

Licht für 100 Tonnen Keimmasse

Artikel vom 27. Januar 2023

Anlagenzubehör

Das Bamberger Traditionssunternehmen [Weyermann](#) produziert Malz aus Gerste. Diese muss zunächst im sogenannten Keimkasten bei sehr hoher Luftfeuchte keimen – eine Herausforderung für die Beleuchtung, wofür [Norka](#) die passenden Leuchten lieferte.



Die raumstrahlenden Leuchten werden aktiviert, wenn Mitarbeitende den Keimvorgang kontrollieren oder Proben entnehmen (Bild: Norka/Tom Bauer).

Im Saladinkasten keimt es fleißig. Zahllose Gerstenkörner werden hier beständig feucht gehalten und automatisch gewendet. Nach spätestens einer Woche wird das gekeimte Getreide, das sogenannte Grünmalz, dem Keimkasten entnommen und auf die Darre transportiert, wo dem Korn das Wasser wieder entzogen wird. Dieses Darrmalz nutzt Weyermann, um Malzextrakte oder eigenes Röstmälzbier herzustellen. Letzteres wird seit 1902 nach der gleichen Rezeptur gebraut – hinter mächtigen, heute denkmalgeschützten Ziegelfassaden.

Im Inneren der historischen Bauten arbeitet moderne Technik auf Basis aktueller Hygienestandards. Dafür ertüchtigt das Unternehmen sukzessive die Bausubstanz und Anlagentechnik – zum Beispiel die Kammern, in denen es keimt. Jüngst ging so der erneuerte Keimkasten Nummer 7 in Betrieb, mit knapp 30 Meter Länge und sechs Meter Breite fasst er rund 100 Tonnen Frischgetreide. Damit der Keimvorgang bestmöglich ablaufen kann, braucht es ein ganz spezifisches Mikroklima, eine Luftfeuchtigkeit von 100 Prozent und eine Lufttemperatur von 12 bis 17 Grad Celsius. Bei diesen Werten findet sich auf allen Oberflächen Kondensat, auf den gefliesten Wänden, den Edelstahlflächen und auch auf den »Zug LED«-Rohrleuchten von Norka, die sich längs des Raumes an der Decke entlangziehen. Die raumstrahlenden Leuchten werden aktiviert, wenn Mitarbeitende den Keimvorgang kontrollieren oder Proben entnehmen – das passiert zweimal am Tag. Daher galt es, nicht nur den Kasten, sondern auch den schmalen Wartungsgang entlang dessen Längsseite ausreichend auszuleuchten. 250 Lux sollten es aus Sicherheitsgründen sein, die passende Positionierung der Leuchten wurde per Simulation berechnet und optimiert.

Speziell abgedichtet

Die im Keimkasten eingesetzten »Zug LED«-Rohrleuchten sind speziell auch für die Anforderungen in Produktionsbereichen der Lebensmittelindustrie ausgelegt. Sie entsprechen gleich mehreren Schutzklassen, unter anderem der Klasse IP6K, die das Säubern mittels Hochdruckreiniger zulässt. Die zylindrische Hülle aus bruchsicherem Polycarbonat dient als Diffusor, das Betriebsgerät ist sicher integriert.



Mit jeweils 50 Watt Nennleistung erzeugt eine Leuchte einen Lichtstrom von 7450 Lumen (Bild: Norka/Tom Bauer).

Mit jeweils 50 Watt Nennleistung erzeugt eine Leuchte einen Lichtstrom von 7450 Lumen. Aufgrund der überdurchschnittlichen Feuchtebelastung hat man die Endkappen der Leuchten teilweise mit den Anschluss- und Verbindungskabeln vergossen.

Norka ist bereits seit 2019 an der Modernisierung der speziellen Anlagentechnik beim Traditionssunternehmen beteiligt; außer Keimkasten Nummer 7 sind vom

Leuchtenspezialisten drei weitere, ebenso große Keimkästen mit Leuchten ausgestattet worden. Um die Funktionalität der Leuchten zu verifizieren, ging den Installationen eine mehrmonatige, intensive Testphase unter realen Bedingungen voraus. Dabei hat sich die Bauweise der »Zug LED« samt der spezifischen Anpassung durch vergossene Endkappen bewährt. Und noch etwas sprach für die Leuchten: Weyermann legt großes Gewicht auf die Qualität der eigenen Produkte – genau diese Werte, das Denken und die Suche nach besten Lösungen fand das Bamberger Unternehmen auch beim Hamburger Leuchtenhersteller wieder.

Hersteller aus dieser Kategorie

Norka GmbH & Co. KG

Weidestr. 122a
D-22083 Hamburg
040 513009-0
info@norka.de
www.norka.de
[Firmenprofil ansehen](#)
