

Nürnberg, 6. April 2016

## 500 Jahre Reinheitsgebot

# Siemens als starker Partner der Brauindustrie weltweit

Siemens – das verbinden die meisten Menschen mit Energie, Industrie und Aktien. Nur wenige wissen, dass der Technologiekonzern sich auch mit dem Thema Bier-Getränke beschäftigt und eine langjährige Verbindung zur Brauindustrie hat. Damit die Bierproduktion immer im Fluss bleibt und nicht ins Stocken gerät, setzen Brauer oft auf Technik von Siemens.

Bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts ist Siemens rund um den Gerstensaft aktiv: Die Brauerei F. Oettler in Weißenfels an der Saale installierte damals als einer der ersten Bierproduzenten eine wegweisende Anlage – dezentrale elektrische Motoren. Es war eine Zeit der rasanten technologischen Entwicklung. Bier war übrigens auch die erste Fracht, die auf der ersten Bahnstrecke Deutschlands 1836 von Nürnberg nach Fürth transportiert wurde. 1901 elektrifizierte das Unternehmen dann ein Brauhaus in Nürnberg. Waren es anfangs noch einzelne Komponenten wie zum Beispiel Elektromotoren, so wurde die Technik, die dem Bierstrom Energie verlieh, rasch ausgefeilter.

## Vom einfachen Motor zum komplexen Prozessleitsystem

Seit Anfang der 1970er Jahre gibt es von Siemens Automatisierungslösungen auf Basis von elektronischen Steuerungen. Ab 1973 wurden immer komplexere Siemens-Steuerungen zur Automatisierung des Produktionsprozesses eingesetzt, der Simatic Industry Controller von Siemens ging an den Start. 1977 ließ die Firma dann eine Marke schützen: das speziell für Brauerei-Bedürfnisse entwickelte Prozessleitsystem „Braumat“ – zusammengesetzt aus den Begriffen Brauerei und Automatisierung – war geboren. So eroberte das erste steuerungs-basierte Automatisierungssystem mit Rezepten den Markt für Brauer. Anfangs entwickelte Siemens die Neuheit in Nürnberg und München, ab 1985 dann in Würzburg.

Braumat ist ein Softwarepaket, dessen Module unter einer gemeinsamen Oberfläche laufen. Ein Prozessleitsystem kann mehrere Bereiche wie Sudhaus, Keller, Filtration oder Energieerzeugung gleichzeitig verwalten und visualisiert sämtliche Abläufe in der Bierherstellung auf einer modernen Bedienoberfläche. Damit kann der Brauer Ventile, Pumpen, Messwerte oder Regler gut im Blick behalten und alles bequem steuern. Störungen lassen sich schnell lokalisieren und beheben. Zudem arbeitet die Technik rezeptgesteuert. Das bedeutet für die zuständigen Brauingenieure, dass sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen und die Rezepte individuell zusammenstellen können. Nicht nur für kleine Brauereien ein wichtiger Faktor, sondern für alle Firmengrößen derzeit wichtig. Schließlich versteckt sich hinter Hopfen und Malz mehr als nur Pils und Weizen. Aktuell erobern immer mehr ungewöhnliche, trendige Aromen von Kirsche über Schoko bis Citrus, von Litschi bis Pfefferminze den Biermarkt – verrückt und gut. Zwar dürfen diese Mix-Getränke nicht alle als „Bier“ angeboten werden, weil die Bierverordnung den Schutz der Bezeichnung fest schreibt. Der Gerstensaft darf nämlich nur dann „Bier“ heißen, wenn er dem bayerischen Reinheitsgebot entspricht. Aber findige Brauer weichen einfach auf rechtlich korrekte Benennungen aus. Der Hopfentrunk mit Kaffeezusatz nennt sich dann zum Beispiel „obergärige Kaffeespezialität“. Und genau hier kommt die individuelle Rezeptgestaltung und Dosierung der Bestandteile ins Spiel, die die High-Tech-Brauerei ermöglicht. Auch die „Craft Beers“, die gerade in aller Munde sind, benötigen diese Flexibilität. Es handelt sich dabei um Bier, das in kleinen Mengen und unabhängig von Konzernen auf traditionelle Weise gebraut wird. Natürlich alles strikt hygienisch und den Gesetzen entsprechend.

### **500 Jahre Reinheitsgebot – mehr als eine Traditionsgeschichte**

Was man vor über 500 Jahren trank, hatte mit dem heutigen „Bier“ wenig zu tun. Man mischte außer Getreide auch Bohnen, Erbsen oder andere stärkehaltige Körner hinzu, die sich vermälzen ließen. Um zu verhindern, dass das Gebräu sauer wurde oder um den sauren Geschmack zu überdecken, griff man zu absonderlichen Mitteln wie Eiern, Speck, Pech, Ochsen-galle, Schlangenkraut, Ruß und Kreide. Jeder hatte einst sein Patentrezept, um das Bier »trincklich« zu machen. Und so schmeckte es dann auch. Es war am Georgi-Tag, genau am 23. April 1516, als die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. in Ingolstadt verfügten, „dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht

werden sollen“. Damit hatten sie das älteste Lebensmittelgesetz der Welt in Kraft gesetzt, das bis heute Gültigkeit hat.

Das Reinheitsgebot ist in aller Welt bekannt und bürgt für die Qualität des deutschen Biers. Vor rund 500 Jahren ging es den Landesherren aber vor allem darum, Weizen und Roggen als Brotgetreide zu schützen und Hungersnöte zu verhindern. Zudem sollte das Volk vor berauschenden, gefährlichen Zutaten wie Bilsenkraut oder Schlafmohn bewahrt bleiben. Diese Zeiten sind vorbei, das Reinheitsgebot schützt Konsumenten und hilft Brauern durch seine Vorgaben. In diesem Sinne harmonisieren die digitale Technik von heute und das alte Reinheitsgebot gut miteinander, denn beide haben mit Wertbeständigkeit und Güteklasse zu tun. Die Automatisierung stellt die Prozessqualität sicher. Natürlich ist sie kein Garant dafür, dass der Brauer das Reinheitsgebot eingehalten hat, aber sie kann sicherstellen und nachweisen, dass alles korrekt abgelaufen ist. Moderne Technik unterstützt bei der konkreten Umsetzung, ganz nach dem Brauer-Motto: Auch Wasser wird zum guten Tropfen, mischt man es mit Hefe, Malz und Hopfen!

Diese Hintergrundinformation sowie weiteres Material finden Sie unter

[www.siemens.com/presse/500-jahre-reinheitsgebot](http://www.siemens.com/presse/500-jahre-reinheitsgebot)

#### **Ansprechpartner für Journalisten:**

Ines Giovannini

Tel.: +49 911 895-7946; E-Mail: [ines.giovannini@siemens.com](mailto:ines.giovannini@siemens.com)

Folgen Sie uns in **Social Media:**

**Twitter:** [www.twitter.com/siemens\\_press](http://www.twitter.com/siemens_press) und [www.twitter.com/SiemensIndustry](http://www.twitter.com/SiemensIndustry)

**Blog:** <https://blogs.siemens.com/mediaservice-industries-de>

Die **Siemens AG** (Berlin und München) ist ein führender internationaler Technologiekonzern, der seit mehr als 165 Jahren für technische Leistungsfähigkeit, Innovation, Qualität, Zuverlässigkeit und Internationalität steht. Das Unternehmen ist in mehr als 200 Ländern aktiv, und zwar schwerpunktmäßig auf den Gebieten Elektrifizierung, Automatisierung und Digitalisierung. Siemens ist weltweit einer der größten Hersteller energieeffizienter ressourcenschonender Technologien. Das Unternehmen ist Nummer eins im Offshore-Windanlagenbau, einer der führenden Anbieter von Gas- und Dampfturbinen für die Energieerzeugung sowie von Energieübertragungslösungen, Pionier bei Infrastrukturlösungen sowie bei Automatisierungs-, Antriebs- und Softwarelösungen für die Industrie. Darüber hinaus ist das Unternehmen ein führender Anbieter bildgebender medizinischer Geräte wie Computertomographen und Magnetresonanztomographen sowie in der Labordiagnostik und klinischer IT. Im Geschäftsjahr 2015, das am 30. September 2015 endete, erzielte Siemens einen Umsatz von 75,6 Milliarden Euro

und einen Gewinn nach Steuern von 7,4 Milliarden Euro. Ende September 2015 hatte das Unternehmen weltweit rund 348.000 Beschäftigte. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter [www.siemens.com](http://www.siemens.com).