

Bügelverschließer für die Bolten-Brauerei

BÜGEL FÜR ALLE FÄLLE | Die Geschichte der Privatbrauerei Bolten beginnt im Jahre 1266. Zu dieser Zeit erhielt der Gründer der Brauerei Heinrich der Brauer von der Herrschaft Myllendonk das Recht verliehen, auf dem Kraushof in Korschenbroich Bier zu brauen. Bis heute ist der Kraushof der Sitz der ältesten Altbierbrauerei der Welt. Ein neuer Bügelverschließer sorgt dafür, dass das Bier auch künftig frisch und mit dem ursprünglichen Geschmack beim Kunden ankommt.

ÜBER GENERATIONEN WURDE nicht nur die Brauerei auf die Nachfahren übertragen, sondern auch die handwerkliche Kunst des Brauens weitergegeben und bewahrt. Daran wird der neue Inhaber *Michael Hollmann* auch nichts ändern. „Mich reizt es, die große Tradition der Privatbrauerei Bolten fortzuführen, weil ich an die Marke Bolten glaube und an das, was sie seit Hunderten von Jahren prägt: eine geradezu fanatische Liebe zum herausragenden Geschmack. Das spürt man hier bei jedem Mitarbeiter. Man spürt den Stolz, als kleine

Brauerei immer noch zu existieren, trotz der Konzentrationswellen und Übernahmeschlachten in der Bierbranche. Deshalb sind wir entschlossen, die Geschichte der Brauerei fortzuschreiben. Wir sind eine Brauerei vom Land und liefern unser Bier hier in die Region. Unser Konzept ist also ganz einfach: frisches Bier mit einem erstklassigen Geschmack und kurze Wege, kurz: frisch vom Land“, beschreibt *Michael Hollmann* seine Motivation und seine Ziele.

Investition in einen neuen Bügelverschließer

Um diesen hohen kundenorientierten Anspruch zu gewährleisten, wurde die Investition in einen neuen Bügelverschließer nö-

tig. Die Entscheidung fiel für eine Anlage der AMS-Getränketechnik GmbH, Enzenreith/Österreich. Betriebsleiter *Markus Hunneck* begründet das so: „Wir hatten an unseren neuen Bügelverschließer extrem hohe Ansprüche, auch im Hinblick auf Mikrobiologie, Bügelspannkontrolle und Platzbedarf. Bei Bolten werden sowohl Eigenmarken als auch Lohnprodukte abgefüllt. Die Lohnabfüllung erfordert höchste Qualität und nachhaltige Produktsicherheit, handelt es sich doch immer um äußerst sensible Kunden.“

Anlagendaten

Die Leistung des AMS Bügelverschließers liegt bei 12 000 Flaschen/h, sowohl für 0,5-l- als auch 0,33-l-Bügelflaschen.

Die in den Bügelverschließer vom Füller zugeführten Flaschen werden mittels einer eigenen Hochdruckeinspritzung mit individuell einstellbaren Druckkurven und Temperaturen leistungsabhängig vor dem Verschließen aufgeschäumt. Es folgen ein mechanischer Ausrichtvorgang der Flasche und ein nachgeschaltetes Fixieren des Bügels und Klöppels, bevor der Aufleger präzise den Klöppel auf die Flaschenmündung legt. Durch einen extra nachgeschalteten Verschließvorgang wird der Klöppel erst genau in der Flaschenmündung zentriert, bevor er



Ein schneller Formateilwechsel gehörte zu den Anforderungen der Bolten-Brauerei



12 000 Bügelverschlussflaschen verschließt der neue Verschließer in Korschenbroich

Autor: Dipl.-Ing. Stefan Hammermeister, Ingenieurbüro, AMS-Dependance Deutschland, Düsseldorf

samtweich und bügelschonend verschlossen wird.

Ein schneller Formatteilwechsel der verschiedenen Gebindegrößen war Teil der Anforderung an die neue Maschine in der sorten- und gebindevielfältigen Füllerei.

■ Sorglos-Paket

Die AMS bot der Bolten-Brauerei neben der technischen Lösung auch die Einbringung des Bügelverschleißers in die beengten Platzverhältnisse an und war somit gesamtverantwortlich von der Kranstellung, Dachöffnung, Einbringung, Installation und Inbetriebnahme „just-in-time“.

Seit Februar 2009 verschließt nun die Bolten-Brauerei mit einem AMS-Bügelverschleißer der neuesten Generation – Arch-Table und Brace-Design – stündlich 12.000 Bügelflaschen, wahlweise 0,5-l oder 0,33-l mit einer Verschlussrate von über 99 Prozent.



Beengte Platzverhältnisse erforderten Fingerspitzengefühl bei der Einbringung des Bügelverschleißers
Fotos: AMS

GENUSS-PORTRÄT BIER

Bier-Sommelier-Weltmeister Karl Schiffner beschreibt die europäische Biervielfalt – heute: Imperial Stout

Das Imperial Stout ist ein vor allem in englischsprachigen Ländern sehr beliebtes, dunkelbraunes bis fast schwarzes, hopfenbitteres Bier mit ausgeprägtem Röstschaarakter und einer cremefarbenen bis hin zu einer haselnussbraunen Schaumkrone. Es



Zur Nachahmung empfohlen – Bier-sommelier Karl Schiffner beschreibt in BRAUWELT europäische Biere auf äußerst ansprechende Weise

wird aus stark geröstetem Gerstenmalz unter Zusatz von gerösteter Gerste oder auch Hafer mit obergäriger Hefe gebraut.

Imperial Stouts wurden um 1800 von englischen Brauereien für den russischen Zarenhof eingebraut und sind im Vergleich zu anderen Stouts besonders wuchtig und langanhaltend.

Ich kenne Biere dieses Typs, dessen aus der Schaumkrone entgegenströmender Duft nach Vanille, rohem Kaffee und Whisky riecht. Am Gaumen präsentieren sich dann zarte, nussige Schokoladennoten mit finalisierendem, anhaltendem Whiskyton. Solche Biere reifen z. B. in Whiskyfässern. Daraus ergeben sich Aromen nach Torf, Salz und Erde, die aber im Geschmack von einer anfänglichen Süße, dunkler Schokolade, Malz- und Trockenfrüchten abgelöst werden. Schließlich dominiert dann der Nachgeschmack nach Whisky.

Gerade in der kälteren Jahreszeit ist so eine Bierspezialität sehr erwärmend. Man kann sie zu deftigen Speisen, Wild und Lamm reichen, aber auch fruchtige süß-säuerliche Desserts oder exquisite Bitterschokolade passen gut dazu. Die Herkunft des Begriffs geht auf

Stout Porter (also: starkes Porter) zurück, was mit der Zeit einfach auf Stout verkürzt wurde. Es existiert eine Reihe verschiedener Stout-Stile. Neben dem hier beschriebenen Imperial Stout gibt es zum Beispiel Sweet Stouts, Oatmeal-Stouts, Irish Dry Stouts oder Irish Extra Stouts. Letztere wurden vor allem für die afrikanischen Kolonien eingebraut.

Serviertipp: In Whisky- oder Likörgläsern bei Zimmertemperatur

Technologische und analytische Charakterisierung:

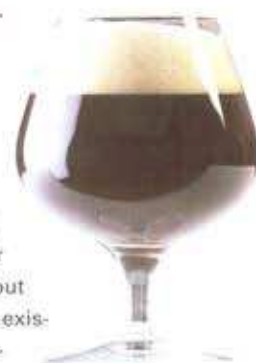
Imperial Stout: obergärig mit Ale-Hefen eingebraut

Stammwürze: 19-29°P

Alkohol: 7-12 Vol.-%

Farbe: 80++ EBC

Bittere: 50-80+ IBU



Ein typisches Imperial Stout