



## OFFENES WERKSTOR



Eine Serie der Netzer Zeitung

◀ **Lösung:** Wer sich von den 20 Lesern der KEHLER ZEITUNG schon immer gefragt hat, wie Obst geschält und geschnitten aufs Büfett oder in die Dose kommt, erhielt bei der Werksführung in der Firma Kronen in Goldscheuer endlich eine Antwort. Die Teilnehmer waren auch überrascht, dass mehr als die Hälfte der Maschinen in Nicht-EU-Länder verkauft wird.

### KEZ-SOMMERAKTION »OFFENES WERKSTOR« (4):

# Wie kommt die Ananas in die Dose?

20 Leser der KEHLER ZEITUNG lernten bei Firma Kronen in Goldscheuer die Maschinen zur Verarbeitung von frischen Lebensmitteln kennen.

VON KARIN BÜRK (TEXT)  
UND ULRICH MARX (FOTOS)

**Kehl-Goldscheuer.** Weltweit wird Obst und Gemüse verarbeitet: für Supermärkte, Togo-Anbieter, TK-Produkte, Großküchen, Fluglinien und Kreuzfahrtschiffe. Die Firma Kronen in Goldscheuer liefert dazu die Maschinen, die Kantinen und Caterern, Fastfood-Ketten und Lieferanten wie Hofläden die Arbeit erleichtern: Salatwaschmaschinen, Gemüsespiralschneider oder Obstschälmaschinen etwa. Das Geschäft boomt: Immer mehr Menschen verlangen nach verzehrfertigem Salat, Obst und Gemüse – neudeutsch Convenience-Food genannt – wie man allerorts den Selbstbedienungstheken und Kühlregalen der Supermärkte entnehmen kann. Dazu kommen Trends, die der Firma in die Hände spielen wie die Low-Carb-Bewegung. Hier werden, um Kohlenhydrate zu sparen, Nudeln durch Gemüsespiralen ersetzt. 2017 hat Kronen die passende Maschine dazu entwickelt, die blitzschnell Süßkartoffeln und Möhren, Flaschenkürbisse und Kohlrabi in spaghettiartige Streifen verwandelt.

Bevor die Teilnehmer zur Besichtigung durch die riesigen Hallen auf dem 5000 Quadratmeter großen Firmengelände schritten, stellte Geschäftsführer Stephan Zillgith das Unternehmen mit einer Power-Point-Präsentation vor. Beim anschließenden Rundgang durch die aufgeheizten Werkshallen fiel den Besuchern sofort die Ruhe auf, die dort herrschte. Von den etwa 95 Mitarbeitern in Goldscheuer waren nur noch einzelne Arbeiter an ihren Arbeitsbe-

reichen zu sehen. „Wir fangen zurzeit wegen der Hitze schon um fünf Uhr morgens an“, sagte Stephan Zillgith. „Je nachdem können die Mitarbeiter um 14 oder 15 Uhr nach Hause gehen“. Nur in der Versandabteilung wurde noch gearbeitet, dort musste eine Schneidmaschine, die nach Spanien verkauft wurde, versandfertig gemacht werden.

Viele Maschinen, die Kronen produziert, werden individuell nach Kundenwunsch gefertigt. Verkaufsschlager ist eine Multifunktions-Bandschneidmaschine, mit der man Salat, Gemüse, Fleisch und Fisch, aber auch Brot, Käse, Kräuter oder Nüsse schneiden, raffeln, reiben oder würfeln kann. Sie ist optimal für den Einsatz in Großküchen, Catering und der Industrie.

Jeder, der Salat macht oder Kartoffeln schält, verrichtete im Grunde die gleiche Arbeit wie die Kronen-Maschinen: schneiden oder schälen, waschen, dann mittels Rüttelsieb abtropfen. Andere Konstruktionen erinnern an große Waschmaschinen, nur dass sie im Schleudergang Kartoffeln waschen und schälen. Was der Küchenlaie daheim aber nicht kann, ist die Verarbeitung großer Mengen in kürzester Zeit: Die Kronen-Maschinen schaffen zwischen 500 Kilo und zwei Tonnen in einer Stunde, verpackungsfertig und mundgerecht gewürfelt.

Auch ohne die Maschinen in Betrieb zu erleben, herrschte großes Interesse bei den Teilnehmern an den einzelnen Arbeitsschritten zur Fertigung der Maschinen. Zillgith erklärte, dass die Gehäuse der Wasch-, Schäl- und Schneidmaschinen aus Stahlble-

chen gefertigt werden. Mit der Stanz-Nibbelmaschine werden Löcher und Aussparungen ausgestanzt und Vertiefungen geprägt, in der Abkantpresse, die bis zu drei Meter lange Edelstahlbleche in Form gebogen. „Wir versuchen so wenig wie möglich zu schweißen, weil das Wärme ins Produkt bringt“, erklärte er. Ist das Edelstahlgehäuse fertig, wird es per Hand glasperlengestrahlt, um die Anlassarben vom Schweißen zu beseitigen und die Oberfläche zu satinierten. Das kann bis zu vier Stunden dauern.

Dann werden die Gehäuse mit Motoren, Messern, Druckluftanschlüssen, Kabeln und Schaltern versehen. „Der Zusammenbau ist meist Handarbeit! Da wir vor allem Kleinserien oder Einzelstücke fertigen“, erklärte Zillgith.

Dass es sich um Maschinen zur Lebensmittelbehandlung handelt, sah man ihnen nicht an. Neugier erweckte die perforierte Rolle an einer Maschine, die in Form und Abmessung einer Waschmaschinentrommel gleich. Damit lag man gar nicht so falsch: Es handelte sich um das Insektensieb einer Salatwaschmaschine.

Viele Geräte zierten Piktogramme, die klarmachten, mit welcher Einstellung die unterschiedlichen Produkte verarbeitet werden können. Da Kronen Maschinen in viele Länder liefern, ist es oftmals besser mit Symbolen und Bildern zu arbeiten. So erkennt die internationale Küchencrew eines Kreuzfahrtschiffes auf einen Blick, wozu die Ananas- und Melonenschälmaschine gut ist.

**NÄCHSTE FOLGE:** Leser der KEHLER ZEITUNG erkunden bei einer Rundfahrt den Kehler Hafen.

### INNENANSICHTEN



◀ **Modern:** Mittels Power-Point zeigte Geschäftsführer Stephan Zillgith, wie hochtechnologisiert die Fertigung der Maschinen abläuft. Individuelle Kundenwünsche lassen sich so berücksichtigen.

▶ **Ausgeklügelt:** Praktisch – sauber – schnell – da kommt keine Hausfrau mit. Die AMS 220 schält sauber und vollautomatisch Ananas. Aber auch Melonen und Butternußkürbis stellen für den Automaten kein Problem dar.



▶ **Effizient:** Die meisten Maschinen sind für den Einsatz in Großküchen, in der Industrie und im Catering entwickelt. Sie machen in einer Stunde zwischen 500 Kilo und zwei Tonnen Obst und Gemüse verzehrfertig.

▶ **Vergleich:** „Das sieht doch aus wie in der Waschmaschine zu Hause“. So lautete bei den meisten Teilnehmern das Urteil über die mit unzähligen Löchern versehene Trommel. Und in der Tat: Das Teil dient dazu, Salat von Insekten zu reinigen.



### 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:** Rudolf Hans Zillgith übernimmt Kronen als geschäftsführender Gesellschafter, die Exporttätigkeit wird ausgeweitet.

▶ **2004:** Bau des 3000 Quadratmeter großen Produktions- und Verwaltungsgebäudes in Goldscheuer mit eigenen Ausstellungs- und Schulungsräumen.

▶ **2008:** Verdoppelung der Produktionsfläche auf 5000 Quadratmeter.

▶ **2010:** Mit Stephan Zillgith tritt die nächste Generation in die Geschäftsführung ein.

▶ **2011:** Gründung der Kronen Corp. in Cohoes/New York, die als Vertriebsgesellschaft für den US-amerikanischen Markt agiert.

▶ **2015:** Zieht die US-Vertriebsgesellschaft Kronen Corp. nach Madison (US-Bundesstaat Wisconsin) um.

▶ **2018:** Feiert Kronen ein doppeltes Jubiläum 40 Jahre Kronen und 20 Jahre Zillgith/Kronen.

### WUSTEN SIE, ...

▶ ... dass Gemüsespiralschneidemaschinen bis zu 15 Meter lange Spiralen machen können?

▶ ... dass Kronen seine Maschinen in über 100 Länder liefert (darunter Neuseeland, Australien und sogar Russland) 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 schiffen?

▶ ... dass die Salatwaschmaschinen mit einem Insektensieb ausgestattet sind?

▶ ... dass Kronen mit 30 Mitarbeitern angefangen hat und mittlerweile über 110 Mitarbeiter dort arbeiten?

### INNENANSICHTEN



**Hans Kehret (76) aus Kehl:** „Die Maschinen sind die Zukunft. Wenn es so weiter geht, gibt es nur noch fix und fertig verarbeitetes Obst und Gemüse im Handel. Keine Hausfrau wird mehr Kartoffeln schälen.“



**Anni Österle (65) aus Kehl:** „Beeindruckend der Einblick in die ganze Technik. Auch, dass individuelle Lösungen für den Kunden möglich sind. Und auch, dass 51 Prozent der Maschinen in Nicht-EU-Länder gehen.“



**Martin Otto (66) aus Kehl:** „Die Arbeit für die Lebensmittelbranche erfordert hohe Fertigungsgenauigkeit beim Blechen und montieren. Das geht nur mit hohem Sauberkeitsanspruch.“

www.kronen.eu

Eine Bildergalerie zu diesem Thema finden Sie mit dem Code 3F2EA unter: [www.bo.de/mediathek](http://www.bo.de/mediathek)