

Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie
Herstellung + Abfüllung + Verpackung + Marketing
11.-15. September 2017, Messe München

World's Leading Trade Fair for the Beverage and Liquid Food Industry
Processing + Filling + Packaging + Marketing
September 11-15, 2017, Messe München, Munich, Germany

www.drinktec.com

drinktec
Go with the flow.

München, 13. Juli 2016

Presseinformation

„Vom Craft Brewer bis zum Großkonzern sind alle da“

„place2beer“ – die drinktec 2017 bietet Prozesslösungen für „große“ und „kleine“ Brauer

Johannes Manger
Projekt PR Referent
Tel. +49 89 949-21482
johannes.manger@messe-muenchen.de

Die Brauindustrie ist facettenreich wie selten zuvor. Auf der einen Seite wachsen immer größere Konzerne heran, die Bier als das globale Getränk etablieren. Auf der anderen Seite stehen kreative Craft Brewer und Mittelstandsbrauer, die mit ihren Spezialitäten dem Wein nicht nur in Fachzeitschriften und dem Feuilleton Konkurrenz machen, sondern auch im Einkaufskorb. Jeder dieser Braupole benötigt seine ganz eigenen Prozesslösungen, Maschinentypen und Rohstoffe. Welche das sind, wird die drinktec 2017 vom 11. bis 15. September 2017 auf dem Münchner Messegelände zeigen. Die Präsentationen der Aussteller und zahlreiche bierspezifische Veranstaltungen machen die Weltmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie zum „place2beer“

Unternehmerische Klammer zwischen Craft- und Globalbrauer ist der eine große Leitsatz: Die vom Konsumenten geforderte Qualität muss mit möglichst geringen Investitions- (CAPEX) und Betriebskosten (OPEX) produziert werden. Sicher ist bei den hohen Preisen eines Craft Biers die Kostenschraube mit kleinerem Drehmoment angezogen. Aber auch hier werden Grenzen überschritten, die betriebswirtschaftlich relevant sind: Beim klassischen Dry-Hopping lassen sich beispielsweise zum Teil über 25 Prozent des Tankvolumens nicht vermarkten, weil sie durch den Hopfen zu trüb sind. Bei den aktuellen Hopfenpreisen und den Ausstoßmengen gerade der US-amerikanischen Craft Brewer sind das immense Kosten. Auf der drinktec werden also Systeme gesucht und sicher auch gefunden werden, mit denen sich Hopfen reproduzierbar dosieren und vor allem trubarm abfüllen lässt.

Messe München GmbH
Messegelände
81823 München
Deutschland
www.messe-muenchen.de



Ganz neue Wege und Ideen rücken in den Fokus

Bei dem in der global agierenden Brauindustrie herrschenden Wettbewerbsdruck bringt der sprichwörtliche Tropfen zuviel das Kostenfass verständlicherweise noch schneller zum Überlaufen. Ganz neue Wege und Ideen rücken so in den Fokus. Damit sollen erstens alle Rohstoffe und Ressourcen mit dem maximal möglichen Wirkungsgrad genutzt werden. Zweites wesentliches Ziel ist der Faktor Flexibilität. Das gilt sowohl mit Blick auf die zu verarbeitenden Rohstoffe als auch auf die kombinierbaren vor- und nachgelagerten Prozesse. Ein neuer Mühlentyp löst beispielsweise die bisherige klare Trennung zwischen Läuterbottich- und Maischefilter-Mühle auf, indem er bei identischer Grundkonstruktion beide Läutersysteme bedienen sowie die unterschiedlichsten Braurohstoffe vermahlen kann. Den Bereich Sudhaus sollten sich die Fachbesucher bei ihrer Messeplanung generell dick anstreichen. Hier sind aktuell ganz neue Maschinentypen in der Entwicklung, welche die bisherige Sudhausarbeit komplett verändern könnten. Es ist also zu erwarten, dass die Unternehmen die Innovationsplattform drinktec 2017 nutzen werden, um diese Neuheiten der Weltöffentlichkeit zu präsentieren.

Das traditionelle Brauerei-Layout steht auf dem Prüfstand

Gleichermaßen auf dem Prüfstand steht das traditionelle Brauerei-Layout, wie Olaf Müller, Vizepräsident Pentair Food & Beverage, herausstellt: „Mittlerweile gibt es neue Konzepte wie das jüngst im äthiopischen Debre Birhan umgesetzte, die hinsichtlich ihres Automatisierungsgrades und ihres innovativen Ventilkonzepts wegweisend sind.“ Stichworte in diesem Zusammenhang sind ein vollautomatischer Betrieb, ein dezentrales, kosteneffizientes Utility-Konzept, bei dem alle Utilities dort angeordnet sind, wo sie maßgeblich benötigt werden, sowie modernste und aufeinander abgestimmte Technologien entlang des gesamten Produktstroms. Und einen weiteren generellen Trend sieht Müller: „Der Markt geht weg von einzelnen Produkten und Services und sucht intelligente Gesamtlösungen aus einer

Hand. Reine Investitionskostenbetrachtungen werden immer mehr verdrängt zugunsten einer smarten TCO-Optimierung.“

Der Bier-Connoisseur darf gespannt sein

Und was wird die drinktec 2017 in Halle B1 dem Brautechnologen rohstoffseitig zeigen? Sicherlich vielfältige Aroma- und Bitterhopfen, Standard- und Spezialmalze sowie Malzextrakte. Hier folgen die Anbieter immer häufiger dem Craft-Trend und bieten ihre Produkte speziell für dieses Segment in kleineren Chargen an. Aber nicht nur Hopfen und Malz sind für den Biergeschmack wichtig. Etwa 80 Prozent der Aromen steuert eine Größe bei, die beim ursprünglichen Reinheitsgebot noch gar nicht als Mikroorganismus bekannt war - die Hefe. Ein Instrument, das aktuell erst in Ansätzen gespielt wird, was Dr.-Ing. Mathias Hutzler, Leiter des Hefezentrums am Forschungszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München (TUM), bedauert: „Die Biere schmeckten früher, aufgrund der ganz unterschiedlichen Aromaspektren der vielen eingesetzten Hefestämme und Hefestammisierungen, deutlich facettenreicher.“ Diese Vielfalt ging über die Jahre verloren, weil sich die Hefen durchsetzten, die in der Produktion gute Bierqualität lieferten und gleichzeitig am schnellsten und am effektivsten arbeiteten. Auf diesem Wege näherten sich die Biere aber sensorisch immer mehr an. Die Geschmacksvielfalt von früher wiederzubeleben, hat sich Hutzler zum Ziel gesetzt. Er und seine Kollegen an der TUM machen dazu in verlassenen Brauereien Jagd auf längst verschollene Hefestämme. „Wir versuchen alte Hefestämme aus verlassenen Bierkellern wieder zu aktivieren“, sagt der Wissenschaftler Hutzler, „und diese der kreativen Bierherstellung zugänglich zu machen.“ Der Bier-Connoisseur darf gespannt sein.

Alternative Extraktquellen gewinnen an Bedeutung

Ein zweites Rohstoffthema werden gegebenenfalls alternative Extraktquellen sein, weil diese im internationalen Markt an Bedeutung gewinnen. Prof. Martin

Krottenthaler von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf nennt den Grund: „Eine Brauerei muss ja nicht die klassischen Rohstoffe um die Erde transportieren lassen, um Stärke in Alkohol umzuwandeln. Die Grundlage liefern genauso Mais- oder Zuckersirupe und künftig sogar ganz neue Pflanzen wie Cassava.“ Und das in relevanten Mengen: Im Jahr 2013 wurden weltweit auf 20,4 Mio. Hektar rund 277 Mio. t Cassava (Maniok) geerntet. Größte Produzenten sind neben Brasilien viele afrikanische und asiatische Länder sowie Indien. Kurz: Interessante Märkte. Allerdings mit einer Einschränkung. Prof. Krottenthaler: „Die große Herausforderung bei diesen neuen Stärkepflanzen ist aktuell die Versorgung, denn eine klare weltweite Vernetzung zwischen Anbau, Handel und Abnehmer ist im Gegensatz zu Malz oder Hopfen noch nicht geknüpft. Da wird sicher in den kommenden Jahren etwas geschehen.“

drinktec 2017: the „place to be“ für Craft- und Globalbrauer

Sowohl für den Craft- als auch den Globalbrauer gibt es in 2017 also nur einen place to be: die drinktec in München. Einen Fakt, den Anja Oltmanns, Marketing Manager von GEA, bereits nach der letzten Messe wie folgt hervorhob: „Die drinktec ist ein Schmelztiegel der Industrie. Vom Craft Brewer bis zum Großkonzern sind alle da, auch alle Kontinente sind vertreten. Es gibt nichts Vergleichbares in irgendeinem anderen Land.“

Die Bier-Highlights auf der drinktec 2017:

- **place2beer:** In der Halle B1 ist der neue „place2beer“ - Nachfolger des Brauer-Treffpunkt - die Anlaufstelle schlechthin für Brauer, fachkundige Bierliebhaber und alle, die mit Bier zu tun haben. Neben Austausch und geselligen Beisammensein gibt es hier auch viel fachlichen Input: Erfolgreiche Brauer aus aller Welt erzählen ihre Erfolgsgeschichten und präsentieren ihre Biere. Start-Ups, darunter junge Craftbrewer mit innovativen Ideen, präsentieren sich erstmals

einem internationalen Publikum. Darüber hinaus greifen Vorträge und Diskussionsrunden spannende Themen auf, u.a. Food und Bier, Frauen und Bier und vieles mehr.

- **Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier:** Am Tag vor dem offiziellen Start der drinktec findet erneut die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier statt, veranstaltet von Doemens. „Die über tausend von uns ausgebildeten Biersommeliers und die Internationalisierung der Biersommelier-Ausbildung sind ganz entscheidende Multiplikatoren der Craft-Bier-Bewegung“, sagt Dr. Wolfgang Stempf, der Geschäftsführer der Doemens Akademie. Und: „Die Qualität der Ausbildung eines Braumeisters und Brautechnologen spiegelt sich direkt im Know-how des Brauens sowie in der Kreativität der Craft-Produkte wider.“
- **European Beer Star:** Der European Beer Star, veranstaltet von „Private Brauereien Bayern e.V.“, kürt die besten Biere der Welt – mit Ursprung in Europa.
- **Im drinktec Forum** wird einmal mehr die Zukunft gestaltet: hier gibt es Antworten auf die Technik-Themen, die die Branche aktuell bewegen.

Ausführliche Informationen zu den Bier spezifischen Veranstaltungen auf der drinktec 2017 gibt es im Frühjahr 2017 in einer eigenen Presseinformation.

Weitere Informationen zur drinktec finden Sie unter www.drinktec.com und auf [Facebook](#), [Twitter](#) und [YouTube](#)

Fotos zur drinktec finden Sie [hier](#).

Über die drinktec

Die drinktec findet seit 1951 in München statt, seit 1985 im Vierjahresrhythmus. Sie ist die wichtigste Veranstaltung der Branche. Hersteller (Zulieferer) aus aller Welt, darunter weltweit operierende Konzerne ebenso wie mittelständische Unternehmen, treffen auf Produzenten und Händler jeder Größe für Getränke und Liquid Food.

Auf der drinktec wird Zukunft gemacht. Die Messe gilt in der Branche als Premierenplattform für Weltneuheiten. Die Hersteller präsentieren die neuesten Technologien rund um die Herstellung, Abfüllung und Verpackung von Getränken aller Art bis hin zu Liquid Food – Rohstoffe und logistische Lösungen inklusive. Die Themen Getränkemarketing und Verpackungsdesign runden das Portfolio ab.

An der drinktec 2017, die vom 11. bis 15. September 2017 auf dem Gelände der Messe München stattfindet, werden sich rund 1.600 Aussteller sowie etwa 70.000 Besucher beteiligen. Etwa zwei Drittel der Besucher kommen aus dem Ausland. Die drinktec 2017 wird 14 Messehallen mit insgesamt 150.000 Quadratmetern Fläche belegen.

Messe München

Die Messe München ist mit mehr als 40 Fachmessen für Investitionsgüter, Konsumgüter und Neue Technologien am Standort München und im Ausland einer der weltweit führenden Messeveranstalter. Über 30.000 Aussteller und rund zwei Millionen Besucher nehmen jährlich an den Veranstaltungen auf dem Messegelände, im ICM - Internationales Congress Center München und im MOC Veranstaltungszentrum München teil. Außerdem veranstaltet die Messe München Fachmessen in China, Indien, der Türkei, Russland und in Südafrika. Mit einem Netzwerk von Beteiligungsgesellschaften in Europa, Asien und Afrika sowie über 60 Auslandsvertretungen für mehr als 100 Länder, ist die Messe München weltweit präsent.