

Läutern hochkonzentrierter Würzen im Sudhaus

Artikel vom **25. Juli 2026**

Gärung und Lagerung

GEA entwickelt im Forschungsprojekt »Sud-2030« einen integrierten Ansatz für Mahlen, Maischen und Läutern. Ziel sind höhere Würzekonzentrationen, stabilere Prozesse und kompaktere Sudhauskonzepte für Brauereien. Der Freistaat Bayern fördert das Vorhaben.



Bayerischer Transformationsfonds: Bayerns Ministerpräsident Dr. Markus Söder und Wirtschaftsminister Hubert Aiwanger mit Unternehmensvertretern bei der Übergabe der Förderbescheide am 16. Juli 2026 im Prinz-Carl-Palais in München (Bild: Bayerische Staatskanzlei).

Hohe Würzekonzentrationen gelten im Sudhaus als Ansatzpunkt, um Energie und Wasser effizienter einzusetzen. Je dichter die Würze ist, desto weniger Wasser muss im Prozess miterhitzt, mitgekühlt oder zusätzlich aufbereitet werden. Das kann den Energie- und Wasserbedarf pro produzierter Biermenge senken und zugleich kompaktere Anlagenkonzepte ermöglichen. Bestehende Läutersysteme kommen beim High-Gravity-Brauen jedoch an technische und wirtschaftliche Grenzen. GEA setzt im

Forschungsprojekt »Sud-2030« deshalb auf eine gemeinsame Betrachtung der Prozessschritte Mahlen, Maischen und Läutern.

Läutern als Schlüsselschritt im Sudhaus

Der Läuterprozess beeinflusst die Wirtschaftlichkeit eines Sudhauses deutlich. Er wirkt sich auf Produktionszeiten, Extraktausbeute, Würzequalität und die Auslegung der Anlage aus. Das Projekt untersucht, wie sich die Voraussetzungen für das Läutern bereits in den vorgelagerten Schritten verbessern lassen. Statt Mahlen, Maischen und Läutern jeweils getrennt zu optimieren, werden die Prozessschritte als zusammenhängendes System betrachtet. Ziel ist es, Erkenntnisse für künftige Sudhauskonzepte zu gewinnen und Potenziale für höhere Würzekonzentrationen bei stabilen Prozessen zu erschließen. Daraus könnten sich für Brauereien neue Spielräume beim Ressourceneinsatz und bei der Anlagenplanung ergeben.

Vom Labor bis zum industrienahen Demonstrator

Die Entwicklungsarbeiten reichen von Laboruntersuchungen über Versuche im Technikumsmaßstab bis zu einem Demonstrator unter industrienahen Bedingungen. Damit sollen Ergebnisse schrittweise überprüft und für industrielle Anwendungen vorbereitet werden. Das Vorhaben bündelt Kompetenzen aus Verfahrenstechnik, Anlagenentwicklung und Brautechnologie am Standort Kitzingen. Dort entwickelt das Unternehmen seit vielen Jahrzehnten Technologien für die internationale Brauindustrie. Für die wissenschaftliche Begleitung arbeitet das Unternehmen mit Forschungspartnern aus Bayern zusammen, darunter die Technische Universität München.

Förderung durch den Freistaat Bayern

Der Freistaat Bayern fördert das Vorhaben über den Bayerischen Transformationsfonds. Die Förderung erfolgt durch die Bayerische Transformations- und Forschungsstiftung aus dem Transformationsfonds für bayerische Unternehmen im Umbruch. Die gewonnenen Erkenntnisse sollen schrittweise in industrielle Anwendungen übertragen und unter realitätsnahen Bedingungen validiert werden.

Hersteller aus dieser Kategorie
