



Drehdurchführungen in der Brauereitechnik

Bis ins Mittelalter wurden Zauberkräuter und kultische Gegenstände um den Sudkessel gelegt, um das Fehlschlagen des Brauprozesses zu verhindern. Im Jahr 1591 wurde die letzte sogenannte Brauhexe in Deutschland verbrannt. Man machte sie für das schlecht gewordene Bier des Brauers verantwortlich.

Die Biersorte die gebraut werden konnte war von der Jahreszeit abhängig. Untergäriges Bier wurde im Winter gebraut – obergäriges eher in den Sommermonaten. Das Reinheitsgebot sah noch keine Hefe vor. Die kam aus der Luft, weshalb Bäcker bei der Braurechtvergabe oft bevorzugt wurden.

Heute weiß man es besser. Neben dem Reinheitsgebot, das die Inhaltsstoffe vorgibt, muss auch das „Reinlichkeitsgebot“ streng eingehalten werden.

Der Brauvorgang erfolgt chargenweise in Behältern, die bis zu 500.000 Liter fassen. Damit dabei nichts schiefgeht und der Verbraucher seine bevorzugte Biersorte immer mit dem gleichen

Geschmack erhält, kommt es auf die exakte Temperaturführung in allen Stufen des Herstellungsprozesses an.

Hier trifft man auf das Maschinenelement Drehdurchführung. Mächtige Rührarme, die von Kühlwasser durchströmt sind, wälzen die Maische schonend um und sorgen für die exakte Temperatur, die immer konstant und bei jeder Charge gleich sein muss. Verbunden wird die stationäre Rohrleitung mit dem rotierenden Dreharm durch eine Drehdurchführung.

Nicht nur im finalen Brauvorgang werden Drehdurchführungen eingesetzt, auch bei der Herstellung der Inhaltsstoffe kommen Drehdurchführungen oder Rohrdrehgelenke zum Einsatz. Die Flughefe der mittelalterlichen Backstuben wurde längst durch exakt gezüchtete Bierhefe ersetzt, die in Trommeltrocknern kontinuierlich – mit Hilfe von Drehdurchführungen - zu Hefepulver wird. Dieses wird dem Gärtank in exakter Menge und Reinheit zugeführt.

Hopfendolden in ihrer ursprünglichen Form werden der Würzpfanne heutzutage in pelletierter Form zugegeben. Der gedarrte Hopfen wird gemahlen und zu Pellets gepresst. Hier können Drehdurchführungen die Überhitzung der Mahl- und Pelletierwalzen verhindern.

In der Brautechnik ist die Einhaltung des „Reinlichkeitsgebots“ unabdingbar. Alle Materialien der eingesetzten Behälter und Armaturen müssen deshalb diesem Gebot entsprechen. Die Drehdurchführungen und Rohrdrehgelenke von HAAG + ZEISSLER werden daher auch in Edelstahl angeboten. Auf Wunsch sind elektropolierte Ausführungen zur Reduzierung der Benetzbarkeit verfügbar und darüber hinaus können Ausführungen mit lebensmittelgerechten Flanschen oder Milchrohrverschraubungen nach DIN 11851 geliefert werden.