

HEUTE SCHON  
DIE ERNÄHRUNG  
VON MORGEN  
GENIESSEN  
BRAUEREI SCHLEICHER

Innovationstag Mittelstand des BMWK 2023



# PROJEKT I

01.09.2017 - 31.05.2019

## HERSTELLUNG VON SÜSSENDEM MALZEXTRAKT

### Unsere Ernährung im Wandel

Unser Verfahren basiert auf geschlossener, homogener Luftführung und gezielter Anreicherung mit speziellen Mikroorganismen. Mit neuer Lagerungs- und Antriebstechnik sowie einer Weicheinrichtung mit Schwimmergerstenentfernung erreichen wir optimale Ergebnisse. Unsere Hordenbleche verbessern die Durchströmung des Gutes.

Diese radikale Innovation erfüllt die steigende Nachfrage nach gesunden und nachhaltigen Alternativen zum herkömmlichen High-Fructose Corn Syrup (HFCS). Unser Produkt spricht bewusste Konsumenten an und eröffnet neue Möglichkeiten für die Getränkeindustrie. Mit unserer regionalen Vermarktungsstrategie bauen wir einen soliden Bekanntheitsgrad auf und erschließen den internationalen Markt. Das ist die Zukunft der süßen Genüsse – gesund, wertorientiert und ressourcenschonend.

### Unser innovatives Verfahren zur Herstellung:

- Geschlossene homogene Luftführung
- Vermeidung von mikrobiellem Schadbesatz
- Trommel mit neuer Lagerungs- und Antriebstechnik
- Weicheinrichtung mit Schwimmergerstenentfernung
- Neue Andockstation
- Prozessoptimierung – nur noch eine Weiche
- Verbesserte Durchströmung

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Wirtschaft  
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

# PROJEKT II

19.10.2020 - 30.06.2023

## HERSTELLUNG VON BETA-GLUCAN REICHEM MALZ

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Wirtschaft  
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

### Verfahren zur Herstellung

Unser Verfahren zur Herstellung von Malz mit hohem Beta-Glucan-Gehalt basiert auf einer Reihe wichtiger Schritte. Zunächst beschleunigen wir die Gärung, um die Glucanase zu deaktivieren. Dadurch verhindern wir, dass sich Beta-Glucane bilden, die zu Gelbildung führen können. Darüber hinaus erzeugen wir neue Kombinationen von Glucanen, um die Qualität des Malzes zu verbessern. Ein entscheidender Schritt besteht darin, ein Enzym zu binden, das Beta-Glucane spaltet, um diese wertvollen Bestandteile zu gewinnen.

Um den Prozess weiter zu optimieren, reduzieren wir die Einweichzeit, indem wir Inertgas verwenden und höhere Temperaturen beim Erhitzen anwenden. Dadurch erreichen wir eine effizientere Produktion. Unser innovatives Verfahren ermöglicht es uns, Malz mit einem hohen Gehalt an natürlichen Beta-Glucanen herzustellen.

### Innovatorische Aspekte des Projekts:

- Neue Glucankombinationen
- Ausschließlich Beta-Glucane aus natürlichen Quellen
- Optimierung Seitenkettenverknüpfung
- Lipid-Einsatz
- Reduzierung der Weichzeit
- Kontinuierlicher und ressourcenschonender Produktionsprozess
- Energieeinsparung



# UNSERE NATURAL BIERE

**Biergenuss in einzigartiger Demeter-Qualität.  
Biodynamisch, regional und vor allem lecker.**

Wir brauen unser Bier wie vor 100 Jahren. Aufgrund der hohen Qualität der Demeter-Rohstoffe und unserer handwerklichen, traditionellen Herstellungsweise ist unser Bier von Natur aus glutenfrei.

Alle Prozesse dauern mindestens doppelt so lange wie bei aktuellen Brauverfahren. Dadurch erreichen wir eine deutlich gesteigerte Bekömmlichkeit. Nicht nur Betroffene mit Zöliakie, sondern auch Menschen mit anderen Unverträglichkeiten bestätigen uns diesen Sachverhalt.





## TRADITIONSBRAUEREI

Es erfüllt uns mit Stolz, dass beim Brauen unseres Bieres sowohl **traditionelle Braukunst** als auch **modernste** und **umweltfreundliche Technik** zum Einsatz kommen. Bereits in der **siebten Generation** brauen wir mit Hingabe und Traditionsbewusstsein unser Bier und stellen schmackhafte und erfrischende **Säfte, Limonaden und Wasser** her. So ist für Jeden etwas dabei. Dabei legen wir größten Wert auf die Verwendung erlesener, regionaler Rohstoffe.



## FORSCHUNG UND INNOVATION

Durch ein konstant hohes Investitionsvolumen in **Forschung und Entwicklung** meistern wir den stetigen Wandel unserer Branche und sind für den Wettbewerb gut gerüstet. Wir übernehmen damit eine besondere Verantwortung für die Gesellschaft und den Staat und wurden dafür bereits **viermal** in Folge mit dem Forschungssiegel „**Innovativ durch Forschung**“ ausgezeichnet.



## UMWELTSCHUTZ & NACHHALTIGKEIT

Wir verfolgen das Ziel **alte Braugerstensorten** zu verwenden, die noch nicht züchterisch manipuliert worden sind. Dabei agieren wir **regional** durch den Kauf unserer Braugerste bei Landwirten, die sich nicht weiter als 30 km von unserer **oberfränkischen Heimat** entfernt befinden. So garantieren wir kurze Transportwege und schonen unsere Erde.





**Brauerei Schleicher**

Inhaber Oskar Döllinger e.K.  
Coburger Straße 22  
96274 Itzgrund

**Telefon:** +49 (0) 9533-229

**E-Mail:** [info@brauerei-schleicher.de](mailto:info@brauerei-schleicher.de)

**[www.brauerei-schleicher.de](http://www.brauerei-schleicher.de)**