

Bericht Betriebsbesichtigung Murauer

Am 7. März war es für die 15 Mädchen und 4 Jungen der 6. Klasse des Abteigymnasiums Seckau soweit: Die mit Vorfreude erwartete Betriebsbesichtigung bei Murauer Bier, die im Rahmen des Projekts „Die Gärtnerin – vom Kloster in die Fabrik“ geplant war, fand endlich statt. Wir waren von Josef Rieberer, dem Geschäftsführer von Murauer Bier, damit beauftragt worden, der Murelli-Produktlinie eine weitere Geschmacksrichtung hinzuzufügen. Und so ging es mit dem Bus nach Murau, wo wir schon freundlich von Mitarbeitern empfangen wurden.



Als ersten Programmpunkt wurden wir gemeinsam mit unserer Physikprofessorin Frau Mag. Stefanie Matouschek von Erwin Pirker durch die neue Abfüllanlage, in der sowohl das Murauer Bier wie auch die Murelli Limonade abgefüllt wird, geführt. Beginnend bei den Tanks, in denen sich die Aromen – im Fachjargon Grundstoffe genannt – für die verschiedenen Limonaden befinden, zeigte uns Herr Pirker den Weg vom reinen Wasser bis zur fertigen Limonade. Auf unserer Führung sahen wir die Zuckerabmischung, das Lager mit Ersatzteilen und – was uns alle überraschte – eine Reinigungsanlage für CO₂. Murauer säubert das bei der Produktion anfallende Kohlenstoffdioxid und verwendet es, um die Limonaden mit Kohlensäure zu versetzen. Dann durften wir als erste Gruppe jemals die neue Abfüllhalle betreten und uns dort umsehen. In 2 Stunden werden mit dem neuen System circa 25.000 Liter Limonade abgefüllt – sehr beeindruckend. Uns wurde auch das Labor, in dem laufend Qualitätskontrollen durchgeführt werden, um ein komplett sicheres Endprodukt bereitzustellen, gezeigt. Es war sehr interessant, die verschiedenen Berufe, die zusammenarbeiten müssen, um ein Produkt zu erzeugen, im Einsatz zu sehen. Von BraumeisterInnen und AnlagentechnikerInnen über IT-SpezialistInnen und LogistikexpertInnen bis hin zu Controlling-Fachkräften und LabormitarbeiterInnen sind viele Hände daran beteiligt, dass in der Abfüllanlage alles rund läuft und den Konsumenten ein makelloses Produkt angeboten werden kann.

Nach der gemeinsamen Führung durch die Abfüllhalle teilte sich unsere Gruppe in zwei Teile: Einige unserer Schülerinnen durften gemeinsam mit Susanne Schweiger in die Rolle einer Grafikerin/eines Grafikers schlüpfen und das Etikett für die neue Limonaden-Geschmacksrichtung „Die Gärtnerin“ entwerfen. Anfangs mit Bleistift zu Papier gebracht, wurden die Ideen dann digitalisiert und am Ende eines produktiven Nachmittages waren drei unterschiedliche Etikettendesigns fertiggestellt.

Die restlichen Schüler und Schülerinnen waren mit den Aufgaben betraut, die endgültige Geschmacksrichtung sowie Zuckergehalt und Flaschengröße der neuen Limonade festzulegen. Gemeinsam mit Cornelia Fischer und Michael Göpfart durften wir in die Rolle von Sommeliers und Sommelières schlüpfen und aus sechs verschiedenen Proben unseren Lieblingsgeschmack erküren.

Nach unserer Rückkehr wurde daheim fleißig an einem Konzept für die endgültige Präsentation in Graz gearbeitet. Nach langem Brainstormen und vielen skizzierten Entwürfen entschieden wir uns dafür, den Weg eines Produktes von der Idee bis zur Umsetzung mit unserer Präsentation zu veranschaulichen. Wie genau diese Idee realisiert werden wird, ist noch nicht beschlossen, aber das Konzept für unsere Präsentation steht fest.



1 Ein erstes Probefläschchen



2 oben: von li. nach re.: Jakob Huemer, Isabel Rieberer, Cornelia Fischer, Alexandra Benchea, Rafael Penasso, Michael Göpfart, Romina Leitgeb-Spörk, Stefanie Matouschek; unten: Victoria Herberstein, Anna Kaddoura und Anna Pichler mit dem Probefläschchen