

## Neue Anlage für grünen Wasserstoff

Das Krefelder Unternehmen Messer, nach eigenen Angaben weltweit größter Spezialist für Industrie-, Medizin- und Spezialgase in Privatbesitz, wird im interkommunalen Gewerbegebiet Brainery Park Jülich eine Anlage zur Herstellung von grünem Wasserstoff errichten. Der Gewerbepark ist darauf ausgerichtet, die Themen „Neue Energien“ und „Energiewende“ zu forcieren. Betrieben werden soll die Wasserstoffanlage von der HyDN GmbH, einem Joint-Venture zwischen dem Kreis Düren und Messer. Mit einer Nennleistung von zehn Megawatt und einer Produktionskapazität von bis zu 180 Kilogramm Wasserstoff pro Stunde wird die Anlage eine der größeren ihrer Art in Deutschland sein. Der erzeugte grüne Wasserstoff soll vorrangig für den Betrieb von Brennstoffzellenbussen genutzt werden. Fünf dieser klimafreundlichen Busse, die während ihres Betriebs lediglich Wasserdampf ausstoßen, sind bereits im Kreis Düren im Einsatz. Bis November 2024 sollen 20 weitere folgen.

Im Rahmen des Projektes wurde die Firma Neumann & Esser beauftragt, zwei Elektrolyseure zur Wasserstoffherzeugung und zwei Membrankompressoren zur Verdichtung des Wasserstoffs zu liefern. Messer wird die Speicherung des erzeugten Wasserstoffs, die Abfüllung und die Qualitätssicherung übernehmen. „Wir sind am Engineering der Wasserstoffproduktionsanlage beteiligt, werden langfristig den Betrieb der Anlage übernehmen und den grünen Wasserstoff vertreiben. Mit diesem Projekt leisten wir einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz durch die Reduzierung von umweltschädlichen CO<sub>2</sub>-Emissionen“, sagt Virginia Esly, COO Europe von Messer. Die neue Anlage soll im Herbst 2025 ihren Betrieb aufnehmen und wird vom Bund mit 14,7 Millionen Euro gefördert. Red

Seit 2019 gilt in der Schlüffken-Brauerei das Prinzip der extra langen Reifung. Das Gütesiegel für das Pils bekommen die Geschwister Furth regelmäßig

# Dem Bier mehr Zeit geben

Von André Lerch

Riesig scheinen sie, die Tanks des 20-Hektoliter-Sudhauses der Schlüffken-Brauerei. Seit 2018 stehen sie dort schon am Nordbahnhof am Preußenring, seit Anne Furth und ihr Bruder Johannes sich auf den Weg machten, eine eigene Biermarke zu entwerfen.

Das Schlüffken ist heute halbwegs allen Krefeldern ein Begriff, die das Feierabend- und Wochenendbierchen gerne aus lokaler Herstellung genießen und mit offenen Augen durch die Stadt laufen. Übersehen kann man es nicht. Bis zu sechs Wochen lagert das Hopfen- und Malzgetränk hier, ehe es in Fässer und Flaschen abgefüllt wird. Sechs Wochen – das ist die Besonderheit, denn dahinter steckt ein längerer Prozess als bei anderen handelsüblichen Pilsbieren. Und das macht wiederum die Markenkerne aus. Es reift länger, schonender, wie es die Verfechter des sogenannten Slow Brewings nennen. Mehr Zeit für die Gärung. Dafür werde es mit natürlichen Rohstoffen produziert.

## Ein Gegenentwurf zur industriellen Massenproduktion

Kurzum: Ein Gegenentwurf zur industriellen Massenproduktion, den Anne und Johannes Furth hier seit Jahren zusammen mit ihrem Braumeister Mario Röhm anbieten. Und einer, der seit 2019 Jahr für Jahr das Gütesiegel Slow Brewing für das Pilsener Bier verliehen bekommt. „Wir wollen eben genau dieses Merkmal verkörpern“, sagt das Geschwisterpaar. „Wir wollen eine regionale Brauerei für jedermann sein, ein echtes Handwerksprodukt anbieten.“ Einfach gesagt: Man will dem Bier mehr Zeit geben, um einen ausgereifteren Geschmack zu entfalten.

Das bedeutet viel Aufwand auf der anderen Seite. Einmal



Johannes und Anne Furth mit der aktuellen Auszeichnung vor ihrer Brauerei Schlüffken.

Foto: Dirk Jochmann

pro Jahr rücken die Prüfer des Slow-Brewing-Instituts aus, untersuchen die Hersteller vor Ort in Italien, Deutschland, Österreich, der Schweiz und den Niederlanden, die sich für die Auszeichnung beworben haben oder bereits zur Vereinigung gehören, die das Siegel tragen und auf den langsameren Gärungsprozess setzen. Jedes Jahr muss der Betrieb erneut die Standards erfüllen, die das Gremium aus Braufachleuten vorgibt. „Die häufigen Überprüfungen sind auch gut für uns“, sagt Johannes Furth. Das signalisiert

nach außen: Am Nordbahnhof wird standesgemäß produziert. Nichts wird hier geschliffen oder vorgetäuscht.

Heute steht die junge Schlüffken-Brauerei, deren Name auf die historische Dampflok zurückgeht, die am Nordbahnhof hält, damit in einer Reihe mit altbekannten Marken: Ob Rothaus, Moritz Fiege, Früh Kölsch, Ratsherrn, Salzburger Stiegl oder Birra Antoniana, um nur einige zu nennen, die auf die Methode des langsamen Brauens setzen. „Als kleine Brauerei ist der kollegiale Aus-

tausch wirklich toll“, findet Anne Furth. „Dieser Qualitätsanspruch vereint die Brauereien. Es ist schön, in diesem Verein zu sein.“ Für Schlüffken ist es nebenbei ein bewährtes Verkaufsfargument.

## Geschmackliche Prüfung der Biere steht monatlich an

Monatlich erfolge die geschmackliche Qualitätsprüfung der Biere durch das Forschungszentrum Weihenstephan an der Technischen Universität München, schreibt der Verein Slow Brewing. Sowohl im

frisch abgefüllten als auch im gealterten Produkt würden Proben entnommen. „Damit steht auch die Qualitätskonstanz im Fokus und das ist eine der schwierigsten Herausforderungen für jeden Brauer“, heißt es weiter auf der Internetseite. Zudem würden die Brauereien und ihre Infrastruktur jedes Jahr besucht und überprüft.

Neben Rohstoffqualität würden auch Lebensmittelsicherheit, Brauweise, Qualitätsmanagement sowie Unternehmensführung unter die Lupe genommen. Bis zu 500 Fragen

## Slow Brewing

**Gütesiegel** Das Institut für Slow Brewing vergibt das Gütesiegel jedes Jahr nach einer umfangreichen Prüfung. Zum Gremium gehören nach eigener Auskunft zehn Brauexperten aus Lehre und Forschung. Darunter August Gresser, Ehrenmitglied in der Accademia della Birra. Das Institut gibt an, mit einem wissenschaftlichen Beirat und unabhängigen Fachleuten u.a. der Technischen Universität München zusammenzuarbeiten. Slow Brewing ist eine Bewegung, die 2011 ins Leben gerufen worden war. Seit 2016 können sich Brauereien für das Gütesiegel bewerben, das hohen Aufnahmekriterien unterliegt. Weitere Informationen unter: [slow-brewing.com](https://www.slow-brewing.com)

müssten beantwortet werden, um das Zertifikat zu erlangen. „Das Gütesiegel wird nur vergeben, wenn alle Bereiche als ausgezeichnet bewertet werden“, schreibt der Verein. Als „unabhängig und kompromisslos“ rühmt sich das Institut. „Slow Brewing ist das härteste Gütesiegel für Bier“, liest man an anderer Stelle auf der Homepage.

Gründer und Geschäftsführer ist August Gresser, Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie. Der Verein ist aus einer Bewegung heraus entstanden und wurde 2011 in Freising in Bayern gegründet. Seit 2016 vergibt er seine Gütesiegel. 32 Hersteller aus Deutschland, Österreich, Italien, der Schweiz und Niederlande gehören mittlerweile zum erlauchten Kreis dazu.



Lara Geraedts (v.l.), Lena Rose, Elena Salama, Annabelle Camps und Timo Leven freuen sich über das Ende ihrer Ausbildungszeit. Foto: HPZ

Fünf junge Menschen erhalten nach ihrer Lehre einen neuen Arbeitsvertrag

## HPZ übernimmt erfolgreiche Auszubildende

Groß ist die Freude bei Lara Geraedts, Lena Rose, Elena Salama, Annabelle Camps und Timo Leven. Sie haben jetzt im Heilpädagogischen Zentrum Krefeld – Kreis Viersen (HPZ) ihre Ausbildung als Heilerziehungspfleger abgeschlossen und werden mit einem neuen Arbeitsvertrag belohnt. „Die jungen Fachkräfte haben in den letzten Jahren intensiv gelernt und sind nun bereit, ihre berufliche Lauf-

bahn zu starten“, heißt es dazu aus dem HPZ. Teil des erfolgreichen Ausbildungsjahrgangs war auch Catharina Walter, die jedoch aufgrund eines Umzugs zu einem anderen Arbeitgeber wechselt, heißt es.

Nicht für alle jungen Fachkräfte ist die Zeit des Lernens mit dem Ende der Ausbildung vorbei. Einige von ihnen werden in Teilzeit arbeiten, um berufsbegleitend studieren

zu können. Auf das Ende der Lehre wurde vorsorglich aber dennoch angestoßen. „Die Abschlussfeier fand in gemühtlicher Atmosphäre statt, begleitet von leckerem Essen“, teilt das HPZ in einer Pressemitteilung mit. Außer den Auszubildenden seien auch die Praxisanleiter, Ausbildungsleitungen und Teile der Geschäftsleitung vor Ort gewesen, „um den erfolgreichen Abschluss gebührend zu feiern“.

Die Heilpädagogische Zentrum Krefeld – Kreis Viersen gGmbH ist eine Organisation, die Menschen berufliche Rehabilitation, Qualifizierung und Förderung ermöglicht und Kindern im frühkindlichen Bereich – mit und ohne Förderbedarf – Entwicklungschancen bietet. Im Leitbild des HPZ heißt es, man erkenne die individuellen Bedürfnisse der Menschen und unterstütze sie bei ihrer Ent-

wicklung. „Wir setzen uns dafür ein, dass Inklusion gelebt wird und alle Menschen gleichberechtigt am gesellschaftlichen Leben teilhaben können.“ Dazu nutze man Chancen, die Technologien und Digitalisierung bieten, um höchste Qualität sowie Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit zu gewährleisten.

Mehr Informationen gibt es im Internet. Red [hpz-krefeld-viersen.de](https://www.hpz-krefeld-viersen.de)

Anzeige

## Das Smartphone-Handbuch

Nur 19,90€



## Das Smartphone-Handbuch

Endlich nicht mehr die Kinder oder Enkel um Rat fragen!

Das Smartphone-Handbuch von Levato ist die wohl verständlichste Bedienungsanleitung für das Smartphone. Es ist geeignet für Android und iPhone und in einfacher Sprache (keine Fachbegriffe/Englisch) verfasst. Die beiden von der Bundesregierung ausgezeichneten Autoren Andreas Dautermann und Kristoffer Braun vermitteln alles Wichtige für den Smartphone-Alltag. Es ist die bes-

te Hilfe für Einsteiger: Es wird kein Vorwissen vorausgesetzt und auf „Fachchinesisch“ wird verzichtet. Das Handbuch ist besonders interessant für alle, die am gleichnamigen Online-Kurs nicht teilnehmen können, weil kein Computer zur Verfügung. Der Online-Kurs „Was Ihr Handy alles kann“ wird seit vielen Monaten regional in Kooperation mit der Westdeutschen Zeitung

angeboten. Deutschlandweit haben mehrere tausend zufriedene Teilnehmer den Kurs absolviert. Mit dem Buch stehen die Lerninhalte nun auch den Menschen zur Verfügung, die am Online-Kurs nicht teilnehmen konnten oder wollten. Und für alle, die den Kurs schon kennen: Das Buch ist bestens geeignet als Geschenk für die Smartphone-Neulinge im Bekanntenkreis!

- DIN A4 mit großer Schrift
- 152 Seiten und über 200 Abbildungen
- Bestens geeignet für Beginner und Senioren
- Risikofrei auf Rechnung und versandkostenfrei!



Direkt bestellen unter  
06131-9203086 oder  
[www.levato.de/WZ-handbuch](https://www.levato.de/WZ-handbuch)

WESTDEUTSCHE ZEITUNG