Seit über 120 Jahren steht das Familienunternehmen Zentis für eine hohe Expertise bei der Veredelung von Früchten und anderen natürlichen Rohstoffen. (Fotos: Viega)

Mit höchster Reinheit zu edlem Genuss:

SANPRESS-EDELSTAHL-ROHRNETZE VON VIEGA VERSORGEN MARZIPAN-PRODUKTION BEI ZENTIS

Das Reinheitsgebot für deutsches Bier ist legendär. Nicht ganz so bekannt, aber nicht weniger kompromisslos ist das Reinheitsgebot für Marzipan, das im Deutschen Lebensmittelbuch „Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren" heißt. Gut 10.000 Tonnen dieser „daraus hergestellten Massen" werden jedes Jahr bei Zentis in Aachen zu feinstem Marzipan verarbeitet – auf genauso „feinen" Anlagen, teilweise in Reinräumen. Aus optischen, viel mehr noch aus funktionalen Gründen sind sie fast ausnahmslos mit Rohrleitungsnetzen aus dem Sanpress Inox-Programm von Viega ausgestattet.

„Marzipanrohmasse ist eine aus blanchierten, geschälten Mandeln hergestellte Masse. Sie enthält höchstens 17 % Feuchtigkeit. Der Anteil des zugesetzten Zuckers beträgt höchstens 35 % und der Mandelölgehalt mindestens 28 %, beides bezogen auf die Marzipanrohmasse mit 17 % Feuchtigkeitsgehalt. Bei der Marzipanrohmasse M I kann der Gesamtgehalt an blanchierten/geschälten gegebenenfalls bitteren Mandeln bis zu 12 % des Mandelgewichtes betragen." (Quelle: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz; Dt. Lebensmittelbuch). Höchstens 17 %, höchstens 35 %, mindestens 28 %, bis zu 12 % – die Herstellung von Marzipanrohmasse ist ein äußerst präzises Handwerk, im Hundertstel gemessen. Und es ist ein „geheimes" Handwerk, denn bei Zentis wird –

wie bei jedem Hersteller – die trotz solcher Prozentangaben mögliche individuelle Rezeptur gehütet wie der sprichwörtliche Augapfel.

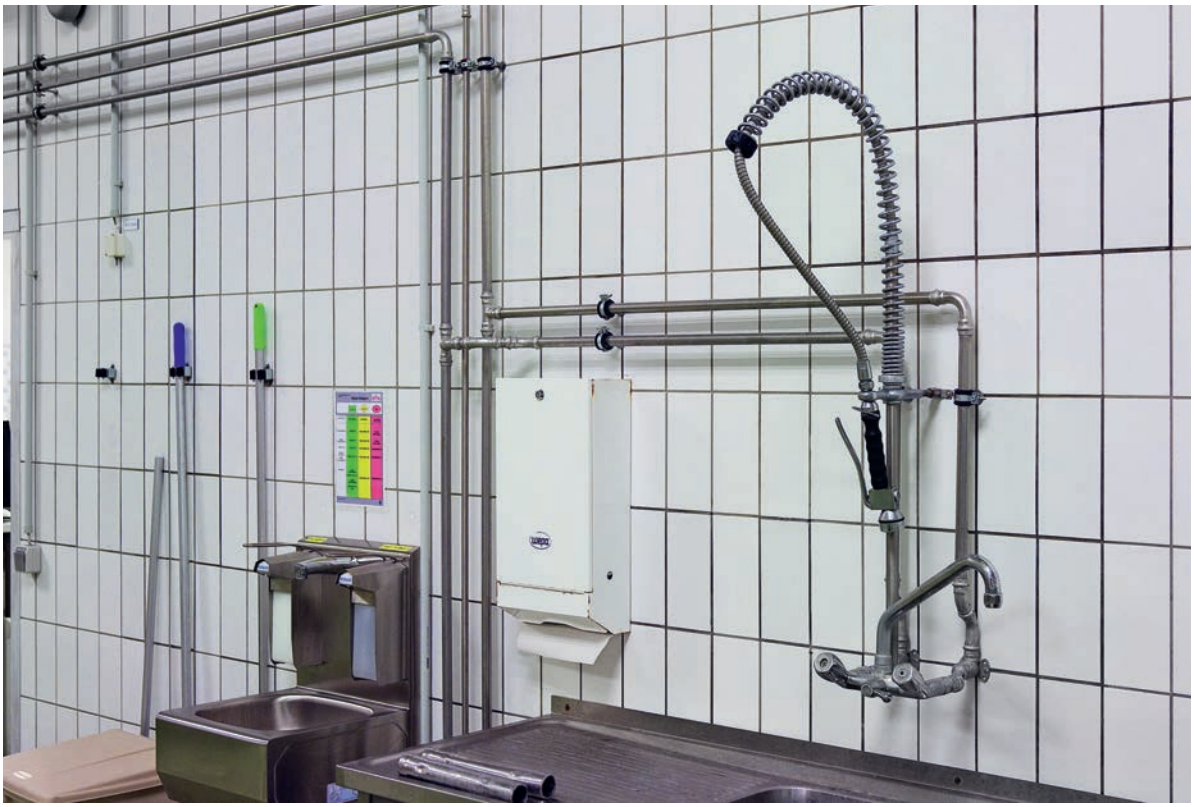
Statt über Rezepturen spricht man bei Zentis daher auch lieber über Mengengerüste. 50 Tonnen Marzipanrohmasse werden pro Tag im Durchschnitt hergestellt. Abhängig von der saisonalen Auslastung entstehen aus dieser Rohmasse je nach Qualitätsstufe und Schokoladenfüllung bzw. -überzug bis zu 110 Tonnen Fertigware pro Tag. Für den in 100-Gramm-Einheiten rechnenden Endverbraucher sind das kaum fassbare Größenordnungen.

Unterbrechungsfreie Produktion

Für Werkstattleiter Franz Josef Wertz und Haustechniker Arthur Weber hingegen ist der äußerst sorgsame Umgang mit dieser Rohmasse, wie mit den daraus entstehenden Marzipanbroten und -eiern, Tagesgeschäft: In Eigenregie sorgen sie sowohl für die Entwicklung der Anlagentechnik als auch für deren reibungslosen Betrieb. Denn nichts soll die im Dreischicht-Betrieb laufende Produktion – vom Erhitzen über das Rösten bis zum In-die-Form-Gießen und Verpacken – stören, da der Schaden aufgrund des mit der Marzipanherstellung verbundenen Zeitaufwandes beträchtlich wäre.

Womit bereits die wichtigste Begründung genannt ist, warum fast alle erneuerten Rohrleitungen im 1995 an der Debyestraße in Aachen gebauten Werk konsequent nur noch in Pressverbindungstechnik ausgeführt sind: „Mit der Pressverbindungstechnik lassen sich beispielsweise im Reinraum Rohrstränge bei laufender Produktion ersetzen. Früher war das hingegen aufgrund der mit Löten oder Schweißen einhergehenden Verschmutzungsgefahr nur an produktionsfreien Tagen erlaubt. Wichtige Reparaturarbeiten verzögerten sich also oder verursachten Produktionsunterbrechungen“, so Franz Josef Wertz.

Hinzu kam, dass dank der Pressverbindungstechnik gerade bei der Teilerneuerung keine Rücksicht auf eventuell nicht mehr 100-prozentig schließende Ventile oder Armaturen genommen werden muss. Im Fall des Falles kann damit, wenn es schnell gehen soll, im Trinkwassernetz auch ein Rohrabschnitt erneuert werden, selbst wenn sich noch Restwasser im Rohr befindet.



Sämtliche produktberührenden Teile sowie die komplette Trinkwasserversorgung müssen aus Edelstahl sein, fordern internationale Qualitätsstandards.

Rigide Vorschriften

Dass dabei für Trinkwasser von der 15er-Zirkulationsleitung bis zur in der Dimension 108 mm ausgeführten Druckluftleitung ausschließlich das Edelstahlprogramm Sanpress Inox vom Systemanbieter Viega installiert wird, liegt in erster Linie an den rigiden Vorschriften in der Lebensmittelverarbeitung. Franz Josef Wertz: „Als international tätiges Unternehmen muss sich Zentis auch nach internationalen Qualitätsstandards wie IFS oder BRC richten, die von den großen Handelskonzernen vorgegeben werden. Dazu gehört dann unter anderem, dass alle produktberührenden Teile sowie die Trinkwasser-Rohrleitungen aus Edelstahl sein müssen."

Hinzu kommt die optische Komponente: Die auf Putz verlegten Versorgungsleitungen wirken im Reinraum wie im Umfeld der Marzipanproduktionslinien wesentlich hygienischer als andere Materialien. Und um einen dauerhaft hohen Hygienegrad zu erhalten, werden die Rohrleitungen regelmäßig mit einem desinfizierenden Reinigungsmittel eingesprüht. Bei anderen Rohrwerkstoffen, so die Erfahrung von Arthur Weber, kann es dann aber zu beschlagenen Oberflächen kommen: „Diesem Problem gehen wir mit den Sanpress-Edelstahlrohren von Anfang an aus dem Weg."

Im Systemverbund

Etwas anders stellt sich die Situation im Bereich der ebenfalls in diesem Werk ansässigen Cerealien-Herstellung dar. Hier werden pro Jahr etwa 6.000 Tonnen schokolierte Cerealien produziert, die sich später häufig in Zwei-Kammer-Bechern verschiedenster europäischer Molkereien wiederfinden. Die dafür notwendige Veredelung z. B. von Maisflakes findet in hermetisch geschlossenen, rotierenden Behältnissen statt. Was darin vorgeht, ist ebenfalls ein Betriebsgeheimnis. Aber: Es wird auf jeden Fall Druckluft benötigt. Um die aufbereitete Druckluft vom Kompressorraum bis zu den Trommeln zu transportieren, griffen die Zentis-Haustechnikspezialisten ebenfalls auf den Viega-Systemverbund zurück: Vom 90-kW-Kompressor gehen Profipress-Kupferrohrleitungen in den XL-Dimensionen ab und führen stetig verjüngend bis zur Pressluftaufbereitung bzw. der Maschinenanbindung.

Arthur Weber: „Neben dem deutlich geringeren Installationsaufwand dank Pressverbindungstechnik zahlt sich bei dem Viega-Systemverbund aus, dass wir mit geringem Aufwand im Haus einen Grundbedarf an Rohren in den verschiedenen Nennweiten mit abgestimmten Verbindern und mittlerweile auch Armaturen vorhalten können. Das macht die Instandhaltung bei überschaubarer Lagerhaltung wesentlich flexibler, ohne unnötig Kapital zu binden."

Nach den Sommerferien beginnt bei Zentis die Hochsaison: Parallel werden Marzipanbrote für Weihnachten und schon die ersten Marzipaneier für das Ostergeschäft hergestellt.

Vor allem, wenn wie in diesem Werk die kilometerlangen Rohrleitungsnetze regelmäßig gewartet und immer konsequent den sich verändernden Anforderungen oder dem aktuellen Stand der Technik angepasst werden. Dann kommt die gesamte Trinkwasserversorgung mit ihren insgesamt 173 im Gebäude überall verteilten Zapfstellen auf den Prüfstand. Obwohl erst 1995 aufgebaut, entsprach das System insbesondere unter dem Gesichtspunkt des Erhalts der Trinkwassergüte nicht mehr den hohen Qualitätsansprüchen von Zentis. Zu viele Rohrleitungsinhalte, zu lange Leitungswege, zu viele den einzelnen Verbrauchsstellen zugeordnete Speicher – das war für Franz Josef Wertz und Arthur Weber Grund genug, das Warmwasserbereitungs- und -verteilsystem von Grund auf neu aufzubauen. So, wie sie generell die gesamte Anlagentechnik bei Zentis am liebsten komplett selber planen und nach eigenen Spezifikationen umsetzen oder umsetzen lassen. Und genauso wie im Druckluftbereich oder in der Druckluftaufbereitung sind es auch in der neuen Trinkwasserversorgung wieder die Viega-Rohrsysteme, die selbst bei laufendem Betrieb zur schnellen und reibungslosen Umsetzung dieser Konzepte beitragen.

Autor:
Viega Deutschland GmbH & Co. KG
Viega Platz 1, 57439 Attendorn
T: +49 2722 611 545
katharina.schulte@viega.de, www.viega.de