

## Energieeffizientes Bierbrauen: Bremer Projekt macht den Unterschied!

Meta-Beschreibung: "Erfahren Sie, wie das Projekt BrewFlex der Universität Bremen kleine und mittelständische Brauereien unterstützt, ihre Energieeffizienz durch zeitvariable Strompreise und Verbrauchsoptimierung zu steigern. Entdecken Sie die Potenziale von flexiblen Energieverbrauchsstrategien und wie diese zur Energiewende und Kostensenkung in der Bierproduktion beitragen können."



### **Bierbrauen unter Strom: Die Brauereien vor einem Wendepunkt!**

Die deutsche Bierbranche steht am Rande einer Revolution! Die energieintensive Herstellung von Bier könnte bald nicht nur umweltfreundlicher, sondern auch günstiger werden – dank innovativer Ansätze und smarterer Datentechnologie. Das Projekt *BrewFlex* in Bremen, geleitet vom Institut für Messtechnik,

Automatisierung und Qualitätswissenschaft (BIMAQ), hat sich zum Ziel gesetzt, die Flexibilität in den Herstellungsprozessen von kleinen und mittelständischen Brauereien zu steigern. Doch wie genau funktioniert das und warum ist es so wichtig?

Mit 56 % erneuerbarem Energieanteil im Jahr 2023 ist Deutschland auf einem guten Weg zur Klimaneutralität! Doch es ist noch nicht genug. Die Brauereien müssen ihren Energieverbrauch radikal umdenken. Die Lösung? „Zeitvariable Strompreise“, die es ermöglichen, die Produktion je nach Energiekosten zeitlich anzupassen – ein cleverer Schachzug in der Energiewende!

## **Ein neuer Ansatz für die alte Tradition**

Die Bierproduktion ist ein riesiger Energieverschwender – doch mit *BrewFlex* kommt frischer Wind in die altherwürdigen Hallen! Yannik Schädler, wissenschaftlicher Mitarbeiter am BIMAQ, erklärt: „Wir untersuchen das Flexibilisierungspotenzial elektrischer Lasten in der Brauerei.“ Das bedeutet konkret, dass die Brauereien nicht nur ihre Prozesse optimieren, sondern auch durch gezielte Verbrauchsanpassung Kosten sparen können.

Besonders im Fokus stehen kleine und mittelständische Brauereien, die oft keine Ressourcen haben, um effizienter zu werden. Hier setzt das Projekt an: Durch die Analyse echter Messdaten wird herausgefunden, wie jeder Betrieb seinen Verbrauch anpassen kann. Erste Messungen sind bereits erfolgt – die Brauereien haben die Möglichkeit, ihre Technologien auf Herz und Nieren zu prüfen!

„Diese Daten sind Gold wert!“, so Schädler weiter. „Wir möchten ein Online-Tool entwickeln, das es den Brauereien erleichtert, ihr individuelles Flexibilisierungspotenzial einzuschätzen und sich anonym mit anderen zu vergleichen.“ Ein echter Gamechanger für den Bier-Markt!

## **Einsparungen bei der Lagerung?**

# Einschalten!

Ein spannendes Zwischenfazit des Projekts: Die klassischen Prozessschritte wie Maischen und Kochen bieten wenig Sparpotenzial. Doch ein ganz anderer Bereich bringt die Hoffnung zurück: Die *Lagerung*!

Bier muss derzeit auf rund 0° Celsius gekühlt werden, aber Überraschung: Es könnte auch bei 2° Celsius gelagert werden, ohne die Qualität zu beeinträchtigen! Eine gezielte Anpassung der Kühlzeiten könnte den Brauereien helfen, ihre Energiekosten erheblich zu senken – und das kommt auch der Umwelt zugute!

Doch das ist nicht alles – mit einem umfangreichen Online-Tool, das Handlungsempfehlungen bietet, möchte das BIMAQ den kleinen Brauereien unter die Arme greifen. „Wir zeigen auf, wo genau sie ansetzen können!“, erklärt Schädler. Das könnte die Branche in eine grüne Zukunft führen, in der weniger Energie benötigt wird und gleichzeitig mehr Bier fließt!

Ein aufregendes Projekt mit großem Potenzial – und das nicht nur für die Brauereien, sondern auch für die Umwelt. Bleiben Sie dran, denn die Entwicklungen beim *BrewFlex*-Projekt werden sicher für Furore sorgen!

Für weitere Informationen über das spannende Projekt besuchen Sie die Webseite **BrewFlex** oder die **Universität Bremen**.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**