

**Autor:** Simon Federle, freier Autor

## **Fässerweise Schnaps**

### **SCHÄFER Container Systems liefert KEGs für Edelbrennerei Erber**

*Die Erfolgsgeschichte von KEGs ist unbestritten verbunden mit Bier. Dass die Edelstahlfässer auch als Verpackung für andere Getränke dienen, setzt sich zunehmend durch. So sind neben Bier wohl Wein und Softdrinks die bekanntesten Inhalte. Allerdings zeigen SCHÄFER Container Systems und die Edelbrennerei Erber, dass KEGs ohne Weiteres auch mit Spirituosen und Glühwein befüllt werden können. Mit Vorteilen für Brennereien, Wirte und Konsumenten.*

Die Edelbrennerei Erber aus Brixen im Thale in den Kitzbüheler Alpen ist die älteste Kupferbrennerei Österreichs. Bereits 1651 wurde der Familie Erber der Wasserbrief verliehen. Dieser besagt, dass mit dem Wasser aus der eigenen Quelle zuerst Mensch und Vieh versorgt werden muss, ehe mit dem Restwasser Schnaps gebrannt werden darf. Im 18. Jahrhundert erhielt der Schnapsbrenner das „Maria Theresianische Brennrecht“. Es handelt sich dabei um ein Obstbrennrecht, das erlaubt, unter Abfindung Brände herzustellen. 2003 übernahmen die zwei traditionsreichen Unternehmer Karl Handl und Anton Pletzer die Edelbrennerei der Familie Erber. Heute ist die Brennerei weit über die Grenzen Tirols und Österreichs bekannt und ist Gewinnerin zahlreicher Auszeichnungen, wie zum Beispiel Schnaps des Jahres, Destillata, Gault Millau, DLG Goldmedaillen oder World Spirits Awards.

Im Jahr werden ca. 350 Tonnen Obst verarbeitet, vorwiegend Kernobst, Steinobst und Beerenobst. Die Höhe der Alkoholausbeute pro 100 Liter Maische ist sehr verschieden und hängt von der jeweiligen Obstsorte und dem Grad der Reife ab. Sie schwankt zwischen fünf Liter Alkohol pro 100 Liter Maische von Kirschen und 1,5 Liter Alkohol pro 100 Liter Maische von Vogelbeeren. Neben Edelbränden und Schnäpsen werden auch zahlreiche Liköre erzeugt. Das Sortiment beinhaltet derzeit rund 70 Produkte, wobei der Schwerpunkt auf den klassischen Edelbränden liegt.

### **KEGs als bessere Verpackung**

Erber nutzte vor der Umstellung auf KEGs Flaschen und Kanister. Ein ausschlaggebender Grund, den Wechsel der Gebinde vorzunehmen, war der Schutz der Edelbrände. Analog zu Bier, gewährleisten KEGs infolge der Lichtundurchlässigkeit auch für Spirituosen und Glühweine einen sehr hohen Schutz vor UV-Licht. Die Fässer verbessern die Haltbarkeit der Produkte, da ein Sauerstoffeintritt verhindert wird. Dies ermöglicht eine lange Lagerzeit bei Gastronomiebetrieben. 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, die den Schwerpunkt von Erbers Kundenstamm bildet, entstehen eigene Vorteile. Zunächst kann ein Gros der Wirte den Ausschank problemlos 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. Zum anderen wird die Anlieferung auf Almhütten mit Fässern einfacher: Die

Brennerei beliefert zahlreiche Ski-Gebiete Österreichs. Dabei werden die Schnäpse und Glühweine im Herbst geliefert und über die Saison ausgeschenkt. Erst im Frühjahr wird das Leergut wieder abgeholt. KEGs bieten logistische Vorteile, da sie den Raum in Lieferfahrzeugen besser ausnutzen, stapelbar und unempfindlicher gegen etwaige, versehentliche Transportschäden sind. Schließlich erleichtert die Nummerierung der KEGs die Inventur, da alle Getränkebehälter nummeriert sind.

„Der Schritt zu einem neuen Logistikmanagement war uns vor allem auch aus Gründen der Nachhaltigkeit wichtig“, erklärt Christian Schmid, Brennmeister und Geschäftsführer bei Erber. Allein durch die Tatsache, dass KEGs Mehrwegbehälter sind, sind die Hüttenwirte einer deutlich geringeren Müllbelastung ausgesetzt. Zudem sind KEGs, im Gegensatz zu Flaschen, die zerbrechen können, deutlich robuster. Schmid: „Dieses Umweltbewusstsein spiegelt sich im Übrigen auch in einer neuen Anlage zur Wärmerückgewinnung.“

### **Zusammenarbeit aus Überzeugung**

Konkret entschied sich die Brennerei für 200 junior ECO KEGs zu je 20,5 Liter für ihre Schnäpse und 350 junior PLUS KEGs zu je 20,5 Liter für die Glühweine. „Die schlanke junior-Bauform ist handlich, optisch ansprechend und für die Lieferung optimal. Allerdings beruht die Entscheidung nicht allein auf unserem Geschmack. Als ein Lieferant der Gastronomie, wurden unsere Kunden vorab in den Planungsprozess miteingezogen. Im Ergebnis wurden 15- bis 20-Liter-Gebinde als optimale Größe für unsere Abnehmer bewertet“, erklärt Schmid.

Seine Brennerei hatte auch andere Gründe für die Wahl von SCHÄFER Container Systems. Beispielsweise das von SCHÄFER angebrachte Sicherheitsfitting am KEG. Es wird eigens für Erber mit einem Spezialwerkzeug angebracht und verhindert Manipulation durch Unbefugte. „Nicht zuletzt war es uns sehr wichtig, die Fässer mit unserem Logo zu versehen. Die KEGs stehen nicht nur im Keller, sondern an der Ski-Bar“, betont Schmid. „Ein Service, den der Hersteller von Haus aus übernommen hat. Unser Logo wurde als elektrochemische Signatur (beim ECO KEG) sowie als goldene Lackierung (beim PLUS KEG) auf den KEG-Korpus aufgebracht und ist somit fix mit dem Fass verbunden. Praktisch sind auch farbige Kopf- und Fußringe. Da wir verschiedenste Getränke wie zum Beispiel Glühwein, Jagertee oder Schnaps brennen, kann der Inhalt durch die farbige Markierung auf einen Blick unterschieden werden. Das beabsichtigen wir als nächstes einzuführen. Denn eines ist klar: Wir sind überzeugt von der Zusammenarbeit mit SCHÄFER und werden auch in Zukunft unsere Gebinde dort beziehen.“