

Zukunftsorientierte Investition

Würzburger Sektkellerei setzt auf eine neue Etikettiermaschine

Die Traditionssektkellerei J. Oppmann aus Würzburg feierte 2015 ihr 150-jähriges Jubiläum. Völlig neu ist dagegen die Etikettiermaschine Labetta der Firma Gernep, mit der das Unternehmen seit Ende des vergangenen Jahres arbeitet. Aufgebracht werden damit unter anderem Etiketten für diverse Fußball-Bundesliga-Vereine, darunter auch für den FC Bayern. J. Oppmann ist nämlich Abfüller der Lizenz-Marke des Deutschen Meisters. Wie passend, das Vorstand Albert Friedrich und Gernep-Geschäftsführer Martin Hammerschmid nicht nur Bayern, sondern auch Bayern-Fans sind. Doch auch für Wunsch-Etiketten besteht nun mehr Flexibilität.



Erklärten GETRÄNKEINDUSTRIE-Redakteurin Silke Graf die neue Etikettiermaschine ganz genau: Gernep-Geschäftsführer Martin Hammerschmid, Vertriebsdirektor Christian Meier und J. Oppmann-Vorstand Albert Friedrich (v.l.)

Die Qualität eines Getränkes erkennt man immer am Geschmack. Doch die Sektkellerei J. Oppmann aus Würzburg legt nicht nur Wert darauf, seinen Kunden ein qualitativ hochwertiges Geschmackserlebnis zu bereiten. Auch die Präsentation muss dabei stimmen. Und wie könnte ein prickelnder Sekt besser schmecken, als aus einer Flasche mit einem eigens vom Käufer entworfenen Etikett? So bietet das Traditionsunternehmen seinen Kunden nämlich unter anderem eine individuelle Ausstattung an – aufgebracht werden diese Etiketten seit Neuestem mit einer Maschine der Firma Gernep aus Barbing.

1865 gründete der damals 23-jährige Josef Oppmann seine eigene Sektkellerei. Der Winzersohn hatte sich zuvor in der Champagne mit der Herstellung von Spitzensekten vertraut gemacht und durfte sich schon nach kurzer Zeit mit dem Titel „Bayerischer Hoflieferant“

schmücken – damals eine der höchsten Auszeichnungen. So wurde 1886 das berühmte Schloss Neuschwanstein

schon mit Oppmann-Sekt eröffnet. 1898, nach dem Tod von Josef Oppmann, wurde das Unternehmen zwar in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, ist bis heute aber komplett eigenständig.

Umzug 2014

Albert Friedrich leitet seit mehr als 23 Jahren die Geschicke der ältesten Sektkellerei Bayerns als Vorstand und konnte so im vergangenen Jahr nicht nur das 150-jährige Jubiläum mitfeiern, sondern 2014 auch den Umzug innerhalb Würzburgs an den neuen Unternehmenssitz betreuen. Der Ortswechsel fand hauptsächlich aus Platzgründen statt, aber auch andere Gegebenheiten wie steigende Energiekosten und die Logistik spielten bei der Entscheidung eine Rolle, wie er sagt. „Der Umzug war



Eine optische Sekt kapsel-Ausrichtung sorgt dafür, dass die Flasche über die Kapsel so gedreht wird, dass der Schriftzug vorne angepasst zu den Hauptetiketten verläuft.

ein ziemlicher Kraftakt, aber wir haben alles wunderbar hinbekommen. Auch wenn ich den alten Standort mit etwas Wehmut hinter mir gelassen habe, weil gerade die alten Kellergewölbe, in denen sich auch die Lagertanks für den Wein befanden, schon etwas besonderes waren, so kann ich sagen, dass mir der Neubau trotz allem sehr gut gefällt. Und es war wirklich an der Zeit.“

Nun residiert die Kellerei auf einem circa 6600 Quadratmeter großen Gelände mit einem zweigeschossigen Verwaltungsbau inklusive Verkaufsraum, einem 450 Quadratmeter großen Tanklager und einer knapp 2000 Quadratmeter umfassenden Produktions- und Lagerhalle.

15 verschiedene Sektspezialitäten werden dort von 20 Mitarbeitern produziert und für die Auslieferung vorbereitet, darunter Produkte wie die Standardsekte, hergestellt im Großraumgärverfahren, Sektspezialitäten nach der Gärmethode: Flaschengärung Transvasiermethode und große Sekte, hergestellt nach der traditionellen Flaschengärmethode nach Champagner-Art, aber auch Seccos und aromatisierte Cocktails wie Cassisco, Hugo und Sprizz. Bei sämtlichen moussierenden Mischgetränken wird J. Oppmann-Sekt als Basisprodukt verwendet.

Individueller Etikettendruck

Neben ihren qualitativ-hochwertigen und kreativen Produkten bietet die Sektkellerei ihren Kunden aber noch einen zusätzlichen Service. Wer möchte, kann „seinen Sekt“ mit individuellen Etiketten ausstatten lassen. Regelmäßige Abnehmer sind dabei vor allem Hotel- und Gastronomiebetriebe, darunter die Maritim-Gruppe und andere renommierte Betriebe dieser Kundengruppe.

Doch damit nicht genug: Seit Kurzem lassen auch zahlreiche Bundesliga-Vereine exklusive Fan-Editionen bei Oppmann drucken. So finden sich im Verkaufsraum verschiedene Produkte mit Etiketten des 1. FC Nürnberg, vom diesjährigen Double-Sieger FC Bayern, aber auch nicht bayerischer Vereine wie Wolfsburg und Schalke 04.

Ausgestattet werden diese – und natürlich alle übrigen 0,75-Liter-Flaschen – seit Ende 2015 mit einer Gernep-Etikettiermaschine vom Typ Labetta, da das bisherige Modell eines anderen Herstellers in die Jahre gekommen war und die anspruchsvollen Fußball-Editionen nicht bekleben konnte.

„Wir haben beim Umzug im Jahr 2014 die komplette Produktionstechnik mitgenommen, aber aufgrund der Lizenz-Marken des FC Bayern München, die hohe Anforderungen an die Etikettenausstattung stellen, mussten wir handeln“, erklärt Vertriebsdirektor

Christian Meier. Zur Erklärung: Der FC-Bayern-Sekt bzw. Secco wird in rot- oder weiß-lackierte Flaschen abgefüllt, die dann mit einem Haftetikett aus PP-Folie ausgestattet werden, die das Logo des Vereins optimal zur Geltung bringen. „Mit unseren bisherigen technischen Möglichkeiten ist es uns nicht gelungen, die Etiketten ohne Luftpfeilschlüsse auf die Flasche zu bekommen“, erinnert sich Albert Friedrich. „Zudem wollten wir auch in unserem anderen Produktbereich flexibler werden – deshalb haben wir beschlossen, uns etwas Neues zu leisten.“

Bayern, des samma mia

Die Entscheidung sei dann recht schnell auf Martin Hammerschmid und die

Firma Gernep gefallen. „Da hat einfach die Chemie gestimmt. Er ist ein Bayer, ich bin ein Bayer, beide sind wir FC Bayern-Fans – was will man mehr“, witzelt Friedrich. Schlussendlich sei aber natürlich die Technik das Ausschlaggebende gewesen, fügt er hinzu.

Und Martin Hammerschmid ergänzt: „Natürlich stand für uns im Vordergrund, dem Kunden eine ideal auf dessen Bedürfnisse zugeschnittene Maschine zu liefern, aber gerade die Verbindung zum FC Bayern haben wir dann schon celebriert – sozusagen als i-Tüpfelchen.“ Gemeint ist die Auslieferung der Maschine im original FC-Bayern-Lkw. Der Truck ist einmalig auf der ganzen Welt und ausgerechnet der Hauptspediteur von Gernep hat die Lizenz dafür.



Die Labetta verfügt über zwei Nassleim- sowie zwei Selbstklebeaggregate und ist auf 5 000 Flaschen pro Stunde ausgerichtet.



Unter jedem Flaschenteller befindet sich ein servobetriebener Motor, mit dem die Flaschen punktgenau am jeweiligen Klebeaggregat ausgerichtet werden.



Im Bereich Nassleimetikettierung können derzeit eine Halsschleife, ein Haupt- und ein Rückenetikett aufgetragen werden, die der Kunde vorher selbst gestalten kann.

Neue Technologie verbaut

Doch vor dem besonderen Transport von Barbing nach Würzburg stand natürlich die Fertigung der Labetta-Etikettiermaschine. Das Modell ist auf 5 000 Flaschen pro Stunde ausgerichtet und beinhaltet zwei Nassleim-Aggregate und zwei Selbstklebe-Spender. Unter jedem Flaschenteller befindet sich ein servobetriebener Motor, was Vorteile hinsichtlich der Flexibilität bietet. Schließlich müssen die Flaschen je nach Art des Etiketts gezielt und punktgenau zum Aggregat ausgerichtet werden.

Des Weiteren enthält die Maschine eine optische Sektkapsel-Ausrichtung, die dafür sorgt, dass die Flasche über die Kapsel so gedreht wird, dass der Schriftzug vorne entsprechend angepasst zu den Hauptetiketten verläuft. „Um dem Umstand gerecht zu werden, dass Oppmann viel Lohnabfüllungen und Sonderwünsche realisiert, haben wir die Labetta zudem mit einer zentralen Höhenverstellung der Sensoren ausgestattet“, erläutert Hammerschmid.

Insgesamt 16 umlaufende Sensoren sorgen dabei für die benötigten Ausrichtungen zum ersten Etikettieraggregat, indem sie vorher gesetzte Markierungen erkennen. So lässt sich beispielsweise je nach Produkt die passende Kapselhöhe ganz leicht variieren. Denn während dafür bei anderen Maschinen oftmals alle vorhandenen Sensoren einzeln verstellt werden müssen, erfolgt diese Umstellung bei Gernep zentral. „Die Technologie haben wir vor zwei Jahren entwickelt und hier direkt integriert“, so Hammerschmid.

Spezielle Führungsteile

Eine weitere Besonderheit der Maschine ist ein spezieller Kunststoff bei den Führungsteilen. „Normalerweise sind sämtliche Führungsteile schwarz, wir haben aber extra weißen Kunststoff verwendet, um gerade bei den lackierten oder satinierten Flaschen der Bundesliga-Vereine, die sehr empfindlich sind, kein Risiko zu generieren und eventuell Spuren oder Schlieren zu hinterlassen“, verrät der Gernep-Geschäftsführer.

Schließlich liefert sein Unternehmen keine Maschine von der Stange, sondern größtenteils „Maßanzüge“, wie er selbst sagt. „Dazu sind wir vorher sehr lange zusammen gesessen, um genau zu erfragen, worauf es bei Oppmann im Detail ankommt. Natürlich arbeiten wir mit einem gewissen Baukastensystem aber so Besonderheiten wie weiße Führungsteile werden bei uns immer berücksichtigt“, so Hammerschmid.

Und Albert Friedrich erklärt dazu: „Genau darauf kommt es uns aber auch an. Denn wenn wir schon bereit sind, Geld in die Hand zu nehmen, erwarten



*Standesgemäß:
Eine Etikettier-
maschine, die
Flaschen für den
Rekordmeister
FC Bayern
etikettieren soll,
wird natürlich
mit dem welt-
weit einzigen
FC-Bayern-Lkw
geliefert.*

wir auch, dass die Maschine entsprechend flexibel und zukunftsorientiert auf uns zugeschnitten wird. Und von Gernep haben wir eben die Maschine bekommen, die genau unseren Vorstellungen entspricht.“

Ein wichtiger Bestandteil ist dabei auch die Integration. Denn im Gegensatz zu einem Unternehmen, das auf der grünen Wiese geplant wird, musste die neue Etikettiermaschine in diesem Fall in die bestehende Produktionslinie eingegliedert werden. Die Herausforderung dabei: Das alte Modell war mit lediglich zwei Nassleimaggregaten kleiner als die Gernep-Maschine. „Obwohl unser Produkt verschiedene Komponenten enthält, mussten wir es so kompakt wie möglich gestalten, um eine gelungene Einbindung in die vorhandenen Platzverhältnisse gewährleisten zu können“, weiß Hammerschmid. Aus diesem Grund mussten die vor- und nachgelagerten Transportbänder ebenfalls angepasst und mitgeliefert werden.

Für die Zukunft gerüstet

Vorausschauend geplant wurde die Labetta auch in puncto Drucksystem. J. Oppmann ist also künftig in der Lage, auch Losnummern auf den Rückenetiketten einzudrucken, und zwar sowohl auf den Nassleim- als auch auf den Selbstklebeaggregaten. Doch damit nicht genug. Die Maschine ist zudem für einen dritten Selbstklebepender vorbereitet und somit jeder Zeit erweiterbar.

Gerade im Hinblick auf die individuellen Etiketten, die damit aufgedruckt werden, ist diese Lösung für Albert Friedrich und Christian Meier eine langjährige Investition. „Wir können unseren Kunden damit nun eine größere Gestaltungsvielfalt bieten“, bestätigt Meier. Bislang konnten die Flaschen im Nassleimverfahren mit einer individuellen Halsschleife, einem Haupt- und einem Rückenetikett ausgestattet werden. Allerdings stand dafür nur ein bestimmtes Format zur Verfügung, das gestaltet werden konnte. Mit der neuen Maschine können dann auch Kombinationen von Haft- und Nassleimetiketten verarbeitet werden. Wer des Weiteren ein ganz anderes Etiket-

tenformat wünscht, kann auf Selbstklebeetiketten umsteigen. Die Kosten dafür sind dann allerdings höher, da die Druckerei Werkzeuge für die Haupt- und Rückenetiketten anfertigen muss. „Das lässt sich dann über die Menge kalkulie-

ren“, weiß Albert Friedrich. „Die Schablone muss einmal bezahlt werden, wird das Muster aber zehn Jahre lang benutzt, amortisiert sich diese Summe schnell.“ In diesem Zusammenhang verweist Martin Hammerschmid auch noch auf den hohen Sortenspeicher, in dem sämtliche Parameter der verschiedenen Formate hinterlegt werden können, um diese dann auch zu späteren Zeitpunkten wieder abrufen und reproduzieren zu können.

Ob Gernep selbst auch einmal Flaschen für eine Hausmarke mit einem individuellen Etikett bei J. Oppmann etikettieren lässt, steht nicht fest – die Sektkellerei wäre dafür aber zumindest gerüstet. Denn wie sagt man in Bayern so schön: „Wer ko, der ko (Wer kann, der kann)“. (SIG) □