Anbaugeräte: Hochprozentiges im Griff

Artikel vom **23. Februar 2026**
Lagertechnik und Fördereinrichtungen

In der Schlitzer Destillerie entstehen Spirituosen, die so klangvolle Namen tragen wie »Rhönbucca«, »Schlitzer Wachtfeuer« oder »Burgen Rhöndistel Dry Gin«. Für den innerbetrieblichen Transport der zahlreichen geschmackvollen Produkte werden Anbaugeräte von Kaup eingesetzt. Dabei sticht das Weinfasstransportgerät ganz besonders ins Auge.



Das Weinfasstransportgerät eignet sich besonders für das Hanlding von Fässern in engen Gängen (Bild: Kaup).

Die Brennerei Schlitzer Korn- und Edelobstbrennerei GmbH zählt sich zu den ältesten Brennereien Deutschlands. Die Produkte werden seit einiger Zeit unter der griffigen Marke »Schlitzer Destillerie« vertrieben. »Einige Zeit« ist in Anbetracht der langen Unternehmensgeschichte allerdings relativ, denn bereits im Jahr 1585 wurde in der heute flächenmäßig viertgrößten hessischen Gemeinde Schlitz die Kornbrennerei mit Destillation gegründet. Das macht die Destillerie zu einer der ältesten aktiven ihrer Art. Die Produktion der Spezialitäten erfolgt dabei – wie in den Jahrhunderten zuvor – in der historischen Innenstadt.

Trennung von Produktion und Lager

Der Erfolg der Marke, ein stetig wachsendes Produktprogramm und die damit zusammenhängenden Anforderungen an die Lager- und Reifezeit machten eine Expansion über die engen Grenzen der Destillerie nötig. Ein Teil des Lagers zog daher im Jahr 2024 in eine historische Backsteinhalle, die sich auf dem Gelände der Auerhahn-Brauerei befindet und die hier bis 1985 Bier braute. In der Halle der ehemaligen Brauerei lagert die Destillerie jetzt befüllte Holzfässer und abgefüllte Spirituosen.



Mithilfe des Weinfasstransportgeräts werden auch die Fässer verladen (Bild: Kaup).

»Unser Platz oben reichte einfach nicht mehr aus«, erklärt Johann Meider, der das Lager der Destillerie leitet. »Um alle Fässer lange genug reifen lassen zu können, brauchten wir zusätzlichen Lagerraum«, ergänzt er.



In der Backsteinhalle der ehemaligen Brauerei lagert die Destillerie befüllte Holzfässer und abgefüllte Spirituosen (Bild: Kaup).

In der historischen Backsteinhalle entstand ein zweigeteiltes Lager. Der vordere Teil ist von einem modernen, verfahrbaren Regalsystem geprägt, der hintere beherbergt stabile, festverankerte Holzregale. Die aufbewahrten Waren sind dabei so unterschiedlich wie die verwendeten Regale. Vorne lagern große und kleine Kartons mit Spirituosen sowie Rohmaterialien, während hinten zahlreiche Weinfässer aus Holz liegen, die hauptsächlich reifenden Whisky beinhalten.

Anbaugeräte für unterschiedliche Anforderungen

Für beide Teile des Lagers benötigte die Destillerie Anbaugeräte. Die Anforderungen konnten dabei für den geplanten Einsatz lediglich eines Staplers kaum unterschiedlicher sein. Im vorderen Teil des Lagers werden Paletten aufgenommen. Das passende Anbaugerät wurde mit dem Stapler, einem Modell »FB16ANT« von Mitsubishi, geliefert. Dabei stellte sich die Frage, wie damit die Weinfässer in die engen Gänge des hinteren Lagerteils gebracht und auch wieder aufgenommen werden können. Zudem müssen die Fässer während des jahrelangen Reifeprozesses regelmäßig gedreht oder umgelagert werden. Tobias Wiedelbach, Geschäftsführer der Destillerie, stieß während einer Internetrecherche auf die mögliche Lösung: mithilfe eines Weinfasstransportgeräts von Kaup.

Lösung für besonders schmale Gänge

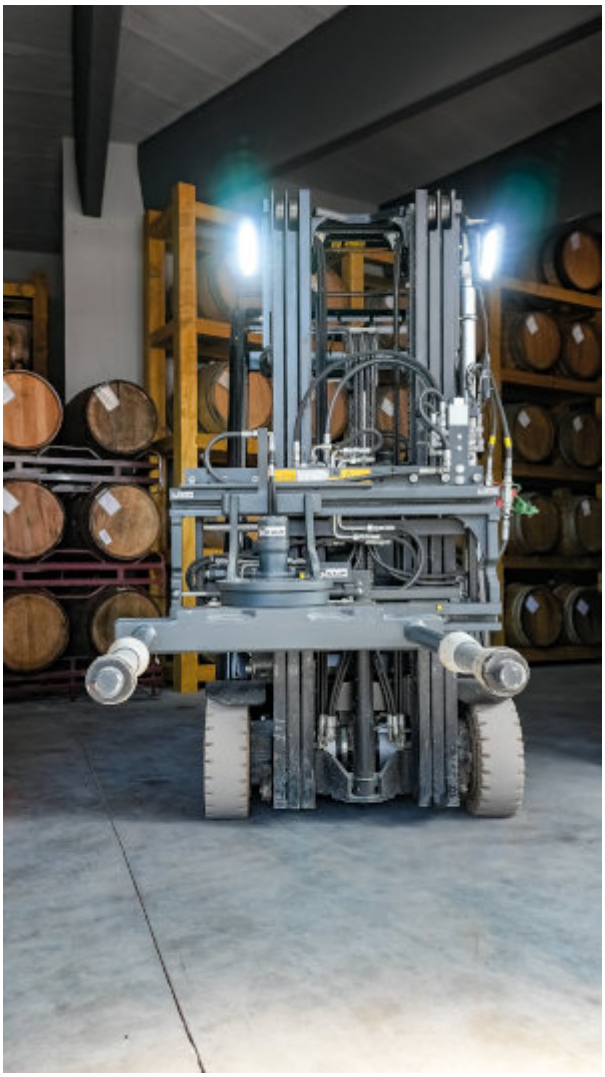
Weinfasstransportgeräte gehören bei Kaup zur Produktfamilie der Fassklammern. Die wie Dorne aussehenden Arme dieser für besonders enge Platzverhältnisse konstruierten Anbaugeräte klammern aber nicht. Vielmehr erlauben sie es, auch in schmalen Gängen die gestapelten Holzfässer zu transportieren sowie diese ein- und auszulagern – und zwar sowohl links als auch rechts der Fahrtrichtung.



Beispiel für ein weiteres Fasstransportgerät, das hier in einem französischen Weinfasslager eingesetzt wird (Bild: Kaup).

»Wir wussten schnell: Das ist das Gerät, das wir brauchen, um die Gänge zwischen unseren Regalen möglichst lang und schmal gestalten zu können«, sagt Tobias Wiedelbach. Der Geschäftsführer wollte aber nicht sofort in ein neues Gerät für die Destillerie investieren, sondern sich zunächst im Testbetrieb von den Qualitäten des Weinfasstransportgeräts »0.3T451W « überzeugen. Bei Kaup gibt es für solche Anliegen einen Mietservice mit zahlreichen unterschiedlichen Anbaugeräten. Aus diesem Pool kam das Weinfasstransportgerät für die Destillerie.

Überzeugende Leistung und schneller Kauf



Das Anbaugerät deckt alle Anforderungen der Schlitzer Destillerie ab. Ein zusätzliches Magnetventil mit Handumschaltung erleichtert die Steuerung des Geräts (Bild: Kaup).

Bereits kurz nach Einsatzbeginn wurden zwei Dinge deutlich. Zum einen überzeugte das Anbaugerät schnell die Verantwortlichen in der Destillerie, sodass Geschäftsführer Wiedelbach kurzfristig entschied: »Das Gerät bleibt hier. Das kaufen wir.« Zum anderen fiel auf, dass nicht alle Funktionen des Geräts – Seitenschub, Verfahren und Schwenken – einfach gesteuert werden konnten. Ein zusätzliches Magnetventil mit Handumschaltung war nötig und schnell installiert. »Das Gerät läuft echt prima«, freut sich Lagerleiter Johann Meider abschließend. Er muss es wissen, denn das Weinfasstransportgerät »0.3T451W« ist seit Mitte 2024 erfolgreich regelmäßig in der Destillerie im Einsatz.

Hersteller aus dieser Kategorie

KOCH Robotersysteme
Ringstr. 9
D-56307 Dernbach

02689 9451-0
box@koch-roboter.de
www.koch-roboter.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag