

WIR BEI SANUM

NATURHEILKUNDE UND BIER - GEMEINSAMKEITEN, DIE WIR (ODER „SIE“) SO NOCH NICHT KANNTEN!

SANUM-Kehlbeck

Was hat eines der Lieblingsgetränke der Deutschen mit der Naturheilkunde und speziell mit der Herstellung eines Lyophilisats bei SANUM-Kehlbeck gemeinsam? Da wir uns im Rahmen unseres 50-jährigen Jubiläums nach einer ganz besonderen Köstlichkeit umschauchen, haben wir uns auf den Weg zu einer ansässigen Braumanufaktur in Verden gemacht, welche verschiedene Sorten Craft Bier herstellt. Und dabei haben uns so einige Parallelen zu SANUM überrascht...



Beim Betreten des Geschäfts stachen uns gleich „fermenterähnliche“ Produktionsanlagen ins Auge. Es gibt dort Kessel und Kühlräume, Abfüll- und Etikettierstationen. Unsere Neugier war also geweckt, denn die Produktionslinie schien Ähnlichkeiten zu unseren eigenen Produktionsanlagen aufzuweisen. Ein Grund für uns, näher hinzuschauen.

Die Manufaktur sogenannter „Craft Biere“ fertigt – wie der Name schon verspricht – in Handarbeit und legt viel Wert darauf, dass die Biere eine hohe Qualität aufweisen. Um die Qualität zu gewährleisten, werden ausnahmslos hochwertige Inhalts-

WAS SIND EIGENTLICH LYOPHILISATE?

› Ein Lyophilisat ist eine meist biologische Substanz der unter Kälteeinwirkung und Vakuum Wasser entzogen wurde. Dadurch wird diese Substanz über lange Zeiträume lagerfähig und haltbar. Dieses Verfahren wird als Lyophilisierung oder Gefriertrocknung bezeichnet. Das Besondere an dieser schonenden Aufbereitung ist, dass nach erneutem Zusammenführen des Lyophilisat mit gereinigtem Wasser oder anderen physiologischen Flüssigkeiten die ursprüngliche Form der Substanz und damit seine biologische Funktion wiederhergestellt wird.

hat daher einen maßgeblichen Einfluss auf den Geschmack bzw. die Qualität des Bieres. Ein Großteil unserer Arzneimittel basiert auf einer wässrigen Lösung mit speziell gereinigtem Wasser nach GMP-Standards, weshalb diese sich für viele Personengruppen eignen.

Doch sehen wir uns die einzelnen Schritte des Brauprozesses einmal genauer an, um herauszufinden, an welchen Stellen es Gemeinsamkeiten gibt:

› **Mälzen und Darren** – Beim Mälzen wird durch einen kontrollierten Keimvorgang – unter Zugabe von Luft und Wasser – die Gerste zum Keimen gebracht. Der kontrollierte Keimvorgang findet sich auch in unserer Herstellung wieder. Anders als die Gerste werden bei uns die Mikroorganismen (Bakterien und Pilze) kultiviert.

Anschließend findet eine Trocknung statt, das sogenannte Darren. Die

stoffe eingesetzt. Gemäß dem deutschen Reinheitsgebot sind für die Bierkreationen Spezial-Malze, ausgesuchte Aromahopfen, Reinzuchtheffen und das weiche Verdener Brauwasser die Grundstoffe. Die Anforderungen zur Herstellung von Arzneimitteln sind in den Grundsätzen und Leitlinien der „Guten Herstellungspraxis (GMP)“ formuliert. Es sind Maßnahmen, die getroffen werden, um die gleichbleibend hohe Qualität und Sicherheit der Arzneimittel zu gewährleisten, sowohl bei der Herstellung der Ausgangsstoffe als auch der Fertigprodukte.

Bier besteht zum größten Teil aus Wasser. Dieser natürliche Rohstoff





Sud wird während der Lagerung bei 6-8 Grad ein spezieller Aromahopfen zugesetzt. Die Aromen gehen langsam in das Jungbier über. Dadurch erhält das Bier eine einzigartige fruchtige Note und erlangt seine geschmackliche Reife zum Genussbier.

› **Abfüllung** Im letzten Schritt wird das hopfenaromatische Genuss-Bier in traditionelle Bügelverschluss-Flaschen und Fässer abgefüllt.

Bei uns gibt es mehrere Abfüllanlagen für die unterschiedlichen Darreichungsformen. Sterile Lösungen, wie Tropfen und Injektionen, werden unter speziellen Bedingungen im Reinraum abgefüllt. Alle anderen Produkte werden - selbstverständlich unter GMP-Bedingungen - an den eigenen Linien hergestellt und verpackt. In unserem Prozess des Fertigarzneimittels werden die Produkte 60 Monate gelagert, allerdings zur Überprüfung der Stabilität bzw. Qualität. Bevor ein Arzneimittel für den Markt zugelassen wird, müssen Stabilitätstests eingereicht werden, d.h. die Primär-, Sekundärpackmittel und das Produkt werden auf Haltbarkeit überprüft.

Letztendlich sieht sowohl der Patient als auch der Kunde nur das Resultat: das Produkt. Ob ein Arzneimittel oder ein Genussgetränk – die Qualität (Wirksamkeit oder Geschmack) trägt maßgeblich zur Zufriedenheit bei. Wir hoffen, Ihnen hat der kleine Exkurs an dieser Stelle gefallen.

Dauer und Temperatur des Darrens beeinflussen Farbe und Aroma des entstandenen Malzes.

› **Schroten und Maischen** – Das getrocknete Malz wird nun geschrotet (d.h., das gekeimte und getrocknete Malz wird grob gemahlen) und mit Wasser im Maischebottich vermischt. Mit verschiedenen Temperaturen und Rastzeiten wandeln Enzyme die Stärke aus den Malzkörnern in Malzzucker um. Die Art und Qualität des Bieres wird in diesem Schritt maßgeblich beeinflusst.

› **Läutern** – In diesem Schritt wird die Würze durch Filtration gewonnen. Es erfolgt die Trennung der festen (Treber) und flüssigen (Würze) Bestandteile der Maische im Läuterbottich, wodurch die Würze separiert und im nächsten Schritt gekocht wird. Die Brau Manufaktur in Verden hat sich für den nicht weiter verwendeten Treber etwas ganz Besonderes ausgedacht und ist eine Kooperation mit einem regionalen Bäcker eingegangen: Der Treber dient als würzige Zutat für das Bierbrot. Das Trennen von festen und flüssigen Bestandteilen findet bei uns in der Separation statt. Nach der Fermentation werden die Mikroorganismen separiert und somit für die weitere Herstellung des Lyophilisats vorbereitet.

› **Würzekochen** – In der Sudpfanne wird in Verden die Würze mit dem Hopfen gekocht. Verschiedene Hopfen geben dem Bier den jeweils typischen Geschmack. Einige Hopfensorten werden vor dem Würzekochen

hinzugegeben und andere erst zum Ende des Kochens.

› **Haupt-Gärung** – Nun kommen wir zu den Mikroorganismen, welche nicht nur bei SANUM die kleinen „Superhelden“ sind, sondern auch im Brauprozess diese eine wichtige Aufgabe haben. Im Gärprozess wandelt der „Hefepilz“ durch alkoholische Gärung den in der Würze gelösten Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid um. In diesem Schritt wählt der Braumeister unterschiedliche Hefekulturen aus, je nachdem, welches Bier hergestellt werden soll. Die Mikroorganismen haben also wie bei den Arzneimitteln einen entscheidenden Einfluss auf das Produkt.

› **Nach-Gärung/Reifung** Als zentrales Qualitätsmerkmal steht am Ende des Brauprozesses die kühle und dunkle Lagerung (5-7 Wochen). Dem

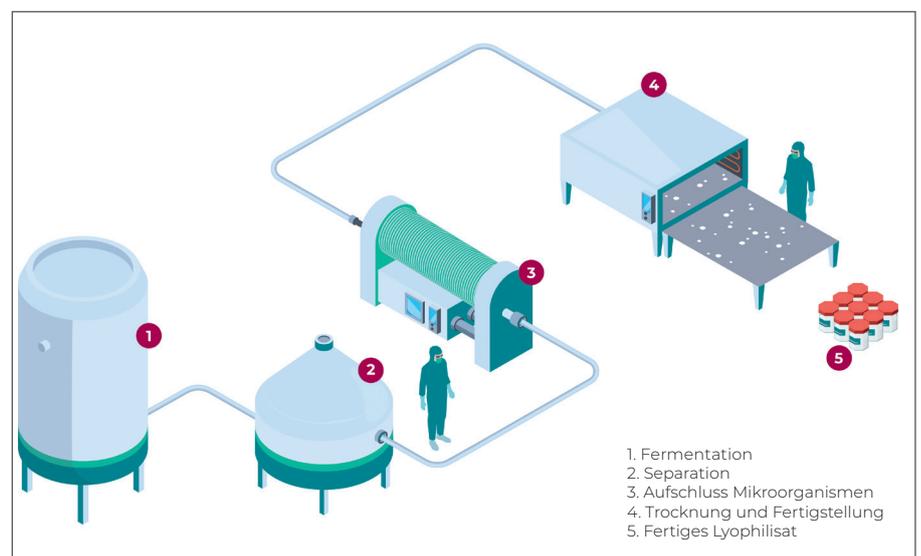


Abb. 1: Herstellung des homöopathischen Ausgangsmaterials (Lyophilisat)