

Leiber baut Biertreber-Vermarktung aus

15.12.2011, 18:42 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Leiber GmbH*

Presseagentur: *Dr. Dorothea Elsner*



Die Leiber GmbH bietet umfassende Fachberatung rund um Biertreber (Bild: Leiber GmbH)

Bramsche, 15. Dezember 2011 - Zum neuen Jahr übernimmt die Leiber GmbH die Vermarktung des Biertreibers der Spaten-Franziskaner-Bräu in München. Bereits seit Jahren holt Leiber als zuverlässiger Partner der Brauerei die dort anfallende Bierhefe ab und verarbeitet sie zu hochwertigen Hefe-Spezialprodukten. Die Brauerei entschloss sich daher, die Zusammenarbeit auszuweiten und die Vermarktung ihres Biertreibers ebenfalls dem bewährten Partner anzuvertrauen.

Das traditionelle Familienunternehmen Leiber, spezialisiert auf Bierhefeverarbeitung auf höchstem Qualitätsniveau, blickt auch auf über 50 Jahre Erfahrung in der Biertreber-Vermarktung zurück. Leiber bedient u.a. die Brauerei Beck, die Hasseröder Brauerei und die Gilde Brauerei. Sie gehören wie die Spaten-Franziskaner-Bräu mit ihren Biermarken Spaten, Franziskaner Weissbier und Löwenbräu zur internationalen Brauereigruppe Anheuser-Busch InBev.

„Unsere ausgefeilte Logistik sorgt bei den Brauereien für eine reibungslose und flexible Abnahme des Nasstrebers“, erläutert Nikolaus Jungbluth, Bereichsleiter Tierernährung, die Vorteile des Leiber-Konzeptes. „Auch bei den Anliefermodalitäten haben unsere Kunden natürlich ganz individuelle Bedürfnisse, die es zu berücksichtigen gilt. Da bewährt sich dann die hohe Kompetenz und Erfahrung unseres Teams“, so Jungbluth.

Biertreber ist ein Brauerei-Nebenprodukt, das die Nährstoffe der Gerste in hoch konzentrierter Form enthält. Das Eiweißfuttermittel gilt als wertvolle Futterergänzung in der Rinder- und Schweinehaltung und zeichnet sich insbesondere durch seinen hohen Anteil an pansenstabilem Protein aus. Zudem ist es energiereich und sehr schmackhaft. Prinzipiell kann Biertreber frisch verfüttert werden, doch seine gute Silierfähigkeit ohne Zusätze ermöglicht eine ganzjährige Verfügbarkeit. Durch ein optimales Verhältnis von Milchsäure zu Essigsäure ist das Produkt besonders lagerungsstabil.

„Wir bei Leiber empfehlen vor allem die Schlauchsilierung zur Konservierung des Biertreibers“, verrät Jungbluth. Bei dem Verfahren wird der Biertreber direkt in einen Folienschlauch abgekippt, ohne dabei den Boden zu berühren. „Diese kostengünstige Technologie ist durch niedrige Rand- und Oberflächenverluste sehr effizient, flexibel hinsichtlich Lagerort und Witterungsbedingungen sowie für alle Betriebsgrößen geeignet. Außerdem spart man durch die einfache Handhabung viel Zeit“, erklärt Jungbluth die Vorteile der Schlauchsilierung.

Auf Wunsch führt Leiber bei der Anlieferung des Biertreibers auch gleich die fachgerechte Einsilierung durch. Die Leiber-Experten stehen mit ihrer langjährigen Erfahrung auf diesem Gebiet gerne den Kunden zur Seite.

Fachberatung:

Cord Wallheinke
Tel: +49 (0) 5461-9303-20
c.wallheinke@leibergmbh.de

Bernard Böckermann
Tel: +49 (0) 5461-9303-21
b.boeckermann@leibergmbh.de

Katharina Heinecke
Tel: +49 (0) 5461-9303-22
k.heinecke@leibergmbh.de

Deutschland

Portrait

Über die Leiber GmbH:

Bierhefe-Upcycling auf Weltmarktniveau – seit 1954

Leiber veredelt Bierhefe zu innovativen Produkten für Mensch und Tier. Für unsere Kunden forschen wir in eigenen Laboren und entwickeln passgenaue Produktlösungen für gesunde Ernährung, biotechnologische und landwirtschaftliche Anwendungen. Diese Produkte liefern wir zuverlässig in exzellenter Qualität – und praktizieren so schon seit 1954 Upcycling auf Weltmarktniveau.

Die Bierhefe ist dabei der zentrale Rohstoff, dessen Eigenschaften wir seit Jahrzehnten erforschen und nutzbar machen. Zusammen mit den Fragen und Anforderungen unserer Kunden entwickeln wir Produkte und Lösungen aus natürlicher Bierhefe, die ein breites Spektrum an Anwendungen abdecken. Wir forschen an Extrakten und Nährstoffen, die den Geschmack von Lebensmitteln verbessern und die Gesundheit von Mensch und Tier unterstützen sowie an Inhaltsstoffen, die den Fermentationsprozess in biotechnologischen Anwendungen ermöglichen.

Leiber - Excellence in Yeast

...seit mehr als 70 Jahren

News-ID: 594668 • Views: 1921 (Stand: 27.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/594668/Leiber-baut-Biertreber-Vermarktung-aus.html>