

## Würzekochung: kleine Blasen, große Wirkung

Artikel vom **19. März 2026**

Würzegewinnung und -behandlung Sudhaus

Mit »BubbleBoil« hat Ziemann Holvrieka eine neue Würzekochung entwickelt, die nicht nur deutliche Energieeinsparungen ermöglicht, sondern auch sensorisch äquivalente Ergebnisse liefert.



Das neue Würzekochsystem spart Energie (Bild: Ziemann Holvrieka).

»BubbleBoil« von Ziemann Holvrieka basiert auf dem Prinzip des Außenkochers und reduziert laut Unternehmensangabe ohne größeren technischen Aufwand die notwendige Verdampfungsrate von 4 auf 1,5 %, wodurch der Wärmeeinsatz deutlich verringert wird. Die Würze wird aus der Pfanne entnommen, in einem Außenkocher über den Siedepunkt erhitzt und durch spezielle Düsen wieder in den unteren Bereich der Pfanne zurückgeführt. Durch die Druckänderung an den Düsen erzeugte Dampfblasen sorgen für eine gleichmäßige Durchmischung. Auch werden Totzonen vermieden und der Austrag unerwünschter flüchtiger Stoffe wie Dimethylsulfid (DMS) unterstützt. Das Unternehmen verweist auf einen Dreieckstest mit einem Konsumentenpanel, der ergab, dass Bier aus mit »BubbleBoil« hergestellter Würze sensorisch nicht von konventionell

gebrautem Bier zu unterscheiden sei. Auch analytisch lägen die Werte innerhalb der natürlichen Schwankungsbreite, was entscheidend für Brauereien sei, die gleichbleibende Produktqualität fordern.

## Einfach nachrüstbar

Gerade für Brauereien mit bestehendem Außenkocher empfiehlt Ziemann Holvrieka die Nachrüstung mit »BubbleBoil«: Sie wird als unkompliziert ausgelobt, da lediglich der Verteilschirm durch einen Ring mit Düsen ersetzt wird. Damit ließen sich Energieeinsparungen von rund 30 % erzielen, auch ohne zusätzlich in Energierückgewinnungssysteme zu investieren. Selbst bei Innenkochern könne sich der Umstieg auf einen Außenkocher mit dem System energetisch lohnen. Das System lässt sich zudem in bestehende CIP-Prozesse integrieren, die üblichen Reinigungszyklen sind ausreichend. Das Unternehmen verweist auf den erfolgreichen Einsatz in einer Großbrauerei, durch den Praxisreife, Ressourcenschonung und Einhaltung aller Qualitätsparameter der MEBAK (Mittleuropäische Brautechnische Analysenkommission) für die Ausschlagwürze bestätigt werden.

---

### Hersteller aus dieser Kategorie

---

#### **Grünbeck AG**

Josef-Grünbeck-Str. 1

D-89420 Höchstädt

09074 41-0

[info@gruenbeck.de](mailto:info@gruenbeck.de)

[www.gruenbeck.de](http://www.gruenbeck.de)

[Firmenprofil ansehen](#)

---