

O'zapft is: Siemens sorgt für Bier-Nachschub Frisches Wiesnbier aus der Ringleitung

21.09.2022



Die Lederhosendichte in der Münchener Innenstadt nimmt weiter zu und die Hotelpreise gehen durch die Decke: Das Münchner Oktoberfest ist zurück – nach zwei Jahren Zwangspause. Das größte Volksfest der Welt erwartet auch dieses Jahr mehrere Millionen Besucherinnen und Besucher aus aller Welt, die vor allem eines wollen: frisches Bier. Fast 8 Millionen Maßern wandern während der zweiwöchigen Wiesn durchschnittlich über den Tresen. So weit so bekannt. Doch wie funktioniert eigentlich die Bierlogistik? Wie gelangt das Bier in die Zapfanlage der Wiesnzelte und wie kann sichergestellt werden, dass es immer frisch und kühl ist? Ganz einfach mit Technologie von Siemens.

Für eine sichere Bierversorgung greifen einige der größten Festzelte wie das Paulaner mit Platz für mehr als 8000 Gäste auf eine Bier-Ringleitung zurück: Aus gewaltigen Tanks, die teilweise mehrere zehntausend Liter fassen, gelangt der kühle Gerstensaft mit einer Geschwindigkeit von 25 cm pro Sekunde ins Zelt. So können pro Minute und Zapfhahn bis zu 15 Maß ausgeschenkt werden. Wie viel Bier täglich nachgefüllt werden muss, das ermittelt eine ausgeklügelte Lösung aus IoT-Komponenten (Internet of Things) und Software von Siemens. Über das „Maß-o-Meter“, ähnlich einem Tachometer, hat der Wiesnwirt alles im Blick: Biermenge, Fließgeschwindigkeit, Temperatur und Druck in den Leitungen. Diese Daten ermöglichen eine präzisere Planung und konstante Produktqualität.

Diese Tech-Story finden Sie unter <https://sie.ag/3QWvu7Q>

Mehr Informationen unter siemens.com/paulaner

Ansprechpartner: Franziska Heinze, Tel.: +49 172 6863797, E-Mail: franziska.heinze@siemens.com