



Bierboom in Indien

Die Brauerei Asia Pacific Breweries in Singapur möchte vom neuen Bierboom in Indien profitieren. Im Januar hat sie ihre zweite Brauerei auf dem Subkontinent eröffnet – eine vollautomatisierte Anlage auf der grünen Wiese.

TEXT: SONYA DUTTA CHOUDHURY FOTOS: RAJAT GHOSH

BIER IST IN INDIEN äußerst rasch sehr beliebt geworden. Angesichts des steigenden Wohlstands und der schrittweisen Liberalisierung der politischen Rahmenbedingungen boomt die Nachfrage nach dem Gerstensaft. Der Bierverkauf wuchs im abgelaufenen Geschäftsjahr um 30 Prozent auf 150 Millionen Kästen. Und da mehr als die Hälfte der Bevölkerung zwischen 21 und 59 Jahre alt ist, erwartet das Centre for Monitoring the Indian Economy (CMIE) jährliche Wachstumsraten in der Region von rund 18 Prozent.

Kein Wunder also, dass in den vergangenen Jahren nicht weniger als fünf internationale Großbrauereien in den indischen Markt eingestiegen sind. Zu diesen Pionieren zählt auch Asia Pacific Breweries (APB).

Diese in Singapur beheimatete, in mehr als zwölf Ländern aktive Brauerei ist seit 1931 im Geschäft mit dem Bier tätig. Ihr Portfolio umfasst mehr als 40 Biermarken, darunter Tiger Beer und Heineken. APB expandiert weltweit in Länder wie China, die Mongolei und Sri Lanka und erkannte bereits 1995, dass auch in Indien ein langfristiges Wachstumspotenzial für Bier besteht. Obwohl sich damals die Pläne zerschlugen, kehrte das Unternehmen zehn Jahre später zurück. 2005 übernahm APB eine Brauerei im „Biergürtel“ von Aurangabad im westlichen Indien.

Nur ein Jahr später beschloss APB eine Ausweitung des Betriebs durch den Bau einer neuen Brauerei, diesmal im Süden des Landes. Eine bestehende Brauerei zu kaufen, die den hohen Qualitätsstandards von APB entsprach, war nicht leicht. Das Unternehmen entschied sich deshalb für den



Vivek Chhabra,
Regionalleiter von
APB für Südasien.

Bau einer nagelneuen Brauerei auf der grünen Wiese – also einer Brauerei, die von Grund auf vom Eigentümer geplant und auf zuvor unbebautem Land errichtet wurde. In Rücksprache mit der Jaipuria Group, dem Partner vor Ort und einem der größten indischen Abfüllunternehmen für PepsiCo, wählte APB als Standort für den Neubau die Region Sangareddy in Hyderabad. „Wir entschieden uns für Hyderabad, da die Stadt in einem der beiden größten Absatzmärkte

Indiens für Bier liegt“, erklärt Vivek Chhabra, Regionalleiter von APB für Südasien. „Hier gibt es Strom im Überfluss und eine sehr gute Wasserversorgung aus dem nahe gelegenen Manjira River. Es ist außerdem nicht weit zur Autobahn.“

Mit Hilfe der Jaipuria Group wurde das Bauland erworben. Der Geschäftspartner stellte auch die Verbindung von APB zu Alfa Laval her. „Wir kannten Alfa Laval, da wir in den vergangenen 25 Jahren sehr viel Ausrüstung bei ihnen gekauft hatten“, sagt K.T. Lalwani, Geschäftsführer der Jaipuria Group. „Und als wir einmal eine Brauerei in Rajasthan besucht haben, die wir übernehmen wollten, sahen wir, was für eine gute Arbeit Alfa Laval dort geleistet hatte. Die Besichtigungen dieser Fabrik und der eines Wettbewerbers waren wie Tag und Nacht.“ Die Montage der Geräte von Alfa Laval in der Brauerei sei hervorragend gewesen, ebenso der Automatisierungsgrad.



Die Brauerei in Hyderabad hat eine Braukapazität von 50 Millionen Litern Bier pro Jahr.



Johan de Deyn, der technische Direktor von APB Indien, erläutert die Wahl von Alfa Laval: „Wir haben die verschiedenen Anbieter auf dem Markt in puncto praktisches Wissen und Kosten miteinander verglichen. Wir haben uns für Alfa Laval entschieden, weil bei ihnen das Preis-Leistungs-Verhältnis am besten war.“

DIE ARBEITEN AN DER BRAUEREI in Hyderabad begannen 2006. In Zusammenarbeit mit Heineken und Alfa Laval wollte APB ein topmodernes Unternehmen errichten. Mit einer Höchstkapazität von 50 Millionen Litern pro Jahr war die Brauerei in Hyderabad die erste in Indien, die neue Energiesparteknik einsetzte – das High-Gravity-Verfahren. Diese Technik ermöglicht das Erreichen einer Qualität, die die Standards von Heineken ebenso erfüllt wie die der berühmten Tiger-Marke.

Die erste Produktion in der neuen Brauerei erfolgte im Januar dieses Jahres. Hier werden zwei Marken hergestellt – Tiger, ein weiches, mittelbitteres Lager, und Cannon 10000, ein Starkbier, dessen Marke zusammen mit der Brauerei in Aurangabad von der Chowgule Group gekauft worden war. Eine dritte Marke, das starke Barons, soll von Herbst an hergestellt werden.

Die Qualitätssicherung dieser getrennten Sorten kann eine Herausforderung sein. Gutes Bier entsteht wie die

meisten guten Dinge aus hochwertigen Rohwaren in bewährten Verfahren. Die Rohwaren für Bier sind einfach: Malz, Hopfen, Hefe, Zuckersirup und Wasser. Alle Bestandteile für die Tiger-Marke – Malz, Hefe

und Hopfen – werden eingeführt, um die Qualität des in anderen Teilen der Welt hergestellten Biers derselben Marke zu erreichen. Das Wasser wird in einem speziellen Alfa Laval Aldox-System aufbereitet.

Wie bei den anderen Verfahren konnte Alfa Laval auch hierbei helfen. Der Aufbau der Brauerei wurde in Rücksprache mit Alfa Laval fertiggestellt, vom Brauhaus bis zum abschließenden Verpackungssystem. „Wir waren sehr beeindruckt von ihrem großen Engagement“, sagt Chhabra. Und Vinay Reddy, Werksleiter der Brauerei in Hyderabad, stimmt zu: „Alfa Laval ist ein Experte auf diesem Gebiet. Sie wissen, welche Maschinen man für welchen Brauereityp verwenden muss. Diese Brauerei haben wir mit Hilfe ihres Know-hows errichtet. Obwohl wir Aufträge für

► Fakten

ASIA PACIFIC BREWERIES

- Gegründet 1931 in Singapur als Malayan Breweries
- Joint Venture zwischen Fraser & Neave und Heineken, Holland
- 1990 umbenannt in Asia Pacific Breweries
- Braubetrieb in zwölf Ländern im Asien-Pazifik-Raum, darunter den Hauptmärkten Singapur, Malaysia, Thailand, Vietnam, Mongolei, Neuseeland, Sri Lanka und Indien
- Portfolio mit 40 Biermarken, darunter Tiger, Heineken und Barons
- Erlöse der Gruppe 2007–2008: 1,1 Milliarden US-Dollar

>>>



Die Brauerei in Hyderabad ist die erste Brauerei auf der grünen Wiese in Indien von Asia Pacific Breweries.



► Das High-Gravity-Verfahren

Wenn Qualität zählt

– Brauen nach dem High-Gravity-Verfahren hat viele Vorteile

In der neuen Brauerei von Asia Pacific Breweries in Hyderabad ist eine spezielle Technologie im Einsatz – eine Braulinie nach dem High-Gravity-Verfahren. Das System basiert auf dem Aldox HGB-Modul (High Gravity Brewing) von Alfa Laval zur Herstellung von entlüftetem und karbonisiertem Qualitätswasser. In diesem Verfahren wird das Bier mit einer höheren Konzentration gebraut und in einer späteren Prozessstufe durch Zusatz von entlüftetem Wasser verdünnt.

Dieser Prozess hat zahlreiche Vorteile. Er verringert die Anzahl und Größe der Behälter, die beim Mischprozess eingesetzt werden. Die Brauerei kann einen größeren Ausstoß mit einem kleineren Brauhaus und weniger Gärtanks erzielen. Dies ermöglicht beträchtliche Einsparungen. „Die Fixkosten lassen sich wegen der geringeren Anzahl der Tanks reduzieren, die für die Herstellung desselben

Ausstoßes erforderlich sind“, sagt Werksleiter Vinay Reddy von APB. „Daneben können bei Wasser und Energie bis zu 15 Prozent eingespart werden. Und es gibt indirekte Einsparungen wie einen geringeren Wasserverbrauch bei der Tankreinigung und weniger Stillstandszeiten zwischen den verschiedenen Chargen.“

Laut Johan de Deyn, dem technischen Direktor von APB Indien, hat das High-Gravity-Verfahren noch einen weiteren Vorzug: „Bier ist eine Kombination von vielen Parametern, die man durch Ausprobieren feineinstellen muss, Schritt für Schritt. Der wichtigste Parameter beim High-Gravity-Verfahren ist die Wasserqualität. Hierbei hilft das Aldox-System. Vor dem Hintergrund der Tatsache, dass die Wasserqualität in Indien nicht immer gleich ist, sterilisiert das Heizsystem im Aldox-Modul das Wasser und stellt damit die Bierqualität sicher.“

Ein weiterer Vorzug dieser neuen Technik beeinflusst die Haltbarkeit des Biers. „Der Zusatz von entlüftetem Wasser auf der letzten Prozessstufe trägt auch zu einer besseren Überwachung des Oxidationsgrads im Bier bei“, sagt Reddy. „Mit dem neuen Mischsystem für entlüftetes Wasser ist das DO-Niveau (Dissolved Oxygen) mit 0,01 ppm (parts per million) niedriger als der Branchendurchschnitt hier in Indien. Wenn man Bier nach dem alten System braut, muss man den Oxidationsgrad akzeptieren, der sich gerade ergibt. Dieser könnte je nach den Tanks und Übertragungssystemen über dem zulässigen Niveau liegen. Mit dem High-Gravity-Verfahren

„Daneben können bei Wasser und Energie bis zu 15 Prozent eingespart werden.“

ren ist es möglich, den Oxidationsgrad einfach durch Zuführung von vollständig entlüftetem Wasser zu reduzieren und damit den Sauerstoffgehalt im Bier insgesamt zu senken.“

Wie jeder Brauer bestätigen kann, ist Sauerstoff der Feind von gutem Bier. Sauerstoff verursacht Geschmacksverluste. „Ein niedriger Sauerstoffgehalt sichert eine höhere Qualität und Haltbarkeit des Biers“, sagt Reddy.

Pankaj Maheshwari, der Regionalvertriebsleiter von Alfa Laval in Indien, sagt, dass Kunden aus dem indischen Brauereisektor von nun an auf noch besseren Support von Alfa Laval hoffen können. Im vergangenen Frühjahr eröffnete das Unternehmen eine neue Modulfertigungsanlage in Indien, die eine Produktion der Aldox- und Karbonisierungsmodule vor Ort ermöglicht. n

Pankaj Maheshwari, Alfa Laval.





Energieeffizienz ist einer der großen Vorzüge der High-Gravity-Braulinie von Alfa Laval.

►► www.alfalaval.com/here/brewery/APBIndia

„Im vergangenen halben Jahr ist alles außerordentlich gut gelaufen. Unsere Wachstumsrate liegt im dreistelligen Bereich.“

VIVEK CHHABRA, Regionalleiter von APB in Südasiens.

>>> Nebeneinrichtungen bei der Verarbeitung und Versorgung direkt an Lieferanten erteilt haben, sind die Vorleistungen für die Fertigstellung der technischen Spezifikationen und die Koordinierung während der Projektausführung von Alfa Laval ausgeführt worden. Das gesamte Team war hier.“

Das Brauhaus ist besonders wichtig, da hier die verschiedenen Rohwaren in den richtigen Mischungsverhältnissen und bei den richtigen Temperaturen vermischt werden. Das Brauhaus von APB in Hyderabad ist automatisiert, um die richtige Kombination an Temperaturen für die verschiedenen Bierprofile zu gewährleisten. Danach wird die Mischung geklärt, vergoren und erneut geklärt, bevor entlüftetes Wasser hinzugegeben wird und die Karbonisierung erfolgt.



Vinay Reddy, Werksleiter von APB.

DIE BEREITSTELLUNG eines modernen Aldox-Systems mit einem hervorragenden Entlüftungs- und damit verbundenen Karbonisierungssystem mit einer Kohlendioxidaufnahme von 95 Prozent sichert eine hohe Bierqualität. Die Brauerei in Hyderabad hat gegenwärtig eine Verarbeitungskapazität von 15 Millionen Litern. Die installierte Kapazität lässt sich durch Hinzufügen von weiteren Gärtanks jedoch rasch auf eine Kapazität von bis zu 50 Millionen Litern erweitern.

Es ist indes nicht immer leicht, Produktion und Verkäufe genau aufeinander abzustimmen. Bier ist zwar eine Ware mit großen Wachstumsraten, aber es ist nicht ohne Fallstricke. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch von Bier liegt in Indien bei gerade mal einem Liter (verglichen mit 30 Litern in China, 80 in Australien und 160 in der Tschechischen Republik). Zudem ist Bier in Indien in Folge der traditionell hohen Besteuerung sehr teuer. „Eine große Flasche Tiger kostet 70 Rupien – rund 1,10 Euro“, erklärt Chhabra. „In China bekommen Sie dieselbe Flasche für zwei Renminbi – etwa 0,10 Euro.“

Außerdem gibt es große Bereiche, in denen die Regierung die Liberalisierung nur sehr langsam umsetzt – bei der Werbung und in einigen Bundesstaaten bei Vertrieb und

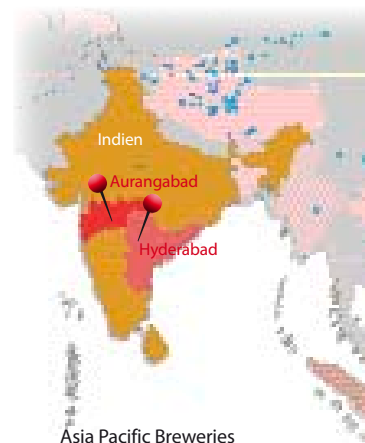
Handel. „In Indien gibt es landesweit gerade mal 80.000 Verkaufsstellen“, sagt Chhabra. „In Vietnam gibt es allein in der Hauptstadt Ho Chi Minh Stadt 55.000 Verkaufsstellen.“

UND DOCH GIBT ES LICHT am Ende der Bierflasche. Einige der Restriktionen werden langsam abgebaut. Der Prozess verläuft schleppend von Bundesstaat zu Bundesstaat, wie Chhabra erklärt. Doch der Trend sei positiv: „In Maharashtra hat die Regierung die Liberalisierung bereits vollzogen. Sie lässt spezielle Handelsstellen mit dem Namen ‚Beer Shoppees‘ zu, die Bier zu einem Bruchteil der Kosten für eine normale Spirituosenlizenz ins Lager nehmen können.“

Auch die nördlichen Bundesstaaten Punjab und Haryana haben die Restriktionen gelockert. Sie haben den privaten Handel und Vertrieb von Bier in den beiden vergangenen Jahren erlaubt, was hohe Wachstumsraten bei diesem Getränk zur Folge hatte.

Um dieser aufkeimenden Nachfrage zu begegnen, plant APB die Prüfung von neuen Standorten für Brauereien in Verbindung mit Übernahmen und Projekten auf der grünen Wiese. „Übernahmen ergeben sich aus dem wachsenden Geschäft, aber sie müssen umfassend modifiziert werden, um sie auf unsere Standards zu bringen“, erklärt Chhabra. „Neubauten auf der grünen Wiese sind auf den ersten Blick vielleicht teurer und lästiger, doch sie ermöglichen uns, eine Brauerei ganz nach unseren Anforderungen einzurichten.“

Obwohl immer mehr Großbrauereien nach Indien kommen, erscheint APB mit seiner Erfahrung als Pionier und mit internationalen Marken wie Tiger und Heineken zuversichtlich, weitere Marktanteile zu gewinnen. „Im vergangenen halben Jahr ist alles außerordentlich gut gelaufen“, erklärt Chhabra. „Unser Wachstum liegt im dreistelligen Bereich. Wir möchten mit Tiger und Barons landesweit vertreten sein und unser Produktionsnetz in den kommenden drei bis fünf Jahren weiter ausbauen.“ n



Asia Pacific Breweries hat zwei Brauereien im indischen „Biergürtel“ – in Hyderabad im Bundesstaat Andhra Pradesh und in Aurangabad in Maharashtra.