen strukturierten Wiederaufbau der ordentlich demontierten Einheiten zu gewährleisten.

Gewählt wurde diese Vorgehensweise auch, um nicht zusätzliches Rohrmaterial zu nutzen. Besonders die identische Nachbildung des Fundamentes stellte für das Projekt eine große Herausforderung dar, da es zentimetergenau gegossen werden musste, um die Tanks im gleichen dichten Abstand zueinander wieder aufzustellen.

Als „Overhead“ der Projektorganisation wurde das Ingenieurbüro Stefan Hammermeister aus Düsseldorf beauftragt, da der Inhaber aufgrund der organisatorischen Fähigkeiten und Fachkenntnisse den engen Zeitplan einhalten konnte. Auch seine Kenntnis über ansässige Demontagefirmen vereinfachte die Suche nach geeigneten Partnern. Ein entscheidendes Auswahlkriterium war die Bereitschaft

sowohl die Demontage in Schwelm durchzuführen als auch den Wiederaufbau und die Inbetriebnahme in Korschenbroich zu gestalten.

Für die Edelstahlarbeiten und die verfahrenstechnische Planung wurde die Firma Kieselmann betraut – auch, da das Unternehmen die Anlage schon in Schwelm professionell geplant und aufgebaut hat. Für die Kranarbeiten und die Tanktransporte wurde die Marcus Transport GmbH aus Wuppertal gebucht, die mit Präzision und Können das Projekt erfolgreich abwickelte. Die Elektro- und Pneumatikdemontage wurde durch die ansässige Firma Kettler erfolgreich durchgeführt.

Aufbau und Inbetriebnahme

Am 29. November 2011 rollten die ersten drei Schwerlasttransporter in zwei Touren nach Korschenbroich. Präzise und behutsam wurde die schwere und wertvolle Last mit zwei Kränen von den Lkws abgehoben und samtweich auf dem Fundament justiert und „eingebettet“. Sofort wurde mit den Verrohrungsarbeiten wieder begonnen. Die Firma Kieselmann konnte dabei auf die bestehenden technischen Zeichnungen der Verfahrensabläufe zurückgreifen, da die Hauptversorgungsleitungen wie CO₂, O₂, Wasser, Hefeerte, CIP sowie Vor- und Nachläufe identisch zu Schwelm waren.

Unterschiede ergaben sich bei den Leitungswegen und Rohrführungen, da die neuen Gärtanks sowohl im Ein- als auch im Zweitankverfahren genutzt werden. Demzufolge musste eine Anbindung an die Würzeleitung inklusive Hefegabe geschaffen bzw. eine Verbindung vom bestehenden Lagerkeller zum Umpumpen des Unfiltrates zum Auslagern in die neuen Tanks errichtet werden.





Kein Grund für Chauvinismus

Was muss das für ein Hungertuch sein, an dem deutsche Dichter nagen? Matthias Politycki, vom Tagesspiegel zum „Grandseigneur unserer Literatur“ geadelt, scheint jedenfalls den Geschmack von „alten Feudeln“ gut zu kennen. Das sind, für den nicht aus Norddeutschland stammenden Leser, alte Putzlappen. Und deren Geschmack kennt er offenbar so gut, dass er ihn in jedem englischen Ale entdeckt. Aufgefallen ist mir das, als ich erwartungsvoll das Buch „London für Helden – The Ale Trail“ ausgepackt habe: Das Coverdesign erinnert stark an das Etikett von Fuller’s London Pride, der Inhalt daran, dass Saufen ein Poetenschicksal sein dürfte.

Politycki schildert, eine Sauf tour durch den Osten Londons, literarisch verdichtet auf eine Nacht. Er trinkt ein Real Ale ums andere – auf den Geschmack kommt er nie, auch wenn er immer wieder zitiert, was er an Bierbeschreibungen auf Zapfhähnen und Etiketten findet – er hält das alles für Humbug, denn er schmeckt mit einer Ausnahme eben nur alte Feudel. Säuft aber tapfer weiter.

Gut, das ist Dichtkunst. Sie bestätigt aber jene Vorurteile, die Biertrinker pflegen: Fremdes Bier kann nicht gut sein, weil es eben nicht so schmeckt wie daheim. Brauereien (auch englische) weben an diesem Stoff gerne mit, verurteilen alles, was nicht mindestens „regional“ oder „lokal“ ist, um ihre Trinker auf dem Heimatmarkt zu halten. Tatsächlich ist es so, dass Biergeschmack ein sogenannter „acquired taste“ ist, also ein Geschmacksempfinden, dessen Grundausrichtung durch Gewohnheit geprägt wird und dessen Feinheiten sich nur dem erschließen, der seine Sinne durch häufiges Üben schult – aber das bedeutet eben, dass man der Marke untreu werden muss, was viele Brauereien ungern sehen.

Das ist kurzsichtig: Denn die wahren Kenner wissen den Vergleich – und schätzen die Qualität. Man kann das in der Weinwirtschaft beobachten. Die Menschen, die sich intensiv mit Wein beschäftigen, Weinseminare belegen und Wein-güter in aller Welt besuchen, kaufen durchaus unterschiedliche Weine von verschiedenen Weingütern und zahlen für die kundig erworbenen Weine oft ein Vielfaches dessen, was der Durchschnittskonsument für Wein auszugeben bereit ist.

Solche Kenner unterstützen auch das Gewissen der Produzenten – sie schauen ihnen auf die Finger, wollen genauer wissen, was welcher Winzer so macht. Bei den Biertrinkern und den Brauern beginnt dies erst. Aber auch da gibt es schon engagierte Vereine, die Verkostungen organisieren, Brauereibesuche machen und mit den Braumeistern näher diskutieren, welches Malz, welche Hopfensorte oder welches Gärverfahren angewandt wird.

In England ist man da übrigens besonders weit, dort ist seit 40 Jahren die Campaign for Real Ale (CAMRA) aktiv. CAMRA und die Schwesternvereine in ganz Europa achten auf die stilgerechte Produktion von Bieren und den korrekten Ausschank. Kenner aus anderen Ländern schätzen diese Tätigkeit, denn sie erhält die englische Bierkultur. Und sie mahnen auch anderswo: Böhmisches Pilsner sollte seinen eigenen, breiten Charakter haben, deutsches Pils sollte schlank, bitter und hopfenaromatisch sein – es schadet nicht, auch heimische Brauer gelegentlich daran zu erinnern, dass man Bierstile nicht beliebig verbiegen darf.

Wie gesagt: Das setzt kundige Bierkenner voraus. Viele Biertrinker aber halten sich schon allein deswegen für Kenner, weil sie große Mengen (siehe Politycki) zu saufen imstande sind. Und meinen dann, dass Ale nach Feudel schmecke. Was eigentlich nur beurteilen kann, wer regelmäßig am alten Feudel nagt.

Conrad Seidl

Problematisch erwies sich auch die Anbindung der Tankkühlung an das bestehende Glykolsystem, da das Volumen des Glykolbeckens und die Anschlussmöglichkeiten zusätzlicher Verbraucher ausgereizt waren. Daher wurde in die Glykolrücklaufleitung ein zum Volumenstrom angesteuertes Ventil zum Verriegeln des Rücklaufes eingearbeitet, welches in Abhängigkeit der Druckerhöhungspumpe (selbstansaugend) geöffnet oder geschlossen wird.

Parallel wurde ein Gerüst um die Tanks hochgezogen, um Reparaturarbeiten (verursacht durch den Transport) an der Isolierung und an den Trapezblechen zu beheben und um den Begehungssteg auf den Tanks zu montieren. Durch das schwere Eigengewicht der Tanks drückte sich die Verkleidung an den Auflagepunkten irreversibel ein, sodass ein Austausch der verstellten Trapezblechsegmente unumgänglich war, um Dichtigkeit zur innenliegenden Isolierung zu erlangen. Gleichzeitig zu den Montagearbeiten erfolgte die beanstandungslose TÜV-Abnahme durch die innere Prüfung und durch das Abdrücken der Tanks mit Wasser.

Am Ende – summiert man alle Kosten vom Estrich über die Rohrisolierung mit Begleitheizung, Reparaturarbeiten am Trapezblech, Schweißarbeiten (auch bauseitig), Transport, Kaufpreis, Fundament und Elektrik – ergibt sich ein Projektpreis von > 500 000 Euro. Die Inbetriebnahme erfolgte am 8. Februar 2012. □

Stefan Hammermeister

Jahrgang 1968, Ausbildung zum Brauer und Mälzer, nach der Lehrzeit in der Wicküler Brauerei war er als Jungbrauer bei der Vormann Brauerei.

1999 schloss er das Studium zum Diplom-Brauingenieur an der VLB Berlin ab. Während seiner beruflichen Laufbahn war er auch fünf Jahre in der Brauerei Schwelm tätig, wo er die Bügelflasche einführte. Heute, als Sachverständiger mit Ingenieurbüro, bietet er Technische Dienstleistungen, Interimsmanagement und Unternehmensberatung an.

www.stefanhammermeister.de

