

sierte der Diplomat als „beeindruckende und innovative technische Produkte“. Besonders hob er die rechtlichen Vorgaben und Kundenanforderungen in Bezug auf die Produktqualität hervor und erläuterte die hervorgehobene Rolle, die diese Systeme zur

physikalischer Effekt, der mit einem elektromagnetischen Impuls auf den Kronkorken und einem hochsensiblen Mikrofon messbar wird und eindeutige Rückschlüsse auf die Produktqualität erlaubt. Ebenso einleuchtend erklärte Diehl dem wissenschaftlichen Nachwuchs anhand der Heuft-Exponate die Vorzüge der gepulsten Röntgentechnologie und der Echtzeit-Bildverarbeitung zur präzisen und schonenden Fremdkörperdetektion.

„Wie sich zeigte, handelt es sich hierbei um einfach verständliche Lösungen, hinter denen aber viel wissenschaftliches und technisches Know-how steckt“, so Diehl. „Die Unternehmensphilosophie, viel in die Entwicklung von Innovationen zu investieren, zeugt von einem grundlegendem zukunftsorientierten Blick. Das macht diesen Anlagenbauer zu einem Lieferanten von hochqualitativen Lösungen und zu einem interessanten Arbeitgeber.“

slowBrewing 4. Mitglieder- versammlung in Spalt

Auf Einladung der Stadtbrauerei Spalt fand die vierte Mitgliederversammlung (MV) des Vereins slowBrewing im November 2014



Entdeckten die Reize der Spalter Altstadt bei einer launigen Stadtführung – die Mitglieder von slowBrewing.

Foto: Brauwelt



Anton Diehl (2.v.l.) erkundete auf der BrauBeviale mit Erstsemestern die Welt der Inline-Inspektion Foto: Heuft

Leer- und Vollgutinspektion in diesem Zusammenhang spielen. Für ein Aha-Erlebnis bei den Studierenden sorgte vor allem Diehls kompetente Erläuterung der Technologien zur Füllstands- und Dichtigkeitskontrolle. Dazu stehen nicht nur optische und radiometrische Verfahren zur Verfügung, sondern auch akustische: Wie beim „Anschnipsen“ einer Flasche mit dem Finger ändert sich je nach Füllmenge und Verschlussdichtigkeit die Resonanzschwingung – ein einfacher

in Spalt statt. Den Auftakt bildete eine Führung durch die Stadtbrauerei mit anschließender Verkostung des Spalter Buchweizens – des, nach Angaben der Brauerei, ersten hundertprozentig glutenfreien Bieres der Welt – sowie ein interessanter und amüsanter Rundgang durch die schöne Spalter Altstadt, begleitet von den Geschichten eines historischen Nachtwächters.

Dr. Tullio Zangrando, 1. Vorsitzender des Vereins, überreichte zu Beginn der MV dem neuen Mitglied Brauerei Schützengarten, St. Gallen/Schweiz, vertreten durch Christoph Kurer, Präsident des Verwaltungsrates, die Mitgliedsurkunde.

Der „Club der Prädikatsbrauereien“ setzt sich aktuell aus 24 Mitgliedsbrauereien in einer Größe von 800 hl/a bis über 1 Mio hl/a, aus 16 Fördermitgliedern der Zulieferindustrie und 31 Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Wissenschaft zusammen. Insgesamt zählt der Verein 71 Mitglieder.

Neuwahlen

Plangemäß wurden Neuwahlen durchgeführt. Der neue Vorstand setzt sich wie folgt zusammen:

- 1. Vorsitzender: Peter Theilacker, Geschäftsführer der Löwenbrauerei Hall, Schwäbisch Hall;
- stellv. Vorsitzender: Christian Pöpperl, Geschäftsführer Technik der Stieglbrauerei, Salzburg;
- Schatzmeisterin: Martina Feierling-Rombach, Geschäftsführerin der Inselbrauerei Julius Feierling KG, Freiburg;
- Schriftführerin: Dr. Lydia Winkelmann, Chefredakteurin der „Brauwelt“, Nürnberg.

Kassenprüfer ist Dr. Werner Teutsch, Contor KG, Bozen
Der neue 1. Vorsitzende Peter Theilacker machte von seinem satzungsgemäßen Vorschlagsrecht Gebrauch und schlug der Mitgliederversammlung vor, Dr. Tullio Zangrando zum ersten Ehrenvorsitzenden von slowBrewing

– Titelbildbeschreibung –

DER WEG DER ENERGIE RICHTUNG ZUKUNFT.



Wie sichern wir eine zuverlässige Stromversorgung bei stark schwankender Verfügbarkeit aufgrund erneuerbarer Energien? Wie müssen unsere Netze in Zukunft beschaffen sein und welche Möglichkeiten zur effizienten Energiespeicherung gibt es schon heute? Sind alle Möglichkeiten, Energieeffizienz insgesamt zu steigern, bereits ausgereizt? Wie reduziere ich Energiekosten und Emissionen? Wer liefert mir günstige Energie? Wie viel Energie verbrauche ich überhaupt? Und wie kann ich vorhandene Energieanlagen effizienter nutzen? Ist Contracting für mich interessant? Was ist mit erneuerbaren Energien?

Wir finden Ihren Weg durch das Dickicht aller Energiethemen.

Unsere Einzigartigkeit ist unsere Vielseitigkeit: Bei Cofely verbindet sich Technik-, Energie- und Servicekompetenz zu einem ganzheitlichen Portfolio, mit dem sich selbst die anspruchsvollsten Aufgaben bewältigen lassen. Wir sehen Herausforderungen, wo andere Probleme sehen. Und wir bieten Lösungen, wo sonst oft Fragezeichen auftauchen. Das behaupten wir nicht nur, sondern möchten es Ihnen mit Engagement und Know-how beweisen. Wir sind in Europa führend beim effizienten Einsatz von Energien und wir können uns als Teil der GDF SUEZ-Gruppe auf die Stärke eines der größten Energieunternehmen weltweit verlassen. In Deutschland ist Cofely mit den vier Geschäftsbereichen Anlagentechnik, Energy Services, Facility Services und Refrigeration vertreten.

ing zu ernennen. Dies würdigt seine Verdienste und sein großes Engagement für die Ziele und den Aufbau des Vereins sowie seine Botschafterrolle als erster Vorstandsvorsitzender von slow-Brewing. Der Vorschlag wurde einstimmig angenommen. Prof. Dr. Heinz Miedaner hielt eine kurze und sehr würdige Laudatio auf den neuen Ehrenvorsitzenden Dr. Zangrando.

Eine neue Arbeitsgruppe wird sich 2015 um die Intensivierung der externen Kommunikation kümmern, um die Grundwerte und das Selbstverständnis des Vereins der Fachöffentlichkeit, dem Handel, der Gastronomie und dem Endverbraucher greifbar zu machen.

Bereichert wurde die Mitglieder-versammlung durch zwei exzellente Fachvorträge gehalten von Dr. Adrian Forster zum Thema „Neuere Hopfenkenntnisse, die Lehrmeinungen zu Vorurteilen werden lassen“ und von Jens Luckart zum Thema „Charakterbierverkauf ist Charaktersache – unter besonderer Berücksichtigung der Präsentation von Bier in der Gastronomie“.

Die nächste Mitgliederversammlung von slowBrewing wird am **10. April 2015** in Rothaus stattfinden. ▲

Dr. A. Gresser

TUM Lehrstuhl LVT

21. Flaschenkellerseminar

Mit den Themenschwerpunkten Gebindevielfalt, Getränkepackstoffe und Anlageneffizienz behandelte das 21. Flaschenkellerseminar am 2. und 3. Dezember 2014 die brennenden Themen der Branche und lockte mehr als 60 Teilnehmer zu den beiden Veranstaltungstagen.

Neben Erfahrungen aus der betrieblichen Praxis wurden neue Konzepte und Ansätze der Zulieferindustrie vorgestellt und aktuelle Forschungsergebnisse im Bezug zur Praxis präsentiert. So wurden beispielsweise Umlaufzahlen von Pool- und Individualgebinden diskutiert, aber auch der Stand der Technik bei PET bottle-to-bottle Recycling in Europa vorgestellt und von den Erfahrungen eines geschlossenen

PET-Flaschen-Recyclingkreislaufs berichtet.

Wie schon die Jahre zuvor, bot das Seminar den geeigneten Rahmen, um sich über aktuelle Themen der Branche umfassend zu informieren und mit anderen Teilnehmern auszutauschen. Die regen Diskussionen nach den Vorträgen, in den Pausen und während des Rahmenprogramms zeigten, dass diese Möglichkeit auch gerne angenommen wurde. Das 22. Flaschenkellerseminar findet am **8. und 9. Dezember 2015** statt. Wenn Sie ein Einladungsschreiben erhalten möchten, wenden Sie sich bitte an: sekretariat.lvt@wzw.tum.de.

Und als kleiner Tipp: Am Abend vorher (7. Dezember) findet der traditionelle Adventsstammtisch der Obmannschaft Oberbayern-Weihenstephan statt. ▲

B. Fleckenstein

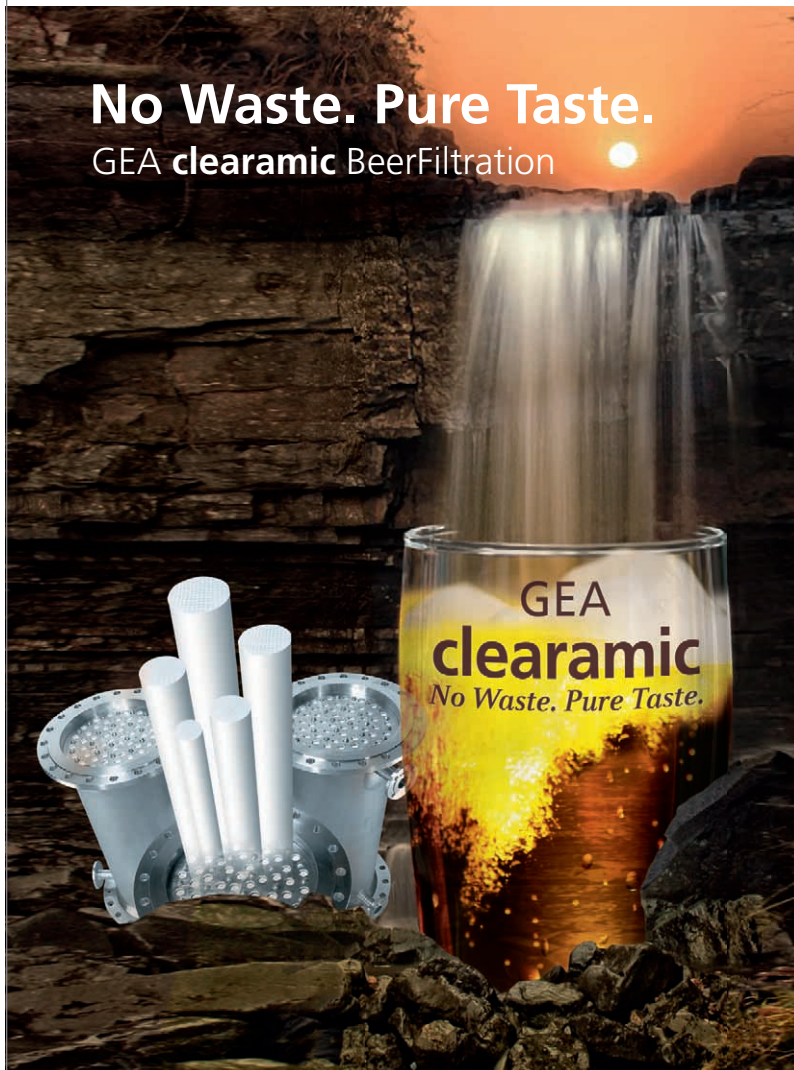
Studienfakultät Brau/LMT BrauBeviale 2014

2014 besann sich die Studienfakultät Brau- und Lebensmitteltechnologie bei ihrem Messeauftritt in Nürnberg auf Bewährtes – mit Erfolg. Drei Tage lang fanden sich in Halle 1 am Stand 415 neben Studierenden auch Studieninteressierte ein, die sich über die Möglichkeiten einer akademischen Ausbildung in Weihenstephan informieren wollten.

Gleichzeitig folgten viele ehemalige Weihenstephaner der Einladung an den TUM-Stand, um sich neben dem Messereschehen miteinander auszutauschen und Neuigkeiten vom Campus mitzubekommen. Vor allem das Modulstudium für Brautechnologie stieß dabei auf interessierte Branchenvertreter.

Nicht nur am Messestand, sondern auch auf dem Forum BrauBeviale konnten die Besucher mehr über den aktuellen Verlauf des Innovationswettbewerbes für Getränke und Lebensmittel (IGL) erfahren und dabei Siegerprodukte verkosten. Zur Tradition geworden ist bereits das Standfrühstück am zweiten Messetag, zu dem geladene Branchenvertreter mit aktuellen Studierendenzahlen und den Terminen für kommende Großereignisse versorgt wurden. ▲

A. Holm



No Waste. Pure Taste.
GEA clearamic BeerFiltration

Kristallklares Bier schonend und nachhaltig gebraut: Dafür steht die Keramik-Bierfiltration. Das Verfahren arbeitet abfallfrei. Die Membranen sind lebensmittelneutral mit einer Betriebsdauer von mindestens 10 Jahren. Das bedeutet mehr Wirtschaftlichkeit und eine Premiumqualität, die Bierkenner überzeugt. Zeit für GEA **clearamic** BeerFiltration!

GEA Brewery Systems GmbH

Heinrich-Huppmann-Straße 1, 97318 Kitzingen, Deutschland
Tel.: +49 9321 303-0, Fax: +49 9321 303-603
gea-brewerysystems@gea.com

GEA Westfalia Separator Group GmbH

Werner-Habig-Straße 1, 59302 Oelde, Deutschland
Tel.: +49 2522 77-0, Fax: +49 2522 77-2089
ws.info@gea.com

www.gea.com
engineering for a better world