

Bügelflaschen verpacken

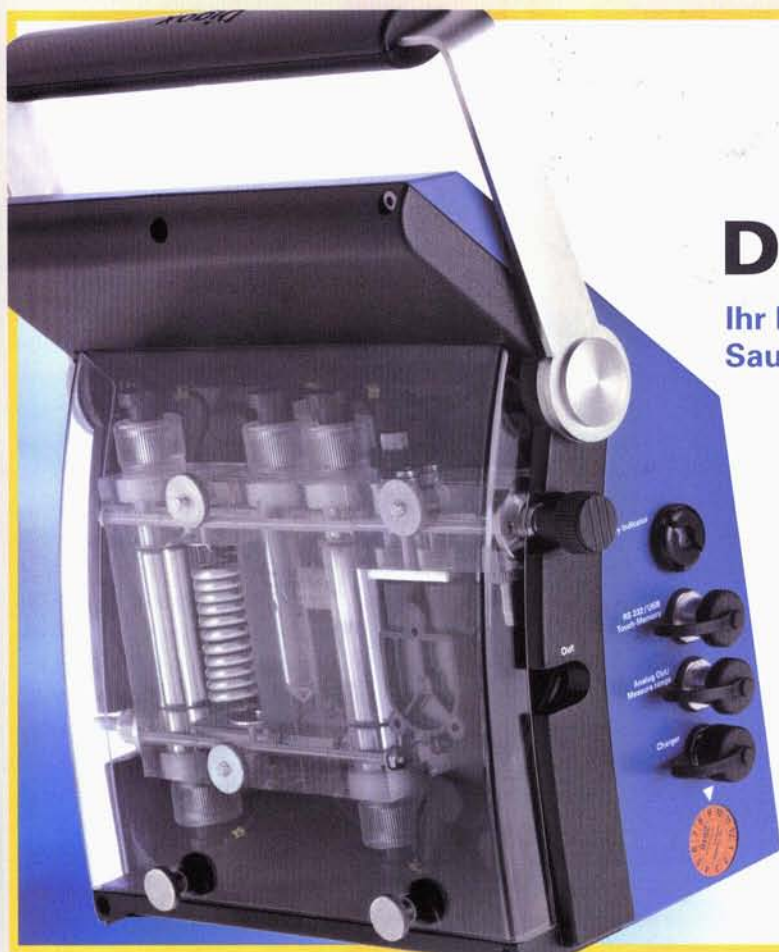
INTEGRIERTE WECHSELMAGAZINE | Die Privatbrauerei Haffner in Uslar, auch „Bergbräu“ genannt, ist die einzige Privatbrauerei in Südniedersachsen. Elf Biere und Biermischgetränke, insgesamt rund 20 000 Hektoliter im Jahr, werden überwiegend in Drittelliter-Bügelflaschen abgefüllt. Zudem setzt die Brauerei zwei verschiedene Kisten für Bügelflaschen und drei unterschiedliche für Flaschen mit Kronenkorken ein – der Umbau bei einem Sortenwechsel muss also schnell gehen. Nun stehen beim Bergbräu zwei Maschinen vom Typ „Multipac I“ des Trockenteilspezialisten Beyer aus dem sächsischen Roßwein, eine zum ein-, die andere zum auspacken.

DIE FAMILIE HAFFNER ist seit Mitte des 18. Jahrhunderts in Uslar im Weserbergland ansässig. Friedrich Wilhelm Haffner gründete im Jahre 1868 die Sollinger Bergbrauerei, zuvor war er Essigfabrikant und

Stadtmusikus. In der Brauerei wurde zunächst nur Braunbier hergestellt, 1887 zog die Braustätte auf das heutige Grundstück in den Dinkelhäuserweg um. Wilhelm „Willi“ Haffner (1888 - 1964) sicherte den

Fortbestand der Brauerei, steuerte sie nach zwei Kriegen durch Krisenzeiten hindurch und brachte mit Umsicht und Geschick den Braubetrieb wieder in Gang. Der Flaschenbieranteil am Gesamtumsatz hatte sich nach dem Krieg mehr als verdoppelt und liegt heute bei über 75 Prozent. Das Sudhaus wurde erneuert, Lager- und Gärkeller erweitert, neue Flaschenspül-, Flaschenfüll- und Förderanlagen angeschafft.

Heute führt *Hinrich Haffner* mit seiner Tochter *Michaela* ein modernes Unternehmen: Sudkessel und Tanks aus Stahl sorgen für ein stets gleich gut schmeckendes Bier, kontinuierlich wird investiert und die Technik in der Brauerei modernisiert. 1989 entstand ein neues Sudhaus. Die alten Kupferkessel wurden durch Edelstahltanks ersetzt. Die Kapazität wurde auf 50 000 hl verdoppelt. 1990/91 folgte die Tanklagererweiterung, 1993 wurden zur 125-Jahr-



Dr. Thiedig

Digox 6.1

Ihr Referenzgerät für die Sauerstoffmessung in Labor und Prozess

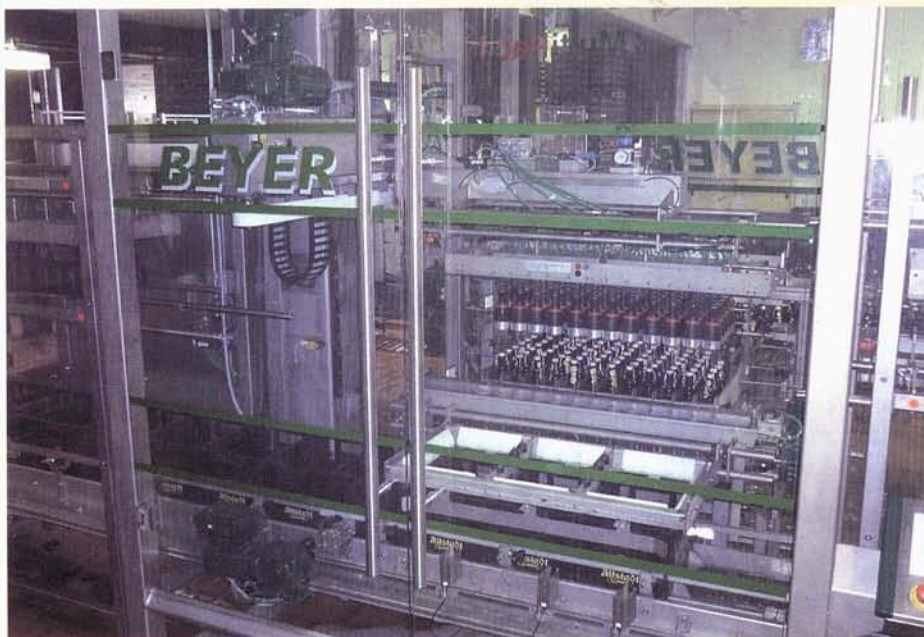
- sofortige Messanzeige
- Thiedig-Aktiv-Kalibrierung
- direktes Messverfahren ohne Membran
- Diagnosefunktion
- grafische Trendanzeige und USB 2.0
- Gesamtsauerstoffmessung (Option)
- Medium Scanner (Option)

**Brau Beviiale 2010
Halle 4, Stand 322**

Dr. Thiedig – Process Analysers
info@thiedig.com • www.thiedig.com



Zwei „MultiPac I“ stehen bei der Privatbrauerei Haffner im komplett modernisierten Flaschenkeller



Immer drei Kisten je Hub – millimetergenau positioniert – werden mit Flaschen bestückt

Fotos: Beyer

Feier zwei große Hallen eingeweiht. Hier stehen die Maschinen zur Flaschenreinigung und -abfüllung, zum Etikettieren, zur Inspektion der Flaschen, zum Ein- und Auspacken der Bügel- und Kronkorkenflaschen sowie zum Waschen und Wenden der Bierkästen.

■ Produktpalette

Gebraut werden sieben Biere (Pils, Altstadt Dunkel, Hefe-Weizen, Maibock, Doppelbock, Bernsteiner Gold (spezieller Hopfen und englische Hefe), Henry (mildes Pils), drei Biermischgetränke (Alster, Diesel, Peach'n'Passion (Dunkel + Pfirsich-Maracuja)) sowie ein alkoholfreies Malzbier. Das

Bier wird über eine Pipeline von der Brauerei hoch in den neuen Komplex gepumpt, wo es in drei jeweils 200 Hektoliter fassende Tanks bis zur Abfüllung zwischengelagert werden kann. Hier werden heute bis zu 18 000 Flaschen pro Stunde gefüllt.

■ Moderne Packer

„Die bisherigen Ein- und Auspackmaschinen waren schon sehr alt und mussten dringend erneuert werden. Durch Recherchen in der Fachpresse und Herumfragen bei Kollegen stieß ich auf die Maschinenbaufirma Beyer“, erläutert Hinrich Haffner. Beyer Maschinenbau mit seiner über einhundertjährigen Geschichte wird in der vierten Ge-

neration von *Till Beyer* geführt und mit viel persönlichem Engagement ausgebaut.

Die von Beyer an die Privatbrauerei Haffner gelieferten Packer des Typs „MultiPac I“ haben frei programmierbare Verfahrachsen, sind kompakt und platzsparend konstruiert sowie komplett aus Edelstahl gebaut. Die Maschinen arbeiten aufgrund der eingesetzten Gegengewichtstechnik extrem energiesparend, da Gegengewicht und Ausleger im Gleichgewicht sind und immer nur die Flaschenmasse beschleunigt werden muss. Die Bedienung erfolgt über TouchPanel. Da sämtliche Zeiten, Geschwindigkeiten sowie die kompletten Kurvendaten auf dem Panel abrufbar sind, kann der Kunde nach entsprechender Einweisung auch neue Flaschensorten selbstständig in Betrieb nehmen. Ebenso ist das über das standardmäßig enthaltene Modem möglich. Durch integrierte Laufzeitüberwachungen und Wegmessungen werden die Schmierintervalle der Maschine kontrolliert und bei Bedarf dem Bediener gemeldet. Die Flaschentische sind t-förmig, die Gassenführungen aus Edelstahl und mittels so genannter „Kammbleche“ auf jedes Format schnell einstellbar.

■ Leistungsparameter

Bis zu 24 000 Flaschen (0,5 oder 0,33 l) mit Kronenkorken und bis zu 1000 Bügelverschlussflaschen können in der Stunde ein- und ausgepackt werden. „Das Schwierige sind die Bügelflaschen, zudem haben die Kisten bei Haffner ein sehr enges Innenmaß. Wir hatten mit unseren speziellen Packtulpen also keine Toleranzen, um die Flaschen störungsfrei auszupacken. Daher haben wir uns einen kleinen Kniff einfallen lassen: Die Kisten (immer drei auf einen Hub) werden an einer kleinen Kante ganz exakt positioniert. So stehen alle Kisten immer millimetergenau an der gleichen Stelle, und es gibt keinerlei Schwierigkeiten beim Ein- oder Auspacken“, berichtet Till Beyer.

Laut Hinrich Haffner klappt das absolut reibungs- und problemlos. „Da wir ja zwei verschiedene Kisten für Bügelflaschen und drei unterschiedlich für unsere Euro- und Steinie-Flaschen haben, müssen die beiden Packer regelmäßig umgebaut werden. Es war uns wichtig, dass das schnell und zuverlässig funktioniert. Durch die integrierten automatischen Wechselmagazine schaffen wir das mittlerweile in maximal zehn Minuten.“

B. Brosch