

# Knoblauch-Gestank ade!

**UMWELTPAKT BAYERN** Landrat Eberhard Irlinger nahm Hörrlein Feinkost International in die Riege der umweltbewussten Firmen auf. Eine einfache Sache hat vor fünf Jahren die Geruchsprobleme im Ort gelöst.

VON UNSERER MITARBEITERIN PAULINE LINDNER

**Adelsdorf** – Vor fünf Jahren noch waberten immer wieder Knoblauchdüfte durch Adelsdorf. Unstreitig kam der üble Geruch aus der Kanalisation, aus den Strängen, in die die Firma Hörrlein Feinkost International ihr Abwasser einleitete. Heute erhielt dieselbe Firma ihre Urkunde als Mitglied im Umweltpakt Bayern durch Landrat Eberhard Irlinger (SPD) ausgehändigt.

Ein Widerspruch? Eine Farce? Nichts von alledem.

Eine einfache Idee löste das Problem, das dem Inhaber Hans-Peter Hörrlein selber „peinlich genug“ war.

Die Lösung war – ein Inliner von zehn Zentimetern Durchmesser in der Kanalisation bis zu einem Überleitungspunkt außerhalb der Wohngebiete. „Jetzt haben wir eine separate Zuführung, ohne die maroden Kanalisationsrohre zu tangieren“, sagt Hörrlein und nennt auch den Preis: 3250 Euro.

Zuvor war immer eine separate Festleitung zur Kläranlage im Gespräch. Kostenpunkt: über eine halbe Million Euro. „Das ist schon allerhand für einen mittelständischen Betrieb.“

## Schmutzfracht

„Wir arbeiten mit Wasser, mit Wasser und noch mal mit Wasser“, sagt der Firmeninhaber, denn Gemüse und Früchte müssen nun mal vor der Verarbeitung gründlich gereinigt werden. Das verbrauchte Wasser hat

dann eine Schmutzfracht, zwei- bis dreimal so hoch wie ein Privathaushalt. Doch so läuft es nicht in die öffentlichen Rohre. Was während der Produktion anfällt, wird in einem Speicherturm gesammelt und gleichmäßig ins Netz abgegeben. Derweilen trennen sich die Stoffe ab; Gemüserestchen und Fett. Sie werden im Turm vom Wasser abgeschoben. „Wie bei Braten einer fetten Gans“, beschreibt es Hörrlein.

Diese Abfälle werden in Behältern zur Bio-Entsorgung gesammelt. Ein Teil wird Viehfutter, der andere wandert in eine Biogasanlage. Die Geruchsmoleküle bleiben aber im Wasser. Die winzigen Partikelchen bleiben an den alten rauen Rohren der Kanalisation hängen und gären, besonders wenn eine Trockenperiode ist.

„Zehn Jahre haben wir uns deshalb böse mit der Gemeinde gestritten“, erinnert sich Hörrlein an Prozesse und Einleitungsverbote. Doch: „Geruch lässt sich nun mal nicht einfangen.“

Ein ungelöstes Problem, bis Karsten Fischkal (FW) die Nachfolge von Armin Goß (CSU) antrat. „In seiner pragmatischen Art“, so Hörrlein, erlaubte der Bürgermeister den Versuch mit dem Zusatzschlauch. Und Fischkal bestätigte nun nach fünf Jahren gegenüber dem Landrat: „Es hat sich seither kein Bürger über üblen Geruch beschwert.“

Gerochen hat es bei der Urkundenverleihung auch. Sehr verlockend nach Tomaten und Basilikum. 1923 gründete der Großvater des Inhabers die Firma, seit 1987 ist sie bio-zertifiziert und verarbeitet Lebensmittel von regionalen Vertragsbauern.



Sorgfalt und Hygiene sind in jeder Produktionsphase wichtig.

Fotos: Pauline Lindner



Die zu füllenden Gläser laufen unter einer Abdeckung. Reinigung nach jedem Arbeitsgang ist unerlässlich.

Bildergalerie  
Weitere Fotos aus der Produktion  
finden Sie im Internet unter

[inFranken.de](http://inFranken.de)



„Wir arbeiten mit Wasser, mit Wasser und noch mal mit Wasser.“

Hans-Peter Hörrlein (r.) zu Landrat Irlinger