Klimaneutral Dampf machen

• Beim Wäller Safthersteller ist nicht allein die Firmenfarbe grün: „Güldenkron“ spart 3.500 Tonnen CO_2 ein

„Damit decken wir unseren Pelletbedarf eines ganzen Jahres ab“, sagt Alexander Müller. Er führt mit seinem Bruder Wolfgang die Geschäfte des Fruchtsaftherstellers „Güldenkron“ in Nistertal und deutet auf ein großes, haushohes Silo, das an jene Vorratsbehälter am Stammsitz von „Westerwälder Holzpellets“ in Langenbach erinnert. Wofür nur braucht man in Nistertal solche Mengen?

Grün war schon immer „Güldenkron“-Firmenfarbe. Allerdings hat sie wohl niemals zuvor besser zum Westerwälder Unternehmen gepasst, als seit 2003. Damals nämlich begann „Güldenkron“ eine eigene Energiewende – lange bevor selbst konservative Bundespolitiker den Begriff okkupierten. Seither werden die Maschinen mit „MANN Naturstrom“ angetrieben, die „Güldenkron“-Produkte mischen, rühren, verpacken oder ins Hochregallager befördern. Ebenso wird der Ökostrom für die Hallenbeleuchtung genutzt.

Allerdings hat der Wäller Fruchtsafthersteller damals nicht allein den Stromlieferanten gewechselt, sondern sich fortgesetzt Gedanken um ein umfassendes Energiekonzept gemacht. Frequenzmotoren, nur als Beispiel, die zur Drucklufterzeugung eingesetzt werden, laufen lastabhängig schnell. Vernetzt sind sie außerdem, „sprechen“ mit einander über benötigte Leistungen und optimieren so ihren Stromverbrauch dafür.

Bag: Bis zu 20 Liter Saft oder Konzentrat werden in Kunststoffbeutel gefüllt und damit in Kartons gesetzt.

Alexander und Wolfgang Müller führen weiter, in eine der vielen Hallen auf dem knapp vier Hektar großen Betriebsgelände in Nistertal. Hier wurde ein enormer Dampfkessel aufgestellt: „Wir benötigen Dampf zur Pasteurisation“, erklärt der Techniker Wolfgang Müller. „Der Saft wird erhitzt und direkt wieder abgekühlt, so wird er ohne Zusätze haltbar. Dafür braucht man heißen Dampf, und ebenso zur Sterilisation der Anlagen, Rohre und Leitungen vor Produktionsbeginn.“

Den Wärme- und Prozessdampf, wie der Fachmann das formuliert, erzeugte „Güldenkron“ vormals mit Heizöl – nicht eben der umweltverträglichste Energieträger. Das erkannten auch die Müllers, stellten darum komplett auf Pelletbefeuerung um. Das Ergebnis ist eine phantastische Ökobilanz: der CO_2-Ausstoß des Unternehmens wurde so von einstmals dreieinhalbtausend Tonnen im Jahr auf nahezu null gesenkt!

Denn natürlich ist der Energiebedarf von „Güldenkron“ nicht gering. 50 Millionen Liter Fruchtsaft werden im Jahr in Nistertal hergestellt, von denen 70 Prozent in den Export gehen. „Rechnet man alle Verpackungsarten und Rezepturen, kommen wir auf rund 1.000 verschiedene Artikel“, umreißt der Firmenchef die Dimensionen des eigenen Tuns.

Trotz der großen Mengen und des breiten Sortiments ist es schon beinahe schwierig, als Wäller einen Saft zu trinken, der als „Güldenkron“-Produkt erkennbar ist. Denn das Unternehmen ist im Lebensmitteleinzelhandel so gut wie nicht aktiv. „Nur um den eigenen Schornstein“, lacht Alexander Müller. Die Nische, in dem das Westerwälder Unternehmen erfolgreich tätig ist, ist vielmehr die Herstellung von Produkten für die Systemgastronomie, für Großversorger von Krankenhäusern bis zu Hotels. Der Orangensaft aus dem Spender beim morgendlichen Frühstücksbuffet könnte also jederzeit gut aus Nistertal stammen – unabhängig vom eventuell aufgedruckten Markennamen.

1910 begann der Großvater von Alexander und Wolfgang Müller – letzterer fährt übrigens bereits in einem Elektroauto durch die Region – am Standort Nistertal. Allerdings war sein Unternehmen zu Anfang – Verzeihung, einmal muss das Wortspiel sein – noch kein „Saftladen“. „Großvater gründete den Betrieb als Kolonialwarenhandel“, schildert Alexander Müller die Firmenchronik. Sein Vater war es dann, der in den 1960er-Jahren mit dem Pressen von Obst zu Saft begann.

„Wir sind hier geblieben, wir stammen von hier“, entgegnet der Enkel des „Güldenkron“-Gründers auf die Frage, ob nicht ein anderer Standort – vielleicht an einem großen Autobahnknotenpunkt in Ballungsraumnähe – heute viel praktischer wäre, wenn doch ohnehin das Gros der Produktion nicht in der Heimat, sondern im Ausland getrunken werde – durchaus auch in Afrika, China oder Korea.

Wärme: Alexander Müller, der ältere der „Güldenkron“-Brüder, läuft durch eine der Hallen. Kalt ist es hier, die köstlichen Erzeugnisse in den silbernen Tanks werden gekühlt. An anderer Stelle hingegen benötigt das Unternehmen Wärme – und macht dazu richtig viel Dampf.

Alle 70 Mitarbeiter – sie sind mehrheitlich in der Qualitätssicherung und Produktion beschäftigt, nur zehn Prozent entfallen auf die Verwaltung – kommen aus der Region und haben somit in Nistertal einen heimatnahen Arbeitsplatz. Einen sicheren offenbar außerdem: seit vielen Jahren verzeichnet „Güldenkron“ zweistellige Zuwachsraten.

„Bag-in-Box“ nennt sich ein Verfahren, das in einer weiteren Halle angewendet wird, in die die Brüder führen. Dabei werden die Produkte zunächst steril in eine Kunststoffblase gefüllt und diese dann per Roboter in einen Umkarton eingesetzt. Zwischen drei und 20 Liter große Einheiten fertigt „Güldenkron“ und hat es im Bereich „kaltaseptische Abfüllung“ zur Nummer eins in Europa bei stillen Getränken und Saftkonzentraten in eben diesen Europa, sondern nur das Konzentrat.“ Auch das sei für das Gelingen der Energiewende förderlich, da so viel Kraftstoff für Transporte eingespart werde.

Vorrat: Immer mehr Kunden suchten einen Hersteller, der mit einer anständigen Klimabilanz gefertigte Produkte liefern könne. Der Safthersteller deckt sich darum mit diesem Kipper mit Holzpellets aus der Region ein.

„Bags-in-box“ gebracht.

Das Grundprinzip der Fruchtsaftherstellung sei jedoch bis heute pressen, pasteurisieren, abfüllen. „Sie können die Natur nicht überlisten.“ Gewiss: Vieles, das „Güldenkron“ herstellt, entsteht auf einer Konzentratbasis. Alexander Müller betont, dass daran nichts Verwerfliches sei: Der Frucht werde im Hochvakuum das Wasser entzogen. „Den Wasseranteil lasse ich da, wo er ist, und ich fahre ihn nicht durch halb

„Ein frisch gepresster Orangensaft oder ein naturtrüber Apfelsaft“ seien seine persönlichen Lieblingsgetränke, erzählt der Fruchtsafthersteller – wenngleich immer wieder neue Sorten vom Markt verlangt würden wie etwa „ein Smoothie mit Paprika“.

Inzwischen ist die vierte Generation ebenso im Unternehmen tätig. Drei Kinder von Wolfgang und Alexander Müller gehören fest zur Führungsmannschaft, kümmern sich mit darum, dass in Nistertal noch viele weitere Jahre gepresst, pasteurisiert und abgefüllt wird. Dazu hat die Firma über Jahrezehnte enormes Wissen angehäuft.

Wolfgang Müller deutet auf einen Vorratstank in einer Abfüllinie: „Das Rührwerk im Boden wird nicht von einer Welle angetrieben, die schwieriger sauberzuhalten wäre. Stattdessen bewegen wir es von außen mit einem Magneten.“ Wenn Eistee, Apfelsaft und Co durch die Rohrleitungen fließen, dann sorgt, abermals wegen der besseren Hygiene, keine Pumpe für die Beförderung, sondern Stickstoff, so dass von vornherein gar keine mechanischen Komponenten „verschmutzt“ werden könnten.

„Güldenkron“ trägt das Zertifikat „IFS Food Standard higher level“, das die Qualität der Produkte gewährleisten und die Lebensmittelsicherheit erhöhen soll. Daneben führen zehn-, zwölfmal im Jahr verschiedene Großkunden eigene Audits in Nistertal durch. Und immer wieder ist Nachhaltigkeit das Ziel. Abwärme der Kompressoren zum Beispiel wird im Auftauraum zum Temperieren von Tiefkühlfrüchten benutzt. Wenn die Pellets im Dampfkessel verfeuert werden, um den benötigten Prozessdampf zu erzeugen, sorgt ein ausgeklügeltes Wärmerückgewinnungssystem dafür, dass mit dieser Abwärme im Winter die Produktionshallen geheizt werden können.

Alexander Müller unterstreicht, dass zur Umwelt auch der Mensch gehört, im konkreten Fall der Anwohner: Nichts qualmt über den „Güldenkron“-Hallen. Zum Dorf hin hat man ein neues Verwaltungsgebäude errichtet, ein schmucker Zaun mit tollen Glaselementen verschönert Nistertal geradezu wie auf einer künstlerischen Skulpturenmeile. Kein einziger Lkw rollt durch die Straße vorne im Ort: „Die Produktion nebst Anlieferung und Versand haben wir komplett nach hinten ins Industriegebiet verlagert“, so Müller.

Lage: „Güldenkron“ ist in Nistertal eingebettet in die herrliche Wäller Landschaft. Fotos: Schmalenbach

„Wir produzieren Saft 100 % klimaneutral“ steht auf dem grünen Kipper, mit dem „Güldenkron“ Holzpellets aus der Region ins eigene Silo befördert. In der Produktion ist zu erkennen, dass das nicht nur ein Werbespruch ist, sondern gelebte Praxis in Nistertal, wo teilweise sogar in zwei bis drei Schichten gearbeitet wird, um die Nachfrage zu stillen. Allein für die Umstellung vom alten, umweltschädlichen Heizöl-Dampfkessel auf die moderne Pelletvariante haben die Müllers übrigens drei Millionen Euro investiert.

Uwe Schmalenbach