

Autor: Guido Klinkhammer, Vertriebsleiter SCHÄFER Container Systems

Edelstahl-KEGs schützen Wein und Umwelt

Vorteile der KEG-Nutzung für die Weinverpackung

Aufgrund der hohen Sensorik-Sensibilität von Wein muss die Industrie der Verpackung eine besonders hohe Aufmerksamkeit widmen. Für den Verbraucher wird Wein in der Regel in Flaschen abgefüllt. In Produktion, Handel und Gewerbe haben jedoch längst KEGs Einzug gehalten. Produktqualität, Hygiene, Transport- und Lagerfähigkeit sowie Wiederverwertbarkeit sind entscheidende Kriterien, warum heute KEGs aus Edelstahl nicht nur wirtschaftlich, sondern auch im Sinne der Nachhaltigkeit erste Wahl sind. Ein Überblick.

Die Tradition und Geschichte von KEGs ist unbestritten mit Bier verbunden. Dass die Edelstahlfässer auch als Verpackung für andere Getränke dienen, setzt sich zunehmend durch. Infolge der Anpassung des Treibgases auf Stickstoffgemisch, das den Inhalt nicht aufkarbonisiert, können KEGs heute problemlos für stille alkoholische wie auch alkoholfreie Getränke verwendet werden. Während unsere Nachbarn in Österreich und in der Schweiz diese Tatsache für Wein- oder Spirituosenverpackungen bereits nutzen, ist der deutsche Markt noch weitestgehend offen. So zeigen Beispiele von österreichischen Weingütern oder Brennereien, welche Vorzüge durch den Einsatz der Edelstahlfässer im Gegensatz zu Flaschen oder gar Kunststoffbehältern entstehen.

Vorteile der KEG-Nutzung

Auf der einen Seite sind diese Vorteile ganz pragmatischer Natur. Fässer sind lichtbeständiger und schützen den Inhalt dadurch besser. Analog zu Bier, gewährleisten KEGs infolge der Lichtundurchlässigkeit auch für Weine einen 100 prozentigen Schutz vor UV-Licht. Zudem verbessern die Fässer die Haltbarkeit der Produkte, da ein Sauerstoffeintritt verhindert wird. Dies ermöglicht eine längere Lagerzeit. Im Gegensatz zu Kunststoff, aus dem allgemein immer Substanzen in die Umwelt diffundieren und damit negative Auswirkungen haben, beeinflussen KEGs zudem nicht den Geruch oder Geschmack des Inhaltes.

Für die Gastronomie entstehen besondere Vorteile. Wirte können den Ausschank problemlos von der Flasche auf Zapfanlagen umstellen. Durch eine entsprechende Anlage mit integriertem Zählwerk ist dann auch eine bessere Portionierung und damit Abrechnung möglich. Restentleerungen entfallen damit in Gänze. Ebenso ergeben sich logistische Vorteile: Fässer sind mindestens so leicht zu lagern wie Flaschen und nutzen den Raum in Lieferfahrzeugen ebenso gut aus. Jedoch sind sie stapelbar und unempfindlicher gegen versehentliche Transportschäden. Glasbruch wird beispielsweise komplett vermieden. Manche Fässer haben durch ihre Bauart sogar einen Stoßdämpfereffekt, der bei etwaigen Stürzen das Fass schont. Schließlich erleichtert die Nummerierung der Getränkebehälter die Inventur.

Als flexible Klein-Schankanlagen kommen KEGs aber auch außerhalb der klassischen Gastronomie zum Einsatz, beispielsweise bei Events, Partys oder Großveranstaltungen sowie in Bistros oder beim Catering. Verfügbar sind solche Systeme beispielsweise als

autarke und mobile Zwei-Kammer-Systeme mit integrierter Zapfgasversorgung, die unabhängig von Schankanlage und Theke mehr Ausstoß garantieren.

Ein stark an Bedeutung zunehmender Vorteil ist die Nachhaltigkeit. Alleine durch die Mehrfachnutzung wird Müll vermieden. Fässer sind bei einer sachgemäßen Behandlung dabei weit mehr als 20 Jahre einsetzbar, wodurch eine deutlich geringere CO₂-Emission entsteht. Werden sie dann doch irgendwann aussortiert, sind KEGs zu 100 Prozent recyclingfähig.

Letztlich haben KEGs neben ihrer Formen- und Größenvariation einen entscheidenden Vorteil: Vielseitige Brandingmöglichkeiten machen die Markendarstellung wesentlich individueller. Das Inmould-Labeling beispielsweise wird von vielen Premiumbrauereien und Winzern genutzt. Zu den Möglichkeiten zählen aber je nach Modell auch das Inmould-Coating, die PU-Einfärbung, farbige PP-Kopf- und -Fußringe, das Prägen von Logos, Laserbeschriftungen im Muffen- und Bodenbereich oder Siebdruckverfahren für Logos direkt auf der Fassblase.

Die Zukunft verspricht mehr

Nicht umsonst sind jene, bereits erwähnte österreichische und Schweizer Weingüter und Brennereien ein Musterbeispiel für den Einsatz von KEGs. Das familienbetriebene Weingut Müller aus Krustetten in Österreich beispielsweise hat frühzeitig die Vorteile von KEGs als Verpackung für ihre Weine erkannt. Hauptsächlich liegt das an zwei wesentlichen Eigenschaften: Zum einen tragen die Mehrwegfässer deutlich zur nachhaltigen Unternehmensstrategie bei. Zum anderen bieten sie durch technologische Besonderheiten wirtschaftliche Vorteile – vor allem für Gastronomen, die Hauptkunden des Weinguts.

Die Edelbrennerei Erber aus Brixen im Thale in den Kitzbüheler Alpen auf der anderen Seite ist die älteste Kupferbrennerei Österreichs. Sie ist Gewinnerin zahlreicher Auszeichnungen, wie zum Beispiel Schnaps des Jahres, Destillata, Gault Millau, DLG Goldmedaillen oder World Spirits Awards und zeigt, dass KEGs ohne weiteres auch mit Spirituosen und sogar Glühwein befüllt werden können, wie sie auf Berg- und Skihütten beliebt sind.

KEGs bei der LVWO

Darüber hinaus kooperieren auch Weininstitute mit KEG-Herstellern, um die positiven Eigenschaften der KEGs zu nutzen. So ist beispielsweise SCHÄFER Container Systems auch KEG-Lieferant für die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg (LVWO).

Simon Bachmann, Verantwortlicher für die kellerwirtschaftlichen Versuche der LVWO, und sein Team vergären und lagern die Versuchsweine in KEGs. Prinzipiell eignen sich KEGs optimal zur Lagerung von Kleinpartien wie Versuchsweine aber auch Süßreserven und „Auffüllweine“. So können KEGs mit Stickstoff oder CO₂ entleert und etwaige Restmengen sicher unter Sauerstoffausschluss gelagert werden.

„In unseren kellertechnischen Versuchen wie im Weingut spielen natürlich Hygiene, Gas- und Lichtundurchlässigkeit sowie wirtschaftliche und ökologische Aspekte durch die Wiederverwertbarkeit eine entscheidende Rolle“, kommentiert Simon Bachmann. „Die sehen

wir bei den KEGs von SCHÄFER gewährleistet und setzen sie in unserem Versuchswesen und im Staatsweingut ein.“

Vorzüge von Qualitätsprodukten, so Bachmann, seien die Sicherung von Qualitätsstandards, aber auch kontinuierliche Weiterentwicklungen zur Gewichts- und Materialreduzierung, die sich in der Praxis vorteilhaft zeigen.

Qualität und Sicherheit bei der LWG

Auch die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) setzt als Forschungsinstitut des Freistaates Bayern bei ihren bis zu 400 Versuchsvarianten auf KEGs. Darüber hinaus wird auf 20 ha Wein angebaut. Bei den früher eingesetzten Glasballons drohte bei Bruch der Verlust einer Versuchsreihe eines ganzen Jahres, und barg zudem Sicherheitsrisiken für die Mitarbeiter. Kunststoffbehälter werden nicht eingesetzt, da sie nicht zu 100 Prozent gasdicht und geschmacksneutral sind und mit Alkohol reagieren. KEGs aus Edelstahl sind deshalb die erste Wahl für die Versuchsreihen.

„In unserer praxisnahen Forschung sind KEGs unverzichtbar. Sie sind Garanten für die Qualität unserer Tests und reproduzierbarer Bedingungen für unsere Ergebnisse“, sagt Johannes Burkert, Stv. Arbeitsbereichsleitung Oenologie bei der LWG. „Wir haben dabei gute Erfahrungen mit den KEGs von SCHÄFER gemacht. Es stimmt nicht nur die Produktqualität, auch die komplette Kauf- und Lieferabwicklung ist zuverlässig und professionell.“

Resümee

Anders als noch vor Jahrzehnten wird in Deutschland mehr und vielfältiger Wein angebaut, gelagert, transportiert und getrunken. Mehrweg-KEGs aus Edelstahl sind dabei ein unverzichtbarer Prozessbestandteil und bieten viele Vorteile gegenüber Kunststoff, Glas und Holz. Stabile Qualitätsstandards, Praktikabilität bei Transport, Lagerung und Brandingmöglichkeiten sowie Nachhaltigkeit durch Mehrfachnutzung und Recycling zeichnen sie aus.

Über den Autor:

Guido Klinkhammer ist Vertriebsleiter bei SCHÄFER Container Systems, einem Hersteller von Behältersystemen (KEGs) für Getränke.

Über SCHÄFER Container Systems (www.schaefer-container-systems.de):

SCHÄFER Container Systems, ein innovativer Hersteller von qualitativ hochwertigen Behältersystemen für Getränke (KEGs) sowie von IBC und Sonderbehältern aus Edelstahl für flüssige Medien, Feststoffe und Granulate, ist Teil der international erfolgreichen SCHÄFER WERKE. Die inhabergeführte Unternehmensgruppe mit Hauptsitz in Neunkirchen im Siegerland ist mit diversifizierten Geschäftsbereichen weltweit tätig: EMW Stahl-Service-Center, Lochbleche, Standard- und Sonderbehälter aus Edelstahl, Einrichtung für Rechenzentrum, Werkstatt und Betrieb sowie Datenmanagementsysteme für Ladungsträger. Diese Geschäftsbereiche arbeiten auf der gemeinsamen Grundlage hochwertigen Stahlfeinblechs, dessen Verarbeitung zu den traditionellen Kernkompetenzen des Unternehmens gehört.