

Rund um die Herstellung von Bio-Ethanol bei Sachsenmilch

Bei der Herstellung von Käse fällt Molke an, aus der Eiweiß und Milchzucker abgetrennt werden. Bisher wurde die verbleibende Melasse entsorgt. Jetzt wird sie durch Zugabe von Hefe zu Alkohol vergoren und in einer Destillationsanlage von Wasser und Mineralien getrennt.

Letztlich entsteht zu 99,8 Prozent reines Bio-Ethanol, das ohne Weiterbehandlung als Kraftstoff eingesetzt werden kann. Seit Anfang 2007 besteht für Ottokraftstoffe eine Beimischungspflicht, die den Marktwert von Bio-Kraftstoffen steigert.

Das bei der Gärung entstehende Kohlendioxid wird zum Großteil wieder im Werk eingesetzt. Damit spare man künftig den Zukauf von Kohlendioxid, das zum Transport und zur Lagerung unter großem Energieaufwand verflüssigt werden muss, hieß es.

Aus 10 Liter Milch entstünden laut Stefan Müller ein Kilogramm Käse. Neun Liter Molke fallen dabei ab.

Rund 50 bis 60 Cent kann man je Liter Ethanol auf dem Markt erzielen. 10 Millionen Liter will Müllermilch 2008 herstellen.

In der Produktionsanlage sollen vorerst fünf Arbeitsplätze entstehen.

Das Unternehmen will sich vorerst nicht mit dem hergestellten Treibstoff versorgen. Ziel sei der Verkauf über Dritte.

Die Entwicklung des Verfahrens lehnt sich an bereits bekannte Methoden an. Ein Entwicklungsteam aus Wissenschaftlern, Beratern und Maschinenbauern hat hier jedoch zusätzlich eigenes Know-How entwickelt. Zahlreiche Patente sind angemeldet worden und sollen bei Bedarf vermarktet werden.

www.biokraftstoff-portal.de

www.sz-link.de/kraftstoff

