

## **Pressemitteilung**

Brauerei Meinel kooperiert mit Hochschule Hof:

### **Hofer Bier soll ökologischer werden**

**Hof, 02.06.2021 – Die Hofer Meinel-Bräu ist nicht nur die letzte verbliebene Familienbrauerei der Saalestadt mit einst so schillernder Brautradition - die am Fuße des Theresiensteins gelegene Braustätte blickt mittlerweile auch auf eine fast drei Jahrhunderte lange Geschichte zurück. Nun geht das Familienunternehmen einen weiteren Schritt in Richtung Zukunft. Zusammen mit der Hochschule Hof will man die eigenen Produktionsprozesse effizienter und ressourcenschonender gestalten. Das Hofer Bier soll damit schon bald auf noch umweltfreundlicherem Weg gebraut werden als bisher.**

Dr. Andy Gradel und Christoph Hofmann sind Wissenschaftler am Institut für Wasser- und Energiemanagement der Hochschule Hof (iwe). Zusammen mit Prof. Dr. Tobias Plessing, dem wissenschaftlichen Leiter des Institutes, setzen sie derzeit ein Vorhaben des EFRE-Projektes „Grüne Technologiewerkstatt Hof“ an einer Stätte um, die Bierkenner und Freunde der „Genussregion Oberfranken“ aus gutem Grund als „besonders“ bezeichnen würden: „Es ist für uns eine wunderbare Aufgabe eines der bekanntesten Familienunternehmen unserer Region auf dem Weg hin zu einer ressourcenschonenderen Produktion begleiten zu dürfen“, so Dr. Andy Gradel.

#### **Analyse und Dokumentation**

Die Arbeit der Wissenschaftler besteht derzeit daraus, die Energieströme der ehrwürdigen Traditionsbrauerei genau unter die Lupe zu nehmen und jedes mögliche Einsparpotenzial zu ermitteln. „Wir gehen dabei in jedes auch noch so kleine Detail“, so Christoph Hofmann. Zusammen mit Brauereimitarbeitern um die beiden Braumeisterinnen Monika und Gisela Hansen wurden alle Energieverbrauchsstellen innerhalb des Produktionskreislaufes ermittelt und Verbrauchsprofile, Durchflüsse und Temperaturen umfangreich dokumentiert. Mindestens einmal im Monat ist man vor Ort, um noch fehlende Daten zu erheben oder zu überprüfen.

#### **Digitaler Brauerei-Zwilling**

„Dann beginnt die eigentliche Arbeit“, so Prof. Tobias Plessing. „Am Rechner nutzen wir alle gewonnenen Daten, um einen digitalen Zwilling der Brauerei zu erstellen. Dort lassen sich dann - zum Beispiel über die Veränderung variabler Faktoren - auch Einsparpotenziale berechnen. Dies kann die Brauerei natürlich nutzen, um Energie zu sparen.“ Doch es geht bei dem Projekt beileibe nicht nur um blankes Stromsparen: „Am Ende des Prozesses

werden wir Vorschläge machen, wie man innovative Ansätze zur Energiegewinnung und -nutzung in die bestehende Anlage integrieren kann, um so die Ökobilanz weiter zu verbessern“, erläutert Dr. Andy Gradel.

### **Energieeffizienz und CO<sub>2</sub>-Einsparung**

Für die Familienbrauerei Meinel selbst ist die Arbeit der Wissenschaftler mehr als nützlich: „Gerade für uns als Mittelständler im Wettbewerb mit Großbrauereien spielen Energieeffizienz und Energiekosten eine immer größer werdende Rolle. Wir sind darum sehr glücklich, dass wir mit den Forschern der Hochschule Hof so kompetente Partner gefunden haben, um unsere Produktion zu optimieren und gleichzeitig etwas für die Umwelt tun zu können“, so Braumeisterin Monika Hansen. Auch Lebensgefährte, Diplom-Braumeister und Wirtschaftsingenieur Karl-Ludwig Rieck stimmt zu: „Für uns ist die Zusammenarbeit mehr als positiv: Wir gewinnen eine größere Transparenz über unsere Energieflüsse und erhalten zudem ein Konzept zur Einsparung von CO<sub>2</sub> für ein ökologischeres Produkt.“

### **Gleichbleibende Qualität und Geschmack**

Zustande gekommen war der Kontakt zwischen Brauerei und Forschern der Hochschule Hof übrigens auf einem der vielen Brauereifeste, die vor der Pandemie dort stattfanden: „Ich war häufiger mit meiner Band dort als Musiker zu Gast und irgendwann kommt man eben ins Gespräch. So entstand die Idee, die Brauerei energetisch zu optimieren“, erzählt Christoph Hofmann. In einem, so Dr. Andy Gradel, war man sich allerdings von Anfang an einig: „Keine der anstehenden Veränderungen darf Einfluss auf die Qualität oder den Geschmack des Hofer Bieres haben.“

Das Projekt „Grüne Technologiewerkstatt Hof“ läuft noch bis Ende des Jahres und wird vom Europäischen Fond für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert.

#### **Pressekontakt:**

Rainer Krauß, Hochschulkommunikation / PR  
Alfons-Goppel-Platz 1, 95028 Hof  
Telefon: 09281/409-3006  
E-Mail: [pressestelle@hof-university.de](mailto:pressestelle@hof-university.de)

#### **Über die Hochschule Hof:**

Praxisorientierung, Internationalisierung und intelligente Ressourcennutzung stehen im Fokus von Lehre und Forschung an der Hochschule Hof. Im Bereich Internationalisierung legt die Hochschule einen weiteren Schwerpunkt auf Indien, im Hinblick auf das Thema intelligente Ressourcennutzung stehen Wasser- und Energieeffizienz im Vordergrund. Das breitgefächerte und interdisziplinäre Studienangebot reicht von Wirtschaft und Wirtschaftsrecht bis hin zu Informatik und Ingenieurwissenschaften. Der Campus Münchberg bietet durch eng mit der Wirtschaft verzahnte Textil- und Designstudiengänge eine in Deutschland einmalige Ausbildung. Auch die hochfränkischen Unternehmen profitieren durch die Einrichtung von Kompetenzzentren und Instituten an der

Hochschule. Die Schwerpunkte der vier Forschungsinstitute liegen auf den Bereichen Informationssysteme, Materialwissenschaften, Wasser- und Energiemanagement sowie Biopolymere. Am Institut für Weiterbildung finden berufstätige Fach- und Führungskräfte nationale als auch internationale Weiterbildungsangebote auf Hochschulniveau; das Programm des ifw beinhaltet dabei berufsbegleitende Bachelor- und Masterstudiengänge, Zertifikatslehrgänge, akademische Weiterbildungskurse und Seminare. Das an die Hochschule Hof angegliederte Bayerisch-Indische Zentrum für Wirtschaft und Hochschulen BayIND koordiniert und fördert die Zusammenarbeit zwischen Bayern und Indien. Studierende mit StartUp- oder Gründungsinteresse werden beraten und gefördert durch das Digitale Gründerzentrum Einstein1 am Campus der Hochschule.