



Den frischen Geschmack des Bieres erhalten

Ein erfrischendes Getränk ist heutzutage etwas Selbstverständliches. Damit das kühle Nass aber in Flasche oder Dose kommt, braucht es ausgeklügelte Lösungen.

Ein Experte auf diesem Gebiet hatte seinen Sitz rund 30 Jahre in Falkenstein, seit 2018 nun baut er seine Füll- und Verschleißmaschinen in Reichenbach.

■ Die Peter Markl Brauereimaschinen GmbH liefert ihre Produkte an Mittelstandsbetriebe weltweit. Der neueste Coup ist ein Kombi-Füller für Flaschen und Dosen in einer Maschine. Ohne große Umbauten oder gar eine komplette zweite Linie ermöglicht diese Innovation, Flaschen und Dosen gleichzeitig abzufüllen – und zwar bis zu 5.000 Flaschen bzw. 6.000 Dosen pro Stunde. Zudem überzeugt sie durch niedrigste Sauerstoffwerte im Bier.

Craft-Bier-Trend zeigt Auswirkungen

„Der deutsche Biermarkt ist momentan im Wandel“, sagt Geschäftsführer Peter Markl. „Bei Großbrauereien geht der Ausstoß zurück oder stagniert. Dafür kommen kleine Brauereien mit innovativen Kreationen auf den Markt“. Egal ob ganz neu gegründet oder altbewährt und neu aufgestellt: Der Craft-Bier-Trend zeigt seine Auswirkungen und immer mehr Anbieter konkurrieren miteinander. Da braucht es durchdachte Lösungen bei der Abfülltechnik.

Bis zu 15.000 Flaschen pro Stunde

„Wir produzieren ganz gezielt robuste, solide und einfach zu bedienende Füllmaschinen und Verschleißer mit einer erstklassigen Qualität für den Leistungsbereich von 1.500 bis 15.000 Flaschen in der Stunde“, so Peter Markl. Diese sind speziell ausgerichtet für die kleinen und mittelständischen Betriebe und geeignet für Bier, Softdrinks, Mineralwasser und Säfte sowohl in Glas- als auch PET-Flaschen.

Durch ein spezielles System wird die Qualität des Getränks nach der Abfüllung aufrecht erhalten.

Peter Markl Brauereimaschinen GmbH

Jägerruitstraße 15
93189 Reichenbach-Kienleiten

Telefon: +49 (0)9464 / 91120

Mail: info@brauereimaschinen-markl.de

Web: www.brauereimaschinen-markl.de



markl



Niedrige Sauerstoffwerte

Bei der Entwicklung der Anlagen steht nicht nur die Effizienz im Vordergrund. Auch an den Geschmack denken die Profis aus Reichenbach: Weil Sauerstoff in der Flasche das Bier geschmacklich verändert, haben sie ein System entwickelt, das die Qualität des Getränks auch nach der Abfüllung aufrechterhält. Durch eine spezielle Spanngasführung in Verbindung mit einer sehr effektiven Vorevakuierung sowie der Langrohrfüllung erreicht jede Füllmaschine extrem niedrige Sauerstoff-Aufnahmewerte. Das sorgt für eine lang anhaltende, extrem hohe Qualität, perfekte Haltbarkeit und Frische des Bieres.

„Für uns und unsere Kunden ist es wichtig, dass unsere Maschinen – obwohl sie für einen niedrigen Leistungsbereich ausgelegt sind und so wenig Mikroelektronik wie möglich verbaut ist – trotzdem technisch immer auf dem neuesten Stand sind“, betont Markl. „Gerade für eine Brauerei, die nur ein- oder zweimal pro Woche abfüllt, ist es besonders wichtig, dass die Qualität und Haltbarkeit immer passt. In unserer Maschine sind dafür alle Voraussetzungen gegeben“, sagt er.



Eckdaten

- » Branche: Maschinenbau
- » Geschäftsführung: Peter Markl
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Reichenbach / Oberpfalz, Bayern
- » Gründungsjahr: 1987
- » Mitarbeiter: 23
- » Kompetenzen: Premium-Abfüllung für kleine und mittlere Brauereien – Spitzenprodukte: Flaschenfüll- und Verschleißmaschinen mit einfachen Vorevakuierungssystem, sowie Dosenabfüllmaschinen mit CO²-Spülung



„Wenn wir eine Maschine entwickeln, denken wir sowohl an die Anforderungen der Brauereien als auch an die Qualität des Endproduktes.“

Peter Markl
Geschäftsführer