

Dnešek u Königa

Úspory za sucha z Duisburgu



Již více než 150 let se v duisburské čtvrti Beeck vaří „král piva“. Na tom se spolupodílí také moderní, za sucha stlačující šroubový kompresor Kaeser.

Technicky a z hlediska trhu nebylo bez rizika, co zde Theodor König v roce 1858 v centru tehdejší venkovské obce Beeck postavil na půdě dolního Porýní z cihel z cihelny koupené zvláště pro tento účel. Vyučený sládek z münsterlandského Nottulnu přišel při cestách do Bavorska a především do Čech na chuť plzeňskému (viz rámeček: Plzeňské...) a nechal si do hlavy nic menšího než revoluci. Chtěl vyrábět pivo plzeňského typu a úspěšně je „obchodně využít“, jak se tomu dnes říká. A to v samotném domovu Alta. A skutečně: Po poněkud těžkém začátku, kdy se pivo z „Bairischen Bierbrauerei Theodor König“ čepovalo hlavně v pivovarské hospodě,

se s pokračující industrializací „revíru“ Königova volba místa více a stále razantněji začala vyplácet. Königův pivovar profitoval z rychle se šířící industrializace – a ze skutečnosti, že mnozí s ní spojení dělníci přicházeli z území jakým bylo Polsko a východoněmecké regiony, kteří nevyrostli na Altu, jako náhradním mateřským mlékem, a jistě měli radost, když mohli po práci také nechat zasychet v hrdle dobré spodem kvašené pivečko.

Skok v čase: Dnes je králem

Po nepřetržitém vzestupu mohl Königův pivovar, nyní pod zastřešením skupinou Bittburg, před dvěma roky oslavit 150 letou existenci podniku. „Narozenino-

vým dárkem“ bylo uvedení do provozu nové stáčírny – jedné z největších a nejmodernějších na světě. Tento nový velkoodběratel vyžadoval inovaci zásobování stlačeným vzduchem. A zde jsme již uvnitř moderního pivovaru König, který nadále dominuje hlavní ulici Beecku, dnešní Friedrich-Ebert-Straße. O něco severněji „Ruhr-Revier pur“ scénérii ovládají ocelárny ThyssenKrupp Duisburg-Bruckhausen a vzbuzují nostalgické pocity (nejen) u fanoušků Schimanskiho. Tunel křížující severní část oceláren probíhající Matenastraße působil jako kulisa v některých „Schimmiho“ Místech činu.



Zpátky do Beecku: Werner Randschau, u Königa zodpovědný za Facility Management, životní prostředí a bezpečnost práce, dává jasně najevo, jak nepostradatelné je spolehlivé zásobování pivovaru stlačeným vzduchem vyhovujícím styku s potravinami: „Celý proces vaření piva závisí na stlačeném vzduchu – od využití jako dopravního média přes provzdušňování mladiny na začátku kvašení až po plnění lahví a sudů. K tomu se používá velké množství řídicího vzduchu pro mnoho ventilů a ovládacích zařízení. K tomu musí být stlačený vzduch absolutně čistý, což je zaručeno

za sucha stlačujícími kompresory ve spojení se sterilní filtrací“. Stanice stlačeného vzduchu s rotory běžícími za sucha dostala v pivovaru König asi před rokem přírůstek v podobě šroubového kompresoru Kaeser nejnovější generace. Zařízení typu Typ DSG 220-2-SFC (132 kW) v souboru, ke kterému patří také tři stávající za sucha stlačující kompresory, hraje jako zařízení pro základní zatížení s regulací otáček vedoucí úlohu – a to s úspěchem, jak spokojeně konstatuje Werner Randschau: „Podíl volnoběhu u stanice se po uvedení strojů Kaeser do provo-

zu snížil z více než 25 jen nad 2 %. To opravdu ušetří elektrickou energii.“ Investice do zařízení DSG je také výrazem kladných zkušeností, které Werner Randschau a podnikové vedení pivovaru König měli s již dříve pořízenými šroubovými kompresory. Tak stlačený vzduch ze zařízení typu DSD 171, instalovaného do polootevřeného prostoru vedle kotelny pivovaru, dopravuje sedlinu do zásobníku, ze kterého jsou pak šnekovými dopravníky nakládána vozidla na odstraňování odpadu. A slouží jako dopravní vzduch k vykládání vozidel se sílem na prach z hnědého



uhlí, který se přivádí jako hlavní palivo pro kotelnu. Aby mohl proudit hnědouhelný prach bez překážek, dodává šroubový kompresor Kaeser typu SM 12-T suchý, mikrofiltrem vyčištěný stlačený

vzduch do deseti „Shockblower“. Jejich pravidelné „vyklepávání“ spolehlivě zabraňuje připékání popelu ve spalovacím prostoru parního kotle.

■ Zpracoval: Klaus Dieter Bätz
Kontakt: klaus-dieter.baetz@kaeser.com



Špičková technika pro „krále piva“ – Theodor König by svůj pivovar uvnitř dnes sotva ještě poznal.

Zajistě: Tehdejší novátor by měl čistou radost z inovační pivovarnické techniky, která je typická pro pivovar König.



Plzeňské – z Bavorska pro Čechy

V polovině 19. století bylo pivo vařené v české Plzni tak špatné, že magistrát nařídil veřejně vylít 36 sudů piva před radnicí. Potom v září 1838 začalo několik „občanů s právem várečným“ se stavbou „městského pivovaru“. Zatímco bavorské pivo bylo na vrcholu popularity, spolu s devětatřicetiletým Josefem Grollem z Vilshofenu se k nám „importoval“ i bavorský sládek. Jeho otec byl majitelem pivovaru a již dlouho pracoval na receptuře

piva se spodním kvašením, jehož recept si jeho syn vzal sebou do Plzně. V Čechách se mohl, stejně jako v Bavorsku, v zimě nasekaný led uchovávat v hlubokých sklepech a celoročně používat ke chlazení procesu vaření piva. Používání spodních kvasinek vyžaduje teploty mezi 4 a 9 °C. Na svatého Martina 11. listopadu 1842 to došlo již tak daleko, že se v plzeňských hostincích „U zlatého orla“, „U bílé růže“ a „Hanes“ poprvé čepovalo Plzeňské pivo.

Staré pivo? Ne: Alt

Dolní Porýní je až na „Köpi“ z hlediska pivní kultury viděno jako země Altu. Substance ještě často pochází z malých domácích pivovarů, které vaří pouze pro potřebu svého hostince. V jednom takovém se pivovarnickému řemeslu naučil také Theodor König. K nejznámějším dnes patří „Füchschen“, „Schumacher“ a „Uerige“ v Düsseldorfském Starém městě. To se tak jmenuje, poněvadž se skutečně jedná o nejstarší část města. Pivo se tak ale nejmenuje

proto, že by se, jak pivovary stále znovu a znovu vyprávějí, vařilo „starým“ způsobem. Tekutý Alt odvozuje své označení z keltského „ealu“, ze kterého vzniklo germánské „alo“. Stejně tak i kmenový tvar rýnského „Alt“, (právě tak vrchem kvašené) anglické „Ale“ a švédské „Öl“. Kdo tedy říká „pivo Alt“ říká vlastně „pivo pivo“ – „Alt“ tedy stačí.

