

Besichtigung "Kling-Malz" am 20.04.2002 - Nachlese -

Welch aufwändiger Arbeitsprozess notwendig ist, damit aus Gerste Malz wird, bekamen wir eindrucksvoll in der Mälzerei Kling demonstriert. Alle, die "das Tal" hinausfahren, kennen den "Kling-Malz". Aber die meisten eben nur vom Vorbeifahren. Damit sich dies ändert, klopfte I. Vors. Lothar Treibert bei Heinrich Kling an, der als langjähriges Odenwaldklubmitglied sofort bereit war, die Tore seines Betriebes für uns zu öffnen. Dipl.-Braumeister Heinrich Kling, sein Sohn Axel Kling, der als Dipl.-Wirtschaftsingenieur im seit dem Jahre 1885 bestehenden Familienbetrieb tätig ist, sowie der langjährige Malzmeister Rolf Barth führten ihre interessierten Zuhörer in drei Gruppen durch die Mälzerei, erklärten das Herstellungsverfahren und beantworteten geduldig alle Fragen.

Braugerste, eine Variation der Sommergerste, ist das Geheimnis des beliebten Getränkes Bier. Dessen Verbrauch geht allerdings in unserem Land zurück von 147 l auf 122 l, gleichzeitig steigt jedoch der Weltmarktbedarf an Malz. Dass neue Märkte erschlossen werden müssen, ist für ein modernes Unternehmen heute unumgänglich. So exportiert "Kling-Malz" weltweit, u.a. auch nach Japan. Qualität sowie neueste Technik und Technologien werden stets groß geschrieben. Mit dem Zweigwerk in Edingen, das über eine Schiffsverladestelle verfügt, gehört die Firma zu den Leistungsfähigsten ihrer Branche. Selbstverständlich ist auch das Eingehen auf individuelle Kundenwünsche.

Damit garantiert ist, dass nur beste Rohware verarbeitet wird, werden im hauseigenen Labor entsprechende Analysen durchgeführt. Aus Malz kann auch leckeres Gebäck entstehen - wir durften hier eine Probe kosten. Wasser und Strom sind wichtig im Malzgeschäft. Inmitten der riesigen Silos kamen wir uns ziemlich winzig vor. Im Maischhaus steigen wir über steile Stiegen hoch hinauf und warfen einen Blick von oben in die riesigen Tanks. Nachdem die Gerste fünf bis sechs Stunden abwechselnd mit Frisch-, Warm- bzw. angewärmtem Wasser gewässert wurde, wird der Keimprozess in Gang gebracht. Die Gerste muss sorgfältig keimen, darf aber nicht austreiben. Dass dies nicht passiert, konnten wir uns beim Gang entlang der Keimanlage überzeugen. Genauso behutsam erfolgt die Trocknung des Malzes auf einer vollautomatischen Doppel-Darre mit Luftumkehr, auf die Heinrich Kling zu Recht stolz ist. Die Anlage ist computergesteuert - anders wäre es heute nicht mehr möglich. Die Arbeit mit Schaufeln gehört der Vergangenheit an. Anschließend wird das Malz in Abhängigkeit seiner Analysewerte eingelagert und steht zum Versand bereit. Eine Verladeanlage, bei der die Lkw direkt darunter fahren können, erleichtert und vereinfacht das Beladen der Container erheblich.

Damit es nicht bei der Theorie bleibt und wir ein Glas Bier nun mit anderen Augen sehen, lud Heinrich Kling alle Teilnehmer zu "Gerstensaft" oder anderen Getränken ins "Neue Ludwigstal" ein; für die nötige Grundlage sorgten Platten mit belegten Brötchen. Herzlichen Dank an Heinrich Kling, seinen Sohn und Herrn Barth für diesen informativen und schönen Nachmittag sowie an Lothar Treibert für die Vermittlung.

U. Metz-Reinig