

# Schwere Post aus Amerika

Erstmals ist ein **Kartoffel-Walzentrockner** aus den USA nach Europa gekommen. Der **35-Tonner** senkte sich gestern in die Produktionshalle der Firma **Nähr-Engel**. Die ließ sich das Projekt zwei Millionen Euro kosten.

VON PETER MAXWILL

**GOCH** Die Anspannung ist überall zu spüren. Eifrig ziehen die Arbeiter an schweren Tauen, brüllen sich gegenseitig knappe Kommandos zu, während im Hintergrund monoton Maschinen dröhnen. Über den Köpfen aller Beteiligten schwebt wie das sprichwörtliche Damokles-Schwert eine überdimensionale Metalltrommel: der neue Walzentrockner für die Kartoffelflocken-Produktion der Firma Nähr-Engel – 35 Tonnen wiegt er, die riesige, im Sonnenlicht schimmernde Edelstahltrommel kostet 1,2 Millionen Euro. Insgesamt investierte Nähr-Engel etwa zwei Millionen Euro in das Projekt.

## Ruhe und Präzision

Koordiniert wurde die Aktion gestern von Stefan van den Boom, dem Sohn von Geschäftsführer Johannes Anton van den Boom. Über Funk steht der Diplom-Ingenieur mit Kranführer Arno Höhler in Kontakt, der quasi „blind“ das teure Paket aus Amerika an seinen Bestimmungsort bringen soll. Er bedient den gewaltigen 300-Tonnen-Kran mit viel Ruhe und Präzision: Millimeter für Millimeter bewegt sich die schimmernde Walze ihrem Bestimmungsort entgegen – besonders schwierig wird es in der Halle: Das Loch im Dach ist relativ klein, in dem Gebäude selbst muss der Kartoffel-Trockner in der Luft gedreht werden, um nirgendwo anzuecken. „Vorsicht, die Lampe!“ ruft einer der Arbeiter Stefan van den Boom zu. Haarscharf. Der 33-jährige reagiert rechtzeitig, die Walze deckt tatsächlich kein Mal an.

Nach 25 Minuten ist der teure Knollen-Trockner an seinem Platz – „millimetergenau“, wie Johannes



Millimeterarbeit: Ein **300 Tonnen** schwerer Kran hievt den neuen Kartoffel-Walzentrockner der Firma Nähr-Engel in die Produktionshalle. Auf dem Dach koordiniert Stefan van den Boom den Ablauf. RP-FOTOS (2): GOTTFRIED EVERS

Anton van den Boom stolz anmerkt. „So schnell habe ich damit nicht gerechnet“, berichtet der 61-jährige. Angst habe er um die Edelstahlwalze jedenfalls nicht gehabt, als diese am Haken über ihm baumelte: „Ich habe Vertrauen zu meinem Team und wusste, dass es auf den Millimeter genau passen wird.“

Der Startschuss für das millienschwere Projekt fiel im September 2007: Nach 25 Jahren sollte ein neuer Kartoffel-Walzentrockner den Standort Goch verbessern – denn die neue Maschine leistet das dreifache Arbeitspensum ihres Vorgängers. Da allerdings noch nie eine solche Heizwalze aus den USA nach Europa exportiert wurde, musste im Vorfeld alles perfekt durchorganisiert werden: Im Oktober begutachtete das Vorbereitungstrio (Gerd Haffner, Andreas Eckermann und Stefan van den Boom) die Maschine am Produktionsort in Iowa-Falls (US-Bundesstaat Iowa). Zudem schauten sie sich Videos von vergleichbaren Projekten in Mexiko an.

Der Transport mit dem Schiff nach Antwerpen und von dort aus mit dem Schwertransporter nach Goch dauerte insgesamt fast zwei

Monate – jetzt soll die Walze natürlich auch entsprechend lange halten. Van den Boom: „Ich hoffe, dass sie mindestens 30 Jahre lang läuft.“



Ganz langsam senkt sich der **35-Tonner** durch das knapp bemessene Loch im Hallendach – zum Glück, ohne dabei anzuecken.

## INFO

### 120 000 Tonnen Knollen

Auf dem Kartoffel-Walzentrockner werden pürierte und gegarte Kartoffeln erhitzt, um ihnen das Wasser zu entziehen, aus dem sie zu 82 Prozent bestehen. Daraufhin werden aus der getrockneten Erdäpfel-Masse **Kartoffelflocken** hergestellt. Insgesamt verarbeitet Nähr-Engel in den Bereichen Granulat, Trockenkartoffeln und Flocken jährlich über **120 000 Tonnen** der beliebten Knollen.