BRAUEREI FORUM

Fachzeitschrift für Brauereien, Mälzereien, Getränkeindustrie und deren Partner

VLB BERLIN

Ausgabe 10 | 9. Oktober 2026 | 41. Jahrgang | ISSN 0179-2466



IN DIESER AUSGABE:
IfGB AKTUELL – Informationen für Brennereien und Spirituosen-Hersteller

- Das Ausbildungsjahr hat begonnen
- 40. EBC Congress in Rotterdam: Brauwissenschaft vor Herausforderungen
- 100 Jahre VLB-Wasserkompetenz
- Erfolgreiche Premiere: VLB Draft Beer Conference in Bergamo

www.brauerei-forum.de

Informationsservice der
Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin

ERFOLG IST... WENIGER VERLUST, MEHR GENUSS.

IHRE VORTEILE BEIM BRAUPROZESS MIT DEM FLOTTWEG SEPARATOR

- **SoftShot® FLEX**: Maximale Ausbeute durch effiziente Feststoffabtrennung sowie flexible Anpassung an Bierstile
- **Brewer Control**: Benutzerfreundliche Prozesssteuerung mit konstanter Qualität und automatisierter Rezepturverwaltung
- **LongLife Concept**: Maximale Lebensdauer, minimaler Verschleiß, einfache Wartung und reduzierte Betriebskosten
- **ZeroLube**: Innovatives dauergeschmiertes Lagersystem für den Separator - Wegfall von Ölwechseln und zusätzlichen Schmiersystemen



Brau Beviale
Halle 11-131

Flottweg

Engineered For Your Success



Fortbildungsangebote an der VLB

VLB BERLIN

+ **NEU: Workshop: Beverage Technology for Brewers**
  Zehntägiger Workshop über die Herstellung von unterschiedlichen alkoholfreien Getränken in Theorie und Praxis (in Englisch)
  16. bis 27. November 2026, Berlin

+ **Training: Applied Microbiology**
  5-day training course on practical microbiology for the brewing and beverage industry (in English)
  2. bis 6. November 2026, Berlin

+ **Seminar Brauen für Nicht-Brauer**
  Zweitägiges Kompaktseminar über die Grundlagen der Bierherstellung
  2. bis 3. Dezember 2026, Berlin

+ **Braumeisterkurs 2027/2028**
  Elfmonatiger Kurs zur Vorbereitung auf die fachspezifische Prüfung für Brauer- und Mälzermeister/innen an der Handwerkskammer Berlin (HWK)
  Beginn: Oktober 2027

www.vlb-berlin.org/fortbildung

VLB Berlin – Seestraße 13, 13353 Berlin
brewmaster@vlb-berlin.org

MENSCHEN & UNTERNEHMEN

4 Nachruf: Thomas Zoll verstorben / Flensburger Brauerei: Auf Kurs zum ersten Sud im Winter

5 BarthHaas Group ernennt Karsten Neuffer zum ersten Group-CEO / Private Brauereien Bayern: Wechsel in der Hauptgeschäftsführung

6 Das neue Ausbildungsjahr hat begonnen

TECHNIK & TECHNOLOGIE

8 40. EBC Congress: Brauwissenschaft im Zeichen aktueller Herausforderungen

10 Brauer-Schule – Fachfragen und Fachrechnen für Auszubildende: Anstellen und Gärung

11 100 Jahre Wasserkompetenz an der VLB Berlin

12 VLB International: Erfolgreiche Premiere der VLB Draft Beer Conference in Bergamo

14 Schäfer Container Systems: Alkoholfreies Bier im KEG: Wachstumschance für Brauereien und Gastronomie

16 Deutsche Getränke Logistik (DGL): Zukunftssichere Mehrweg-Logistik für Sachsen

17 Mehr Ertrag. Weniger Verluste. Geringere Kosten – Flottweg auf der BrauBeviale 2026

IfGB AKTUELL

18 Fortbildung: Aromen und Farben für Spirituosen: Destillateurmeister-Anwärter besuchen ADM

19 Destillateur-Aufbaukurs 7. bis 18. Juni 2027: Die Anmeldung ist geöffnet

BETRIEBSWIRTSCHAFT

20 Brau-Börsen-Bilanz: AB InBev freut sich über Lateinamerika

MARKT & MARKEN

24 Heineken 0.0 präsentiert zwei neue Sorten / Krombacher-Erlebniswelt öffnet nach umfassender Modernisierung ihre Türen

INSTITUTIONEN & VERBÄNDE

25 DBMB – Landesgruppe Berlin-Brandenburg: Mitgliederversammlung in der Braumanufaktur Forsthaus Templin

26 Das GGB-Jahrbuch 2026 hat sich neu aufgestellt: Nun ist Band 82 erschienen

27 Lösungen Brauer-Schule / Verschiedenes / Impressum

28 Veranstaltungskalender

✉ redaktion@brauerei-forum.de

Titelfoto: AdobeStock 93460839



Im Herbst eines jeden Jahres starten viele junge Menschen als Auszubildende in ihr Berufsleben. Dabei sind Brauereien Arbeitgeber mit abwechslungsreichen Berufsbildern



Rund 500 Fachleute aus der internationalen Brauwirtschaft trafen sich vom 6. bis 9. September zum 40. EBC-Congress in Rotterdam und diskutierten aktuelle Herausforderungen



Rund 90 Experten aus der europäischen Brauindustrie trafen sich Anfang September in Bergamo zur 1. VLB Draft Beer Conference. Im Mittelpunkt der neuen Veranstaltung stand das Thema KEG-Abfüllung



Bildungshunger der Spirituosenhersteller ungebrochen: Der Destillateurmeisterkurs 2026 steuert auf die IHK-Prüfung zu. Für den Destillateur-Aufbaukurs 2027 hat die Anmeldung begonnen

▷ NACHRUF

Thomas Zoll verstorben

Am 10. August 2026 verstarb Dipl.-Ing. Thomas Zoll im Alter von 70 Jahren. Von 1996 bis 2005 leitete er das VLB-Untersuchungslaboratorium Köln, das ab 2004 als VLB ServicePunkt Köln weitergeführt wurde.

(oh) Am 11. Juli 1956 in Bad Berleburg geboren, absolvierte Thomas Zoll zunächst eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer bei der Krombacher Brauerei. Von 1979 bis 1986 studierte er Lebensmitteltechnologie mit der Spezialisierung Brauereitechnologie an der TU Berlin und schloss das Studium als Diplom-Ingenieur ab. Anschließend sammelte er erste Berufserfahrungen bei der Privatbrauerei Diebels in Issum. Ab 1990 war er Leiter des Qualitätswesens bei der Badischen Staatsbrauerei Rothaus AG.
1996 wechselte Thomas Zoll zur VLB Berlin und übernahm die Leitung des Untersuchungslaboratoriums Köln. Dort betreute er vor allem Kunden aus der Brau- und Getränkeindustrie im Rheinland und in den angrenzenden Beneluxländern. Im Zuge von Restrukturierungen bei der VLB wurde das Labor ab 2004 als „VLB ServicePunkt Köln" weitergeführt. Zum 1. Januar 2006 übernahmen Thomas Zoll und seine Stellvertreterin Heike Fischer die Einrichtung in eigener Regie und führten sie unter dem Namen Laboratus GbR mit Sitz in Köln weiter. 2023 verkauften beide ihr Unternehmen an das Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München in Freising.
Auch nach seinem Eintritt in den Ruhestand blieb er für ausgewählte Kunden beruflich aktiv. Zugleich widmete er sich verstärkt seiner großen Leidenschaft, dem Segeln mit seinem Boot auf dem Rursee in der Eifel.
Thomas Zoll verstarb am 10. August 2026 nach kurzer, schwerer Krankheit. Die VLB wird ihn als langjährigen Kollegen und Wegbegleiter in Erinnerung behalten. Unser Mitgefühl gilt seinen Angehörigen.


Foto: Heike Fischer/KI-Bearb.

Thomas Zoll †

Flensburger Brauerei: Auf Kurs zum ersten Sud im Winter

Auf dem Richtfest zum Sudhausneubau würdigten Enes Erisgen, Michael Seip, Moritz Nölle, Christoph Holt das Engagement aller Beteiligten

Mit dem Richtfest am 4. September feierte die Flensburger Brauerei einen wichtigen Baufortschritt am Standort Munketoft 12. Wo vor gut einem Jahr der Spatenstich in einer großen Sandgrube erfolgte, steht heute ein Gebäude. Es lässt bereits deutlich erkennen, wie das künftige Herzstück der Flensburger Brauerei aussehen wird.


Foto: Flensburger

(F.) Das Richtfest für das neue Sudhaus der Flensburger Brauerei lässt erahnen, was in den vergangenen Monaten auf der Baustelle geschehen ist: viel Handwerk, präzise Planung und ein starkes Zusammenspiel aller Beteiligten. Das wurde gemeinsam gefeiert.
Nach den Reden von Michael Seip aus der Geschäftsführung der Flensburger Brauerei und Enes Erisgen, Produktions- und Projektleiter für das Sudhaus bei der Flensburger Brauerei, und den guten Wünschen von Christoph Holt, Geschäftsführer von Holt & Nicolaisen, folgte der feierliche Richtspruch von Moritz Nölle von der Firma Hermann Reese Baugeschäft. Unter den Gästen waren Mitarbeitende der Brauerei, die beteiligten Gewerke sowie der Oberbürgermeister der Stadt Flensburg, Dr. Fabian Geyer.
„Das Richtfest ist ein riesiger Schritt für unser neues Sudhaus. Wenn wir heute auf das fast fertige Gebäude schauen, können wir schon gut erahnen, wie es später aussehen wird", sagt Enes Erisgen in seiner Rede. „Mein Dank gilt allen Beteiligten."
Vor den knapp 200 Anwesenden betont Erisgen, dass gerade der Rohbau besondere Herausforderungen mit sich brachte. Anspruchsvolle statische Fragen mussten gelöst werden. Rohbauunternehmen und Statiker erarbeiteten dafür gemeinsam tragfähige Lösungen. Auch die Vielzahl parallel arbeitender Gewerke stellte hohe Anforderungen an die Koordination. Die Qualität der gesamten Planungsrunde zeigt sich nun gut sichtbar auf der Baustelle.
Nach Installierung der Glasfront soll der Innenausbau noch in diesem Herbst beginnen. Bis dahin sollen auch Heizung, Lüftung, Sanitäranlagen und die Gebäudeelektrik abgeschlossen sein. Die Inbetriebnahme ist für Januar 2027 geplant.

BarthHaas Group ernennt Karsten Neuffer zum ersten Group-CEO

Die BarthHaas Gruppe hat Karsten Neuffer mit Wirkung zum 1. September zu ihrem ersten Group Chief Executive Officer (CEO) ernannt.

(F.) Karsten Neuffer verfügt über umfassende internationale Erfahrung in der Agrar- und Lebensmittelindustrie und kann auf eine erfolgreiche Laufbahn in der Führung von Unternehmen durch Wachstums- und Transformationsprozesse zurückblicken. Zuvor war er in leitenden Positionen bei Syngenta und Indigo AG tätig und war zuletzt CEO von RiceTec. In seiner neuen Funktion übernimmt er die Gesamtverantwortung für die BarthHaas Gruppe, zu der Barth-Haas, John I. Haas und Hop Products Australia gehören.
„Die Ernennung von Karsten Neuffer ist ein wichtiger nächster Schritt in der Weiterentwicklung von Barth-Haas. Erstmals in unserer mehr als 230-jährigen Geschichte wird die Gruppe von einem einzigen Chief Executive geführt", sagt Chairman Alexander Barth. „Unsere Gruppe steht auf einem starken Fundament: einer langen und stolzen Geschichte, umfassender Marktkompetenz, klaren Werten und engen Kundenbeziehungen, die unser Unternehmen seit jeher prägen. Auf diesen Stärken wollen wir aufbauen und gleichzeitig unsere Organisation weiterentwickeln, um die Barth-Haas Gruppe langfristig erfolgreich aufzustellen."
Karsten Neuffer ergänzt: „Ich freue mich sehr, Teil der BarthHaas Gruppe zu werden, und empfinde es als großes Privileg, das Unternehmen in seine nächste Entwicklungsphase zu führen. Als eines der führenden Unternehmen der globalen Hopfenindustrie verfügt Barth-Haas über eine einzigartige internationale Präsenz und ein starkes Portfolio, enge und vertrauensvolle Beziehungen zur Brauwirtschaft sowie hervorragende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die meine Leidenschaft für die Landwirtschaft teilen." Er freue sich darauf, gemeinsam mit allen Mitarbeitenden, Kunden und Partnern weltweit nachhaltiges Wachstum für alle zu schaffen.


Foto: BarthHaas

Karsten Neuffer ist neuer CEO der weltweit agierenden Barth-Haas Group

Private Brauereien Bayern: Wechsel in der Hauptgeschäftsführung

Nach acht erfolgreichen Jahren an der operativen Spitze des Verbandes Private Brauereien Bayern e.V. hat sich Stefan Stang (62) entschieden, die Funktion des Hauptgeschäftsführers aus gesundheitlichen Gründen Ende des Jahres zu übergeben. Stefan Stang bleibt dem Verband und seinen Mitgliedsbetrieben jedoch als Berater weiterhin erhalten.

(F.) „Wir bedanken uns bei Stefan Stang für sein langjähriges Engagement zum Wohle der mittelständischen Brauwirtschaft. Durch seine fachliche Expertise und sein umfassendes Netzwerk ist er nicht nur bei unseren Mitgliedsbetrieben als kompetenter Partner gefragt, sondern trug auch maßgeblich dazu bei, den European Beer Star als internationales Aushängeschild des Verbandes mit aus der Taufe zu heben. In schwierigstem Fahrwasser übernahm er schließlich kurz vor der Corona-Pandemie die Geschicke des Verbandes und stand an der Seite der Privatbrauereien", betont Verbandspräsident Georg Rittmayer.
Stefan Stang übergibt die Hauptgeschäftsführung des Verbandes Private Brauereien Bayern e.V. zum Jahresende an Kilian Kittl (38). „Mit Kilian Kittl konnten wir einen neuen Hauptgeschäftsführer gewinnen, der unseren Verband sowie die Belange unserer Mitgliedsbetriebe bis ins kleinste Detail kennt und Marktveränderungen und deren Auswirkungen interpretieren kann. Im Sinne einer zukunftsfähigen Aufstellung unseres Verbandes erfolgt die Übergabe der Hauptgeschäftsführung bewusst über einen längeren Zeitraum, um Kontinuität zu gewährleisten", so Rittmayer.
Der gelernte Brauer und Mälzer und studierte Brauingenieur Kittl stieß nach seiner Tätigkeit im Anlagenbau für die Getränke- und Pharmaindustrie im Mai 2020 zum Verband. Dort übernahm er die Projektleitung des European Beer Star, den er als einen der renommiertesten Bierwettbewerbe in der internationalen Braubranche etablierte. Daneben unterstützte er die Mitgliedsbrauereien des Verbandes als Technischer Berater. 2025 wurde er in die Geschäftsführung berufen.
„Die Privatbrauereien in Bayern sind Botschafter einer weltweit geschätzten Bierkultur und gleichzeitig wichtige Identitätsstifter in ihren Regionen. Als Hauptgeschäftsführer möchte ich die familiengeführten und mittelständischen Brauereien tatkräftig in allen Belangen unterstützen und dazu beitragen, dass die außergewöhnliche Vielfalt der bayerischen Bierlandschaft auch künftig erfolgreich bestehen kann", erklärt Kilian Kittl.


Fotos: Private Brauereien/Volker Martin



Stefan Stang (u.) übergibt die Hauptgeschäftsführung des Verbandes an Kilian Kittl

Das neue Ausbildungsjahr hat begonnen

Im Herbst eines jeden Jahres starten viele junge Menschen als Auszubildende in ihr Berufsleben. Dabei sind Brauereien ein interessanter Arbeitgeber, da sie – je nach Größe – eine breite Auswahl an Lehrberufen anbieten können.



Die Auszubildenden der Radeberger Gruppe am Standort Dortmund, v.l.: Jannis Lehnert, Florian Daehnicke, Lars Johannsen, Nathanael Weis, Paul Magin, Mobin Sim Sabahi, Kerem Kocaoglan, Henrik Tim Richter, Erkay Düzgün, Celine Küpper, Simon Brecl und Manal Es-Masri



Standort Berlin: Die Fachkräfte der Radeberger Gruppe von morgen heißen v.l. Daniel Grilli Felizardo, Kevin Nguyen, Maurice Nohl, Daniel M. Perabo, Joey Neugebauer, Niklas Alexander Mauch, Haripriya Pranavam Radhakrishnan und Ria Estropia



Am 1. August starteten fünf junge Menschen mit ihrem ersten Ausbildungsjahr in der Radeberger Exportbierbrauerei. v.l.: Mikey Bäckmann (Fachkraft für Lagerlogistik), Julius Moritz Handke (Brauer & Mälzer), Jette Weißenborn (duales Studium Lebensmittel- und Hygieneingenieurwesen), Bruno Beyer (Mechatroniker) und John Dietze (Fachinformatiker für Systemintegration)



Bei der Bitburger Brauerei starten in diesem Jahr insgesamt 20 neue Auszubildende in ihre berufliche Zukunft. Die Nachwuchskräfte beginnen ihre Ausbildung in sechs kaufmännischen sowie acht gewerblich-technischen Berufen. Zum Auftakt lernen sie während der traditionellen Einführungswoche das Familienunternehmen, seine Werte und die vielfältigen Aufgabenbereiche kennen



Foto: Erdinger

Am 1. September 2026 haben bei der Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu fünf neue Auszubildende ihre berufliche Laufbahn begonnen. „Wir wünschen Ihnen einen guten Start bei ERDINGER", hieß Peter Jonas (r.) erstmals in seiner neuen Funktion als Geschäftsführer die neuen Auszubildenden willkommen



Foto: Köstritzer

(v.l.) Lucas Peter, stellvertretender Betriebsratsvorsitzender; Tizian Olbrich, 1. Lehrjahr Brauer und Mälzer; Nicklas Bachmann, 1. Lehrjahr Maschinen- und Anlagenführer und Uwe Helmsdorf, Geschäftsführer der Köstritzer Schwarzbierbrauererei



Foto: Fürstenberg/Roland Sigwart

Mit der Brauertaufe feierte die Fürstenberg Brauerei den erfolgreichen Ausbildungsabschluss ihrer Schützlinge. Im Beisein ihrer Ausbilder, Kolleginnen und Kollegen sowie Familien wurden die Nachwuchskräfte feierlich in den Kreis der Brauerinnen und Brauer aufgenommen. v.l. Michael Huschens (Betriebsleiter), Isabell Ruh und Lucia Ketterer (Brauerinnen), Georg Schwende (Geschäftsführer), Marco Punke (Ausbildungsleiter Brauer und Mälzer)

MALT
MATTERS

SPEZIALMALZE
für charaktervolle Biere:
Die WEYERMANN®
Tennen-, Terroir-
und Heirloom Malze

RÖSTMALZBIER
SINAMAR® & Bio SINAMAR®
... gebraut nach dem
Deutschen Reinheitsgebot für
mehr Farbe und Geschmack
im Bier

FERMENTIS® TROCKENHEFEN
Hefestämme für unter- und
obergärige Bierspezialitäten

Besuchen Sie
uns auf der
BRAU BEVIALE
in Nürnberg
10.–12. November 2026
Halle 12
Stand 405

WEYERMANN® SPEZIALMALZE
Brau-, Röst-
und Caramelmalzfabrik
Brennerstraße 17–19
D–96052 Bamberg
Tel.: +49 (0) 951 93 220 - 0
E-Mail: info@weyermann.de

www.weyermann.de

▷ 40. EBC CONGRESS

Brauwissenschaft im Zeichen aktueller Herausforderungen

Rund 500 Fachleute aus der europäischen und internationalen Brauwirtschaft kamen vom 6. bis 9. September 2026 zum 40. Kongress der European Brewery Convention (EBC) in Rotterdam zusammen. Im Postillion WTC Conference Centre begrüßten Julia Leferman, Generalsekretärin der Brewers of Europe, EBC-Präsident Paul Lefebvre und EBC Executive Officer John Brauer die Teilnehmenden in der Opening Session.



(oh) Seit ihrer Gründung 1947 verfolgt die EBC das Ziel, den wissenschaftlichen und technischen Austausch in der Braubranche über Unternehmens- und Ländergrenzen hinweg zu fördern. Dass dieser Ansatz auch fast acht Jahrzehnte später aktuell ist, wurde in Rotterdam betont: Julia Leferman verwies auf die herausfordernde Marktsituation. Politische und regulatorische Themen dürften dabei nicht losgelöst von technisch-wissenschaftlichen Herausforderungen betrachtet werden. Gefragt seien vielmehr ganzheitliche Lösungsansätze. EBC-Präsident Paul Lefebvre plädierte für einen verantwortungsvollen, moderaten Alkoholkonsum. Als weitere zentrale Themen nannte er das Wiedergewinnen von Vertrauen der Konsumenten in Bier (mit Blick auf die Diskussionen über Alkoholkonsum), maximale Produktsicherheit sowie die Auswirkungen des Klimawandels auf die Versorgung mit landwirtschaftlichen Rohstoffen.

Entsprechend breit war das wissenschaftliche Programm angelegt. Die Vorträge reichten von Rohstoffversorgung und -qualität bei Gerste, Malz und Hopfen über Prozess- und Fermentationstechnologie bis zu Qualitätssicherung und Nachhaltigkeit. Damit spiegelte der Kongress erneut die große Bandbreite aktueller brauwissenschaftlicher Fragestellungen wider.



Fotos: oh

Das VLB-Team vor Ort mit Ben Palmer, Laura Knoke, Florian Schrickel, Dr. Christian Schubert, Alexandra Musat, Dr. Martin Hageböck und Dulcie Thomson (v.l.)

EBC-Kongress wieder eigenständig

Nachdem die drei vorangegangenen Ausgaben des EBC Congress seit 2019 gemeinsam mit dem „Brewers Forum" der Brewers of Europe durchgeführt worden waren, fand der Kongress in diesem Jahr erstmals wieder als eigenständige Veranstaltung statt. Das resultierte zwar in weniger Teilnehmenden und Ausstellern, schmälerte aber nicht den positiven Gesamteindruck.

Eine weitere sichtbare Änderung gegenüber dem EBC Congress 2024 in Lille betraf die Posterpräsentationen. Nach Kritik am damaligen Konzept wurden die wissenschaftlichen Poster in Rotterdam wieder klassisch „analog" ausgestellt und waren während des gesamten Kongresses zugänglich. Ergänzt wurde die Ausstellung durch zwei „Rapid Fire Poster Sessions". Dabei standen den Präsentierenden jeweils vier Minuten zur Verfügung, um Thema und Kernaussagen ihres Projekts vorzustellen. Das kompakte, lebhafte Format stieß beim Fachpublikum auf sehr positive Resonanz.

VLB Berlin gut vertreten

Die VLB Berlin war beim 40. EBC Congress mit zwei wissenschaftlichen Vorträgen, sieben Posterbeiträgen sowie einem Stand in der Fachausstellung vertreten und präsentierte damit ein breites Spektrum aktueller Forschungsarbeiten. Dr. Nils Rettberg vom VLB-Forschungsinstitut für Rohstoffe und Getränkeanalytik (FIRGA) stellte in der Session „Barley & Cereal Breeding and Agronomy" Untersuchungen zu modernen, in Deutschland angebauten Winter-

gerstensorten vor. Unter dem Titel „Evaluating the Malting Characteristics and Brewing Quality of Contemporary Winter Barley Varieties Grown in Germany" standen Mälzungseigenschaften und Brauqualität von Wintergerste im Mittelpunkt.
Einen zweiten Vortrag hielt Florian Schrickel, ebenfalls vom Forschungsinstitut für Rohstoffe und Getränkeanalytik, in der Session „Downstream Processing & Packaging". Sein Beitrag „Some Do Not Like It Hot: Non-Thermal Inactivation Technologies for NAB – A Proof of Concept" beschäftigte sich mit nicht-thermischen Inaktivierungsverfahren für alkoholfreie Biere.
Auch das Posterprogramm zeigte die thematische Breite der VLB-Forschung. Laura Knoke präsentierte Arbeiten zur gezielten und ungezielten Analytik von Hopfenbitterstoffen mittels UPLC-Q-ToF. Dulcie Thomson stellte eine UPLC-Q-ToF-Methode zur Quantifizierung braurelevanter Polyphenole in Würze und Bier vor. Ben Palmer untersuchte Thiol-Disulfide als möglichen Indikator für Alterungsvorgänge in kaltgehopften Bieren. Dr. Christian Schubert widmete sich dem Einsatz von Koji-Enzymen in der modernen Getränketechnologie.
Drei weitere Poster kamen aus dem VLB-Forschungsinstitut für Biotechnologie und Wasser. Alexandra Musat befasste sich mit Mechanismen und Auswirkungen der vorzeitigen Hefeflockung und dem Einsatz der LUMiSizer®-STEP-Technologie als analytischem Werkzeug. Gayatri Mehta untersuchte den Einfluss der Wasserzusammensetzung und des Teeaufgusses auf Produktion und Qualität von Kombucha bei Fermentation mit einer definierten Co-Kultur. Ein weiteres Poster von Marie Ludszuweit skizzierte Ergebnisse zu chemischen, mikrobiologischen und sensorischen Eigenschaften von Kombucha.
Auch das Fachgebiet Brau- und Getränketechnologie der Technischen Universität Berlin unter Leitung von Prof. Dr.-Ing. Philip Wietstock war in Rotterdam vertreten. Das Fachgebiet beteiligte sich mit einem Vortrag und wissenschaftlichen Posterbeiträgen am Kongress.



Der VLB-Stand im Postillion WTC Conference Center war Anlaufstelle von internationalem Fachpublikum sowie Freunden und Kollegen

Ergänzend war die VLB mit einem Stand in der Fachausstellung präsent und informierte dort über ihre Forschungs-, Dienstleistungs- und Weiterbildungsaktivitäten. Der Kongress bot damit neben dem wissenschaftlichen Programm auch Gelegenheit zum direkten Austausch mit internationalen Fachkollegen und Partnern.

Der nächste EBC Congress soll 2028 stattfinden. Ort und Datum wurden noch nicht bekannt gegeben.



28. VLB-Logistikfachkongress

2. bis 4. März 2027, Technik Museum Speyer

Trends und Innovationen in der Bier- und Getränkelogistik

Die zentrale Logistik-Fachveranstaltung für die deutschsprachige Getränkebranche.

www.vlb-berlin.org/logistik2027



111. Brau- und maschinentechnische Arbeitstagung

9. bis 11. März 2027, Stadthalle Meschede

Fachtagung für die Brau- und Getränkewirtschaft

Mit besonderer Unterstützung von

VELTINS

www.vlb-berlin.org/meschede2027

▷ BRAUER-SCHULE

Fachfragen und Fachrechnen für Auszubildende

Anstellen & Gärung



Das Anstellen und die anschließende Gärung sind zentrale Schritte im Brauprozess, da sie maßgeblich die Entstehung von Alkohol, Kohlensäure und die geschmacklichen Eigenschaften des Bieres bestimmen. Entscheidend sind Hefemenge, Gärführung und die Entwicklung des Stammwürzegehalts.

Die Aufgaben stellte Studienrat Andreas Großmann (Staatliche Berufsschule Main-Spessart/ Karlstadt)

1. Die Hefe verstoffwechselt Kohlenhydrate, Eiweiße und Mineralstoffe für unterschiedliche Zwecke. Wozu dient der Eiweißstoffwechsel hauptsächlich?

a) Energiegewinnung während der Atmung
b) Energiegewinnung während der Gärung
c) Aufbau von Zellsubstanz
d) Abbau von Gärungsnebenprodukten
e) Speicherung von Energiereserven

2. Während der Gärung laufen verschiedene Prozesse ab. Welche der folgenden Aussagen ist falsch? Während der Hauptgärung sinkt der...

a) pH-Wert
b) Gehalt an Extrakt
c) Gehalt an Glucose
d) Gehalt an FAN
e) Gehalt an Dextrinen

3. Sowohl an die Anstellwürze als auch an die Anstellhefe werden viele Anforderungen gestellt. Welche der folgenden Aussagen ist korrekt?

a) Die Anstelltemperatur liegt meistens 10 Grad über der Gärtemperatur
b) Der pH-Wert der Anstellwürze soll im Bereich des fertigen Bieres liegen
c) Der Sauerstoffgehalt in der Anstellwürze soll zwischen 8-10 mg O_2/L liegen
d) Ein Totzellenanteil der Anstellhefe von 20 % liegt im Toleranzbereich des Normwertes
e) Die Hefeviabilität der Anstellhefe soll einen möglichst niedrigen Wert haben

4. Welcher Vergärungsgrad wird in der Praxis und im Labor nicht verwendet?

a) Vs(Gärkeller)
b) VW(Ausstoß)
c) Vs(End)
d) VG(Gärkeller)
e) VW(End)

5. Welche der folgenden Aussagen beschreibt den Vorgang des Schlauchens korrekt?

a) Das Jungbier wird von der Würzepfanne ins Gärgefäß gepumpt
b) Das Bier wird vom Lagerkeller in den Filterkeller gepumpt
c) Das Jungbier wird vom Gärkeller in den Lagerkeller gepumpt
d) Das Jungbier wird vom Setzbottich in den Gärbottich gepumpt
e) Das Bier wird vom Lagertank in einen Puffertank gepumpt

6. Die Hefe benötigt bestimmte Bedingungen, um optimal arbeiten zu können. In welchem Bereich sollte der pH-Wert der Anstellwürze liegen?

a) 3,5 – 4,5
b) 5,0 – 5,5
c) 6,0 – 6,5
d) 7,0 – 7,5
e) 8,0 – 8,5

7. Die Hauptgärung kann in offenen oder geschlossenen Gefäßen stattfinden. Welchen Vorteil bieten nur offene Gefäße?

a) Die Hefe kann die Maltose besser in Alkohol, CO_2 und Wärme verstoffwechseln
b) Die Kräusendecke kann abgehoben werden
c) Staubhefe kann länger in der Schwebe bleiben
d) Die Hefe kann geerntet werden
e) Die Gefäße können indirekt gekühlt werden

8. Während der Hauptgärung werden Gärungsnebenprodukte gebildet. Welcher der folgenden Stoffe zählt nicht zu den Gärungsnebenprodukten?

a) Isoamylacetat
b) Dimethylsulfid
c) 4-Vinyl-Guajacol
d) Diacetyl
e) Acetaldehyd

Fachrechnen

Ein zylindrokonischer Gärtank (ZKG) hat folgende Maße: Gesamthöhe 12 m, Durchmesser 3,5 m, Konushöhe 3 m. Beim Befüllen des ZKG mit Jungbier bleibt ein Steigraum von 15 % des Gesamtvolumens frei und die Hefedosage beträgt 0,8 L pro Hektoliter Würze.
Berechnen Sie, wie viel Hefe im Jungbier beim Anstellen enthalten ist. (ganze Liter)

(Lösungen S. 27)



Foto: VLB Berlin

100 Jahre Wasserkompetenz an der VLB Berlin

Gemessen am Alter mancher Tiefengrundwässer von mehreren Jahrtausenden sind 100 Jahre wenig. Nach menschlichen Maßstäben ist dieser Zeitraum jedoch einen Rückblick wert: Vor einhundert Jahren entstand im Leistungsspektrum der VLB erstmals eine eigenständige Struktur für Fragestellungen rund um Wasser und Abwasser.

Die Grundlagen der Wasseranalytik und die Bedeutung des Brauwassers waren bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts eng mit Wilhelm Windisch und später mit Paul Kolbach verbunden. Aber erst auf Initiative von Prof. Friedrich Hayduck wurde 1926 innerhalb des damaligen Analytischen Laboratoriums der VLB ein Wassertechnisches Laboratorium eingerichtet. Unter der Leitung von Dr. Gustav Bode spezialisierte sich das Labor auf die eingehenden Wasser- und Abwasseruntersuchungen. Auch erste Ansätze zur Behandlung von Brauereiabwasser gehen auf Bode zurück.

Allerdings dauerte es noch bis Ende der 1930er-Jahre, bis sich daraus die organisatorisch selbstständige VLB-Abteilung für gärungsgewerbliche Wasser- und Abwasserfragen entwickelte. Die Leitung übernahm Dr. Kurt Vogel, der die neue Abteilung über die Kriegsjahre und die ersten Nachkriegsjahre führte.





Fotos: VLB Berlin (2) / ew (1)

Die „Wasserpioniere der VLB": Dr. Gustav Bode (1870-1947, l.) und Dr. Kurt Vogel (1899-1976, r.) begründeten die Anfänge der späteren Wassertechnischen Abteilung und heutigen Abteilung für Wasserqualität, -management und -technologie

Ausweitung auf Erfrischungsgetränke

Vogel erweiterte das Tätigkeitsspektrum der Wassertechnischen Abteilung um das Themenfeld alkoholfreie Erfrischungsgetränke. Die seinerzeit von Vogel eingerichtete Fachschule des Verbandes der Deutschen Erfrischungsgetränkeindustrie wurde ab 1969 von seinem Nachfolger Dr. Gunther Schumann bis weit in die 1980er-Jahre betreut. Die Arbeit von Schumann wurde zudem stark von Fragestellungen zum Wassermanagement und insbesondere zur Abwasserbehandlung mittels Misch- und Ausgleichsbecken geprägt, wie sie auch heute in vielen deutschen Brauereien zu finden sind.

Die damaligen Aktivitäten im Bereich alkoholfreier Erfrischungsgetränke wirken bis heute nach: Die heutige Abteilung Wasserqualität, -management und -technologie unter der Leitung von Dr. Alfons Ahrens ist Teil des VLB-Forschungsinstituts für Biotechnologie und Wasser. Sie verantwortet nach wie vor die Lehre zur Technologie alkoholfreier Getränke im Studiengang Brau- und Getränketechnologie an der TU Berlin. Außerdem führt sie im Rahmen des jährlichen Qualitätswettbewerbs für Mineral-, Quell- und Tafelwasser der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) Prüfungen und Bewertungen durch. 2006 wurde das Leistungsspektrum der Abteilung um die Zulassung als offizielle Trinkwasseruntersuchungsstelle nach der Trinkwasserverordnung erweitert. Neben der Qualität von Trink-, Brau- und Betriebswasser rücken angesichts des fortschreitenden Klimawandels zunehmend auch die Wasserverfügbarkeit und die Rohwasserqualität in den Fokus ihrer Arbeit.

Wasser – ein Zukunftsthema

Das Thema Wasser hat für die VLB auch 100 Jahre nach der Gründung des ersten Wassertechnischen Laboratoriums nichts von seiner Bedeutung verloren. Die heutige Abteilung für Wasserqualität, -management und -technologie blickt auf eine lange Geschichte der Wasseranalytik, Beratung und Forschung zurück. Damit verfügt die VLB über eine gewachsene fachliche Basis, um auch die künftigen Herausforderungen rund um die Ressource Wasser in Forschung und Entwicklung zu bearbeiten und Impulse für die Brau- und Getränkeindustrie zu setzen. *Dr. Alfons Ahrens*



Mobile Wasseranalytik vor 50 Jahren

▷ VLB INTERNATIONAL

Erfolgreiche Premiere der VLB Draft Beer Conference in Bergamo

Rund 90 Experten aus der europäischen Brauindustrie trafen sich vom 31. August bis zum 2. September 2026 in Bergamo, Italien, zur 1. VLB Draft Beer Conference – Cleaning, Filling & Tapping. Im Mittelpunkt der neuen internationalen Veranstaltung standen technologische, hygienische und qualitätsbezogene Herausforderungen rund um das Thema KEG-Abfüllung.



Rund 90 Experten waren zu Gast auf der 1. VLB Draft Beer Conference in Bergamo Anfang September

(oh) Die Fachvorträge deckten die Prozesskette von der Fassreinigung über die Abfüllung bis hin zur Qualität beim Ausschank ab. Besonderes Augenmerk lag auf der Prozessüberwachung, dem hygienischen Design, der Rückverfolgbarkeit, der Sicherheit und dem Umgang mit alkoholfreien Bieren. Beiträge von Brauereien, Anlagenherstellern und Branchenexperten stellten sowohl die aktuelle betriebliche Praxis als auch neue technologische Ansätze vor. Die wachsende Bedeutung alkoholfreier und 0,0-%-Produkte spiegelte sich in mehreren Vorträgen wider. Darunter die langjährige Erfahrung der Radeberger Gruppe mit der Abfüllung von alkoholfreiem Bier in Kegs sowie Konzepte für eine hygienisch flexible Abfüllung. Weitere Vorträge befassten sich mit Hochgeschwindigkeits-Fasslinien, Eisenablagerungen im Bier, alternativen Ausschankkonzepten, transponderbasierter Rückverfolgbarkeit, fortschrittlichen Hygienelösungen, Einwegfässern und Automatisierung. Die Diskussionen zeigten, dass eine zuverlässige Fassbierqualität von einer konsequenten Prozesssteuerung über die Abfülllinie hinaus abhängt – einschließlich Fasslogistik, Reinigungsabläufen und Ausschanktechnik am Point of Sale.



Das technische Programm stellte zudem Lösungen für immer anspruchsvollere Produktportfolios in den Vordergrund. Stefan Schuhriemen von KHS, Gold-Sponsor der Konferenz, präsentierte die hygienische und flexible Abfüllung von 0,0-%-Bier und Biermischgetränken. Unter Bezugnahme auf das KHS Innokeg Contikeg hob er skalierbare Kapazität, rezeptgesteuerte Prozesse, präzise Abfülltechnik, hohe Verfügbarkeit und Cybersicherheit hervor. „Es war uns eine Freude, in Bergamo die neuesten Entwicklungen in den Bereichen Fassbiertechnologie, Keg-Abfüllung und Ausschank zu präsentieren", sagte Schuhriemen.

Betriebsbesichtigungen: Keg-Abfüllung und Keg-Produktion in der Praxis

Drei Fachbesichtigungen sorgten für einen starken praktischen Bezug. Bei **Comac** in Bergamo besuchten die Teilnehmer eine neu errichtete Hochleistungs-Keg-Anlage kurz vor deren Werksabnahmeprüfung. Besonderes Interesse

weckten der hohe Automatisierungsgrad und die integrierte Steuerungstechnik, darunter ein Laserscanner zur Überprüfung der Keg-Eignung vor der Weiterverarbeitung. Im Vorfeld der Veranstaltung unterstrich Daniele Gotti, Geschäftsführer von Co.Mac srl, das Engagement des Unternehmens als Platin-Sponsor: „Wir freuen uns sehr, als Platin-Sponsor an dieser Veranstaltung teilzunehmen, und heißen die Teilnehmer herzlich in unseren Räumlichkeiten willkommen."

Am Dienstagnachmittag öffnete **Heineken Italien**, vertreten durch Claudio Caldini, Manager Quality & Technology South Europe Hub, und sein Team, den Delegierten die Türen seiner Brauerei in Comun Nuovo. Die Führung umfasste Sudhaus, Filtration und natürlich den Abfüllbereich mit der modernen Keg-Anlage mit einem Durchsatz von 600 Einheiten pro Stunde. Die Anlage nutzt ein modernes Zugsystem, das auf eine höhere Leistung ausgelegt ist als herkömmliche Konzepte. Der Besuch endete mit einem Umtrunk in der Brauerei.

Die Konferenz endete am Mittwoch mit einem Besuch bei **PolyKeg** in Grumello del Monte. Die Teilnehmer erhielten Einblicke in die Herstellung von Einwegfässern, von den Komponenten und Beuteln bis hin zur fertigen Fassproduktion und Lagerung. Automatisierung, Qualitätskontrolle und Rückverfolgbarkeit waren zentrale Themen während der gesamten Führung. Sergio Sonzogni, CEO und Gründer von PolyKeg sowie Gold-Sponsor der Veranstaltung, fasste zusammen: „Es war uns eine Freude, unsere Türen zu öffnen, unser Know-how zu teilen und Zeit mit Fachleuten aus der gesamten Fassgetränkebranche zu verbringen."

Positives Fazit

Die lebhaften Diskussionen unterstrichen die Bedeutung der Keg-Technologie als sehr speziellen, aber wichtigen Bereich für die Brau- und Getränkebranche. Der offene Austausch zwischen Brauereiexperten, Zulieferern und Branchenexperten trug wesentlich zur positiven Atmosphäre bei – auch zwischen konkurrierenden Herstellern. VLB-Veranstaltungskoordinator Martin Dubrowsky und VLB-Geschäftsführer Dr. Björn Ch. Klotzbücher zeigten sich erfreut über die erfolgreiche Premiere der Konferenz: „Wir können uns durchaus vorstellen, dieses Format einer kompakten Tagung zu einem spezifischen Thema der Brau- und Getränkeindustrie in Zukunft fortzusetzen", sagte Klotzbücher.



Fotos: VLB Berlin

Ingo Pankoke, Leiter der VLB-Verpackungsprüfstelle, referierte über Eisenrückstände im Fassbier

Brau Beviale

10.–12. November 2026

Messezentrum Nürnberg

All Beverages. One Future.

Technologien, Trends und Ideen für die Brauerei von morgen

Diversifizierung wird zum Erfolgsfaktor: alkoholfreie Biere, flexible Anlagennutzung, ressourcenschonende Produktion und eine völlig neue Produktvielfalt. Entwickeln Sie Ihr Geschäftsmodell weiter – vom klassischen Bierproduzenten zum Innovationsraum Brauerei.

Holen Sie sich Impulse auf der BrauBeviale!

YONTEX

Schäfer Container Systems

Alkoholfreies Bier im KEG: Wachstumschance für Brauereien und Gastronomie

Alkoholfreies Bier hat sich von einer ergänzenden Sortimentsoption zu einer eigenständigen Wachstums- und Zukunftskategorie im Biermarkt entwickelt. Während der klassische Bierabsatz unter Druck steht, gewinnen alkoholfreie Biere in Produktion, Handel und in der Wahrnehmung der Konsumenten weiter an Bedeutung. Für Brauereien, Getränkehersteller, Abfüller und Gastronomiebetriebe entsteht daraus eine klare Chance: Alkoholfreies Bier nicht nur verfügbar zu machen, sondern als hochwertiges Ausschankerlebnis im Mehrweg-Edelstahl-KEG professionell zu führen.

(F.) Der Getränkemarkt zeigt eine klare Dynamik: So wurden in Deutschland im Jahr 2025 rund 7,5 Mio. hl alkoholfreies Bier hergestellt, was einem Zuwachs von 7,6 % gegenüber dem Vorjahr entspricht. Damit hat sich die Produktion innerhalb der letzten zwei Jahrzehnte mehr als verdoppelt. Alkoholfreie Biere und Biermischgetränke erreichen inzwischen einen Anteil von rund 11 % am gesamten Bierkonsum. Jeder neunte Liter Bier, der in Deutschland getrunken wird, ist alkoholfrei. Auch im Handel wächst die Kategorie weiter: Alkoholfreie Biere und Biermischgetränke überschritten 2025 erstmals die 10-Prozent-Marke beim Umsatz. Gleichzeitig bleibt der klassische Biermarkt unter Druck. Alkoholfreies Bier ist somit kein Nice-to-have mehr, sondern ein zentraler Wachstumstreiber der Branche.

„Alkoholfreies Bier ist heute viel mehr als nur ein Pflichtangebot auf der Getränkekarte. Es steht für Wahlfreiheit, Vielfalt und zeitgemäßen Biergenuss. Entscheidend ist jetzt, die Kategorie auch beim Ausschank professionell weiterzudenken", sagt Oliver Evering, Vertriebsleiter bei Schäfer Container Systems. „Mit unseren Mehrweg-Edelstahl-KEGs bieten wir eine bewährte Infrastruktur für Qualität, Kreislaufwirtschaft und eine praxistaugliche Gebindelogistik."

Neue Absatz- und Markenräume für Brauereien und Abfüller

Für Brauereien und Abfüller eröffnet alkoholfreies Bier im KEG zusätzliche Absatz- und Markenräume. Die Kategorie überträgt bestehende Braukompetenz, Markenstärke und Qualitätswahrnehmung auf alkoholfreie Sortimente. Dadurch werden starke Biermarken in neuen Konsumanlässen sichtbar. Alkoholfreies Bier wird somit zu einem strategischen Baustein, um das Portfolio breiter aufzustellen und auf veränderte Konsumgewohnheiten zu reagieren.

Der Einstieg stellt dabei keine grundsätzliche Infrastrukturhürde dar. In vielen Fällen lassen sich bestehende Abfülllinien und etablierte Prozesse weiter nutzen. Entscheidend sind eine klare Sortimentsstrategie, verbindliche Qualitätsstandards und eine überzeugende Marktkommunikation. Alkoholfreies Bier sollte nicht defensiv als Alternative, sondern als eigenständiges Angebot für modernen, selbstbestimmten Biergenuss präsentiert werden.



Abb.: Schäfer Container Systems

Zusätzliche Sichtbarkeit

Im Mehrweg-Edelstahl-KEG wird alkoholfreies Bier für Brauereien und Abfüller zusätzlich im Außer-Haus-Markt sichtbar. Der Fassbier-Ausschank schafft eine Premium-Wahrnehmung, die über reine Verfügbarkeit hinausgeht. So können Marken ihre Präsenz in Gastronomie, Eventgeschäft und weiteren Ausschankkonzepten ausbauen und alkoholfreie Sortimente stärker in erlebbare Konsumanlässe integrieren.

Gleichzeitig unterstützt das KEG-Branding den professionellen Markenauftritt: Individuell gestaltete KEGs machen Marken sichtbar und erleichtern zugleich die eindeutige Unterscheidung zwischen alkoholhaltigem und alkoholfreiem Bier. Farben, Kennzeichnungen, Logos oder Designs unterstützen die Zuordnung einzelner Produktlinien in Logistik, Lagerung und Ausschank.

Gastronomie: mehr Auswahl, mehr Differenzierung

Auch für die Gastronomie wird alkoholfreies Bier immer relevanter. Gäste erwarten heute eine Auswahl und gleichwertige alkoholfreie Optionen. Alkoholfreies Bier ist somit nicht mehr nur eine Ergänzung der Getränkekarte, sondern ein sichtbarer Ausdruck moderner Gastlichkeit.

Frisch gezapftes alkoholfreies Bier bietet einen klar wahrnehmbaren Mehrwert gegenüber der Flasche: Es wirkt hochwertiger, frischer und ist stärker in das gastronomische Erlebnis eingebunden. Gerade in einem Marktumfeld, in dem das Preis-Leistungs-Verhältnis vermehrt hinterfragt wird, zählt nicht allein die Verfügbarkeit, sondern der Wert im Glas. Der Ausschank aus dem KEG macht Qualität, Frische und Erlebnis für die Gäste unmittelbar sichtbar. Für Betriebe, die jüngere Zielgruppen, vielfältige Getränkekonzepte und moderne Besuchsanlässe ansprechen möchten, wird alkoholfreies Bier im KEG somit zu einem Differenzierungsmerkmal und ermöglicht Wahlfreiheit.
Zugleich lässt sich das Angebot in bestehende Betriebslogiken integrieren. Dabei sind passende Gebindegrößen, eine klare Rotationsplanung, durchgängige Kühlung und verlässliche Hygieneroutinen entscheidend. So wird alkoholfreies Bier im Ausschank zu einer planbaren, hochwertigen Option auf der Getränkekarte.

Hygiene, Standzeit und Rotation
Die praktische Umsetzung im Ausschank bleibt eine zentrale Herausforderung. Viele Marktteilnehmer verbinden mit alkoholfreiem Bier vom Fass noch immer Fragen zu Hygiene, Standzeit, Kühlung und Rotation. Diese Aspekte sind jedoch keine Gegenargumente, sondern lösbare Praxisfragen. Mit passenden Gebindegrößen, klaren Routinen und einer professionellen Ausschanklogistik lässt sich alkoholfreies Bier im KEG sicher und hochwertig handhaben.
Insbesondere kleinere Gebinde können dabei helfen, Rotation, Standzeit und Frische besser miteinander zu verbinden. Über den KEG-Service von Schäfer Container Systems lassen sich vorhandene Edelstahl-Mehrweg-KEGs herstellerunabhängig auf kleinere Volumina umrüsten, beispielsweise von 50 Litern auf 30 oder 20 Liter. So können Brauereien und Abfüller einen Teil ihres bestehenden KEG-Bestands weiter nutzen, anstatt vollständig in Neuanschaffungen zu investieren. Damit ergibt sich für Brauereien und Abfüller ein pragmatischer Weg, um alkoholfreie Sortimente im Fass aufzubauen und gleichzeitig Bestände, Prozesse und Nachhaltigkeitsziele im Blick zu behalten. Für die Gastronomie erleichtern kleinere Gebinde die Integration in bestehende Betriebsabläufe, da sie eine schnellere Rotation unterstützen, Standzeiten reduzieren und dabei helfen, Frische und Hygienesicherheit im Ausschank besser zu steuern.

Hygieneleitfaden
Zur praktischen Umsetzung stellt Schäfer Container Systems einen Hygieneleitfaden für den Ausschank von alkoholfreiem Bier bereit. Dieser bündelt relevante Faktoren wie Kühlung, Standzeit, Reinigung, sensible Kontaktpunkte, Dokumentation und Betriebsroutinen. Ziel ist ein klarer Orientierungsrahmen für einen sicheren und hochwertigen Ausschank sowie eine fachliche Antwort auf die verbreitete Sorge, dass alkoholfreies Bier im Fass nicht zuverlässig funktioniert. „Die eigentliche Hürde liegt häufig nicht in der Nachfrage, sondern im Vertrauen in die Ausschankfähigkeit", sagt Oliver Evering. „Wer alkoholfreies Bier im KEG erfolgreich etablieren möchte, braucht Marktverständnis, eine passende Gebindelogik und sauber definierte Betriebsstandards. Genau dafür liefern wir Erfahrung, Service und langlebige Mehrweglösungen."

Mehrweg-Edelstahl-KEGs
Alkoholfreies Bier steht beispielhaft für eine breitere Entwicklung im Getränkemarkt. Die Grenzen zwischen den klassischen Biersegmenten einerseits und alkoholfreien Getränken, Softdrinks, Wasser, Cider, Tee, Kaffee sowie weiteren Ausschankkonzepten andererseits werden durchlässiger. Dadurch ergeben sich für Brauereien, AfG-Hersteller, Getränkeabfüller, Caterer und Eventanbieter zusätzliche Möglichkeiten, Getränke professionell, nachhaltig und hochwertig im Mehrwegsystem anzubieten.
Mehrweg-Edelstahl-KEGs schaffen dafür eine belastbare Gebindebasis. Sie unterstützen Kreislaufwirtschaft, Getränkesicherheit, Hygiene, effiziente Logistik und individuelle Markenpräsentation. Im Vergleich zu Glasflaschen bieten Edelstahl-KEGs zusätzliche Vorteile in Transport und Handling: Sie sind robust, bruchsicher, stapel- und transportfähig und damit besonders geeignet für professionelle Logistikprozesse im Außer-Haus-Markt. Zudem lassen sich KEGs effizient reinigen, wiederbefüllen und erneut in den Getränkekreislauf zurückführen. Das unterstützt kurze Umläufe, standardisierte Prozesse und eine praxistaugliche Mehrweglogik.
Gleichzeitig gewinnt die Mehrwegfähigkeit von Getränkegebinden sowohl regulatorisch als auch strategisch an Bedeutung. Die europäische Verpackungsverordnung PPWR erhöht den Druck auf die Branche, Verpackungs- und Gebindelösungen stärker unter den Gesichtspunkten Wiederverwendung, Recyclingfähigkeit, Ressourcenschonung und Kreislaufwirtschaft zu bewerten. Langlebige, wiederverwendbare und vollständig recycelbare Mehrweg-Edelstahl-KEGs bieten hier eine zukunftsfähige Grundlage für professionelle Ausschankkonzepte.

Aspera Brauerei
RIESE GMBH

WIR BRAUEN FÜR DIE BIERE DER WELT

Röstmalzbier
Malzextrakte
Bierkonzentrate

Brausirup
Braukulöre
Flüssige Zucker

ASPERA BRAUEREI RIESE GMBH

45478 Mülheim an der Ruhr, Rheinstrasse 146–152
Tel. (02 08) 58 89 80 / aspera@aspera-riese.de
www.aspera.de

Deutsche Getränke Logistik (DGL)

Zukunftssichere Mehrweg-Logistik für Sachsen

Die Deutsche Getränke Logistik (DGL) stellt die Weichen für eine langfristig stabile Mehrweglogistik in Sachsen. Im Rahmen ihrer strategischen Partnerschaft mit marktführenden Handelsunternehmen realisiert das Joint Venture der Radeberger Gruppe und C. & A. Veltins einen hochmodernen Logistikneubau in Striegistal. An der A4 zwischen Dresden und Chemnitz gelegen, konsolidiert das Joint Venture die Distribution in der Region an einem zentralen, zukunftssicheren Standort.

(F.) Markus Rütters, CEO der DGL-Gruppe, betont: „Das Großprojekt ist auf eine verlässliche Versorgung über die nächsten 20 Jahre ausgelegt – die offizielle Baugenehmigung wurde schon erteilt."
Der neue Standort Striegistal soll fortan die effiziente Belieferung von Kunden in einem Umkreis von rund 100 Kilometern sichern. Als starke Säulen und Ankerkunden des neuen Logistikzentrums stehen bereits namhafte Branchengrößen wie Edeka NBST (Nordbayern-Sachsen-Thüringen) und Kaufland fest. Darüber hinaus ist das Logistikzentrum als offene Plattform konzipiert und steht auch weiteren Marktteilnehmern für das komplette Spektrum logistischer Dienstleistungen zur Verfügung. Entsprechende Gespräche mit potenziellen Neukunden laufen bereits. Dank einer hochflexiblen Hallen- und Flächenaufteilung kann der Standort zudem jederzeit modifiziert werden, um schnell auf veränderte Marktbedingungen oder zusätzliche Kundenanforderungen zu reagieren.
Auf einer Gesamtgrundstücksfläche von 111 247 m² entstehen rund 27 000 m² modernste Hallen- und Büroflächen. Die Inbetriebnahme ist in einem strukturierten Stufenmodell vorgesehen, das im Herbst 2027 startet und Anfang 2028 vollständig abgeschlossen sein soll. Markus Rütters: „Nach der Fertigstellung werden rund 200 Mitarbeitende aus unterschiedlichsten Berufsgruppen am Standort tätig sein und von einer langfristigen Arbeitsplatzperspektive profitieren."

Fokus auf Nachhaltigkeit

Das Objekt wird von einem Investor exakt nach den maßgeschneiderten Layout-Vorgaben und Wünschen der DGL errichtet. Die logistischen Prozesse sowie der optimale Materialfluss wurden hierfür eigens von der Expansionsabteilung der DGL-Gruppe erarbeitet. Ein besonderes technologisches Highlight im täglichen Betrieb wird die weitgehende Automatisierung der Leergutprozesse sein, die für maximale Effizienz und Schnelligkeit sorgt.
Auch in puncto Ökologie setzt das Projekt neue Maßstäbe und strebt eine offizielle Zertifizierung nach dem Deutschen Gütesiegel Nachhaltiges Bauen (DGNB) an. „Der Neubau wird konsequent nach modernsten Nachhaltigkeitsgesichtspunkten realisiert", erläutert der Sprecher der DGL-Geschäftsführung. Dazu beitragen wird unter anderem eine leistungsstarke Photovoltaikanlage inklusive eines modernen Speichersystems zur hauseigenen Energiegewinnung. Die Wärme- und Lichtversorgung wird durch den Einsatz einer umweltfreundlichen Hybridheizung, die Wärmepumpe und Gas kombiniert, sowie durch eine durchgehend energieeffiziente Beleuchtung sichergestellt. Um auch den Transportverkehr fit für die Zukunft zu machen, wird direkt auf dem Gelände eine umfassende Ladeinfrastruktur mit E-Ladesäulen für Pkw und Lkw installiert.

Mit Langzeitperspektive

„Mit diesem Neubau schaffen wir eine stabile Zukunftslösung für die gesamte Region. Wir bündeln unsere Kompetenzen an einem hochmodernen Standort, der nicht nur logistische Bestmarken setzt, sondern auch beim Thema Nachhaltigkeit vorangeht", so Markus Rütters. „Gleichzeitig schaffen wir für die Belegschaft Arbeitsplätze mit echter Langzeitperspektive."



Foto: DGL

Mehr Ertrag. Weniger Verluste. Geringere Kosten – Flottweg auf der BrauBeviale 2026

Mit dem Wandel des Konsumverhaltens verändern sich auch die Anforderungen an Brauereien. Verbraucher legen zunehmend Wert auf Vielfalt und bewussten Genuss. Um diesen Erwartungen gerecht zu werden, gewinnen effiziente und flexible Prozesse zunehmend an Bedeutung.

(F.) Flottweg präsentiert vom 10. bis 12. November 2026 auf der BrauBeviale in Nürnberg seine Lösungen für die Brau- und Getränkeindustrie. Als Spezialist für mechanische Trenntechnik zeigt Flottweg, wie sich mit leistungsfähigen Dekanterzentrifugen gezielt Potenziale erschließen lassen – für mehr Ausbeute, geringere Verluste und nachhaltig reduzierte Betriebs- und Wartungskosten.

Im Mittelpunkt stehen weiterentwickelte Zentrifugen und Systemlösungen, die auf die Anforderungen von Brauereien und Getränkeherstellern abgestimmt sind. Denn sinkende Absatzmengen und steigender Kostendruck zwingen Brauereien dazu, ihre Prozesse gezielt zu optimieren. Auf der BrauBeviale zeigt das Unternehmen, wie sich bestehende Prozesse weiterentwickeln lassen, um Effizienz nachhaltig zu steigern und gleichzeitig flexibel auf veränderte Produktionsbedingungen zu reagieren.

Die Grundlage dafür bilden bewährte technologische Konzepte wie das LongLife Concept, das für maximale Lebensdauer und minimale Wartungskosten steht; der SoftShot Flex, das flexibelste und leiseste Entleerungssystem am Markt sowie die Brewer Control, die eine intuitive und praxisnahe Bedienung der Separatoren ermöglicht. Zusammen schaffen sie die Basis für stabile Prozesse, hohe Ausbeute und einen wirtschaftlichen Anlagenbetrieb.

Mit ZeroLube präsentiert Flottweg ein neues, dauergeschmiertes Lagersystem für Separatoren in kompakten Skid-Anlagen. Die innovative Bauweise reduziert den Wartungsaufwand, vereinfacht das Systemdesign und steigert die Anlagenverfügbarkeit.



Mit dem Ansatz des Beer-Driven Separator Engineerings entwickelt Flottweg seine modernen Zentrifugen kontinuierlich weiter – basierend auf den realen Anforderungen aus dem Brauereialltag. Im Mittelpunkt steht dabei nicht die einzelne Innovation, sondern die gezielte Optimierung bestehender Prozesse.

Bei Interesse können Besucher auf der BrauBeviale mit Flottweg persönlich ins Gespräch kommen und erfahren, wie sich Effizienzpotenziale in der Produktion konkret erschließen lassen.



▷ FORTBILDUNG

Aromen und Farben für Spirituosen: Destillateurmeister-Anwärter besuchen ADM

Der am 10. August gestartete Kurs Fach- und handlungsspezifische Qualifikationen für Destillateurmeister (Destillateurmeisterkurs) verbindet Theorie und Praxis aufs Beste. Neben Vorlesungen und fachpraktischem Unterricht vertiefen die Meisteranwärter ihr Wissen auch durch Betriebsbesichtigungen und Schulungen in Unternehmen der Spirituosen- und Zulieferindustrie. Am 9. September öffnete die ADM WILD Europe GmbH & Co. KG ihre Pforten für die künftigen Destillateurmeister.

(WiK) Produktionsleiter Christian Habedank hatte mit seinem Team ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt. Er begrüßte die Gruppe am ADM-Standort Berlin-Spandau.

ADM WILD

Werksleiter Christian Metzing stellte das Unternehmen ADM (Archer Daniels Midland) im Allgemeinen vor und den Berliner Standort im Speziellen. Der US-amerikanische Agrarrohstoffverarbeiter und Hersteller von Lebensmittelzutaten hatte 2014 die Heidelberger Rudolf Wild GmbH übernommen, die in der ADM WILD Europe GmbH & Co. KG aufging. Der Berliner Zweig des Unternehmens geht auf die Dr. Scholvien GmbH & Co. Essenzenfabrik zurück. Der Chemiker Dr. Ludwig Scholvien hatte 1908 die Original-Fassbrause entwickelt. Diese mit Süßholzauszügen und anderen Kräuteraromen versetzte Malzbrause gilt bis heute als eine alkoholfreie Alternative zum Bier und wird bis heute in Berlin produziert.

Das Berliner Werk beschäftigt 430 Mitarbeiter, davon 250 in der Produktion. „Wir fertigen sehr viel im Kundenauftrag und profitieren davon, dass wir hier kurze Wege zwischen Entwicklung und Produktion haben." Die Anzahl der Fertigprodukte bezifferte er mit 10 000. „Wir haben allein mehr als 300 Erdbeeraromen. Aber manchmal fordern Kunden auch etwas ganz Eigenes." Es gebe fast nichts, was ADM nicht herstellen könnte, man richte sich sehr am Kundenwunsch aus.

Betriebsführung

Christian Habedank führte durch die Produktion, Ausmischung und Abfüllung. Einen besonderen Schwerpunkt setzte er auf die unterschiedlichen Extraktionsverfahren. Kräuter-Extraktion mit Perkolation bzw. Mazeration. Süßholzwurzel werde z. B. eine Woche auf Alkohol gelegt, ehe das Mazerat destilliert werde. IfGB-Absolvent Tobias Groth stellte die Extraktion vor. Die Teilnehmer waren begeistert, dort traditionelle Kupferbrennblasen vorzufinden. Damit produziere man Kräuterauszüge und Gurkendestillate für Kräuterspirituosen, aber z. B. auch Kamillenextrakte für Kosmetik und Pharmazie. „Wir produzieren reine Destillate", sagte Groth. Habedank verwies darauf, dass man manch einen Großauftrag auf mehreren kleinen Brennblasen destilliert. „Wir setzen auf Qualität und nicht jeder Scale-up funktioniert." Neben den kleinen Geräten gibt es auch Großanlagen und Rektifikationskolonnen.

Vorträge und Verkostung

Im Anschluss an die Begehung sprach die Entwicklerin Marion Hähn über aktuelle Aromentrends und bot eine spannende Verkostung unterschiedlicher Auszüge von Holunder, Ingwer und Tonkabohne – jeweils wässriger Auszug, alkoholischer Auszug und Destillat.
Den Abschluss des Besuchs bildete der Vortrag von Oliver Binder, Director Process Engineering, über Aromen: Sensorik, Technologie und Recht.



Auf dem Weg zur Besichtigung mit Produktionsleiter Christian Habedank



Verkostung mit Marion Hähn

Fotos: WiK

Destillateur-Aufbaukurs 7. bis 18. Juni 2027: Die Anmeldung ist geöffnet

Das Interesse an Destillateur-Fortbildungen ist ungebrochen. Da der Aufbaukurs wegen des Destillateurmeisterkurses 2026 pausieren musste, drängen sich die Interessenten bereits für den Destillateur-Aufbaukurs 2027. Dieser Kurs wendet sich an alle, die ein Interesse an der professionellen Herstellung von Spirituosen haben: Mitarbeitende von Brennereien und Spirituosenproduzenten, von Aromenherstellern sowie anderen Betrieben der Zulieferindustrie. Selbst Mitarbeiter der pharmazeutischen Industrie haben ihn bereits absolviert. Die Anmeldung ist ab sofort möglich.



Fachpraktischer Unterricht Likörherstellung mit Siegbert Hennig am IfGB

(WiK) Die Unterrichtsinhalte sind auf Fachleute aus der Produktion und Qualitätskontrolle ausgerichtet, eignen sich aber auch für Vertriebsprofis. Außerdem nutzen Quereinsteiger und Start-ups die Fortbildung für einen professionellen Einstieg in die Spirituosenbranche. Hört man den Absolventen zu, klingt sehr viel Begeisterung an. Viele Teilnehmer betonen, dass der Kurs einen guten Überblick über alle Aspekte der Spirituosenherstellung vermittelt und vertieft. „Ich habe eine neue Sicht auf meine Tätigkeit erhalten", sagt eine Absolventin. Andere schätzen besonders die kompetenten Dozenten, die immer offen für Fragen sind und mit den Teilnehmern für spezielle Probleme passgenaue Lösungen erarbeiten. Auch den Nutzen als Vorbereitung auf den Destillateurmeisterkurs bewerten künftige Meisterkandidaten als sehr gut.

Zugangsvoraussetzung für die Zulassung zum Destillateur-Aufbaukurs ist ein Grundwissen der Brennerei- und Destillationstechnik. Dies kann durch Praxiserfahrung in einem Spirituosenbetrieb oder durch intensive Vorbereitung eines Start-ups gegeben sein. Der Aufbaukurs eignet sich, um Wissen aufzufrischen und zu aktualisieren. Weiterhin ist dieser Lehrgang für Destillateure eine sehr gute Vorbereitung auf den Destillateurmeisterkurs 2029.

Die IfGB-Kurse zeichnen sich durch eine enge Verzahnung von Theorie und Praxis aus. In kompakter Form werden alle Aspekte der Spirituosenproduktion vorgestellt. Die Kursgröße liegt bei 10 bis 32 Teilnehmern. Der fachpraktische Unterricht – z. B. im Labor und der Likörherstellung – findet in Kleingruppen von max. 8 Personen statt. So ist ein intensiver Dialog zwischen Teilnehmern und Dozenten gewährleistet.

Dozenten des Aufbaukurses sind Getränketechnologen, Biologen und Ingenieure des IfGB/der VLB sowie Brenner, Destillateure und Experten aus Branchen-Unternehmen und Ministerien. Sie spannen den Bogen von Brennereitechnologie über Betriebstechnik und Fachrechnen bis hin zu Gesetzeskunde. Absolventen betonen die besondere Bedeutung des fachpraktischen Unterrichts. Ein besonderes Highlight ist der Destillationstag in der Deutschen Spirituosen Manufaktur in Berlin-Marzahn.

Die Kurskosten betragen 3000 €.

Fotos: WiK



Konzentrierte Arbeit während des Destillationstages in der Deutschen Spirituosen Manufaktur in Berlin-Marzahn

▷ BRAU-BÖRSEN-BILANZ

AB InBev freut sich über Lateinamerika

Der Dax 40 (M-Dax) ging zum August-Ultimo 2026 mit 26 281 (32 777) Punkten aus dem Markt, das waren +5,1 (+3,0) % im Vergleich zum Juni-Schluss.

1 € galt am 31. August 1,16 US-$, und die deutsche Umlaufrendite berechnete sich mit 3,27 %.

Kulmbacher: 1. Halbjahr 2026 weniger Bier, mehr Gewinn

Der Bierabsatz der Kulmbacher Brauerei-Gruppe stellte sich im 1. Halbjahr 2026 (2025), ohne Lohnfertigung, um -5,9 % auf 1,195 (1,270/1,278) Mio. hl. Die Plassenburg verwies auf das deutsche Ausstoßminus in diesem Zeitraum wie auf ihre Preiserhöhungen im November 2025, die auf die Mengen gedrückt hätten. Auch Bügelverschluss-„Mönchshof" sei vom negativen Branchentrend betroffen gewesen, stärke indes seine Position als Bügelverschluss-Primus dank Einführung der 0,33-l-Flasche (so fürs neue „Mönchshof Pils"). Die Marke „Kulmbacher Edelherb" lag -2,0 % leichter. Die Marke „Würzburger Hofbräu" habe stabil verkauft. Freude machte Bügelverschluss-„Keiler" mit +3,3 % Mehrabsatz. „Scherdel", „Sternquell" und „Braustolz" gaben ab. Die AfG-Verkäufe tendierten +1,5 % freundlich auf 0,546 (0,538/0,510) Mio. hl. Dabei legte „Bad Brambacher" +4,4 % zu, einmal mehr dank „Garten-Limonade" (neu mit Himbeer-Zitrone), die heuer +26,2 % sprang. Insgesamt wurden damit in den ersten 6 Monaten 1,741 (1,808/1,788) Mio. hl Getränke abgesetzt (-3,7 %).



Ihren Nettoumsatz hat IFRS-Bilanziererin Kulmbacher im 1. Halbjahr 2026 (2025) konzernweit knapp behauptet mit 142,5 (143,6/140,0) Mio. € (-0,7 %), dank konsequenter Umsetzung der Preisstrategie. Der Materialaufwand sank -8,9 % auf 51,2 (56,2/58,7) Mio. €, dank günstigerer Rohstoffpreise. Auch der sonstige betriebliche Aufwand konnte reduziert werden, die Abschreibungen auf Sachen und immaterielle Anlagen sanken, während der Personalaufwand leicht stieg. Beschäftigt wurden durchschnittlich 941 (931) Mitarbeiter. Das Betriebsergebnis verdoppelte sich reichlich auf 9,0 (4,2/3,3) Mio. €. Das Finanzergebnis sank höherer Sollzinsen halber auf -0,9 (-0,8) Mio. € Aufwandssaldo. Nach -2,4 (-1,0) Mio. € Ertragsteuern schloss der Kulmbach-Konzern mit 5,77 (2,40) Mio. € Halbjahresgewinn.

Die Konzernbilanz längte sich zum 30. Juni 2026 (Ultimo 2025) auf 270 (254) Mio. €. Auf der Vermögensseite standen vor allem deutlich gestiegene Forderungen aus Lieferungen und Leistungen sowie höhere Sachanlagen-Buchwerte. Auf der Finanzierungsseite erhöhten sich die Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen und das Eigenkapital (dieses auf 89,3 nach 85,5 Mio. €; EK-Quote 33,1 nach 33,6 %) sowie die langfristigen Finanzverbindlichkeiten (hauptsächlich durch mittelfristigen Bankkredit). In Sachen, immaterielle Anlagen und sonstige Ausleihungen investiert hat Kulmbacher im 1. Halbjahr 2026 (2025) brutto 12,5 (8,8) Mio. €, so in eine neue Pet-Abfüllung in Bad Brambach, in den Ersatz einer Weißbier-Zentrifuge in Kulmbach sowie in MW-Gebinde. Im 2. Halbjahr 2026 setze die Tochter der Paulaner Brauerei Gruppe weiter auf ihre Bügelverschlussmarken wie auf anhaltende Kostendisziplin; gesehen werde erhebliches Entwicklungspotenzial bei AfG.

Heute in der Brau-Börsen-Bilanz u.a.

- ABI
- Carlsberg
- Heineken
- Kulmbacher
- Sapporo u.a.

AB InBev: Mehr Absatz und Umsatz im 2. Quartal 2026

Weltbierprimus Anheuser-Busch InBev hat seinen Getränkeabsatz im 2. Quartal 2026 (2025) konzernweit leicht ausweiten können auf 144,0 (143,3) Mio. hl. Vergleichbar verkaufte Leuven +1,2 Mio. hl mehr (+0,9 %), aus Konzernveränderungen vornehmlich in Mittelamerika kamen -0,6 Mio. hl. Dabei standen Bier für 126,9 (125,6) Mio. hl (vergleichbar +1,1 %) und sonstige Getränke für 17,1 (17,7) Mio. hl (vergleichbar -1,1 %). Beim Getränkeabsatz machte Mittelamerika am meisten Freude auf 40,0 (38,8) Mio. hl (vergleichbar +1,8 Mio. hl bzw. +4,7 %, Konzernveränderungen -0,6 Mio. hl): Ekuador sprang im Bereich von +25 %, Kolumbien etwas über +10 %, Peru hoch einstellig, und Mexiko kam leicht voran. Südamerika zeigte sich +1,4 % freundlich auf 34,7 (34,2) Mio. hl: Brasilien verkaufte +2,3 % mehr (Bier: +5,0 %, sonstige Getränke: -4,4 %), Argentinien gab insgesamt klein einstellig ab, indes bei klein einstelligem Bier-Plus. Europa/Nahost/Afrika behauptete sich gut mit reichlich (knapp) 24,2 Mio. hl (vergleichbar +0,2 Mio. hl bzw. +0,8 %): Europa verkaufte klein einstellig mehr (wobei „Corona" dort im Bereich von +15 % sprang), Südafrika gab klein einstellig ab, gleichfalls Nigeria, während die weiteren Afrika-Märkte mittel einstellig zulegten. Nordamerika zeigte dank kleinem Plus aus Konzernveränderungen gut (knapp) 22,4 Mio. hl, wobei der Absatz vergleichbar -0,2 Mio. hl bzw. -0,7 % tendierte: In den USA verbesserten sich die Absätze an Großhändler (STW) auf -0,6 % (wobei „Cutwater", „Michelob Ultra Zero" und „Busch Light Apple" gelobt wurden), Kanada habe klein einstellig abgegeben. Und Asien/Pazifik verlor -1,1 Mio. hl (-4,7 %) auf 22,6 (23,7) Mio. hl: China habe mit -9,7 % unter einem mittel einstellig schwächeren Markt gelegen, während Südkorea im Vergleich zum schwachen Vorjahresquartal etwas über +10 % sprang. Der Konzernumsatz von IFRS-Bilanziererin ABI stieg im 2. Quartal 2026 (2025) auf netto 16,7 (15,0) Mrd. US-$: Im laufenden Geschäft legte er +0,8 Mrd. US-$ zu (+5,6 %; hl-Umsatz: +4,2 %), weitere +0,8 Mrd. US-$ kamen aus

Auch die anstehende Besteuerung zuckerhaltiger Getränke stellt für die Getränkehersteller eine Herausforderung dar.

Aus dem Kulmbacher-Zwischenbericht für das 1. Halbjahr 2026

der Währungsumrechnung, Effekte aus Konzernveränderungen waren zu vernachlässigen. Der vergleichbare Mehrumsatz kam aus Mittelamerika mit +0,4 Mrd. US-$ (+9,8 %), aus Südamerika mit +0,2 Mrd. US-$ (+7,6 %) sowie aus Europa/Nahost/Afrika und Nordamerika mit je +0,1 Mrd. US-$ (+3,3 % bzw. +2,6 %), während Asien/Pazifik -0,05 Mrd. US-$ weniger erlöste (vergleichbar -2,8 %).

Mehr Gewinn im 1. Halbjahr auch aus dem Betrieb

Nach zwei ähnlich freundlichen Quartalen hat ABI damit im 1. Halbjahr 2026 (2025) 280,4 (279,6) Mio. hl Getränke verkauft (vergleichbar +2,3 Mio. hl gleich +0,8 %, Konzernveränderungen -1,5 Mio. hl). Bier kam dabei voran auf 245,4 (243,0) Mio. hl, sonstige Getränke stellten sich auf 35,0 (36,6) Mio. hl. Beim vergleichbaren Getränkeabsatz machte auch zum Halbjahr Mittelamerika am meisten Freude, Europa/Nahost/Afrika lag freundlicher, Südamerika behauptete sich gut, Nordamerika tendierte leichter (-1,8 %) und Asien/Pazifik schwächer. Netto umgesetzt hat Leuven daraus konzernweit 31,9 (28,6) Mrd. US-$ (+11,5 %): Das laufende Geschäft legte +1,6 Mrd. US-$ zu (+5,7 %; hl-Umsatz: +4,3 %), aus den Wechselkursen kamen +1,8 Mrd. US-$, und Konzernveränderungen drückten um -0,1 Mrd. US-$. Auch im 1. Halbjahr trugen bis auf Asien/Pazifik alle Regionen zum vergleichbaren Mehrumsatz bei, in der Rangfolge des 2. Quartals. Die direkten Umsatzkosten stiegen auf 13,7 (12,6) Mrd. US-$ (+8,7 %, vergleichbar +3,6 %). Auch die weiteren betrieblichen Positionen schlossen mit einem höheren Aufwandssaldo. Das Betriebsergebnis kam voran auf 8,7 (7,6) Mrd. US-$ vor vergleichsweise kleinen Einmaleffekten. Das Finanz- und Beteiligungsergebnis schloss mit +0,1 (-1,5) Mrd. US-$ Ertragssaldo (Vorjahr: Aufwandssaldo) durch Einmaleffekte (Nettozinskosten: -1,2 nach -1,3 Mrd. US-$). Nach -1,7 (-1,4) Mrd. US-$ Ertragsteuern schloss ABI mit 7,06 (4,57) Mrd. US-$ Halbjahresgewinn im Konzern, von dem 6,31 (3,82) Mrd. US-$ den Aktionären der Mutter zuzurechnen waren. Leuven freute sich über soliden Umsatz und Gewinn. Direkt im Eigenkapital gebucht wurden +2,9 (+2,6) Mrd. US-$ Mehrung, weitgehend aus der Bilanzumrechnung von Fremdwährungstöchtern.

Die ABI-Konzernbilanz zeigte sich zum 30. Juni 2026 (Ultimo 2025) mit 218 (219) Mrd. US-$ wenig verändert. Auf der Vermögensseite standen vor allem mehr Firmenwerte und Forderungen bei weniger Kasse, auf der Finanzierungsseite mehr Eigenkapital (101,2 nach 97,7 Mrd. US-$, Quote 46,3 nach 44,7 %) sowie etwas rückläufige zinstragende Verbindlichkeiten. Und netto cash in den Betrieb investiert hat Leuven im 1. Halbjahr 2026 (2025) -1,36 (-1,35) Mrd. US-$. Hinzu kamen -0,8 (-0) Mrd. US-$ für Akquisitionen, vornehmlich in eine 85-%-Mehrheit an BeatBox, einem US-Hersteller für alkoholische Mixgetränke. Zum Juli-Schluss bekräftigte ABI ihren Ausblick aufs Gesamtjahr 2026 mit 4-8 % Zuwachs beim Betriebsgewinn vor Abschreibungen (EBITDA) und 3,5-4 Mrd. US-$ Nettoinvest. Und „Spaten" ist weiter bei den ABI-Megabrands zu sehen.

Heineken mit mehr Absatz und Umsatz im 2. Quartal 2026

Der Konzern um die Heineken N.V. hat im 2. Quartal 2026 (2025) seinen Getränkeabsatz auf 71,0 (70,4) Mio. hl ausweiten können: Im laufenden Geschäft wurden +0,7 Mio. hl (+0,9 %) mehr verkauft (1. Quartal: -0,1 %), aus Konzernveränderungen kamen saldiert -0,1 Mio. hl. Dabei stellte sich Bier auf 62,0 (62,3) Mio. hl, da -0,6 Mio. hl aus Konzernveränderungen (vor allem aus Asien/Pazifik durch Umgliederung von Indien-Lohnbrau in das Lizenzgeschäft) das vergleichbare Plus von 0,3 Mio. hl (+0,5 %) überkompensierten. Sonstige Getränke kamen voran auf 6,7 (5,9) Mio. hl, davon +0,4 Mio. hl (+6,0 %) aus dem laufenden Geschäft und +0,5 Mio. hl aus Konzernveränderungen (vor allem aus Amerika durch FIFCO/Costa Rica-Zukauf). Und Handelsware stand für konstant 2,2 Mio. hl. Beim Konzern-Getränkeabsatz machte Asien/Pazifik am meisten Freude auf 12,9 (12,3) Mio. hl, davon +1,1 Mio. hl gleich +9,3 % vergleichbar. Afrika/Nahost stellte sich auf 10,4 (10,6) Mio. hl, legte aber vergleichbar +0,4 Mio. hl zu (+3,3 %). Europa behauptete sich mit +0,2 % gut bei stabil 25,3 Mio. hl. Und Amerika kam durch die Costa Rica-Akquise voran auf 22,4 (22,2) Mio. hl, gab indes vergleichbar -0,9 Mio. hl ab (-4,0 %). Die Marke „Heineken" gewann +3,9 % auf 16,2 (15,6) Mio. hl vor allem dank Asien/Pazifik. Außerhalb des Konzernabsatzes stieg das Lizenzvolumen bei Dritten auf 5,5 (3,6) Mio. hl, davon +0,7 Mio. hl (+20,3 %) im laufenden Geschäft (vornehmlich dank China sowie Kamerun mit „Mützig") und +1,1 Mio. hl aus Konzernveränderungen (je hälftig aus Indien-Umgliederung und Afrika/Nahost). Umgesetzt hat die IFRS-Bilanziererin daraus im 2. Quartal netto 8,1 (7,6) Mrd. €, davon +0,2 Mrd. € im laufenden Geschäft (+2,7 %), knapp +0,2 Mrd. € aus Zukäufen und +0,1 Mrd. € aus der Währungsumrechnung. Regional entwickelten sich die Umsätze besser als die Absätze, in Amerika blieben sie aber vergleichbar leicht negativ (-0,8 %).

Gewinnplus im 1. Halbjahr auch in Amsterdam

Im 1. Halbjahr 2026 (2025) hat Amsterdam den Konzern-Getränkeabsatz so auf 132,4 (131,4) Mio. hl ausweiten können, je hälftig aus dem laufenden Geschäft (+0,4 %) und aus Zukäufen. Bier stellte sich dabei durch die Konzernveränderungen auf 115,6 (116,4) Mio. hl, wobei sich das laufende Geschäft mit -0,1 Mio. hl knapp behauptete (-0,1 %). Sonstige Getränke legten zu auf 13,0 (11,2) Mio. hl, davon +0,7 Mio. hl vergleichbar (+6,0 %). Handelsware zeigte stabil 3,8 Mio. hl. Der vergleichbare Getränkeabsatz tendierte in Amerika -3,2 % schwächer: Mexiko-Bier habe klein einstellig abgegeben, Brasilien-Bier mittel einstellig, die USA verloren hoch einstellig. Europa lag -0,6 % knapp behauptet: Frankreich kam mittel einstellig voran (dort belasteten 2025 Verhandlungen mit Handelspartnern), Großbritannien lag (incl. Lizenzen) klein einstellig freundlich, auch Italien und die Nieder-



lande verkauften mehr, während in Polen der Preiswert-Marktdruck andauerte. Afrika/Nahost zeigte sich +2,7 % freundlich: Äthiopien habe hoch einstellig zugelegt, Heineken Beverages (incl. Lizenzen) und Nigeria seien je klein einstellig vorangekommen. Asien/Pazifik legte +6,6 % zu: Vietnam-Bier sprang etwas über +20 %, Indonesien-Bier zwischen +10 und +20 %, Indien habe incl. Lizenzbier hoch einstellig zugelegt und Myanmar-Bier mittel einstellig, Malaysia gab ab und Kambodscha blieb schwierig. Weltweit setzte die Marke „Heineken" +5,3 % mehr ab auf 31,6 (30,0) Mio. hl, wobei das „0.0" hoch einstellig zulegte. „Desperados" habe gleichfalls hoch einstellig zugelegt, „Amstel" sei mittel einstellig vorangekommen, „Moretti" habe mehr verkauft und „Tiger" sei auf den Wachstumspfad zurückgekehrt. Das Premium-Biersegment habe +5,8 % zugelegt, Konsumbier -0,7 % nachgegeben, und die alkoholarmen bzw. -freien Biere, Zider und Braugetränke seien +12 % gesprungen. Außerhalb des Konzerns sprang Lizenzbier bei Dritten auf 10,4 (7,2) Mio. hl, davon vergleichbar +1,7 Mio. hl (+23 %).

Netto umgesetzt hat Heineken daraus 14,8 (14,2) Mrd. € (+4,7 %): Vergleichbar wurden +0,4 Mrd. € mehr erlöst (+2,7 %; hl-Umsatz: +2,3 %), Konzernveränderungen trugen +0,3 Mrd. € bei und die Wechselkurse drückten leicht. Vergleichbar tendierten auch im Halbjahr alle Regionen beim Umsatz besser als beim Absatz, wobei sich Amerika und Europa behaupten konnten (0,0 % bzw. +0,1 %). Der Materialaufwand stieg proportional zum Umsatz (+4,4 %), die weiteren betrieblichen Aufwandspositionen saldierten sich insgesamt zum Vorjahresniveau, und höhere sonstige betriebliche Erträge glichen den gestiegenen Materialaufwand aus. Der Betriebsgewinn stieg so auf 2,1 (1,4) Mrd. €. Das Finanzergebnis saldierte sich auch höherer Sollzinsen halber auf -0,4 (-0,3) Mrd. € Aufwand. Nach +0,04 (+0,11) Mrd. € Beteiligungsgewinn (2026 mit Wertberichtigung bei Lizenzpartner China Resources Beer) und -0,45 (-0,4) Mrd. € Ertragsteuern schloss Amsterdam mit 1,27 (0,86) Mrd. € Halbjahresgewinn, von denen rechnerisch 1,13 (0,74) Mrd. € auf die Aktionäre der N.V. entfielen.

Direkt im Eigenkapital gebucht wurden +1,1 (-2,1) Mrd. € Mehrung (Vorjahr: Minderung), weitgehend aus der Bilanzumrechnung von Fremdwährungstöchtern. Der Konzern sprach von robuster Ausweitung des Betriebsgewinns und wies auf einen starken Mitarbeiter-Abbau im 1. Halbjahr hin, um ca. -3000 VBE.

Die Heineken-Konzernbilanz längte sich zum 30. Juni 2026 (Ultimo 2025) auf 58 (54) Mrd. €. Bei den Aktiva waren vor allem mehr immaterielle und Sachanlagen zu sehen, dazu höhere Forderungen, bei weniger Kasse. Bei den Passiva stiegen vor allem die kurzfristigen Finanzverbindlichkeiten sowie das Eigenkapital (21,7 nach 20,6 Mrd. €; Quote 37,4 nach 38,3 %) und die Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen. Netto cash in den Betrieb investiert wurden im 1. Halbjahr 2026 (2025) -1,1 (-1,4) Mrd. €. Vor allem wurden -2,2 (0) und -0,5 (-0) Mrd. € für die Akquisition von Töchtern bzw. Beteiligungen gezahlt (FIFCO/Costa Rica). Anfang August bestätigte Heineken ihre Prognose fürs Gesamtjahr 2026 mit 2-6 % Zuwachs beim Betriebsgewinn, und Invest von unter 8 % vom Nettoumsatz. Vorangekommen sei Amsterdam bei den Vorbereitungen für ihre Mehr-Markt-Organisation (MMO) in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Carlsberg: 1. Halbjahr mit Absatzplus dank sonstiger Getränke

Nach einem gut behaupteten 1. Quartal stellte sich der Carlsberg-Bierabsatz im 2. Quartal 2026 (2025) konzernweit auf 28,8 (29,4) Mio. hl (ca. -2 %). Westeuropa gab ab auf 7,6 (8,0) Mio. hl und Asien auf 10,6 (11,0) Mio. hl, während Mittel-/Osteuropa und Indien auf 10,6 (10,4) Mio. hl vorankam. Sonstige Getränke legten zu auf 14,5 (13,5) Mio. hl (gut +7 %), mit Mehrverkäufen aus Mittel-/Osteuropa und Indien sowie Westeuropa. Damit wurden insgesamt 43,3 (42,9) Mio. hl Getränke abgesetzt (+0,8 %). Netto umgesetzt hat IFRS-Bilanziererin Carlsberg daraus im Konzern 26,3 (25,7) Mrd. DKK (+2,3 %; hl-Umsatz: +1 %), mit Zuwachs aus allen Regionen.

Im 1. Halbjahr 2026 (2025) wurden damit konzernweit 52,2 (52,7) Mio. hl Bier verkauft (-1 %): Der Rückgang kam vor allem aus Westeuropa auf 13,0 (13,5) Mio. hl. Auch Asien tendierte leichter auf 21,9 (22,1) Mio. hl. Freundlicher zeigte sich Mittel-/Osteuropa und Indien auf 17,3 (17,1) Mio. hl. Bei den internationalen Marken gewannen „Carlsberg" +6 % und „Tuborg" +3 %. Das Premium-Segment habe +1 % freundlicher gelegen, alkoholfreie Braugetränke seien +11 % gesprungen (Westeuropa: +15 %). Sonstige Getränke sprangen auf 26,2 (23,6) Mio. hl (+11,3 %, davon +7,8 %punkte aus dem laufenden Geschäft und +3,5 %punkte aus der Britvic-Erstkonsolidierung erst zum 16. Januar 2025). Der Getränkeabsatz insgesamt kam voran auf 78,4 (76,3) Mio. hl (+2,8 %, davon vergleichbar +1,7 %punkte). Westeuropa stand dabei für 31,7 (31,0) Mio. hl Getränke dank AfG: Polen verlor insgesamt etwas über -10 % in einem weiter nachgiebigen Markt bei schärferem Preiswettbewerb im unteren Konsumbier-Segment. Großbritannien-Getränke und -Bier kamen je klein einstellig voran, wobei der HoGa-Bereich unter Druck blieb. Frankreich-Bier verkaufte klein einstellig mehr. Skandinavien habe insgesamt klein einstellig mehr Getränke verkauft (bei leichtem Minus in Finnland vom Konsumbier). Asien brachte dank sonstiger Getränke konstant 25,1 Mio. hl: China gab -3 % ab (2. Quartal: -6 %, auch wetterbedingt), Vietnam sprang mehr als +20 %, und Laos kam mittel einstellig voran. Mittel-/Osteuropa und Indien legte zu auf 21,6 (20,2) Mio. hl: Indien sei im Bereich von +15 % gesprungen, gleichfalls Nepal. Die Ukraine habe mittel einstellig abgegeben. In Kasachstan soll der neue AfG-Abfüllbetrieb Ende des 3. Quartals in Betrieb gehen.

Umgesetzt wurden konzernweit netto 47,1 (45,9) Mrd. DKK (+2,6 %): Vergleichbar wurden +2,7 %punkte mehr erlöst (hl-Umsatz: +1 %), Zukäufe standen für +1,2 %punkte, und die Wechselkurse verzehrten -1,3 %punkte. Die direkten Umsatzkosten stiegen etwas stärker als der Nettoumsatz auf 25,6 (24,8) Mrd. DKK (+3,4 %). Auch dank rückläufigem Verwaltungsaufwand (nach Britvic-Zukauf im Vorjahr) stieg das Betriebsergebnis auf 6,6 (5,7) Mrd. DKK. Das Ergebnis aus Investitionstätigkeit, mit dem Beteiligungsergebnis (Kopenhagen wendet den Standard IFRS 18 bereits ab 2026 an, er trennt Betriebs-, Investitions- und Finanzergebnis), stellte sich auf

+0,4 (+0,5) Mrd. DKK Ertragssaldo (2025 mit höheren Immobilien-Erträgen), und das Finanzergebnis auf -1,3 (-1,1) Mrd. DKK Aufwandssaldo. Nach -1,3 (-1,2) Mrd. DKK Ertragsteuern standen 4,46 (4,02) Mrd. DKK Halbjahresgewinn, von dem 3,80 (3,36) Mrd. DKK den Aktionären der A/S zuzurechnen waren. Das Elefantentor freute sich über solides Umsatz- und Ertragsplus. Direkt im Eigenkapital gebucht wurden +0,7 (-3,1) Mrd. DKK Mehrung (Vorjahr: Minderung), überwiegend aus der Bilanzumrechnung von Fremdwährungstöchtern. Die Konzern-Bilanzsumme längte sich zum 30. Juni 2026 (Ultimo 2025) auf 164 (154) Mrd. DKK. Auf der Vermögensseite standen vor allem mehr Forderungen aus Lieferungen und Leistungen sowie Sachanlagen. Auf der Finanzierungsseite stiegen vor allem Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen; Finanzverbindlichkeiten gingen -10,5 Mrd. DKK zurück, dafür standen im Eigenkapital neu die im Mai begebenen 13,5 Mrd. DKK Hybridbonds (EK: 44,8 nach 30,7 Mrd. DKK, Quote 27,4 nach 19,9 %). Netto cash in den Betrieb investiert wurden im 1. Halbjahr 2026 (2025) -3,4 (-2,6) Mrd. DKK, neben Kasachstan auch in Indien- und Laos-Kapazitätserweiterungen. Die Prognose für ihr Gesamtjahr 2026 hat Carlsberg Mitte August angehoben auf 4-6 % Zuwachs beim vergleichbaren Betriebsgewinn (zuvor 2-6 %), und ca. 6-7 Mrd. DKK Invest. Lübz erhalte ein neues Sudhaus.

Neuordnung des Geschäfts in Südostasien mit Sapporo

Am 6. Juli 2026 vereinbarte Carlsberg mit den Sapporo Breweries ein strategisches Gemeinschaftsunternehmen: Kopenhagen bringt dort seine Betriebe in Malaysia, Hongkong, Singapur, Laos, Vietnam und Kambodscha ein und erhält im Gegenzug ewige Exklusivrechte für Produktion und Vertrieb von Sapporo Premium in diesen Märkten: Carlsberg werde 75 % an diesem Gemeinschaftsunternehmen halten, von Sapporo für deren 25 % eine Zahlung von 643 Mio. US-$ erhalten und die volle betriebliche Kontrolle in diesen Märkten wahren. Überdies erhalte Kopenhagen langfristige Produktions- und Vertriebsrechte für Sapporo Premium in Großbritannien und Myanmar. *S.W.*

Konzernabschlüsse im Überblick

1. Halbjahr 2026 (30.06.)	AB InBev	Heineken	Carlsberg	Molson Coors
Konzernabschluss nach	IFRS	IFRS	IFRS	US-GAAP
Abschlusswährung	US-$	€	DKK	US-$
Halbjahresdurchschnitt Abschlusswährung/€	1,18		7,471	1,18
Mio. €				
Umsatz netto	27 138	14 841	6298	4630
Betriebsergebnis vor Einmaleffekten	7387	2126	888	502
Betriebsergebnis-Marge (%)	27,2	14,3	14,1	10,8
Ergebnis aus Investitionstätigkeit (mit Beteiligungsergebnis)			55	
Finanzergebnis*	-63	-447	-168	-92
Beteiligungsergebnis	126	36		(+6 im Betriebserg.)
Sonstiges Ergebnis				-4
Ertragsteuern	-1.448	-450	-178	-90
Konzernhalbjahresüberschuss	6002	1.265	597	316
Umsatzrendite (%)	22,1	8,5	9,5	6,8
Sonstige erfolgsneutrale Eigenkapitalveränderung	2430	1065	95	-93
Cashflow aus betrieblicher Tätigkeit	4455	2484	945	697
Cashflow aus Investitionstätigkeit	-1536	-3731	-575	-509
davon Betriebsinvest netto	-1.56	-1.03	-451	-279
Cashflow aus Finanzierungstätigkeit	-6.79	-1.26	-435	873
Halbjahresultimo Abschlusswährung/€	1,14		7,475	1,14
Mio. €				
Bilanzsumme	192 179	58 044	21 902	21 436
Goodwill + Immaterielle Vermögenswerte in den Aktiva	142 754	23 531	11 241	12 306
Liquidität in den Aktiva	6739	2831	1226	1873
Eigenkapital in den Passiva	89 043	21 706	5993	9070
Eigenkapitalquote (%)	46,3	37,4	27,4	42,3
Mitarbeiter				
Vollbeschäftigten-Einheiten (VBE)	ca. 137 000	>85 000	(36 964 Durchschnitt 2025)	(ca. 16 200 Ultimo 2025)
Mio. hl				
Konsolidierter Getränkeabsatz (MCBC: financial volume)	280,4	132,4	78,4	34,7
Konsolidierter Bierabsatz	245,4	115,6	52,2	

**ABI-Finanzergebnis mit ca. -1017 Mio. € laufendem Nettozinsaufwand*

▷ NEUHEITEN

Heineken 0.0 präsentiert zwei neue Sorten

Alkoholfrei wird jetzt noch abwechslungsreicher: Heineken 0.0 erweitert sein Portfolio um die neuen Sorten Lime Lemongrass und Nectarine Juniper.

(F.) Lime Lemongrass kombiniert spritzige Limette mit den feinwürzigen Noten von Lemongrass. Nectarine Juniper verbindet saftige Nektarinen-Noten mit einem dezenten Wacholder-Akzent. Mit nur 1,2 g Zucker, 19 kcal pro 100 ml und ausschließlich natürlichen Zutaten stehen die beiden neuen Rezepturen für bewussten Genuss und heben sich damit klar vom klassischen Radler und von zuckerreduzierten Softdrinks ab.
Ob beim Afterwork, beim Essen mit Freunden oder nach einer Runde Sport: Die neuen Sorten passen zu einem Lebensgefühl, in dem alkoholfreier Genuss ganz selbstverständlich dazugehört. "Mit Lime Lemongrass und Nectarine Juniper bringen wir noch mehr geschmackliche Vielfalt in die alkoholfreie Kategorie. Die neuen Sorten stehen für



frischen, unkomplizierten Genuss und passen perfekt zu geselligen Momenten", sagt Alessandra Höving, Brand Manager, Heineken Deutschland. Heineken 0.0 Lime Lemongrass und Heineken 0.0 Nectarine Juniper sind seit 3. September in der 330-ml-Dose zu einer unverbindlichen Preisempfehlung von 1,20 € bei Kaufland erhältlich.

Krombacher-Erlebniswelt öffnet nach umfassender Modernisierung ihre Türen

Vier Monate lang wurde abgerissen, gehämmert, geschraubt, neu gedacht und neu gemacht. Im Oktober öffnete die Krombacher Erlebniswelt wieder ihre Türen und lädt Besucher dazu ein, die Marke Krombacher und das, was sie ausmacht, neu zu entdecken.

(F.) Seit 1997 begrüßt die Krombacher Erlebniswelt ihre Gäste in der ehemaligen alten Volksschule von Krombach. Für Besucherinnen und Besucher beginnt hier seit fast 30 Jahren ihre Tour durch die Brauerei. Hunderttausende Menschen haben in dieser Zeit einen Blick hinter die Kulissen von Krombacher geworfen. Mit der jetzt abgeschlossenen Modernisierung wurde das Besucherzentrum erstmals seit dem letzten großen Umbau im Jahr 2012 grundlegend weiterentwickelt. Inspiration dafür war auch die aktuelle Markenkampagne „Auf unsere Natur", mit der Krombacher die enge Verbundenheit zur Natur noch stärker in den Mittelpunkt rückt. Dieser Gedanke findet sich nun auch in der Erlebniswelt wieder. Die waldreiche Natur des Rothaargebirges, das Felsquellwasser® und die Braukunst bilden den „grünen Faden" des neuen Konzepts und begleiten die Gäste durch ihren Aufenthalt.
Der Blickfang im Erdgeschoss ist die Nachbildung eines großen Baums, die die Verbindung zum Wald symbolisiert und die Natur rund um Krombach ins Innere der Erlebniswelt holt. Rund um den Baum vermitteln mehrere interaktive Stationen Einblicke in die Geschichte der Brauerei, den Brauprozess und das Engagement für die Natur. Alle Inhalte, Grafiken und Bildwelten wurden dabei vom hauseigenen Designteam entwickelt.
Auch eine Etage höher in der Braustube wurde die neue Erlebniswelt konsequent weitergedacht. Eine markante Wasserspiegeldecke aus gehämmertem Edelstahl, großflächige Bildmotive aus der heimischen Natur sowie die neue Möblierung verleihen dem Raum eine besondere Gemütlichkeit. Zum neuen Erlebnis trägt auch das direkt aus dem Tank ausgeschenkte Pils bei, das den Gästen ein besonders frisches und authentisches Krombacher-Erlebnis bietet.
Bevor die ersten Besuchergruppen die neugestalteten Räume erkunden, stellte die Brauerei die modernisierte Erlebniswelt beim Pre-Opening am 1. Oktober erstmals einer kleinen Gruppe geladener Gäste vor. Zu den Anwesenden zählten Wegbegleiter, Projektpartner sowie Vertreterinnen und Vertreter aus Politik, Tourismus und Medien. Am Samstag, den 3. Oktober, stand die Erlebniswelt dann ganz im Zeichen der Krombacher Community. Rund 250 Krombacher Freunde, die im Rahmen einer Verlosung Tickets gewonnen haben, feierten gemeinsam die offizielle Eröffnung. Danach startet die Krombacher Erlebniswelt wieder in den regulären Betrieb.


Foto: Krombacher

Die neue Braustube der Krombacher-Erlebniswelt zeigt die enge Verbindung der Brauerei zur Natur

Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund e.V. (DBMB) – Landesgruppe Berlin-Brandenburg

Mitgliederversammlung in der Braumanufaktur Forsthaus Templin

Am 28. August 2026 trafen sich 31 Mitglieder, Fördermitglieder, Fachvortragende und Gäste zur Mitgliederversammlung der DBMB-Landesgruppe Berlin-Brandenburg in der Braumanufaktur Forsthaus Templin bei Potsdam. Pünktlich um 17.00 Uhr eröffnete der Landesgruppen-Vorsitzende Jens Kemmel die Veranstaltung mit einem Dank an die Gastgeber Jörg Kirchhoff und Thomas Köhler.

In einer Schweigeminute gedachte die Versammlung der in den vergangenen Monaten verstorbenen Mitglieder der DBMB-Landesgruppe Berlin-Brandenburg. Am 4. Mai verstarb Rainhard Kelsch im Alter von 79 Jahren und am 10. Juli Ulrich Wappler im Alter von 90 Jahren. Kemmel würdigte das Wirken und die Verdienste der Verstorbenen in einer Laudatio.
60. Geburtstag feierten die Kollegen Stefan Knoth, Patrick Schmalfuß und Stefan Koch. Dr. Manfred Siebert und Prof. Dr. Werner Schade wurden 90 Jahre alt, Günter Schultz und Dr. Lothar Fröhlich feierten ihren 91. Geburtstag.
Kemmel berichtete von dem Braumeistertag 2026 in Magdeburg und informierte über die dort beschlossene Erhöhung des Jahresbeitrags sowie über die Satzungsänderung bzgl. Antragstellung und Wirksamwerden der Aufnahme ordentlicher Mitglieder. Daraufhin wurde die Vereinfachung des Aufnahmeverfahrens für ordentliche Mitglieder in die Landesgruppe kontrovers diskutiert. Zur Abstimmung stand der Vorschlag, die Aufnahme auf Grundlage eines schriftlichen Aufnahmeantrags und auf Vorschlag des Vorstandes auch dann zu ermöglichen, wenn die antragstellende Person nicht persönlich bei der Mitgliederversammlung anwesend ist. Es wurde ausdrücklich festgestellt, dass hierfür keine Änderung der Landesgruppen-Satzung erforderlich ist. Der Vorschlag wurde von den anwesenden 22 stimmberechtigten Mitgliedern mit 19 Ja-Stimmen bei drei Enthaltungen angenommen. Gegenstimmen gab es keine. Es wurde vereinbart, nach einem Jahr über die Erfahrungen mit dem vereinfachten Aufnahmeverfahren zu berichten.

Vorträge
Im fachlichen Programm stand das Thema „Braugerstenanbau im Zeichen des Klimawandels" auf der Agenda. Vorgestellt wurde ein Projekt der Braumanufaktur zum Einsatz von Winterbraugerste aus nachhaltigem Anbau für die Bierproduktion. Dabei wurde die gesamte Wertschöpfungskette vom Anbau (Fabian Pruns, Gut Kerkow, Uckermark) über die Vermälzung (Thomas Lang, Rhön Malz) bis hin zur Bierproduktion in der Braumanufaktur Templin (Jörg Kirchhoff) vorgestellt. Analytisch begleitet wurde das Projekt durch die VLB Berlin (Jan Biering) und filmisch dokumentiert von der Filmuniversität Babelsberg (Konrad Wolf). Abgerundet wurde die gemeinsame Präsentation durch eine aktuelle Einschätzung der Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG (Jörg Große-Lochtmann) zu den sich ändernden Herausforderungen für die Landwirtschaft in unseren Breiten.
Vorläufiges Ergebnis: Winterbraugersten sind für den Einsatz zu Mälzungs- und Brauzwecken grundsätzlich geeignet, derzeit insbesondere in der Mischung mit Malz aus Sommergerste. Dies stützte auch der analytische Vergleich der beiden Malztypen. Durch weitere Züchtungsfortschritte ist aber damit zu rechnen, dass sich die brautechnologische Eignung der Wintergersten künftig weiter verbessern wird.
Gerade mit Blick auf den Klimawandel bietet Winterbraugerste interessante Perspektiven: Sie kann die Winterfeuchte besser nutzen und reift früher ab als Sommergerste. Dadurch ist sie weniger der Frühsommertrockenheit und Sommerhitze ausgesetzt. Hier liegt möglicherweise ein Ansatz, wie Erzeuger, Mälzer und Brauer auf die sich verändernden klimatischen Bedingungen in unseren Breiten reagieren können.
Der offizielle Teil der Veranstaltung endete mit einer Verkostung der aus den Brauversuchen entstandenen, rund eine Woche alten Jungbiere. So konnte ein sensorischer Eindruck von ausschließlich mit Winterbraugerste hergestelltem Bier gegenüber einem Bier aus Sommerbraugerste gewonnen werden. Bei bester Versorgung ging der Abend in ein geselliges Zusammensein über.

Lisa Bauer





Fotos: oh

Die DBMB-Mitgliederversammlung im Forsthaus Templin Ende August war mit einem interessanten Fachprogramm und einem geselligen Ausklang einmal mehr ein Highlight

Das GGB-Jahrbuch 2026 hat sich neu aufgestellt: Band 82 erschienen

Die Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens (GGB) hat im September Band 82 ihres Jahrbuchs veröffentlicht. Mit der Ausgabe 2026 präsentiert sich die traditionsreiche Publikation inhaltlich und gestalterisch umfassend überarbeitet. 15 Autorinnen und Autoren beleuchten auf 272 Seiten unterschiedlichste Facetten der Geschichte des Brauwesens.

(oh) Mit dem „GGB-Jahrbuch Band 82 (2026)" schlägt die Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. ein neues Kapitel in der Tradition ihrer seit 1928 erscheinenden Publikationsreihe auf. Nach dem Übergang der Herausgeberschaft von dem im Januar 2026 verstorbenen langjährigen Schriftleiter Dr. Hans-J. Manger an Dr. Holger Starke wurde das Jahrbuch konzeptionell und gestalterisch grundlegend überarbeitet. Ziel ist es, die historische Arbeit der GGB künftig moderner und leserfreundlicher zu präsentieren und zugleich den wissenschaftlichen Anspruch der Publikation zu unterstreichen.

Auch der neue Titel trägt diesem Ansatz Rechnung. Unter der Bezeichnung „GGB-Jahrbuch Band 82 (2026)" wird die lange Tradition der Publikationsreihe stärker hervorgehoben.



GGB-Jahrbuch Band 82 (2026); Herausgeber: Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V.; 272 Seiten, 17 × 24 cm, Softcover, vollfarbig; ISBN 978-3-9829154-0-1 Preis: 25,00 €; www.ggb-berlin.de

Inhaltlich bietet der neue Band ein breit gefächertes Panorama der Brauereigeschichte. Den Auftakt bildet ein Rückblick auf die Entwicklung des GGB-Jahrbuchs von 1928 bis 2025. Weitere Fachbeiträge beschäftigen sich unter anderem mit der mittelalterlichen Grut aus historischer und brauwissenschaftlicher Perspektive, der Regensburger Weißbierverordnung von 1636 und dem Gebr. Arnhold'schen Pensionsverein.

Auch die jüngere Brauereigeschichte ist vertreten. Beiträge zeichnen den Aufstieg der Dortmunder Union-Brauerei zur westfälischen Großbrauerei sowie die deutsch-polnische Geschichte des Grätzer Bieres nach. Persönliche Erinnerungen geben Einblicke in die Entwicklung des Friesischen Brauhauses zu Jever und in das Leben und Wirken einer mittelständischen Brauereiunternehmerin aus der Glückauf-Brauerei Gersdorf.

Einen weiteren Schwerpunkt bilden brauhistorische Quellen und Archive. Fünf Beiträge beschäftigen sich mit der Sicherung, Erschließung, Erforschung und Digitalisierung bedeutender Bestände. Vorgestellt werden unter anderem das Archiv der Radeberger Exportbierbrauerei, das Dortmunder Brauerei-Archiv sowie historische Bild- und Pressequellen zur Geschichte des Brauwesens. Drei Rezensionen aktueller Fachliteratur schließen den Band ab.

Die 1913 gegründete Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens mit Sitz in Berlin widmet sich dem Studium und der Dokumentation der Geschichte des Brauwesens.



Vereinigung ehem. VLBer e. V. – Brewers of Berlin

1. Vorsitzender: Burghard Meyer (Berlin)
2. Vorsitzender (geschäftsführend): Jan Biering (Berlin)

Kontakt: VLB Berlin, c/o Vereinigung ehem. VLBer
Seestraße 13, 13353 Berlin
ehemvlber@vlb-berlin.org

Werde Mitglied: www.vlb-berlin.org/ehemvlber

Brauer-Schule: Lösungen von Seite 10

Fachfragen

1. c) / 2. e) / 3. c) / 4. d) / 5. c) / 6. b) / 7. b) / 8. b)

Fachrechnen

Volumen des Tanks berechnen:

$$V_{Zylinder} = \frac{d^2}{4} \cdot \pi \cdot h = \frac{(3{,}5\ m)^2}{4} \cdot 3{,}14 \cdot 9\ m = 86{,}546\ m^3$$

$$V_{Konusr} = \frac{d^2}{12} \cdot \pi \cdot h = \frac{(3{,}5\ m)^2}{12} \cdot 3{,}14 \cdot 3\ m = 9{,}616\ m^3$$

$V_{GT} = 86{,}546\ m^3 + 9{,}616\ m^3 = 96{,}162\ m^3 = 961{,}62\ hL$

Steigraum berechnen und abziehen:

100 = 961,62 hL
(100 - 15 %) = x hL

$$x = \frac{961{,}62 \cdot 85}{100}\ hL = 817{,}38\ hL\ (Würze + Hefe)$$

Hefemenge berechnen:

1 hL Würze = 0,8 L Hefe
817,38 hL Würze = x L Hefe

$$x = \frac{817{,}38\ hL \cdot 0{,}8\ L}{1\ hL} = 653{,}90\ L = \underline{654\ L}$$

IMPRESSUM

Brauerei Forum

Fachzeitschrift für Brauereien, Mälzereien, Getränkeindustrie und deren Partner
Informationsservice der VLB Berlin

ISSN 0179–2466

Herausgeber
Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.
Seestraße 13, 13353 Berlin

Redaktionsanschrift
Brauerei Forum
Seestraße 13, D-13353 Berlin
Telefon: (030) 4 50 80-251
Telefax: (030) 4 50 80-210
E-Mail: redaktion@brauerei-forum.de
Internet: www.brauerei-forum.de

Redaktion
Olaf Hendel (oh) (verantwortlich)
hendel@vlb-berlin.org
Eva Wiesgrill (ew),
e.wiesgrill@vlb-berlin.org
Julia Bork (jb), *j.bork@vlb-berlin.org*
IfGB Aktuell: Wiebke Künnemann (WiK)
kuennemann@vlb-berlin.org

Redaktionsbeirat
Dr.-Ing. Josef Fontaine

Anzeigenkontakt
VLB PR- und Verlagsabteilung,
Tel. (030) 450 80-255
media@brauerei-forum.de

Erscheinungsweise
Erscheint mit zehn Ausgaben pro Jahr, zwei davon in Englisch.

Bezugskosten / Abonnement
Abonnement Inland 95 € inkl. MwSt.
Ausland 95 € (zuzüglich Porto)
Die Mindestvertragslaufzeit beträgt ein Jahr. Danach ist das Abonnement vier Wochen zum Monatsende kündbar.

Abonnements
Westkreuz Verlag, Berlin
Tel. (030) 7 45 20 47
Fax (030) 7 45 30 66
abo@brauerei-forum.de

Druck und Vertrieb
Westkreuz-Verlag GmbH
Berlin/Bonn, Töpchiner Weg 198/200,
D-12309 Berlin

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung oder Weiterverarbeitung, auch auszugsweise, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Redaktion und Quellenangabe gestattet. Für namentlich gekennzeichnete Beiträge übernehmen Herausgeber und Redaktion keine Haftung.

Hinweis der Redaktion:
Um die Lesbarkeit unserer Publikation zu vereinfachen, verzichten wir weitgehend auf die zusätzliche Formulierung der weiblichen Form. Wir weisen aber ausdrücklich darauf hin, dass unsere Verwendung der männlichen Form als geschlechtsneutral zu verstehen ist.

Unsere nächste Ausgabe
(international) erscheint am
6. November 2026

redaktion@brauerei-forum.de
www.brauerei-forum.de

VERANSTALTUNGEN

VLB-Termine 2026/2027

- **110. VLB-Oktobertagung**
  mit Technischer Session, VLB-Forschungskolloquium, SCM-Forum, Internationales Braugersten-Seminar, Session „Beyond Beer", TWA-/BWA-Sitzungen
  12./13. Oktober 2026, Berlin
- **Mitgliederversammlung VLB Berlin e.V.**
  12. Oktober 2026, Berlin
- **Training "Applied Microbiology"**
  2. bis 6. November 2026, Berlin
- **Workshop „Beverage Technology for Brewers"**
  16. bis 27. November 2026, Berlin
- **16. Ibero-Amerikanisches Symposium**
  23. bis 25. November 2026, Panama
- **Seminar „Brauen für Nicht-Brauer"**
  2./3. Dezember 2026, Berlin
- **28. VLB-Logistikfachkongress**
  2. bis 4. März 2027, Speyer
- **111. Brau- und maschinentechnische Arbeitstagung**
  9. bis 11. März 2027, Meschede
- **6th VLB Africa Brewing and Beverage Conference 2027**
  31. Mai bis 4. Juni 2027, Lagos, Nigeria
- **IfGB-Destillateur-Aufbaukurs**
  7. bis 18. Juni 2027
- **VLB-Sommerfest**
  2. Juli 2027

Weitere Termine

- **drinktec India 2026**
  28. bis 30. Oktober 2026, Mumbai, Indien
- **BrauBeviale 2026**
  10. bis 12. November 2026, Nürnberg
- **DBMB-Landesgruppe Berlin-Brandenburg, Mitgliederversammlung**
  4. Dezember 2026, VLB Berlin
- **Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens (GGB), Mitgliederversammlung**
  17./18. September 2027, Stuttgart

issuu.com/brauerei-forum

