

Neue Palettiertechnik in der Mauritius-Brauerei

EIN SCHLUCK HEIMAT | In der Mauritius-Brauerei Zwickau wurde der Palettierbereich im Flaschenkeller erneuert. Den Auftrag dazu bekam der sächsische Maschinenbaubetrieb Beyer in Rosswein. Die leistungsfähige Palettiertechnik wird hier vorgestellt.

DIE AUFGABE WAR NICHT LEICHT, denn als 1859 der Grundstein für die damalige Vereinsbrauerei in der westsächsischen Industriestadt Zwickau gelegt wurde, gab es noch nicht einmal vage Vorstellungen von einem Flaschenkeller, geschweige denn vom erforderlichen Platzbedarf heutiger Maschinen.

In der Brauerei am alten Standort wurde in der Vergangenheit viel verändert, nur

wenige Mauern begrenzen noch die einstigen Produktionsbereiche. Dem heutigen Anlagenbauer erscheinen solche Traditionsbrauereien verständlicherweise klein und eng, obwohl erkennbar ist, dass sie in den zurückliegenden Jahren in der Region mit ihren Menschen und mit der gesellschaftlichen Entwicklung, der steigenden Nachfrage nach Bier sowie den hygienischen Forderungen gewachsen sind.

■ Zwickauer Braugeschichte

Die erste Brauordnung der Stadt gab es schon 1348. 243 Häuser innerhalb der Stadtmauern besaßen das Braurecht. Diese Zahl verringerte sich in den folgenden Jahrhunderten, und am Ende des Siebenjährigen Krieges im Jahre 1762 gab es nur noch vier dieser privaten Brauhäuser, die mehr schlecht als recht die Stadtbürger versorgten. Trotz einer gemeinsamen Mälzerei, eines kommunalen Brauhauses und der städtischen Hopfenpflanzung, die in den folgenden Jahrzehnten angelegt wurden, konnte der Bedarf der wachsenden Stadt nicht gedeckt werden. 1848 gründete sich der Brauereiverein, und 1859 wurde schließlich die Vereinsbrauerei gebaut. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts



Abb. 1 Neu angebaute Maschinenhalle

wuchsen Absatz und das Unternehmen auch dank der Übernahme kleinerer Brauereien in der näheren Umgebung.

Nach dem 2. Weltkrieg wurde die Vereinsbrauerei verstaatlicht, die Produktion lief mit den einfachen Nachkriegsbieren (100% Stammwürze) wieder an, und in den 70er Jahren wurde durch den Anschluss kleinerer Brauereien das Brau-Kombinat Zwickau gebildet. Der Bierverbrauch in der DDR stieg, trotz verschiedener Rationalisierungsmaßnahmen in den Braustätten, auf Kosten der Produktqualität stark an.

Direkter Anlass für die Umbenennung in Mauritius-Brauerei Zwickau war ein zur 850-Jahr-Feier der Stadt im Jahre 1968 gebrautes Jubiläumsbier auf reiner Malzbasis, mit ausgesuchtem Hopfen und mit dem Bild des heiligen Mohren *Mauritius* auf dem Etikett. Das Bier wurde zwar nie wieder gebraut, schon bedingt durch die prekäre Rohstoffsituation in der DDR, blieb aber in der Erinnerung der Zwickauer Bevölkerung.

Nach der Wende übernahm mit der Privatisierung die Stuttgarter Dinkelacker-Schwabenbräu AG die Vereinsbrauerei. Finanziell unterstützt durch das Stuttgarter Mutterunternehmen erfolgte 1990 der völlige Neuanfang. Wichtige Produktionsabschnitte und vor allem die Qualität der Biere gemäß dem Deutschen Reinheitsgebot wurden verbessert. Diese Investitionen zahlten sich aus. Das nennenswerteste Schmuckstück ist der Gär- und Lagerkellerbereich mit 24 ZKT's.

■ Robuste Technik

Auch gebrauchte Anlagen, wie beispielsweise die gesamte Flaschenkellereinrichtung, wurden von Stuttgart nach Zwickau umgesetzt.

Vom Geschäftsführer *Rainer Otto* über Braumeister *Richard Bohm* bis zur Laborleiterin *Anja Kolbe* sind sich alle einig, dass es den motivierten und qualifizierten Mitarbeitern zu verdanken ist, dass 2004 die Ma-

schinen aufgearbeitet wurden, die gesamte Abfüllanlage in die vorhandenen Räume regelrecht eingepasst werden konnte und sie bis auf den heutigen Tag hervorragend gewartet wird. Die Krones-Flaschenreinigungsmaschine Flamatic-KES, der Rola-Tronic-Füller mit der längst überholten Firmenbezeichnung SEN oder die kontinuierlichen Flaschenein- und -auspacker aus dem früher bekannten Hause Kettner sind keinesfalls Museumsmaschinen, sondern sie sind mit der eingestellten Ausbringung der Linie von 25 000 Fl/h nicht sonderlich überfordert.

■ Konzernunabhängig in die Zukunft

Ein neuer wichtiger Abschnitt für die Mauritius-Brauerei begann am 1. Januar 2006 mit der Eingliederung der Dinkelacker-Schwabenbräu 2005 in den Weltkonzern. Das bisherige Zwickauer Tochterunternehmen konnte sich rechtzeitig ausgliedern. Die Mauritius-Brauerei kann mit dem Slogan „Ein Schluck Heimat“ nicht Teil eines solchen Welt-Konzerns bleiben, und so führt die bisherige Geschäftsleitung das

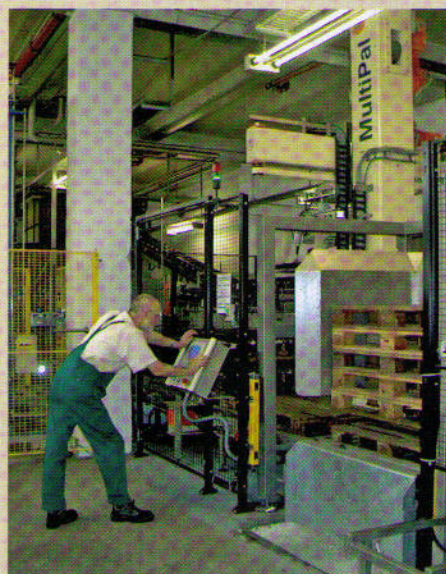


Abb. 3 Palettenbereich

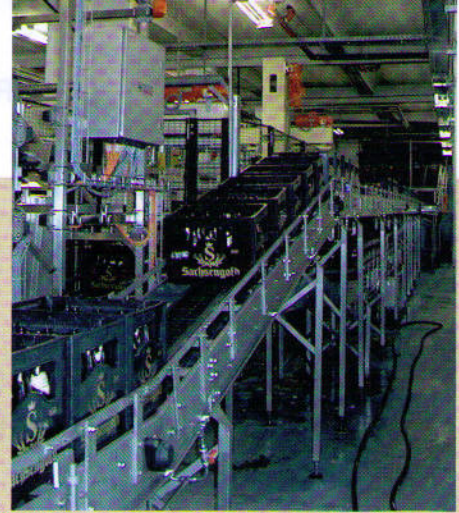


Abb. 2 Kastentransport

Traditionsunternehmen jetzt als konzernunabhängige Privatbrauerei erfolgreich weiter.

■ Variable Palettierttechnik

Als erste neue Investition baute die Beyer Maschinenbau GmbH seine bis dahin leistungsfähigste Palettierttechnik zum Ent- und Beladen der Paletten mit Leer- und Vollgut ein. Die Leergutererkennung von recop electronic GmbH, Typ Recasort, zur Aussortierung der Fehlflaschen in den rückgeführten Flaschenkästen und die Palettensicherung der Fa. Strapex für das Vollgut wurden in die bestehende Abfüllanlage eingefügt.

Der Palettierer MultiPal-DS ist eine Kombimaschine, es sind je eine Maschine zum Ent- und Bepalettieren im Einsatz. Es ist eine Meisterleistung des Projektanten, diese geschickt einschließlich der Kasten- und Palettenförderanlagen eingeordnet zu haben. Der Palettierer ist konstruktiv an einen Roboter angelehnt, hat keine feste Kurvenführung, sondern freiprogrammierbare Verfahrensrachsen. Er ist platzsparend und somit universell einsetzbar und kann verschiedene Stellplätze einschließlich Palettenmagazin bedienen.

In der Regel werden 0,5-l-Mehrwegflaschen in 20er Kästen verarbeitet. Die Greif- und Hebewerkzeuge dieser Palettierer sind entsprechend der zu verarbeitenden Gebinde leicht zu wechseln.

■ Biertypen

Der wichtigste Biertyp in Sachsen ist das Pilsner, und deshalb ist auch Mauritius Pilsner mit über 60 Prozent am Gesamtausstoß von rund 400 000 hl/a beteiligt. Gefragt sind auch die Sorten Urtyp Export mit 12 Prozent Stammwürze sowie Zwickauer Schwarzes Gold. Der Zwickauer Bock Dunkel (16% Stammwürze, 7,1 Vol.-% Alkohol) wird das ganze Jahr produziert und ist demzufolge das meist gekaufte Bockbier in Sachsen. G. Arndt