

MONVIN – Botschafter für Premiumweine in modernen KEGs **KEGs aus Edelstahl sind für Winzer, Fachhandel und Gastronomie das nachhaltige Nonplusultra**

Neunkirchen, 16. August 2023. MONVIN ist die Premiummarke der Montelvini Gruppe. Das Unternehmen wird von der Familie Serena in der Region Asolo in Venetien im Nordosten Italiens geführt. Der Name Montelvini ist weithin bekannt, denn auf den Weinbergen der Kellerei wird Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) angebaut, dessen erster Botschafter die Montelvini Gruppe wurde. Die Weinkellerei gehört zu den ersten in Italien, die das Zertifikat Equalitas für Nachhaltigkeit erhalten haben. Gründer und ehemaliger Geschäftsführer Armando Serena erkannte früh das Potenzial von Edelstahl-KEGs für eine nachhaltige Weinvermarktung. 1987, als alle anderen italienischen Winzer Wein ausschließlich in Flaschen oder noch vereinzelt in Demijohns (Glasballons) abfüllten, begann er seine Spitzenweine in Mehrweg-KEGs aus Edelstahl von SCHÄFER Container Systems zu lagern. Die Marke MONVIN nutzt mittlerweile über 200.000 Junior PLUS KEGs. Der Erfolg spricht für sich.

Ein wesentliches Bindeglied zum Markt ist die Verpackung der Ware. Premiumweine werden traditionell in Flaschen und zu Marketingzwecken in herkömmlichen Demijohns abgefüllt. Diese haben viele Nachteile – Glas ist leicht zerbrechlich, teuer und zudem auch noch unhygienisch. Dies war bereits in den 1980er-Jahren so und ist heute angesichts der steigenden Energiepreise und der EU-Richtlinien zur Wiederverwendung aktueller denn je.

Hingegen bieten Edelstahl-KEGs, mit einem speziellen Stickstoffgemisch als Zapfgas, ideale Bedingungen für Rot- und Weißweine. Ein Aufkarbonisieren ist nicht gewollt und wird durch das Stickstoffgemisch verhindert. Eine unerwünschte Oxidation des Weines im Fass ist ausgeschlossen. Außerdem reagiert Edelstahl weder mit Säuren noch Basen, noch gibt das Material Ionen oder Partikel ab. Das ist ein Grund, warum in Edelstahlbehältern die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften von Spitzenweinen vom Zeitpunkt der Abfüllung bis zur vollständigen Entleerung des Behälters unverändert bleiben.

Mir ist die ganzjährige Verfügbarkeit sehr wichtig. Wenn andere in der Saison schon nicht mehr liefern können, bekommen unsere Kunden ihre Weine wie bestellt, pünktlich und einwandfrei. Natürlich sind wir durch die große Flotte an KEGs besonders flexibel, wenn wir

neue oder individuelle Produkte für unsere Kunden abfüllen und ausliefern. Darüber hinaus sind Mehrweg-KEGs über die Jahre betrachtet wahrscheinlich die wirtschaftlichsten Behälter", so Armando Serena, Präsident der Montelvini Gruppe.

Montelvini produziert jährlich über 160.000 Hektoliter Wein, wovon ungefähr 100.000 Hektoliter (60 Prozent) in SCHÄFER Junior PLUS KEGs abgefüllt werden. Abnehmer ist die Gastronomie – von der Strandbar über die Berghütte bis zu gehobenen Restaurants.

In der Tat profitiert insbesondere die Gastronomie von den Vorteilen kleiner Mehrweg-Fässer. Gastwirte können den Ausschank mit geringem Aufwand von der Flasche auf Zapfanlagen umstellen. Durch den Einsatz einer modernen Schankanlage mit integriertem Zählwerk ist eine exakte Portionierung und Abrechnung möglich. Verluste durch Glasbruch, angebrochene Flaschenware oder den Ausschank können dadurch stark reduziert werden. Die Handhabung ist denkbar einfach.

Ebenso ergeben sich logistische Vorteile. Die Unempfindlichkeit von KEGs aus Edelstahl ist einzigartig. Zudem schützen sie ihren Inhalt zuverlässig vor Licht- und Sonnenstrahlung. Überdies sind Fässer, wie die der stapelbaren PLUS KEG Modelle, effizienter zu lagern als Flaschen. Die optimierte Stellfläche kommt auch den Endkunden zugute: der geringe Platzbedarf ermöglicht eine größere Getränkevielfalt am Point of Sale.

Geleerte KEGs finden über ein Pfandsystem ihren Weg zurück an die Montelvini Gruppe. Dort werden sie gereinigt, sterilisiert und wieder befüllt. Noch heute sind bei Montelvini Junior PLUS KEGs aus dem Jahr 1987 im Einsatz. Die Verpackungskosten pro ausgeschenktem Glas Wein bewegen sich laut Armando Serena im Subcent-Bereich. Folglich sind Mehrweg-KEGs aufgrund ihres praktischen Nutzens und den ökonomischen wie ökologischen Vorteilen in der Weinvermarktung ein entscheidender Wettbewerbsvorteil.

Bilder und Bildunterschriften:

1. Bild: Weingut-Montelvini_Bild-1_(c)_Schaefer-Werke-GmbH.jpg

Bildunterschrift: KEGs aus Edelstahl von SCHÄFER Container Systems zur Vermarktung von Wein.

2. Bild: Weingut-Montelvini_Bild-2_(c)_Schaefer-Werke-GmbH.jpg

Bildunterschrift: Armando Serena, Gründer und ehemaliger Geschäftsführer der Montelvini Gruppe, erkannte das Potenzial von Edelstahl-KEGs für eine nachhaltige Weinvermarktung.

3. Bild: Weingut-Montelvini_Bild-3_(c)_Schaefer-Werke-GmbH.jpg

Bildunterschrift: Der geringe Platzbedarf ermöglicht eine größere Getränkevielfalt am Point of Sale.

4. Bild: Weingut-Montelvini_Bild-4_de_(c)_Schaefer-Werke-GmbH.jpg

Bildunterschrift: Mehrweg-KEGs sind auf lange Sicht eine wirtschaftliche und umweltfreundliche Lösung.

Über SCHÄFER Container Systems (www.schaefer-container-systems.de):

SCHÄFER Container Systems, ein innovativer Hersteller von qualitativ hochwertigen, vollständig recycelbaren Behältersystemen für Getränke (KEGs) sowie von IBC und Sonderbehältern aus Edelstahl für flüssige Medien, Feststoffe und Granulate, ist Teil der international erfolgreichen SCHÄFER WERKE.

Die familiengeführte SCHÄFER WERKE Gruppe mit Hauptsitz in Neunkirchen im Siegerland ist mit diversifizierten Geschäftsbereichen weltweit tätig: EMW Stahl-Service-Center, Lochbleche, Behältersysteme und Industriecontainer, Infrastruktur für Rechenzentren sowie Einrichtungen für Büro und Werkstatt. Diese Geschäftsbereiche arbeiten auf der gemeinsamen Grundlage hochwertigen Stahlfeinblechs, dessen Verarbeitung zu den traditionellen Kernkompetenzen des Unternehmens gehört.

Vertrieb: SCHÄFER Container Systems, Pfannenbergr. 1, 57290 Neunkirchen, Germany,
T: +49 2735 787-481, **E-Mail:** info@schaefer-container-systems.de

Ansprechpartner: SCHÄFER WERKE GmbH, Christina Fuß, Pfannenbergr. 1, 57290 Neunkirchen, Germany,
T: +49 2735 787-636, **E-Mail:** cfuss@schaefer-werke.de

Presse: KONTAKT PR · Agentur Schmalbrock, Alte Reichsstr. 5, 86356 Neusäß, Germany,
T: +49 152 0771 0402, **E-Mail:** presse@kontaktpr.net