

UFI-Projekt des Monats

Vom Korn zum CO₂-optimierten Malz

Drei Produktionsanlagen zur Herstellung von Malz werden durch eine neue energieeffiziente Anlage ersetzt. Wärmeverluste werden minimiert und es wird eine prozessoptimierte Regelung ergänzt. Der jährliche CO₂-Ausstoß sinkt um 33 Prozent.

Der Ursprung der Ovomaltine

Im Jahre 1884 gründeten Jakob Hauser und Moritz Sobotka die Firma HAUSER & SOBOTKA und begannen im selben Jahr mit dem Bau der Fabrikanlagen in Stadlau. Ab 1885 wurde diese Firma auf ERSTE WIENER EXPORT MALZFABRIK HAUSER & SOBOTKA umbenannt. Nach einem Großbrand erfolgte um die Jahrhundertwende ein Neubau, der in wesentlichen Teilen bis heute erhalten geblieben ist. Die Mälzerei konnte etwa 10.000 Tonnen Getreide pro Jahr verarbeiten und war damit zur damaligen Zeit eine der größten Malzfabriken Europas, wenn nicht die größte. Gleichzeitig begann die Unternehmensführung mit einer systematischen Diversifizierung. 1892 wurde mit der Erzeugung von Malzkaffee begonnen und dieser als „Kathreiner-Kneipp-Malzkaffee“ verkauft. Und ein weiteres ebenfalls heute noch am Markt befindliches Produkt nahm hier seinen Ursprung: 1916 wurde mit einer 50 prozentigen Beteiligung die Firma Dr. Wander GmbH Wien gegründet und unter anderem die inzwischen weltweit bekannt gewordene „OVOMALTINE“ erzeugt.



130 Jahre im Pannonikum

Die Stadlauer Malzfabrik (STAMAG) ist die führende Mälzerei Österreichs und blickt auf 130 Jahre erfolgreiche Unternehmensgeschichte zurück. Als traditionsreicher Hersteller hervorragender Malze sowie aller gängigen Spezialmalze zählen mittlerweile nahezu alle namhaften österreichischen Brauereien sowie viele Geschäftspartner in Europa und Übersee zu langjährigen STAMAG-Kunden. Als größte österreichische Handelsmälzerei verarbeitet die Stadlauer Malzfabrik heute jährlich knapp 160.000 Tonnen wertvollen Getreides. Das nordöstliche Österreich ist eine der bevorzugten Regionen auf der Welt, die durch besondere klimatische Gegebenheiten (Pannonikum) optimale Wachstumsbedingungen für die Sommerbraugerste bieten. Ausreichende Niederschläge im Frühjahr sowie trockene und heiße Witterungsbedingungen zur Abreife gewährleisten eine hervorragende Braugerste.

UFI-Förderung für Energieeffizienz

Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind in der Firmenphilosophie fest verankert. Aus diesem Grund plant die STAMAG am Wiener Standort mit Hilfe der Umweltförderung Inland (UFI) des Klimaschutzministeriums (BMK) Energieeffizienz-Maßnahmen zur Ökologisierung, Erneuerung und Erweiterung der Mälzerei. Dabei werden in der bestehenden Mälzerei die Bestandsanlagen „Keimkästen“ und „Keimstraße“ durch eine energieeffiziente Hochleistungsdarre ersetzt.

Malz in drei Schritten

Die Gerste als Ausgangsprodukt bei der Herstellung von Malz durchläuft im Malzprozess drei Schritte: das Weichen, das Keimen und das Darren. Beim Weichen wird die Gerste bis zu einem bestimmten Wassergehalt des



Das Fabriksgelände der STAMAG in Wien-Stadlau

Korns befeuchtet. Im Anschluss keimt diese eingeweichte Gerste im Keim-Darrbehälter bis zur Bildung von Keimlingen. Im abschließenden Prozessschritt, dem Darren, werden die Keimlinge getrocknet, bis diese als Malz vorliegen.

Die Maßnahmen im Detail

Drei separate Produktionsanlagen zur Herstellung von Malz, mit einer jährlichen Kapazität von ca. 38.000 Tonnen, werden durch eine neue energieeffiziente Anlage ersetzt. Dabei kommen effiziente Wärmetauscher, Wärmeerzeuger mit Abgaskondensation, strömungsoptimierte Luftkanäle, Luftverteilsysteme und Belüftungsböden zur Trocknung der Gerste zum Einsatz.

Darüber hinaus werden bei der Anlage die Wärmeverluste minimiert, und zwar durch eine Wärmedämmung sämtlicher luftführender Bauteile, der Keim- und Trocknungsbehälter sowie der Anlagenfassade. Weiters ist die neue Anlage mit einer prozessoptimierten Regelung ausgestattet. Durch diese Maßnahmen kann der jährliche CO₂-Ausstoß um 33 Prozent bzw. 2.340 Tonnen reduziert werden.

Mehr als 14 Millionen Euro investiert die STAMAG Stadlauer Malzfabrik GmbH in die Realisierung dieses nachhaltigen Projekts. Davon werden über 1,4 Millionen Euro durch Förderungen aus der „Umweltförderung im Inland“ (UFI) bereitgestellt. ●

Infos:

- [BMK-UFI-Infos \(Link\)](#)
- [STAMAG Malzfabrik \(Link\)](#)



DI Claudia Hübsch (WKÖ)
claudia.huebsch@wko.at

