



Zu der ländlich gelegenen Brauerei gehört ein gastfreundliches Wirtshaus.

Die Gäste aus nah und fern Schätzen das vollmundig unfiltrierte Bier, dazu gehören das meist getrunkene Export, das kernige Lagerbier sowie ein wohlschmeckendes in der Flasche gereiftes Weizenbier.

## So wie der Herr so sein Bier !!

Vollwertig, Bescheiden, Ökologisch und Beständig



Der Eigentümer Stefan Zehendner von der Brauerei Zehendner aus Mönchsambach verfolgt seine Produktqualität und den konsequenten Markenauftritt mit seinen drei unfiltrierten Biersorten seit Jahren mit Erfolg. Hierfür führt er mit seinen Mitarbeitern seit einem Jahrzehnt eine überzeugende Brauereitechnologie, indem alle Biere ohne Filtration in der Flasche und Fass abgefüllt werden. Dies ist eine tägliche Herausforderung für die Auswahl der Rohstoffe und dem harmonischen Einsatz von Mensch und Maschine.

[www.moenchsambacher.de](http://www.moenchsambacher.de)

Sie kam unter den Wolken.



Die technisch gut eingerichtete Flaschenabfüllanlage wurde durch eine neue Flaschenreinigungsmaschine von der Fa. GM Getränketechnik aus Gera erweitert. Neben den großen Baureihen GEL und GE im Leistungsbereich von 18.000-60.000 FI/h hat GM zusätzlich für den Klein- und Mittelstand den Maschinentyp Arcade GEK im Maschinenprogramm. Der Leistungsbereich geht von 3.000-15.000 FI/h. Die Maschinen werden komplett in Niro gefertigt. Das gute Preis-Leistungskonzept überzeugt mit folgenden Baugruppen: automatische Kopfteilreinigung; Fingerauf- und Abgabe; Restentleerung sowie Vorweiche; Schwadenabzug für Kopfteil und Restentleerung; patentiertes Diagonal- Drehspritzrohr mit Selbstreinigung und Wasserverbrauchsanzeige.

Für Herrn Hümmer, von der Werksvertretung „**Der Füllmeister**“ und Herrn Zehendner war die überzeugende Technologie entscheidend,

- Die kompakte und Platz sparende Maschinenkonstruktion
- Fingerauf- und Abgabe
- Temperaturabstufungswasserbecken 1 und 2 nach der Lauge 2
- Verstärkte Vorspritzung in der Vorweiche
- komfortable und variable Steuerung, d.h. es kann ohne Programmiergerät alle wichtigen Prozessparameter und Programme geändert werden. Da alle Biere unfiltriert werden, war für die Investitionsentscheidung eine verstärkte Vorspritzung in der Vorweiche nötig. Hier werden die verkrusteten und angetrockneten Bierheferückstände in der Flasche gezielt mit einer zusätzlichen Hochdruckpumpe und einer Drehrohrspritzung ausgespritzt.

Mönchsambach 06.06.06

Ihr Füllmeister

*Robert Hümmer*



Hier schenkt der Chef noch selbst aus

Das Wirtshaus noch von der Familie Zehendner selbst geführt.

Zum guten Bier gibt es auch selbstverständlich eine typische fränkische Brotzeit, mit einem selbstgebackenen Sauerteigbrot.

Es geht auch ohne teure Bierwerbung

[info@fuellmeister.de](mailto:info@fuellmeister.de)  
[www.fuellmeister.de](http://www.fuellmeister.de)