

Quasi keimfreie Flaschen

FLASCHENREINIGUNG | Wer sich als kleine Bio-Brauerei in einem klassischen Weinanbaugebiet wie dem Burgenland, ganz im Osten Österreichs, durchsetzen will, der muss besondere Biere brauen und sich gleichzeitig sehr gut vermarkten. Der Familienbetrieb Kobersdorfer Bio Bier von Peter Döllinger ist dafür ein Paradebeispiel: Sieben außergewöhnliche Biere werden hier gebraut. Der Geschmack sprach sich schnell herum bis zur Wiener Spitzengastronomie, daher wurde nun auch eine eigene Abfüllung aufgebaut. Herzstück ist die Waschmaschine vom Schweizer Spezialisten Pac Global.

DIE BRAUEREI Kobersdorf wurde im Jahr 2008 von Braumeister Peter Döllinger gegründet. Der hatte Lebensmittel- und Biotechnologiestudiert und arbeitete neben seinem Studium in der Ottakringer Brauerei. Dort stieg er nach Abschluss des Studiums in das Financial Controlling ein, war dabei auch ein Jahr in Kamerun tätig. In der Folge arbeitete Döllinger für die Brauerei Stiegl, danach befasste er sich mit dem kompletten Umbau einer Brauerei in Schladming. Als er sich selbstständig machte, plante er Brauereibetriebe auf der ganzen Welt. Im Jahr 2008 erwarb er die Brauanlage der geschlossenen Schlossbräu Dornbirn, eine kanadische HDP-Anlage mit einer 1000-l-Sudpfanne. Die verpflanzte er neben drei Gärbottichen, sieben Lager-tanks sowie zwei Druck- und Ausschanktanks, jeweils aus Edelstahl mit einer Kupferverkleidung, nach Kobersdorf in einen revitalisierten alten Stadel.

Biologische Bier-Spezialitäten

Gebraut wird seit Beginn mit biologischen Rohstoffen im Familienbetrieb, in dem neben Döllingers Tochter Barbara, dem künftigen Schwiegersohn Martin Hupfer, der

seine Brauerlehre gerade beendet, Ehefrau Martina Holzinger sowie für den Vertrieb Andreas Priedl tätig sind. Die Gerste stammt von Bio-Bauern aus dem Mittelburgenland, der Biohopfen aus dem Mühlviertel und der Hallertau. Mit den Biorohstoffen braut Döllinger ein Märzen, ein an friesisches Pils erinnerndes stärker gehopftes Pils, das Wiener Neustädter Bier und ein Honigbier, bei dem der Kastanienhonig komplett mitvergoren wird. Hinzu kommen ein Spezial Dunkel und Hell, ein Dinkelbier sowie verschiedene Festbiere, wie belgisches Starkbier, Keltenbier mit Blütenhonig oder ein

Dorffestbier. Absolute Besonderheit ist das 4-Korn-Bier „Fior Kurnin“ aus Gerste, Weizen, Roggen und Dinkel, gebraut nach Art der Trappisten-Klöster mit spezieller belgischer Hefe. Dieses Bier mit acht Vol.-% Alkohol entfaltet sein volles Aroma bei einer Trinktemperatur von 9-12 °C, wird aus großen Bordeaux-Gläsern getrunken und abgefüllt in 0,7-l-Champagner-Flaschen. „Leider gibt es die nicht als Mehrwegflasche, aber ansonsten sind wir komplett biozertifiziert, legen größten Wert auf Nachhaltigkeit bei der Produktion mit einem sparsamen Ressourceneinsatz von Energie, Wasser und Hilfsstoffen. Keines unserer Biere wird pasteurisiert oder stabilisiert – daher brauchen wir zur Abfüllung also fast keimfreie Flaschen“, berichtet Döllinger.

Gestiegene Nachfrage

Bisher ließ er seine Biere zweimal in der Woche 100 Kilometer entfernt lohnabfüllen. Doch die Nachfrage steigt – obwohl Kobersdorfer noch nie Werbung gemacht hat – rasant im Handel, vor allem aber in der gehobenen Gastronomie sowie den Aktionen „SlowFood“ und „RegioNet“. Diese steigende Nachfrage liege laut Döllinger mit Sicherheit daran, „dass es in unserer Gegend kaum eine andere Bio-Brauerei gibt und kein anderer auf Bügelflaschen setzt. Natürlich aber auch an unseren außergewöhnlichen und hervorragenden Bieren“. Daher haben sie sich, nach dem Bau eines Lager- und Verkaufsraums im Jahr 2017, nun für die Installation einer eigenen Abfüllung entschlossen. Füller und Etikettiermaschine kauften sie gebraucht. „Für mich ist das Herzstück der Linie die Waschmaschine, die muss absolut fehlerfrei mit hygienisch besten Werten arbeiten. Daher kauften wir hier eine neue Maschine“, sagt Döllinger. Immer wieder stieß er beim Umhören unter Kollegen, und weil er ja selbst in der Braubranche herumkommt, auf den Namen des



Einweisung in die neue Technologie der Flaschenwaschmaschine im Produktionswerk (v.li.): Günther Zimmermann, Barbara Döllinger, Peter Döllinger, Martin Hupfer

Fotos: broesele

Schweizer Herstellers Pac Global. „Auf der Messe in Nürnberg sind wir dann mal hin an deren Stand, stellten sofort fest, dass wir auf einer Wellenlänge sind. Nachdem wir eine Maschine von der Leistung und Größe in der Bieraria Tschlin in der Schweiz angesehen haben, stand für mich fest, dass nur eine solche Maschine von Pac Global für uns in Frage kommt“, sagt Döllinger.

■ Klein, zuverlässig, hygienisch

Geliefert hat Pac Global ins Burgenland eine Flaschenreinigungsmaschine vom Typ CB4-0,5-R-4,8BVng mit einer Leistung von bis zu 1 800 Flaschen stündlich. Die Maschine ist kaum fünf Meter lang und nur einen knappen Meter breit, passt daher nicht nur ideal in die knappen Verhältnisse bei der Kobersdorfer, sondern perfekt zu einer Vielzahl von kleinen und mittelständischen Brauereien. Die Flaschen werden an der Einend-Maschine manuell in Viererreihen auf einen kleinen Ablauftisch gestellt. Jede befindet sich dann über acht Minuten in der Maschine und durchläuft dabei mehrere Vorweichen, Laugenbäder, vier Spritzzonen inklusive Frischwasser-Abkühlung, so dass sie gründlich gereinigt mit rund 25 °C aus der Maschine kommt und wenige Meter weiter in den Füller einfährt. Zeitgleich sind immer 248 Flaschen in der Maschine, so dass jede Stunde 1800 gereinigte Gebinde wieder herausfahren. Scherben und Etikettenreste werden sauber ausgetragen, die Maschinen-Längsseiten weisen große Sichtfenster zur Kontrolle auf, alle Bereiche sind sehr gut zugänglich zur Reinigung oder Wartung.

■ Vielseitig und langlebig

Wie alle Maschinen von Pac Global so ist auch die „Kleine“ komplett aus Edelstahl gebaut. Alle heißen Zonen sind doppelwandig mit Spezialmaterial isoliert, daher sind die Maschinen enorm energieeffizient, schonen Ressourcen und arbeiten gemäß dem Nachhaltigkeitsprinzip: mit hervorragender Reinigung, niedrigem Energieverbrauch, jahrzehntelanger Lebensdauer, kompakter Bauweise und Servicefreundlichkeit. Ein zentraler, elektrisch geregelter Getriebemotor sorgt für alle Bewegungsabläufe des Flaschenein- und -ausschubes und des Hauptförderketten-Antriebs. Dieser bewährte Antrieb gewährleistet störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Ein querlaufendes Siebband über die ganze Maschinenbreite sorgt für

eine wirkungsvolle Etikettenaustragung. Der Etiketten- und Schmutzablauf befindet sich außerhalb der Maschine in einem Sammelbehälter. Die Spritzrohre aus Chrom-Nickel-Stahl sind praktisch selbstreinigend durch große Düsendurchmesser für Warmwasser- und Laugenspritzung. Die Einstellbarkeit des Spritzrohrverteilers sorgt für eine exakte Zentrierung der Düsen. Die einzelnen robusten Flaschenzellen aus Kunststoff sind in extrem verwindungssteife Stahlblechprofile eingesetzt und können schnell und leicht getauscht werden. Sie gewährleisten einen schonenden Flaschentransport durch die Maschine – in Kobersdorf können 0,33-l-Bügel-, 0,5-l-Euro- und 0,33-l-Euro-Flaschen mit den gleichen Flaschenkörben gefahren werden.

■ Dezentrale Steuerung

Das seit vielen Jahrzehnten bewährte Pac Global Prinzip „Elektronik so viel wie nötig, aber nicht so viel wie möglich“ wurde auch bei dieser Maschine umgesetzt. Man setzt auf das zukunftssichere System der dezentralen Steuerung, dabei haben unterschiedliche Bereiche eigenständige elektronische Komponenten. Die Temperaturregelung der Laugentauchweiche, Leistungsregelung der Maschine und spezielle Sicherheitsüberwachungen sind jeweils selbstständige Systeme ohne Verknüpfungen. Fällt ein einzelnes System aus, kann es auch nach vielen Jahren problemlos durch eine moderne Komponente ersetzt werden.



Bis zu 1800 Flaschen stündlich kann die Waschmaschine mit wenig Wasser, Energie und Reinigungsmittel reinigen



Sieben Bio-Biere, bis auf eines in 0,33-l-Mehrweg-Bügelflaschen abgefüllt, bilden das Sortiment der Kobersdorfer Schlossbräu

■ Den Mittelstand im Blick

Günther Zimmermann gründete sein Unternehmen Pac Global im Jahr 1981. Er war der erste Hersteller von Flaschenreinigungsmaschinen, die komplett aus Edelstahl gebaut und in den heißen Zonen extrem isoliert sind. Heute sind die Maschinen energieeffizient und arbeiten ressourcenschonend. Inzwischen plant Pac Global komplette Flaschenabfülllinien für mittelständische Betriebe, für die sie auch als Generalunternehmer tätig sein können. Die Kunden sind vor allem Brauereien, aber auch Mineralquellen, AfG-Betriebe, Keltereien und in der jüngsten Vergangenheit Molkereien in Europa, Asien und Nordamerika, die wieder auf Glasflaschen setzen. Das Serienmaschinenprogramm beginnt schon bei 1800 Flaschen in der Stunde, reicht bis 12 000 Flaschen stündlich, eben ganz gezielt für den Mittelstand ausgelegt. Die Maschinen werden in der Nähe von Passau gefertigt.

■ Hohe Vorgaben erfüllt

„Ich habe hohe Anforderung an die Waschmaschine gestellt: Sie muss speziell auf Bügelflaschen ausgelegt sein, muss mit den Ressourcen gemäß unseren Firmenprinzipien schonend umgehen und sie muss eine Top-Reinigung liefern – jede Flasche muss praktisch keimfrei sein, da wir ja nicht pasteurisieren. Nur so können wir die berechtigten Ansprüche unserer Kunden aus der Spitzen- und Eventgastronomie, aber auch der ‚normalen‘ Endkunden nach gleichbleibend hoher Qualität erfüllen. Genau das, was wir gefordert haben, haben wir bekommen“, erklärt Peter Döllinger zufrieden.

B. Brosch