

Nachhaltiges Nonplusultra

KEGS aus Edelstahl für Winzer, Fachhandel und Gastronomie

MONVIN ist die Premiummarke der Montelvini Gruppe. Das Unternehmen wird von der Familie Serena in der Region Asolo in Venetien im Nordosten Italiens geführt. Der Name Montelvini ist weithin bekannt, denn auf den Weinbergen der Kellerei wird Asolo Prosecco Superiore DOCC (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) angebaut, dessen erster Botschafter die Montelvini Gruppe wurde. Die Weinkellerei gehört zu den ersten in Italien, die das Zertifikat Equalitas für Nachhaltigkeit erhalten haben.

Ein Gastbeitrag von: Marius Heinz, Produktmanager bei SCHÄFER Container Systems.

Gründer und ehemaliger Geschäftsführer Armando Serena erkannte früh das Potenzial von Edelstahl-KEGs für eine nachhaltige Weinvermarktung. 1987, als alle anderen italienischen Winzer Wein ausschließlich in Flaschen oder noch vereinzelt in Demijohns (Glasballons) abfüllten, begann er, seine Spitzenweine in Mehrweg-KEGs aus Edelstahl von SCHÄFER Container Systems zu lagern. Die Marke MONVIN nutzt mittlerweile über 200.000 Junior PLUS KEGs. Der Erfolg spricht für sich.

Ein wesentliches Bindeglied zum Markt ist die Verpackung der Ware. Premiumweine werden traditionell in Flaschen und zu Marketingzwecken in herkömmlichen Demijohns abgefüllt. Diese haben viele Nachteile – Glas ist leicht zerbrechlich, teuer und zudem auch noch unhygienisch. Dies war bereits in den 1980er-Jahren so und ist heute angesichts der steigenden Energiepreise und der EU-Richtlinien zur Wiederverwendung aktueller denn je.

Hingegen bieten Edelstahl-KEGs, mit einem speziellen Stickstoffgemisch als Zapfgas, ideale Bedingungen für Rot- und Weißweine. Ein Aufkarbonisieren ist nicht gewollt und wird durch das Stickstoffgemisch verhindert. Eine unerwünschte Oxidation des Weines im

Fass ist ausgeschlossen. Außerdem reagiert Edelstahl weder mit Säuren noch Basen, noch gibt das Material Ionen oder Partikel ab. Das ist ein Grund, warum in Edelstahlbehältern die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften von Spitzenweinen vom Zeitpunkt der Abfüllung bis zur vollständigen Entleerung des Behälters unverändert bleiben.

„Mir ist die ganzjährige Verfügbarkeit sehr wichtig. Wenn andere in der Saison schon nicht mehr liefern können, bekommen unsere Kunden ihre Weine wie

„Edelstahl reagiert weder mit Säuren noch Basen, noch gibt das Material Ionen oder Partikel ab.“

bestellt, pünktlich und einwandfrei. Natürlich sind wir durch die große Flotte an KEGs besonders flexibel, wenn wir neue oder individuelle Produkte für unsere Kunden abfüllen und ausliefern. Darüber hinaus sind Mehrweg-KEGs über die Jahre betrachtet wahrscheinlich die wirtschaftlichsten Behälter“, so Armando Serena, Präsident der Montelvini Gruppe. Montelvini produziert jährlich über 160.000 Hektoliter Wein, wovon ungefähr 100.000 Hektoliter (60 Pro-



KEGs aus Edelstahl von SCHÄFER Container Systems zur Vermarktung von Weinen.

zent) in SCHÄFER Junior PLUS KEGs abgefüllt werden. Abnehmer ist die Gastronomie – von der Strandbar über die Berghütte bis zu gehobenen Restaurants. In der Tat profitiert insbesondere die Gastronomie von den Vorteilen kleiner

Mehrweg-Fässer. Gastwirte können den Ausschank mit geringem Aufwand von der Flasche auf Zapfanlagen umstellen. Durch den Einsatz einer modernen Schankanlage mit integriertem Zählwerk und Abrechnung möglich. Verluste durch Glasbruch, angebrochene Flaschenware oder den Ausschank können dadurch stark reduziert werden. Die Handhabung ist denkbar einfach. Ebenso ergeben sich logistische Vorteile. Die Unempfindlichkeit von KEGs

aus Edelstahl ist einzigartig. Zudem schützen sie ihren Inhalt zuverlässig vor Licht- und Sonnenstrahlung. Überdies sind Fässer, wie die der stapelbaren PLUS KEG Modelle, effizienter zu lagern als Flaschen. Die optimierte Stellfläche kommt auch den Endkunden zugute: Der geringe Platzbedarf ermöglicht eine größere Getränkevielfalt am Point of Sale.

Geleerte KEGs finden über ein Pfandsystem ihren Weg zurück an die Montelvini Gruppe. Dort werden sie gereinigt, sterilisiert und wieder befüllt. Noch heute sind bei Montelvini Junior PLUS KEGs aus dem Jahr 1987 im Einsatz. Die Verpackungskosten pro ausgeschenktem Glas Wein bewegen sich laut Armando Serena im Subcent-Bereich. Folglich sind Mehrweg-KEGs aufgrund ihres praktischen Nutzens und den ökonomischen wie ökologischen Vorteilen in der Weinvermarktung ein entscheidender Wettbewerbsvorteil.

GEA liefert HEINEKEN UK eine Wärmepumpenlösung

GEA beliefert seinen langjährigen Kunden HEINEKEN UK mit einem umweltfreundlichen Wärmesystem für das Werk in Manchester, Großbritannien. Damit unterstütze GEA das globale Ziel des Brauereikonzerns, bis 2030 über alle Standorte hinweg Net Zero (Scope 1 und 2) zu erreichen. Die Brauerei in Manchester produziert laut Presseinformation jährlich rund 400 Millionen Liter Bier der Marken Heineken®, Birra Moretti und Foster's.

Für HEINEKEN UK beginnt der Dekarbonisierungsprozess mit der Installation von Wärmepumpen und einer umfassenden Energielösung, die Abwärme auffängt und für Brau- und Abfüllprozesse wiederverwendet. GEA übernehme die Konzeption, Lieferung und Installation des emissionsarmen Wärmesystems und kümmere sich auch um den Umbau der bestehenden Anlagen. Bisher werde der Dampf



Mit Wärmepumpen kann die im Brauprozess entstehende Abwärme genutzt und ein Kreislaufsystem geschaffen werden. Foto: HEINEKEN UK

in großen, mit Erdgas betriebenen Dampfkesseln erzeugt. Mit dem neuen System nutze HEINEKEN UK ein Niedertemperatur-Warmwassernetzwerk (90 °C), wobei die Dampfkessel durch umweltfreundliche, elektrisch betriebene Wärmepumpen von

GEA ersetzt werden. Die Wärmepumpenlösung von GEA arbeite mit einem umweltfreundlichen Ammoniak-Kältemittel, das weder die Ozonschicht schädigt noch Treibhauspotenzial besitzt. Das Kreislaufsystem nehme Abwärme aus unterschied-

lichen Prozessen auf und verteile sie.

Die Fertigstellung des Projekts sei für Ende 2024 geplant. HEINEKEN UK gehe davon aus, den Gasverbrauch mit dem neuen System um 45 Prozent zu senken und so die CO₂-Emissionen reduzieren zu können.

AGRANA erweitert Anlage für technische Stärke - Pörner mit Gesamtplanung beauftragt

Der Frucht-, Stärke- und Zuckerkonzern AGRANA wird 2023 am Standort der Kartoffelstärkefabrik in Gmünd in Österreich eine zusätzliche Walzentrocknungsanlage errichten. Mit einem Investitionsvolumen von 23 Millionen Euro will AGRANA damit die Produktion von technischen Stärken für die Bau- und Klebstoffindustrie um ein Drittel erhöhen. Mit der Gesamtplanung dieses Vorhabens hat der Konzern die Pörner Ingenieurgesellschaft beauftragt. Pörner Wien übernimmt Basic- und Detail Engineering, Baustellen-

und Montageüberwachung sowie Projektmanagement und Inbetriebnahmeunterstützung. Die Fertigstellung der neuen Industrieanlage ist im Juli 2025 geplant. Pörner-Projektleiter Manfred Paulus erläutert die Herausforderungen: „Für die Walzentrocknungsanlage, vom Rohstoffeintrag bis zur Trocknung des Fertigproduktes, wird ein neues Fertigungsgebäude errichtet. Dabei müssen wir die Montagen und Einbindungen so durchführen, dass es zu keiner Beeinträchtigung des laufenden Betriebes kommt. Außerdem stehen

für die Bau- und Montagearbeiten nur eingeschränkte Platzverhältnisse zur Verfügung.“ Das Projekt folge dem Bestreben der Industrie nach Dekarbonisierung. „Technische Industrien setzen vermehrt – auch aufgrund gesetzlicher Vorgaben – auf biobasierte Materialien und wählen Stärke als nachhaltige Alternative zu erdölbasierten Produkten. Der Werksausbau trägt dieser steigenden Nachfrage Rechnung und sichert die Wettbewerbsfähigkeit des Standortes Gmünd“, so Dr. Norbert Harringer, Technik-

Vorstand der AGRANA Beteiligungs-AG. In der bauchemischen Industrie sorgt AGRANA-Stärke in Form von Stärkeether sowohl in Gips- und Gips-Kalkhydrat als auch in Zement- und Zement-Kalkhydrat-Baustoffen für die gewünschte Konsistenz. Aufgrund der guten Klebeeigenschaften wird AGRANA-Stärke in der Klebstoffindustrie als Alternative zu synthetischen Klebstoffen verwendet und als „Green Glues“ bezeichnet. In Gmünd stellt AGRANA über 300 verschiedene Stärkeprodukte her.