

Nachlese Herbstfahrt 2007



Rückblick

Liebe Kollegin, lieber Kollege!

41 Damen und Herren wollten den Produktionsprozess von der Zuckerrübe zum Kristallzucker näher kennen lernen. Sie waren unserer Einladung gefolgt und am Freitag dem 9. November 2007 zur Zuckerfabrik mitgefahren.

Normalerweise versammeln sich die Teilnehmer beim Portier an der Heinrich von Buolgasse. Dieses Mal aber blieben sie, angesichts des grauslichen und kalten Regenwetters, bis zum



Eintreffen des Busses, im Auto sitzen. Wieder einmal gelang es, Franz Eberhart, Busunternehmer der seinen Setra Bus selbst steuert, zu engagieren. Herr Eberhart fährt immer ein Fahrzeug neuester Generation und ist mittlerweile schon vielen KollegInnen ein Begriff. Kaum war der Bus abgestellt wurde auch schon eingestiegen. Es war wenig Zeit, denn wir wurden schon im Gasthaus an der Zuckerfabrik



erwartet. Angesichts der relativ kurzen Fahrzeit musste der Teilnehmerbeitrag rasch kassiert, und eine Liste mit Unterschriften der Teilnehmer erstellt werden. Dass es dabei zu Differenzen zwischen Anmelde und Unterschriftsliste kam mögen die Teilnehmer unserem Kassier und Autor dieser Zeilen verzeihen, und diesen Fauxpas entschuldigen.

Da die Führung um 14:00 Uhr beginnen sollte war wenig Zeit das Mittagessen einzunehmen.



Trotzdem war es dem Wirt, Herrn Prosser gelungen ein Buffet mit gut bürgerlichen Speisen anzubieten. Ein köstlicher Ersatz für die Verpflegung im Bus.

Was uns dabei entging, jene die schon bei einer Freitagsfahrt mit Franz Eberhart dabei waren, die heißen Würstel der Bordküche des Busses. Die Dame die zu unserer Führung eingeteilt war, sagte dass erstens normalerweise die Führungen um 13:00 Uhr beginnen und wir ohnehin schon mit 14:00 Uhr später



beginnen. Sie sagte aber auch dass heute, unüblicherweise, der Werksdirektor und der ehemalige Werksdirektor zu unserer Begrüßung und Führung kommen wird. Denn einer der anwesenden Herren (Erwin Schubert) hat engeren Kontakt zu einem der Direktoren. Das wiederum bedeutete dass die Führung nicht mit Ende der Vormittags- und mit Beginn der Nachmittagsschicht um 14:00 Uhr begann. Die Herren erzählten Zahlen und Fakten zum Unternehmen (Nachzulesen in der, an jedem Teilnehmer überreichten, Informationsschrift, „Von der Rübe zum Wiener Zucker“) Besonders der ältere der beiden Herren Hr. Dir. Beck, und Vorgänger des jetzigen Werksdirektors Hr. Dir.Sölkner, präsentierte sich als Direktor von altem Schrot und Korn. Er kennt das Unternehmen von der Pike auf, seit er vor mehreren Jahrzehnten in das Unternehmen eingetreten ist. Viele Investitionen und Neubauten sind in dieser Zeit getätigt worden und entstanden. Die Prozesse und Maschinen hat er mitentwickelt und sind ihm vom Ursprung her bekannt. Dementsprechend interessant und umfangreich waren auch seine Ausführungen. Unsere Nachlesen sollen nur eine kurze Rückschau auf eine Veranstaltung bieten



und nicht mit Zahlen und Fakten langweilen, trotzdem einige Werte aus den Factboxen der überreichten Informationsschrift. Die AGRANA beschäftigt weltweit 8.223 Mitarbeiter, davon 1.725 in Österreich, und sie ist ein Betrieb des Raiffeisen-Konzerns. Bei der heurigen Kampagne, so wird die Rübenernte genannt, erwartet man eine zu verarbeitende Menge von 2.600.000 Tonnen Rüben, daraus erzielte Zuckermenge 400.000 Tonnen. Die Zuckerfabrik Leopoldsdorf wurde in den Jahren 1901 und 1902 errichtet und hat seither eine wechselvolle Geschichte durchgemacht. Nach der Theorie kam die Praxis. Wir stiegen den Bus und fuhren ein Stück außerhalb des Fabriksgeländes an einem riesigen Rübenberg vorbei. In diesem Berg sind Sensoren eingebracht die zur Überwachung der Temperatur dienen.

Die Traktoren und Anhänger werden gemeinsam mehr als 45° gekippt und so die Rüben entladen. Das aber nur, der aus der unmittelbaren Umgebung von den Bauern angelieferte Teil der hier

verarbeiteten Zuckerrüben. Der größere Teil wird mit LKW's angeliefert und von diesen mit einem kräftigen Wasserstrahl „herunter gewaschen“. Beeindruckend in den Dimensionen, ist auch die werkseigene Kläranlage für die Wiederaufbereitung der großen Mengen an Schwemmwasser. Am Kalkofen vorbei fuhren wir zu den riesigen Klärbecken, die zur Heimat von zahlreichen Wasservögeln wurden. Das verbrauchte Wasser ist hauptsächlich mit Erde verschmutzt. Diese wird entwässert und in Erdkassetten gelagert und wieder

auf den Feldern ausgebracht. Der nach Brennen und Löschen in den Filtern, zur Trennung der im Rohsaft enthaltenen Nichtzuckeranteile, verwendete Kalk wird als Filterkuchen aus den Filtern entfernt. Als Carbokalk ist er ein wertvolles Mittel zur Bodenverbesserung. Beim Kalkofen stiegen wir aus dem Bus um uns im Inneren der Gebäude den Produktionsprozess näher anzusehen und erläutern zu lassen. Ein interessanter Vorgang, den wir von einer Brücke aus beobachten konnten, ist das Entladen der LKW's mit einem kräftigem Wasserstrahl. Die

Produktionsschritte Saft eindickung, Kristallisation und schließlich das Zentrifugieren des

Siemens Meister-, Coach- u. Coordinator Club Österreich

Rudolf Goldsteiner
2/3

05.03.2008

10_Nachlese Herbstfahrt 2007.doc



Endproduktes wurden uns mit einigen Kostproben verdeutlicht. Wir konnten Rübenschnitzel und Dicksaft verkosten. Wir erfuhren auch dass man den verwendeten Dampf nach dem Zuckerprozess in einer Kraft-Wärme-Kopplung zum Heizen und den Betrieb eines eigenen



Kraftwerkes nutzt. Nicht benötigter Strom wird ins Netz eingespeist. Der erzeugte Zucker wird in Silos gelagert, und mit Silo-LKW's, oder in großen weißen Säcken verpackt, abtransportiert. Nach der Führung gab es im Gasthaus noch Kaffee und Mehlspeisen.

Es gab auch Fragebögen auszufüllen und aus den abgegebenen wurde einer gezogen. Gewinner Werner Maurer.

Walter Engelmayer, als Stellvertreter unseres Vorsitzenden, bedankte sich im Namen des SM3C und der Teilnehmer bei unseren Gastgebern und Werksführern:



Fr. Eva Mikulic Hr. Dir. Beck Hr. Radakovic Hr. Tschsch
und überreichte als Dankeschön und zur Erinnerung Tonkrüge mit unserem Vereinslogo



Der Tag klang in der Edelbrennerei Holzbock der Familie Jony in Ebenthal aus. Jeder durfte einige der Produkte verkosten. Dazu gab es kaltes Buffet. Gleichzeitig konnte ein Brennvorgang beobachtet werden der vom Senior des Hauses erläutert wurde.

Besucht auch unsere Homepage: <http://www.sm3c.at> und <http://www.meistervereinigung.at>



Nächster, Stammtisch: 27. November 2007
Gasthaus Neuer an der Alten Donau

