

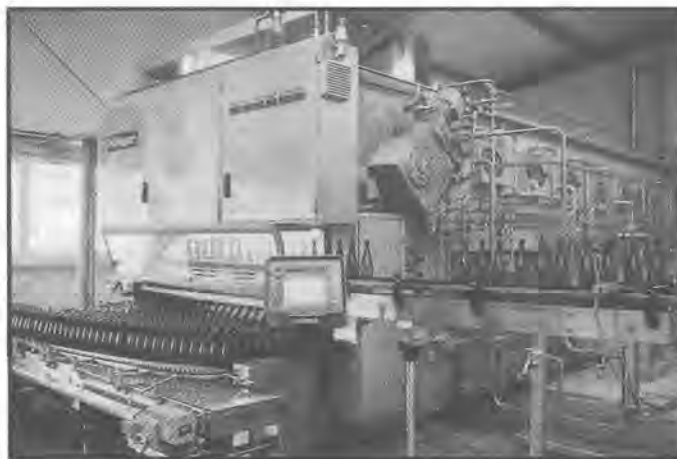


Mark Filleborn

Ganzheitlicher Flaschen-Service



Peter Ackermann



Herzstück Flaschenwaschmaschine: 11 Meter lang; 102 Reihen à 18 Flaschen

Weil sich die Winzer verstärkt auf Marketing und Verkauf ausrichten, müssen umgekehrt immer

mehr automatisierbare Arbeiten abgegeben werden. Ein Bereich, den man bedenkenlos anderen überlassen kann, ist das Spülen von Gebrauchtflaschen. Hier sind in den letzten Jahren immer mehr und bessere Spülbetriebe entstanden.



Ein Blick ins Innere der Waschmaschine

Die Flaschenspülung verlagert sich zunehmend in die Hände von Dienstleistern. Viele Winzer, vor allem aus der jungen Generation, sehen sich lieber in der Rolle des Weinmachers und Vermarkters, denn als Flaschenspüler. Ihre knapp bemessene Zeit stecken sie in den Verkauf. Einige junge Unternehmer haben diese Lücke erkannt und bieten sämtliche Dienstleistungen rund um die Weinflasche an.

Ein Beispiel hierfür ist die Firma MoGlas, die genau vor einem Jahr in Zeltingen ihren modernen Spülbetrieb aufgenommen hat. Auf über zwei Mill. Mark summierte sich die Investition für den Gesamtbetrieb. Herzstück ist die mit neuester Technologie ausgerüstete 11 Meter lange Flaschenreinigungsmaschine, die ausschließlich mit enthärtetem Wasser betrieben wird. Pro Stunde werden mit der »Klinger« etwa 5000 Flaschen »runderneuert«.

Beteiligt sind gleich drei Anteilseigner: Vertriebsleiter Peter Ackermann (35), Logistikfachmann Mark Filleborn (26) sowie Senior Karl

Müller (61), der für die Produktion zuständig ist. Besonders stolz ist das Unternehmer-Trio auf das Spülergebnis der Maschine. Ein verlängerter Abtropfbereich besichert ein Restwasserergebnis von weniger als 1 ml, was in der Branche als sensationell niedrig gilt.

Die Techniker haben zunächst drei verschiedene Modelle langen Testreihen unterzogen. Schließlich hat eine österreichische Firma den Zuschlag erhalten. Allein 28 bauliche Veränderungen mußten an der High-Tech-Maschine vorgenommen werden, bis sie dem Trio für die Spülung von Weinflaschen geeignet schien. 400.000 Mark hat sie gekostet, und hat 102 Rei-

hen à 18 Flaschen pro Reihe. Eine Bouteille bleibt 13 Minuten mit der Lauge in Kontakt. Im Vergleich zu Bier- oder Saftflaschen muß man für die Spülung von Weinflaschen mit der doppelten Behandlungsdauer rechnen, verdeutlicht Jungunternehmer Mark Filleborn. Grund hierfür sind eingetrocknete Weinreste, Weinstein, Depots und dergleichen. Auch die in der Weinwirtschaft verwendeten Etiketten-Leime sind hartnäckiger als bei Bier- oder Saftflaschen. Selbstklebeetiketten lassen sich nach wie vor kaum ablösen.

Die höchsten Betriebskosten verursacht der hohe Personalaufwand für die Sortierung. Pro Schicht werden sechs Aushilfen benötigt. Das sind 54 Aushilfen auf 580,- DM-Basis, die 1995 für einfache Arbeiten beschäftigt wurden. Fünf feste Mitarbeiter sorgen für einen reibungslosen Ablauf. Sie sind vor allem während der hektischen Füllsaison gefordert, die im späten Frühjahr ihren Höhepunkt erreicht.

High-Tech mit Kontrolle

Die Maschine mit 21 Ausspritzreihen hat so einiges drauf: Restentleerung und Vorweiche (3 Min.) der verschmutzten Flaschen, Laugenkontaktzeit (auf 13 Min. verlängert), Hochdruckinnenspritzung mit einfahrender Düse für eine restlose Säuberung, Laugenspritzungen, Wasserspritzungen sowie die Endausspritzung mit Sterilwasser. Wenn die Flasche dann weinst steril (das heißt keine Hefen auf einer Kultur nachweisbar) und trocken aus der Maschine kommt, folgen zwei Kontrollschritte: die manuelle optische am Durchleuchter sowie die vollautomatisch elektronische Flascheninspektion mit Scannertechnik.

Das aufbereitete entsalzte Wasser wird auf 3 ° Deutsche Härte eingestellt, was die Kalkrückstände auf ein Minimum reduziert. Die Überschwammung mit Lauge, zum Austrag der Etiketten, wurde doppelt so stark dimensioniert. Die Kopfraumsterilisation mit Peressigsäure im kalten Bereich der Maschine wird praktiziert und gilt als besonders vorteilhaft. Das kalte frische Endausspritzwasser wird mit einem 0,2 µ-Sterilfilter mikrobiologisch rein gehalten.

Regelmäßige Kontrollen, die aus den ISO-Zertifizierungsvorschriften der Großkellereien übernommen wurden, gehören zum Standard und werden dokumentiert. Für fast alles im Betrieb gibt es Checklisten: Jede halbe Stunde wird das Personal am Durchleuchter ausgewechselt; die fertigen Paletten werden nummeriert und mit der Uhrzeit versehen; die Konzentration der Lauge wird ständig kontrolliert, um nur einige Punkte zu nennen.

Alle Additive werden in einem separaten Raum gelagert und automatisch zudosiert: Das sind Phosphate, Peressigsäure, Tensole, Steinverhüttungs- sowie Gleit- und Reinigungsmittel. Der



Pro Stunde werden mit dieser Maschine 5.000 Flaschen »runderneuert«

Viele Winzer, vor allem aus der jungen Generation, sehen sich lieber in der Rolle des Weinmachers und Vermarketers, denn als Flaschen-spüler

PETER ACKERMANN OENOTECH GMBH

Postfach 11 42 · 54470 Bernkastel-Kues / Mosel
Tel. 0 65 31 / 910 70 · Fax 910 72
Autotel. 01 61 -1 63 39 95 · D2 01 72 -6 88 30 97

Lieferadresse und Lager: Oenotech GmbH c/o MOselGLAS GmbH
D-54492 Zelllingen-Rochlig · Telefon 0 65 32 -9 39 00 · Fax 93 90 90

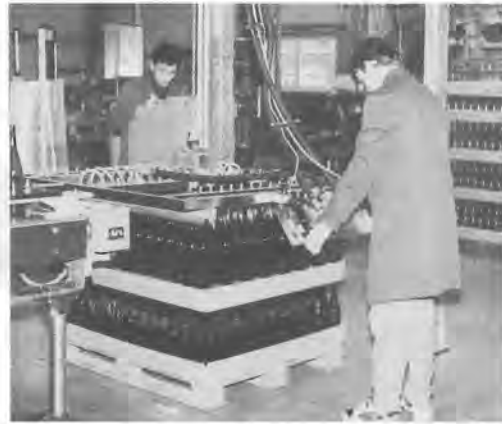
Wir beraten,
verkaufen und betreuen Produkte nachfolgender
Firmen für die beschriebenen technischen Anwendungen.

Fa.	Anwendung
Pall Filtrationstechnik GmbH	Vorfiltration im Keller nach Kieselgur Endfiltration vor der Kaltsterilabfüllung
Procme GmbH	Überkopfrinser, Verpackung
Robino & Galandrino	Sekt- u. Weinkapselaufsetzer, Anhalter
Etifix GmbH	Selbstklebende Etiketten + Etikettendrucker
Padovan TMCI	Kratzkühler, Kieselgurfilter, KZE Anlagen Drehfilter, Flotation
Oenotech GmbH	CO ₂ Dosierung, Mostoxidation, Weintemperierung, Füllgutsteuerung, Edelstahlspezialanfertigungen, Mikrovinifikation, Edelstahlbehälter

Bitte fordern Sie technische Dokumentation an.



Am manuellen Durchleuchter wird jede halbe Stunde das Personal gewechselt



Gespülte weinsterile Gebrauchflaschen werden wie Neuglas auf Paletten gesetzt und mit Folie verschweißt

110° C-heiße Dampf, der die Flaschenwaschmaschine über Wärmetauscher aufheizt, wird von einem Dampfkessel erzeugt, der etwa 300 Liter Heizöl täglich verschlingt. Pro Acht-Stunden-Tag, rechnet Peter Ackermann vor, verbraucht die Maschine für je 100 Mark Öl, Wasser und Strom.

freundliche Vorteile. Mit zwei höhenverstellbaren Rampen ist die schnelle Be- und Entladung mit dem Stapler auch aus großen Lkws möglich. Dem Kunden kann auch Neuglas deutscher Hütten z.B. der Gerresheimer Glas AG geliefert werden.

Glasspülung auch für Kellereien

Auch für große Kellereien, die vor allem Supermärkte mit ihrem Wein beliefern, wird Gebrauchsglas gespült. Für die Kellereien stellt der Rücklauf der unsortierten leeren Weinflaschen zur Zeit noch ein lästiges Hindernis dar. »Hier sind wir quasi eine Art Entrümpelungsstation«, meint Peter Ackermann. »Wir sind jedoch über jede dreckige Flasche, egal wo sie herkommt, froh«, fügt er hinzu. Der überwiegende Anteil der Flaschen aus dem Supermarkt landet – ohne definierte Mehrwegquote für Wein – meist im Altglascontainer oder sonstwo. Begrüßenswert sind einige Projekte in Norddeutschland, wo Flaschen von Arbeitslosenselbsthilfengruppen gesammelt, sortiert und über MoGlas dem Kreislauf wieder zurückgeführt werden.

Abnehmer von gespültem Gebrauchsglas sind überwiegend größere und mittlere Weingüter. Von den Betrieben wird das Gebrauchsglas ab 1000 Flaschen mit eigenem Lkw abgeholt und wieder angeliefert. Mit dem System »gestretzte Paletten« (Altglas soll von den Winzern wie angeliefertes Neuglas auf Glaspaletten gestellt und mit Plastikfolien ummantelt werden), verspricht man sich logistische und umwelt-



Aus alt mach neu – die fertigen Paletten werden beim Winzer wieder angeliefert

3 – 10 Pf Kosten pro Flasche sparen durch 1a Gebrauchtglas

Wir bieten Ihnen aktuell, erstklassig sortiertes, frisch auf Termin gespültes, auf Bahnpaletten verpacktes und eingeschweißtes Glas an.

Menge pro Palette	Type/Farbe	Inhalt	Höhe mm	Neuglas Preis %	frisch gespült Preis %
braune Flaschen					
1) 1125	Schlegel braun	0,75 L	330		
2) 1125	Schlegel braun	0,75 L	310	24,-	21,-
3) 790	Schlegel braun	1 L	310	26,--	23,--
grüne Flaschen					
4) 1125	Bordeaux Allegée	0,75 L	280	25,--	21,--
5) 1125	Bordeaux Standard	0,75 L	289	30,--	23,-- bis 26,--
6) 1125	Bordeaux Tradition	0,75 L	300	36,--	26,--
7) 1125	Schlegel ht grün	0,75 L	330	30,--	
8) 1125	Schlegel masongrün	0,75 L	330	32,--	
9) 1125	Schlegel grün	0,75	310	26,--	
10) 790	Schlegel grün	1 L	310	28,--	Anfrage
11) 790	Schlegel grün MCA 28	1 L	310	26,--	
12) 790	Landwein grün	1 L	289		24,--
weiße Flaschen					
13) 1125	Bordeaux Blanchet	0,75 L	289?	26,--	
14) 1125	Bordeaux Allegée weiß	0,75 L	280	29,--	
15) 790	Schlegel weiß	1 L	310	31,--	

Preise in DM/100 Stück ex. MwSt. bei Abnahme von fünf Paletten, ab Lager, Fracht nach Absprache.

Fordern Sie unsere Konditionen bei Abnahme von großen Mengen Neu- oder Gebrauchtglas an.

Für Rheinhessen, Rheingau, Pfalz: A. u. H. Abfüllgesellschaft,

55576 Sprendlingen, Tel. 0 67 01/13 38 · Fax 81 24

für Mosel, Saar, Ruwer, Ahr:

MOSELGLAS Flaschenreinigung Service GmbH,

54492 Zeltingen Tel. 0 65 32/9 39 00 · Fax 93 90 90