

## **Erweiterung der Manufaktur Gölles**

Riegersburg, 02. Oktober 2015

Mit der Erweiterung des Betriebes investieren wir in modernste Technologien zur Verfeinerung der Produktqualität, in größere Lagerkapazitäten und in eine einzigartige Erlebniswelt zum Thema Essig und Schnaps. Das Ganze inmitten des größten Obstgarten Österreichs, dem Steirischen Vulkanland.

Seit mehr als 30 Jahren produziert Alois Gölles in der Südoststeiermark, in Stang bei Riegersburg, Edelbrände und Essige nach höchstem Qualitätsanspruch. Stetig, langsam und organisch ist der Betrieb gewachsen und zu dem geworden, was er heute ist: Die Manufaktur für edlen Brand & feinen Essig.

### **Betriebs- und Produktionserweiterungen**

Mit einer jährlichen Gesamtproduktionsmenge von über 100.000 Litern Essig und 30.000 Litern Edelbrand sind wir einer der namhaftesten Essig- und Schnapserzeuger der Steiermark. 20 Mitarbeiter verarbeiten derzeit pro Jahr über 500 Tonnen Obst, welches zum überwiegenden Teil aus der Region – und teils sogar aus den eigenen Gärten – stammt.

Ein stattliches Produktionsvolumen fordert genügend Räumlichkeiten, welche wir angesichts der schwierig zu bebauenden Hanglage inmitten der Obstgärten gar nicht so leicht herstellen konnten. So haben wir mit dem Zubau auch lange zugewartet, bis wir förmlich aus allen Nähten platzten. Vor fünf Jahren war es dann soweit, wir haben die Erweiterung in Angriff genommen.

## Der Fünfjahresplan

1. 2011 – Planung und Konzeptionierung der Betriebserweiterung, erste bauliche Vorbereitungen
2. 2012 – Bauabschnitt 1: auf dem vormaligen Parkplatz wird ein zweigeschossiges Lagergebäude errichtet. Im Anschluss daran ein großes Hackgutlager welches die Hackschnitzelheizung bedient. Alle Betriebsgebäude werden mit Hackschnitzel aus eigener Landwirtschaft bzw. mit den getrockneten Kernen von Kirschen, Marillen, Pfirsichen, Zwetschken und Kriecherln beheizt
3. 2013 – Fertigstellung und Inbetriebnahme des Lagergebäudes, Erweiterung des Fasslagers
4. 2014 – Detailplanung für den größten Bauabschnitt - der kompletten Neuorganisation der Betriebsstätte, Abbrucharbeiten der alten Produktions - und Lagergebäude, Aushub und Hangsicherung, Beginn mit dem Rohbau des neuen Betriebsgebäudes
5. 2015 – Bauliche Umsetzung:
  - a. Parkplätze und neue Zufahrtsmöglichkeiten
  - b. Betriebserweiterung mit Einrichtung: Tanklager, Barriquelager, Raritätenlager
  - c. Neue Obstübernahme und Maischebereitung zum Sortieren, Waschen, Zerkleinern, Entsteinen, ...
  - d. Brennereierweiterung: Die bestehenden Brennkessel arbeiten schon seit 1991, das System hat sich so bewährt, dass es nicht verändert sondern nur gedoubelt wird, unsere Brennanlage erhält also eine(n) Zwillingsschwester (-schwester)
  - e. Energierecycling: beim Brennen geht es heiß her, große Mengen an Kühlwässern bzw. die abfallende Schlempe verlassen die Anlage heiß. Ein 100.000 Liter Tank und ein ausgeklügeltes System von Wärmetauschern erlauben die Rückgewinnung eines beträchtlichen Teiles der Energie. Die rückgekühlten Reststoffe werden einer Biogasanlage zugeführt.
  - f. Abfüllraum mit modernster Maschinenausstattung (höchster Technologie - und Hygienestandard)
  - g. Kleinverpackungsraum für Spezialitäten und Raritätenfüllungen
  - h. Büro mit hellen lichtdurchfluteten Räumen errichtet und eingerichtet nach neuesten akustischen und ergonomischen Standards
  - i. Mitarbeiter und Sozialräume
  - j. Raritätentresore zur Lagerung und Präsentation der über Jahrzehnte angesammelten alten Reserven
  - k. Großzügiger Verkaufsbereich mit Verkostungsmöglichkeiten
  - l. Edle Schnapsbar mit Raritätenausschank
  - m. Großzügiger autofreier Hofgarten mit überdachter Terrasse, Flaschenbrunnen, Kräuterbeeten, Bäumen und Obststräuchern
  - n. Neue Erlebnistour durch den Betrieb mit interaktivem Obstgarten, Vorführraum, Sinnes- und Verkostungstunnel, Essig- und Schnapskellerbesichtigung, ...

Zusammenfassend kann man sagen, rund  $\frac{1}{4}$  der Investition betrifft den Bereich „Gölles erleben“, ca.  $\frac{3}{4}$  dient der Qualitätsverbesserung sowie der Schaffung von Lager- und Reiferäumen für unsere Erzeugnisse.

## Genussreisende unterwegs

Die Leute wollen sehen woher die Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden. Wo könnte man das einfacher, kultivierter und konzentrierter als im kulinarischen Vulkanland rund um die Riegersburg. Die Manufakturen Zotter, Vulcano, Berghofer, Fink's und – nicht zuletzt – auch Gölles öffnen ihre Türen für Besucher, Verkoster und vor allem für Genießer.

Jährlich besuchen uns rund 20.000 Genussreisende. Wer den winzigen alten Verkaufsraum kannte, wird eingestehen: auch hier bestand Handlungsbedarf. Umso großzügiger präsentiert sich das neue Ausstellungs- und Verkaufsgebäude.

## Gölles erleben

Auf der neuen Erlebnistour sollen BesucherInnen mit allen Sinnen auf informative und interaktive Weise mehr über die Entstehung des Familienunternehmens, den Menschen dahinter, den Umgang mit den Ressourcen und die Wertschöpfung der Produkte erfahren. Die Erlebnistouren finden im 15-min. Takt statt.

Die 5 Stationen der Erlebnistour:

- Der interaktive Obstgarten und das Obstgarten-Kino
- Der Maischeplatz
- Der größte Essigfasskeller Österreichs
- Der Sinnestunnel – Verkosten, Riechen, Hören, Fühlen, Sehen
- Die Schnapsbrennerei inkl. Edelbrandverkostung an der Schnapsbar

**Konzeption:** Mitarbeiter der Firma Gölles in enger Zusammenarbeit mit kreativwirtschaftlichen Dienstleistern aus der Museums- und Designbranche.

**Architektur:** planaktiv, DI Josef Niederl, DI

Sorgfältig ausgewählte Materialien stellen immer wieder den Bezug zu unseren Erzeugnissen her. Die Steine deuten auf die natürliche Erdung der edlen Brände und feinen Essige hin, das Wasser ist der Lebensquell. Kupfer und Eichenholz sind die wichtigsten Materialien in der Erzeugung und stehen symbolisch für die kupfernen Brennkessel bzw. für die lange Lagerung in Eichenfässern.

Neben der großen Liebe zu gestalterischen Details (ersichtlich z.B. an der, aus gebrauchten Fassdauben gefertigten, Westfassade) nahm man auch besonders Rücksicht auf die Einbindung in die Natur. Behutsam der Schichtenlinie entlang gebaut schmiegen sich die Gebäude an den Hang. Ein großzügiger, autofreier Hofgarten lädt zum Verweilen ein.

## Historie

Es war im Jahre 1979, unmittelbar nach seinem Schulabgang, als Alois Gölles erstmals in die Welt der Früchteveredelung hineinschnupperte. Apfelsaft, Apfelwein, Ribisel,- Kirschen- und Erdbeerwein sowie Apfelbrand hatten es ihm angetan. 1984 kam dann auch der Essig dazu. Noch dazu gleich mit einer weltweiten Novität – dem Apfel Balsamessig.

## Was lange reift, wird besonders gut

Schon vor gut dreißig Jahren hat Alois Gölles das Potential gereifter Erzeugnisse erkannt. So gibt es zurück bis in die 80er Jahre noch Raritäten und Kostbarkeiten, sowohl von alten Bränden als auch von köstlichen Balsamessigen.

So viele alte Reserven benötigen viel Platz, eigene Reife- und Kellerräume. Mittlerweile lagern bereits über 2000 Fässer in unseren Kellern.

## Next Generation

Alois Gölles führt den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Herta. Die Söhne David, Christoph und Johannes scharren bereits in den Startlöchern und wollen an der Zukunft von Gölles auch ein Wörtchen mitreden. Es könnte noch spannend werden, sicherlich haben sie die eine oder andere Überraschung im Köcher.

Kontakt

Eva Kollmann

+43 3153 7555 17

kollmann@goelles.at