

**Pressemitteilung, 15. November 2018**



**Bayerischer Energiepreis 2018 in der Kategorie „Energieeffizienz“ geht an Ponnath DIE MEISTERMETZGER**

Ausgezeichnet wird der innovative Energieverbund am Stammsitz der Firma Ponnath in Kemnath i.d. Oberpfalz. Das Projekt demonstriert in mustergültiger Weise wie über die Kraft-Wärme-Kälte-Kopplung in der Lebensmittelproduktion eine hocheffiziente Versorgung mit Strom, Wärme, Dampf und Gefrierkälte erfolgen kann.

Herzstück der Anlage ist ein Erdgas-Blockheizkraftwerk mit einer elektrischen Leistung von knapp 1300 Kilowatt. Die Besonderheit des Energieverbunds besteht darin, dass aus diesem Blockheizkraftwerk sehr flexibel Wärme auf verschiedenen Temperaturniveaus ausgekoppelt werden kann: zum einen als Dampf für die Produktion sowie als Heizwärme, zum anderen umgewandelt in Kälte bis zu -10 °C. Dies wird über eine speziell entwickelte Absorptionskälteanlage mit einem Ammoniak-Wasser-Gemisch als Arbeitsmedium erreicht, die mit der Abwärme aus dem Blockheizkraftwerk angetrieben wird und Temperaturen bis unter den Gefrierpunkt bereitstellen kann. Darüber hinaus ermöglicht das Blockheizkraftwerk einen Notstrombetrieb, sodass bei einem Stromausfall die Versorgung des Werks innerhalb weniger Minuten wieder aufgebaut und die Kühlkette für die Lebensmittel aufrechterhalten werden kann.

Die Anlage weist mit Gesamtnutzungsgraden von bis zu 95% eine sehr hohe Effizienz auf. Im Vergleich zum Stand der Technik wird dadurch eine Primärenergieeinsparung von rund 30% erzielt, dies entspricht einer Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes um rund 1800 Tonnen pro Jahr.

„Mit dem Energieverbund machen wir die Energieversorgung unseres Stammwerks fit für die Zukunft und nehmen unsere Verantwortung für den ressourcenschonenden Umgang mit Energie wahr“, so Geschäftsführer Michael Ponnath.

**Ponnath DIE MEISTERMETZGER – Tradition seit 1692**

Das Unternehmen Ponnath DIE MEISTERMETZGER ist einer der modernsten und bedeutendsten deutschen Hersteller von Wurst-, Schinken- und Aspik-Spezialitäten und produziert an sechs spezialisierten Standorten in Deutschland und Böhmen.

Das Familienunternehmen wird mittlerweile in der zwölften Generation noch immer von der Gründerfamilie selbst geführt und ist damit das älteste familiengeführte Unternehmen im Metzgerhandwerk in Deutschland. Der Firmenstammsitz im oberpfälzischen Kemnath ist auf die Herstellung von Brühwurst und Würstchen spezialisiert.

**Ansprechpartner:**

Herr Norbert Weismeier

Email: [weismeier.norbert@ponnath.de](mailto:weismeier.norbert@ponnath.de)

Tel: 09642/30122

Ponnath DIE MEISTERMETZGER GmbH

Bayreuther Straße 40

95478 Kemnath

**Bilder:**

- In „Erdgas-BHKW\_1“ ist das Erdgas-BHKW als Herzstück der Anlage dargestellt (Motorhersteller: MTU Onsite Energy)
- In „Absorptionskälteanlage congelato“ ist die Absorptionskälteanlage von Typ congelato (Hersteller AGO AG, Kulmbach) als eine der Hauptkomponenten des Energieverbundes zur Tieftemperaturkälteerzeugung dargestellt

Alle Bildrechte: IfE GmbH, Fotograf: Thorsten Meierhofer (IfE), Die Aufnahmen dürfen veröffentlicht werden