

Die Universalanlage fürs Handwerk

Moderne Handwerksbetriebe müssen heute sowohl den selbstgemachten Charakter ihrer Fleischprodukte bewahren als auch jederzeit reproduzierbare Spitzenqualität wirtschaftlich erzeugen. Diese tägliche Herausforderung meistert die Metzgerei Brodinger mit dem JETsmoker, einer Universalanlage der Schröter Technologie GmbH & Co. KG.

► **Die Metzgerei Brodinger** aus dem niederbayerischen Freyung wird in dritter Generation von Josef Brodinger geführt. Mit 30 Mitarbeitern verarbeitet das Familienunternehmen rund 100 Schweine und drei Stück Großvieh sowie ein Kalb pro Woche. Ihre frischen, delikaten Produkte gelangen über ein Ladengeschäft und 13 Großabnehmer an die örtliche Kundschaft.

Die Traditionsmetzgerei Brodinger war schon immer auf dem neuesten Stand der Technik. Längst vorbei sind die Zeiten, in denen Handwerksmeister mit einem schlichten Räucherschrank arbeiteten, der nur durch das Glutbett der Sägespäne beheizt wurde. Ein Verfahren, das große Erfahrung des Fleischermeisters erforderte, denn verpasste er den richtigen Zeitpunkt für die Räucherung, war die Fehlproduktion vorprogrammiert. Kessel dienten zum Kochen, Backöfen zum Braten und Backen. Vorgereift wurde in Gehängen im Deckenbereich der Wurstküche, die durch die ungekühlten Produktionsräume in Verbindung mit der hohen Luftfeuchtigkeit bei Kesselbetrieb „beheizt“ wurden. Das Endprodukt war so immer gewissen Schwankungsbreiten unterworfen, die allerdings vom Verbraucher – im Gegensatz zu heute – akzeptiert wurden.

Überzeugende Prozessergebnisse

Bereits 1998 war die Schröter Technologie GmbH & Co. KG als Partner für Josef Brodinger erste Wahl. Die

Spitzenanlagen aus Ostwestfalen lernte er schon während seiner Lehrzeit kennen. „Wir hatten Maschinen vier verschiedener Hersteller, aber Schröter überzeugte mich hinsichtlich der Prozessergebnisse und Verarbeitungsqualität am meisten“, erinnert er sich. Für seinen Betrieb orderte er daher neben zwei Nachreifräumen auch zwei Universalanlagen zum Räuchern und Backen vom Typ JETsmoker. Sie besitzen eine Kapazität von je zwei Wagen, die je nach Produkt mit 120 bis 250 kg beladen werden können.

Flexibles Universaltalent

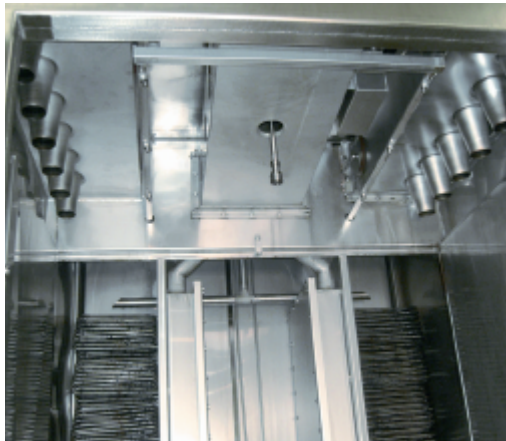
Neben den klassischen Heißrauchprodukten wie Wiener Würstchen, Bockwürstchen und Fleischwurst, bäckt der JETsmoker auch Haxen, Pasteten und sogar ganze Spanferkel. Der bayerische Klassiker Schweinsbraten gelingt ebenfalls mühelos. „Die Gleichmäßigkeit ist überragend und jederzeit unabhängig von der Wagenbeladung reproduzierbar“, schwärmt Brodinger. Die stufenlose Vorwahl der Umluftgeschwindigkeit und eine genaue computergesteuerte Feuchteregeleung ermöglichen eine problemlose Behandlung von Rohwürsten aller Art. „Die Anlagen sind für den harten täglichen Einsatz gebaut und arbeiten dank der hohen Verarbeitungsqualität mit großer Zuverlässigkeit“, weiß Brodinger. „Den Schröter-Kundendienst habe ich nur einmal in 13 Jahren benötigt. Ob per Telefon, Fernwartung oder vor Ort – ich kann mich jederzeit auf die Schröter-Kundendienstmannschaft verlassen“, berichtet der Fleischermeister.

Brodinger entschied sich neben einem klassischen Glimmrauch- auch für einen RF-Frictionsraucherzeuger. „Die ideale Lösung für meine Produkte und einfach in der Bedienung und Reinigung. Außerdem benötige ich in meiner Innenstadtlage einen Raucherzeuger mit einem geringen Abgasvolumen ohne energieaufwendige Abgasreinigung“, erläutert er. Die Anlagen verfügen über ein Siemens Touch Panel, das als intuitiv zu bedienendes Steuergerät jederzeit die volle Kontrolle über den laufenden Prozess, Rezeptdaten und Aufzeichnungen gewährleistet.

Die Spezialisten des Anlagenbauers programmieren sie je nach Kundenbedürfnis. „Durch den Einsatz von SPS (speicherprogrammierbare Steuerungen) können wir auch ausgefallene Wünsche berücksichtigen, da wir die Steuerungen zu 99 Prozent in unserem Haus programmieren“, erklärt Ullrich Flottmann, Leiter Elektrotechnik bei Schröter. Die verbauten Steuerungselemente bezieht das Unternehmen von renommierten Firmen wie Siemens oder Jumo aus dem hessischen Fulda. „So können wir sicherstellen, dass unsere Steuerungen auch noch nach Jahren weltweit erhältlich sind. Mit der Festlegung auf eine Steuerung



Ob Kasseler, Leberkäse oder Bacon – die mit dem Schröter-Equipment hergestellten Produkte der Metzgerei Brodinger stehen für erstklassige Qualität.



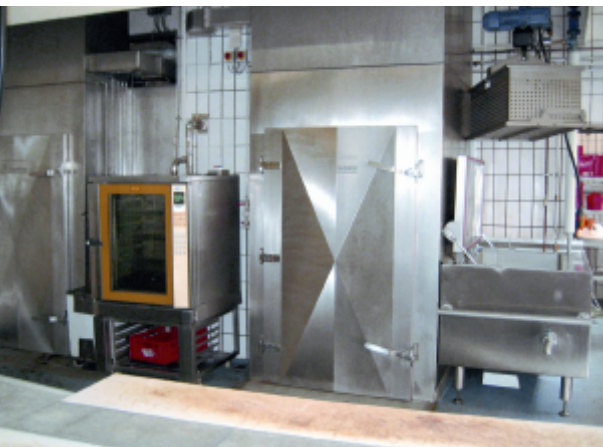
Die gut zugänglichen Heiz- und Kühlregister der Klimaeinheit sorgen für minimale Wartungskosten des JETsmokers.

oder einen Hauslieferanten wäre dies nicht möglich“, führt Flottmann aus.

Mühe los expandieren

„Von der Bestellung über die Auslieferung bis hin zu Aufbau und Inbetriebnahme lief alles im Zeitplan und absolut reibungslos“, erinnert sich Josef Brodinger. „Mir war wichtig, dass mein Handwerker vor Ort kleinere Wartungsarbeiten und Reparaturen selbstständig durchführen kann. Dies ist bei meinen Anlagen mühe los möglich“, ergänzt er.

Aufgrund des umfangreichen Sortiments, der hervorragenden Produktqualität und der absoluten Frische ist es nicht verwunderlich, dass das Familienunternehmen kräftig expandiert: Für das laufende Jahr wurden bereits eine neue Ein-Wagen-Universalanlage vom Typ JETsmoker, eine Zwei-Wagen-Kaltrauchanlage vom Typ CLIMAJet mit Friktionsrauch sowie eine Zwölf-Wagen-Nachreifeanlage inklusive der Prozessleitsoftware InTouch in Auftrag gegeben. Damit verrichtet bereits die dritte Anlagengenerationen den Dienst in der niederbayrischen Fleischerei. „Sie sollen bald ausgeliefert werden und ich freue mich schon heute“, verrät er. Denn er weiß: Auf das leistungsstarke Equipment kann er sich verlassen – und den täglichen Herausforderungen gelassen ins Auge sehen.



Die beiden JETsmoker und der Kochkessel (re.) von Schröter überzeugen in der Metzgerei Brodinger im täglichen Einsatz.