

Theodor Ganzenmüller, Pionier des modernen Brauereibaus

GRÜNDER-ZEITEN | Man hätte ihn „Maschinen-“ oder „Kälte-Theo“ nennen können mit seiner profunden Kompetenz in allen Sparten der theoretischen Thermodynamik und deren Anwendung in der energie-wirtschaftlichen Praxis der Brauereibetriebe. Aber der Spitzname „Dampf-Theo“ spiegelte seinen Charakter wider, seine Neigung, bei Auseinandersetzungen heftig „Dampf abzulassen“, den eigenen Standpunkt sehr energisch zu verteidigen und auch selber ein wenig „unter Dampf zu stehen“ ... Dieser Beitrag entstand zum 100-jährigen Jubiläum der Technisches Büro Weihenstephan GmbH im Jahr 2006.

DIE REDE IST HIER von Prof. Theodor Ganzenmüller. Ihm verdankt die Brauwirtschaft neben zahlreichen wissenschaftlichen Leistungen die Gründung des Technischen Büros Weihenstephan, das im Jahr 2006 sein hundertjähriges Jubiläum feiert. Bereits kurz nach der Gründung war das Technische Büro Weihenstephan international so bekannt, dass es in der Brauerei-Lexicon-Ausgabe 1910 (unter Ganzenmüller, Th.) aufgeführt wurde (1). Neben dem Bild des Gründers (eine ganz besondere Ehrenbezeugung) fanden die Leser die Ziele des Technischen Büros Weihenstephan beschrieben:

- Herstellung von Entwürfen, Bau- und Werkplänen sowie Kostenanschlägen der Neu- und Umbauten von Brauereien, Mälzereien und aller dazu nötigen technischen Einrichtungen;
- Beratung bei Vergebung dieser Einrichtungen an Baufirmen und Maschinenfabriken.

■ Biographisches

Theodor Ganzenmüller, geboren in Augsburg am 9. November 1864, in Mathematik und Zeichnen äußerst begabt, studierte

1883–1887 an der maschinen-technischen Abteilung der Technischen Hochschule München. Nach sehr erfolgreichem Abschluss arbeitete er im Konstruktionsbüro der Lokomotivfabrik Krauss & Co in München und im äußeren Dienst der Gesellschaft für Lindes Eismaschinen. Nach bestandener Lehramtsprüfung trat er am 1. 1. 1889 als Assistent für die mathematischen, physikalischen und maschinen-technischen Fächer in die damalige Königliche Landwirtschaftliche Zentralschule Weihenstephan ein, um sich den Brauern zu widmen (Abb. 1).

Das Kloster Weihenstephan war nach der Säkularisation 1803 vom Staat in Besitz genommen und zunächst vom Königlichen Staatsgut Schleißheim aus verwaltet worden. Im November 1803 befahl Kurfürst Max IV. Joseph die Übergabe der Ökonomie Weihenstephan an Max Schönleutner, der in Bayern einen landwirtschaftlichen Musterbetrieb einrichten sollte. Das Bräuhaus wurde der Landwirtschaftsschule beigegeben (2). Schönleutner erkannte die Relevanz einer praxisbezogenen Ausbildung als Antwort auf die Herausforderungen der industriellen Revolution. Er beschloss baldmöglichst mit dem theoretischen Unterricht zu beginnen. Der erste Lehrplan um-



Abb. 1 Porträt Prof. Ganzenmüller, befindlich im Besitz der Gräfliches Hofbrauhaus Freising GmbH

fasste die Fächer Chemie und Technologie. Im Laufe der Jahre wurden die Vorlesungen erweitert, auch auf Drängen von Schönleutners Nachfolger Dr. Martin Knobloch, der „mit hauptsächlicher Liebhaberei dem Braugewerbe zugetan“ war. Nach der Verlegung der „Landwirtschaftlichen Central-schule“ nach Schleißheim kam diese 1852 endgültig nach Weihenstephan zurück. 1866 wurde den ersten sieben Absolventen der Braumeister-Titel verliehen. Der Lehrplan umfasste neben Physik, Chemie, Volkswirtschaftslehre auch Buchführung, Mathematik, Analytische Chemie, Gersten- und Hopfenbau, Verwertung der Brauerei-abfälle sowie Zeichnen, Baukunde und Maschinenkunde (2).

■ Weihenstephaner Entwicklungen

Die Industrialisierung gewann sehr schnell an Tempo (3). Bereits Prof. Carl Lintner, von 1879 bis 1892 Direktor der Weihenstephaner Institution, erkannte die steigende Be-



Abb. 2
Hofbräuhaus Freising,
heute unter Denkmalschutz
(Foto aus dem Jahre 2005)



Abb. 3 Brauerei Hacklberg, Passau
(Foto aus dem Jahre 2005)



Abb. 4 Sudhaus der Tucherbräu, Fürth,
vormals Humbser Brauerei Foto: Harald Schieder (9)

deutung auch der Maschinenkunde für den Fortschritt des Braugewerbes. Er fand für die Betreuung dieser Sparte einen echten Sachverständigen, auch wenn die Berufung formell unter dem Nachfolger Lintners, Dr. Carl Kraus, zustande kam. Die Berufung Ganzenmüllers, zunächst Assistent, ab 16. 10. 1892 königlicher Lehrer und ab 28. 10. 1894 königlicher ordentlicher Professor, sollte sich als Glücksgriff erweisen. 1904 wurde Ganzenmüller zum Vorstand der brautechnischen Abteilung ernannt. Er bekleidete dieses Amt ohne Unterbrechung bis 1928, bis kurz vor seiner Emeritierung im Jahr 1931, als Prof. Fischer sein Nachfolger wurde. Die Lehranstalt ist am 28. Juli 1895 zum Rang einer königlichen Akademie für Landwirtschaft erhoben worden. Neben den Vorlesungen und Praktika (Allgemeine Maschinen- und Feuerungslehre, Brauereimaschinenlehre) und zahlreichen Veröffentlichungen unterhielt Ganzenmüller von Anfang an innige Beziehungen zur Praxis und erstattete viele Gutachten, insbesondere Abnahme-Gutachten über Maschinenanlagen und den Umbau von Brauereien.

Die Gepflogenheit, Gutachten zu erstellen, übte laut Dienel (4) einen bedeutenden und günstigen Einfluss auf die Entwicklung der deutschen Industrie aus. Bereits damals zeigten sich zwischen Hochschulen und Industrie positive Wechselwirkungen: „Die Technischen Hochschulen wirkten nicht nur durch Lehre und Forschung auf die industrielle Entwicklung, sondern auch durch gutachterlichen Beistand der Professoren. Die Kältetechnik wurde schon von den Zeitgenossen als Paradebeispiel für die erfolgreiche Wechselwirkung zwischen Hochschule und Industrie wahrgenommen“. Weiter heißt es, dass „...auf keinem Gebiet der prak-

tischen Anwendung der Einfluss der theoretischen Thermodynamik so unmittelbar nachgewiesen ist wie bei der Kältetechnik“. Dienel bemerkt auch, dass die deutschen Professoren mit ihrer Kompetenz akzeptierte Partner der industriellen Führung waren. Als Staatsbeamte unabhängig, als Wissenschaftler innerlich positiver Objektivität verpflichtet, waren sie begeisterte Anhänger der technischen Entwicklung. Fundament der seit 1870 im Ausland bewunderten innovatorischen Stärke der Deutschen waren neben den beeindruckenden Ergebnissen der wissenschaftlichen Forschung an den Technischen Hochschulen auch die im internationalen Vergleich sehr zahlreichen Gutachten: Sie waren eine wichtige vertrauensbildende Voraussetzung für die Innovationsbereitschaft der Industrie. Prof. Ganzenmüller war im Verfassen von Abnahmegutachten während seiner ganzen Tätigkeit in Weihenstephan sehr aktiv. So ist der Schluss zulässig, dass der Ruhm Weihenstephans und seine weltweite Ausstrahlung zu einem wesentlichen Teil auch Verdienst der Tätigkeit von Prof. Ganzenmüller und insbesondere seines Technischen Büros sind. Letzteres war in den Räumen der Hochschule untergebracht, wurde aber als Privatbüro geführt, allerdings weniger gewinnorientiert, sondern vornehmlich zum Nutzen der Bayerischen Brauindustrie, und mit dem Ziel, das Ansehen der deutschen und bayerischen Maschinenfabriken zu verbreiten und geltend zu machen. Dank der Tüchtigkeit und Bekanntheit Ganzenmüllers nahm sein Technisches Büro bald die führende Rolle in der Begutachtung der Kälteanlagen ein, waren doch die Brauereien die wichtigsten Kunden der von Carl von Linde 1873 neu eingeführten Technologie. Und da die Kälteanlage damals für die Brauereien die größte maschinelle Einzelinvestition darstellte, ist es einleuchtend, dass die Käufer sich gerne von einer unabhängigen und fachkompetenten Instanz bestätigen ließen, ob die von den Maschinenherstellern garantierten (und nicht ganz einfach zu messenden) Leistungen auch nachweislich erbracht werden konnten.

Seine Kenntnisse über die Wirkungsweise, Ausführung und den Betrieb der Kompressions-Kältemaschinen hatte Ganzenmüller erstmalig bereits als Assistent in einem ausführlichen und sehr lehrreichen Aufsatz in der „Zeitschrift für das Gesamte Brauwesen“ 1891 der Fachwelt vorstellen können (5). In der Einleitung findet sich fol-

gende Passage: „Die in der Brauerei vielfach (!) benutzte Kältemaschine, welche die Aufgabe hat, Würze, wie auch Gär- und Lagerkeller im Sommer auf die gewünschte, für die Haupt- und Nachgärung günstige Temperatur zu kühlen, wird im Winter durch die niedere Temperatur der Atmosphäre ersetzt. Der Stillstand derselben während dieser Zeit muss dazu benutzt werden, um die während des Betriebes beobachteten Mängel zu verbessern und eine allgemeine gründliche Reinigung vorzunehmen, weil ein längerer Stillstand während der warmen Jahreszeit durch die dadurch hervorgerufene Erhöhung der Kellertemperatur sehr unangenehm werden kann. Da nun der Winter naht, soll es der Zweck des Folgenden sein, die Merkmale von Fehlern, sowie das Verfahren anzugeben, nach welchem die Kältemaschine gereinigt wird.“

Die Veröffentlichung stellt in sehr verständlicher Weise die Theorie der Ammoniak-Kompressionskältemaschinen System Linde dar (mit einem kurzen Hinweis auf die fehlerhaften Überlegungen des Franzosen Raul P. Pictet, dessen SO₂-Kältemaschine kurz mit jener von Linde im Wettbewerb gewesen war). Weiter gibt Ganzenmüller eine Fülle wertvoller praktischer Ratschläge für den Betrieb und die Wartung besagter Maschinen. Am Ende findet man eine mit den Merkmalen der von der Gesellschaft für Lindes Eismaschinen Wiesbaden gebauten Aggregate für Leistungen zwischen 2500 und 220 000 Kalorien pro Stunde und Preisen zwischen 3800 und 82 000 (Mark), ein typisches Beispiel der von Ganzenmüller immer sorgfältig beachteten Verbindung zwischen Theorie und Praxis.

Einführung der dampfbeheizten Braupfanne

Wie Prof. Roland Meyer-Pittroff in seiner Würdigung Ganzenmüllers anlässlich des 125. Jubiläums der Technischen Universität München schrieb (6), war „der größte wissenschaftliche Erfolg des Gründers des Technischen Büros Weihenstephan die Einführung der dampfbeheizten Braupfanne ... anstelle der bis dahin verwendeten feuerbeheizten“. Denn, so Prof. Meyer-Pittroff, „mit der Dampfheizung war die Voraussetzung geschaffen für die Kraft-Wärme-Kopplung mit der Dampfmaschine, indem der Dampfmaschinenabdampf zur Beheizung der Braupfannen verwendet wurde. Entsprechende Anlagen wurden unter seiner Lei-



Abb. 5 Brauhaus Schweinfurt um 1933

Foto: Harald Schieder (9)

tung erstmals 1903 in der Brauerei Leicht in Vaihingen und 1904 in der Pschorr-Brauerei in München installiert“.

Den Siegeszug der neuen Technologie kann man ohne Übertreibung als triumphal bezeichnen. Ganzenmüller stellte fest, dass die Dampfmaschine, welche seit etwa 1840 durch Krafterzeugung die menschliche Arbeit ersetzt, durch die Nutzung des Abdampfes als Wärmequelle fast kostenlos arbeitet (7).

Trotzdem habe sich die Einführung der Dampfheizung nur verhältnismäßig langsam durchgesetzt, weil man lange Zeit dem „Feuerbier“ einen besseren Geschmack nachsagte, was jedoch „einwandfreie Versuche von Schwackhöfer, Walther und Bleisch als unzutreffend“ bewiesen haben (Jacobsen in Dänemark hatte bereits 1873 auf dem großen Wiener Brauer-Kongress über positive Erfahrungen mit der Dampfkochung – allerdings ohne Kraft-Wärme-Kopplung – berichtet.). „Für meine persönliche Anschauung“ – schreibt Ganzenmüller mit berechtigter Genugtuung – „ist die Tatsache maßgebend, dass ich im Laufe der Zeit ein halbes Hundert Feuerpfannen durch Dampfpfannen ersetzt habe, ohne dass je die geringste Beanstandung der Biere erfolgt wäre, obwohl in einigen Fällen vor der Umgestaltung schwere Bedenken vorhanden waren“. Er zählt dann die Maßnahmen auf, die zur „Rationalisierung“ der Brauereien empfehlenswert sind:

- Zusammenlegung von Braustätte und Keller-Räumen (um den in kleinen Brauereien noch üblichen „Fuhrfass-Betrieb“ zu vermeiden);
- natürliches Gefälle von Kühlschiff über Kühlapparat in die Keller;
- Anwendung von großen Gefäßen für das

Gären und Lagern des Bieres: Ihre Größe ist gleichgültig, doch soll deren Flüssigkeitshöhe 2 m nicht übersteigen;

Einführung von künstlicher Kühlung;

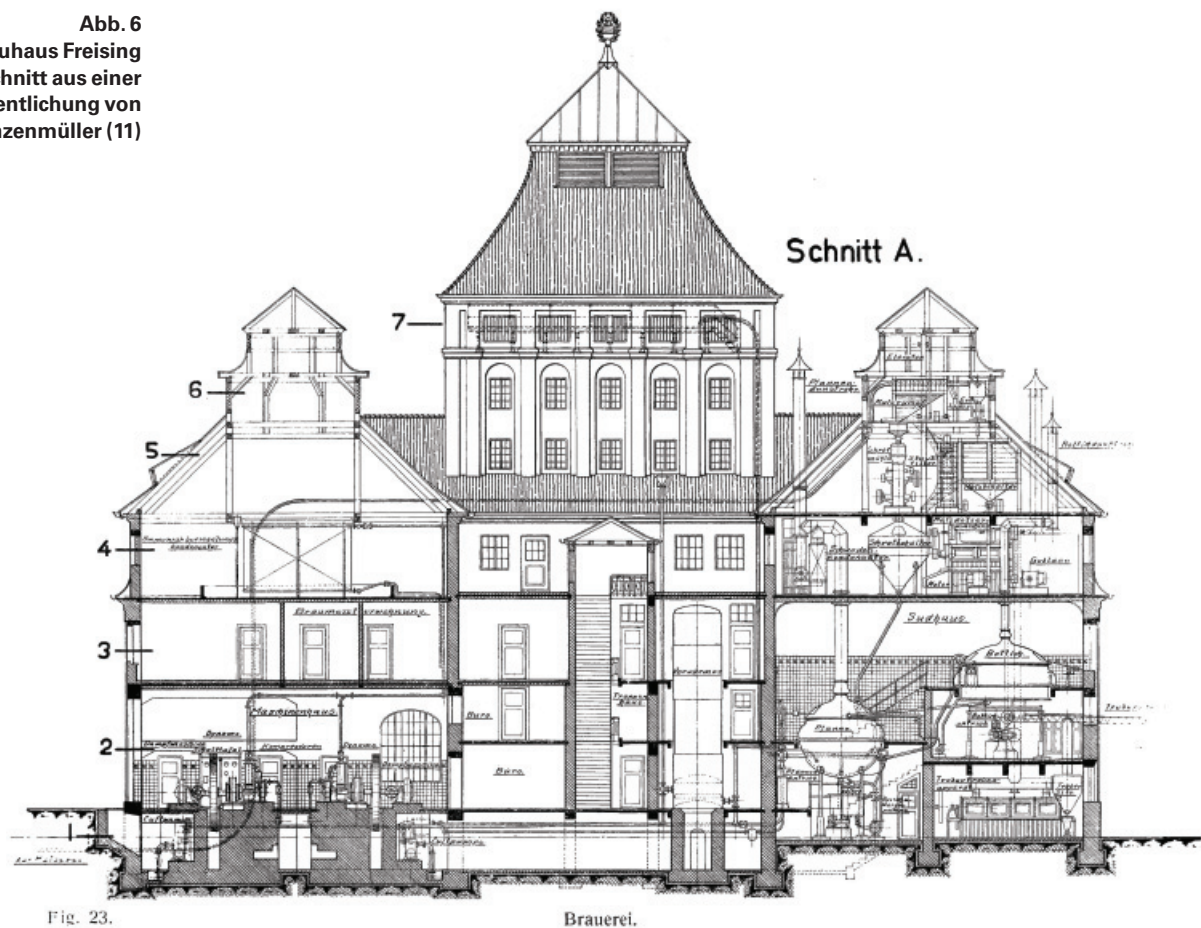
- Aufstellung einer dampfbetriebenen Kühlmaschine und einer mit Abdampf beheizten Braupfanne (wobei die Heizfläche der Letzteren so bemessen sein muss, dass der Abdampfüberdruck minimal 1 Atm. beträgt);

- da im Winter die Betriebskraft für die Kühlmaschine geringer ist, Betrieb einer eigenen Mälzerei.

„Durch konsequente Anwendung obiger Maßnahmen“, fasst Ganzenmüller zusammen, „... können der Bierschwand und die Betriebskosten auch kleiner Brauereien (bis zu 8000 hl Bierausstoß jährlich) auf dem Lande derart vermindert werden, dass sie mit Erfolg in den Wettbewerb mit Großbrauereien treten können ... und das bedeutende Kapital, das zur Durchführung der verschiedenen Maßnahmen aufgewendet werden musste, nicht nur verzinst, sondern auch noch ein zufriedenstellender Gewinn erreicht wurde“.

In zahlreichen anderen Veröffentlichungen beschrieb Ganzenmüller mit vielen lehrreichen Einzelheiten die Ergebnisse seiner Abnahmen von Dampfkesseln, Dampfmaschinen und Kälteanlagen in Deutschland und im Ausland (8).

Abb. 6
Hofbrauhaus Freising
– Schnitt aus einer
Veröffentlichung von
Ganzenmüller (11)



Die Anlagen, vom Technischen Büro Weihenstephan projektiert und von deutschen Anlagenbauern (bei den Kühlmaschinen immer von Linde) gebaut, standen bald in dem Ruf, dass damit gutes Bier zu niedrigen Kosten produziert werden könne. Sie trugen wesentlich zur wachsenden Anerkennung Ganzenmüllers und seiner Ingenieure bei.

Planung von Brauereien

Das Technische Büro wuchs und ging von der Betreuung einzelner Abteilungen zur Planung ganzer Brauereien über. Die bestens dokumentierte kunstgeschichtliche Magisterarbeit von H. Schieder an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg weist auf die Tragweite dieser Tätigkeit hin (9). Der Autor beschreibt in diesem Buch sehr detailliert insbesondere die wesentlichen architektonischen und stilistischen Merkmale von sieben vom Technischen Büro Weihenstephan zwischen 1909 und 1913 geplanten und gebauten Brauereien und zeigt sehr eindrucksvoll, wie dabei brauereispezifische und ästhetische Kriterien gleichermaßen berücksichtigt wurden.

So z.B. sei, um Ganzenmüller selbst zu zitieren, die gesamte Anlage des neuen Hofbräuhauses Freising „... auf Funktionalität ausgerichtet und soll somit in erster Linie als Zweckbau fungieren. Die brautechnischen Einbauten sind unter Berücksichtigung der kurzen Wege zwischen den einzelnen Komponenten des Ablaufprozesses in das Bauwerk integriert“ (10). Schieder hebt hervor, dass bis heute das 1911/12 in einem neubarocken Schloss-Stil erbaute Hofbräuhaus Freising (Abb. 2) nur sehr wenige Umbauten erfuhr und als Prototyp der Ganzenmüller'schen Architektur gilt. Diese war geprägt vom späten Historismus und hat neben neubarocken auch Stilelemente z.B. der Neugotik, des Jugendstils und des Neoklassizismus nachempfunden (9). Ganzenmüllers vorausschauende Bauweise, welche repräsentative Gestaltungsprinzipien mit nutzungsorientiertem Industriebau verband, vermochte nicht nur den Repräsentationsanspruch der auftraggebenden Brauereibesitzer zu erfüllen, sondern eine bis heute wirkende Ästhetik zu bewahren.

Der Neubau des Gräflich von Moy'schen Hofbräuhauses in Freising wurde in einem

Fachartikel von Ganzenmüller in der Zeitschrift „Der Industriebau“ genauestens dokumentiert (11).

Die überlieferten Planungen Ganzenmüllers überzeugen durch hohe Detailtreue und genaue Kenntnis der bautechnischen Möglichkeiten dieser Zeit sowie der in Brauereibetrieben notwendigen technischen Abläufe – meist mit verbundenen Mälzeinbauten. Viele Einzelheiten findet man in den Plänen bis zur Ausführungsreife herausgearbeitet (Abb. 3–9).

Die Erfolge Ganzenmüllers bei der Planung ganzer Brauereien, die auch heute eine bedeutende Tätigkeit des Technischen Büros Weihenstephan darstellt, wurden auch durch seine Bereitschaft begründet, als einer der Ersten den „Eisenbetonbau“ (heute Stahlbeton) in die Brauerei einzuführen. Damit wurde die Verwendung von Dampfmaschinen und größeren Gefäßen möglich, was ausgedehnte, meist mehrgeschossige Räume erforderte, deren Wände und Decken eine erhöhte Tragkraft aufweisen und ständigen Erschütterungen standhalten mussten. Diesen Anforderungen wurde die Baufirma der Gebrüder Rank in München

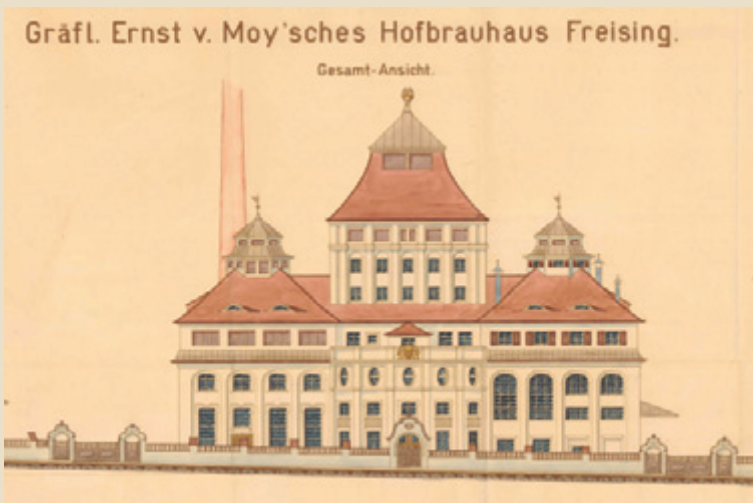


Abb. 7
Hofbrauhaus
Freising –
handkolorierte
Fassaden-
ansicht

gerecht, indem sie ab 1911 in fruchtvoller Zusammenarbeit mit dem Technischen Büro Weihenstephan Brauereien mit der neuen Bautechnik errichtete. Durch diese Konstruktionen, die darüber hinaus die Feuergefahr verringerten, konnten weitere, für den Brauprozess rationelle Neuerungen in das Bauwerk integriert werden (12).

Genzenmüller hatte aber nicht nur für die „großen“ planerischen, brautechnologischen und energiewirtschaftlichen Probleme Interesse. Er fand, trotz sehr hoher Inanspruchnahme in der Fakultät für Brauwesen und in seinem Technischen Büro, auch Zeit, sich mit Details zu befassen. Es sei auf eine Veröffentlichung aus dem Jahre 1894 hingewiesen, in welcher, im Rahmen eines

Gutachtens über einen neuen Läuterhahn von Ritt & Büchl, die Ursachen des vorzeitigen „Zusammenziehens der Treberschichten“ experimentell erforscht, geklärt und die Maßnahmen aufgezählt werden, um einen schnellen und klaren Ablauf der Würze zu gewährleisten. Den Artikel bereichern schöne technische Zeichnungen, die teils „von Studierenden der Brauerschule nach der Natur“ angefertigt wurden (12).

■ Ausblick

Professor Theodor Genzenmüller verstarb am 27. 12. 1937. In Freising wird die Erinnerung an diesen bedeutenden Ingenieur und Hochschullehrer wachgehalten durch eine nach ihm benannte Straße und ein

sympathisches Bierlokal mit Namen Dampf-Theo, das sich in den Kellerräumen des Dorint-Hotel Freising (ehemalige Schießstätte/Malzfabrik Schweiger) befindet. Seine wissenschaftliche Methode, die Probleme anzugehen und die bestmöglichen Lösungen zu finden, waren richtungsgebendes Vorbild für die gesamte deutsche Brauerei- und Brauereimaschinenindustrie (13). An deren Weltgeltung hat er durch sein Talent, seine unermüdliche Arbeit, seine brillanten Ideen und seine persönlichen Erfolge wesentlich beigetragen, genau so wie er auch maßgeblich daran beteiligt war, dass Weihenstephan als Lehr- und Forschungszentrum für das Brauwesen einen so hohen Bekanntheitsgrad erlangen konnte, und dass die während der Wirtschaftskrise nach dem Ersten Weltkrieg angestellten Überlegungen, die Weihenstephaner Institute aus Ersparnisgründen nach München zu verlegen, nicht weiter verfolgt wurden (14). Sein Erbe wird von der Technisches Büro Weihenstephan GmbH unter der Geschäftsführung von Dr.-Ing. Walter Flad fortgeführt, das weiterhin der Brauerei- und Getränkeindustrie verpflichtet und als unabhängiges Ingenieur- und Architekturbüro weltweit für die Brauereibranche tätig ist (15).

■ Danksagung

Dr.-Ing. Walter Flad, Geschäftsführender Gesellschafter des Technischen Büros Weihenstephan in Freising, bin ich für die

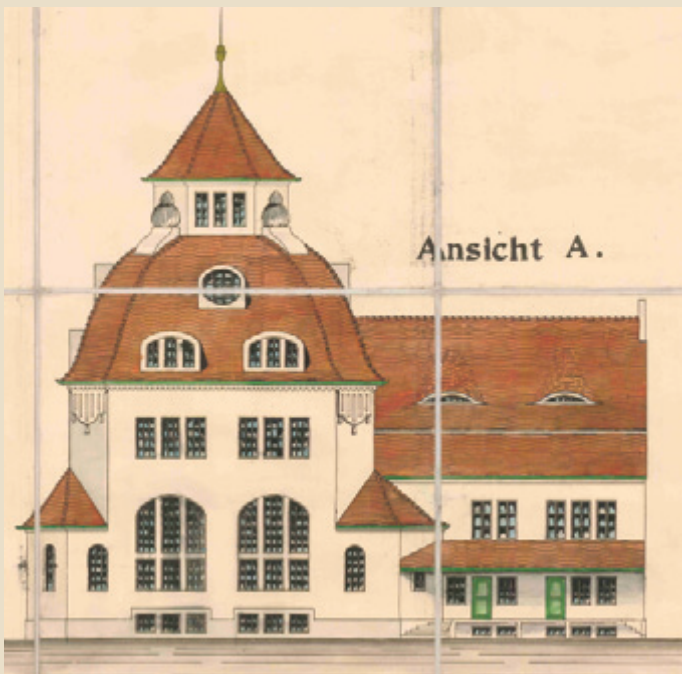


Abb. 8 Brauerei Altenburg/Thüringen – handkolorierte Fassadenansicht, 1911/12 (Besitz der Brauerei)

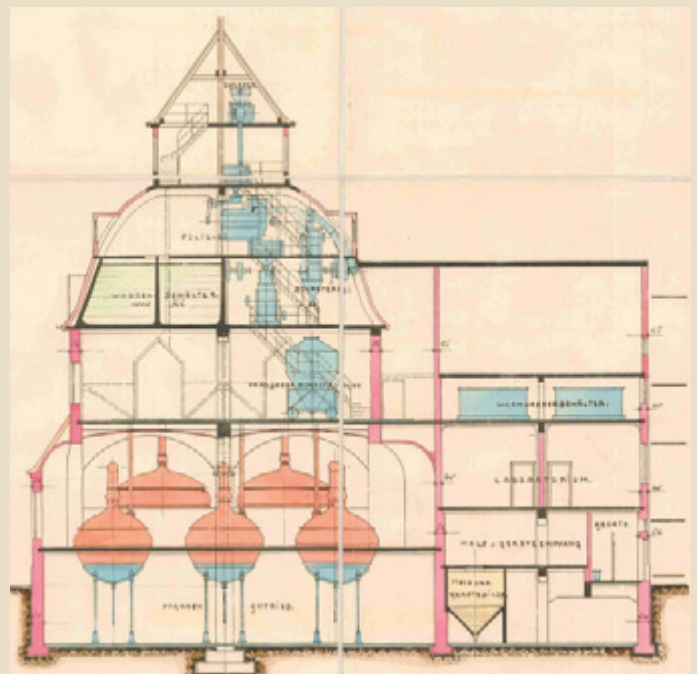


Abb. 9 Brauerei Altenburg/Thüringen – handkolorierter Schnitt, 1911/12 (Besitz der Brauerei)

wertvolle Hilfe bei der Ausarbeitung dieses Aufsatzes und für die Beschaffung der Abbildungen sehr dankbar.

■ **Literatur**

1. Illustriertes Brauerei Lexicon, herausgegeben von Dr. Max Delbrück, Parey, Berlin, 1910, S. 359.
2. D. Raum in „100 Jahre Fakultät für Brauwesen Weihenstephan“, H. Carl, Nürnberg, 1965.
3. A.R.L. Gurland in „Propyläen der Weltgeschichte“ Bd. 8, S. 279–336, Ullstein, Frankfurt a.M., 1986.
4. H.L. Dienel, Berichte zur Wissenschaftsgeschichte 16, 1993, S. 165–192: „Professoren als Gutachter für die Kälteindustrie 1870–1930“.
5. T. Ganzenmüller, Zeitschrift für das Gesamte Brauwesen 1891, Nr. 1 (S. 1–9), Nr. 4 (S. 65–77) und Nr. 5 (S. 89–96).
6. R. Meyer-Pittroff, Der Weihenstephaner 1/1993, S. 51–53.
7. T. Ganzenmüller, Zeitschrift für das Gesamte Brauwesen 36, 1913, S. 357–361.
8. siehe z.B. in Zeitschrift für das Gesamte Brauwesen 32, 1909, Nr. 38–40 und 35, 1912, Nr. 2 u. 3, Beschreibung der Brauereien in Moskau und in Baku.
9. H. Schieder, „Brauereiarchitektur im süddeutschen Historismus. Theodor Ganzenmüller und die Gebrüder Rank“, Specht Verlag Erlangen, 2006 (ISBN: 3925325654).
10. T. Ganzenmüller, Zeitschrift für das Gesamte Brauwesen 40, 1917, Nr. 30–31.
11. T. Ganzenmüller, „Der Neubau des Gräflich von Moy’schen Hofbrauhauses in Freising“, ersch. in: Der Industriebau, Monatsschrift für die künstlerische und technische Förderung aller Gebiete industrieller Bauten, 9. Heft 1916, S. 145–160.
12. T. Ganzenmüller, Zeitschrift für das Gesamte Brauwesen 17, 1894, Nr. 29, S. 239–242.
13. M. Hård, in „The Scientification of Refrigeration and Brewing“, Campus Verlag, Frankfurt, 1994, S. 225.
14. R. Meyer-Pittroff, persönliche Mitteilung vom 15. 09. 2005, anlässlich einer vom Technischen Büro Weihenstephan organisierten Demonstration der historischen, mit Wasserkraft betriebenen Linde’schen Kompressionskälteanlage in der Paulaner Brauerei, München.
15. Brauwelt-Interview: „TBW ruft das Ganzenmüller-Jahr 2006 aus“. Brauwelt 146, 2006, Nr. 1/2, S. 17–22.

? 6F 96:E6? nF ? E6C? 69> 6? nA6CD@? 2= nG6C3É? 56 n? 249C:49E6? n8C2F H 6=E

PANTHER-GRUPPE

Verpackungs- und Displaydesign im Licht neuester Möglichkeiten

Die Regale im Einzelhandel erleben eine nie gekannte Farbigkeit. Regalverpackungen, Trays und alle denkbaren Verkaufsverpackungen verbreiten ein üppiges Farbenspiel, kaum ein Produkt erreicht den Handel in unscheinbarer oder gar unbedruckter Form. Die Auswahl der geeigneten Druck- und Veredelungsverfahren zum Beispiel für die Vielzahl der Varianten von Wellpappenverpackungen und -trays ist groß. Die intensive Beschäftigung der Handelsketten mit dem Thema „Verpackung“ und insbesondere ihrer verkaufsfördernden Eigenschaften, hat zu vielen Veränderungen geführt. Manche Anforderungen, die heute an die Druckgestaltung gestellt werden, galten noch vor wenigen Jahren als

kaum umsetzbar. Doch trotz der stark weiterentwickelten Möglichkeiten, gerade im farbigen Druck von Wellpappenerzeug-

nissen, gibt es auch heute Anforderungenprofile an den Verpackungsdruck, die die optimalen technischen Möglichkeiten zu wenig berücksichtigen und oft unnötige Mehrkosten verursachen. Deshalb bietet die Panther-Gruppe Beratungsleistungen in Fragen der Drucktechnik an. Der Flexo-Direktdruck, das Flexo-Preprint-Verfahren und auch der Offsetdruck – alle Ver-

fahren vereint das Unternehmen unter seinem Dach – haben sehr unterschiedliche Vorzüge und stellen unterschiedliche Anforderungen. Abhängig von Auflagenhöhe, Einsatzgebiet, Design der Verpackung und der damit einhergehenden Oberflächenveredelung kennt das Unternehmen die Wege zur bestmöglichen Umsetzung der unterschiedlichsten Anforderungen an das Druckbild. Ein aktuelles Thema ist der Einsatz von UV-Lacken.



Dieses im Direktdruckverfahren veredelte Tray für Brik-Packungen ist ein weiteres Beispiel für hochwertige Präsentation der Produkte im Regal

Eigenmarken mit hochwertiger Optik

Der Handel baut gerade auch bei Eigenmarken sehr stark auf hochwertige Optik der Verpackungen. Hoher Glanz steht zurzeit ganz oben auf dem Forderungskatalog. Ein Trugschluss ist allerdings, dass höchste Glanzeigenschaften ausschließlich auf dem Weg der UV-Lackierung zu erreichen sind: Abgesehen von aufwändigeren Produktionsverfahren, die in