

EIN HALBES JAHRHUNDERT
HOPFENEXTRAKTION BEI DER NATECO₂Half a Century of Hop Extraction at NATECO₂

Die NATECO₂ GmbH & Co. KG wurde 1962 in Wolnzach gegründet und die Eigentümer des Werkes sind die Hopfenhandelshäuser Joh. Barth & Sohn und die Hopfenverwertungsgenossenschaft HVG. Als einer der Pioniere in der Herstellung von Hopfenextrakten konnte das Unternehmen im September sein 50-jähriges Jubiläum am Standort Wolnzach feiern. Der Firmenname ist Programm: NATECO₂ steht für Naturstoffextraktion mit CO₂.

Die Aufgabenstellung in den 60er Jahren bestand aus der Herstellung eines Hopfenproduktes mit einem hohen Gehalt an Bitter- und Aromastoffen. Dies sollte zu einer deutlichen Verlängerung der Haltbarkeit führen und den weltweiten Vertrieb des Hallertauer Hopfens sowie die Dosierung von flüssigen Hopfenextrakten im Brauhaus ermöglichen. Dazu wurde der Hopfen in den ersten Jahren mit Lösemitteln wie Alkohol und heißem Wasser extrahiert. Aber schon in den 70ern wurde eine kleine Produktionsanlage zur Hochdruckextraktion mit CO₂ in Betrieb genommen und seit 1985 kommt ausschließlich diese Extraktionstechnologie bei der NATECO₂ zum Einsatz. Das Verfahren mit verdichtetem, so genannten „überkritischem“ CO₂ ermöglicht bei Drücken um die 300 bar die Extraktion der wertgebenden Hopfeninhaltsstoffe bei moderaten Temperaturen in einer sauerstofffreien und antibakteriellen Atmosphäre ohne bedenkliche Lösemittel. Für die Extraktion des Hopfens stehen zwei Extraktionsanlagen mit je 16.000 l fassenden Extraktionsbehältern zur Verfügung. Der Hopfenextrakt wird direkt in Dosen (0,5 kg – 4 kg) oder Fässer abgefüllt und von den Handelshäusern an die Brauereien verkauft. Höchste Qualität der Rohhopfen bis zu den fertigen Extrakten garantiert das modern ausgestattete Labor der NATECO₂.

NATECO₂ GmbH & Co. KG was founded in Wolnzach in 1962 and the owners of the hop extraction plant are the hop merchants Joh. Barth & Sohn and the Hopfenverwertungsgenossenschaft HVG (Hop Processing Cooperative).

In September, the company celebrated its Golden Jubilee as pioneer in the production of hop extracts at its headquarters in Wolnzach, Germany.

The company name says it all: NATECO₂ stands for natural essence extraction using CO₂.

In the 1960s, the task was to produce a hop product with a high level of bitter and aromatic substances. The intention was to significantly increase the shelf life and thus make it possible for Hallertauer hops to be sold worldwide and also to enable the dosing of liquid hop extracts in breweries. Initially, the hops were extracted using solvents like methanol and hot water. But already by the 1970s a small production plant had started up using high-pressure extraction with CO₂ and since 1985 this is the only extraction technology implemented by NATECO₂. The process uses compressed or so-called supercritical CO₂, which permits the extraction of the valuable hop substances at pressures of about 300 bar and moderate temperatures in an oxygen-free and antibacterial atmosphere without the use of problematic solvents.

Two extraction plants each with extraction vessels with a capacity of 16,000 l are on site for hop extraction. The hop extract is then filled directly as doses (0.5 kg – 4 kg) or in barrels and then sold by the merchants to the breweries. The leading-edge NATECO₂ laboratory guarantees top quality from the raw hops to the finished extracts.

Josef Wittmann (links), Hopfenpflanzerverband Hallertau, und Hopfenkönigin Elisabeth Fuß überreichen Dr. Andreas Wuzik das „Jubiläumsgeschenk“ des Verbandes.

Josef Wittmann (left), Hop Growers Association Hallertau, and Hop Queen Elisabeth Fuß present the association's anniversary gift to Dr. Andreas Wuzik.



Der Bayerische Landwirtschaftsminister Helmut Brunner (li) bei der Hopfenrundfahrt 2012 zu Gast bei NATECO₂ in Wolnzach, zusammen mit Dr. Andreas Wuzik. Im Hintergrund Dr. Johann Pichlmaier (links) und Stephan Barth. Spitzenprodukte „made in Bavaria“ begeistern den Minister stets aufs Neue.

The Bavarian Minister of Agriculture, Helmut Brunner (left), visiting NATECO₂ in Wolnzach on the Hop Tour 2012. At the back Dr. Johann Pichlmaier (left) and Stephan Barth. The minister is always inspired by top products "Made in Bavaria".

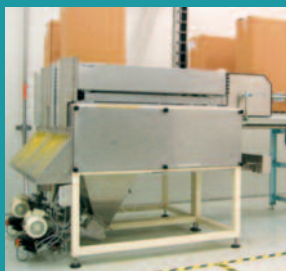
Heute ist die NATECO₂ mit einer jährlichen Verarbeitungsmenge von 10 000 t Hopfenpellets der weltweit größte Hersteller von CO₂-Hopfenextrakt.

Kontinuierliche Investitionen in die Technik und stetige Weiterentwicklung des Extraktionsprozesses zeichnen die nachhaltige Unternehmensentwicklung der NATECO₂ aus. So wird z. B. derzeit in den Bereich der Höchstdruckextraktion (> 750 bar) investiert, um die Effizienz zu steigern und den Kunden verbesserte Extraktionsmöglichkeiten anbieten zu können.

Today, NATECO₂ is the world's leading producer of CO₂ hop extract with an annual processing volume of 10,000 t of hop pellets.

Continuous investment in technology and development of the extraction process are distinctive features of NATECO₂'s sustained corporate development. For example, the company is currently investing in high pressure extraction (> 750 bar) to increase efficiency and provide customers with improved extraction options.

Text und Foto S. 68 unten: NATECO₂
Foto S. 68 oben: Pokorny Design,
S. 69: Rainer Lehmann



AUTOMATISCHE HOPFENDOSIERUNG

AUTOMATIC HOP DOSING

Nutzen Sie diese Chance: Sichern Sie sich einen **Vorsprung im Wettbewerb um Qualität und Preis!**
Detaillierte Informationen online!

Be ahead of the competition in **quality and price!**
Detailed information online!



Max Decker