

Regenfilter aus alten Reifen

Sauberes Wasser von Parkplätzen und Straßen – Seybothenreuther entwickeln Pilotanlage

SEYBOTHENREUTH
Von Norbert Heimbeck

Sie enthalten Gummi, Stahl und Textilien, beim Recycling entstehen Granulat für Straßenbelag, Füllungen für Kunstrasen und Brennmaterial für Zementwerke. Altreifen sind ein wertvoller Rohstoff für viele Anwendungen. Die Firma Lauterbach-Kießling in Seybothenreuth macht daraus einen Filter für Regenwasser. Sie ist in der Technologie bundesweit ganz vorne mit dabei.

Allein in Deutschland fallen jährlich rund 650 000 Tonnen Altreifen an. Über die Hälfte davon landet als Ersatzbrennstoff in der Zementindustrie. Der Rest wird recycelt. Der dabei gewonnene Gummi kann vielfältig genutzt werden. Eine neue Anwendung haben die Tüftler des Seybothenreuther Unternehmens Lauterbach-Kießling entdeckt: Aus dem Gummigranulat haben sie einen Filter für Regenwasser gebaut, der unter Parkplätzen oder an Straßenrändern eingebaut werden kann.

Johann Schmidtschneider ist Geschäftsführer des Unternehmens. Rund 26 Mitarbeiter fertigen hier unter anderem Kleinkläranlagen, Sickerbehälter für Silos und Pumpenschächte. Er sagt: „Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes machen Verkehrsflächen annähernd 50 Prozent aller versiegelten Flächen in Deutschland aus.“ Straßen, Wege, Parkplätze, Bahngelände und Flughäfen sind solche Flächen. Regen schwemmt hier auch alle Ablagerungen in die Kanalisation. Dazu gehören Schmierstoffe, Öle, Abgasrückstände und Schwermetalle wie Kupfer und Zink – sie stellen eine erhebliche Gefahr für Gewässer dar und müssen vor dem Versickern behandelt werden. Was dabei zu beachten ist, regeln die Bundesbodenschutzverordnung und das Wasserhaushaltsgesetz.

Schmidtschneider sagt, die Anforderungen an die Gewässerreinigung würden künftig noch verschärft. Regenwasserfilter müssten an jedem größeren Parkplatz eingebaut werden. Für die Betreiber sei es wichtig, dass die Filteranlagen leicht zu warten und kostengünstig seien: „Das Kosten-Nutzen-Verhältnis muss stimmen.“ Bei den



Johann Schmidtschneider hat mit einem Team der Firma Lauterbach-Kießling einen Regenwasserfilter entwickelt, der aus recycelten Altreifen hergestellt wird.

Foto: Andreas Harbach

bisher angebotenen Filteranlagen würden teure mineralische Materialien verwendet. Die Lösung von Lauterbach-Kießling biete mehrere Vorteile.

Zum einen werde die Recyclingkette verlängert, da das Gummigranulat der Altreifen zweimal verwendet werde, ehe es zur thermischen Verwertung kommt. Zum anderen sei das Material günstig zu haben, was sich auf den Preis der Anlage auswirke. Nicht zuletzt sei der Filter einstellbar und könne im Falle einer Havarie sogar ganz dichtgemacht werden, so dass etwa Öl oder Dieseldieselkraftstoff nicht über den Filter in die Kanalisation gelangen.

Zwei Jahre lang hat man in Seybothenreuth an dem neuen Filter getüftelt. Nun steht die Pilotanlage transportbereit im Hof: ein Stahlbetonring von einem Meter Durchmesser und einem Meter Höhe, davon wird im eingebauten Zustand nur ein Gullydeckel sichtbar sein. Die Bauhaus-Universität Weimar testet die Anlage nun unter Praxisbedingungen.

Mario Böhm hat Schmidtschneiders Team während der Entwicklungsphase beraten und dafür gesorgt, dass das Bundesforschungsministerium das Projekt fördert. Über das Zentrale Innovationsprogramm Mittelstand (ZIM)

können kleinere Unternehmen Forschungsgelder erhalten. Geschäftsführer Schmidtschneider sagt: „ZIM gibt uns die Möglichkeit, als Mittelständler etwas zu machen, wofür wir sonst kein Geld hätten.“

INFO: Kooperationspartner von Lauterbach-Kießling sind die Bauhaus-Universität Weimar und die Reifenrecyclingfirma PVP Triptis GmbH. Die Thüringer sind Nachfolger des Bindlacher Unternehmens RTW Rubber Technolgooy, das kurz vor dem ZIM-Projektstart Insolvenz angemeldet hatte.

Schnupperkurse: von Tennis bis Reiten

SPEICHERSDORF. Schnuppertage in ihren jeweiligen Sportarten bieten Vereine im Rahmen des Ferienprogramms an. Den Auftakt macht „Zumba für Kids in den Ferien“ am Donnerstag, 4. August, in der Schulturnhalle-West für Kinder von vier bis sieben Jahren von 9.30 bis 10.30 Uhr und für Kinder ab acht Jahre von 10.30 bis 11.30 Uhr. Anmeldung bei Petra Meyer, Telefon 01 70/9 31 18 00. Zum Tennismittwoch lädt die TSV-Tennisabteilung am Samstag, 6. August, von 13 bis 16 Uhr ein. Teilnehmalter: ab sechs Jahre. Ein Fußball-Schnupperrnachtsprogramm für Mädchen und Jungen findet am Montag, 8. August, ab 17 Uhr am TSV-Sportplatz statt. Anmeldung unter Telefon 0 92 75/98 80: Der Schützenverein Zur Linde lädt am Montag, 8. August, von 13 bis 16 Uhr alle Kinder und Jugendlichen ab acht Jahren zum Ferienmittwoch in das Schützenhaus ein. Geboten wird eine Einführung in den Schießsport, das Schießen mit Luftgewehren (unter Aufsicht) und das Schießen am Lichtpunktgewehr. „Alle neune“ heißt es beim Kegeln ab acht Jahren am Mittwoch, 17. August, des Kegelclubs Speichersdorf. Dauer: 15 bis 17 Uhr. Treffpunkt: Landgasthof Imhof. Mitzubringen sind saubere Turnschuhe. Ein Schnupperrnachtsprogramm für Pferdeliebhaber und alle, die es werden wollen, wird beim Reitclub am Kulm am Mittwoch, 24. August, von 14 bis 17 Uhr für Mädels und Jungs ab sechs Jahre auf der Reitanlage Gutenthou angeboten. Unkostenbeitrag: zehn Euro. Mitzubringen sind ein Fahrradhelm und festes Schuhwerk. Spielerisch wird den Kindern in einzelnen Stationen alles beigebracht, was es über Pferde und das Reiten zu wissen gibt. Anmeldung bei Marina Regner, Telefon 01 51/25 65 76 03, oder Julia Zeiler, Telefon 01 71/5 49 13 78, bis spätestens Mittwoch, 17. August. ham

Entdeckungsreise durch das Schloss

ECKERSDORF. Auf eine Forschungsreise rund um das Schloss Fantaisie nimmt die Schloss- und Gartenverwaltung Bayreuth Kinder am Sonntag, 7. August, mit. Treffpunkt für diese Kinderführung durch das Schloss und den Schlosspark Fantaisie ist um 14 Uhr an der Kasse. Ein weiteres Angebot des Ferienprogramms der Gemeinde findet am Montag, 8. August, statt. Unter Anleitung von Michael Krug, Ausbilder für militärisches Bergsteigen bei der Bundeswehr, werden Mädchen und Jungs ab zehn Jahren von der Felswand im Salamandertal abgeseilt. Ein Tag rund um das Thema Briefmarken findet am Samstag, 13. August, statt. Die Jungen Briefmarkenfreunde Eckersdorf erklären die Geschichte der Briefmarke sowie Wissenswertes und Abenteuerliches. Das Spielmobil, ein fahrender Spielplatz für Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren, kommt am Donnerstag, 18. August, in die Gemeinde. red

Geistliche Musik im Innenhof der Abtei

SPEINSHART. Geistliche Musik spielt am Mittwoch, 10. August, um 19 Uhr im Innenhof der Abtei das Duo Aurata. Die beiden Künstlerinnen Teresa Hoerl und Yvonne Grünwald sind äußerst vielseitige Künstlerinnen. Als Duo Aurata erarbeiten sie Chanson-Abende und ganze Bühnenprogramme mit klassischen Musikstücken bis hin zur Populärmusik, Schauspiel- und Tanzinszenierungen sowie eigenen Kompositionen. Dabei kommen neben Gesang und Akkordeon noch diverse andere Instrumente wie Klavier, Ukulele, Accordion, Violine, Gitarre und Percussion zum Einsatz. Für ihren Auftritt in Speinshart haben sich die beiden jungen Frauen ihrer klassischen Musikausbildung an der Hochschule für Musik Hanns Eisler Berlin besonnen und ein Programm mit geistlichen Liedern und Arien aus der Feder von Johann Sebastian Bach, Antonio Vivaldi, Franz Schubert, Richard Wagner und Max Regner zusammengestellt. Bei schlechtem Wetter wird das Konzert in die Klosterkirche verlegt. Einlass ist ab 18.30 Uhr. Es gibt keinen Kartenverkauf. Spenden kommen dem Erhalt der Klosteranlage zugute. Nach dem Konzert können die Besucher den Abend bei einer Begegnung im Kreuzgang ausklingen lassen. Weitere Infos unter www.kloster-speinshart.de. red

Schnapsbrennen wird erlebbar

Die Familientradition wird fortgesetzt: 600 000-Euro-Projekt geplant – Zuschuss über Leader

GOLDKRONACH
Von Andreas Gewinner

Mit Unterstützung der EU wird in Goldkronach eine mehr als 100 Jahre alte Familientradition fortgesetzt. Und eine Hochprozentige noch dazu.

Seit über einem Jahrhundert hat die Familie Rabenstein das Recht, Schnaps aus Früchten zu brennen. Karl Rabenstein (51) betreibt es in der vierten Generation. Vor etwa zwei Jahren tagte bei den Rabensteins der Familienrat. Die alte Destille aus den 1950er Jahren entsprach nicht mehr den aktuellen Anforderungen, und die Frage lautete: aufhören oder aufbauen? Rabenstein hat drei Söhne (heute 23, 26 und 29). Alle drei wollten in der Region bleiben. Und alle drei erklärten sich bereit, den Betrieb langfristig fortzusetzen.

Denn dass in der Familie von kein auf geholfen wurde, auch das hat Tradition bei den Rabensteins. Karl Rabenstein hat von klein auf geholfen, beim Obstlesen, beim Stampfen der Maische in den großen Holzfässern. Damals hatte der Vater von Karl Rabensteins Mutter Anna (78) noch das Wirtshaus Glück auf, dort, wo heute die Sparkasse drin ist. Und auch der jüngste Sohn Franz ist schon lange involviert. Zuletzt hat er geholfen, 200 neue Obstbäume zu pflanzen.

Denn das, was die Rabensteins hinter ihrem Haus an der Peuntgasse, zwischen Schloss und altem Feuerwehrhaus, hinstellen wollen, wird was Größeres. Geplant ist eine Erlebnisbrennerei und Kelterei in einem 17 mal 13 Meter großen Gebäude, inklusive kleine Straußenwirtschaft. Außer der Her-

stellung von Hochprozentigem und dem Kelnern von Apfelsaft soll es Schaubrennen, Vorträge, aber auch Erlebnisstage für Kindergruppen auf der Streuobstwiese und in der Kelterei geben. Schließlich soll die Erlebnisbrennerei das touristische und gastronomische Angebot der Stadt abrunden.

Und Apfelbaumbesitzer können ihre Äpfel zum Kelnern vorbeibringen. Und bekommen dann nicht irgendwelchen Apfelsaft, sondern den von ihren eigenen Äpfeln.

Möglich wird das nicht zuletzt dank der Leaderförderung der EU. Bis 2020 können 1,5 Millionen Euro für Projekte im Landkreis dafür ausgegeben werden. Bürgermeister Holger Bär hatte Rabenstein darauf aufmerksam gemacht, dass sein Projekt zum „Handlungsziel“ der Leader-Förderung passt. In diesem Fall zum Haupt-Handlungsziel 3.2 „Traditionen, Geschichte und kulturelle Besonderheiten bewahren“. Landrat Hermann Hübner sagt: „Ein Leader-Grundsatz lautet: Alles mit den Bürgern abstimmen. Das ist manchmal sehr zäh. Aber diesmal ging es sehr schnell.“

Die Baugenehmigung hat Rabenstein seit vergangener Woche. Und seit dieser Woche weiß er, dass er mit einem Zuschuss von bis zu 155 000 Euro für sein Projekt im Umfang von knapp 600 000 Euro rechnen kann. „Ursprünglich hatte ich was Kleineres geplant.“ Dieses Jahr soll noch gebaut werden (Rabenstein: „Wenn ich ein Bauunternehmen finde“), 2017 soll der Betrieb beginnen. Und die richtige Einweihung soll es aber erst 2018 geben, denn, so Karl Rabenstein: „Ein guter Schnaps braucht ein Jahr.“



Ein Schnapsbrenner in seinem Brennhaus prüft einen frisch gebrannten Zibarten-Schnaps auf seine Klarheit, im Hintergrund die Brennblase. Eine ähnliche Anlage entsteht nun in Goldkronach.

Foto: Rolf Haid, dpa

DIE GEHEIMNISSE DES SCHNAPSBRENNENS

brennen. Karl Rabensteins Mutter hat das Handwerk von ihrem Vater gelernt, ohne jedes Fachbuch, inzwischen gibt es aber auch Fachliteratur.

Jeder Schnapsbrenner hat seine kleinen Betriebsgeheimnisse, die er nicht verrät. Und ein paar, die er verrät. Oberstes Gebot für einen guten Zwetschgen- oder Kirschnaps ist

laut Rabenstein: „höchst mögliche Sauberkeit in allen Produktionsschritten und reifes Obst“. Rabenstein verschneidet sein Selbstgebranntes nicht mit zugekauftem Industriealkohol, dadurch wird er milder. Gebrannt wird im Kessel aus unlegiertem Kupfer. „Kupfer ist Geschmacksträger Nummer eins“, sagt Rabenstein, „andere neh-

men Edelstahl und wundern sich, dass sie den Geschmack nicht herbringen.“ Was ebenfalls die Qualität steigert: Früchte ohne Reste von Stielen, Kernen oder Blättern. Doch es gibt Dinge, auf die hat auch der Schnapsbrenner keinen Einfluss. Denn letztlich bestimmt auch das Wetter mit, wie die Früchte und damit der Schnaps wird. agw

Die Lizenz zum Schnapsbrennen vergibt das Zollamt. Voraussetzung ist unter anderem, das man mehrere Hektar Streuobstwiesen hat. Die Zahl der Lizenzen ist begrenzt, deswegen ist der Trend stark, Lizenzen, die man hat, innerhalb der Familie zu behalten. Das Brennrecht erlaubt, bis zu 300 Liter reinen Alkohols im Jahr zu