

Damit Säfte frisch bleiben

Ein Unternehmen aus Bracht sorgt dafür, dass Lebensmittel länger genießbar bleiben. Die **ESV Spennes GmbH** baut Maschinen zur Pasteurisierung von Lebensmitteln, auch **Kühlanlagen** und Geräte zur Lebensmittelverarbeitung.

VON JOCHEN SMETS

BRÜGGEN Bevor das Glas, die Dose oder die Flasche ins Supermarktgregal wandern, wartet noch eine Art Wellnessbehandlung auf Gewürzgurken, Bier, Fruchtsäfte, Obst und Co. Bei 60 bis 90 Grad geht es kurz ins Dampfbad. Pasteurisieren nennt das der Fachmann. Das Erhitzen bis kurz vor den Siedepunkt des jeweiligen Produkts tötet Keime und Bakterien ab. So bleibt das Lebensmittel länger haltbar, ohne dabei Geschmack und Konsistenz zu verlieren.

Die dafür nötigen Maschinen sind sperrige Edelstahl-Ungetüme. Die Flaschen, Konservendosen oder Gläser laufen auf einem Transportband durch eine Art Tunnel, wo sie aus hunderten Düsen mit heißem Dampf berieselt werden. Solche Maschinen stellt **ESV Spennes** her. Erst kürzlich hat das Unternehmen eine 4,5 mal 14 Meter große Pasteurisierungsanlage gebaut und an die Fruchtsaftkellerei Beutelsbacher in Weinstadt bei Stuttgart geliefert – ein logistischer Kraftakt mit Kran, Schwertransport und verkehrspolizeilichen Sondergenehmigungen. Solche Maschinen sind Unikate, abgestimmt auf die räumlichen Gegebenheiten und Kapazitäten des Kunden.

Markt ist hart umgekämpft

Der Markt, in dem sich **ESV Spennes** bewegt, ist hart umkämpft. Die Konzentration und der Preiskampf in der Lebensmittelbranche schreiten voran, was Auswirkungen auf die Zulieferer hat. **ESV Spennes** konkurriert mit Industrieunternehmen, die 5000 und mehr Mitarbeiter haben. Dagegen nimmt sich **Spennes** mit derzeit 15 Beschäftigten winzig aus. Doch darin liegt auch eine Chance. „Wir sind sehr



Firmenchef **Franz-Josef Spennes** an einer fertigen Pasteurisierungsanlage für die Nahrungsmittelindustrie. RP-FOTO: BUSCH

flexibel, können schnell auf Kundenwünsche reagieren und sind im Service in wenigen Stunden vor Ort“, sagt Inhaber Franz-Josef Spennes. „Wir grasen die Nischen ab“, ergänzt Betriebsmeister Eduard Reichert. Vor allem kleine und mittlere Lebensmittelverarbeiter oder Getränkehersteller hat **ESV Spennes** im Visier, wie eben Beutelsbacher in Weinstadt.

Die Flexibilität zeigt sich auch im Maschinen-Sortiment: **ESV Spennes** kann mehr als nur Pasteurisieren. So fertigt das Unternehmen als Sondermaschinenbauer auch Berieselungskühler, Transportan-

INFO

ESV Spennes GmbH

Gegründet Die Firma **ESV Spennes GmbH** existiert seit 1996. Inhaber Franz-Josef Spennes arbeitete zunächst als Subunternehmer für ein anderes Unternehmen, ehe **ESV Spennes** ab 2003 komplett eigenständig auftrat.

Erweitert 2005 wurde das Betriebsgelände am Holtweg in Brüggens-Bracht auf die heutige Produktionsfläche von rund 1000 Quadratmeter erweitert.

gen, Füllgeräte, um Gurken, Paprika oder Kirschen in Dosen oder Gläser zu füllen, Chargenmischer für Feinkostware, Bürstenwaschmaschinen für Gurken oder auch Ausblasmaschinen für Gläser und Glasflaschen. Immer mehr Landwirte gehen dazu über, ihre Produkte nicht nur selbst zu vermarkten, sondern auch selbst zu bearbeiten und zu veredeln. Diesen Trend hat **ESV Spennes** erkannt und bietet zum Beispiel kleine Kohlputzmaschinen, Kohlstrunkbohrmaschinen (zur Strunkentfernung bei Weißkohl und Rotkohl) sowie Kohl-schneidemaschinen an.