

---

Thema: Mit der KHS Innokeg X sparen Kunden Geld, Zeit und Platz

---

Zeichen: Circa 10.300 (mit Leerzeichen, ohne Boiler-Plate).

---

## **Titel**

Premiere im bayerischen Altötting

## **Untertitel**

Hell Brauerei setzt mit dem KHS Innokeg X auf ein Modul zum Reinigen und Füllen auf einer einzelnen Behandlungsstation

## **Teaser**

Es war das fehlende Puzzlestück für die Vollendung eines langjährigen Modernisierungsprozesses: Die Hell Brauerei KG Altötting setzt als erster Kunde weltweit auf den Innokeg X. Mit dem halbautomatischen Modul zum Reinigen und Füllen von Fässern in nur einem Arbeitsgang bietet KHS eine platzsparende Lösung für den niedrigen Leistungsbereich und damit für qualitätsbewusste Familienbetriebe wie die Hell Brauerei. Dort haben sich seit der Installation nicht nur die Betriebsabläufe deutlich vereinfacht und beschleunigt. Die Brauerei schätzt zudem die einfache Bedienung sowie die Flexibilität, um etwa auf kurzfristige Bestellungen entsprechend reagieren und Saisonbiere effizient produzieren zu können.

## **Haupttext**

In Altötting, circa 80 Kilometer östlich von München in der Nähe zur österreichischen Grenze, geht es noch traditionell zu. Noch immer füllt die 1890 gegründete Hell Brauerei in Holzfässer ab, die alle zwei Jahre fachmännisch gepicht<sup>1</sup> werden. Eine Handwerkskunst, die das kleine Familienunternehmen nach eigenen Angaben als eines der letzten versteht. Mittlerweile setzt man für den Brauprozess jedoch zunehmend auf moderne Technologien. So wurde über einen längeren Zeitraum das

---

<sup>1</sup> Im Braugewerbe bedeutet das Pichen die Behandlung der Holzfässer mit Pech, um Poren und Fugen des Holzes zu schließen, ein Entweichen der Kohlensäure zu verhindern und im Fassinneren eine leicht zu reinigende glatte Oberfläche zu erhalten.

Equipment sukzessive erneuert, angefangen mit dem Gärkeller über den Drucktankkeller bis zur Verrohrung sowie Abfüllung. Am Abschluss der Modernisierung hat KHS entscheidenden Anteil. Für die Glasabfüllung investierte Georg Hell, der die Brauerei mittlerweile in fünfter Generation führt, allerdings in eine gebrauchte Maschine – der Ausstoß ist noch zu gering. Im Bereich Fässer hat der Systemanbieter mit dem Innokeg X jedoch eine Lösung entwickelt, die optimal auf die Bedürfnisse von Craftbier-Abfüllern sowie kleinen und mittelständischen Betrieben abgestimmt ist.

### **Traditionsbetrieb legt großen Wert auf Produktqualität**

„Als traditioneller Familienbetrieb legen wir bei allen Prozessen großen Wert auf die Produktqualität“, erzählt Hell. Die Brauerei setzt auf regionale Rohstoffe, etwa Hopfen aus der Hallertau, dem größten Anbaugebiet der Welt, auf bayerisches Gerstenmalz und Altöttinger Tiefenwasser. Gebraut werden die insgesamt acht Sorten – darunter Saisonbiere wie das Altöttinger Dult Märzen oder Festbiere – nach alten Familienrezepturen. Das Behältersegment setzt sich bislang aus 80 Prozent Glasflasche und 20 Prozent Fässer zusammen. Bei Letzterem hatte seine Brauerei noch ein Defizit, wie es Hell nennt: „Wir mussten die Fässer in einer benachbarten Brauerei reinigen lassen, bevor diese manuell von uns befüllt wurden. Das nahm viel Zeit in Anspruch, unter anderem war die Bedienung des Zapfkopfs umständlich. Vor allem im Sommer, wenn die Nachfrage besonders hoch ist, bedarf es dem Einsatz moderner Technologie“, sagt Hell. Ein neues Keg-System war dabei das fehlende Puzzlestück zur Modernisierung – und KHS der vertrauensvolle Partner zur Realisierung. „Uns war von Anfang an klar, dass wir gut zusammenpassen. KHS bringt das Gesamtpaket aus jahrzehntelangem Know-how, verlässlichem Service und wegweisenden Maschinenlösungen mit“, so Hell. Heute trägt die Neuinvestition zur verbesserten Produktqualität bei und hebt den Prozess der Fassabfüllung auf eine neue Stufe.

Mit dem Innokeg X fokussiert sich der Dortmunder Komplettanbieter insbesondere auf jene Märkte und Abfüller wie die Hell Brauerei, in denen kleine Chargen besonders relevant sind. „KHS-Equipment kam für uns bisher nicht infrage, da

unsere produzierten Biermengen dafür einfach zu gering waren. Mit dem neuen Keg-Modul hat sich das geändert“, äußert sich Hell. „Die Qualität war entscheidend. KHS hat das technologische Wissen aus dem Hochleistungsbereich auf das kompakte und somit platzsparende System übertragen. Dabei sprechen die Parameter und Verbrauchswerte für sich.“ Die neue Lösung bietet deutliche Investitions- und Gesamtkostenvorteile im Vergleich zu separaten Modulen für das Reinigen und Befüllen: Der Druckluftverbrauch ist um 32 Prozent, der Sterilluftverbrauch um 5 Prozent, der Laugenverbrauch um 45 Prozent und der Warmwasserverbrauch um 8 Prozent reduziert.

### **Zeitaufwand und Verschleiß verringert**

Der KHS Innokeg X kann pro Stunde bis zu 25 Mehrweg-Fässer mit einem Volumen von bis zu 58 Liter verarbeiten. Besonders begeistert ist der Brauereichef vom Multi-Bearbeitungskopf, der die Behälter in nur einem Arbeitsgang reinigt und befüllt: „Ein großer Vorteil, denn bei vergleichbaren Lösungen im Markt muss man das Fass zu einer zweiten Station transportieren und positionieren.“ Das vereinfachte Handling ermöglicht deutlich effizientere Abläufe. „Man nimmt das Fass, stellt es auf die Maschine, die es anpresst. Dieser Prozess startet vollautomatisch, alle Schritte von der Entleerung über das Vorspülen bis zur Reinigung mit heißer Lauge und dem Abfüllen sind optimal aufeinander abgestimmt“, erklärt Hell. Dies spart nicht nur Zeit, sondern reduziert zudem den Verschleiß an den Fittingen, den Füll- und Zapfventilen der Behälter. „Am Ende hat man ein verkaufsfertiges Fass, das sofort ausgeliefert werden kann.“

Dies sei insbesondere für die saisonale oder anlassbezogene Produktion von kleinen Chargen von Vorteil, um etwa im Sommer wachsende Nachfragen zu bedienen. „Wir beliefern unter anderem Feste wie die Altöttinger Hofdult, Vereine in der Region und betreiben als zweites Standbein einen eigenen Festzeltbetrieb“, so Hell. Dort seien häufig Spezialbiere in Fässer gefragt. Einen entsprechenden Bedarf kann Hell ebenso wie spontane Anfragen nun optimal bedienen.

Darüber hinaus schätzt der gelernte Braumeister die Kompaktheit – der Innokeg X passt auf eine Europalette – und den daraus folgenden geringen Platzbedarf. Dadurch ließ sich die Anlage unkompliziert sowie schnell ohne bauliche Anpassungen wie etwa das Entfernen von Seitenwänden in die Produktionshalle einbringen und steht jetzt dort, wo früher die Holzfässer bearbeitet wurden. Mit einer Größe von gerade einmal 1,8 Quadratmetern reduziert sich die benötigte Produktionsfläche um rund ein Drittel gegenüber Halbautomaten mit voneinander getrennten Reinigungs- und Füllstationen.

### **Einfache Anbindung an andere Komponenten**

Nach dem Einbringen ließ sich das neue Keg-System einfach verrohren und an andere Komponenten anbinden, von Heiß- und Kaltwasser über Druckluft, CO<sub>2</sub> oder Dampf. Auf diese Einfachheit und intuitive Abläufe wurde bei der Entwicklung bewusst der Fokus gelegt. Die Plug-and-Produce-Lösung ist sofort nach Anlieferung und ohne großen Montageaufwand nutzbar. Bei der Hell Brauerei war die Inbetriebnahme innerhalb von zwei Tagen abgeschlossen – zur vollsten Zufriedenheit von Hell: „KHS bietet einen ganzheitlichen Service. Dabei wurde auf unsere besonderen Begebenheiten vor Ort gezielt eingegangen, um eine reibungslose Integration in die bestehende Produktionsumgebung zu ermöglichen. Auch hier erkennt man, dass große Know-how.“

In puncto hygienisches Design wurden alle bisher waagerechten Flächen leicht angeschrägt, um das Abfließen von Flüssigkeiten zu erleichtern. Des Weiteren sind die Medienventile so platziert, dass diese von allen Seiten gut erreichbar sind. Vorteile bietet zudem ein schnell entnehmbarer und werkzeugfreier Fasstisch. Darüber hinaus entschied sich der Maschinenbauer für eine leicht zu reinigende zylindrische Form ohne Ecken und Kanten beim Tank. „Der entsprechende zeitliche Aufwand hat sich durch die smarte Konstruktion deutlich reduziert“, so Hell.

### **Touchdisplay mit HMI-Panel**

Weitere Pluspunkte sind die einfache Bedienung und der generell logische Aufbau des Innokeg X: „Das System ist sehr detailliert beschriftet, bei der Inbetriebnahme wusste man sofort, wo Medien und Rohre angebracht werden müssen.“ Darüber hinaus ist die Maschine mit smarter Technik ausgestattet: einerseits hat KHS ein HMI-Panel mit Touchdisplay für die Bediener auf Augenhöhe integriert, andererseits enthält die Maschine Sensoren und Aktuatoren zum Beispiel für die Druckmessung. Gleichzeitig sind die Investitionskosten gegenüber größeren beziehungsweise spezialisierten Modulen geringer und mit weniger Wartung sowie Einsatz von Ersatzteilen verbunden, was erneut Zeit, vor allem aber unnötige Kosten spart.

### **Nachträgliche Erweiterung auf bis zu vier Stationen möglich**

Wenn Brauereien aufgrund von wachsender Nachfrage ihre Kapazitäten anpassen wollen, besteht die Möglichkeit einer nachträglichen Erweiterung auf bis zu vier Stationen für die Abfüllung von dann bis zu 100 Mehrweg-Fässern pro Stunden mit einem Volumen von bis zu 58 Liter, die von einem einzigen Bediener einfach zu bewältigen sind. Darauf spielt der Produktname an, in dem das X für das englische Wort „expandable“ (auf Deutsch: erweiterbar) steht. Durch den modularen Ansatz bietet KHS Flexibilität hinsichtlich der Abfüllleistungen von Kunden. Der Medientank des ersten Innokeg X kann drei weitere Module versorgen. Eine kostengünstige Erweiterung ist damit leicht möglich.

Für seine Brauerei ist eine Erweiterung aktuell noch kein Thema, auch wenn Hell entsprechendes Wachstum anstrebt. So verfolgt er mit seinen Brüdern, der eine Metzger und der andere Hotelmeister, die Eröffnung eines eigenen Gasthofs auf dem Gelände – und wenn dann irgendwann ein Ausbau der Produktionskapazitäten nötig wird, weiß Hell, dass er mit KHS ein Unternehmen an der Seite hat, dass Kunden bei diesem Prozess eng und ganzheitlich begleitet: „Ich schätze die partnerschaftliche Zusammenarbeit und weiß, dass man sich auf KHS-Technik verlassen kann.“

**Weitere Informationen unter: [www.khs.com/medien](http://www.khs.com/medien)**

## **Bilder und Bildunterzeilen:**

(Quelle: Frank Reinhold)

**Bilderdownload:** <https://KHS.dphoto.com/album/5qu75l>

## **Innokeg X**

Die Hell Brauerei KG Altötting setzt als erster Kunde weltweit auf den Innokeg X. Mit dem halbautomatischen Modul zum Reinigen und Füllen von Fässern in nur einem Arbeitsgang bietet KHS eine platzsparende Lösung für den niedrigen Leistungsbereich und damit für qualitätsbewusste Familienbetriebe wie die Hell Brauerei.

## **Touchdisplay mit HMI-Panel**

Der Innokeg X ist mit smarterer Technik ausgestattet: Einerseits hat KHS ein HMI-Panel mit Touchdisplay für die Bediener auf Augenhöhe integriert, andererseits enthält die Maschine Sensoren und Aktuatoren zum Beispiel für die Druckmessung.

## **Hellbräu**

Als traditioneller Familienbetrieb legt die Hell Brauerei bei allen Prozessen großen Wert auf die Produktqualität. Die Brauerei setzt auf regionale Rohstoffe, etwa Hopfen aus der Hallertau, dem größten Anbaugebiet der Welt, auf bayerisches Gerstenmalz oder Altöttinger Tiefenwasser. Gebraut werden die insgesamt acht Sorten – darunter Saisonbiere wie das Altöttinger Dult Märzen oder Festbiere – nach alten Familienrezepturen.

## **Georg Hell**

Brauereichef Georg Hell ist zufrieden mit dem Ergebnis – und der partnerschaftlichen Zusammenarbeit.

## Über die KHS Gruppe

Die KHS Gruppe ist einer der weltweit führenden Hersteller von Abfüll- und Verpackungsanlagen in den Bereichen Getränke und flüssige Lebensmittel. Zur Unternehmensgruppe zählen neben der Muttergesellschaft (KHS GmbH) diverse ausländische Tochtergesellschaften mit Produktionsstandorten in Ahmedabad (Indien), Waukesha (USA), Zinacantepec (Mexiko), São Paulo (Brasilien) und Kunshan (China). Hinzu kommen zahlreiche internationale Verkaufs- und Servicebüros. Am Stammsitz in Dortmund sowie in ihren weiteren Werken in Bad Kreuznach, Kleve, Worms und Hamburg stellt die KHS moderne Abfüll- und Verpackungsanlagen für den Hochleistungsbereich her. Die KHS Gruppe ist eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der im SDAX notierten Salzgitter AG. 2023 realisierte die Gruppe mit 5.400 Mitarbeitenden einen Umsatz von rund 1,517 Milliarden Euro.

### PR-Kontakt

KHS GmbH  
Sebastian Deppe  
(externer PR-Berater)  
Tel: +49 2 51 / 62 55 61-243  
Fax: +49 2 51 / 62 55 61-19  
E-Mail: [presse@khs.com](mailto:presse@khs.com)  
Internet: [www.khs.com](http://www.khs.com)

### Media-Kontakt

KHS GmbH  
Eileen Rossmann  
(externe Media-Beraterin)  
Tel: +49 7 11 / 2 68 77-656  
Fax: +49 711 / 2 68 77-699  
E-Mail: [eileen.rossmann@mmb-media.de](mailto:eileen.rossmann@mmb-media.de)  
Internet: [www.khs.com](http://www.khs.com)