

# Sudhauserneuerung unter historischen Kupferhauben

**ZUKUNFTSFÄHIG** | Die Erneuerung des Sudhauses durch GEA ist eines der größten Investitionsprojekte, das die Privat-Brauerei Zötler GmbH aus Rettenberg in ihrer über 570-jährigen Geschichte gestemmt hat. Das traditionsreiche Familienunternehmen macht sich damit fit für die Zukunft.

**FAST HÄTTEN SIE** sich begegnen können: Der echte schwarze Ritter von Rettenberg. Vorlage für Sagengestalt und Namensgeber für das kräftige Baltic Porter der Privat-Brauerei Zötler und Conrad Bach, der 1447 älteste Familienbrauerei der Welt in eben jenem Allgäuer Örtchen gründete. Heute ist das fesche Unternehmen weit davon entfernt, Staub anzusetzen. Mit seinen Bieren holt es den Allgäuer genauso an den Schanktisch wie den Touristen: den Alpgeher, den Bergsportler, den vielfaltsverwöhnten Großstädter.

Das liebliche Allgäu in Schwaben ist etwas für Genießer: Seele baumeln lassen mit Alpenblick, Wanderwonnen unter Kuhglockengeleit, zur Belohnung eine Alpsause mit herrlichen Produkten aus der Sennerei und einem Bierchen „von hier“. Wie wäre es damit einem Zötler Gold? Das Brot-und-Butter-Produkt der Privat-Brauerei Zötler bringt es seit Jahrzehnten auf konstant 86 Prozent Vergärungsgrad, sagt Braumeister Markus Würz stolz. Seit 23 Jahren wacht er über die Braukessel und schafft es bisher jedes Jahr, den Verkaufsschlager so gut zu machen, dass der Absatz steigt.

Diese Konstanz ist alles andere als gewöhnlich. Sie ist nur möglich durch ein gut eingespieltes Team mit einer ordentlichen Portion Liebe zu Heimat und Brauchtum. Und natürlich braucht es die kundige Hand eines Brauperfektionisten wie Würz, der seine sechs Hefereinzuchtanlagen wie seinen Augapfel „Der Allgäuer ist ein Patriot“. sagt Würz. „Er mag es am liebsten, wenn Dinge so laufen wie immer.“ Veränderungen? Nun, sie müssen dort langsam verdaut werden, bevor man sie akzeptiert. Da überrascht es, dass die Zötler-Brauerei sich „Veränderungen als das Salz in der Suppe“ auf die Fahnen schreibt. „Auf den Markt zu reagieren, mit der Zeit zu gehen — das macht uns keine Angst“, sagt Brauereichef Niklas Zötler, der 2018 das Zepter für den Familienbetrieb in 21. Generation voll übernommen hat. „Das ist unser Ansporn und sicherlich auch der Grund, dass wir uns gegen den Abwärtstrend auf dem deutschen Biermarkt behaupten. Wir wachsen, sowohl unser Sortiment als auch Nachfrage und Stammregion werden größer“, erzählt Zötler stolz.

## **Tradition zur Innovation machen**

Kann Tradition auch hemmen? „Im Gegenteil, unsere Tradition gibt uns Rückenwind“, sagt Zötler entschieden. „Wir schöpfen daraus eine große Motivation, uns zu testen und den alten, geliebten Dingen eine neue Facette, eine neue Perspektive abzugewinnen.“ Die Trinkgewohnheiten haben sich in den vergangenen Jahren geändert und die Zötlers waren schon immer sehr klug darin, die Verbraucherwünsche zu antizipieren. Vater Herbert Zötler war einer der Vordenker, der zum Beispiel alkoholfreie Biere zu den Gewinnern der Zukunft zählte, als andere Regionalbrauereien darüber noch schmunzelten.

Würz hat schon viele Ideen für die Zötler Familie umgesetzt. Mit dem jungen Chef fliegen die Neuheiten nun beinahe noch schneller. Beide schmunzeln, denn Zötler ist ein umtriebiger, marketingaffiner Chef, der es schafft, die vielfältigen Genussgelüste und -gelegenheiten in abwechslungsreiche Neuerungen umzusetzen. Berg, Bar, See, Sommer, Winter ein Bierchen ist dabei, oder auch ein anderes Getränk aus dem Angebot des Vollsortimenters Zötler. Und Würz, der Braumeister mit so viel Erfahrung, kommt nicht in die Verlegenheit, sich zu langweilen.

## **Flüssige Denkmäler**

Ihr bisher komplexestes Bier ist das „Herzsolo“, ein Craft Bier als Erinnerung an den charakterstarken Opa Herbert Zötler II. Hochvergoren mit belgischer Witbier-Hefe und Zötler Weizen-Hefe und kaltgehopft mit vier verschiedenen Hopfensorten, kommt die Kreation viel schlanker daher als 5,2

Vol.-Prozent Alkohol vermuten ließen. Auch Lieblingsoma Mimi bekam ihr „flüssiges Denkmal“, mit dem so lieblich klingenden wie schmeckenden Bier „Heilewelt“. Das fruchtige Craft Bier ist mit Lemondrop Aromahopfen kaltgehopft und so ausgewogen und weich, wie nur eine sorgenvertreibende Oma zum Anlehnen sein kann. Von beiden denken wir: Mehr davon! „Wir sind keine typischen Craft Brauer“, sagt Zötler, „aber wir mögen, dass die Craft Bewegung über Stile und Produkte spricht und die Hersteller wieder stolz sind auf den Charakter der Biere, ihren Hausgeschmack.“ Was Würz und sein Team in verschiedenen Handwerksstilen erschaffen, ist deshalb inzwischen genauso beliebt wie die große Palette an Hellen, Hefeweizen, Naturtrüben und Pils, an Radlern und Bockbieren.

### **Ein gutes Bier braucht Geschichten**

Sagenhaft gut sind beispielsweise die Sagenbiere, fanden auch die Juroren des Meininger Craft Beer Awards und vergaben 2019 die Platin-Plakette an den „Schwarzen Ritter von Rettenberg“. Das Baltic Porter kommt schwarz wie die Nacht, feinprickelnd, mit intensiven Röstaromen und einer starken Hopfenbittere im Nachgang daher. Ein trauriges Ende nahm es für den echten Ritter, der als Gehörnter von einem Kreuzzug nach Hause kam, seine Frau ermordete und seither ruhelos durch Rettenberg spuken soll. Ein gutes war es für uns, denn so ließen sich die Zötlers zu dieser vollmundigen Kreation hinreißen.

Eine zweite Sagengestalt fand ihren Weg in die Rezeptkartei der Brauerei: „Heinrich der Kempter“ war ein in Ungnade gefallener Ritter, der Kaiser Otto trotz seiner Verbannung gerettet haben soll – übrigens splitterfasernackt. Als Andenken erschufen die Zötlers einen Roten Bock, dezente Süße im Antrunk, angenehmes Malzaroma und sogar ein Hauch von Rauchmalz im Gaumen, der die Kaiserpfalz Bamberg als Heimat des Rauchmalzes zitiert. Solche Geschichten aufzugreifen, macht die Tourismuszentralen ebenso glücklich wie die Genießer.

### **Neuer Glanz unter alten Hauben**

Kann man bei der Geschwindigkeit der Neuerungen in der Familienbrauerei von Innovationsdruck sprechen? Zumal der gemütliche Allgäuer so viel Neuheiten gar nicht braucht? „Nein, als Druck empfinden wir das nicht. Heimatliebe und Tradition beflügeln uns. Sie lassen uns einfach schnell handeln – vielleicht schneller als die anderen“, sagt der entschlossene Niklas Zötler, der auf diese Weise die Nase vorn hat im Wettbewerb. So erschließt sich die Brauerei neue Märkte und erarbeitet sich das Polster, um zu investieren. Und so kommt es, dass heute unter wunderschönen Kupferhauben das neue Sudhaus-Herz von Zötler schlägt – aus der Hand von GEA. Seit 1962 taten die alten Huppmann-Kessel ihren Dienst, ein Austausch war inzwischen unumgänglich. Als wäre die Aufregung des Weihnachtsgeschäfts nicht Aufgabe genug für die Rettenberger, entschied sich die Brauerei für eine große Investition in die Zukunft: Sie schlossen die Produktion im November und Dezember 2018 für sechs Wochen, um die Gefäße aus dem Sudhaus – Maische-Würze-Pfanne und Läuterbottich – auszutauschen, und die Anlagen voll zu automatisieren. Für die neue Sudhausausstattung – natürlich jetzt in Chrom-Nickel-Stahl – und die komplette Verrohrung vor und nach dem Whirlpool war GEA verantwortlich.

### **Alle Gewerke gleichzeitig**

Dieses Mammutprojekt lockte sogar den sonst so gelassenen Braumeister Würz aus der Reserve. „Zwischen Abbruch der alten Anlagen und dem ersten Sud lagen 4,5 Wochen“, erinnert er sich. „Jeden Tag haben wir gebetet, dass die vorproduzierten Waren reichen. Jeden Tag waren wir auf Katastrophen gefasst.“ Katastrophen, die nicht eintrafen, obgleich bei der Zeitschiene alle Gewerke gleichzeitig beschäftigt waren. „Wir konnten uns dieses Vorhaben nur mit hervorragenden Partnern erlauben, die aufeinander abgestimmt waren wie ein Schweizer Uhrwerk“, lobt Würz die beteiligten Firmen. Trotz der Anspannung war die Vorfreude groß, denn ein neues Sudhaus stand auf der Wunschliste des Braumeisters ganz oben. Die „brutale Baustelle“, wie Würz es nannte, erreichte am 6. Dezember 2018 einen Meilenstein: GEA hatte die neuen Gefäße installiert, neu gedämmt, neu aufgeständert und die Verrohrung vor und nach dem Whirlpool komplett erneuert. „Zwischenzeitlich“, so erzählt der Projektverantwortliche Erik Löschner von GEA, „fühlte es sich an, als würde man ein Kamel durchs Nadelöhr quetschen müssen“. Um Zeit zu sparen, waren die großen Gefäße schon am GEA-Standort in Kitzingen vormontiert und mussten dann in Rettenberg in den Keller abgelassen werden, während die Sanitärprofis noch die Fliesen legten.

### **Extrakteffizienz auf neuem Niveau**

„Wir waren sehr glücklich, dieses Projekt mit der Zötler-Brauerei machen zu dürfen“, sagt Löschner. Schließlich ging es ja um die Sudhaustechnologie, Kernkompetenz der GEA-Experten aus Kitzingen.

„Der Kunde nahm unsere Vorschläge zur Sudreihenfolge an, denn wir hatten den kompletten Prozess im Auge.“ So stimmte Zötler zu, dass mehr Verbindungsklappen zwischen den Gefäßen eingeplant wurden. Die Brauer freuen sich nun über wesentlich mehr Freiheitsgrade, um Beleg- und Reinigungszeiten zu variieren. GEA passte zudem die Heiz-Heißwasser-Versorgung der Gefäße an.

Eingebaut wurde der Lauterstar, ein Läuterbottich, der jeden Zyklus abarbeiten kann und mit bis zu 14 Suden pro Tag den Takt im Brauprozess vorgibt. Hauptkomponenten wie die Läuterverrohrung und das Hackwerk wurden überarbeitet. So erhöht das geometrisch optimierte Würzesammelsystem die Anlageneffizienz, weil der Treber gleichmäßiger ausgewaschen wird. Deshalb wird nicht nur schneller, sondern auch mehr Extrakt gewonnen. Im Vergleich zu anderen Lösungen sind die Messer im Hackwerk dichter und in Doppelschuh-Reihung angeordnet. Dadurch wird das aus dem zerkleinerten Malz gebildete Filterbett intensiv, gleichmäßiger und schonender behandelt. Insgesamt ist die Läuterzeit geringer und auch Spül- und Reinigungszeiten sowie Betriebs- und Wartungskosten sind niedriger als bei vergleichbaren Systemen. Der Hochleistungs-Läuterbottich ist mit dem intelligenten Läuterprogramm MLM (Multifunktionales Läutermanagement) ausgestattet, das alle Phasen des Läuterprozesses — Läuterzeit, Ausbeute, Würzequalität — optimiert. Im Ergebnis spart die Brauerei Zeit, erhöht die Kapazitäten und die Effizienz der gesamten Anlage erheblich. Die kombinierte Maische-Würze-Pfanne und der Läuterbottich sind auf eine Jahresleistung von 60 000 bis 70 000 Hektoliter ausgelegt. In puncto Extrakteffizienz und Ausbeute bringt das neue Sudwerk Zötler auf ein neues Niveau.

Von all der Anspannung habe der Verbraucher überhaupt nichts bemerkt, berichtet Würz. „Unsere Biere haben Ecken und Kanten — und genau diese wollten wir erhalten. Nach der Umstellung des Sudwerks blieb der Charakter gleich, vielleicht schmecken unsere Sude heute sogar noch etwas sauberer.“ „Wir sind natürlich stolz, dass das alte Huppman-Sudwerk mehr als 50 Jahre treu war. Denn dort liegen ja die Wurzeln von GEA im Brauereigeschäft. Wir wünschen uns nun, dass Zötler wieder 50 Jahre glücklich ist mit der GEA-Lösung“. Sagt Löschner. Bisher jedenfalls ernteten die Partner nur Anerkennung und ein riesiges Kompliment: „Betrachten Sie uns als GEA Referenz im Allgäu“, sind sich Zötler und Würz einig.