Mehr Effizienz für bestehende Getränkeanlagen

Artikel vom **5. November 2026**
Würzegewinnung und -behandlung Sudhaus

Ziemann Holvrieka stellt auf der BrauBeviale 2026 in Halle 9, Stand 351, Konzepte vor, mit denen Brauereien und Getränkehersteller vorhandene Anlagen effizienter, flexibler und digitaler nutzen können – von Wärmerückgewinnung über Retrofit bis zur Entalkoholisierung.



Die auf der Braubeviale gezeigte Anlage dient der Erprobung und Bewertung entalkoholisierter Biere im Pilotmaßstab (Bild: Ziemann Holvrieka).

Ziemann Holvrieka bündelt seinen Messeauftritt auf der Braubeviale 2026 unter dem Leitmotiv »Get more from your plant«. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie Brauereien und Getränkehersteller vorhandene Anlagen besser nutzen können: durch geringeren Ressourcenverbrauch, gezielte Modernisierung, digitale Transparenz, zusätzliche Produktkategorien und Services für den langfristigen Werterhalt.

Fünf Ansatzpunkte für bestehende Anlagen

Der Bereich Optimise zeigt Energiekonzepte für Brauereien und Getränkehersteller. Vorgestellt werden Technologien zur Wärme- und Kälterückgewinnung, zur Reduzierung des Reinigungsaufwands sowie zur energetischen Nutzung von Nebenprodukten. Lösungen wie »DeltaBrew«, »OmegaBrew«, »Chill&Heat«, »BrewSonic« und »Z3ro« sollen dabei helfen, den Verbrauch von Energie, Wasser und Chemikalien zu senken und zugleich CO?-Emissionen zu reduzieren. Unter Modernise geht es um Verbesserungen innerhalb bestehender Produktionsstrukturen. Dazu gehören der Austausch einzelner Komponenten ebenso wie die Modernisierung bestimmter Prozessschritte. Die gezeigten Ansätze reichen vom Rohstoffhandling über Brauerei- und Getränkeprozesse bis zu Lager- und Drucktanks. Ziel ist es, Ressourcen effizienter einzusetzen, Energieverbräuche zu senken und die Anlagenverfügbarkeit zu erhöhen.

Digitale Transparenz und neue Getränkekategorien

Im Themenfeld Digitise steht die KI-gestützte Effizienzplattform »AnalytiX powered by Indeex« im Fokus. Sie verbindet vorhandene Produktionsdaten mit Analysefunktionen und schafft Transparenz über Prozesse, Verbräuche und Leistungskennzahlen. Am Messestand ist eine Live-Demonstration geplant, die zeigt, wie digitale Werkzeuge Entscheidungen unterstützen und bislang verborgene Potenziale sichtbar machen können. Der Bereich Diversify greift veränderte Konsumgewohnheiten und neue Marktsegmente auf. Bestehende Produktionsstandorte können für weitere Anwendungen erweitert werden, etwa für alkoholfreie Biere, Carbonated Softdrinks, Mischgetränke oder Destillate. Damit sollen Produzenten ihre Anlagen vielseitiger einsetzen und zusätzliche Geschäftsmöglichkeiten prüfen können. Ein Exponat ist die Pilotanlage »Elixr« zur Entalkoholisierung auf Basis von Membrantechnologie. Brauereien können damit eigene Biere entalkoholisieren und das Ergebnis im Pilotmaßstab bewerten. Die Anlage kann zeitweise auch vor Ort eingesetzt werden, um Erfahrungen im eigenen Produktionsumfeld zu sammeln und Investitionsentscheidungen abzusichern. Eine kompakte Karbonisierungslösung steht außerdem für die neue »FusionLine«, die für Anforderungen moderner Getränkeproduktionen entwickelt wurde.

Services für den Anlagenlebenszyklus

Unter Maximise präsentiert das Unternehmen sein Service- und Lifecycle-Portfolio für Brauereien und die Getränkeindustrie. Dazu zählen Originalersatzteile, Audits, Betriebsbewertungen, Retrofit, Fernwartung und Serviceverträge. Der Ansatz zielt darauf, die Verfügbarkeit bestehender Anlagen langfristig zu sichern, ihre Lebensdauer zu verlängern und vorhandene Investitionen wirtschaftlich weiter zu nutzen. Die Braubeviale findet vom 10. bis 12. November 2026 in Nürnberg statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag