

# Gebaut für Brauer

Mit Ziemann Holvrieka Spitzenbiere erschaffen



# Kreativität braucht mehr als eine Standardlösung

Handwerklich gebraute Bierspezialitäten liegen weltweit im Trend. Für die freie Entfaltung seiner Kreativität benötigt der Braumeister aber die richtigen Werkzeuge. Und das können keine standardisierten und technisch reduzierten „Handwerksmodule“ sein.

Kreatives Brauen braucht mehr als nur Standard-Werkzeug. Ziemann Holvrieka geht daher den entscheidenden Schritt weiter: Kreativbrauer erhalten eine technologisch maßgeschneiderte Lösung für größtmögliche Flexibilität, Individualität, Wirtschaftlichkeit und beste Bierqualität.

---

# Von Brauern für Brauer entwickelt

Individuelle Bierspezialitäten benötigen vor allem Flexibilität bei:

- Rezepturen und deren Einrichten
- Rohstoffwahl
- Schüttungsmengen
- Sudzahl
- Chargenvolumen
- Belegung und Reinigung der Gefäße
- Produktionszeiten
- Erweiterungen

Standardisierte Brauereikonzepte schränken diese Flexibilität und damit auch die Kreativität des Braumeisters ein. Ziemann Holvrieka dagegen bietet von der Malzannahme über das Sudhaus bis zum Drucktankeller alle aktuellen Innovationen und Dienstleistungen auch für kleinere Betriebsgrößen. Für die kreative Handwerksbrauerei bedeutet das:

- eine energie- und ausbeuteoptimierte Anlage
- ausgereifte Technik wie in der Großbrauerei
- praxiserprobte Innovationen wie die Rührtechnologie Colibri, die Läutertechnologie Lotus oder das Kochsystem Shark, mit deren Hilfe der Brauer noch besser auf Rohstoffschwankungen eingehen oder den Kochprozess individuell gestalten kann



# Flexibel bis ins Detail

Die Automatisierung ist bei Ziemann Holvrieka ebenfalls immer individuell und maßgeschneidert.

Der Automatisierungsgrad des Kaltblocks ist beispielsweise frei wählbar. Bei der Steuerung setzt Ziemann Holvrieka zudem ganz bewusst auf offene Systeme von Siemens (Braumat) oder Proleit (Brewmaxx). Denn nur diese offenen Programme bieten dem Braumeister die Flexibilität, ohne kompliziertes Spezialwissen Rezepturen selbst einrichten zu können. Flexibilität kennzeichnet auch die Bereiche Komponenten und Utilities. Wir sind hier herstellerseitig ungebunden. Das bedeutet: Ziemann Holvrieka verfügt neben dem Wissen und der Erfahrung auch über die notwendige Freiheit, um die für Kunden bestmögliche Lösung in Bezug auf Ökonomie, Technologie und Zuverlässigkeit auszuwählen.

Es sind aber nicht nur die Anlagen selbst, die unser Konzept einzigartig machen. So planen wir die gewählte Anlage in nahezu jede Raumgeometrie ein. Der Kunde bleibt damit flexibel bei der Auswahl und der Gestaltung seiner Immobilie. Gleichzeitig bietet das Ziemann Holvrieka-Design die Chance, die Brauerei als Besucherattraktion gezielt in die Öffentlichkeitsarbeit einzubinden. Ob das nur das Sudhaus oder auch den Gär- und Lagerkeller betreffen soll – das entscheidet der Kunde.



# Partner bei Rezepturenentwicklung und Energiemanagement

Nicht zuletzt ist Ziemann Holvrieka Ansprechpartner im Bereich Forschung und Entwicklung.

Beispielsweise helfen wir den Kunden, individuelle Bierrezepturen in unserer betriebseigenen Pilotbrauerei in Ludwigsburg zu entwickeln. Ein weiteres Feld ist das Energiemanagement. Aufgrund unserer 160-jährigen Erfahrung auch bei Großbrauereien sind unsere Lösungen auf maximale Ressourcenschonung und Energieeinsparung ausgelegt. Wenn Sie darüber hinaus planen, alternative Energieträger einzusetzen oder weitergehend Energie zurückzugewinnen, ist Ziemann Holvrieka auch hier Ihr verlässlicher und kompetenter Begleiter.



# Maximale Flexibilität von der Malzannahme bis zum Drucktankkeller

Ziemann Holvrieka steht für maximale Flexibilität von der Malzannahme über das Sudhaus, Gär- und Lagertanks bis zum Drucktankkeller. Wir planen, realisieren und automatisieren in allen Produktbereichen zudem die Prozess- und Reinigungstechnik, führen die Prozessverrohrung aus und binden die notwendigen Utilities ein. Bei der Modernisierung, Kapazitätserweiterung oder dem schlüsselfertigen Neubau einer Brauerei ist Ziemann Holvrieka weltweit geschätzter Experte.

Mit Ziemann Holvrieka können Handwerksbrauer:

- eigene Rezepturen einrichten und brauen
- variable Sudgrößen ausschlagen
- bis zu 12 Sude pro Tag produzieren
- verschiedenste Rohstoffe einsetzen
- Gefäße einzeln belegen und reinigen
- Hopfen auch im Gär- und Lagerkeller dosieren
- unterschiedliche Hefen managen
- Kapazitäten individuell anpassen
- Regenerative Energien einbinden

**Kurz: Auf lange Sicht erfolgreich  
kreative Bierspezialitäten brauen**



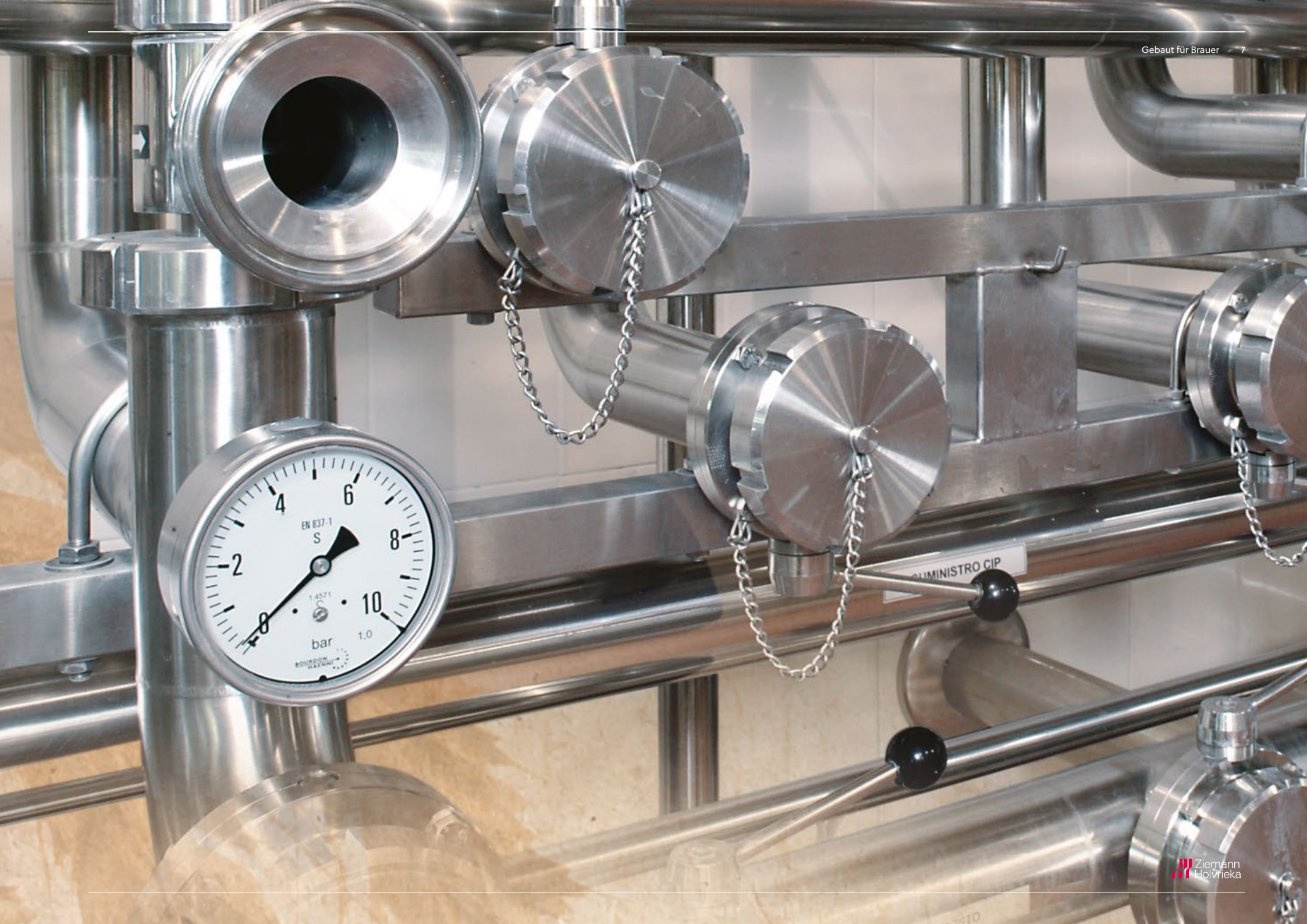
**COLIBRI**  
BY ZIEMANN



**SHARK**  
BY ZIEMANN







MINISTRO CIP

## Danke für Ihre Zeit.

Für alle Anfragen wenden Sie sich bitte an eines unserer Verkaufsteams in einer Ziemann Holvrieka-Niederlassung in Ihrer Nähe.

Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie [www.ziemann-holvrieka.com](http://www.ziemann-holvrieka.com)

