



USA

Neues aus der Neuen Welt

Die USA hat die Craftbierbewegung ins Rollen gebracht, die heute überall auf der Welt auch gestandene Biernationen in Unruhe versetzt. Während diese noch Kinderkrankheiten kurieren, hat sich in den USA heute ein ausgewachsener Craftbiermarkt entwickelt, der allen anderen zeigt, wohin die Reise gehen kann. Bier & Brauhaus war vor Ort, um die aktuellen Trends in der US-Craftbierszene unter die Lupe zu nehmen und um zu ergründen, ob ein Blick über den Atlantik auch ein Blick in die Zukunft des deutschen Biermarkts ist.

Ed Gobbo liebt Labore. Sein erstes Labor brachte ihm allerdings kein Glück. Als Chemieingenieur für die Pharmaindustrie überwachte er immer nur Teile eines chemischen Prozesses. Das war ihm zu langweilig. In seinem zweiten Labor hat er nun sein Glück gefunden. Denn hier überwacht er alle Prozesse. Und er freut sich, wenn am Ende der Reaktion etwas Handfestes herauskommt. „Es ist eine extrem dankbare Aufgabe, Bier zu brauen, das den Kunden schmeckt

und sie glücklich macht“, sagt der 40-jährige Gobbo und greift zu dem frisch gezapften Bier, das auf dem Tresen steht.

Gobbo und seine Freunde Eric Tisch und Jon Verna hatten bereits über zehn Jahre Erfahrungen als Hobbybrauer, als sie ihre Jobs an die Nägel hängten und beschlossen, eine eigene Brauerei zu gründen. Im August 2015 eröffneten die Freunde in Dogpatch, San Franciscos östlichem Industriehafen, die Harmonic Brewing Company. Nur vier Monate später gab es in den USA 4.144 Brauereien – so viele wie noch niemals zuvor im Land. Und ihre Zahl stieg weiter: auf 4.292 im März dieses Jahres. Die Brewers Association, Amerikas mächtiger Dachverband der Craftbrauereien, berichtet, dass in den USA jeden zweiten Tag eine neue Brauerei eröffnet wird und über 2.000 weitere Brauereien in naher Zukunft öffnen wollen. Aber nicht alle Craftbrauereien im Land überleben. Im vergangenen Jahr mussten 68 von ihnen schließen. Im gleichen Zeitraum haben jedoch auch 620 neue geöffnet.

Viele Biertrinker im Land fragen sich: Wann ist der Zenit erreicht? Hat der rasante Anstieg der Brauereigründungen das Angebot so stark ausgedehnt, dass es die Nachfrage übersteigt? Mit anderen Worten: Gibt es eine Blase im US-Craftbiermarkt? Neu wäre das nicht. Denn eine Blase hat es in den USA bereits Ende der 1990er-Jahre gegeben. Damals fiel die Wachstumsrate im Craftbiermarkt innerhalb von nur zwei Jahren von 58 Prozent auf zwei Prozent. Zu viele Brauereien hatten sich in zu kurzer Zeit gegründet, ohne dem Qualitätsanspruch der Craftbiertrinker genügen zu können. In der Folge mussten viele wieder schließen – eine Selbstreinigung des Markts. 2003 lag die Wachstumsrate dann aber wieder bei sechs Prozent. Seither ging es bergauf.

Ed Gobbo und seine Freunde haben keine Angst vor einer Blase. San Francisco könne durchaus noch eine weitere Brauerei vertragen, meinen sie. Man müsse allerdings seine Nische finden. „Du musst eine Alternative bieten und nicht einfach nur ein paar neue durchschnittliche IPAs auf den

Markt werfen“, sagt Mitgründer Eric Tisch. Für ihn bedeutet das: „Balance.“ Unter diesem Motto haben sich die drei Freunde dafür entschieden, die Geschmacksnerven ihrer Kunden zu entspannen. Entgegen des weit verbreiteten Trends, die Grenzen in Sachen Alkoholgehalt, Bittereinheiten oder außergewöhnliche Geschmacksrichtungen zu dehnen, findet man bei Harmonic Brewing keine Biere, die in solche Extreme gehen.

Ein Teil des Erfolgskonzeptes der jungen Brauerei soll ihr Standort sein. Die historische Industriegegend am Hafen haben sich die Brauer bewusst ausgesucht. „Klar, hier fehlt uns die Laufkundschaft der Innenstadt“, sagt Gobbo. „Unsere Gäste haben dafür aber einen entscheidenden Vorteil: Es sind meist Anwohner oder Menschen, die hier ihren eigenen Laden haben. Und die laufen nicht weg.“ Glaubt man den

Jungs von Harmonic Brewing, ist das ein entscheidender Punkt, um am Craftbiermarkt zu überleben: „Es wird immer Nachbarschaften geben. Und wir sind eine Nachbarschaftsbrauerei. Das ist schön, und mehr wollen wir auch gar nicht sein.“ Ihr Konzept scheint trotz der zunehmenden Konkurrenz im Land aufzugehen: Der Ausstoß steigt langsam, aber stetig. Neben dem eigenen Ausschank beliefern



Eric Tisch, Eddie Gobbo, Jon Verna (v.l. n.r.), Harmonic Brewing Co.

Foto: Angela Niggemeyer

Und damit ist die Brauerei Teil eines neuen Trends in den USA. Während sich in Deutschland die Vielfalt der Bierstile gerade erst entfaltet und ein großer Durst nach Außergewöhnlichem herrscht, sei der Trend in den USA gegenläufig, sagt Gobbo. „Sehr kräftige Biere wie Double IPAs oder Imperial Stouts verlieren nach unserem Empfinden in den USA etwas an Bedeutung“, meint er. „Mehr und mehr fällt der Fokus auf Sorten wie Pilsner oder Kölsch.“ Auch Sauerbiere seien in der US-Craftbierszene ein deutlicher Trend.

ANZEIGE

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Brennerstraße 17-19 · D-96052 Bamberg · www.weyermann.de

sie mittlerweile 40 Bars und Restaurants in San Francisco.

Ebenfalls gut läuft das Geschäft für die Drake's Brewing Company aus San Leandro, die etwa 20 Kilometer Luftlinie von Harmonic entfernt auf der anderen Seite der San Francisco Bay liegt. Allerdings unterscheidet sich die Geschichte dieser Brauerei grundlegend von der Geschichte der Harmonic Brewing Company. Denn Drake's ist eine Brauerei der ersten Generation. 1989 erfüllte sich Roger Lind in einer alten Lagerhalle vor den Toren San Franciscos den Traum von einer eigenen Brauerei. Heute ist die Drake's Brewing Company eine der etabliertesten Craftbrauereien Kaliforniens. Und mittlerweile kümmert sich Dow Tunis als Vizepräsident um die Zukunft der Brauerei. Zugleich hat er die Anfänge der Bewegung live miterlebt. „Das Gründertum hat sich verändert“, sagt Tunis. „1989

Ende des Zweiten Weltkriegs gab es in den USA 476 Brauereien. 1980 waren es weniger als 40. Zwischen 1950 und 1975 wuchsen einstige Familienunternehmen wie Anheuser-Busch, Schlitz oder Miller zu industriellen Großbrauereien heran. Sie spülten Milliarden Liter leichtes, wenig geschmackvolles Lagerbier auf den Markt. Konkurrierende Brauereien wurden entweder aufgekauft oder gingen Pleite. „Diese Biere unterschieden sich nur in zwei Dingen: in der Farbe des Labels und in der Sportmannschaft, die sie unter-

stützten“, fasste Eric Ortega in seiner Masterarbeit zur Biergeschichte Kaliforniens zusammen. 1968 kontrollierten die vier größten Brauereien 40 Prozent des gesamten Marktes. Zehn Jahre später unterschrieb Präsident Jimmy Carter den Gesetzentwurf H. R. 1337 des Repräsentantenhauses und legalisierte damit das Bierbrauen in den eigenen vier Wänden. In der Folge eröffneten in den 1980ern zahlreiche kleine Brauereien mit eigenem Ausschank – die Pioniere des bis heute wachsenden Craftbiermarktes der USA.

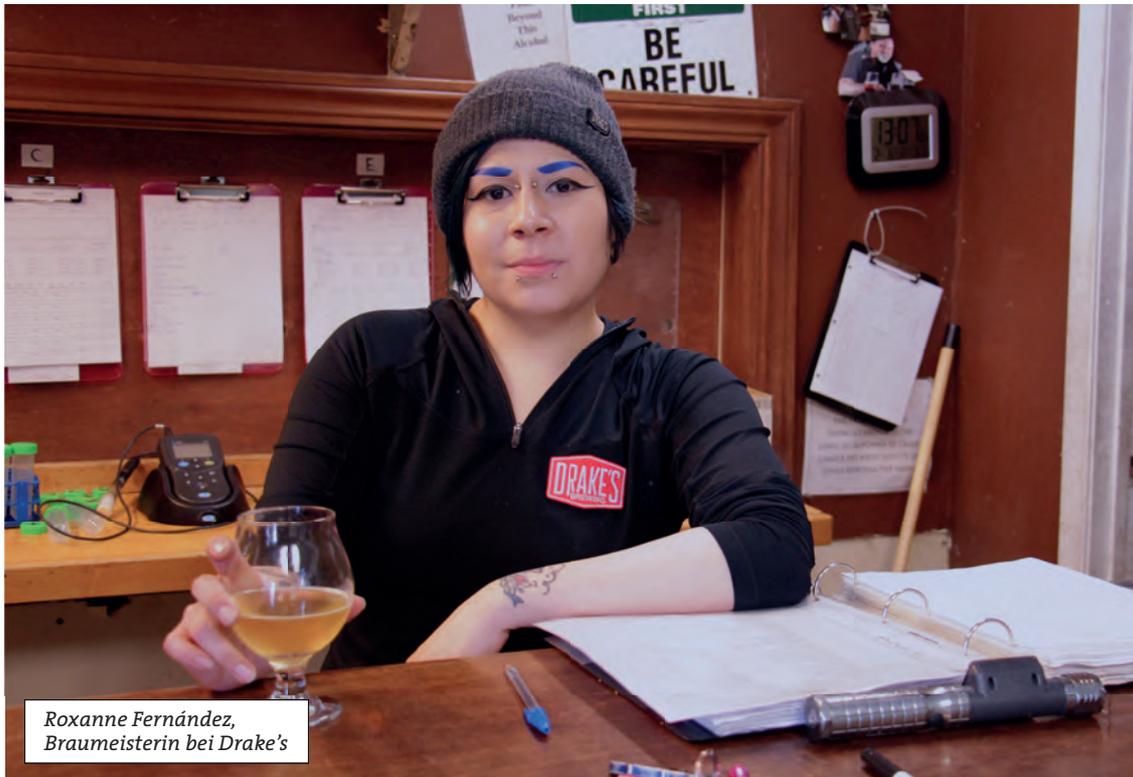
war es ein richtiges Novum, eine kleine Brauerei zu eröffnen, und Neugierige sind ganz automatisch gekommen.“ Heute aus der Masse herauszustechen, sei aufgrund der zahlreichen Mitbewerber um einiges schwieriger geworden. „Ich

bewundere alle jungen Brauer, die ernsthaft versuchen, sich auf dem Markt neu zu etablieren“, erklärt er. Wenn man eine Brauerei führe, gebe es praktisch keinen Feierabend, dafür aber viel Kopfzerbrechen und schlaflose Nächte. „Aber immerhin



Foto: Angela Niggemeyer

Drake's Brewing Co.,
San Francisco



Roxanne Fernández,
Braumeisterin bei Drake's

Foto: Angela Niggemeyer

hat man eine Menge Bier“, meint Tunis und lacht. „Das kann trösten.“

Trost braucht die Drake's Brewing Company derzeit nicht. Seit 1989 steigen die Verkaufszahlen stetig an. 2008 gab es einen Führungswechsel bei der Brauerei und eine erste Vergrößerung der Produktionsanlagen. Seither verbucht sie ein jährliches Wachstum von rund 40 Prozent und stellt sich in Zukunft auf ein weiteres Plus ein. Drake's liefert heute in den gesamten Bundesstaat. Künftig soll es auch über die Grenzen Kaliforniens hinausgehen. Geplant ist eine Expansion des Sudhauses, die die aktuelle jährliche Produktionsmenge von rund 37.000 Hektolitern bei voller Auslastung verdreifachen würde.

In San Francisco wachsen also sowohl die Neuen als auch die Alten, die Kleinen und die Großen. Dazu

passt die Meinung, die die Biernation bezüglich einer möglichen Bierblase in den USA hat: Alles Quatsch. „Craftbier ist und bleibt ein wachsender und stark verbraucherorientierter Markt. Die lokale Nachfrage ist oft so hoch, dass selbst über 4.200 Brauereien im Land nicht ausreichen, um ihn zu decken“, sagt Andy Sparhawk von der Brewers Associ-

ation (BA). Die Prognose, wonach sich der aktuelle Craftbiermarktanteil von zwölf Prozent bis zum Jahr 2020 auf 20 Prozent steigern wird, sei dabei keinesfalls unrealistisch. Dennoch wolle man nicht krampfhaft versuchen, leidenschaftliche Budweiser- oder Miller Lite-Trinker zu Craftbierfans zu machen. „Ein vertrautes Bier kann auch eine ange-

ANZEIGE

**Bier brauen, Saft und Wein selber machen,
Liköre ansetzen, Schaumwein sprudeln lassen,
Likör, Essig, Joghurt und Käse selber machen.**



Wir liefern Ihnen alles, was Sie dazu benötigen: Ober-/untergärige Hefen für die Bierbereitung, Hopfen, Malze geschrotet und ungeschrotet, Flüssigmalze, Bierspindeln, Jodlösung, Gärbehälter mit Zubehör, Flaschen, Weinhefen, Behandlungsmittel, Obstmühlen, Obstpressen, Glasballon, Weingeist, Likörgrundstoffe, Essigmutter, Joghurt- und Käsekulturen, diverse Fachliteratur zu allen Themen.

VIERKA Friedrich Sauer GmbH & Co.
Postfach 1328 · 97628 Bad Königshofen
Fordern Sie unsere Gratisinfo an:
Tel: 097 61/91 880 · Fax: 097 61/91 88 44 · mail@vierka.de

Tradition seit 1912 bis heute
WWW.VIERKA.DE



nehme Sicherheit sein. Nicht jeder hat das Verlangen nach Abenteuern im Leben, und das ist okay“, meint Sparhawk. Er kann übrigens keinen Qualitätsunterschied zwischen den Bieren etablierter Brauereien und denjenigen gerade erst eröffneter Brauereien feststellen. Das mag auch der Grund dafür sein, dass sich derzeit keine Rezession im amerikanischen Craftbiermarkt ankündigt – denn die Ursache des Wachstumsrückgangs in den 90ern war ja zu einem nicht geringen Anteil die fehlende Qualität der Biere.

Während der anhaltende Boom der Craftbrauereien bei der BA für fröhliche Gesichter sorgt, sorgt ein weiterer Trend für schlechte Laune: In den USA

haben die großen Braukonzerne wie Anheuser-Busch InBev und Miller-Coors damit begonnen, Craftbrauereien aufzukaufen. Sparhawk meint allerdings, dass diese Entwicklung nicht von Dauer sein werde. Denn zum einen würden die Craftbrauer alternative Finanzierungswege finden, und zum anderen werde sich die Arbeitsweise der aufgekauften Craftbrauereien nach einer Übernahme grundlegend ändern. „Kritische und bewusst konsumierende Craftbiertrinker werden den Unterschied zwischen einer unabhängigen und einer industriegeführten Brauerei merken und Letztere natürlich nicht unterstützen“, sagt Sparhawk. Langfristig könne das also kein erfolgreiches Modell sein.

Die Neuigkeiten aus den USA sind demnach: Qualität setzt sich durch, und bei hoher Qualität bleibt auch die Nachfrage groß. Klingt nach guten Nachrichten. Aber lässt sich das auch auf Deutschland übertragen? Im Craftbierbereich hat sich die USA ja zuletzt als Blaupause für so ziemlich alle anderen Biermärkte der Welt erwiesen. Kann man in Deutschland also eine Entwicklung wie in den USA erwarten?

Einer, der mittlerweile beide Märkte kennt, ist Greg Koch, Mitbegründer der Stone Brewing Company, ebenfalls aus Kalifornien. Seit einigen Jahren baut Stone eine Filiale in Berlin, die im September dieses Jahres eröffnen soll. Damit ist Stone

INTERVIEW

Gary Glass, Geschäftsführer der American Homebrewers Association

Im Gespräch mit *Bier & Brauhaus* erklärt der Geschäftsführer des Dachverbandes der US-Hobbybrauer, der *American Homebrewers Association (AHA)*, Gary Glass, warum die Zahl der Hobbybrauer in den USA auf hohem Niveau weiter steigt und wie die Hobbybrauer in den USA organisiert sind.

B&B: Wie viele Hobbybrauer gibt es heute in den USA?

Glass: Wir schätzen, es sind mindestens 1,2 Millionen. Damit wäre einer von 200 US-Bürgern ein Hobbybrauer (in Deutschland sind es, je nach Schätzung, einer von 8.000 bis zu einer von 27.000 Deutschen; die Redaktion). Die wirkliche Zahl liegt aber wahrscheinlich noch deutlich höher. Ich glaube zudem, dass ihre Zahl in den nächsten Jahren noch ansteigen wird.

B&B: Warum glaubst du das?

Glass: Weil das Hobbybrauen in den USA zu einem Trend gehört, der noch nicht beendet ist. Ich habe vor 20 Jahren mit dem Hobbybrauen begonnen, weil die Auswahl an unterschiedlichen Bieren damals sehr klein war. Das hat sich komplett geändert. Heute gibt es über 4.000 Brauereien in den USA, die Auswahl an verschiedenen geschmacksstarken Bieren ist in den USA heute größer als überall sonst auf der Welt. Heute entscheiden sich die Menschen deshalb dazu, Hobbybrauer zu werden, weil sie sich auf diese Weise künstlerisch ausdrücken können. Wenn wir unsere Mitglieder befragen, hören wir von ihnen: Sie lieben es, etwas zu erschaffen, das ausschließlich ihres ist. Die steigende Anzahl von Brauereien im Land

geht einher mit dem steigenden Interesse an geschmacksstarken Craftbieren. Und Craftbiere zu trinken, ist in den USA ein notwendiger erster Schritt, um Hobbybrauer werden zu wollen. Darüber hinaus gibt es hier derzeit einen Trend zu *Do-it-yourself*-Aktivitäten: vom Hausrenovieren über die Gartenarbeit bis zum Käsemachen. Hobbybrauer passt genau in diesen Trend.

B&B: Wie groß ist die Hobbybrauindustrie in den USA heute?

Glass: Es gibt in den USA eine große Auswahl an Möglichkeiten, Hobbybrauequipment zu bekommen: in den traditionellen Hobbybraushops, von denen es etwa 800 im Land gibt, zudem in Onlineshops, aber auch in Baumärkten, die Malzextrakte verkaufen und auch einiges andere

„die erste US-Craftbrauerei, die eine Brauerei in Europa unabhängig baut, besitzt und betreibt“, wie Koch im Gespräch mit Bier & Brauhaus betont. Und damit ist sie auch die erste US-Craftbrauerei, deren Wachstum die Grenzen der USA sprengt.

„Über Jahre hinweg haben wir bezüglich unserer Biere Anfragen aus Europa bekommen“, sagt Koch. „Unsere Biere sind am besten, wenn sie frisch sind. Und von San Diego bis Europa ist es ein weiter Weg. Deshalb ist es am sinnvollsten, die Biere direkt in Europa zu brauen, wenn wir sie dort verkaufen wollen. Das ist übrigens auch für den ökologischen Fußabdruck unserer Brauerei besser.“



Foto: AHA

Gary Glass

Equipment. Der Umsatz der Industrie liegt heute vielleicht bei einer halben Milliarde Dollar. In den letzten Jahren ist er jedoch langsamer angestiegen als zuvor. Das liegt daran, dass es der USA heute wirtschaftlich besser geht und mehr Menschen wieder eine Arbeit haben. Deshalb haben sie weniger Zeit zum Hobbybrauen. Es gibt also heute mehr Hobbybrauer in den USA, aber sie brauen nicht mehr so häufig wie noch vor einigen Jahren.

Koch glaubt daran, dass sich die Entwicklungen auf dem US-Biermarkt durchaus in Deutschland wiederholen könnten. „In bestimmter Hinsicht ist der deutsche Biermarkt demjenigen der USA vor 20 Jahren ähnlich, als die Craftbierbewegung an Kraft gewann“, meint er. „Hier wie dort waren viele Menschen nicht daran gewöhnt, geschmacksstarke Biere zu trinken.“ Auf beiden Seiten des Atlantiks brauten heute handwerkliche Brauer qualitative hochwertige Biere mit natürlichen Zutaten. In der Regel brauten dabei amerikanische Craftbrauer stärkere, geschmackskräftigere Biere, an die sich viele Europäer derzeit noch gewöhnten. Traditionelle deutsche Bierstile und die neuen

B&B: Wie ist die Hobbybrauerszene in den USA organisiert?

Glass: Die AHA hat etwa 46.000 Mitglieder. Zudem gibt es über 1.000 regionale Hobbybrauclubs verteilt im ganzen Land. Die meisten Hobbybrauer sind allerdings nicht in einem Club organisiert.

B&B: Wie ist die Hobbybrauerszene mit der Craftbierszene verbunden?

Glass: Sehr eng. Fast alle Craftbrauer, die ihr Geld mit Bierbrauen verdienen, haben als Hobbybrauer begonnen.

B&B: Kennt heute jeder Biertrinker in den USA Craftbier?

Glass: Es gibt so viele kleine und unabhängige Brauereien in den USA: Ich bezweifle, dass es hier noch viele Biertrinker gibt, die noch nie von Craftbier gehört haben. Nach wie vor wächst übrigens der Anteil von Craftbier am Gesamtmarkt, während der Anteil der großen Industriebieren seit Jahren sinkt.

ANZEIGE

Castle Malting®

MALZE VON HÖCHSTER QUALITÄT
 Mehr als 70 Basis- und Spezialmalze
 TRADITIONELLE Herstellungsweise
 REVOLUTIONÄRE RÖSTANLAGE
 100-prozentige Rückverfolgbarkeit

BIO PRODUKTE

BASISMALZE SPEZIALMALZE
 HOPFEN ZUCKER

GENIESSEN SIE DIE VIELFALT!
 HOPFEN GEWÜRZE KRONKORKEN
 KANDISZUCKER

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG
 kostenlose Beratung
 Mikrobrauerei
 modernes Labor
 Unterstützung beim Kreieren
 von neuen Bierrezepten

www.castlemalting.com
 +32 87 84 02 90

brewmalt

Der leichteste Weg, Ihre Malze zu bestellen



Foto: Berlin Beer Academy

Sylvia Kopp mit viel gutem Bier

amerikanischen Craftbiere seien so verschieden wie klassische Musik und Rock'n'Roll. Nichtsdestotrotz gebe es sowohl in den USA als auch in Deutschland viele Menschen, die lieber leichte Fernsehbiere tranken.

„Es ist wahrscheinlich, dass der Erfolg der US-Craftbrauer Craftbrauer in Deutschland inspiriert hat“, meint Koch. „Noch ist die Craftbierszene in Deutschland sehr klein und auf bestimmte Orte wie Berlin begrenzt. Aber ich sehe, wie die Bewegung an Fahrt gewinnt und jeden Monat wächst.“ Vor einigen Jahren habe es nur eine Handvoll IPAs gegeben, die in Deutschland gebraut wurden. Heute seien es viele Dutzend. Und vielen Menschen gefalle das sehr gut.

Koch hält es übrigens für gut möglich, dass andere US-Craftbrauer Stones Beispiel folgen und eine eigene Brauerei in Europa eröffnen: „Vieles, was wir in den vergangenen 20 Jahren gemacht haben, ist kopiert

worden, wenn es erfolgreich war. Sowas ist ganz normal.“

Auch Sylvia Kopp kennt beide Welten gut. Kopp leitet die Berlin Beer Academy, zudem arbeitet sie für die Brewers Association als Europabotschafterin für amerikanisches Craftbier. Zu ihren Aufgaben gehört es, über amerikanisches Craftbier zu sprechen: in den Medien, bei Tastings oder auf Veranstaltungen wie der Braukunst Live. Dabei geht es ihr darum, amerikanisches Craftbier bekannt zu machen und neue Absatzwege zu finden.

„Der europäische Markt ist sehr wichtig für die amerikanischen Craftbrauer“, sagt sie. „Die Exportraten sind 2015 im Vergleich zum Vorjahr um 33 Prozent gestiegen.“ Nach Kanada sei Europa der zweitgrößte Exportmarkt für die USA – allerdings stehe innerhalb Europas nicht Deutschland an erster Stelle, sondern die Länder England, Schweden und Irland, alle drei mit einem

Anteil von jeweils zehn Prozent am Export. „Der deutsche Markt beginnt erst, Craftbier zu entdecken“, beschreibt Kopp. „Zudem ist das Preisniveau hier eher niedrig, und Deutschland ist bekannt für seine vielen Regularien. Das macht dieses Land nicht gerade attraktiv für den Bierexport.“

Einen Unterschied zwischen dem amerikanischen und dem deutschen Craftbiermarkt sieht sie in der Qualität: „Die US-Craftbrauer haben einen Qualitätsvorsprung gegenüber deutschen Craftbrauern. Das ist aber auch kein Wunder, schließlich brauen sie ihr Bier schon viele Jahre länger. Sie haben ein großes Qualitätsverständnis entwickelt und auch eine Qualitätssicherung, die viele neue deutsche Brauer noch nicht haben. Da ist Präzision im Glas.“

Mancherorts werde in Deutschland derzeit viel Wirbel um Craftbier gemacht. Im Vergleich dazu seien die Absatzzahlen für US-Craftbrauer in Deutschland ausgesprochen gering. Aber ist das ein Problem? Brauchen wir in Deutschland denn überhaupt amerikanische Craftbiere, wo es heute doch auch viele, teils sehr gute deutsche Craftbiere gibt? „Ja“, meint Kopp. „Wir brauchen deutsche Craftbiere und wir brauchen auch amerikanische.“ Denn es sei etwas anderes, das Original aus den USA zu trinken. Zudem gebe es heute in Deutschland viele Craftbierfans, die die US-Biere auch trinken wollten, von denen sie im Internet und in den sozialen Medien lesen.

Mehr und mehr US-Craftbierbrauereien entdecken den europäischen und damit, in kleinerem Umfang, auch den deutschen Markt. Dadurch nimmt die Vielfalt der US-Biere in

Deutschland zu. In dem in Deutschland ohnehin noch sehr kleinen Craftbiersegment bilden die US-Craftbiere jedoch noch einmal eine Nische. Die Anzahl der Menschen, die in Deutschland Craftbier aus den USA trinkt, ist also ausgesprochen klein. Nichtsdestoweniger ist der US-Biermarkt als strukturelle Blaupause für Deutschland sehr interessant. Denn wenn in Deutschland auch nicht der Marktanteil erreicht werden wird, den Craftbier in den USA hat, so wird sich der deutsche Biermarkt doch dem US-Markt annähern: Die Zahl der Craftbierfreunde wird steigen und damit auch der Craftbieranteil am Gesamtmarkt. Und der Anteil der großen Pilsmarken am Gesamtmarkt wird zurückgehen.

ANGELA NIGGEMEYER



Greg Koch,
Stone Brewing Co.

Foto: Stone Brewing Co.

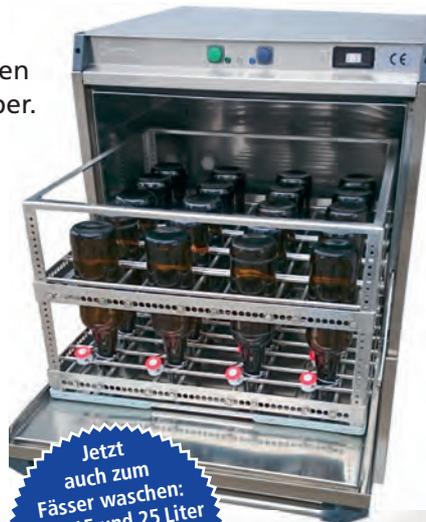
ANZEIGE

www.gastrohandel.at

Flaschenwaschmaschine GS 21

Für Flaschen von 0,1l bis 2,0l.
Ob Langhalsflaschen, NRW-Flaschen
oder Bügelflaschen – einfach sauber.

Leistung ca. 190 Flaschen/h,
20 Flaschen pro Waschdurchgang
Waschzeit: 6 min 30 sec. zusätzlich Intensiv-
Programm für stark verschmutzte Flaschen
Pumpenleistung: 736 W
Umwälzleistung: 330 ltr. / min.
Tankheizkörper: 2 x 4500 W
Gesamtanschlusswert: 9736 W
Spannung: 400 Volt
wird nur mit Kabel ohne Stecker geliefert
Tankinhalt: 29 ltr.
Wasserverbrauch/Spülvorgang: ca. 8,4 ltr.
Einschubhöhe: Flaschen bis 380 mm



Jetzt
auch zum
Fässer waschen:
5, 10, 15 und 25 Liter



ebatec

Freude am Spülen.

Firma ebatec
Erich Baumgartner
Hauptstraße 4
A-5222 Munderfing

Telefon: +43(0)7744/20 12 10
Fax: +43(0)7744/20 12 12
E-Mail: verkauf@gastrohandel.at
Internet: www.gastrohandel.at