

Die erste eigene Braustätte ...

Erfolgreiches Doppel für eine Berliner Craft Brewery

Das Hobby zum Beruf zu machen – diesen Traum verfolgen wohl viele talentierte Hobby-Brauerinnen und -Braucher. Zwei, denen das innerhalb von nur rund zwei Jahren gelungen ist, sind Georg Fürst und Lukasz Wiacek. Und jetzt folgte der nächste große Schritt: Die Craft Brewer von Fuerst Wiacek investierten in die erste eigene Braustätte und setzen dabei auf ein erfolgreiches Doppel: ein Steinecker Sudhaus sowie eine Kosme Dosenlinie. Zwei bis drei neue Biere pro Woche gibt es bei Fuerst Wiacek. Insgesamt realisierten die Craft Brewer seit ihrer Gründung schon mehr als 180 Rezeptideen.

Doch blicken wir zunächst ein paar Jahre zurück: „Wir haben uns beim Klettern kennengelernt und schnell unsere gemeinsame Begeisterung für Bier entdeckt. Unser Wissen eigneten wir uns nach und nach gewissermaßen autodidaktisch an, mit Anleitungen und Tipps aus Büchern oder dem Internet oder einfach nach dem Motto ‚learning by doing‘“, erinnert sich Georg an die gemeinsamen Brau-Anfänge. „Zu Beginn musste Lukasz' Küche für unsere Brauveruche herhalten – und getestet haben wir unsere Ergebnisse im Freundeskreis oder in befreundeten Bars.“ Weil ihre Biere so gut angekommen sind, entschieden

sich die beiden Berliner, das Hobby zum Beruf zu machen – und gründeten Ende 2016 Fuerst Wiacek.

Die Spezialität: stark gehopfte IPAs

Seitdem erobern Georg und Lukasz die Bierszene – und zwar weit über die Grenzen ihrer Heimatstadt hinaus. Mittlerweile hat sich die Craft Brewery europaweit einen Namen gemacht: Ihre hopfenbetonten Indian Pale Ales (IPAs) erfreuen sich von Spanien bis Skandinavien großer Beliebtheit.

Das Erfolgsrezept für diesen steilen Aufstieg: „Unsere Signature-Biere sind New England IPAs, auch bekannt als East Coast oder Hazy IPAs. Tatsächlich waren wir die ersten, die diese fruchtige, unfiltrierte Variante des Indian Pale Ale von den USA nach Deutschland gebracht haben. Ich denke, es ist unser moderner, neu interpretierter Zugang zu Bier, der den Leuten gefällt und schmeckt. Denn wir zeigen, was innerhalb des Reinheitsgebots möglich ist – und das ist es doch, worum es bei Craft Brewing geht: um die Neugierde auf das Produkt, um Kreativität und die Interpretation des Möglichen und letztendlich um die Wertschätzung von Lebensmitteln“, erklärt Georg.

Dass Fuerst Wiacek dabei großen Wert auf Qualität legen, zeigt sich schon bei der Wahl ihrer Rohstoffe: So reiste Lukasz im September 2021 extra zur Hopfenernte in die USA. „Es ist uns wichtig, den gesamten Brauprozess vom Anfang bis zum Ende in eigener Hand zu haben“, sagt Georg. Und so war es eine logische Schlussfolgerung, dass es auch irgendwann an der Zeit war, eine eigene Braustätte mit Sudhaus und Abfülllinie aufzubauen.



■ Abb. 1: Lukasz Wiacek (links) und Georg Fürst hatten klare Vorstellungen davon, wie die eigene Brauerei aussehen sollte: „Da wir zuvor in unterschiedlichen Brauereien gebraut haben, durften wir viele verschiedene Prozesse kennenlernen. Uns war deshalb schnell klar, dass es ein automatisiertes Sudhaus sein sollte“, erklärt Georg.



■ Abb. 2: Fuerst Wiacek legt großen Wert auf eine hohe Qualität – nicht nur bei den Bieren, sondern bereits bei den Rohstoffen. Deshalb reiste Lukasz zur Hopfenernte 2021 auch extra in die USA.

Der Weg zum eigenen Sudhaus

Nach Gründung ihrer Craft Brewery Ende 2016 tauschten Georg und Lukasz zwar die Homebrewing-Kessel gegen echte Sudgefäße ein – jedoch zunächst nur zur Miete. Dafür nutzten sie Anlagen von befreundeten Brauereien. „Wir haben unter der Woche unsere Haupt-Jobs ausgeübt und sind am Wochenende dann quer durch Deutschland und am Ende sogar nach Dänemark gefahren, um unsere Biere einzubrauen“, erinnert sich Georg. Früh stand aber fest: Dies konnte und sollte kein Dauerzustand sein. „Wir wussten von Anfang an, dass wir irgendwann eine eigene Brauerei haben wollten. Das

war keine wirtschaftliche Entscheidung, sondern eine emotionale. Wir glauben an den Prozess, wir glauben an das Produkt und wollen in der Qualität produzieren, für die wir stehen“, bekennt er.

Dabei war auch klar, dass diese Braustätte in ihrer Heimatstadt Berlin entstehen sollte. Die Planungen starteten bereits 2018 – doch als der Mietvertrag für die Halle unterschrieben war, alle Pläne auf dem Tisch lagen und es mit der Umsetzung losgehen konnte, sprang der ursprüngliche Anlagenlieferant ab. Plötzlich fehlte also das Herzstück der Brauerei, das Sudhaus. Um das Vorhaben dennoch so zeitnah wie möglich umsetzen zu können, musste ein Plan B her – und der hieß Krones. Gemeinsam mit



■ Abb. 3: Das Herzstück der neuen Brauerei: ein vollautomatisches Kompakt-Sudhaus Combicube.

den Brautechnologie-Spezialisten aus Freising, die seit Frühjahr 2021 als Krones Tochter unter dem Namen Steinecker GmbH eigenständig am Markt agieren, machte sich Fuerst Wiacek an die Umsetzung.

Detailgenauigkeit zahlt sich aus

Tatsächlich kam Fuerst Wiacek die Erfahrung der Steinecker Experten zugute: „Krones war der einzige Lieferant, der uns am Ende eine Turnkey-Lösung liefern konnte. Alle anderen hatten einige Themen ausgeklammert, während Krones hingegen alles bearbeitet hat – und gerade die Schnittstellen sind ja das Komplex in einem solchen Projekt, das, was möglicherweise bei der Montage und Inbetriebnahme zu Herausforderungen hätte führen können“, resümiert Georg.

Zugegeben, die Planungen und Gespräche waren detaillierter und zeitaufwändiger, als die beiden Inhaber sich das zuvor vorgestellt hätten. „Es gab nie eine einfache Lösung, aber man hat am Ende immer eine gefunden“, erinnert er sich. Denn es wurden schon zu Beginn Themen andiskutiert, die künftig auftreten und für Probleme sorgen könnten. „Man muss schon sagen: Die Leute von Steinecker sind mit einem sehr präzisen und wissenschaftlichen Ansatz an die Sache herangegangen“, bemerkt er mit einem Zwinkern. Diese Detailgenauigkeit in der Konzeptphase zahlte sich dann spätestens bei der Installation aus, die relativ reibungslos über die Bühne ging. „Am Ende konnten wir in einem guten Dialog den Traum unseres eigenen Sudhauses realisieren“, so Georgs Fazit.

Dabei wussten die beiden Inhaber genau, welche Anforderungen sie an das eigene Sudhaus stellten: „Da wir zuvor in unterschiedlichen Brauereien gebraut haben, durften wir viele verschiedene Prozesse kennenlernen. Uns war deshalb schnell klar, dass es ein automatisiertes Sudhaus sein sollte“, so Georg. Da Fuerst Wiacek für seine große Sortenvielfalt bekannt ist, sollte es außerdem ein kleines Sudhaus sein, das dennoch Variabilität in der Kochmenge zulässt.

Vollautomatisches Kompakt-Sudhaus

Als Turnkey-Partner lieferte Steinecker die komplette Brauerei nach den Vorstellungen von Fuerst Wiacek – vom Malz-Handling über das Sudhaus bis hin zum Gär-, Lager- und Drucktank-Keller mit insgesamt neun Uni-Tanks. Auch das Wasserhaus, die CIP-Anlage für die komplette Brauerei sowie die Versorgung mit Dampf, Kälte und Druckluft gehörten zum Lieferumfang. Insgesamt lassen sich mit diesem Setup pro Jahr bis zu 4.000 hl Bier herstellen.

Als Sudhaus wurde ein Steinecker Combicube mit einer Sudgröße von 25 hl gewählt. Dieser ist speziell für die Anforderungen von Craft Brewern und kleinen Ausstoßmengen designt und dank Rahmenbauweise äußerst kompakt. Trotz standardisierten Aufbaus der Anlage blieb



© Fuerst Wiacek

■ Abb. 4: Außerdem lieferte Steinecker als Turnkey-Partner auch den kompletten Keller sowie die benötigten Utilities.

aber auch Raum, eigene Wünsche an den Brauprozess umzusetzen. So hat sich Fuerst Wiacek die Möglichkeit einer Würzevorkühlung offengehalten. Zum Einsatz kommt dieses Verfahren beim Brauen von Kettle-Sour-Bieren wie Gose oder Berliner Weisse, der Spezialität der namensgebenden Heimatstadt von Georg und Lukasz.

„Wir legen großen Wert auf Qualität und wollen deshalb den gesamten Prozess in der eigenen Hand haben. Und nach den ersten Monaten mit dem neuen Sudhaus kann ich sagen, dass wir super happy sind: Die Qualität unserer Biere ist schon jetzt besser geworden. Und natürlich lernen wir die Anlage mit jedem Sud besser kennen und können die Prozesse noch weiter verfeinern“, freut sich Georg.

An Brautagen wirft Fuerst Wiacek zweimal täglich die Sudkessel an, der erste Sud startet schon nachts. Für das automatische Planen, Steuern und Überwachen des gesamten Brauprozesses ist das Prozessleitsystem Botec F1 im Einsatz. So lassen sich anstehende Sude ideal managen. Auch die Rezepturerstellung und -verwaltung geschieht vollautomatisch. Die Vorgänge im Schlauchkeller hingegen werden manuell gesteuert.

Der erste Canto Dosenfüller in Deutschland

Im Rahmen des Sudhaus-Projekts wurde Fuerst Wiacek dann auch auf die Krones Tochter Kosme aufmerksam. Denn nach dem Motto „ganz oder gar nicht“ sollten neben den Brau- selbstverständlich auch die

Abfüllmöglichkeiten in die eigenen vier Wände geholt werden. Kosme kümmerte sich dabei um die Lieferung, Installation und Inbetriebnahme aller Maschinen der neuen Dosenlinie.

Das Herzstück ist dabei eine Premiere – nicht nur für Fuerst Wiacek, sondern auch für unsere italienische Tochterfirma: Der Dosenfüller Canto ist erst seit Ende 2020 auf dem Markt – und Berlin der erste Ort in Deutschland, an dem er installiert wurde. Mit ihm kann das Team von Fuerst Wiacek nun bis zu 6.000 Dosen pro Stunde abfüllen, was bei den aktuellen Produktionsmengen ein bis zwei Abfülltage pro Woche bedeutet. Dem Füller vorgeschaltet ist außerdem ein Vakuum-Rinser, der die Leerdosen mit ionisierter Luft ausbläst.

Der Dosenfüller Canto ergänzt das Dosenfüller-Portfolio des Krones Konzerns für den niedrigen Leistungsbereich. Im Canto vereint Kosme zwei Welten: die bewährten technologischen Elemente der Krones Modulfill Reihe mit der eigenen Expertise für Anforderungen im kleinen Leistungsbereich. Geschwindigkeiten ab bereits 3.000 Dosen pro Stunde lassen sich mit der neuen Anlage realisieren.

Da Fuerst Wiacek seine Biersorten häufig wechselt, setzt die Brauerei auf Blanko-Aluminiumdosen, welche nach dem Abfüllen mit einem selbstklebenden Rundum-Etikett ausgestattet werden. Dies übernimmt eine Kosme Sensicol Linear, die sich ideal für Anforderungen im kleinen Leistungsbereich eignet. Das Verpacken erfolgt aufgrund der verhältnismäßig geringen Mengen momentan noch manuell.



© Fuerst Wiacek

■ Abb. 5: Abgefüllt wird nun selbstverständlich auch selbst – und zwar auf dem Dosenfüller Canto von Kosme.

Hopfige Aussichten

Aktuell befinden sich Georg und Lukasz noch in der Anfangsphase ihrer Brauerei, in der es vor allem gilt, sich mit dem neuen, erstmals eigenen Equipment vertraut zu machen. „Ziel ist es, eine gute Produktion zu etablieren, die rund läuft und Spaß macht“, so Georg – doch er plant auch in die Zukunft: „Krones hat von Anfang an mitgedacht und im Layout Platz für Erweiterungen gelassen. Und diesen möchten wir selbstverständlich irgendwann nutzen und ihn mit zusätzlichen Anlagen und Tanks füllen.“

Als junge Brauerei mitten in der Corona-Pandemie auf eine eigene Braustätte zu setzen erforderte

sicherlich eine gehörige Portion Mut – aber bot genauso Chancen, wie Georg weiß: „Ich glaube, dass die Menschen in den letzten ein- einhalb Jahren ein gesteigertes Interesse für hochwertige Lebensmittel entwickelt haben – und das ist auch unsere Philosophie.“ Einen wichtigen Aspekt davon bringt Georg abschließend auf den Punkt: „Bei uns geht es um Frische – wir brauen wenig, aber oft.“

Kontakt:

Krones AG

Neutraubling

Peter Moertl

Tel.: +49 9401 70 0

peter.moertl@krones.com

www.krones.com

RUBERG-Mischanlagenbau

Lebensmittel · Futtermittel · Chemie



Sack-Aufgabestationen

Präzisions-Chargenmischer

Silo- und Dosieranlagen

GEBR. RUBERG
Maschinenfabrik

Gebr. Ruberg GmbH & Co. KG
D-33039 Nieheim
Telefon +49 52 74 - 9 85 10-0
www.g-ruberg.de