



KEZ-SOMMERAKTION »OFFENES WERKSTOR« (3):

# Obstverarbeitung im großen Stil

Waschen, schneiden, würfeln: Maschinen für die Freshcut-Industrie

Wie kommen die verschiedenen Gemüse- und Obstsorten geschält und geschnitten aufs Büfett und in die Dose? Bei der Werksführung bei der Firma Kronen in Goldscheuer lernten die Leser der KEHLER ZEITUNG Maschinen zur Verarbeitung von frischen Lebensmitteln kennen.

VON NINA SAAM (TEXT)  
UND IRIS ROTHE (FOTOS)

**Kehl-Goldscheuer.** Nur noch wenige Arbeiter bevölkern die aufgeheizten Werkshallen des Maschinenherstellers Kronen in Goldscheuer, als die 20 Teilnehmer von Firmenchef Stefan Zillgith und Vertriebsleiter Johannes Günther herumgeführt werden. »Wir fangen zur Zeit wegen der Hitze schon um fünf Uhr morgens an«, sagt Stefan Zillgith. »Dann ist um 14 Uhr Feierabend.«

Kronen stellt Maschinen her, die Kantinen und Caterern, globalen Fastfood-Ketten und kleinen Anbietern wie Hofläden die Arbeit erleichtern: Salatwaschmaschinen, Gemüsespiralschneider oder Obstschälmaschinen zum Beispiel. Das Geschäft boomt: Immer mehr Menschen verlangen nach bereits geschnittenem und gewaschenem Salat, Obst und Gemüse – neudeutsch Convenience Food genannt –, wie man allerorten in den Obsttheken und Kühlregalen der Supermärkte sehen kann. Dazu kommen Trends, die der Firma in die Hände spielen, zum Beispiel die Low Carb-Bewegung. Weniger Kohlenhydrate

heißt die Devise, Nudeln werden dabei durch Gemüsespiralen ersetzt. Kronen hat 2017 die passende Maschine dazu entwickelt, die blitzschnell Süßkartoffeln und Möhren, Flaschenkürbisse und Kohlrabi in spaghettiartige Streifen verwandelt. »Davon haben wir im ersten Jahr 55 Stück verkauft«, erklärt Johannes Günther stolz. »Das hatten wir noch nie.« 300 Kilogramm »Möchtegernpasta« produziert die 27000 Euro teure Maschine – in einer Stunde.

Etwa 1000 Maschinen und Vorrichtungen stellen die 100 Mitarbeiter von Kronen im Jahr her, 80 Prozent davon für die sogenannte Freshcut-Industrie. Viele Maschinen werden individuell nach Kundenwunsch gefertigt. Verkaufsschlager mit 100 bis 120 Einheiten ist eine Multifunktions-Bandmaschine, mit der man Salat, Gemüse, Fleisch und Fisch, aber auch Kräuter oder Nüsse schneiden, raffeln, reiben oder würfeln kann.

Bevor die Besucher in die Werkshallen dürfen, heißt es Gummigaloshen mit Stahlkappen über die Sommersandalen zu ziehen, was einen gewissen Entgang unausweichlich macht. In zwei Gruppen aufgeteilt werden den Lesern die einzelnen Arbeitsschritte erklärt. Die Gehäuse der Wasch-, Schäl- und Schneidemaschinen werden aus Stahlblechen gefertigt. Mit der Stanz-Nibbelmaschine werden Löcher und Aussparungen ausgestanzt und Vertiefungen geprägt, in der Abkantpresse die bis zu drei Meter langen Edelstahlbleche in Form gebogen. »Wir versuchen so wenig wie möglich zu

schweißen, weil das Wärme ins Produkt bringt«, erläutert Geschäftsführer Stefan Zillgith. Ist das Edelstahlgehäuse fertig, wird es glasperlengestrahlt, um die Anlaffarben vom Schweißen zu beseitigen und die Oberfläche zu säfignieren. Das kann bis zu vier Stunden dauern. Anschließend werden die Gehäuse mit Motoren, Messern, Druckluftanschlüssen, Kabeln und Schaltern versehen. »Der Zusammenbau ist meist Handarbeit, da wir vor allem Kleinserien oder Einzelstücke fertigen«, so Zillgith.

Dass es sich um Maschinen zur Lebensmittelbehandlung handelt, sieht man ihnen nicht unbedingt an. Neugier erweckt die gelocherte Rolle an einer Maschine, die in Form und Abmessung einer Waschmaschinentrommel gleicht. Damit liegt man gar nicht so falsch: Es handelt sich um das Intensiebsieb einer Salatwaschmaschine.

Viele Maschinen schmücken Piktogramme, die unmissverständlich klarmachen, mit welcher Einstellung welches Produkt verarbeitet werden kann. »Wir liefern in so viele Länder, da ist es besser, mit Symbolen und Bildern zu arbeiten«, erklärt Johannes Günther. So kann beispielsweise die internationale Küchencrew eines Kreuzfahrtdampfers mit einem Blick erkennen, wozu die Ananas- und Melonenschälmaschine gut ist.

**NÄCHSTE FOLGE:** Der Grothhof in Willstätt steht für nachhaltige Landwirtschaft. Qualität statt Quantität durch anders gehaltene und gefütterte Tiere.

## INNENANSICHTEN



◀ **Allerhand:** Pastaersatz für Gesundheitsbewusste kann mit der Gemüsespiralschneidemaschine hergestellt werden. Hier hat Vertriebsleiter Johannes Günther einen Rettich in Fake-Spagetti verwandelt.

▶ **Alle Achtung:** Kronen legt Wert auf optimierte Abläufe. Werkzeug wird nicht im Werkzeugkasten aufbewahrt, sondern hängt am Schattenboard – durch den dunkel unterlegten Umriss ist sofort zu sehen, wenn etwas fehlt.



◀ **Alle raus:** In Großküchen müssen täglich Unmengen von Salat gewaschen werden. Um Läuse und andere Insekten auszusortieren, sind die Salatwaschmaschinen mit einem Insektensieb ausgestattet.

▶ **Alles weg:** Die Ananas- und Melonenschälmaschine folgt per Distanzhalter der Form der Frucht und säbelt die unerwünschte Schale innerhalb von Sekunden ab. Die Frucht muss allerdings noch von Hand aufgesteckt werden.



## OFFENES WERKSTOR



Serie Kehler Zeitung

◀ **Alle Mann:** Im Vorführraum ließen sich die 20 Leser der KEHLER ZEITUNG einige Maschinen vom geschäftsführenden Gesellschafter Stefan Zillgith (2. von rechts) und Vertriebsleiter Johannes Günther (ganz rechts) vorführen. Problemen durfte man das frisch geschnittene Obst und Gemüse indes nicht: Auch bei der Vorführung gelten strenge Hygienevorschriften.

## HISTORIE

- ▶ 1978: Kronen wird als Handelsunternehmen für Hotel- und Gastronomie-Geräte gegründet. Zumeist werden Maschinen aus Japan importiert und dem deutschen Markt angepasst. Der Firmensitz ist in Eckartsweier.
- ▶ 1992: Beginn der Entwicklung und Produktion von eigenen Maschinen für die Obst-, Gemüse- und Salatindustrie.
- ▶ 1998: Rudolph Hans Zillgith übernimmt Kronen als geschäftsführender Gesellschafter, die Exporttätigkeit wird ausgeweitet.
- ▶ 2004: Bau des 3000 Quadratmeter großen Produktions- und Verwaltungsgebäudes in Kehl-Goldscheuer mit eigenen Ausstellungs- und Schulungsräumen.
- ▶ 2008: Verdoppelung der Produktionsfläche auf 5000 Quadratmeter.
- ▶ 2010: Mit Stefan Zillgith tritt die nächste Generation in die Geschäftsleitung ein.
- ▶ 2011: Gründung der Kronen Corp. in Cohoes/New York, die als Vertriebsgesellschaft für den US-amerikanischen Markt agiert.
- ▶ 2013: Einführung von Kronen Systems; komplexe Verarbeitungslinien, die Arbeitsgänge kombinieren.

## WUSSTEN SIE, ...

- ▶ ...dass Gemüsespiralschneidemaschinen bis zu 15 Meter lange Spiralen machen können?
- ▶ ...dass Kronen seine Maschinen in über 100 Länder liefert und 80 Vertretungen weltweit hat?
- ▶ ...dass eine Krautschneidemaschine zwei bis drei Tonnen Kraut in einer Stunde verarbeiten kann?
- ▶ ...dass auf vielen Kreuzfahrtschiffen Maschinen aus Goldscheuer rund um die Welt schippen?
- ▶ ...dass es ganze Waschstraßen für Salat gibt, in denen in einer Stunde eine Tonne Blattsalate geschnitten, gewaschen, getrocknet und gewogen werden?
- ▶ ...dass Kronen auch mit Robotern experimentiert, die die Maschinen automatisch bestücken und somit unbelebte Arbeitsplätze in feuchten und kühlen Hallen übernehmen können?

## DAS SAGEN UNSERE LESER



**Hans-Jürgen Sandkühler (76), Auenheim:** »Ich gehe bei einigen Werksführungen mit, weil mich das sehr interessiert. Es hat mich überrascht, dass mit Gemüse so viel Geld verdient wird, dass ein Betrieb mit solchen Maschinen so erfolgreich sein kann.«



**Gisela Rother (69), Kork:** »Ich finde die Werksführungen eine richtig tolle Idee, man lernt viel Neues kennen. Ich habe auch einen Gemüsespiralschneider zuhause, aber die Maschinen hier, das sind natürlich ganz andere Dimensionen.«



**Kurt Kleinhans (66), Kork:** »Ich wusste gar nicht so genau, was bei Kronen produziert wird. Ich dachte, die machen irgendwas mit Lebensmittelverarbeitung. Dass hier nur Maschinen hergestellt werden, wusste ich nicht. Es war auf jeden Fall sehr interessant.«

 [www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)

 Eine Bildergalerie finden Sie unter:  
[www.bo.de](http://www.bo.de) | Webcode: 16042