

Glimm- und Reiberauch für den guten Geschmack

Fleischermeister Heinz Wingen in Swisttal-Heimerzheim setzt sowohl bei Glimm- als auch bei Reiberauch auf die Reich-Universalanlagen Typ Airmaster UK 2500

Brühwurst kommt in der Fleischerei Wingen generell aus der Reiberauchanlage, während Rohwurst stets im Glimmrauch ihren Geschmack entwickelt hat. Die geschmacklichen Unterschiede entstehen unter anderem durch die verschiedenen Temperaturen der beiden Rauchsysteme.

Fast alles kann man sowohl mit Reiberauch als auch mit Glimmrauch machen, findet Fleischermeister Heinz Wingen in Swisttal-Heimerzheim. Der 43-Jährige versteht aber die Kollegen, die sich seiner Meinung nicht unbedingt anschließen würden. „Für mich kommt vom Geschmack her für manches eben nur eine Rauchsorte in Frage“, gesteht auch Wingen.

Während beim Glimmrauch am Glimmstab Temperaturen von über 600 Grad Celsius entstehen, sind es beim Reiberauch an der Reibefläche gerade einmal 400 Grad. Im Ergebnis bedeutet das weniger Teer, damit auch eine geringere Verschmutzung der Anlage gegenüber dem Glimmrauch. „Bei uns entscheidet der Geschmack“, erklärt Wingen. Aus diesem Grund verwendet er gleich beide Rauchsysteme. An den beiden Airmaster-Anlagen von Reich schätzt Wingen zwei Eigenschaften besonders: Die einfache Bedienung und die technische Vielseitigkeit der Anlagen. Dabei registriert er zufrieden den über längere Zeiträume störungsfreien Betrieb der Anlagen.

Einarbeitung ohne Tücken

„Ich bin nun kein Computerfreak“, gibt Heinz Wingen zu, „aber da kann man eigentlich nichts mehr falsch machen.“ Die Anlagen sind komplett programmiert. Der Bediener muss lediglich die Räucherware in die Kam-

mer hängen und das dazu passende Programm wählen. „Auf dem Display kann er dann ablesen, ob er das richtige Räucherprogramm gewählt hat. Den Rest macht die Kammer von allein.“ Zu den 17 Mitarbeitern des Be-

triebes zählen neben drei Fleischergesellen und einem Fleischermeister auch Teilzeitkräfte, bei denen es besonders wichtig ist, eine schnelle Einarbeitung zu gewährleisten. „An einem Tag kann man den Umgang mit den Anlagen lernen“, konstatiert Wingen aus seiner Erfahrung heraus. Geringer Lernaufwand und einfache Handhabung sind wichtige wirtschaftliche Kriterien, nach denen jede Investition bewertet werden muss. Je komplexer die Bedienung eines Systems ist,

desto höher die Anfälligkeit für menschliches Versagen. Auch die Schulung neuer Mitarbeiter, wenn Fluktuation, Krankheit oder schlicht Urlaub den Einsatz ungeübter Kräfte an solchen Anlagen erforderlich machen, ist dann nicht zu unterschätzen. Die Airmaster-Räucherkamern sind in dieser Hinsicht problemlos. Die Bedienelemente sind „übersichtlich und gut zugänglich“, wie Wingen bestätigt.

Vielseitigkeit

Die schon bei Auslieferung komplett programmierte Elektronik der Anlagen sorgt mit in langen Jahren optimierten Programmen bei jedem Produkt für optimale Ergebnisse. „Bis zu 40 Prozent kürzere Prozesszeiten“, lobt Hersteller Reich seinen Airmaster. „Wir können sehr schnell damit arbeiten“, bestätigt auch Fleischermeister Wingen zufrieden diese Angabe. In der Fleischerei Wingen werden beide Anlagen mit Dampf beheizt. Im Kopfteil ist ein Dampf-Heizregister aus Chromnickelstahl eingebaut, das für einen Überdruck von etwa 6 bis 8 bar ausgelegt ist. Der Dampfeintritt wird durch ein elektropneumatisches Ventil geregelt. Alternativ ließe sich die Anlage auch elektrisch, mit Gas oder Öl beheizen.

Für das schnelle und gleichmäßige Ergebnis ist das Umluftsystem mit mehrstufiger Luftumwälzung verantwortlich. Wichtigstes Ergebnis: eine kontinuierlich gleich bleibende Qualität der geräucherten Ware durch gleichmäßiges Trocknen und Räuchern. Die technischen Möglichkeiten der Universalräucherammer gehen weit über das reine Räuchern hinaus: kalträuchern, trocknen, brühen, kochen, heißgaren, kon-



In den beiden Kammern wird der Rauch erzeugt.

servieren und auftauen. Um die technischen Möglichkeiten der Anlagen möglichst breit auszuschöpfen, sind beide Geräte mit der Mikroprozessorsteuerung Unicontrol 2000 ausgestattet. Insgesamt können damit 99 Programme erfasst werden, die in jeweils bis zu 30 Programmschritten arbeiten. Für außerplanmäßige Einsätze, bei denen eine feste Programmierung nicht ratsam erscheint, dient die Unicontrol 2000 zugleich auch als Einzelschrittsteuerung. Aber auch bei bereits vorprogrammierten Abläufen ist ein individuell anpassbares Ergebnis zu erzielen: Während des Programmablaufs kann der Bediener jederzeit in das laufende Programm eingreifen und die Werte vorübergehend manuell an die speziellen Erfordernisse anpassen. Anschließend setzt sich das Programm automatisch wieder auf die Standardwerte zurück.

Ungleiche Brüder: Reibe- und Glimmrauch

Für Heinz Wingen ist es in erster Linie eine Geschmacksfrage, welchen Rauch er für welche Waren einsetzt. Allerdings stellt er im Hinblick auf den technisch unumgänglichen Verschleiß fest: „Reiberauch ist am unempfindlichsten.“ Noch nicht ein Mal habe er Probleme mit dem Reiberaucherzeuger gehabt, blickt er auf die einjährige Erfahrung mit der Anlage zurück.



Die Airmaster-Anlagen sind komplett programmiert. Heinz Wingen muss lediglich die Räucherware in die Kammer hängen und das dazu passende Programm wählen.

Reiberauch wird erzeugt, indem ein Stab aus speziellem Reibeholz auf ein sich drehendes Metallrad gepresst wird. Die Firma Reich hat dieses simple System weiterentwickelt, um die Rauchmenge noch genauer einstellen zu können. Das hatte den Nebeneffekt, dass die mechanische Belastung des Raucherzeugers verringert wurde. Das Reibeholz wird bei dem Raucherzeuger über eine pneumatische Anpressvorrichtung an das Reiberad gepresst. Damit wird der Pressdruck stufenlos veränderbar, die erzeugte Rauchmenge lässt sich entsprechend einstellen.

Auch mit dem Glimmraucherzeuger hat Wingen fast nie Probleme gehabt. „Ein einziges Mal musste ein Glühstab ersetzt werden“, erinnert er sich. Ein Heizelement setzt bei diesem Verfahren den Glimmprozess in Gang. Sobald das glimmende Sägemehl in vollem Rauch steht, schaltet dieses Heizelement ab, damit keine zusätzliche Wärmequelle auf den Räucherprozess Einfluss nehmen kann. Konstruktionsbedingt durchdringt der Rauch zunächst die noch nicht verglimmten Teile des Sägemehls und löst so die für das Aroma verantwortlichen Bestandteile des Rauches. Ein Elektromotor schiebt das Räuchermaterial entsprechend der eingestellten Rauchmenge nach. Um ein Brandrisiko auszuschließen, ist der Glimmraucherzeuger mit einem Thermostat ausgestattet. Der erkennt einen entstehenden

Brand umgehend und löscht ihn mit Wasser ab.

Sauber und sicher

Die Brandwarnanlage ist nicht die einzige Sicherheitseinrichtung in den Airmaster-Anlagen. „Wenn wir die Tür aufmachen, steht das Reiberad sofort still“, erläutert

Heinz Wingen einen weiteren Sicherheitsaspekt. An der Tür der Räucherammer findet sich ein Innenschalter, der beim Öffnen augenblicklich alle für die Mitarbeiter gefährlichen Elemente außer Funktion setzt. Unfälle oder Verletzungen sind dadurch nahezu ausgeschlossen. Gegen Aufpreis bietet Reich die Airmaster-Kammern auch mit verglasten Türen an. Damit wird ein Öffnen der Türen während des Räucherprozesses meist überflüssig, weil die

Rauchentwicklung so auch von außen verfolgt werden kann. Der Nachteil solcher Glastüren liegt auf der Hand: die Glasfläche verschmutzt stark, entsprechend mehr Aufwand muss bei der Reinigung betrieben werden.

Ansonsten ist die Arbeit mit einer Airmaster-Anlage aber eine saubere Sache. „Die Anlage reinigt sich automatisch“, stellt Wingen

FAZIT

So beurteilt Fleischermeister Heinz Wingen die Universalanlage Airmaster UK 2500:

- ++ Arbeitstempo
- ++ Bedienung
- ++ Material und Verarbeitung
- ++ Reinigung
- ++ Service/Kundendienst
- ++ Sicherheit
- + Einarbeitungszeit
- + Geräuschpegel
- + Preis-Leistungs-Verhältnis

++ = sehr gut, + = gut, 0 = mittelmäßig, - = schlecht



Fleischermeister Wingen ist von der einfachen Programmierertechnik begeistert: „Da kann man eigentlich nichts mehr falsch machen.“

zufrieden fest. Druckraum, Luftkanäle und Rauchrohre werden über Spezialdüsen mit einer Reinigungsflüssigkeit eingesprüht. Die Umlufturbine verteilt anschließend diese Reinigungsmittellösung in der Anlage. Alles, was dann noch manuell zu reinigen ist, können die Mitarbeiter ohne Komplikationen erreichen und säubern.

Verarbeitung und Service

„Bei Reich kümmert sich der Chef noch persönlich um den Kunden“, fasst Wingen zusammen, warum er den Service der Urbacher Firma besonders schätzt. Auch von den anderen leitenden Mitarbeitern fühlte sich Wingen noch nie im Stich gelassen. Wenn Service oder Beratung nötig sind, „ist sofort jemand zur Stelle“. Freilich hatte der Fleischermeister bisher wenig zu be-

mängeln. „Das ist wie beim Auto: Wir machen eine Inspektion im Jahr und gewöhnlich ist es damit getan.“ Früher habe er mit Räucherammern anderer Hersteller gearbeitet. Damals gab es häufiger Ausfälle der Anlage. „Besonders die Heizstäbe waren bei den anderen Anlagen öfter



Je nach Produkt entscheidet sich Wingen für Glimm- oder Reiberauch. Fotos: Engst

AIRMASTER UK 2500 BHD

Technische Daten

Universalkammer mit externem Raucherzeuger für einen Kammerwagen 1000 × 1000 × 2000 Millimeter

Beheizung:	HD-Dampf 6–8 bar
Befeuchtung:	ND-Dampf
Elektrozul./Vorsicherung Glimmrauch:	5 × 6 mm ² /35 A
Elektrozul./Vorsicherung Reiberauch:	5 × 10 mm ² /50 A
Steuerung:	an Kammer links/rechts
Bauweise:	Kammer verschweißt, vollisoliert
Türanschlag:	DIN links oder rechts
Klappenantrieb:	pneumatische Stellzylinder
Aufstellfläche:	Kammer auf Fertigfußboden mit Gefälle 0,5–1 %
Raucherzeuger:	FR 1002 (Reiberauch), G 200 S (Glimmrauch)
Frischlufbedarf:	ca. 450 m ³ /h

defekt.“ Die hochwertige Verarbeitung der Räucheranlagen von Reich ist nicht nur eine optische Aufwertung. Das Kammergehäuse aus Chromnickelstahl ist rauch- und dampfdicht verschweißt. Die mineralische Vollisolation schützt vor Wärmeverlusten und hält den Energieverbrauch in Grenzen. Insbesondere bei den mechanisch und thermisch besonders stark beanspruchten Teilen, wie Motoren, Ventilen oder Pneumatikzylindern setzt Reich auf hochwertige Fabrikate. Die machen die Anlage nicht eben billiger, aber das Mehr an Preis schlägt sich auch in der Leistung nieder. „Ich habe damals natürlich auch andere Angebote eingeholt“, berichtet Wingen, „aber hier habe ich ein wirklich zufrieden stellendes Preis-Leistungs-Verhältnis gefunden.“

„Das Beste für die Kunden“ tut Fleischermeister Wingen nach eigener Überzeugung mit den Airmaster-Anlagen der Firma Reich. Der Fleischermeister führt das Familienunternehmen, seit er es 1989 von seinen Eltern übernommen hat.

In diesem Jahr feiert der Betrieb sein 100-jähriges Bestehen. Über einen eigenen Partyservice und drei Filialbetriebe verkauft Heinz Wingen seine Produkte direkt an den Endverbraucher. Außerdem beliefert er vier weitere Fleischer-Fachgeschäfte. 1999 zog der eigentliche Betrieb mit Rücksicht auf seine Nachbarn weg vom Wohn- und in das Industriegebiet von Swisttal-Heimerzheim. „Wir fangen schon sehr früh mit der Arbeit an“, erläutert der Betriebsinhaber. „In einem Wohngebiet hätte das zunehmend gestört.“ In der Folge dieses Umzugs investierte Wingen auch in die Räucheranlagen. Eine Entscheidung, die er bis heute nicht bedauert hat.

Als sehr bedauerlich empfindet er allerdings die Entwicklung rund um das Rindfleisch. Um die Qualität seiner Erzeugnisse macht sich Wingen, dessen Betrieb auch selbst schlachtet, allerdings wenig Sorgen. „Wir haben beste Kontakte direkt zur Landwirtschaft.“ Er ist stolz auf die Flexibilität seines Unternehmens. „Wir können uns sehr schnell daran anpassen, was die Kunden von uns wünschen.“

Dirk Bongardt