

Mit Sonnenkraft zum Sud

Hochschule Hannover erforscht **KLIMAFREUNDLICHES BIERBRAUEN** mit Solarenergie und Wärmepumpe

HANNOVER. Bierbrauen braucht Wärme – und davon nicht wenig. Wasser muss erhitzt, Wasserdampf erzeugt werden. Bislang stammt die dafür benötigte Energie in vielen Betrieben vor allem aus Erdgas. An der Hochschule Hannover arbeiten Forschende daran, diesen Teil des Brauprozesses grundlegend zu verändern. Ihr Ziel: Die notwendige Prozesswärme soll möglichst ohne fossile Energieträger entstehen.

„RenewBrew“ heißt das Forschungsprojekt, das Anfang 2026 am Forschungszentrum Energie – Mobilität – Prozesse der Hochschule Hannover gestartet ist. Im Mittelpunkt steht ein Energiesystem, das mehrere Technologien miteinander verbindet: Hochtemperaturwärmepumpen, Wärmespeicher, Photovoltaik und konzentrierende Solarthermie.

Bei der Solarthermie wird Sonnenlicht mit speziellen Spiegeln gebündelt. Dadurch lassen sich hohe Temperaturen erzeugen. Photovoltaikanlagen sollen zugleich Strom für die Wärmepumpen liefern. Zusammengekommen sollen die Komponenten Wasserdampf mit Temperaturen deutlich über 100 Grad Celsius bereitstellen können – genau die Prozesswärme, die beim Brauen benötigt wird.

Noch befindet sich die Technik in der Forschungsphase. An der Hochschule Hannover entsteht zunächst eine wissenschaftliche Testanlage. Dort soll untersucht werden, wie sich die einzelnen Komponenten möglichst effizient miteinander verbinden lassen. Auf den Ergebnissen soll anschließend ein Demonstrator

„Die Kopplung von Solarthermie und Hochtemperaturwärmepumpe eröffnet neue Synergien und ermöglicht signifikante Effizienzsteigerungen. Wir freuen uns, dieses Potenzial nun für einen konkreten Anwendungsfall zu untersuchen und zu realisieren. Gerade für die Dekarbonisierung der Prozesswärmeerzeugung in kleinen Leistungsbereichen fehlen bislang praktikable Lösungen.“

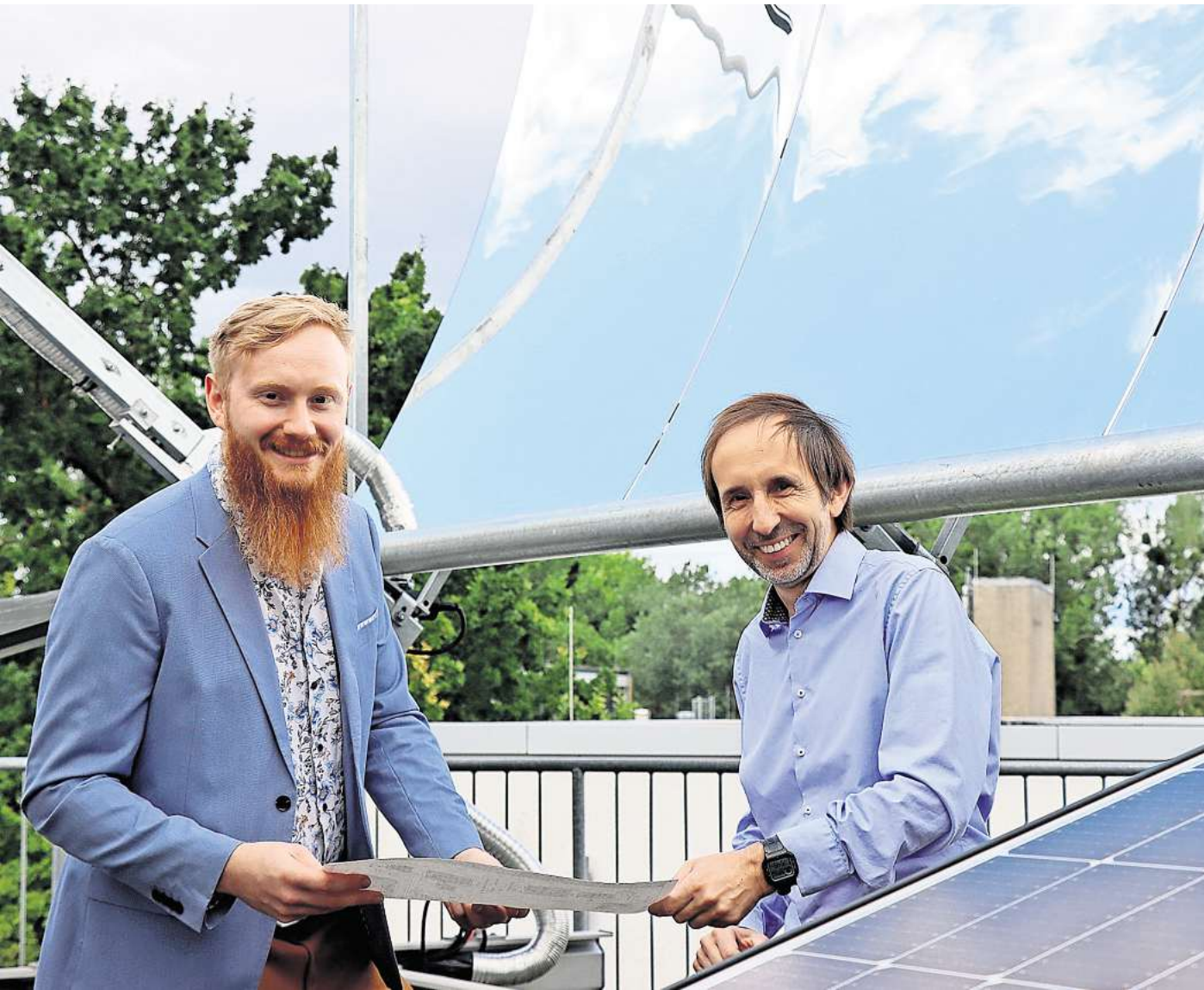
Professor Lutz Meyer, Projektleiter

aufbauen, der im Norderneyer Brauhaus installiert wird.

Projektleiter ist Professor Lutz Meyer von der Hochschule Hannover. Für ihn liegt ein entscheidender Ansatz gerade in der Verbindung der unterschiedlichen Technologien. „Die Kopplung von Solarthermie und Hochtemperaturwärmepumpe eröffnet neue Synergien und ermöglicht signifikante Effizienzsteigerungen. Wir freuen uns, dieses Potenzial nun für einen konkreten Anwendungsfall zu untersuchen und zu realisieren. Gerade für die Dekarbonisierung der Prozesswärmeerzeugung in kleinen Leistungsbereichen fehlen bislang praktikable Lösungen. Mit diesem Projekt möchten wir einen nachhaltigen Beitrag zur industriellen Wärmewende leisten“, sagt Meyer.

Das Norderneyer Brauhaus dient dabei nicht nur als Versuchsort. Das Projekt soll zeigen, ob ein solches Energiesystem unter realen Bedingungen in einem kleineren Betrieb funktionieren kann. Als weiterer externer Partner ist Jaske & Wolf Verfahrenstechnik beteiligt. Die wirtschaftlichen Fragen untersucht Professorin Nadja Kiehne von der Fakultät Wirtschaftswissenschaften der Hochschule Hannover.

Der Blick der Forschenden reicht dabei über das Bierbrauen hinaus. Prozesswärme und Wasserdampf werden in vielen Industriezweigen benötigt und bislang häufig mit Erdgas erzeugt. Funktionierte das Zusammenspiel aus Solarthermie, Photovoltaik und Hochtemperaturwärmepumpen wie geplant,



„Mit diesem Projekt möchten wir einen nachhaltigen Beitrag zur industriellen Wärmewende leisten“, sagt Projektleiter Lutz Meyer (rechts), hier mit dem wissenschaftlichen Mitarbeiter Torben Salm (links). Foto: Hochschule Hannover

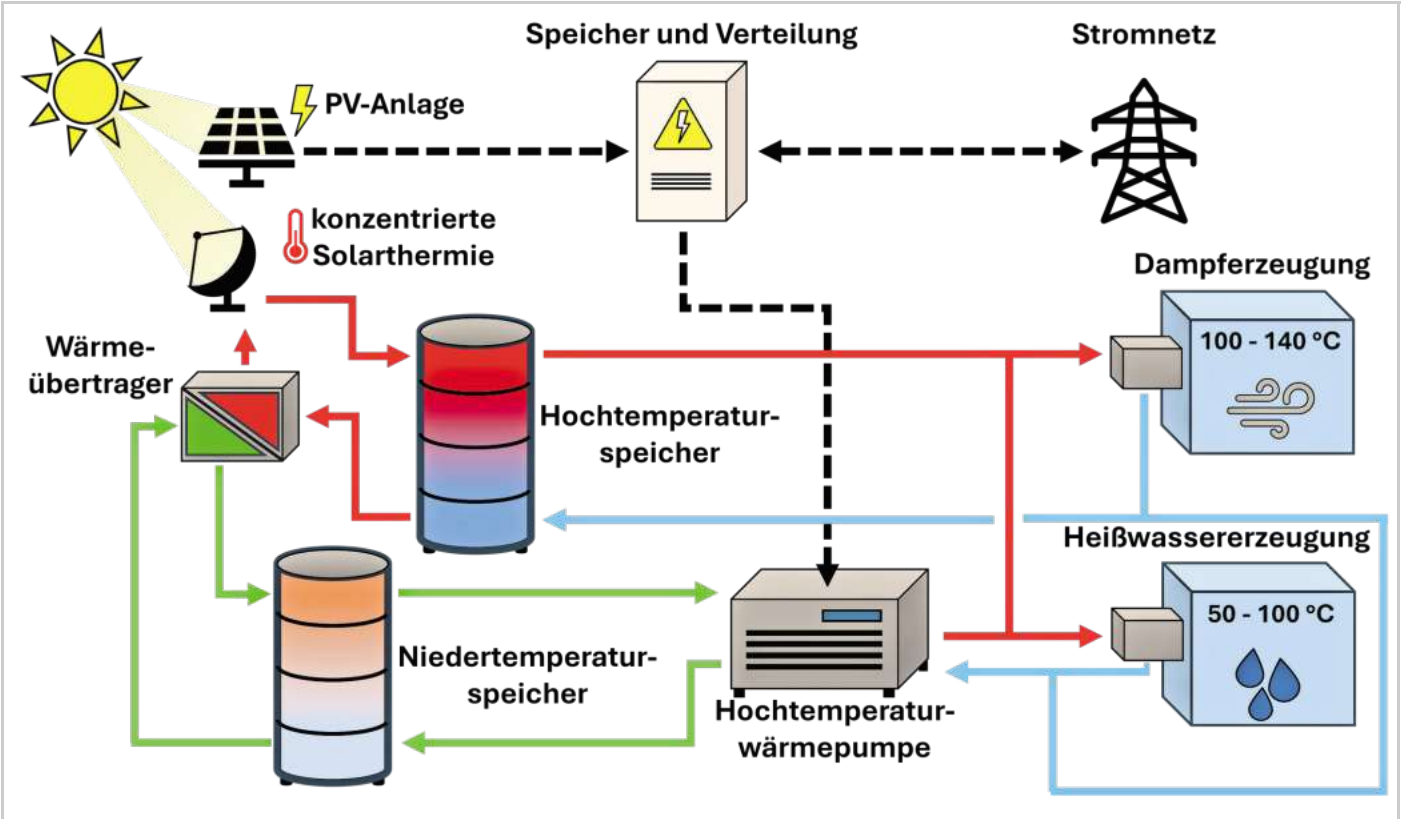
könnte die Technik deshalb auch für andere energieintensive Betriebe interessant werden.

Die Hoffnung dahinter ist weitreichend: Wärme möglichst dort zu erzeugen, wo sie gebraucht wird, einen großen Teil der notwendigen Energie aus erneuerbaren Quellen zu gewinnen und damit sowohl Treibhausgasemissionen als auch die Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen zu verringern. Für kleinere energieintensive Unter-

nehmen eröffnet das langfristig zudem die Chance, ihre Produktionskosten zu senken.

Bis belastbare Ergebnisse vorliegen, bleibt allerdings noch Forschungsarbeit. „RenewBrew“ läuft bis Ende 2028. Gefördert wird das Projekt mit rund 1,09 Millionen Euro vom Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt sowie von der Gemeinsamen Wissenschaftskonferenz im Programm „Forschung an HAW“.

Am Ende geht es damit um weit mehr als um klimafreundlicher gebrautes Bier. Die Versuchsanlage in Hannover und der spätere Einsatz auf Norderney könnten zeigen, ob sich ein Verfahren etablieren lässt, das auch andernorts fossile Prozesswärme ersetzen kann.



Skizze: So läuft „RenewBrew“.

Grafik: Hochschule Hannover

Erstes Jugendparlament in Hannover gewählt

Insgesamt 63 junge Menschen im Alter von 13 bis 19 Jahren kandidierten für das neue Gremium

HANNOVER. Das erste Jugendparlament der Landeshauptstadt Hannover steht fest. Bei der Online-Wahl haben sich 25 Jugendliche und junge Erwachsene einen Sitz in dem neuen Gremium gesichert. Insgesamt waren 63 Kandidatinnen und Kandidaten im Alter von 13 bis 19 Jahren angetreten.

Von den 44.962 Wahlberechtigten im Alter von zwölf bis 20 Jahren gaben 4.010 ihre Stimme ab. Das entspricht einer Wahlbeteiligung von 8,92 Prozent. 50 Stimmen entfielen auf die Möglichkeit, ungültig zu wählen.

„Mit einer Wahlbeteiligung von 8,92 Prozent liegt Hannover im oberen Mittelfeld vergleichbarer Jugendparla-

mentswahlen. Für die erste Wahl ist das ein gutes und ermutigendes Ergebnis. Besonders schön ist es, dass sich 63 junge Menschen zur Wahl gestellt haben und bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und sich für die Interessen ihrer Generation einzusetzen. Ich bin gespannt auf die Ideen und Impulse, die das neue Jugendparlament in die Stadtgesellschaft und die kommunale Politik einbringen wird“, so die zuständige Dezernentin für Jugend, Familie und Sport, Susanne Blasberg-Bense.

Die 25 gewählten Mitglieder stammen aus zehn der 13 hannoverschen Stadtbezirke. Rund zwei Drittel von ihnen sind

weiblich, etwa ebenso viele sind höchstens 17 Jahre alt.

Dem Jugendparlament gehören Mila Mayleen Albrecht, Zeen Almohammad, Fabien Barzani, Sara Boas, Johanna Bullerdiek, Bilge Celik, Emilia Erdmann, Hans Oskar Freiheit, Anike Hildebrand, Hanna Helena Hülsing, Khalil Ibrahim, Ravza Kösem, Milena Kusz, Henri Misfeld, Tilda Moldenhauer, Yva Maria Müller, Rebecca Nimo, Sophia Raukh, Jacobo Reccius, Evan Adusei Sammo, Melisa-Mina Sahin, Matteo Southof, Saafir Siddique, Anic Sofi Wappler und Joud Zeini an.

Vor Beginn der parlamentarischen Arbeit verbringen die

Gewählten vom 17. bis 22. Oktober gemeinsam Zeit im Feriendorf Eisenberg der Landeshauptstadt Hannover in Kirchheim in Hessen. Die konstituierende Sitzung folgt am Donnerstag, 12. November, ab 17.30 Uhr im Hodlersaal. Dabei sollen unter anderem Vorschläge für beratende Mitglieder in den Ausschüssen bestimmt werden. Über diese muss anschließend der Rat der Landeshauptstadt entscheiden.

Künftig soll das Jugendparlament einmal im Monat ab 17 Uhr im Hodlersaal tagen. Auch für junge Menschen ohne Sitz in dem Gremium sollen künftig weitere Beteiligungsmöglichkeiten geschaffen werden.

HERBSTSUPPEN

Kürbissuppe, Süßkartoffelsuppe mit Hackfleisch, Kohl-Hackfleischsuppe, Hütten-Gerstensuppe, Kartoffelsuppe

% SONDERANGEBOTE %

gültig vom 12.10. – 17.10.2026

Kotelett frisch oder Kasseler mit Filet 100g 0,79 ohne Filet 100g 0,69
Hähnchengeschnetzeltes 100g 1,49
Spanferkel-Rollbraten 100g 1,49
Schmorfleisch aus der Keule 100g 1,89
Frische Bratwurst 100g 1,29
Wellwürstchen hell oder dunkel 100g 1,29

weitere Angebote unter www.wurst-basar.de

Angebote gültig: Montag 12.10. - Samstag 17.10.2026*

MIX Markt

Würstchen „Sosiski Doktorskie“ 1600 g Pack., 1 kg = 6,82	„Doktorskaja s mjasom ptizi“ Geflügel-Fleischwurst 400 g Stk., 1 kg = 8,75
Leberwurst „Peschonotschnaja s tschesnokom“ mit Knoblauch, 350 g Pack., 1 kg = 8,55	Geräucherte Brühwurst „Baltic“ - nach Krakauer Art 270 g Stk., 1 kg = 11,08
Schweinespeck mit Knoblauch „Salo Botschkowoe s tschesnokom“ 100 g, 1 kg = 10,50	„Adigejskij“ Pasta filata Käse 45% Fett i. Tr. 400 g Pack., 1 kg = 8,23
Große Brühwurst „Banketna“ ukrainischer Art, mit Salami- und Bacon-Aroma, 250 g Pack., 1 kg = 15,96	Gesalzene Heringshappen „K kartoschke“ in Öl 210 g Dose, 1 kg = 10,91

Teigtaschen mit Kartoffelfüllung, tiefgefroren 1 kg Btl. **4.99**

Teigtaschen mit Putenfleischfüllung, tiefgefroren 450 g Pack., 1 kg = 5,54 **2.49**

Sauermilcherzeugnis „Smietana Polska“, 18% Fett 400 g Becher, 1 kg = 3,48 **1.39**

Eingelegte Tomaten, auch scharf je 2650 ml Gl., Abtr. 1 kg = 3,67 **4.99**

Erfrischungsgetränk versch. Sorten je 3,001 L Fl., 1 L = 0,47 **1.39**

Buchweizengrütze mit Schweinefleisch 400 g Dose, 1 kg = 6,23 **2.49**

Feingebäck versch. Sorten je 400 g Btl., 1 kg = 3,48 **1.39**

Haferkekse „Vkusnasha“ versch. Sorten 260/330 g Pack., 1 kg = 5,35/4,22 **1.39**

*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden werbenden Märkten:

Mo - Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mix Markt 18 OHG Vahrenheider Markt 6 30179 Hannover-Vahrenheide	Mo - Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mix Markt 122 OHG Lange Weihe 65 30880 Laatzen	Mo - Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 19:00	Mix Markt Hannover Inhaber: Dmitri Kuschiy Schierholzstr. 128 30655 Hannover
---	--	---	--	---	---