

Innovationen für sauberes Wasser



BRANCHEN  
LÖSUNGEN

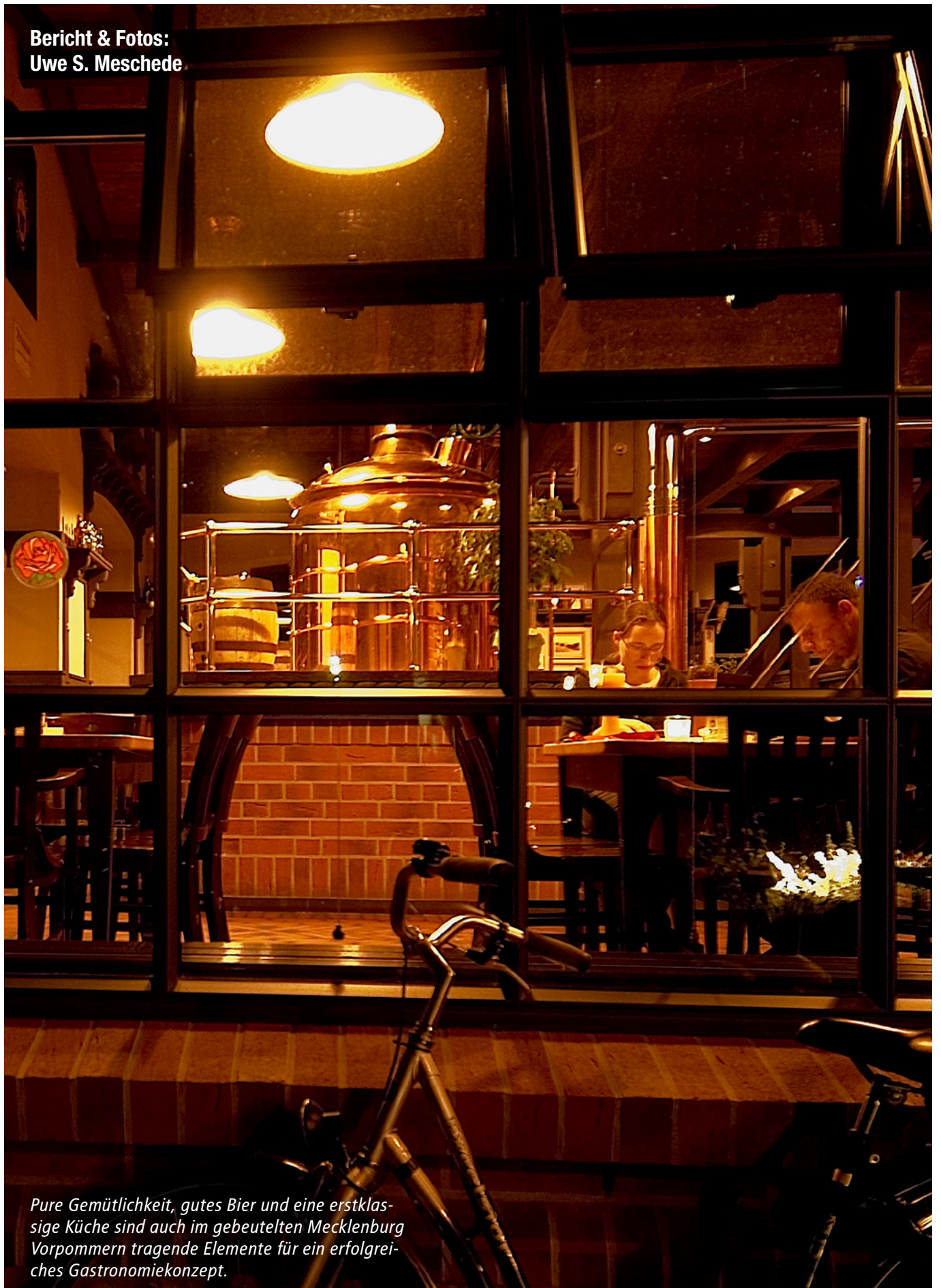
Praxisbericht  
Gasthausbrauerei

# Ein Herz für Hopfen und Malz

*Wie eine kleine Gasthausbrauerei*

*ihr großes Abwasseraufkommen virtuos bewältigt*

**Bericht & Fotos:  
Uwe S. Meschede**



*Pure Gemütlichkeit, gutes Bier und eine erstklassige Küche sind auch im gebeutelten Mecklenburg Vorpommern tragende Elemente für ein erfolgreiches Gastronomiekonzept.*



*Die Senioren, die gerade mit zwei Bussen eingetroffen sind, warten ungeduldig auf Mittagessen und Getränke und versetzen Servicekraft Daniela in absoluten Stress (dieses Foto). - Sobald die Sonne am Himmel steht, beginnt die Biergarten-Saison – auch in Vielank (Foto unten links). - Frisch schmeckt es am besten: das Vielanker Dunkle (Foto unten rechts).*

**Gestandene Biertrinker kommen hier voll auf ihre Kosten! »Vielanker« sind nämlich nicht nur die Menschen, die in dem winzigen Dörfchen Vielank leben, sondern auch fünf Biersorten, die seit gut vier Jahren im Vielanker Brauhaus hergestellt und von Gästen aus Nah und Fern genossen werden: Pils, Dunkles, Schwarzes, Weizen und Doppel-Bock. Und entgegen dem Branchentrend geht es mit der Gasthausbrauerei rapide aufwärts – ebenso, wie mit deren Abwasseraufkommen...**





*Gemütlich: Das Vielanker Brauhaus-Hotel, rund 200 Meter vom Brauhaus entfernt, bietet Übernachtungsgästen behaglich eingerichtete Zimmer mit Dusche/WC und Fernseher. Absolute Ruhe garantiert!*

## „Wenn die Welt untergeht, so ziehe ich nach Mecklenburg, denn dort geschieht alles 50 Jahre später.“

**Fürst Otto von Bismarck**

Griesen Gegend, so nennt man das Gebiet rund um Vielank, einer kleinen Gemeinde im Landkreis Ludwigslust im Südwesten von Mecklenburg Vorpommern. Griese bedeutet „Grau“, und man vermutet, dass der überwiegend sandige, graue Boden, den die Eiszeit hier hinterlassen hat, zu dieser Bezeichnung führte.

Gar nicht so griese scheinen aber Tausende von Sommerfrischlern und Tagesausflüglern das kleine Örtchen zu finden, das nur rund 15 Kilometer von der Elbe bei Dömitz entfernt liegt. Selbst Busunternehmer planen das rund 800 Einwohner zählende Dorf, das auf eine fast 600 Jahre alte Geschichte zurückblicken kann, mittlerweile fest in ihre Touren durch das Land Gerhart Hauptmanns, Ernst Reuters und Otto Lilientals ein. Objekt der Besucherbegehrde sind aber nicht etwa Kunst, Geschichte oder Kultur, sondern schlicht und ergreifend das Vielanker Brauhaus.

Bereits im 18. Jahrhundert war das heutige Brauhaus, das am Lindenplatz im Dorfmittelpunkt und direkt neben der Freiwilligen Feuerwehr liegt, ein Ort der Geselligkeit und zentraler Treffpunkt der Dörfiler. Die Gaststätte dümpelte die letzten Jahrzehnte allerdings mehr schlecht als recht vor sich hin, bis sich der Düsseldorfer Unternehmer Kai Hagen ein Herz fasste, und die abgewrackte Immobilie in dem Heimatdorf seines Vaters erwarb, vollständig sanierte und im Jahr 2000 wieder zu einer gastlichen Begegnungsstätte machte.

Das Vielanker Brauhaus ist heute in einem Radius von mehreren hundert Kilometern ein echter Geheimtipp. Es gibt hervorragendes Essen, zum Beispiel ein Meter lange Rippchen, und seit 2002 sogar frisches Bier aus der eigenen Hausbrauerei. Und wer zu viel von dem Bier genossen hat, kann gleich im zum Brauhaus gehörenden

und im Jahr 2004 eröffneten Vielanker Brauhaus-Hotel unterkommen. 52 Betten stehen dafür in gemütlichen und rustikal-romantisch eingerichteten Zimmern mit allem Komfort bereit. Tagtäglich kommen nun Busladungen Besucher, besichtigen die Brauerei, essen, trinken und fahren weiter zur nächsten Attraktion. Und fast jeden Abend sind die 180 Plätze im Restaurant ausgebucht. Innerhalb von gut 6 Jahren ist das Brauhaus eine feste Größe in der Region geworden. Doch nicht nur das Brauhaus selbst erfreut sich steigender Beliebtheit, auch die fünf Biersorten, die von zwei Braumeistern – selbstverständlich nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516 – gebraut werden, sind für das ungebremste Wachstum in dieser ansonsten so wachstumsarmen Gegend verantwortlich. Neben dem Eigenbedarf sorgen die guten Beziehungen zum heimischen Handel, Kontrakte mit anderen Gastronomen und eigene Verkaufsfahrzeuge für eine beeindruckende Jahresproduktion von rund 10.000 Hektolitern, die in zwei Sudhäusern hergestellt und in Eichenfässern, Partydosen und Flaschen abgefüllt werden. Kai Hagen ist Visionär und hat hier Großes aufgezogen. Angefangen hat er mit

*Im Sudkessel wird das geschrotete Malz mit ca. 45° C heißem Wasser vermischt. Nachdem sich die Malzstärke im Wasser aufgelöst hat, wird die Temperatur auf knapp über 70° C erhöht – aus der Getreidestärke entsteht vergärbarer Malzzucker.*





*Aus der Küche kommen Fette, Reinigungsmittel und reichlich organische Abfälle, die das Abwasser enorm belasten und einen der Kläranlage vorgeschalteten Fettabscheider unumgänglich machen.*

Sitzplätze im Lokal, Anzahl und Auslastung der Sitzplätze im Biergarten, Art des Küchenbetriebes, Anzahl der Mitarbeiter etc. Da zum damaligen Zeitpunkt auch noch eine Ausdehnung des Brauereibetriebes von einem auf zwei Kesselhäuser mit einer Verdreifachung des Ausstoßes und einem gigantischen Investitionsvolumen in Planung war, galt es, auch diese Erweiterung in all ihren Nuancen zu berücksichtigen.

In Zusammenarbeit mit Kai Hagens General-Bauunternehmer sowie einem Ingenieurbüro aus Sachsen-Anhalt wurde aus diesem umfangreichen Katalog nun ein detailliertes Pflichtenheft erstellt, das sämtliche Anforderungen an die künftige Kläranlage auflistete und verbindliche Arbeitsgrundlage für die ATB-Ingenieure darstellte. Das daraus entstandene Konzept sah vor, dass die Anlage auf einer zum Hotel gehörenden Koppel am Ortsrand Vielanks – circa 50 Meter hinter dem Hotel, über 250 Meter entfernt vom Brauhaus und ohne Beeinträchtigung der Umwelt und des Umfelds – gebaut werden sollte. Kai Hagen stimmte dem Konzept begeistert zu. Die umfangreichen Vorbereitungen begannen im Februar 2004: Kubikmeter um Kubikmeter Erdboden wurde bewegt, Behälter wurden gebaut, Rohre und Leitungen wurden verlegt und die Anlagentechnik wurde im ATB-Werk

*Abwasser gibts auch in der Abfüllung in Hülle und Fülle: Nach der Rückgabe werden die Pfandflaschen mit reichlich Frischwasser gespült. Danach werden sie neu befüllt und von Hand verschlossen (oben). Nun werden sie nochmals „geduscht“ und von übergelaufenen Bierresten befreit (oben rechts). Abschließend werden die Flaschen noch „feucht“ etikettiert.*

## „Wenn sich die Einheimischen wohlfühlen, kommen auch die Touristen.“

zehn Angestellten. Mittlerweile sind es über 60: in der eigenen Werkstatt, im Service, in der Küche und in der Brauerei. Es macht ihm Spaß, mit den Menschen in der Griesen Gegend zu arbeiten. Hagens Konzept: Das Bier muss schmecken, die Preise müssen stimmen und man muss alles tun, damit die Einheimischen sich wohl fühlen – dann kommen auch die Touristen. Und die Einheimischen fühlen sich wohl! Dass bei so vielen Um- und Neubauarbeiten die Umwelt schnell in Mitleidenschaft gezogen werden kann, ist keine Frage. Nicht so bei Kai Hagen. Ständig hat er ein waches Auge auf die nahtlose Integration seiner Unternehmungen in das natürliche Umfeld des Ortes, ständig denkt er an den Schutz der Umwelt in seiner Wahlheimat. So harmoniert der große Bier-

garten mit dem gegenüberliegenden Dorfplatz, so bilden neue und alte Gebäude eine nahtlose Einheit, so ist das im Stil einer großen Bauernkate gestaltete Vielanker Hotel integraler Bestandteil des Dorfbildes. Eine der größten Herausforderungen in diesem Zusammenhang war der umweltgerechte Umgang mit dem Abwasser, das bei einer Unternehmung in solch einer Größenordnung zu bewältigen ist – die riesige Menge, dessen Zusammensetzung und der stoßweise Anfall. Wahrlich eine Aufgabe für Spezialisten! Die Erfassung des Istzustands war denn auch die erste und wichtigste Aufgabe für die Planung der erforderlichen Kläranlage: Abwasserzusammensetzung und -menge im Brauereibetrieb, Anzahl und Auslastung der



gebaut und vormontiert. Anfang Oktober 2004 war es schließlich soweit: Die Anlage konnte installiert werden. Über verschiedene Zuläufe wird das Abwasser aus dem Brauerei- und dem Gastronomiebetrieb in eine vorhandene alte Grube in unmittelbarer Nähe des Betriebskomplexes geschleust. Ein äußerst leistungsfähiges Pumpwerk lässt das Abwasser die Entfernung von rund 250 Metern bis zur neuen Kläranlage hinter dem Hotel überbrücken und befördert es in den Grobfang der aus 11 Becken bestehenden Anlage.

## Eine der größten Herausforderungen war der umweltgerechte Umgang mit dem Abwasser.

Aufgrund der enormen Schwankungen im Gastronomiebereich, der starken Anlagenauslastung durch den Brauereibetrieb sowie der vielfältigen Zusammensetzung des zu bewältigenden Abwassers installierte ATB eine Anlagentechnik, die auch in extremen Zeiten eine sehr hohe Betriebssicherheit bietet: AQUAMAX® XLS5 für bis zu 850 EW – mit zwei Grobfangbecken, zwei Pufferbecken, fünf SBR-Becken mit leistungsfähigen Belüfterinseln sowie zwei Schlamm-speicherbecken mit integriertem Trübwasserrücklauf. Die gesamte Steuerung wurde in einem ehemaligen Gerätehäuschen direkt neben der Anlage untergebracht.

Nach dem SBR-Prozess gelangt das gereinigte Abwasser, in Spitzenzeiten immerhin bis zu 125 Kubikmeter pro Tag, über einen Pumpenschacht in den angrenzenden Bach und wird der Umwelt wieder zugeführt.

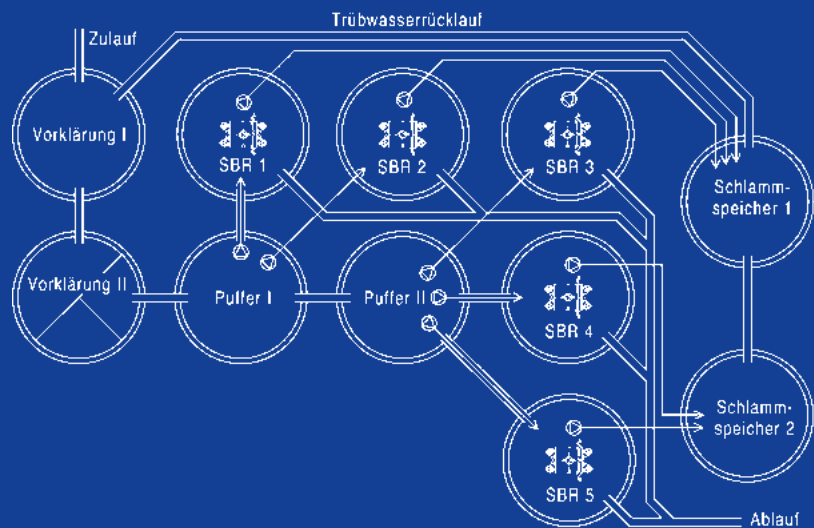
Mittlerweile, fast zwei Jahre nach Inbetriebnahme der Anlage, gilt das Vielanker Brauhaus nun nicht mehr nur in Sachen Bier, Gastronomie und Hotellerie, sondern auch bei der Abwasserreinigung als beispielhaft: Fachleute schwärmen von erstklassigen Ablaufwerten und Behörden betiteln die AQUAMAX®-Anlage als vorbildliches Referenzobjekt. – Kai Hagens Rechnung ist auch bei diesem Projekt wieder einmal aufgegangen.



Auf der Koppel hinter dem Brauhaus-Hotel (im Hintergrund) befinden sich die 11 zur Kläranlage gehörenden Becken sowie das alte Gerätehäuschen, das heute die gesamte Anlagensteuerung beherbergt.

## Das Brauerei-Projekt auf einen Blick:

<b>Bauherr</b>	Vielanker Brauhaus GmbH & Co.	
<b>Projektleitung</b>	ATB	
<b>Anlagengröße</b>	AQUAMAX® XLS5 - 850 EW	
<b>Kosten der Anlagentechnik</b>	Ca. 75.000,- €	
<b>Inbetriebnahme</b>	Oktober 2004	
<b>Geforderte Reinigungsleistung</b>	CSB	< 110 mg/l
	BSB <sub>5</sub>	< 25 mg/l
	NH <sub>4</sub> N	< 10 mg/l
<b>Ablaufwerte</b>	CSB	< 73 mg/l
	BSB <sub>5</sub>	< 3 mg/l
	NH <sub>4</sub> N	< 0,38 mg/l



# Und viele weitere Praxisbeispiele ...



Viele weitere Praxisbeispiele unserer Branchenlösungen mit ausführlichen Fakten, Daten und Informationen stehen für Sie zum kostenlosen Download auf unserer Website bereit.

Laden Sie jetzt direkt von hier die Praxisbeispiele und Branchenlösungen, die Sie benötigen:

## Schnell, direkt & unkompliziert: Schreiben Sie Ihr Angebot doch einfach selbst!


Mit dem AQUAcalculatorPRO können Sie ganz bequem und schnell Ihre individuelle, dezentrale Kläranlage für bis ca. 100 m<sup>2</sup> pro Tag kalkulieren lassen. Ob für die Lebensmittel- oder Getränkeindustrie, den Tourismus- und Gastronomiebereich oder Gemeinden und andere Anwendungen: Der AQUAcalculatorPRO ist schnell & zuverlässig und erstellt Ihre individuelle SBR-Kläranlagenberechnung.

**Jetzt loslegen:**



**ATB WATER GmbH**  
Südstraße 2  
D-32457 Porta Westfalica  
Telefon: +49 5731 30230-100  
Telefax: +49 5731 30230-30  
E-Mail:  
Website:

 ATB Water GmbH

 [linkedin.com/company/atbwater](https://www.linkedin.com/company/atbwater)