

Auf die Probe gestellt

Die Weltkarte im Besprechungsraum der Rolf Schütt GmbH demonstriert auf beeindruckende Weise, wie ein kleines Unternehmen aus dem beschaulichen Oberveischede in Olpe in den vergangenen 26 Jahren zum Weltmarktführer avancierte: Die bunten Fähnchen markieren alle Länder, in denen die Kunden des Spezialisten für Probenahmesysteme in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie zu Hause sind. Auf dem europäischen Kontinent drängen sich die Wimpel aneinander, aber auch in Südamerika und Asien weht dem Betrachter ein buntes Fahnenmeer entgegen. In 80 Länder liefert Geschäftsführer Rolf Schütt mittlerweile seine Produkte.

Über 1000 Kunden setzen weltweit auf sein Simplex-System, in Olpe entwickelt und produziert. Gerade einmal drei Mitarbeiter beschäftigt der Unternehmer: „Wir sind einer der kleinsten Weltmarktführer – allerdings nur, was das Personal anbelangt“, sagt der 59-Jährige und lacht vergnügt in sich hinein. Seine Auftraggeber sind alle

namhaften deutschen Brauereien und die Weinindustrie, Mineralbrunnen und Molkeereien, Hersteller von Schokolade, Most und Saft. Sie verarbeiten Kaffee und Kakao oder kommen aus der Zu- und Abwasserindustrie. Vereinfacht gesagt sorgt das Unternehmen dafür, dass Produkte kontinuierlich auf Keimfreiheit überprüft werden: Die Kun-

den können mithilfe der Simplex-Systeme biologische oder chemisch-technische Proben aus Rohrleitungen und Tankanlagen entnehmen, darin enthaltene Bakterien können im Labor erkannt werden und sie so rechtzeitig eliminieren. „Was in den Rohrleitungen ist, muss eins zu eins auch so in der Flasche landen und darf nicht unterwegs verschmutzt werden“, fasst es der Geschäftsführer zusammen. Dabei können seine Auftraggeber zwischen gängigen Handprobenehmern, steuerbaren Probenahmesystemen und komplexen Probenahme-Varianten wählen. Darüber hinaus bietet das Unternehmen auch das nötige Zubehör wie Flaschen und Verschlüsse sowie individuell optimierte Steuerungen.

Das mikrobiologische Fachwissen, das er heute sogar als Gastdozent in Hochschulen verbreitet, hat sich der gelernte Werkzeugmacher selbst angeeignet – angefangen hat Rolf Schütt 1989 als Lohnfertiger in einer



„Wir sind einer der kleinsten Weltmarktführer – allerdings nur, was das Personal anbelangt“, sagt Rolf Schütt und lacht vergnügt in sich hinein.



ehemaligen Schrotthalle in Oberveischede, die er für seine Zwecke umbaute. „Die Lohnfertigung hat sich aber irgendwann nicht mehr rentiert“, erzählt der Geschäftsführer – und dann stolperte er eher durch Zufall über ein Problem, das ihn fortan nicht mehr losließ. Ein Brauer hatte ihn angesprochen: Er war auf der Suche nach verlässlicheren Proben. „In so einen Tank passen bis zu 98.000 Liter Bier – und die kann man weg-schütten, wenn Verunreinigungen zu spät erkannt worden sind“, erklärt der Experte das Problem vieler seiner Auftraggeber. Nur, wer sein Produkt hundertprozentig kontrolliert, kann schädliche Bakterien früh genug erkennen und ihnen den Garaus machen. Aeroben Bakterien, also Bakterien, die zum Überleben elementaren Sauerstoff benötigen, kommt man bei frühzeitigem Erkennen mit der Einleitung von CO₂ bei. Anaeroben Bakterien wird entsprechend Sauerstoff zugeführt. „Es gibt nichts, was mich nicht interessiert“, sagt Rolf Schütt heute – und deshalb hat er sich auch mit Begeisterung hineingefuchst in die ihm bis dato völlig unbekannte Materie „Mikrobiologie“. Viel diskutiert hat er in all den Jahren und immer wieder Neues gelernt. Zum Beispiel, dass die meisten Anbieter solcher Probennehmer immer nur Stichproben am Rand der Leitungen zuließen – dabei sammelt sich auch eine Vielzahl von Bakterien, physikalisch bedingt, in der Mitte des Stroms,

Lohnfertigung rentierte sich nicht mehr

der durch das Rohrleitungssystem fließt. Auch für dieses Problem hat Rolf Schütt eine Antwort gefunden.

Das Unternehmen ist in den vergangenen Jahren kontinuierlich und rasant gewachsen: Mittlerweile sind deshalb insgesamt fünf freiberuflich tätige Außendienstler für Rolf Schütt im Einsatz, die Verkaufsstellen in Südamerika, China, Rumänien, den Benelux- und den skandinavischen Ländern betreiben. Dennoch: Für den 59-Jährigen bleibt es ein reiseintensiver Job. Bis zu 100.000 Kilometer legt er jährlich mit dem Auto und per Flugzeug zurück. In den vergangenen fünf Jahren war er in China und Ecuador, besuchte Rumänien, Holland, Polen, Belgien und Frankreich regelmäßig. Brauereibesichtigungen gehören für ihn zum Arbeitsalltag – allerdings ohne den vergnüglichsten Teil am Ende des Rundgangs. Schließlich muss er dann ganz genau wissen, wo und wie seine Systeme eingebaut werden sollen. Vor allem für individuelle Lösungen ist die Beratung vor Ort enorm wichtig. Aufmerksam machen muss er Brauereien oder Weinkellereien auf seine Produkte nicht – sie kommen auf ihn zu und bitten um Hilfe. „Es gibt einfach niemanden, der das so präzise anbietet, wie wir es tun“, bringt Rolf Schütt es auf den Punkt – nicht ohne Stolz in der Stimme. Der Support am Telefon und per E-Mail gehört zum Service weltweit kosten-

los dazu – allerdings seien die Produkte fast wartungsfrei, betont Schütt. Und auch der Name Simplex komme schließlich nicht von ungefähr: Die einzelnen Komponenten seien so konzipiert, dass jedermann sie einsetzen könne. Lebensmittelechtes VA-Material, also rostfreier Stahl, ist die Voraussetzung für das keimfreie Arbeiten mit den Probenahmesystemen. Zudem muss schon in der Konstruktion sichergestellt werden, dass das System absolut luftdicht verschlossen bleibt, wenn es zum Einsatz kommt, um die sogenannte Rekontamination nach dem Sterilisieren zu verhindern, also die erneute Verunreinigung. Die Standardversion des Simplex-Systems verbindet das Rohr, durch das Bier, Wein oder andere Flüssigkeiten laufen, mit einem Probennehmer. Durch den wiederum wird die Probe an eine sterile Flasche abgegeben, die über eine Silikonmembran angeschlossen ist. Die überschüssige Luft entweicht aus der Flasche über einen Vakuumkompensator und blubbert durch einen Schutzfilm aus Alkohol nach außen – so kommt im Umkehrschluss keine kontaminierte Umgebungsluft in das geschlossene System hinein.

Erst im vergangenen Jahr hat Rolf Schütt viel Geld in die Hand genommen und seinen Maschinenpark erneuert. Rund ein Drittel des Jahresumsatzes hat er investiert. Die neue computergesteuerte Fräsmaschine greift vollautomatisch auf 30 verschiedene Werkzeuge zu, im Inneren der fabrikneuen Drehmaschine warten zwölf unterschiedliche



Die Auftraggeber des Olper Unternehmens sind alle namhaften deutschen Brauereien und die Weinindustrie, Mineralbrunnen und Molkereien, Hersteller von Schokolade, Most und Saft.



Mittlerweile sind insgesamt fünf freiberuflich tätige Außendienstler für Rolf Schütt im Einsatz, die Verkaufsstellen in Südamerika, China, Rumänien, den Benelux- und den skandinavischen Ländern betreiben.

Werkzeuge auf ihren Einsatz. Und es gibt viel zu tun: Seit 2007 arbeitet Rolf Schütt etwa mit der Bitburger Brauerei und einem Labor zusammen, die ein ganz besonderes Granulat beim Fraunhofer Institut in Auftrag gegeben haben: Dabei handelt es sich um eine Alternative zur sogenannten Membranfiltration, die zum Einsatz kommt, um Proben aus Bierflaschen und -fässern zu nehmen. „Normalerweise filtert man die Proben über eine Membrane, packt sie in eine Petrischale, bebrütet sie und schaut sich später an, was dort wächst. Membranen blockieren aber irgendwann und setzen sich zu. Das Granulat ist eine Art Staub, an dem die Bakterien hängen bleiben“, erklärt der Experte. Der feine Polymer-Staub ermöglicht das Suchen und Finden von Mikroorganismen auch in größeren Produktmengen. Die Polymerfiltration haben Rolf Schütt und seine Partner gerade auf den Markt gebracht: So haben die „Viecher!“, wie die bayrischen Kollegen an der Hochschule Weihenstephan-Freising die Bakterien gerne nennen, noch weniger Chancen, unentdeckt zu bleiben. Seit rund fünf Jahren arbeitet Rolf Schütt mit verschiedenen Universitäten in Deutschland zusammen, neben der Hochschule im bayrischen Freising unterstützt er die Versuchs- und Lehranstalt für Braue-

Hochmoderner Maschinenpark

rei in Berlin (VLB Berlin) sowie Doemens in der Nähe von München – dort werden Brauer in Sachen Mikrobiologie ausgebildet.

Die Rolf Schütt GmbH ist Sponsor der Hochschulen, stellt Zubehör und Probenahme-systeme kostenlos zur Verfügung. Ein weiteres Projekt: die Entwicklung eines Filters für Kleinstbrauereien. Sie können die riesigen Filter, wie sie bei Großbrauereien zum Einsatz kommen, für ihre kleinen Abfüllmengen gar nicht gebrauchen – etwas handlichere Varianten sind aber kaum zu bekommen. „Deshalb erhält man bei diesen kleinen Brauereien häufig auch nur hefebelastetes – welches trüber ist – statt klares Bier“, erklärt Rolf Schütt. Seine Lösung: ein sogenannter Cross-flow-Filter, auf Keramikbasis hergestellt, der im Gegensatz zu seinen „großen Brüdern“, die aus Kieselgur oder Schichtenfilter bestehen, später ganz unproblematisch entsorgt werden kann. „Und plötzlich interessieren sich auch die großen Brauereien dafür, weil die schließlich für Versuche auch nur einen kleineren Filter benötigen“, erzählt Rolf Schütt. Eine Nuss hat er bislang noch nicht ganz geknackt: In Zusammenarbeit mit der VLB Berlin, der Universität Heidelberg und der Hochschule Mannheim sowie einem weiteren Berliner

Unternehmen Schmidt und Haensch entwickelt er gerade eine Art Fahrtenschreiber für Container, also für Tanks, Container und Lkw, die im Laufe ihres Produktlebens allerdhand verschiedene Flüssigkeiten transportieren. Manche Unternehmen verdienen ihr Geld mit der Vermietung dieser Container – die Nutzer können oft nur darauf hoffen, dass die Container ordnungsgemäß gereinigt wurden. Der „Fahrtenschreiber“ soll einmal verraten können, was wann im Container war – so kann man später besser nachvollziehen, warum ein Produkt „gekippt“ ist oder kontaminiert wurde. „Ich bin ein Tüftler – das muss ich sein in diesem Job“, sagt Rolf Schütt frei heraus.

Trotzdem weiß er, wann Schluss ist. Der Unternehmer macht relativ pünktlich Feierabend, wenn es irgendwie geht – und am Freitag beginnt das Wochenende gegen Mittag. Nächtelang über einem Problem brüten, die Arbeit mit nach Hause nehmen, das kennt er eigentlich nicht. „Man muss auch mal abschalten können, sonst bekommt man irgendwann einen Burn-out. Und den kann ich mir einfach nicht leisten“, sagt Rolf Schütt und lächelt verschmitzt. Die besten Ideen kommen ganz von selbst, wenn man sie nicht erzwingt, glaubt er – und vielleicht ist auch das ein Teil des Erfolgsrezepts eines der kleinsten aller Weltmarktführer.

cri