



Granulat-Entwickler Wengler und Kamil, japanische Interessenten Bierstammwürze in fester Form als Exportprodukt für europäische Brauereien

Die Tabubrecher

Innovation. Ein Bayer und ein Oberösterreicher wollen die Bierbranche aufmischen. Große Braukonzerne zeigen Interesse für ihr „Instantbier“.

Von Cornelia Wenny

Gerhard Kamil ist Bayer, aber seit zwei Jahren ist er beruflich ziemlich viel in Österreich unterwegs. Genauer gesagt im oberösterreichischen Gmünd, wo er seinen Traum verwirklicht hat. Dort, am Sitz des Maschinenbauunternehmens Ammag der Familie Wengler, haben er und der technische Geschäftsführer Wolfgang Wengler so lange getüftelt, bis ihnen gelang, wonach die Brauindustrie schon seit vielen Jahrzehnten strebt: die Herstellung eines Granulats, mit dem

die Klinker in die Hand, um die Pilotanlage für die Granulatherstellung zu besichtigen. „Wir kommen mit dem Produzieren von Musterchargen kaum nach“, berichtet Wolfgang Wengler.

Das Granulat ist nichts anderes als die in Pulverform verwandelte Stammwürze, das entscheidende Zwischenprodukt bei der Bierherstellung im Sudhaus: In ihr sind das Brauknow-how und sämtliche Rohstoffe wie Quellwasser, Hopfen und Malz enthalten. Mit Wasser rückgelöst und Hefe sowie Kohlensäure versetzt, vergärt es zu fertigem Bier.

gut wie keine Brauinfrastruktur, aber großen Durst nach alkoholfreiem Bier und Limonaden mit natürlichem Malzzucker.

Imageproblem. Mit dem Granulat, das dann vor Ort weiterverarbeitet wird, könnte nicht nur ein Getränk, „originally brewed in Austria“ oder „Germany“, ohne teure Anlagen aufbereitet werden. Ein weiterer Aspekt sind die Transportkosten. „Bier besteht bis zu 93 Prozent aus Wasser“, erklärt Bierfachmann Fritz Schur, ehemaliger Geschäftsführer des größten Schweizer Getränke-

„Das Würzgranulat ist ideal, wenn man so etwas Banales wie Wasser nicht verschicken will“

sich ohne viel technischen Aufwand einwandfreies Bier herstellen lässt, wahlweise mit oder ohne Alkohol.

Damit lösen Kamil und Wengler einen ziemlichen Aufbruch in der Fachwelt aus. Vergangenen November auf der Braumesse „Brau Beviiale“ in Nürnberg laschten Manager und Experten der Getränkeindustrie aus aller Welt den Ausführungen des diplomierten Braumeisters Kamil, um anschließend zur Verkostung zu stürmen. Auch in Gmünd geben sich inzwischen die Abgeordneten großer Braukonzerne

Die Hauptidee hinter dem Verfahren, für das Kamils Unternehmen PlatoTec die Patentrechte und Ammag den Lizenzvertrag für den Bau der Anlagen besitzt: Stammwürzgranulat in heimischen Brauereien herzustellen und als Exportprodukt weltweit zu vermarkten. „Der Bierkonsum hierzulande geht ständig zurück, die Brauereien haben enorme Überkapazitäten“, meint Kamil. Dabei gebe es jede Menge Märkte, in denen für Bierkonsum ein riesiger Nachholbedarf besteht. Etwa der islamische Raum mit 1,3 Milliarden Konsumenten: Dort gebe es so

konzerns Feldschlösschen. „Das Würzgranulat ist ideal, wenn man so etwas Banales wie Wasser nicht verschicken will.“ Das sieht auch Michael Natter, Leiter der Qualitätssicherung der Brau Union, so: „Unter solchen Umständen kann sich das rechnen, aber nicht im traditionellen Biermarkt.“ Schur ist vom Erfolg des österreichisch-bayrischen Konzepts überzeugt: „Der Abnehmer erspart sich teure Anlagen und kann trotzdem vollwertiges Bier herstellen.“

Nur innovative Brauereien würden überleben, glaubt Edu-

ard Harrauer, österreichischer Messtechnikspezialist für die internationale Getränkeindustrie. „Zuwächse gibt es nur mit Exportprodukten.“ Bei Kamils Würzgranulat denkt er sogar an einen mobilen Einsatz, etwa abgelegene Ortschaften periodisch mit Containern zu beliefern und vor Ort das fertige Getränk herzustellen. „Solche Möglichkeiten sind von den traditionellen Brauern noch gar nicht angedacht.“

Trotz des enormen Potenzials haben Wengler und Kamil ein Problem:

Keiner ihrer Interessenten will sich öffentlich outen. Jeder europäische Brauer, der auf sich hält, will sich vom Geruch der vermeintlichen „Instantbier“-Herstellung fern halten. So steht die Ammag kurz vor dem Kaufabschluss einer 10.000-Tonnen-Granulationsan-



Bierfachmann Fritz Schur

lage für einen deutschen Bierkonzern, musste jedoch vertraglich zusichern, den Namen des Käufers unter keinen Umständen als Referenz zu erwähnen.

Weniger Probleme mit dem Image haben die Japaner. Fumito Ishido, Deutschland-Repräsentant der drittgrößten japanischen Brauerei Sapporo, bedauert, dass er noch kein Granulat in großem Stil kaufen kann. „Wir wollen damit alkoholfreies Bier herstellen“, meint er, „denn unsere eigene Produktion liefert noch nicht einen zufriedenstellenden Geschmack.“ ■