

Ein- und Auspacken auf engstem Raum

Landwehr-Bräu Reichelshofen installiert Beyer-Packer

Bierbrauen hat in Franken eine lange Tradition, es gibt keinen anderen Landstrich in Deutschland mit einer so hohen Brauereidichte. Auch bei der Landwehr Bräu in Reichelshofen, im mittelfränkischen Landkreis Ansbach, kann das Brauwesen bis ins Jahr 1755 zurückverfolgt werden. Der klassische Mittelstandsbrauer liefert heute seine Biere bis Nürnberg und Würzburg, vor allem das „Landwehr Hell“, das „Altfränkische Dunkel“ sowie das „Rotfränkisch“ kommen bei den Kunden im Umkreis von rund 50 Kilometern um den kleinen Ort mit nur knapp 100 Einwohnern gut an. Technisch wurde und wird die Brauerei kontinuierlich modernisiert, die jüngsten Errungenschaften sind zwei moderne Aus- und Einpacker vom Typ „MultiPac POR“ von Beyer Maschinenbau, Roßwein, die neu für den kleinen und mittleren Leistungsbereich konzipiert wurden.



Bei der Landwehrbräu verzichtete man aus Platzgründen auf Wechsellpackköpfe in einem Magazin, beim Kisten-Wechsel werden die zusätzlichen Packtulpen (vorne links) auf Leerdorne gesteckt.

Der Name „Landwehr-Bräu“ leitet sich von der Rothenburger Landwehr ab, einer 62 Kilometer langen Grenzsicherung, die 163 Ortschaften rund um das südlich gelegene Rothenburg ob der Tauber sicherte. Bier gebraut wurde in Reichelshofen ab 1755. Zuvor gehörte das große Anwesen, zu dem bis heute neben der Brauerei ein Hotel gehört, unter anderem Heinrich Toppler, einem bis heute

gerühmten Bürgermeister der Stadt Rothenburg ob der Tauber. Er wurde später sogar zum Namensgeber eines der Pils-Biere der Brauerei. 1841 wurde in Reichelshofen eine neue Brauerei gebaut, der Bierabsatz stieg danach deutlich, so dass 1879 neue Eis- und Bierlagerkeller entstanden. Schon zehn Jahre später wurde wieder erweitert, unter anderem ein größeres Sudwerk eingebaut.

Im Jahr 1913 kaufte Johann Alt das Anwesen, der Braumeister Wilhelm Wörner heiratete später Alts Tochter Margarete und übernahm die Brauerei. Unter ihm wurde dann auch aus der „Brauerei Alt“ die Landwehr-Bräu, die bereits vor dem Zweiten Weltkrieg über 5500 Hektoliter Bier pro Jahr produzierte. Nach dem Krieg wurden Brauerei und Gasthof kontinuierlich ausgebaut. Wörners Sohn führte den Ausbau weiter, nach seinem Tod übernahmen die Geschäftsführer Gerhard Ilgenfritz und Roland Hausmann die Verantwortung.

Flexibel trotz Platzproblemen

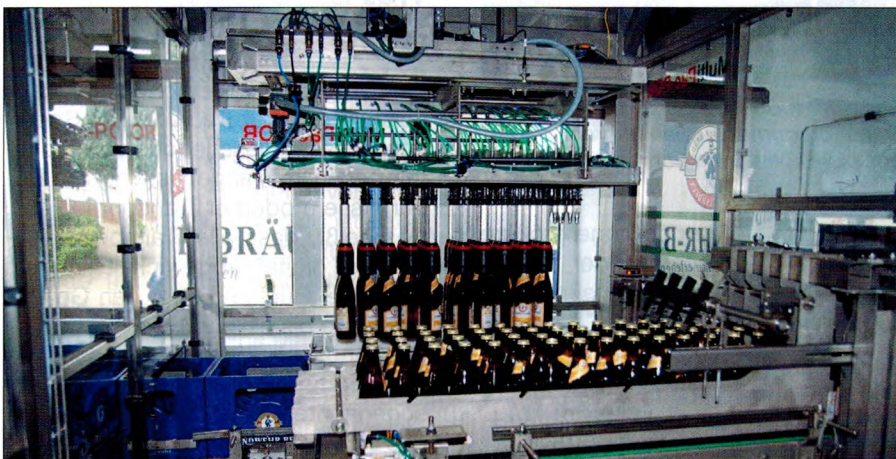
In kleinen Schritten aber kontinuierlich, so betont Geschäftsführer Ilgenfritz, wird die Brauerei modernisiert. Jüngster Zuwachs im Flaschenkeller sind die beiden Packmaschinen von Beyer Maschinenbau. Dabei handelt es sich um die neu entwickelten Flaschen-Auspacker und den -Einpacker vom Typ „MultiPac POR“. Sie wurden beide speziell für den kleinen und mittleren Leistungsbereich konzipiert. Beyer hat mit diesen Maschinen erstmals ein System in Portalausführung gebaut, dabei sind sämtliche mechanischen und elektrischen Baugruppen oberhalb des Arbeitsbereichs

ches angeordnet. Notwendig ist das immer dann, wenn wenig Platz im Flaschenkeller zur Verfügung steht.

Dies ist auch der Fall in Reichelshofen. Hier ist es sogar so eng, dass auf die üblichen Wechsepackköpfe in einem angebauten Magazin verzichtet werden musste. Stattdessen werden bei der Umstellung von 20er- auf 24er-Kisten (also beim Wechsel von 0,5- auf 0,33-Liter-Flaschen) je acht zusätzliche Packtulpen auf Leerdorne der beiden Aus- und Einpackköpfe aufgesteckt. Auf Knopfdruck fahren die notwendigen Packtulpenaufnahmen in die vorgesehene Position und nach wenigen Minuten Umstellzeit können weiterhin reibungslos und zuverlässig Flaschen aus und in die dunkelblauen Kisten gesetzt werden. Bei der Umstellung von 24er- auf 20er-Kisten werden dann analog die überflüssigen Packtulpen von den Dornen gezogen, ein Knopfdruck und weiter geht die Produktion.

Edelstahl, wartungsfrei, zuverlässig

Die Maschinen sind komplett in NIRO-Ausführung hergestellt. 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 speziellen Vulkollanrollen, die wartungsfrei sind. Die Maschine ist zusätzlich mit einer automatischen Hubwerkssicherung ausgerüstet, sodass selbst beim unwahrscheinlichen Fall eines Riemenrisses der Greiferkopf nicht abstürzen kann. Außerdem wird damit die Hubachse bei jedem Öffnen der Türen abgesichert.



Der Beyer-Einpacker vom Typ „MultiPac POR“ wurde speziell für den Mittelstand entwickelt. Sämtliche mechanischen und elektrischen Baugruppen wie auch der Schaltschrank der Portalmaschine befinden sich über dem Arbeitsbereich. (Fotos: broesele)



Auf engstem Raum wurde auch die Auspackmaschine von Beyer in Reichelshofen installiert. Gebaut aus NIRO, angetrieben über Zahnriemen, geführt von einem Laufwerk aus wartungsfreien Vulkollanrollen.

Der Schaltschrank befindet sich ebenfalls im oberen Bereich der Maschine. Die Steuerung basiert auf einer Siemens-Steuerung ebenso wie die Achssteuerung Moviaxis von SEW. Das Bedienpanel ist ein 12"-Touchpanel von Siemens.

Über Handräder mit Zählern und pneumatische Zylinder sind alle notwendigen Teile für verschiedene Formatverarbeitungen universal verstellbar, so etwa Flaschenvollzählkeits-Kontrollen, Kastenstopper oder Flaschenanlaufleisten.

Flotte und termingerechte Installation

Die Leistung der gesamten Anlage beträgt, je nach Gebindeart, bis zu 14000 Flaschen je Stunde. „Der Einbau der neuen Maschinen klappte unheimlich flott und voll in der versprochenen Zeit. Wir haben für ein paar Tage Bier vorgebraut, doch innerhalb von zwei Tagen hatten die Spe-

zialisten von Beyer alles installiert“, ist Braumeister Gerd Fimpel, der schon über 35 Jahre bei der Landwehr-Bräu tätig ist, hoch zufrieden. Die Auswahl des Lieferanten Beyer entschieden die Brauerei-Leute nach dem Besuch von zahlreichen Referenz-Anlagen. „Es war ganz bestimmt die richtige Entscheidung“, sagt Fimpel.

Höchstmögliche Qualität

Heute braut die Landwehr-Bräu handwerklich und traditionell mit Rohstoffen aus der Region (Malz aus Braugerste der eigenen Erzeugergemeinschaft, Aromahopfen aus dem Anbaugebiet Spalt) zwölf verschiedene Biere, einige nur saisonal. Abgefüllt werden sie etwa zu einem Drittel in Fässer, der große Rest fließt in 0,5-Liter-NRW- sowie 0,33-Liter-Vichy-Flaschen. Der Vertrieb der Biere in Fass und Flasche wird größtenteils durch den eigenen Fuhrpark abgewickelt. Eine echte Besonderheit der regelmäßigen „Bierführungen“ ist der Blick in den hauseigenen Hopfengarten direkt vor der Brauerei, in dem einige Hopfensorten der Landwehr-Biere wachsen.

Geschäftsführer Gerhard Ilgenfritz ergänzt: „Wir halten mit unseren Brauverfahren sowie den Abläufen in der Brauerei strenge Qualitäts- und Hygienevorschriften ein. Wir brauen unsere Biere ausschließlich mit Rohmaterialien der höchsten Qualitätsstufe aus der Region: Malz, Hopfen, Wasser und Hefe – alle völlig natürlich und frei von Zusatzstoffen. 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 Ilgenfritz. (BB) □