

„Wir waren schon vor zehn Jahren Trendsetter!“

„Bieraria Tschlin“ füllt mit von PAC Global konzipierter Linie außergewöhnliche Getränke ab

Das Dörfchen Tschlin hat 180 Einwohner. Es liegt auf fast 2000 Meter Höhe im Unterengadin (CH), direkt an der Grenze zu Österreich und Italien. Wer zum Rafting, Wandern, Radeln oder Skifahren in die Region um Nauders, Scuol oder St. Moritz will, der kommt an Tschlin und Martina vorbei. Neben einer grandiosen Landschaft vermarktet die Gemeinde dort ihr berühmtes Bündnerfleisch, exzellente Käsesorten – und ein vorzügliches Bier. Die „Bieraria Tschlin“ braut in Martina fünf Bio-Biere und füllt diese auf einer neuen Linie ab, komplett vom Schweizer Spezialisten für Flaschenwaschmaschinen PAC Global konzipiert.

Treibende Kraft hinter der Brauerei-Idee ist Reto Rauch. Er förderte eine deutliche Modernisierung der Technik, um die Lieferbereitschaft und Haltbarkeit des Bieres zu erhöhen. Im März 2015 wurde mit „Coop“ vereinbart, das „Tschlin Ambra“, ein obergäriges, bernsteinfarbenes Bio-Bier, in der ganzen Schweiz zu verkaufen. So wurde erstmals die Schallmauer von 1000 hl überschritten. Mitte 2016 wurde die Brauerei in den Nachbarort Martina verlegt, die Logistik war nun deutlich einfacher als in Tschlin, das herausragende Hochgebirgswasser blieb aber das gleiche. Die Kapazitäten wurden erweitert, eine neue Steuerung eingebaut. Neben den beiden Bio-Bieren Ambra und „Spez“, einem hellen Untergärigen, kocht der deutsche Braumeister Christian Schneider auch ein obergäriges Weizenbier mit einheimischem Brauweizen, das charakterfreudige, obergärige „Engadin Pale Ale“ sowie seit Kurzem das obergärige „Edelweiß“ ein. „Diese streng geschützte Pflanze haben wir von einer einheimischen Edelweiß-Plantage“, berichtet Rauch stolz. Daneben brennen sie einen edlen „Tschliner Single Malt“ (gelagert und gereift in Eichen- und Kastanienholzfässern) sowie einen Bier-Brand, einen Gin (Dschin da Tschlin) und einen Hopfenschnaps, alle hergestellt aus Biera Engiadinaisa. Abgerundet wird das Ganze von Bier-Essig – alles passt perfekt in die Linie hinein. „Wir waren schon vor zehn Jahren, lange vor dem heutigen Trend, ein Vorreiter mit Bier und anderen Getränken

aus heimischen Rohstoffen, gebraut nach den nachhaltigen Bio-Richtlinien“, sagt Rauch nicht ohne Stolz.

Viel Handarbeit gepaart mit moderner Technik

Braumeister Christian Schneider kam von Paulaner, ihm zur Seite steht Brauer Simon Stallinger und ein Lehrling für Getränketechnologie, der Bündner Severin Dietrich. Gemeinsam kochen sie im computergesteuerten Sudhaus

jeden Tag ein bis zwei Sude à 10 hl, die Gärung in neun zylindronischen Tanks dauert zwei bis drei Wochen, die Reifung danach in 13 horizontalen Drucktanks noch einmal so lange. An drei Tagen der Woche kommen aus dem Nachbarort die Mitarbeiterinnen Aita und Silvia, die dann für die Abfüllung zuständig sind.

Von Hand setzen sie die Mehrwegflaschen aus den – „Harassen“ genannten – Kisten auf das Band zur Flaschenwaschmaschine von PAC Global. Nach



1800 Flaschen in der Stunde kann nur einen Meter breite und fünf Meter lange Flaschen-Reinigungsmaschine vom Typ „CB4-0,5-R-4,8BVng“ in der Stunde reinigen. Ideale Maschine für kleine und mittlere Betriebe!



Auf fast 2000 Meter Höhe im Unterengadin (CH), umgeben von Drei- und Viertausendern, direkt an der Grenze zu Österreich und Italien, St. Moritz ist nicht weit entfernt, steht die „Bieraria Tschlin“. Fünf Bio-Biere werden gebraut und abgefüllt auf einer neuen Linie, die PAC Global konzipiert hat.

dem Füllen werden die Bügelflaschen mit dick umklebten Daumen ebenfalls manuell verschlossen. Die Einwegflaschen werden bereits sauber in der neuen Markl-Abfüllmaschine verkorkt. Anschließend setzen sie die Flaschen von Hand in die Harrassen oder auch in Kartons verschiedener Größen. Die Mehrwegflaschen mit Bügel sind bereits mit einem eingebraunten Etikett versehen, die Einwegflaschen werden an einer halbautomatischen Maschine ausgezeichnet. Bei allen fehlt noch das markante Fähnchen, das an jede Flasche einzeln angetackert wird mit Namen, Inhalt und einer kurzen Erklärung zum Bier sowie den Inhaltsstoffen.

Eine Füllmaschine, die zu uns passt!

Als sich Ideen-Geber, Antreiber, Vermarkter und Geschäftsführer Reto Rauch entschloss, auf eine neue, moderne Abfüllung zu setzen, war für ihn klar: „Nicht zu modern, keine Mega-Elektronik, sondern so, dass unsere exzellenten Biere perfekt abgefüllt werden mit einer möglichst langen Haltbarkeit – aber meine Leute müssen die Maschinen auch bedienen können“, berichtet Rauch. Er hörte sich unter Kollegen um, besuchte Messen, dabei stieß er immer wieder auf Günther Zimmermann, Inhaber des Flaschenwaschma-



Von Hand werden die Mehrwegflaschen in Viererreihen auf das Band zur Flaschenwaschmaschine von PAC Global gesetzt. Nach acht Minuten verlassen sie perfekt gereinigt in Richtung Füllmaschine. (Fotos: broesele)

schinen-Herstellers „PAC Global“ aus Zürich. Er plant regelmäßig für mittelständische Betriebe die Aufstellung und die Auswahl der Maschinen.

Den Mittelstand im Fokus

Im Jahr 1981 hatte Günther Zimmermann sein Unternehmen PAC Global gegründet, nachdem er zuvor bei den großen Maschinenbauern der Branche verantwortlich für Flaschenreinigung war. Mit seinem eigenen Unternehmen war er der Erste, der Flaschenreinigungsmaschinen komplett aus Edelstahl baute und in den heißen Zonen extrem isolierte. Von Anfang an war für ihn klar, dass er den vielen mittelständischen Betrieben sehr gute Technologie liefern wollte, die zuvor Probleme hatten, die viel zu großen und überdimensionierten Anlagen der etablierten Hersteller in ihrem Flaschenkeller unterzubringen. Heute sind alle PAC-Global-Maschinen energieeffizient und arbeiten sehr ressourcenschonend. Die Maschinen werden in der Nähe von Passau gefertigt, das Serienmaschinenprogramm beginnt schon bei 1800 Flaschen in der Stunde und reicht bis 12000 Flaschen stündlich.

Immer häufiger plant Zimmermann komplette Flaschenabfülllinien für mittelständische Betriebe, für die PAC Global auch als Generalunternehmer tätig sein kann. Die Kunden sind vor allem Brauereien, aber auch Mineralquellen, AfG-Betriebe, Keltereien sowie Molkeereien in Europa, Asien und Nordamerika, die wieder auf Glasflaschen setzen. Auch für die Bieraria Tschlin plante Zimmermann die neue Abfülllinie. Im Erdgeschoss wird gebraut und befinden sich die Gärtanks, im Keller stehen die Lagertanks sowie die neue Abfüllung: die Flaschenreinigungsmaschine von PAC Global, die auch sämtliche Edelstahl-Transportbänder lieferte, und die neue, extrem sauerstoffarm abfüllende „Bavaria“-Maschine von Markl Brauereimaschinen aus Reichenbach-Kienleiten.

Passt perfekt zum Mittelstand

Ins Engadin geliefert hat PAC Global. Die Maschine ist nicht einmal fünf Meter lang und nur etwas breiter als einen Meter; eine Flaschenreinigungsmaschine vom Typ „CB4-0,5-R-4,8BVng“ mit einer Leistung von bis zu 1800 Flaschen stündlich. Sie passt daher ideal in die knappen Verhältnisse der „Bieraria“ wie auch zu einer Vielzahl von kleinen und mittelständischen Brauereien. Die Flaschen werden an der Eind-Maschine manuell in Viererreihen

auf einen kleinen Ablauftisch gestellt, jede durchläuft mehrere Vorweichen, Laugenbäder, vier Spritzzonen inklusive Frischwasser-Abkühlung. Jede Flasche befindet sich mehr als acht Minuten in der Maschine und verlässt diese perfekt gereinigt mit rund 25°C. Vorbei am Ausleuchtschirm sind es nur wenige Meter, ehe die Flaschen in den Füller einfahren. Zeitgleich sind immer 248 Flaschen in der Reinigungsmaschine, sodass jede Stunde 1800 exzellent gereinigte Gebinde befüllt werden können. Scherben und Etikettenreste werden natürlich sauber ausgetragen, die Maschinen-Längsseiten weisen große Sichtfenster zur Kontrolle auf, alle Bereiche sind zur Reinigung oder Wartung sehr gut zugänglich.

Langlebig und gut zugänglich

Wie alle Maschinen von PAC Global so ist auch diese komplett aus Edelstahl gebaut. Alle heißen Zonen wurden doppelwandig mit Spezialmaterial isoliert, daher sind die Maschinen energieeffizient, schonen Ressourcen und arbeiten gemäß dem Nachhaltigkeitsprinzip: perfekte Reinigung, niedriger Energieverbrauch, jahrzehntelange Lebensdauer, kompakte Bauweise und Servicefreundlichkeit. Ein zentraler, elektrisch geregelter Getriebemotor sorgt für alle Bewegungsabläufe des Flaschenein- und -ausschubes sowie des Hauptförderketten Antriebs. Dieser bewährte Antrieb gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer. Ein querlaufendes Siebband über die ganze Maschinenbreite sorgt für eine wirkungsvolle Etikettenausräumung. Der Etiketten- und Schmutzablauf befindet sich außerhalb der Maschine in einem Sammelbehälter. Die Spritzrohre aus Chrom-Nickel-Stahl sind praktisch selbstreinigend durch



Das besondere Erkennungszeichen der Biere aus der „Bieraria Tschlin“ ist das markante Fähnchen, das an jede Flasche einzeln von Hand angetackert wird mit Namen, Inhalt, einer kurzen Erklärung zum Bier sowie den Inhaltsstoffen.

große Düsendurchmesser für Warmwasser- und Laugenspritzung. Die Einstellbarkeit des Spritzrohrverteilers sorgt für eine exakte Zentrierung der Düsen. Die robusten Flaschenzellen aus Kunststoff sind in extrem verwindungssteife Stahlblechprofile eingesetzt, können schnell und leicht getauscht werden. Sie gewährleisten einen schonenden Flaschentransport. In der Bieraria Tschlin können 0,33-Liter-Mehrweg-Bügel- und 0,35-Liter-Einwegflaschen mit Kronenkorken mit den gleichen Flaschenkörben gefahren werden.

Elektronik ja – aber nur so viel wie notwendig

Das seit vielen Jahrzehnten bewährte PAC-Global-Prinzip „Elektronik so viel wie nötig, aber nicht so viel wie möglich“ wurde auch bei dieser Maschine umgesetzt. Man setzt auf das zukunftsichere System der dezentralen Steuerung, dabei haben unterschiedliche Bereiche eigenständige elektronische Komponenten. Die Temperaturregelung der Laugentauchweiche, Leistungsregelung der Maschine und spezielle Sicherheitsüberwachungen sind jeweils selbstständige Systeme ohne Verknüpfungen. Fällt ein einzelnes System aus,



Auch der Schweizer Botschafter in Washington bestellt sich regelmäßig eine halbe Palette, in den feinsten Lokalen ist das Bier ebenso vertreten wie über Coop in der ganzen Schweiz.

kann es auch nach vielen Jahren problemlos durch eine moderne Komponente ersetzt werden.

Den richtigen Weg eingeschlagen

Eigentlich war es eine verrückte Idee, im Unterengadin Bier zu brauen, dort gibt es keine Biertradition. Mittlerweile wird das Bier, das neun Monate haltbar ist, auf vielen Märkten verkauft als „Bun-Tschliner“ gemeinsam mit Käse, Salsiz, Eier, Fleisch, Kräuterlikör, Honig, Konfitüren, Geschenkkisten. Es ist in der gesamten Schweiz über Coop distribuiert und nicht nur der Schweizer Botschafter in Washington lässt sich regelmäßig beliefern, auch der Bündner Starkoch Andrea Caminada führt das Tschliner Bier in seinen Lokalen. Die Bieraria Tschlin trägt mit ihrem ganz besonderen Bier, der BE Biera Engadinaisa, den Namen Tschlin weit hinaus ins Land. Damit dient die Brauerei und das „Tschliner Bier“ in doppelter Weise den Arbeitsplätzen in Valsot: Das steigende Image gibt Beschäftigung und Tourismus, die Bieraria selbst bietet Einheimischen Arbeit. „Wir sind auf einem sehr guten Weg“, unterstreicht Reto Rauch. □



Nach dem Füllen und Verschließen werden die Flaschen in Harassen oder in Kartons gesetzt, die in den Kisten werden zuvor noch sorgfältig abgespritzt.

Bert Brosch

Broesele PR