

LICHTGESTALTEN

Ausgabe 05 | 10.2015

DIE ZEITUNG FÜR WASSERDICHTES LICHT

**JETZT
ENTDECKEN**
PRACHT-LICHTLÖSUNGEN
FÜR DIE
GETRÄNKEINDUSTRIE



**LICHT IM
SORTEN-
KELLER**

**KROMBACHER SETZT
AUF PRACHT-QUALITÄT**

**VIER LEUCHTEN
FÜR ALLES**

**PRACHT-EFFIZIENZ IN
PRODUKTION UND LAGER**

WATZMANN

**HOFBRAUHAUS BERCHTESGADEN
NUTZT BERGQUELLWASSER**



EDITORIAL

PARTNER DER INDUSTRIE



Jonathan und Friedhelm Pracht

Als Lichtpartner der Industrie kennen wir die Herausforderungen in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion. Hier gelten Gesetze, die den Leuchten einiges abverlangen. PRACHT stattete im Laufe der Jahrzehnte viele bekannte Markenhersteller wie z.B. Ferrero und Krombacher mit Lichttechnik aus. Aktuell gefragt sind energiesparende LED-Lösungen, die blendfrei, splitterfrei, automatisch regelbar und möglichst störungsfrei funktionieren. Unnötige Wartungsarbeiten würden die Produktion nur aufhalten. Deshalb liefert PRACHT Leuchten, in denen besonders langlebige Komponenten verbaut sind und deren Funktion weder durch Staub, Frost, Hitze, Dampf noch Vibrationen beeinträchtigt wird.

In dieser Ausgabe der LICHTGESTALTEN locken wir Sie mit dem attraktiven Thema Bier. Lesen Sie, woher das Hofbrauhaus Berchtesgaden sein Quellwasser bezieht. Begleiten Sie uns in den Sortenkeller von Krombacher. Lernen Sie vier PRACHT-Leuchten für die Getränkeindustrie kennen. Entdecken Sie noch mehr PRACHT-Innovationskraft mit dem PIT® – PRACHT INSTITUTE OF TECHNOLOGIE. Erfahren Sie, welche Komponenten unsere Leuchten so langlebig machen. Und probieren Sie abschließend unser leckeres Salat Rezept zum Bier aus.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Genießen.

Herzlichst
Prof. Dr. Friedhelm Pracht
Jonathan Pracht



DOWNLOAD

Interessante Licht-Lösungsbeispiele aus Industrie & Logistik, Lebensmittel & Getränke, Hoch- & Tieftemperaturen, Landwirtschaft, Schwimm- & Sportanlagen und Verkehrsbetriebe finden Sie in unserer neuen Broschüre „PRACHT BRANCHENSPEKTRUM“. Einfach als PDF downloaden unter www.pracht.com oder als gedrucktes Heft bestellen unter welcome@pracht.com. Wir freuen uns aber auch über Ihren Anruf unter Tel: +49 6466/9140-0.



PRACHT Branchenspektrum



VIER LEUCHTEN FÜR ALLES

Als erfahrener Hersteller von Leuchten für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie empfiehlt Ihnen PRACHT vier Produkttypen, mit denen Sie jeweils als Einzel- lösung oder in Kombination miteinander alle wichtigen Bereiche abdecken können – von Wareneingang über Produktion und Abfüllhalle bis hin zu Lager und Logistik. Mehr dazu auf Seite 8.



NACH DEN GESETZEN DES INTERNATIONAL FOOD STANDARD

Bei PRACHT-Leuchten für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie werden bruchsichere und chemisch resistente Werkstoffe eingesetzt, welche speziellen Reinigungsmitteln standhalten. Nach der Zertifizierung ISO 9001 erbrachte PRACHT im Rahmen des DQS-Audits den Nachweis, dass die Forderungen der DIN 10500 ebenfalls erfüllt werden.



PIT®
PRACHT INSTITUTE
OF TECHNOLOGY

NOCH MEHR INNOVATION

PRACHT bündelt seine Innovationskraft in einem eigenen Forschungsinstitut am Stammsitz Buchenau. Mehr dazu auf Seite 10.

IMPRESSUM

Verantwortlich für alle Inhalte

Jonathan Pracht
Alfred Pracht Lichttechnik GmbH
Am Seerain 3
D-35232 Dautphetal-Buchenau an der Lahn
Tel: +49 6466/9140-0
Fax: +49 6466/9140-444
E-Mail: welcome@pracht.com
www.pracht.com

Ein Unternehmen der PRACHTGROUP

AGB

www.pracht.com/agb

Rechtliche Hinweise

Registergericht: Marburg HRB 3128
Geschäftsführer: Prof. Dr. Friedhelm Pracht
Jonathan Pracht

Redaktion, Text und Gestaltung

GM-W Agentur für technische Kommunikation
www.gm-w.de

Bildnachweise

S.1,6/7,10/11,16: Christian Plaum
S.2/3: ©kelly marken – Fotolia.com
S.4/5: Hofbrauhaus Berchtesgaden
S.8/9: ©06photo – Fotolia.com
S.12: Paul Suttner
S.14/15: Jonathan Pracht

Druck

L&W Druck GbR, Bad Endbach



Temperature in °F
Pressure in lb. per sq. in.
Flow rate in gpm
Time in hours
Date
Operator
Notes





WASSER VOM WATZMANN

HOFBRAUHAUS BERCHTESGADEN

SCHWÖRT AUF FRISCHE, TRADITION UND EMOTION

Seit 40 Jahren Brauer und wie kaum ein anderer mit dem Hofbrauhaus Berchtesgaden verbunden ist Josef Stangassinger – Geschäftsführer des Unternehmens, in dem er einst als Lehrling begann. Als Diplom-Braumeister mit Abschluss an der TU Weihenstephan stand Josef Stangassinger vorher lange im Dienst der Schlossbrauerei Kaltenberg (Luitpold Prinz von Bayern). Dort hatte er das Privileg, sämtliche Stationen des Brauhandwerks durchlaufen zu dürfen, vom Braumeister über den internationalen Vertrieb bis hin zum Marketingchef.

Parallel dazu betreute Josef Stangassinger zahlreiche gastronomische Prestigeprojekte, bis sich dann der Kreis für ihn wieder schloss: Als geborener Berchtesgadener kehrte er 1991 in seine Heimat zurück, um die Betriebsleitung im Hofbrauhaus zu übernehmen – damals noch unter der Regie der Spatenbräu, später unter dem Dach der Anheuser-Busch InBev Company. 2008 hatte er großen Anteil daran, das Hofbrauhaus aus dem Konzern herauszulösen und so den Status der Privatbrauerei wieder herzustellen. Heute produziert das regionale Unternehmen jährlich 30.000 hl Pils, helles Bier und Bockbier.



Josef Stangassinger, Geschäftsführer Hofbrauhaus Berchtesgaden

JOSEF STANGASSINGER IM INTERVIEW MIT DER LICHTGESTALTEN-REDAKTION

Bier aus dem Berchtesgadener Land. Da denkt man doch sofort an Berge und Natur. Wie wichtig sind solche Assoziationen für das Image Ihrer Produkte?

Sehr wichtig. Immerhin sind sie durch Tatsachen belegt. Das Hofbrauhaus befindet sich nicht umsonst an einem Standort, an dem immer genügend Wasser aus der Natur zur Verfügung steht. Es macht uns gleich doppelt und vor allem umweltschonend zum Selbstversorger. Zum einen, was das Bier angeht – eine unserer drei Quellen liegt direkt am Watzmann. Und zum anderen in Sachen Energie – unser eigenes Wasserkraftwerk liefert mehr Strom als wir verbrauchen können.

Könnte man das Wasser vom Watzmann als eine Art Besonderheit betrachten?

Ja, und zwar nicht nur symbolisch. Mit einem Härtegrad von 4,5°dH handelt es sich hier um allerbestes, kristallklares Bergquellwasser, das natürlich seinen Anteil an der hohen Qualität unserer Produkte hat.

Welche Bedeutung hat für Sie das Thema Tradition?

Eine sehr große. Sie reicht bei uns mehr als 350 Jahre zurück. Würde man unserer Region die Brauerei nehmen, käme das dem Abriss einer Kirche gleich. Wir haben zu unseren Kunden ein fast schon persönliches Verhältnis. Hier im Berchtesgadener Land kennt jeder jeden. Und natürlich sind wir hier auch als Arbeitgeber traditionell verwurzelt. Deshalb sehe ich unsere unternehmerische Tradition auch als Verpflichtung der Region gegenüber. Und da das Berchtesgadener Land ja auch ein beliebtes Reiseziel ist, bieten wir auch den Gästen der Region mit unserer traditionellen, heimatverbundenen Marke etwas ganz Besonderes.

Gibt es gewisse Vorteile, die man als regionale Brauerei genießt?

Ja. Dadurch, dass unser Vertriebsgebiet einen Radius von ca. 60 km nur selten überschreitet, ergibt sich das Thema Frische wie von selbst. Bei den kurzen Wegen, die unsere Produkte zum Verbraucher nehmen, können wir alles, was ein Bier besonders lange haltbar macht, auf ein Minimum reduzieren. Das Bier schmeckt dann einfach besonders frisch und natürlich.

Worin liegt das Erfolgsgeheimnis Ihrer Marke?

Na, also, wie gesagt, erst einmal in der Frische und der Qualität. Aber dann gibt es da auch noch emotionale Faktoren. Das Gefühl für die Heimat zum Beispiel. Das Berchtesgadener Land schwört eben schon seit Generationen auf sein eigenes Bier. Das Vertrauen in unsere Marke ist seit Jahrhunderten ungebrochen. Wir freuen uns jeden Tag darüber.

Welchen Anteil haben Ihre Mitarbeiter am Erfolg?

Also – es ist wirklich keine Floskel, wenn ich sage: Für mich sind die Mitarbeiter das Juwel des Unternehmens. Wir gehen hier sehr offen miteinander um und lösen Probleme des Arbeitsalltags meist gemeinsam im Team, das heißt auf kürzestem Dienstweg. Das hält die Motivation hoch. Die sich daraus ergebende hohe Mitarbeiterzufriedenheit spürt man natürlich auch im Ergebnis.

Worüber freuen Sie sich am meisten, wenn Sie morgens die Brauerei betreten?

Wenn der Betrieb auf vollen Touren läuft, alle topfit und bei der Sache sind und dann dazu auch noch die Sonne scheint. Besser geht's doch nicht – oder?

Was wünschen Sie sich im Namen aller Bierliebhaber für die Zukunft?

Dass unser Reinheitsgebot noch lange erhalten bleibt. Genauso wie der natürliche Charakter des Bieres und seine natürliche Beschaffenheit.

Was ist der schönste Spruch, den Sie je über Ihr Bier gehört haben?

Bier braucht Heimat!



**Hofbrauhaus
Berchtesgaden**



LICHT IM SORTENKELLER

PREMIUMMARKE KROMBACHER SETZT EINMAL MEHR AUF QUALITÄT VON PRACHT

Krombacher ist mit einem Jahresausstoß von rund 6,5 Millionen hl Deutschlands größte Privatbrauerei und besitzt mit der Schweppes Deutschland GmbH die Marken- und Vertriebsrechte für Schweppes, Orangina und Dr Pepper in Deutschland und Österreich. Zur Erweiterung der Sortenvielfalt baut die Premiummarke ihre Produktpalette und damit ihre Produktions-, Gär- und Lagerkapazität stetig aus. Erst kürzlich erhielt der Sortenkeller neun zusätzliche Tanks. Davon sechs mit je 7.000 hl und drei mit je 1.500 hl Fassungsvermögen.

Auf der unteren Ebene des Sortenkellers hat es das Licht wegen der vielen Rohrleitungen und Lüftungskanäle nicht einfach. Schnell können sich Verschattungen bilden. Damit dies nicht geschieht, wurde ein individuelles Lichtkonzept ausgearbeitet. Es sah höchst effiziente Leuchten mit schwenkbaren Reflektoren vor. Zum Einsatz kam die APOLLO T5 von PRACHT. Davon wurden trotz der speziellen Raumbedingungen und trotz der drei unterschiedlichen Deckenhöhen im Gebäude insgesamt nur 138 Stück benötigt.

PRACHT beliefert Krombacher schon lange mit dem Modell APOLLO. Gemäß den Vorgaben des Betriebsengineering bietet diese Leuchte: Robustheit mit Schutzklasse IP65, Dichtigkeit gegen Nässe, Dampf und Staub, leicht zu reinigende Oberflächen und dazu die für PRACHT-Produkte typische Langlebigkeit. Alle Leuchten sind in ein energiesparendes Lichtsteuerungssystem eingebunden, das partielles Regeln nach Bedarf, Präsenz oder Tageslichteinfall erlaubt. Auf dem Weg zu noch mehr Energieeffizienz und Nachhaltigkeit wählte Krombacher bei der letzten Bestellung der Apollo die LED-Variante für die Ausstattung einer Verladehalle.





Premiumqualität für die Premiumbrauerei. Krombacher setzt seit vielen Jahren auf Leuchten von PRACHT. Auch im Sortenkeller. Hier kommen zum Einsatz: 138 Breitstrahler APOLLO T5, ein- und zweilampig, 49–80 W

VIER LEUCHTEN FÜR ALLES

PRACHT-EFFIZIENZ IN PRODUKTION UND LAGER

Wareneingang, Produktion, Lager, Abfüllhalle und Logistik. Überall ist PRACHT mit der richtigen Lichtlösung zur Stelle. Alle Bereiche zusammen können mit nur vier Produkttypen abgedeckt werden. Dabei wird jeder noch so spezielle Standort nach individuellem Lichtbedarf ausgestattet. In Summe gestaltet sich die Ausleuchtung äußerst effizient und flexibel.



**-20°C
BIS
+35°C**

TUBIS N LED

Die extradichte, wasser- und schmutzabweisende LED-Rundrohrleuchte. Sie wurde speziell für extrem staubige, dunstige oder schmutzige Einsatzorte konstruiert. Durch ihre geschlossene Röhrenform ist sie rundum dicht und steckt selbst Hochdruckreiniger-Attacken locker weg.

- Allseitig geschlossenes Rohrgehäuse
- Stabil und dicht
- Einfache Reinigung durch geschlossene Konstruktion und glatte Flächen
- Kein Eindringen von Staub oder Feuchtigkeit
- Weitestgehend säure- und laugenbeständig
- Robust, schlagfest und langlebig
- Geeignet für die Hochdruckreinigung

IP68/IPX9K



**BIS ZU
+65°C
JE NACH
AUSFÜHRUNG**

KENIA LED

Die LED-Hochtemperaturleuchte, die Umgebungstemperaturen bis zu +65°C aushält. Deshalb wird sie gerne eingesetzt in Brauereien, Großküchen und Bäckereien, in der Schwerindustrie, in der chemischen Industrie sowie in Kraftwerken und Gießereien.

- Hitzebeständig bis +65°C
- Wartungsarm und langlebig durch hochwertige Industriekomponenten, wie z.B. Hochleistungs-LEDs und Industrie-Konverter
- Schwenkbare Lichtaustrittsfläche zur gezielten Lenkung des Lichts auf bestimmte Arbeitsbereiche
- Lässt sich in eine tageslichtabhängige Lichtsteuerung einbinden

IP65



**-40°C
BIS
+45°C**

APOLLO LED INDUSTRIE

Die langlebige und nahezu überall einsetzbare LED-Industrielleuchte. Sie erhellt Produktions-, Abfüll- und Lagerhallen optimal, ohne zu blenden. Die Lichtaustrittsfläche ist schwenkbar. Das ermöglicht eine Lenkung des Lichts auf bestimmte Arbeitsbereiche.

- Langlebig und wartungsarm
- Lebensdauer von mehr als 100.000 h durch die Verwendung von Industrie-Komponenten
- Leuchtstark, blendfrei und schlagfest
- Geeignet für tiefe und hohe Umgebungstemperaturen
- Gut abgedichtet gegen Staub und hohe Luftfeuchtigkeit

IP65



**-30°C
BIS
+45°C**

QUADRONIUS

Der schwenkbare LED-Strahler für hohe Hallendecken. Sein starkes LED-Licht leuchtet selbst von schwindelnder Höhe aus problemlos alles gleichmäßig aus. Er lässt sich punktuell und überall dort montieren, wo andere Lichtlösungen nicht weiterkommen, z.B. bei sehr komplexen Deckenverstrebnungen oder wenn Fahrkräne nahe unter der Hallendecke eingesetzt werden.

- Ideal für hohe Produktions- und Lagerhallen
- Leuchtstark und energiesparend
- Geeignet für Umgebungen mit Wärme, Hitze, Dunst und Staub
- Optional mit opalisierter Abdeckung gegen unerwünschtes Blenden
- Weitestgehend resistent gegen Gase in der Luft

IP65

INNOVATIONEN FÜR UNSERE KUNDEN

MEHR EFFIZIENZ – MIT DER INNOVATION PRALUX®

Warum mehr Licht installieren als nötig? Durch innovative Lichttechnik von PRACHT erreicht man oft schon mit verblüffend wenigen Leuchten eine optimale, äußerst energiesparende Ausleuchtung ganzer Hallen. **PRALUX®** ist eine von PRACHT entwickelte **Spiegeltechnologie für maximale Lichtleistung bei minimaler Leuchten-Anzahl**. Sie wird in nahezu allen PRACHT-Leuchten eingesetzt.

MEHR NACHHALTIGKEIT – MIT DER INNOVATION NAWAROH®

Zur Energieeinsparung, z.B. durch LED-Leuchten von PRACHT, gehört natürlich auch das Thema Nachhaltigkeit. Hier haben wir frühzeitig vorgedacht und stattdessen heute einen Großteil unserer Leuchten mit umweltgerecht recycelbaren Gehäusen aus **NAWAROH®** ist ein von PRACHT mitentwickeltes wasserdichtes Leuchten **Gehäuse-Material, das zu 98% aus nachwachsenden Rohstoffen besteht**. Erdölunabhängig, energieeffizient und umweltfreundlich.

MEHR LICHTKOMFORT – MIT DER INNOVATION PRACHTOPAL®

Bei LED-Leuchten von PRACHT darf man ruhig ins Licht schauen. Sie blenden nicht. **PRACHTOPAL®** ist eine von PRACHT entwickelte, **schlagfeste Lampenabdeckung, die das Blenden verhindert** und deren Material ohne die Zumischung von lichtabsorbierenden Farbpigmenten auskommt. Das Ergebnis ist: Robustheit, Effizienz und hoher Lichtkomfort.

PIT®
PRACHT INSTITUTE
OF TECHNOLOGY

WIR FORSCHEN SCHON HEUTE AN DEN LICHT- LÖSUNGEN DER ZUKUNFT

PRACHT unterhält ein eigenes Forschungsinstitut für innovative Lichttechnik, das PIT - PRACHT INSTITUTE OF TECHNOLOGY. Hier treffen sich Studierende aus der ganzen Welt, um neue Technologien und Materialien für PRACHT und auch für externe Auftraggeber zu entwickeln. Außerdem laufen hier alle Fäden zusammen, was die Zusammenarbeit mit folgenden Hochschulen angeht: Fraunhofer-Institut für angewandte Polymerforschung IAP, Technische Universität Ilmenau, Philipps-Universität Marburg, Technische Universität Kassel, Technische Gedeminas-Universität Vilnius, Technische Universität Darmstadt und Westpommersche Technische Universität Stettin.

PRACHT®
PIT

PRACHT®
PIT



INTERVIEW PRACHT INTERN

Das wertvollste Gut der Marke PRACHT sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Deshalb lädt die Redaktion der LICHTGESTALTEN regelmäßig Kolleginnen und Kollegen zum Interview ein. Heute: Paul Suttner, lichttechnischer Industrieberater im PRACHT Vertrieb.

ZUR SACHE, HERR SUTTNAR!

Herr Suttner, Sie beraten seit 2003 Kunden aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Können Sie uns ein paar davon nennen?

Selbstverständlich. Coca-Cola, Nestlé, Ferrero, Milupa, Brandenburger, Radeberger, Licher und Selters.

Welche Lichtgesetze gelten speziell in der Getränkeproduktion?

Ganz besondere. Zum Beispiel muss sich auch die Hallenbeleuchtung dem International Food Standard, IFS, unterordnen. Für die betreffenden PRACHT-Leuchten ist das kein Problem, weil sie unter Beachtung der IFS-Standards produziert werden und damit alle Anforderungen erfüllen.

Was wird hier besonders gefordert?

Zum Beispiel, dass die Leuchten schlagfest und splitterfrei sein müssen. Nichts darf sich lösen. Oder dass sie besonders gut gegen Staub und Dampf abgedichtet sind und auch bei Hitze und Kälte top funktionieren. Besonders wichtig ist, dass die Produktion nicht gestört wird. Da braucht man Leuchten, die langlebig und effizient sind.

Welche Rolle spielt da das Thema LED?

Eine riesige, weil man bis zu 60% Energie einsparen kann. Sehr gefragt sind außerdem zusätzliche Einsparungsmöglichkeiten durch die Einbindung von LED in automatisch gesteuerte Beleuchtungssysteme. Musste man früher zum Beispiel das Licht in der Kühlhalle immer eingeschaltet lassen, ruft man es heute automatisch nur dann ab, wenn der Gabelstapler vom Bewegungsmelder erwischt wird. Licht sofort, selbst bei minus 45 Grad. LED-Technik macht's möglich.

Warum glauben Sie, entscheiden sich so viele Kunden für PRACHT?

Also, erst mal wegen der Qualität. Und weil man nur wenige PRACHT-Produkttypen braucht, um alle industriellen Lichtanwendungen abdecken zu können – vom Wareneingang über Produktion bis raus zur Rampe. Das ist das, was ich jeden Tag erlebe.

Was war bisher Ihr kniffligstes Projekt?

Nestlé. Da hab ich einmal mehr gespürt, was man in der Lebensmittelindustrie so alles beachten und erfüllen muss. Letztendlich konnten wir aber wie immer in allen Bereichen punkten.

Und was muss man tun, um Sie im fliegenden Außendienst zu erreichen?

Einfach unsere Projektteilung anrufen unter 06466/9140-0. Die sind schneller als die Feuerwehr und wissen immer, wo ich bin. Ich rufe dann sofort zurück.

APOLLO LED INDUSTRIE

LEISTUNGSSTÄRKER UND LANGLEBIGER DURCH INDUSTRIE-TECHNOLOGIE

TRIDONIC

Speziell für den **rauen Industriealltag** konstruiert ist die APOLLO LED INDUSTRIE von PRACHT. Sie ist an nahezu jedem Standort einsetzbar, von Wareneingang über Produktion, Magazin und Lager bis hin zum unter Permafrost betriebenen Kühlhaus. Ihre enorme **Temperaturbereich-Bandbreite reicht von -40°C bis +45°C.**

Ihre hohe Lichtausbeute setzt Maßstäbe. Und ihre Robustheit spart jedem Wartungsteam viele Arbeitsstunden. Einen großen Anteil an diesen besonderen Fähigkeiten hat die in der Leuchte verbaute **hochwertige Industrie-Technologie unseres Markenpartners TRIDONIC.**



MARKENPARTNER TRIDONIC

LIEFERANT UNSERER HIGH-ROBUST-KOMPONENTEN

Jede Qualitätsmarke ist so gut wie ihre Partner. Deshalb baut PRACHT auf Zulieferer, die besonders leistungsstarke, robuste, langlebige und damit industrietaugliche Bauteile produzieren. Zum Beispiel auf TRIDONIC, einen der weltweit führenden Hersteller von Lichtkomponenten. **TRIDONIC beliefert uns mit LED-Modulen und LED-Drivern in „High-Robust“-Ausführung.** Sie entsprechen den hohen Anforderungen an PRACHT-Leuchten im rauen Umfeld der Industrie. Bevor sie zu uns gelangen, werden

sie nach härtesten Standards getestet und geprüft, zum Beispiel auf die Einflüsse von Hitze, Kälte, Staub und Feuchtigkeit. Dabei stehen **Störungsfreiheit, Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit** im Vordergrund. PRACHT hat diesen hohen Anspruch, um die hohe Zuverlässigkeit jeder einzelnen PRACHT-Leuchte an jedem Ort der Welt zu gewährleisten. **In der APOLLO LED INDUSTRIE sind TRIDONIC Komponenten der Serie „Industry“ verbaut.**

**TALEXXdriver
VON TRIDONIC**



**TALEXXmodule
VON TRIDONIC**





GENUSS ZUM BIER

DEFTIGER WURSTSALAT MIT RETTICH UND RADIESCHEN – EIN REZEPT VON HILDEGARD PRACHT

ZUTATEN

- 250g Fleischwurst oder 250g Kasseler, hauchfein geschnitten
- 1 rote Zwiebel oder Schalotte
- 2 Esslöffel Wein- oder Kräuteresig
- 4 Esslöffel Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 gestrichener Teelöffel Salz
- Prise Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- Rettich
- Radieschen
- Petersilie

ZUBEREITUNG

- Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden
- Zwiebel in hauchdünne Ringe schneiden
- Aus Essig, Öl, Salz, Zucker, Pfeffer und der klein gehackten Petersilie eine Marinade herstellen
- Die Marinade mit der Fleischwurst und der Zwiebel vereinen
- Das Ganze mit Radieschen und Rettich und Petersilie garnieren

Guten Appetit!



HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

ZAHLEN UND FAKTEN RUND UM DIE GETRÄNKEHERSTELLUNG

5000

Mehr als 5.000 verschiedene Biere gibt es allein in Deutschland.

(Quelle: Deutscher Brauer-Bund e.V.)

0,284

Ladies' Pint oder Half Pint nennt man in Irland und Großbritannien ein Ausschankmaß von 0,284 l.

(Quelle: wikipedia.org)

100

Die klassische Coca-Cola-Flasche feiert Hundert-jähriges. 1915 wurde sie zum Patent angemeldet.

(Quelle: badische-zeitung.de)

140

Die Deutschen lieben Mineralwasser. 2013 konsumierte jeder Bundesbürger rund 140 Liter.

(Quelle: www.test.de)

80

Bier besteht mindestens zu 80% aus Wasser. Deshalb achtet man auf hohe Brauwasserqualität.

(Quelle: besser-bier-brauen.de)

33

Deutschland ist Fruchtsaft-Weltmeister mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 33 Litern pro Jahr.

(Quelle: fruchtsaft.de)

1836

Erstes Frachtgut der deutschen Eisenbahn waren 1836 zwei Bierfässer - von Nürnberg nach Fürth.

(Quelle: wikipedia.org)

250.000

250.000 Hektar deutsche Streuobstwiesen bieten 5.000 Tier- und Pflanzenarten wertvollen Lebensraum.

(Quelle: fruchtsaft.de)

205

Für kühle Rechner und Genießer: In einem halben Liter Bier stecken ca. 205 Kalorien (kcal).

(Quelle: kalorien-ratgeber.de)

24

Die Amerikaner geben jährlich nahezu 24 Milliarden Dollar für Bier aus.

(Quelle: interessante-fakten.de)

PRACHT®



HQL-KILLER*

INDUSTRIE

LOGISTIK

HALLEN

* QUADRONIUS 200 – LED POWERSTRAHLER FÜR DIE INDUSTRIE, 170 WATT, 23.000 LUMEN