

Neuer Trockenteil für riesige Verpackungsvielfalt

AUSSERGEWÖHNLICHE BANDBREITE | Die mittelständische belgische Brauerei Brasserie Des Légendes sprl, Irchonwelz, Belgien, wurde vor 20 Jahren gegründet. Seither ging es bei der Anzahl an Bieren und dem Ausstoß ständig nach oben. Mitentscheidend für den Erfolg sind neben den außergewöhnlichen Bieren und Marken auch die große Bandbreite an Verpackungen: Zwölf Flaschentypen werden in elf verschiedene Kartons sowie vier Sorten Kunststoffkästen und zwei ungleiche Holzkästen gesetzt. Verantwortlich dafür ist der Spezialist Beyer Maschinenbau GmbH, Roßwein, den Brauerei-Inhaber *Pierre Delcoigne* ganz bewusst auswählte, als er sich für den Bau einer komplett neuen Abfüll-Linie entschieden hatte.

DIE BRASSERIE Des Légendes liegt rund 60 Kilometer südwestlich von Brüssel. Den Grundstein legten im November 1997 Pierre Delcoigne und seine Ehefrau *Vinciane*

Wergifosse, als sie das Schloss Irchonwelz bei Ath aus dem 12. Jahrhundert kauften und dort eine Mikrobrauerei aufbauten. Die Kreisstadt Ath hat rund 30 000 Einwohner

und ist bekannt als die „Stadt der Riesen“. So wuchs aus der Mikrobrauerei die Brauerei der Riesen – die Brasserie des Géants –, die wiederum im Dezember 2006 die benachbarte Brasserie Ellezelles übernahm und fortan als Brasserie Des Légendes firmierte. Legenden deshalb, weil die Region von zahlreichen Legenden geprägt wird: Ende Juni findet traditionell das große Hexen-Festival in Ellezelles statt. Beim jährlichen Ducasse-Festival Ende August werden große Figuren, u. a. zahlreiche Riesen sowie David und Goliath, durch die Straßen der Stadt gezogen. Und außerdem soll angeblich auch Agatha Christies Romanfigur, der Detektiv Hercule Poirot, in Ellezelles geboren worden sein. Ausreichend Stoff für Legenden ...

■ Große Bier- und Gebindevielfalt

„Unsere Besonderheit ist – und damit stehen wir in ganz Belgien alleine –“, betont Pierre Delcoigne, „dass wir unsere gesamte Brauergeste auf der eigenen Farm selbst anbauen! Da wir auch unsere Hopfenlieferanten persönlich kennen, haben wir die gesamte Produktionskette vom Feld bis zum Glas in der eigenen Hand. Zudem haben wir mit unseren großen Solardächern den Anteil der fossilen Brennstoffe fast halbiert!“

Delcoigne und sein Team kreierte im Laufe der Jahre viele verschiedene Biere: z. B. Goliath blonde, das es identisch auch als wallonisches Guyasse blonde gibt; ebenso wie das Winter mit sieben Vol.-Prozent Alkohol sowie als triple-Starkbier mit neun Vol.-Prozent Alkohol; das Stout Hercule; Quintine, das es in den Varianten blond, bernsteinfarben und Bio gibt; Ducassis Bio mit Johannisbeersaft sowie das Saisonbier Voisin. Damit die Biere von Delcoigne, die es in Getränkemarkten ebenso wie in Restaurants und Hotels gibt, bei den Kunden auch optisch gut ankommen, setzt er zahlreiche, völlig unterschiedliche Gebinde, Verschlüsse und Etiketten ein: APO- und Vichy-Flaschen in mehreren Größen und mit unterschiedlichen Verschlüssen, 330-ml-Bügelflaschen, Drittelliter-Steinie-Flaschen



Abb. 1 Der neue Flaschenkeller der Brasserie Des Légendes in Belgien

Fotos: Beyer

bis hin zur 750-ml-Champagnerflasche – mit Kronenkorken, Bügelverschluss sowie Sektkorken mit Drahtverschluss. Verkauft werden diese in elf unterschiedlichen Kartonformaten, vier verschiedenen Kunststoff- sowie zwei Holzkästen.

Durch den kontinuierlich wachsenden Erfolg musste sich Pierre Delcoigne etwas für die Zukunft einfallen lassen, denn nicht nur seine Bierherstellung war sehr traditionell, auch das gesamte Verarbeiten des Leerguts sowie das Waschen, Füllen, Verschließen, Etikettieren und Einpacken geschah noch mit viel Handarbeit. Nun investierte er in eine komplett neue Abfüll-Anlage (Abb. 1), Beyer Maschinenbau war dabei zuständig für den Trockenteil, also die Einbringung von Neuglas, den Transport sowie Aus- und Einpacker (Abb. 2).

■ Neuglas

Am Anfang der Linie steht ein manueller Neuglasabheber. Dieser verfügt über einen Abhebekopf mit Schlauchgreifern, die über verschiedene Formatbleche für unterschiedliche Flaschensorten einstellbar sind. Die Hubbewegung und Querverföhrung von der Palette zum Flaschenabsetztisch erfolgt über ein Demag-Kranfahrwerk. Der Flaschentisch ist mit einer Kunststoffmattenkette ausgestattet, der Übergang zum quer wegführenden, vierbahnigen Abtransportband ist als Free-flow-Übergang gestaltet. So entfallen Überschubbleche, es können keine Flaschen auf dem Übergang stehen bleiben.

Eine kleine Steuerung sorgt dafür, dass der Flaschentisch beim Absetzen gestoppt wird und die Flaschen nur dosiert auf das Abtransportband übergeben werden. Das oberste Ziel: Keine Flasche darf umfallen!

Der Flaschenauspacker ist ebenso wie der Einpacker eine neu entwickelte Packmaschine vom Typ MultiPac POR. Beide wurden für den kleinen und mittleren Leistungsbereich konzipiert. Erstmals hat Beyer eine solche Maschine in Portalausführung gebaut, folglich sind alle mechanischen und elektrischen Baugruppen oberhalb des Arbeitsbereiches angeordnet. Dies



Abb. 2 Der komplette Trockenteil aus einer Hand: Einbringung von Neuglas, Flaschen- und Kisten-Transport sowie Aus- und Einpacker

war notwendig, um die Packkopfmagazine, die für die vielen Formate notwendig sind, rund um die Maschine platzieren zu können. So stehen beim relativ häufigen Packkopfwechsel keine störenden Einbauten im Weg. Die Maschine ist komplett in Niro-Ausführung hergestellt und mit zwei Packkopfmagazinen ausgestattet. Darin werden aktuell zwei Packköpfe aufgenommen: Einer mit Standard-Langzeitgreifern und einer mit speziellen Bügelausdreh-Tulpen, um die Bügelflaschen schonend aus den Kästen auspacken zu können und keine Bügel abzureißen oder Packtulpen zu zerstören.

Die Hubachse wird über zwei Flachriemen bewegt, die Führung erfolgt durch massive Lineareinheiten. Die Querachse wird hingegen über Zahnriemen angetrieben, die Führung übernimmt hier ein Laufwerk von Vulkollan-Rollen, die absolut wartungsfrei sind. Die Maschine ist zusätzlich mit einer automatischen Hubwerkssicherung ausgerüstet, so dass selbst für den unwahrscheinlichen Fall eines Riemenris-

ses der Greiferkopf nicht abstürzen kann. Außerdem wird damit die Hubachse bei jedem Öffnen der Türen abgesichert.

Der Schaltschrank befindet sich ebenfalls im oberen Bereich der Maschine. Die Steuerung basiert auf der modernsten Siemens-Steuerung ebenso wie die Achssteuerung Moviaxis von SEW-Eurodrive GmbH & Co. KG, Bruchsal. Das Bedienpanel ist ein 12"-Touchpanel von der Siemens AG, München.

■ Kasten- und Kartontransport

Die Kästen werden bei der Brasserie Des Légendes einzeln manuell auf eine Edelstahlkette aufgegeben, die sie zum Auspacker transportiert. Die leeren Kästen fahren dann weiter durch den Kastenaufwärtswender, -wascher und -abwärtswender. Die Klemmbacken-Kastenwender sind komplett in Niro-Ausführung gebaut, der erste Wender wurde zusätzlich mit einer Scherbenwanne ausgestattet, um die Kästen gezielt von Schmutz und Scherben zu befreien.

IMPRESSUM

BRAUWELT
Wochenzeitschrift für das Getränkewesen,
157. Jg., ISSN 0724-696X

HERAUSGEBER UND VERLAG
Dr.-Ing. Karl-Ullrich Heyse,
Fachverlag Hans Carl GmbH,
Andernacher Straße 33 a,
90411 Nürnberg, Tel.: 09 11/95 28 50,
Fax: 09 11/9 52 85 48
E-Mail: redaktion@hanscarl.com
Internet: www.brauwelt.de, www.hanscarl.com

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Michael Schmitt

REDAKTION
Chefredakteurin: Dr. Lydia Junkersfeld, V.i.S.d.P.,
09 11/9 52 85 58
Redakteure: Christoph Habel, Lucia Baier, 09 11/9 52 85 24
Redaktionsassistentin: Eva Schwind, 09 11/9 52 85 25
Grafik/Satz: Andrea Kauer, 09 11/9 52 85 55, und
Sonja Schreiber, 09 11/9 52 85 46
Technik: Rosa Effenhauser-Schmidt, 09 11/9 52 85 32

ANZEIGEN
(verantwortlich): Wolf-Dieter Schoyerer, 09 11/9 52 85 44
Verkauf

Print- und Online-Anzeigen
Christine Bach, 09 11/9 52 85 40
Peter Loy, 09 11/9 52 85 34

Stellen- und Gelegenheitsanzeigen
Martina Wehfritz, 09 11/9 52 85 36

Verwaltung
Martina Wehfritz, 09 11/9 52 85 36, Katrin Jost, 09 11/9 52 85 26
Fax: 09 11/9 52 85 48
E-Mail: anzeigen@hanscarl.com

Anzeigenpreisliste: Nr. 64 ab 01. 01. 2017

ABONNEMENTS
Elfriede Hübner, 09 11/9 52 85 42
Astrid Theiss, 09 11/9 52 85 29
E-Mail: abo@hanscarl.com

ERSCHEINUNGSWEISE
36-mal jährlich

BEZUGSPREIS
Jahresbezugspreis BRAUWELT beinhaltet: BRAUWELT
PRINT (3 x monatlich), BRAUWELT ONLINE (Zugriff auf das BRAU-
WELT-Archiv und 3 x monatlich Newsletter), 1 x jährlich BRAUWELT-
BREVIER.
Inland: EUR 179,90 (inkl. Porto und MwSt.)
Ausland: EUR 210,90 (inkl. Porto zzgl. MwSt.)
Studenten Inland: EUR 106,80 (inkl. Porto und MwSt.)
Ablaufzeit: 1 Jahr mit automatischer Verlängerung um jeweils 1 Jahr
Kündigungsfrist: Sechs Wochen zum Bezugsende

Mit der Annahme eines Manuskripts zur Veröffentlichung erwirbt der
Fachverlag Hans Carl vom Verfasser alle Rechte. Des Weiteren gelten
die unter www.brauwelt.de veröffentlichten Autorennichtlinien.

Signierte Beiträge des Autors entsprechen nicht unbedingt der Redak-
tionsmeinung. Die Zeitschrift sowie alle in ihr enthaltenen Beiträge
sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrück-
lich vom Urheberrechtsgesetz zugelassen ist, bedarf der vorherigen
schriftlichen Zustimmung des Verlags. Das gilt insbesondere für
Vervielfältigungen, Bearbeitungen, Übersetzungen, Mikroverfilmun-
gen und die Einspeicherung sowie Verarbeitung in elektronischen
Systemen.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbe-
zeichnungen usw. in dieser Zeitschrift berechtigt auch ohne besondere
Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne
der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu be-
trachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

„BRAUWELT“ ist eine eingetragene Marke der Raumund Schmitt Verpa-
ckungsgesellschaft mbh & Co. KG.

Tatsächlich verbreitete Auflage: 3559 (IVW III/2017)

Angeschlossen der Informations-Gemeinschaft zur
Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e.V.
– Sicherung der Autogenwahrheit



DRUCK: Kössinger AG – www.koessinger.de



Abb. 3 Der neue Flascheneinpacker speziell für den Mittelstand verfügt über drei Packkopf-
magazine

Beide Wender sind sowohl mit einer zen-
tralen Breiten- als auch Höhenverstellung
ausgerüstet, um die Klemmbacken rasch
und zuverlässig auf die verschiedenen Kas-
tenformate einzustellen. Ab dem Abwärts-
wender werden durch den Einpacker bis zur
manuellen Kastenabnahme Kunststoffmat-
tenketten eingesetzt.

Zum Lieferumfang gehörten auch die
beiden kartonverarbeitenden Maschinen
der Lantech Group, Klingenberg am Main.
Sie sind mit Edelstahlgrundgestell ausge-
führt. Der Kartonverschleißer wurde mit
einer Durchlauffunktion versehen, damit
auch Kisten durch die Maschine durchfah-
ren können – ohne platz- und kosteninten-
siven Bypass.

Flascheneinpacker und -transport

Der Beyer-Flascheneinpacker verfügt über
drei Packkopfmagazine, in jedem sitzt ein
anderer Packkopf. Diese verarbeiten derzeit
21 verschiedene Programme (Abb. 3). Sie
sind über verschiedene Ziehlaschen uni-
versal und flexibel verstellbar in beide Rich-
tungen. Weiterhin können diese Packköpfe
durch das Abnehmen oder Hinzufügen von
Packtulpen ohne großen Aufwand beispiel-
weise von einem 40-er auf einen 48-er Kopf
umgebaut werden.

Über Handräder mit Zählern und pneu-
matische Zylinder sind ebenso alle notwen-
digen Teile für verschiedene Formatverar-
beitungen universal verstellbar, so etwa
Flaschenvollzähligkeitskontrollen, Kasten-

und Kartonstopper oder Flaschenanlauf-
leisten.

Den Flaschentransport durch die Linie
hat Vipoll d.o.o., Ljutomeru, Slowenien,
installiert, er schließt sich mit dem letzten
Überschub vor dem Einpacker an den von
Beyer gelieferten Transport durch die Ma-
schine an. Auch hier wird eine speziell für
den Trockenlauf geeignete Kunststoffmat-
tenkette verwendet, damit die Feuchtigkeit
einer herkömmlichen Bandschmierung
nicht von den Flaschen mit in die Kartons
gebracht wird.

Die Leistung der gesamten Anlage be-
trägt, je nach Flaschensorte, bis zu 1.200
Flaschen pro Stunde.

Maximal mögliche Qualität

„Wir kombinieren in unserer Brasserie Des
Légendes Tradition und Technologie, um
hochvergozene Biere mit einer extremen
Vielfalt an Aromen zu brauen. Dabei hal-
ten wir strenge Qualitäts- und Hygienevor-
schriften ein. Wir brauen unsere Biere aus-
schließlich mit Rohmaterialien der höch-
sten Qualitätsstufe: Malz, Hopfen, Wasser
und Hefe – alle völlig natürlich und frei
von Zusatzstoffen. Durch Tank- wie auch
Flaschengärung verwenden wir nur 100
Prozent eigene, reine Kohlensäure. Da ist es
für uns nur logisch, dass wir auch bei den
Maschinen die maximal mögliche Qualität
erwarten – mit dem Trockenteil von Beyer
haben wir sie erreicht“, betont Pierre Del-
coigne zufrieden. *B. Brosch*