

→ **Gebrüder Nieß aus Mülheim** \_ Testproduktion in Universalanlage überzeugte zum Kauf

## Neue Technik schafft Wettbewerbsvorteile

Die Fleischerei Nieß in Mülheim schreibt eine seit Jahren positive Entwicklung. Um sie konsequent fortzusetzen und weiter wettbewerbsfähig zu bleiben, entschieden sich die beiden Inhaberfamilien vor etwa zwei Jahren, ihren Produktionsbereich zu modernisieren und gleichzeitig eine Universalanlage anzuschaffen.

■ Auf eine mehr als 100-jährige Familientradition blickt die Mülheimer Fleischerei der Gebrüder Nieß zurück. 1903 gegründet, wird der Betrieb in der vierten Generation nun schon seit 20 Jahren von Heinz-Günter und Frank Nieß gemeinsam mit deren Ehefrauen Annette und Bettina geführt. Am Firmensitz mitten im Ruhrgebiet arbeiten 36 Mitarbeiter in Produktion, Verkauf und Partyservice. Das gesamte Fleischwarensortiment – fast 80 Prozent der Erzeugnisse stammen aus eigener Herstellung – wird bisher auch ohne eigene Filialen erfolgreich weiträumig vermarktet. Vor allem die Spezialität des Hauses, die inzwischen mehrfach prämierte Fleischwurst, ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

### Produktivität verbessern und Qualität stabilisieren

Um die seit Jahren positive Entwicklung des Fachbetriebs konsequent fortsetzen, schafften die Nieß-Brüder eine Universalanlage von BASTRA an. Damit sollte einerseits die Produktivität gesteigert und andererseits die Qualität der Fleischwaren stabilisiert und weiter verbessert werden. Bis zu diesem Zeitpunkt wurde – der Tradition folgend – noch in

mit Gas beheizten gemauerten Räucher-kammern mit Sägemehl und Hackspänen und ohne Klimatisierung geräuchert.

„Unser erster Versuch mit der Anlage eines anderen Herstellers führte leider zu keinem überzeugenden Ergebnis“, beschreiben die Mülheimer. Sie gaben die Anlage wieder ab und räuchernten zunächst im alten Verfahren weiter. Das wollten die beiden Fleischermeister als dauerhafte Lösung nicht akzeptieren. BASTRA-Kundenberater Thomas Remberg, gleichzeitig Metzgermeister, beriet sie auf fachlicher Augenhöhe und überzeugte sie davon, in eine Universal-Koch- und Räucheranlage aus Arnberg zu investieren. Die beiden Betriebsinhaber: „Nach der ersten unbefriedigenden Erfahrung waren unsere Vorbehalte gegenüber dieser Anlagentechnologie zunächst verständlicherweise recht groß. Denn wir befürchteten, damit nicht die gleiche Qualität erreichen zu können, die die Kunden bei unseren Produkten – vor allem bei der Fleischwurst – so schätzen. Und ein solches Renomee setzt kein Hersteller leichtfertig aufs Spiel.“

Um die Skepsis zu entkräften, bot der Hersteller an, mehrere Testproduktionen durchzuführen. Zunächst wurden mehrere Warenchargen von Mülheim nach Arnberg transportiert und dort in einer der Vorführanlagen behandelt. Die erzielten Ergebnisse lagen für die beiden Kaufinteressenten deutlich über den Erwartungen, denn die für ihren Bedarf geeignete Universal-Koch- und Räucheranlage mit Hackspan-Räucherzeuger erfüllte alle gewünschten Anforderungen wie Steigerung der Produktivität, sensorisch gleich bleibende Ergebnisse, Optimierung der Qualität sowie Verbesserung der betrieblichen Arbeitsabläufe.



Zufrieden mit der neuen Universalanlage und mit der erzielten Produktqualität: Heinz-Günter und Frank Nieß aus Mülheim. | Foto: egs

Bereits im September 2009 wurde die neue Anlage in Mülheim in Betrieb genommen. Dabei handelt es sich um einen elektrisch beheizten BASTRAMAT des Typs 851 C-TF mit einem platzsparend in der Tür eingebauten Hackspan-Räucherzeuger. Um das gewünschte natürliche Raucharoma zu erhalten, wird bei diesem Räucherzeugungsverfahren der Verglimmungszone Frischluft zugeführt. Der von der Anlage angesaugte

Rauch wird über ein Luftumwälzungssystem zur Ware geleitet. Und die Frischluftmenge, die dem Räucherzeuger gezielt zuströmt, verlässt die Kammer als geringer Restrauch über eine gedrosselte Abluftklappe.

### Prozesssteuerung sichert Behandlungsschritte

Eine bedienerfreundlich in die Anlage eingebaute Prozesssteuerung (MC 500)

sorgt dafür, dass die gewählten Behandlungsschritte zuverlässig ablaufen. Sie verfügt über zehn vorprogrammierte sowie über vier weitere, frei programmierbare Behandlungsarten, die individuell miteinander kombiniert werden können. Einstellbar sind damit Soll-Wert-Eingaben, Kammertemperaturen von 0 bis 150 °C, Kerntemperaturen von 0 bis 99 °C, Delta-Temperatur mit frei wählbarer Temperaturdifferenz, Feuchterege-lung, Startzeiten für verzögerten Arbeitsbeginn von 0 bis 100 Stunden sowie Prozesszeiten von 0 bis 100 Stunden. Präzise ansteuerbare Komponenten zur Heizung, Kühlung oder Befeuchtung sorgen für höhere Produktivität und bessere Ergebnisse. Die Anlage mit einem Nutzrauminhalt von 1000 Litern beziehungsweise einem Fassungsvermögen – je nach Kaliber und Art der Ware – von bis zu 400 Kilogramm wurde gewählt, um mehrmals täglich Fleischwurst in optimalen Abverkaufsmengen frisch produzieren zu können. Allein davon werden wöchentlich bis zu 800 Kilogramm verkauft. Inzwischen wird die Anlage auch zur Herstellung von Wiener Würstchen, Schmierwurst, Mettwurst, Bauchspeck, Rohschinken und demnächst auch Dauerwurst genutzt.

Nach rund einjährigem Praxiseinsatz, während dem die Brüder den nordrhein-westfälischen Fleischwurstpokal gewannen – fällt deren Urteil überaus positiv aus. Sie vergeben Bestnoten für Material, Verarbeitung, Sicherheit, Service, Zuverlässigkeit, Betreuung nach Kauf, Installation und Inbetriebnahme. Eine gute Bewertung gab es für die Einarbeitungszeit bei der Bedienung und Programmierung, die sie etwas stärker forderte als erwartet – bei dem vollzogenen Technologiewechsel nicht weiter verwunderlich. | egs