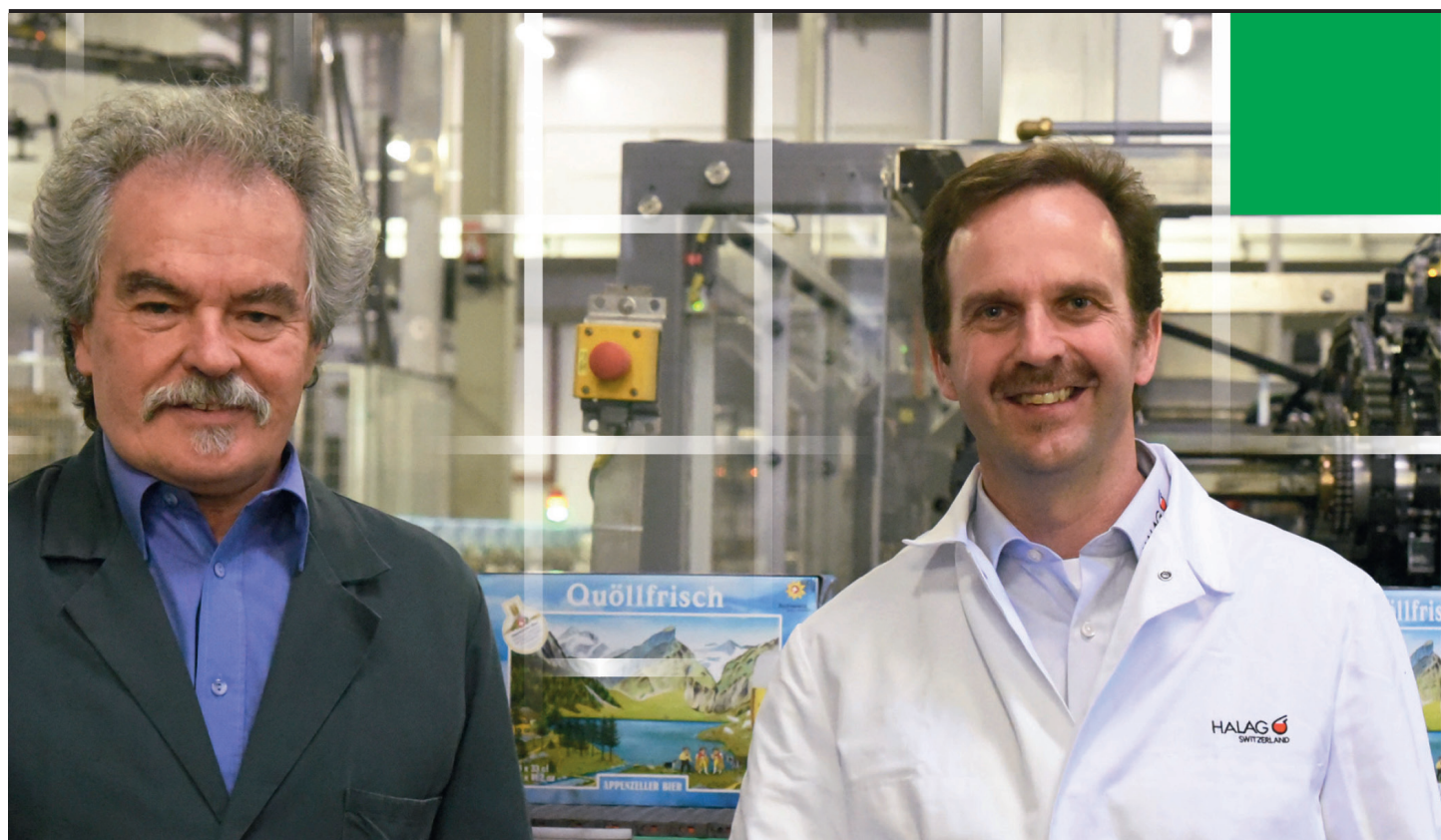




BILDER: MARTIN BELTINGER/AT

Nachhaltige Konzepte für innovative Betriebe

Die Brauerei Locher in Appenzell ist für ihre Bierspezialitäten europaweit bekannt. Für die optimale Reinigung der modernen Anlagen, Gär- und Lagertanks setzt das Traditionsunternehmen auf die Expertise der Halag Chemie AG.



Bei Mehrwegflaschen ist die optimale Reinigung besonders wichtig

Bier ist eines der ältesten alkoholischen Getränke. Forscher gehen davon aus, dass die Geschichte des Biers vor rund 10 000 Jahren ihren Anfang nahm. Auch wenn die Braumethoden mittlerweile wesentlich moderner sind, hat der Gerstensaft seine ursprünglichen Zutaten Hopfen, Malz und Wasser beibehalten. Aus diesen Rohstoffen braut auch die Brauerei Locher das Appenzeller Bier – und das mit grossem Erfolg. Nicht umsonst erweitert das Traditionsunternehmen seit Jahren kontinuierlich seine Produktion. Damit die vielen verschiedenen Biersorten der Brauerei auch in Zukunft mit ihrem Geschmack und der hohen Qualität überzeugen können, legt die Brauerei grossen Wert auf die optimale Reinigung der Maschinen, Gär- und Lagertanks und baut in puncto Reinigung auf einen starken Partner.

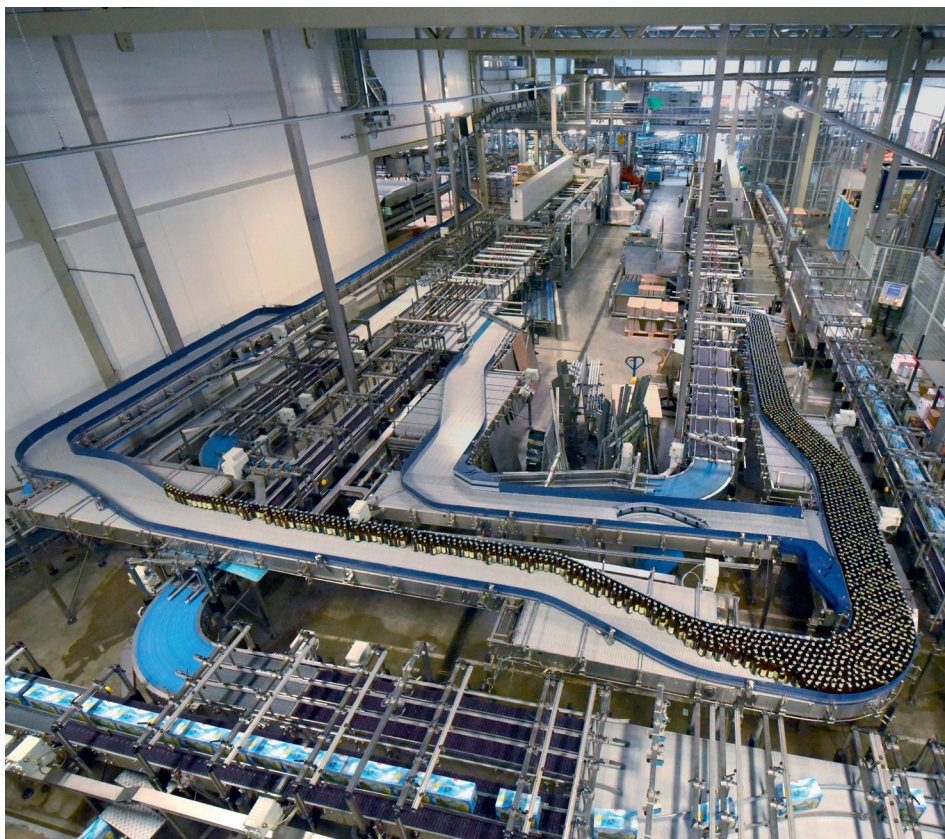
Bewährte Partnerschaft. Seit rund zehn Jahren betreut Halag die Brauerei. Experten wie der Leiter Beratungsdienst Erich Thoma, stehen mit Rat und Tat zur Seite und unterstützen das Traditionsunternehmen bei allen reinigungsrelevanten Herausforderungen. So auch bei der Inbetriebnahme neuer ZKG-Tanks, Maschinen und Anlagen. «Bei der Erweiterung unseres Betriebs

haben wir neue zylindrokonische Gär-tanks installiert. Zur Grundreinigung dieser ZKG haben wir den Halag-Spezialisten hinzugezogen, um ein optimales Reinigungsergebnis zu erzielen», erklärt Produktionsleiter Max Bürki. Hartnäckige Verschmutzungen wie beispielsweise Fettreste und Staubrückstände vom Schweißen verlangen eine spezielle Grundreinigung. Daher hat der Fachmann die Reinigungsmittel exakt auf die Verschmutzungen zugeschnitten. «Bei der Grundreinigung brauchen wir andere Zusätze, teilweise höhere Konzentrationen und mehr Zeit als bei einer normalen Reinigung. Zudem können wir eine Passivierung der Chromstahloberflächen erreichen, sodass später bei der Nutzung weniger Verschmutzungen anhaften. Daher sind hier spezielle Reinigungsmittel gefragt», so Thoma.

Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser.

Aber nicht nur für die Grundreinigung ist Expertise nötig. Auch die reguläre Reinigung führt die Brauerei professionell durch und lässt die Wirkung regelmässig kontrollieren. «Gemeinsam mit unserem Halag-Berater passen wir die Reinigung immer wieder an und überprüfen auch die Wirkung. Diese Kontrollen machen wir zum Teil selber. Doch wir lassen auch ein regelmässiges Monitoring durchführen. Dabei analysiert das Halag-Labor verschiedene Parameter, die wir vor Ort nicht bestimmen können. Diese externen Untersuchungen geben uns zusätzliche Sicherheit», erläutert der Produktionsleiter. Zur Kontrolle der Reinigungswirkung nutzt der Reinigungsspezialist verschiedene Methoden. Eine davon ist die Überprüfung auf den Gesamtgehalt organischer Kohlenstoffe (TOC) im Spülwasser. Den Zustand der Lauge eruieren die Fachleute mittels Soda respektive effektivem Natronlaugegehalt. Erreicht dieser Wert eine definierte Grenze, ist ein Austausch der Reinigungslösung nötig. Auch die ATP-Biolumineszenz-Methode ist regelmässig im Einsatz.

Der Umwelt zuliebe. Für die Reinigung setzt die Brauerei den Verschmutzungen angepasste Produkte ein, die entsprechende Wirkstoffe enthalten. Damit lassen sich Anhaftungen effizient lösen und entfernen. Die modernen Anlagen, Gär- und Lagertanks sind mit einer CIP-



Moderne Anlagen brauchen ein Reinigungskonzept, dass auf die Bedürfnisse und Anforderungen exakt angepasst ist

Reinigung ausgestattet. «So können wir die Reinigungslösungen optimal ausnutzen. Wir reinigen so lange wie nötig, aber auch nicht zu lange», meint Bürki.

Zudem nutzt die Brauerei ihre eigene Biostufe zur biologischen Abwasserreinigung. Damit verhindert sie die unnötige Belastung des Abwassers durch organische Substanzen. Da die «Biologie» aber Laugen und Säuren nicht besonders mag, müssen die Fachleute auf den optimalen pH-Wert achten, den sie durch geschickte Vermischung am Ende der Reinigung erreichen.

Ein besonderes Anliegen war die Reduzierung respektive Eliminierung von Phosphat im Abwasser. «Die kommunale Anlage akzeptiert Phosphat im Abwasser nicht mehr. Daher mussten wir die Reinigungsmittel und unser Konzept entsprechend anpassen. Halag hat für uns die notwendigen Produkte entwickelt, mit der gleichen Reinigungswirkung, aber eben ohne Phosphat. So verwenden wir jetzt beispielsweise den phosphatfreien, sauren CIP-Reiniger für die Kreislaufreinigung von Leitungen, ZKG und Maschinen. Für die Aussenreinigung der Tanks,

Anlagen und Maschinen setzen wir den phosphatfreien Schaumreiniger ein», erklärt Bürki. Mit diesen Massnahmen ist es für die Brauerei kein Problem, das phosphatfreie Abwasser in die Kanalisation einzuleiten.

Die Unterstützung durch das Dienstleistungskonzept Halag-Services des Reinigungsspezialisten hat sich für die Brauerei auszahlt. So ist nicht nur die Inbetriebnahme neuer Anlagen und Tanks problemlos verlaufen, auch die generelle Reinigung ist optimal auf die Bedürfnisse des Traditionsbetriebs ausgerichtet. Ein regelmässiges Monitoring durch Halag, gibt zusätzliche Sicherheit, sodass der Produktion und einem weiteren Ausbau des Betriebs nichts im Wege steht. ■

Weitere Informationen:
Halag Chemie AG
www.halagchemie.ch

Brauerei Locher
www.appenzellerbier.ch