



IHK

Regensburg

für Oberpfalz / Kelheim

Märkte

Unternehmen

Analysen

Meinungen

Wirtschaft konkret

A 12275 | 66. Jahrgang | Juni 2011

Portrait

Hermann-Josef
Schmid: Manager
und Reha-Urgestein

Innovativ

Siebenwurst:
Modellbau auf
High-Tech-Niveau

Tschechien

Werben um
böhmische
Mitarbeiter

Weiterbildung

Ausbilder mit
zertifizierter
Qualität

Wer verdient was?

Löhne und
Gehälter in
der Region



Bakterien fürs Biogas



Mit Bakterien schneller Gas gewinnen

Für seine Bakterien „Methanos“ erhielt Schmack Biogas jetzt das europäische Patent. Die Hochleistungsbakterien beschleunigen die Biogasgewinnung. Durch Zugabe der Methanos lassen sich bei Biogasanlagen die Raumbelastung und die Gasausbeute der eingesetzten Substrate deutlich steigern. Diese Effekte wurden nicht nur in hausinternen Versuchsfermentern nachgewiesen, sondern auch in der Praxis landwirtschaftlicher Biogasanlagen. Der spezifische Gasertrag aus den Einsatzstoffen konnte um bis zu zwanzig Prozent erhöht werden. Das inno-

vative Produkt Methanos erhielt bereits im Rahmen des Bayerischen Energiepreises 2010 eine Auszeichnung. Durch die Patenterteilung wird der innovative Charakter der Erfindung jetzt bestätigt. „Mit Methanos können wir die Effizienz von Biogasanlagen deutlich steigern. Wir freuen uns sehr, dass nach jahrelanger Forschungsarbeit nun ein wichtiger Meilenstein zur Verbesserung der Biogastechnologie erreicht wurde.“, sagt Dr. Tino Weber, Vorsitzender der Geschäftsführung von Schmack Biogas. www.schmack-biogas.com

Goldene Ideen

„Rhaner Bier erleben“. Mit diesem Slogan und dem unermüdlichen Einsatz für die bayerische Bierkultur haben IHK-Vizepräsident Dr. Alois Plöbl und Stefanie Plöbl die Jury überzeugt und sich die Goldene Bieridee 2011 gesichert. Sie gilt als renommiertester bayerischer Bierpreis und ging mit der Verleihung an Rhanerbräu zum ersten Mal an eine Oberpfälzer Brauerei. Heute erkennt man das flüssige Gold aus dem Hause Rhaner am gelben Biertragerl. Im Großformat steht das Markenzeichen auf dem Hof der Brauerei und verkleidet die ökologisch korrekte und hochmoderne Hackschnitzelfeuerung. Die älteste Familienbrauerei Ostbayerns feierte vor drei Jahren ihr 725-jähriges Jubiläum. Aus diesem Anlass entwickelten die Marketing-Experten des Hauses als Brauereiführung eine Zeitreise in historischen Gewändern durch die Jahrhunderte der Brauerei. Selbstverständlich geht es da auch um die Entstehungsgeschichte des Reinheitsgebotes, als einer der wichtigsten Säulen der Bierge-



Stefanie Plöbl (r.) freut sich mit Ehemann Dr. Alois Plöbl über die Goldene Bieridee 2011. (Firmenfoto)

schichte. Die Plöbls zelebrieren ihr Bier. Sie bieten Bierkulinarien an, führen im Zwiegespräch durch die Biergeschichte und haben ihren dunklen und hellen Bock nach ihren Kindern Maxi und Lilly benannt. Sie sind im besten Sinne Botschafter der Bayerischen Bierkultur, weit über die Region hinaus. Die Goldene Bieridee 2011 würdigt dieses Engagement. www.rhaner.de

Da steckt Energie drin: Als Biertragerl verkleidete Hackschnitzelfeuerung (Foto: Andrea Fiedler)

