

## Bericht der ITW – Exkursion: Bayern '99 vom 8. bis 9. Juli.

Eigentlich konnte diese Exkursion nur ein Volltreffer werden! Wir starteten am Morgen des 8. Juli mit einer bestandenen ITW-Hauptfachprüfung (Ulrike), einem Geburtstagskind (Ich) und einer Verspätung von nur 10 Minuten.

Unser erstes Etappenziel waren die Wieland Werke Ulm, bzw. das Walzwerk der Wieland Werke in Vöhringen. Um nicht zu früh vor Ort zu sein, legten wir eine Rast ein, um bei der Gelegenheit das "Geburtstagsfrühstück" nachzuholen. Dieses Frühstück bestand aus Sekt, Muffins und Schinkenhörnchen. (Die Muffins und die Schinkenhörnchen habe ich selber machen lassen!)

Also kleinlich und geizig bin ich wirklich nicht, und der, der nachzählt schon gar nicht, aber alle 50 (in Worten: Fünfzig) Schinkenhörnchen sind, trotz versichertem Frühstück zu Hause, gegessen worden! Was soll's, Hauptsache es hat geschmeckt.

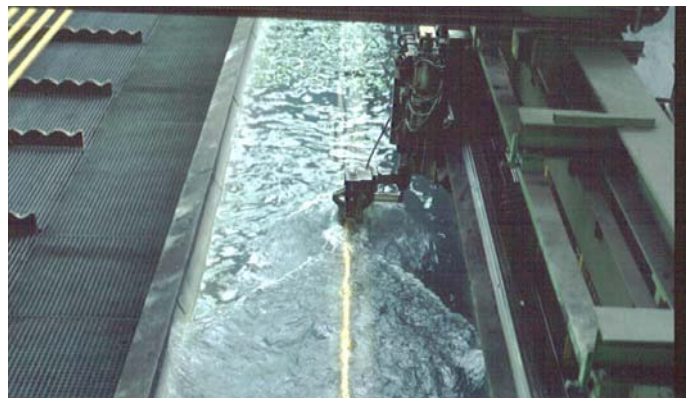
Nach der Rast war es irgendwie mit der Zielstrebigkeit vorbei und wir hatten doch größere Mühe ein Walzwerk mit ca. 2500 Beschäftigten zu finden, was uns schließlich doch noch gelang.



Zuerst sahen wir einen Film der die Konzernstruktur mit Tochter- und Partnerunternehmen aufzeigte samt den dazugehörigen Produkten und Dienstleistungen. Es war interessant zu erfahren, daß Wieland neben Kupferhalbzeugen und -rohren in allen Variationen auch noch Halterungen oder Etais für die Kosmetikindustrie sowie Bestecke herstellt (z.B.: Puderboxen, Lippenstifthalter mit Deckel, ...). Danach wurden wir mit einer Art "Walkman" ausgestattet, der es uns ermöglichte während der Betriebsbesichtigung etwas von den Ausführungen des Leiters der Werksführung zu verstehen, da die Geräuschkulisse doch recht laut war.



Im ersten Teil der Führung sahen wir zum Beispiel die Schmelzöfen (es werden ca. 1000 Tonnen Kupfer pro Tag geschmolzen) und die Kupferlagerung. Etwas peinlich war es als einige von uns ( mich mit eingeschlossen ) den Leiter vor den Kopf stießen und reinstes russisches Kathodenkupfer als Schrott bezeichneten ( zur Verteidigung muß ich sagen, daß es auch so aussah! ). Der zweite Teil der Besichtigung, nach den von Wieland gesponserten Mittagessen in einem Sporthotel, befaßte sich mit den Walzstraßen und der Kupferrohrherstellung. Dieser Teil war in allen Belangen überwältigend! Aus einem massiven Kupferzylinder von ca. 1m Länge und einem Durchmesser von ca. 0,3m entstehen z.B. 15000 Meter Kupferrohr mit einer Wanddicke von 1mm und einem Außendurchmesser von 10mm. Ganz zu Schweigen von den Dimensionen der Anlagen. Diese Eindrücke jedoch wurden von den Dimensionen der Walzstraßen für die Blechherstellung getoppt. Die Länge der Anlage läßt sich schwer schätzen, aber so an die 500m waren es schon. Auch der Preis für eine solche Anlage übersteigt das übliche BAföG – Budget: eine komplette Walzstraße liegt bei ca. 150 bis 200 Millionen Mark (und da steht nicht nur eine rum!). Zum Schluß wurden uns noch die Anlagen für die Herstellung innenberippter Kupferrohre gezeigt.





Das zweite und letzte Etappenziel für diesen Tag war unser Hotel im weltberühmten und allseits in aller Munde liegenden Arget bei Sauerlach ( in der Nähe einer Ortschaft namens München ). Man hatte das Gefühl nicht besonders willkommen zu sein: Zum einen wegen der Unkenntnis unserer Reservierung ( was sich jedoch schnell aufklärte ) und zum anderen die Weigerung das Telefon samt Buch benutzen zu dürfen ( der Einzige Hinweis war, daß sich auf dem Parkplatz eine Telefonzelle befindet ). Im Nachhinein lassen sich so die Schwierigkeiten der Reservierung und die der Wegskizze erklären, falls die Telefonzelle auf dem Parkplatz tatsächlich das einzige Kommunikationsmittel gewesen sein soll. Trotz des Regens verließen wir die Perle Europas um in München den Geburtstag, bzw. die Hauptfachprüfung zu feiern. Mit dem Handy des Busfahrers reservierten wir vom Hotel aus die Plätze fürs Abendessen im Franziskaner in München, da die Telefonzelle besetzt war. Das Restaurant für das Abendessen war einfach zu reservieren, aber Platz für die folgende Feier war rar.

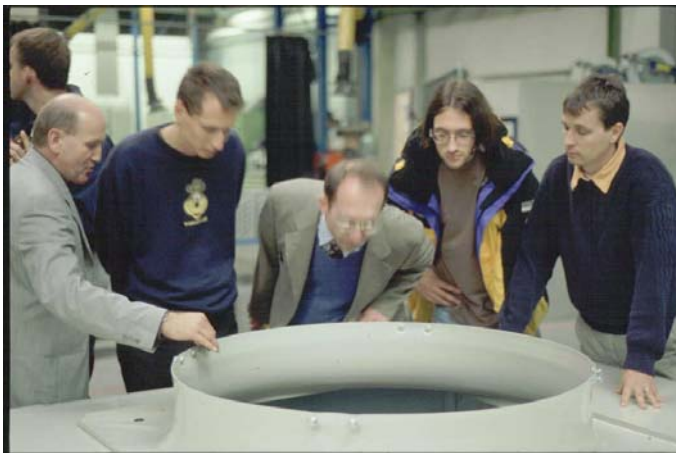


Nach mehreren Fehlschlägen und enormen Teilnehmerschwund fanden wir dann in einem Bar- und Discothekenkomplex einer alten Fabrik den idealen Ort. Über den Rückweg nach Arget möchte ich nur soviel sagen, als daß er von einigen mit dem Taxi und von anderen mit der S-Bahn mit anschließendem "ausgedehnten" Spaziergang ( ca. 3 bis 4 Km ) bewältigt wurde. Das Problem bestand darin, daß die Taxigruppe vor der S - Bahngruppe , die die Schlüssel hatte, in Arget vor dem Hotel war ... .



Frisch, fromm, fröhlich, frei und fit ging es dann am nächsten Morgen mit einigen Umwegen auf Bayerns Landstraßen nach Baierbrunn zur Firma Küba, welche Luftkühler für die Kälte- und Klimatechnik herstellt.

In einer einstündigen Einführung, in der ausdrücklich darauf hingewiesen wurde, daß es sich nicht um eine Werbe oder Verkaufsveranstaltung handelt, wurde die Wettbewerbssituation (50% Marktanteil ...) und die Produktpalette sowie das Unternehmen erklärt. Nach einer schnellen Betriebsbesichtigung wurden wir in die Betriebskantine zum Mittagessen geführt.



Darauf folgte ein eineinhalbstündiger Vortrag über das Hauptproblem der Kältetechnik: die Abtauung des Verdampfers. Spätestens jetzt waren wir mitten in einer Werbeveranstaltung! Am Ende wußte jeder über die Vorteile des bedarfsgesteuerten, latentwärmeausnutzenden, vollelektronischen, einfach zu bedienenden Kübatronabtaureglers bescheid.

Während dieser Zeit mußte unser Busfahrer im Bus bleiben, da dieser den Hubschrauberlandeplatz versperrte ( So ist das halt in Bayern! ).

Egal wie man den Besuch bei Küba auch beurteilen mag, die Werbegeschenke waren nicht nur toll sondern auch praktisch!

Die anschließende Heimfahrt nach Stuttgart verlief ohne Staus und Zwischenfälle. Es wurden die letzten Sekt und Muffinreste vertilgt. Ein alles versüßender Abschluß war jedoch die Gewißheit, daß ab jetzt Semesterferien sind!

Friedrich Schweikle



PS: Wer die Muffins oder die Schinkenhörnchen selber machen lassen will, hier die Rezepte:

### Schinkenhörnchen:

Für den Teig:

Für die Füllung:

500 g Mehl

125 g gekochter Schinken

Zum Bestreichen:

20 g Hefe

½ Zwiebel

1 Eigelb

1 Kaffeelöffel Salz

1 Eßlöffel Butter

1 Eßlöffel

¼ l Milch

1 Eigelb

Wasser

50-100 g Fett

1 Becher Sauerrahm oder Schmand

1 Eßlöffel Parmesan- oder Gauda- oder Emmentalerkäse

### Zubereitung:

1. Die Hefe zerbröckeln und mit der Milch glattrühren.
2. Mit dem Mehl, den Eiern, dem Fett und dem Salz zu einem glatten Teig verkneten.
3. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
4. Inzwischen für die Füllung den Schinken in kleine feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in der Butter dämpfen und kalt werden lassen. Diese dann nach Wunsch würzen ( in unserem Fall: Kräuter der Provence ), Eigelb, Sauerrahm und geriebener Käse ( in unserem Fall: Parmesan ) hinzufügen.
5. Hefeteig ½ cm dick auswellen, aus quadratischen ( 10 cm langen ) Teigstücken zwei Dreiecke schneiden (der Diagonalen entlang). Auf die längere Kante 1 Kaffeelöffel Füllung geben und dann aufrollen, so daß die Spitze des Dreiecks zum Boden zeigt.
6. Den Backofen auf 200 °C verheizen. Das Eigelb mit 1 Eßlöffel Wasser verquirlen, die Hörnchen damit bestreichen.
7. So lange im Backofen backen, bis die Oberfläche eine gold – gelbe Farbe hat.

### **Muffins:**

#### Grundteig:

125 g Butter

125 g Margarine

300 g Zucker

5 Eier

1 Tasse lauwarme Milch

1 Zitroback oder 1 Zitronenaroma

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

(1-2 Eßlöffel Rum, wenn keine Zitrone verwendet wurde)

Je nach Geschmack Äpfel und Walnüsse. Nur die Walnüsse, Schokoladenstückchen u.s.w. in den Grundteig geben, oder den Teig teilen wie beim Marmorkuchen.

1. Butter und Margarine erhitzen, bis sie flüssig sind. Dazu abwechselnd den Zucker und die Eier unterrühren, Zitroback hinzufügen und die Masse schaumig schlagen.
2. Das Backpulver wird mit dem Mehl vermischt und zusammen mit der Milch zu einem Teig verrührt, der in großen Tropfen vom Rührer fällt. (Falls Rum benützt wurde, so wird er nun dem Teig zugeführt).
3. .Walnüsse ( in unserem Fall ) oder die anderen Zutaten unter den Teig heben.
4. Den Backofen auf 180°C verheizen und die Muffins ca. 20 min. backen.

Im Handel sind Backbleche in der Muffinform erhältlich. Ebenso können auch Papier - Förmchen benutzt werden. Jedoch ist darauf zu achten, daß diese Formen nur bis zur Hälfte oder höchstens zu dreiviertel gefüllt werden.