



Die deutsche Hefeindustrie

Marktbedarf in Deutschland	rund 100.000 Tonnen
Produktion	rund 130.000 Tonnen
Einfuhr	rund 35.000 Tonnen
Ausfuhr	rund 70.000 Tonnen
Produktionsbetriebe	5
Mitarbeiter	rund 600



* Die Bestandteile der Melasse, die von der Hefe nicht verwertet werden, sind am Ende der Fermentation noch in der Würze vorhanden. Diese wird in einer Verdampferanlage zu Vinasse aufkonzentriert und als wertvolles Futtermittel für die Viehzucht verwendet. Als Nebenprodukt fällt außerdem Vinassesalz an, das als Dünger wieder auf Ackerflächen ausgebracht wird und so den Stoffkreislauf schließt.

** Die organische Belastung, die in der entheften Würze und im Waschwasser anfällt, wird durch die Kombination aus Eindampfung zu Vinasse und - teilweise - anaerober Behandlung des Restabwassers zu 99 % entfernt.