



Eine Brauerei im Snackbusiness

Die Brauerei Locher ist in der Schweiz für ihre Bierspezialitäten bekannt. Das umweltbewusste Unternehmen verwertet aber auch Nebenprodukte aus dem Brauprozess und verarbeitet diese zu hochwertigen Lebensmitteln. Jetzt investierte man in die Verpackungstechnik für die hauseigenen „Tschipps“. In die neue vollautomatische Anlage ist eine Mehrkopfwaage von Ishida integriert.

Die Brauerei Locher aus Appenzell will sich mit Abfällen bei der Lebensmittelherstellung nicht abfinden und tüftelt ständig an Lösungen, um die Verschwendung zu reduzieren. Ihr Ansatz ist es, nährstoffreiche Nebenprodukte aus dem Brauprozess von der Bierhefe über die Würze bis hin zum Treber in schmackhafte Lebensmittel zu verwandeln. Diese besonders nachhaltigen Produkte wie Snacks, Pizza, Müsli und Fleischalternativen werden dann unter der Food-Upcycling-Marke „Brewbee“ in Schweizer Supermärkten sowie im eigenen Webshop angeboten.

Snacks aus Treber

Würzige Knabberereien stehen nicht nur bei Biertrinkern hoch im Kurs. So avancierten die „Tschipps“ seit ihrem Launch im Jahr 2017 zu einem Verkaufsschlager der Brauerei. Das Snackprodukt enthält viele pflanzliche Ballaststoffe und deutlich weniger Fett als beispielsweise herkömmliche Kartoffelchips. Grundzutaten sind nahrhafter Gerstenmalztreber aus dem Sudhaus sowie vitaminreiche Hefe und Vorderwürze aus dem Gärkeller der Brauerei. Hinzu kommen Kartoffeln, Mais, Sonnenblumenöl und Gewürze. Heute produziert das Unternehmen am Standort Bühler „Tschipps“ in fünf Geschmacksrichtungen, die in drei unterschiedliche Beutelformate verpackt werden.

Verpackungsprozess „inhouse“

In der Anfangszeit hatte die Brauerei Locher das Verpacken der „Tschipps“ an einen Dienstleister ausgelagert. Angesichts von 30 bis 40 Prozent Wachstum jährlich wurde jedoch bald die Entscheidung getroffen, den Prozess nicht mehr beim Copacker, sondern in Eigenregie durchzuführen, und die Wertschöpfung so im Unternehmen zu behalten. Mit dem Wegfall von Transportwegen konnte man zudem die CO₂-Bilanz verbessern.

Mit der Installation einer vollautomatischen Verpackungsanlage beauftragte die Brauerei die Itech AG aus Rotkreuz, die auch Ishida in der Schweiz vertritt, und erhielt damit einen Ansprechpartner für die gesamte Linie. Die Verpackungsexperten konzipierten eine Anlage, die aus Produktzuführungen, Mehrkopfwaage, Schlauchbeutelmaschine sowie Gestellen besteht. Das Gewürzsystem wurde ebenfalls in die Linie integriert.

Im ersten Prozessschritt gelangen die frisch frittierten Snacks über ein Bunkerband und einen Steigförderer auf ein Gestell und werden dem Gewürzsystem zugeführt. Um eine Übertragung der Maschinenvibrationen auf die nachfolgende Mehrkopfwaage zu verhindern, wurde diese auf einem separaten Gestell platziert. Unterhalb der Waage befindet sich eine in-

*Kontrollierter Produktfluss:
Die Mehrkopfwaage Ishida
CCW-SE3 ermöglicht eine
schnelle und gewichtsge-
naue Abfüllung der Snacks.
(Bilder: Ishida)*

Vollautomatische Anlage:
Die Mehrkopfwaage hat ein
separates Gestell, um eine
Übertragung von Schwin-
gungen zu verhindern.



termittierend arbeitende Schlauchbeutelmaschine mit vorgeschaltetem Metalldetektor. Den Schlusspunkt der Linie markiert ein Drehtisch für die Endverpackung.

Schnelle und präzise Dosierung

Innerhalb der Verpackungsline kommt der Dosierung eine Schlüsselrolle zu. Die „Tschipps“ müssen möglichst schnell und präzise portioniert in die Beutel gelangen. Mit einer Mehrkopfwaage lässt sich diese Aufgabe zuverlässig erfüllen. Der Hersteller Ishida entwickelte die Serie CCW-SE3 eigens für das automatische Wiegen trockener, frei fließender Produkte mit kleinen Zielgewichten, so wie es bei der Anwendung der Brauerei Locher der Fall ist. Zu den Merkmalen der Waage zählen die einfache Bedienbarkeit und ihre hygienefreundliche Konstruktion. Für die Nassreinigung sind die Kontaktteile werkzeuglos abnehmbar.

Die Snacks fallen von oben auf den Verteilteller der zehnköpfigen Waage, wobei ihre Zufuhr durch eine Wiegezelle automatisch reguliert wird. Über vibrierende, separat steuerbare Radialrinnen kommen die Produkte gleichmäßig zu den Schalen, deren Klappen mit Hochleistungsschrittmotoren angetrieben werden. Eine digitale Wiegesignalfilterung ermöglicht die hohe Genauigkeit von 0,1 Gramm für die Berechnung der Gewichtskombinationen. Die genau dosierten Produktportionen wirft die Waage durch einen Trichter direkt in die Schlauchbeutelmaschine zur Abfüllung ab. Aktuell produziert die Brauerei Locher Verpackungen mit Füllgewichten von zehn, 30 und 90 Gramm. Die Produktwechsel geschehen blitzschnell über den Abruf von Voreinstellungen. Je nach Format werden pro Minute zwischen 30 und 50 Beutel abgefüllt, wobei mit der Mehrkopfwaage Ishida CCW-SE3 noch deutlich höhere Geschwindigkeiten möglich sind. Auch hinsichtlich der Genauigkeit entspricht die Leistung den Vorgaben, die maximale Überfüllung beträgt 1,2 Gramm.



Yves Habermacher, Leiter Lebensmittelproduktion bei der Brauerei Locher, präsentiert die „Tschipps“ von Locher. Sie sind in fünf Geschmacksrichtungen und bisher in drei Beutelformaten erhältlich.

Basis für weiteres Wachstum

Die Brauerei Locher AG mit Sitz in Appenzell ist als Familienunternehmen seit fünf Generationen unabhängig. Die Innovationsfreude dieser Spezialitätenschmiede ist die Quelle für die spannende Vielfalt und die hohe Qualität über die bekannten Bierspezialitäten wie das Quöllfrisch hinaus.

Die Brauerei will mithilfe der neuen Prozesstechnik die Erfolgsgeschichte der „Tschipps“ fortschreiben. Konkret geplant ist die Einführung eines weiteren Verpackungsformats von 150 Gramm. „Und eines Tages wollen wir sämtlichen Treber aus unserem Brauprozess nachhaltig verwenden“, blickt Yves Habermacher, Leiter Lebensmittelproduktion, in die Zukunft. ■

» www.ishidaeurope.com

