

LICHTGESTALTEN

Ausgabe 04 | 10.2014

DIE ZEITUNG FÜR WASSERDICHTES LICHT



**SYLT FÜR
GEWINNER**

GOURMET-WOCHENENDE
GEWINNEN AUF
WWW.PRACHTINSEL.COM



**LICHT FÜR
LEBENSMITTEL**

PRACHT BEIM BIO-LEBENSMITTEL-
HERSTELLER RAPUNZEL



**LED FÜR
GRÜNEN TEE**

INDIVIDUELLES LICHTKONZEPT
FÜR TEEKANNE



**LEIDENSCHAFT
FÜR LECKERES**

ZWEI-STERNE-KOCH JOHANNES KING
IM INTERVIEW





EDITORIAL

LICHT UND LEBENSMITTEL



Jonathan und Friedhelm Pracht

Wer zur technischen Spitze gehört, muss täglich seine Hausaufgaben machen. Für PRACHT ein Selbstverständnis. Trends erkennen und harte Nüsse knacken, bevor es andere tun. Das war schon immer unsere Leidenschaft. Ein besonders anspruchsvoller Kundenkreis ist für uns die Lebensmittelindustrie. Hier hängt die Messlatte gnadenlos hoch. Man denke an spezielle Hygienevorschriften, an extreme Bedingungen bei Temperatur und Luftfeuchtigkeit und nicht zuletzt an kompromisslose Reinigungsrituale, die der Konstruktion und dem Material unserer Leuchten alles abverlangen. PRACHT stieg schon vor vielen Jahren tief in dieses Metier ein. Nur so waren wir in der Lage, uns frühzeitig auf die Besonderheiten dieser Branche einzustellen. Aktuell beschäftigen wir uns verstärkt mit dem Thema Lebensmittelproduktion mit Rücksicht auf Umwelt und Nachhaltigkeit. Lesen Sie in dieser Ausgabe, wie wir diesem Trend begegnen und welche Lösungen wir erfolgreich in der Praxis einsetzen. Erfahren Sie außerdem Interessantes über die Zubereitung von Lebensmitteln aus Sicht des naturverbundenen Zwei-Sterne-Kochs Johannes King. Und fühlen Sie sich herzlich eingeladen, uns einmal in Buchenau zu besuchen. Hier erwartet Sie neben vielen lichttechnischen Innovationen eine von uns selbst gestaltete Fotoausstellung mit fesselnden Motiven aus den USA.

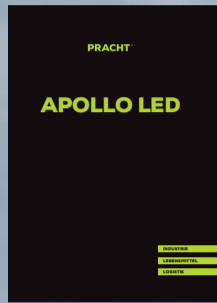
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Genießen.

Herzlichst
Prof. Dr. Friedhelm Pracht
Jonathan Pracht

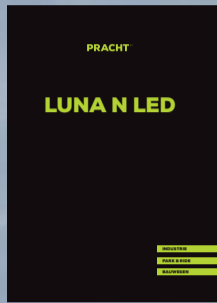




MEHR PRACHT



APOLLO LED



LUNA N LED



LUNA N



PRACHT News 04 | 10.2014

Noch mehr PRACHT finden Sie auf pracht.com. Dort können Sie den aktuellen PRACHT Katalog bestellen und sich für die nächste Ausgabe der PRACHT News vormerken. Außerdem finden Sie dort diverse Produktfolder zu unseren Neuheiten.



WIR WACHSEN WEITER

UNSER PRACHT WERK 3 REIHT SICH IN DIE PRACHTGROUP EIN

Nicht nur die Mitarbeiterzahl ist bei PRACHT gestiegen, auch der Bedarf an Lager- und Montageflächen. Dank unserer traditionellen Verwurzelung mit dem Standort Dautphetal-Buchenau an der Lahn ist es uns gelungen, ein weiteres großflächiges Hallenobjekt unmittelbar an unserem Unternehmensstandort zu erwerben. Wir taufte es PRACHT Werk 3 und integrierten es in die PRACHTGROUP als den idealen Ort zur Montage der stark nachgefragten PRACHT-Lichtbandanlagen. Diese brauchen in ihrer Entstehungsphase viel Platz. Bis zu 6 Meter lange Grundelemente werden je nach Auftrag so gefertigt, dass man sie später zu kilometerlangen Lichtbandanlagen zusammenfügen kann. Außerdem nutzen wir den zentral gelegenen zusätzlichen Gebäudekomplex zur Optimierung der Logistik zwischen unseren Werken in Buchenau. Der Empfang für unsere Kunden bleibt allerdings dort, wo er ist - in der Firmenzentrale im Werk 2.

IMPRESSUM

Verantwortlich für alle Inhalte

Jonathan Pracht
Alfred Pracht Lichttechnik GmbH
Am Seerain 3
D-35232 Dautphetal-Buchenau an der Lahn
Tel: +49 6466/9140-0
Fax: +49 6466/9140-444
www.pracht.com

Ein Unternehmen der PRACHTGROUP

AGB

www.pracht.com/agb

Rechtliche Hinweise

Registergericht: Marburg HRB 3128
Geschäftsführer: Prof. Dr. Friedhelm Pracht
Jonathan Pracht

Redaktion und Editorial Design

GM-W Agentur für technische Kommunikation
www.gm-w.de

Fotografen

Dominic Heidl
www.heidom.de

Christian Plaum
www.lichtwerk-christianplaum.de

Andreas Hackl
www.hackl-fotografie.de

Druck

L&W Druck GbR, Bad Endbach

**GEWINNEN SIE EIN
GOURMET-
WOCHENENDE
FÜR ZWEI PERSONEN
AUF SYLT***

WIE VIELE JAHRE BETRÄGT DIE LEBENSDAUER UNSERER LEUCHE APOLLO LED?

TIPP: Die Antwort finden Sie in dieser Ausgabe der PRACHT News. Frage beantworten und teilnehmen auf www.prachtinsel.com

*Umfang, Teilnahmebedingungen und Teilnahmeformular auf www.prachtinsel.com
Teilnahmeschluss ist der 31.01.2015.



LEIDENSCHAFT FÜR LECKERES

ZWEI-STERNE-KOCH JOHANNES KING ÜBER NACHHALTIGKEIT UND DIE VORZÜGE REGIONALER ZUTATEN

Früher Schwabe, dann Wahlberliner, heute das Gesicht, das man auf Sylt mit gehobener Küche und natürlichem Genuss verbindet. Johannes King, Zwei-Sterne-Koch und engagierter Naturfreund wuchs auf einem Bauernhof im Schwarzwald auf. Später durchlief er als junger Koch die Küchen angesagter Häuser von Rottweil über Köln bis Wien, sammelte Erfahrungen bei internationalen Spitzenköchen und avancierte 1989 zum Küchenchef des Berliner

Restaurants Grand Slam. Dort konnte er sich 1993 über seinen ersten Michelin-Stern freuen. 1998 wurde er beratender Konzernküchendirektor der Dorint AG und übernahm 2000 die Rolle des Küchenchefs und Gastgebers im Dorint Söl'ring Hof in Rantum auf Sylt. 2004 bekam er den zweiten Michelin-Stern. 2013 kürte ihn das Magazin Feinschmecker zum Koch des Jahres. Dem breiten Publikum ist Johannes King auch als Fernsehkoch bekannt.

Herr King, Sie sind im Schwarzwald aufgewachsen und wurden später in Berlin zum Großstädter. War Sylt eine Liebe auf den ersten Blick?

Ehrlich gesagt hatten meine Frau und ich anfangs Zweifel, ob wir zu Sylt passen. Aber nachdem wir erkannt hatten, dass die Menschen hier die Nase nicht so hoch tragen, wie allgemein angenommen, zogen wir hierher und haben das nie bereut.

Was begeistert Sie an Sylt am meisten?

Die Sylter Luft. Manche sagen Champagnerluft dazu. Ich persönlich mag, dass sie so schön jod- und salzhaltig ist. Und ich liebe Wind.

Inwieweit geht Ihr gastronomisches Konzept auf die Schonung von Natur und Umwelt ein?

Wir verwenden nur Fisch, der mindestens nördlich von Hamburg geschwommen ist. Dabei konzentrieren wir uns auf Regionen, die nicht weit von uns entfernt im Norden liegen oder in unmittelbarer Nähe. Binnengewässer wie die Holsteiner Seen gehören ebenfalls dazu. Da gibt es Wildbarsche, Zander, Hecht und sogar Krebse. Regional ist übrigens nicht automatisch eine Qualitätsbezeichnung. Um sicherzugehen, dass z.B. auch unser Fleisch und Gemüse artgerecht und biologisch erzeugt wird, haben wir uns dem Netzwerk „Feinheimisch, Genuss aus Schleswig-Holstein“ angeschlossen. Das garantiert uns den Bezug von nachhaltig hergestellten frischen und hochwertigen Lebensmitteln. Unsere Garten-, Wiesen- und Salzwiesenkräuter beziehen wir übrigens direkt von Sylt, von unserer eigenen Kräuterfee.

Sie prägen den Satz „Nachhaltigkeit und Genuss perfekt kombinieren!“. Was bedeutet das?

Nehmen wir mal den Fischeinkauf. Da richten wir uns nach dem saisonalen Kreislauf der Natur. Dadurch verfügen wir, anstatt das ganze Jahr lang Seezungen anbieten zu müssen, stets über leckere saisonale Alternativen wie z.B. Wittling, Knurrhahn, Meeräschen und Makrelen. Natürlich geht man normalerweise nicht in ein Zwei-Sterne-Restaurant um Makrele zu essen. Aber bei uns zählt die Art der Zubereitung. Hier akzeptieren die Gäste gerne, dass es zu bestimmten Jahreszeiten eben nur bestimmte Dinge gibt. Schließlich entdecken sie durch die Abwechslung immer wieder neue Genüsse.

Gilt das nur für Fisch?

Saisonale Küche umfasst bei uns alles. Nehmen wir Obst und Gemüse als Beispiel. Im Sommer folgen auf Himbeeren und Brombeeren eben Stachelbeeren und Pflaumen. Im Winter gibt's dann saisonale Köstlichkeiten, z.B. geschmortes Gemüse mit süßer Herzhaftigkeit. Sehr beliebt sind Petersilienwurzeln, Kerbelknollen, Knollenzist und geschmorter Sellerie. Einer der Gründe für die hohe Akzeptanz ist das intensive wie natürliche Geschmacksbild. Das bekommen wir auch ohne exotische Zutaten wie z.B. Kalahari-Pfeffer hin. Wir würzen die Ur-Möhre nicht tot, sondern lassen sie Möhre sein. So entsteht ein ursprüngliches Grundgeschmackserlebnis, das man viel bewusster und mit viel mehr Freude genießen kann.

Auf was achten Sie bei der Fischauswahl besonders?

Neben der konsequenten Nutzung des natürlichen saisonalen Angebotes versuchen wir den Anteil an schonend gefangenem Fisch groß zu halten - per Stellnetz oder Angel. Einen kleinen Beitrag dazu leisten wir sogar selbst. Wenn das Wetter mitspielt, ringen wir der rauen Nordsee mit unserem eigenen Angelboot schon mal einen leckeren Fang ab. Außerdem beziehen wir Muscheln und Schnecken in unser Konzept ein. Die haben einen aromatischen Eigengeschmack und man kann wunderbare Fonds und Saucen daraus machen. Das gibt der Fischküche noch mal so richtig Power.

Welche Ihrer Fischgerichte ist zurzeit das Highlight auf Ihrer Speisekarte?

Im Moment ist es der Wittling. Wir servieren ihn an grasgrünem Püree aus Salzkrautern wie z.B. Queller, Strandwegerich, Strandportulak, Dreizack und Soden. Durch die Verfeinerung des Pürees mit Austernwasser erreichen wir trotz Verzicht auf jegliches Gewürz eine faszinierend meerig-jodige Geschmackskomposition. Darauf legen wir verschiedene Schnecken, Muscheln, Austern und Salzwiesenkräuter. Wer diese Kreation genießt, wandelt im Geist durch das seichte Meer.

Herr King, man hört, dass Sie nach all den Jahren noch immer einen starken Bezug zur Landwirtschaft haben. Ist das so? Und wie wirkt sich das auf Ihre Arbeit aus?

Ich komme von der Landwirtschaft. Wir hatten zu Hause einen Bauernhof. Und auch heute, hier auf Sylt, wohne ich wieder auf einem. Zwar ohne Tierhaltung, aber ich unterhalte dort gemeinsam mit meinem 40-köpfigen Team einen großen Bauerngarten - das ist auf Sylt etwas ganz Besonderes. Der eigene Garten reicht zwar zur Komplettversorgung des Restaurants nicht aus, aber er dient meinen Mitarbeitern und mir immer als Quell neuer Ideen und hilft mir persönlich, niemals die Bodenhaftung zu verlieren. Wir haben übrigens auch ein eigenes Bienenhaus, das wir selbst gebaut haben und verfügen inzwischen über 12 Bienenvölker. So konnten wir dieses Jahr allein an Frühlingshonig rund 90 kg ernten.

Warum werden so viele Ihrer Gäste zu Stammgästen?

Nun, der Söl'ring Hof ist ein kleines, feines Haus, das bewusst nicht mehr als 30 Gäste beherbergt. So erlebt man trotz hohem Standard eine unaufgeregt private Atmosphäre ohne übertriebenen Glamour. Auch unsere Mitarbeiter dürfen bleiben wie sie sind - freundlich und authentisch. Ich denke, das ist neben der guten Küche ein sehr großer Erfolgsfaktor.

Was ist das Besondere an Ihren Kochkursen im Söl'ring Hof?

Wir veranstalten maximal 15 bis 20 Kochkurse pro Jahr und lassen die Teilnehmer Spaß statt Stress haben. Wir treiben sie nicht durch die komplizierte Zubereitung hochstilisierten Menüs. Stattdessen orientieren wir uns an Themen, die zu Hause nachvollziehbar sind. Kürzlich ging es z.B. um die vielen Kombinations- und Zubereitungsmöglichkeiten von Kartoffeln und Sommergemüse. Jeder der Teilnehmer erarbeitete sich dazu einen großen Setzkasten voller Ideen. Als Zutaten wurde nicht mehr herangezogen als der haushaltsübliche Kühlschrank oder die Speisekammer hergibt, ergänzt durch einen kleinen Einkaufszettel. Der Kurs wurde einer unserer erfolgreichsten.

Nun halten Sie Ihre zwei Sterne ja schon 10 Jahre, Herr King. Wie machen Sie das?

Ich glaube, es ist die Lebendigkeit. Der Gast merkt bei uns: Es tut sich immer irgendetwas. Nichts bleibt gleich. Wir bewahren zwar viele Dinge, die dem Gast und uns sehr wichtig sind. Aber der Entwicklungsprozess geht immer weiter. Angefangen bei unserem immer feiner werdenden Beschaffungsnetz für natürliche, regionale und saisonale Zutaten. Dann unsere ständig neuen Zubereitungsideen. Und natürlich das besondere Engagement unserer Mitarbeiter. All das spiegelt sich letztendlich auf dem Teller wieder. So kamen wir zu zwei Sternen. Und so halten wir sie auch gerne weiter.



SÖLRINGHOF

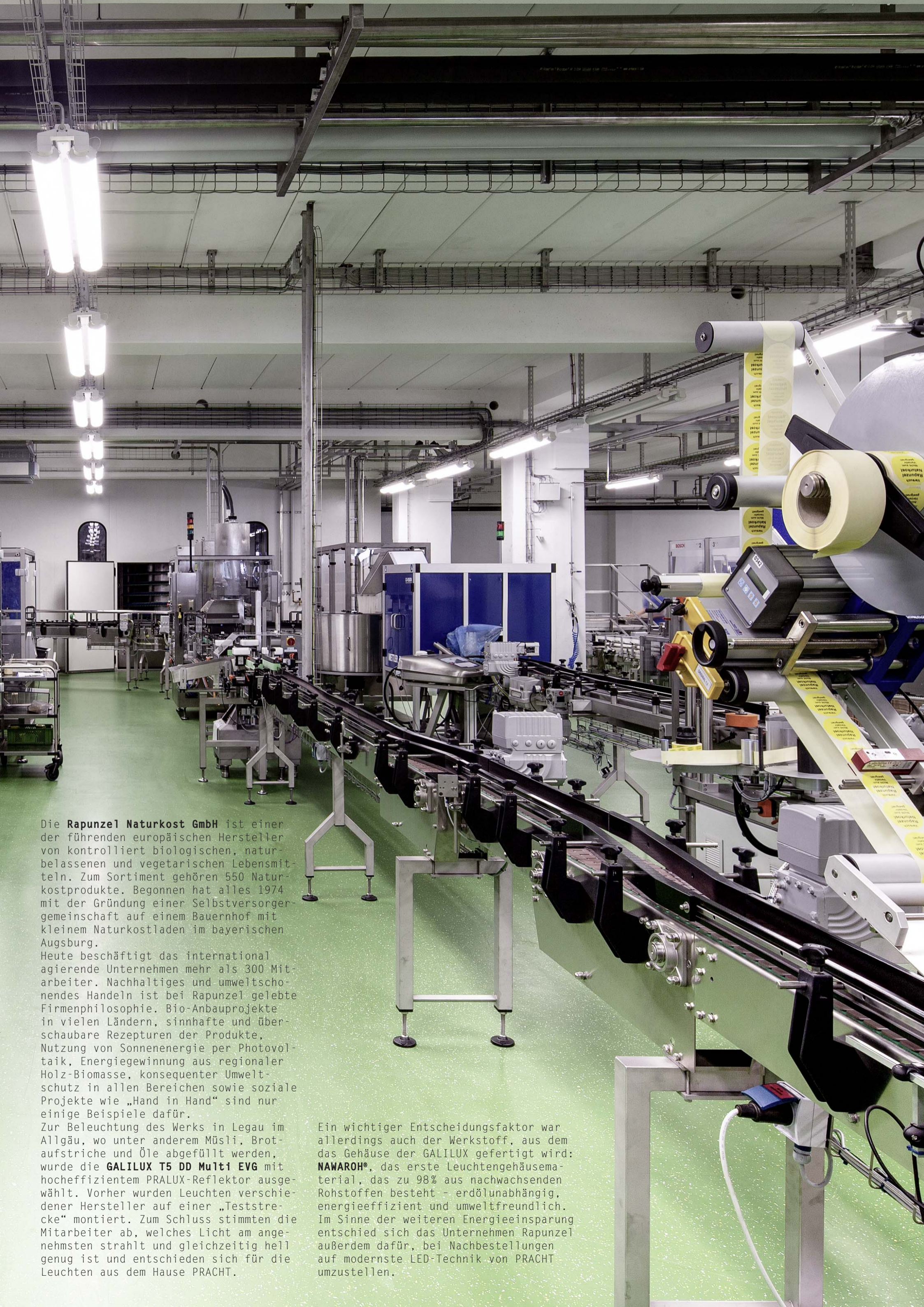
J. King



LICHT FÜR LEBENSMITTEL

BIO-LEBENSMITTELHERSTELLER RAPUNZEL BELEUCHTET WERK LEGAU MIT NACHHALTIG GEFERTIGTEN FREISTRABLERN VON PRACHT

BEI RAPUNZEL IM EINSATZ: 80 Freistrahler GALILUX T5 DD Multi EVG
LEUCHTEN, DEREN GEHÄUSE ZU 98%
AUS NACHWACHSENDEN ROHSTOFFEN BESTEHT



Die **Rapunzel Naturkost GmbH** ist einer der führenden europäischen Hersteller von kontrolliert biologischen, naturbelassenen und vegetarischen Lebensmitteln. Zum Sortiment gehören 550 Naturkostprodukte. Begonnen hat alles 1974 mit der Gründung einer Selbstversorgergemeinschaft auf einem Bauernhof mit kleinem Naturkostladen im bayerischen Augsburg.

Heute beschäftigt das international agierende Unternehmen mehr als 300 Mitarbeiter. Nachhaltiges und umweltschonendes Handeln ist bei Rapunzel gelebte Firmenphilosophie. Bio-Anbauprojekte in vielen Ländern, sinnhafte und überschaubare Rezepturen der Produkte, Nutzung von Sonnenenergie per Photovoltaik, Energiegewinnung aus regionaler Holz-Biomasse, konsequenter Umweltschutz in allen Bereichen sowie soziale Projekte wie „Hand in Hand“ sind nur einige Beispiele dafür.

Zur Beleuchtung des Werks in Legau im Allgäu, wo unter anderem Müsli, Brotaufstriche und Öle abgefüllt werden, wurde die **GALILUX T5 DD Multi EVG** mit hocheffizientem PRALUX-Reflektor ausgewählt. Vorher wurden Leuchten verschiedener Hersteller auf einer „Teststrecke“ montiert. Zum Schluss stimmten die Mitarbeiter ab, welches Licht am angenehmsten strahlt und gleichzeitig hell genug ist und entschieden sich für die Leuchten aus dem Hause PRACT.

Ein wichtiger Entscheidungsfaktor war allerdings auch der Werkstoff, aus dem das Gehäuse der GALILUX gefertigt wird: **NAWAROH®**, das erste Leuchtgehäusematerial, das zu 98% aus nachwachsenden Rohstoffen besteht - erdölnabhängig, energieeffizient und umweltfreundlich. Im Sinne der weiteren Energieeinsparung entschied sich das Unternehmen Rapunzel außerdem dafür, bei Nachbestellungen auf modernste LED-Technik von PRACT umzustellen.

NICHTS FÜR WEICHEIER

WIE LEUCHTEN BESCHAFFEN SEIN MÜSSEN, UM IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE ZU BESTEHEN

DER ALLROUNDER APOLLO LED

Einsatzbereiche: Industriehallen,
Lebensmittelproduktion, Logistikzentren,
Kühlhäuser, Werkstätten, Wartungshallen

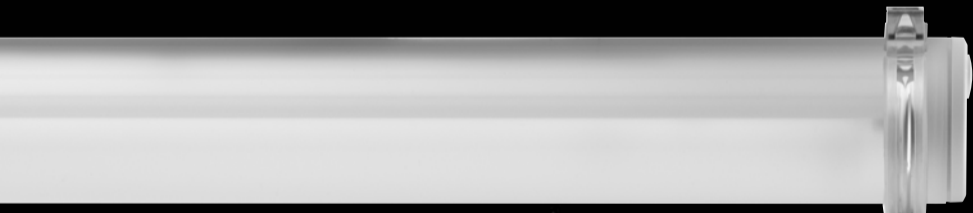


- Allseitig geschlossenes Gehäuse aus glasfaser-
verstärktem Polyester, weitestgehend säure- und
laugenbeständig
- Hocheffiziente LED-Technik
- Parabol-Spiegelrohrreflektor aus PRACHTOPAL mit MID
POWER LED
- Tief-, breit- oder raumstrahlend
- Homogener Lichtaustritt, schwenkbar
- Kurze, alterungsbeständige Dichtungen aus Silikon
- Sofort 100% Lichtstrom
- Optional: Gehäuse aus Polycarbonat oder Aluminium,
dimmbare Version, verschiedene Lichtfarben, Durch-
gangsverdrahtung (max. 7 x 2,5mm²)

IP65

DIE GANZ DICHT TUBIS LED

Einsatzbereiche: ungeschützter Außenbereich,
Industrie- und Waschanlagen, Bereiche mit
hoher Luftfeuchtigkeit, Fassadenbeleuchtung



- Rundum dichtes, allseitig geschlossenes Rohrgehäuse
aus PRACHTOPAL (schlagzäh und weitestgehend säure-
und laugenbeständig)
- Kurze, alterungsbeständige Dichtungen aus Silikon
- Geeignet für Decken-, Pendel-, waage- und senkrech-
te Wandmontage
- Hocheffiziente LED-Technik
- Tief-, breit- oder raumstrahlend
- Sofort 100% Lichtstrom
- Optional: Gehäuse aus Polycarbonat oder Silikat-
glas, dimmbare Version, verschiedene Lichtfarben,
Durchgangsverdrahtung (max. 5 x 2,5mm²)

IP68 / IPX9K

DIE KÜHLE BLONDE ALASKA LED

Einsatzbereiche:
Kalte Umgebungen, Tiefkühlhäuser



- Allseitig geschlossenes Gehäuse aus glasfaser-
verstärktem Polyester, weitestgehend säure- und
laugenbeständig
- Anschluss durch Wieland Stecksystem
- Spezielle LED- und Konvertertechnik für besonders
tiefe Temperaturen
- Parabol-Spiegelrohrreflektor aus PRACHTOPAL mit MID
POWER LED
- Tief-, breit- oder raumstrahlend
- Homogener Lichtausstritt, schwenkbar
- Kurze, alterungsbeständige Dichtungen aus Silikon
- Sofort 100% Lichtstrom
- Optional: Abdeckung aus Polycarbonat (klar),
dimmbare Version, verschiedene Lichtfarben,
Durchgangsverdrahtung (max. 5 x 2,5mm²)

IP65





SO ENTSTEHEN HELDEN

In Fachkreisen gilt das Familienunternehmen PRACHT als Leuchten-Manufaktur und innovative Ideenschmiede. Dieses Image kommt nicht von ungefähr. Durch Erfindungen, wie z.B. die revolutionäre Verkürzung von Dichtungswegen mit alterungsbeständigem Silikon, gehört die Marke PRACHT seit Jahren zur Spitze der Marktführer. Dazu kommt die hohe Fertigungstiefe am Firmensitz in Buchenau bei Marburg. Sie schließt z.B. die zukunftsweisende LSR-Dichtungsfertigungstechnologie (Liquid Silicone Rubber) mit ein. Einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren ist allerdings die weltweit bekannte hohe PRACHT-Qualität.

Als „Held“ in die Freiheit entlassen werden bei PRACHT nur solche Produkte, die das außergewöhnlich harte und konsequent durchgängige PRACHT-Qualitätssystem erfolgreich absolviert haben. Es beginnt schon bei der Produktidee, setzt sich fort über Konstruktion, Werkstoffe und Komponenten - bis hin zur Absicherung der für PRACHT-Produkte bekannten Langlebigkeit. Jede Neuentwicklung durchläuft nicht nur die vom Gesetzgeber vorgeschriebenen Qualitäts- und Zulassungstests, sondern im Vorfeld zusätzlich einen harten Testparcours, der sich direkt in den PRACHT Werken befindet.

NUR WER HIER DURCHKOMMT, HAT DAS ZEUG ZUM PRACHT-PRODUKT

OUTDOOR DRILL

Wind und Wetter, Dauerregen, Winterfrost, Sommerhitze, Nebel und volle Sonnenglut. Im unternehmenseigenen Langzeit-Prüffeld auf dem Werkdach testet PRACHT Neuentwicklungen unter realen Bedingungen und gewinnt dadurch wertvolle Erfahrungswerte, ergänzend zu allen noch folgenden Labortests nach den entsprechenden Normen.

WATER PROOF

PRACHT unterhält ein eigenes Schutzart-Testlabor, in dem Produkte sehr harten Einflüssen ausgesetzt werden, z.B. dem klassischen Hochdruck-Dampfstrahl. Der gehört in vielen Industriebetrieben zur Reinigungsroutine.

DEATH VALLEY

Ein Extrem für jedes Produkt. Nur wer diese Tests übersteht, wird mit Serienreife belohnt. Im eigenen Temperatur-Messlabor simuliert PRACHT computerunterstützt das Verhalten von neuen Leuchten und Komponenten auf z.B. extrem hohe Umgebungstemperaturen von bis zu 60°C.

BOOT CAMP

Leuchten, die in vandalismusgefährdeten Bereichen wie z.B. in U-Bahnhöfen, Unterführungen, Stadien oder Parkhäusern eingesetzt werden, schickt PRACHT durch spezielle mechanische Belastungstests. Hier wirken fallende Gewichte mit der Einschlagskraft von Baseballschlägern auf nagelneue Produktmuster ein. Auch hier gilt: Nur die stärksten kommen durch.

NORTH POLE

Die intensive Zusammenarbeit mit unabhängigen Universitäten ermöglicht PRACHT den Zugang zu modernsten Test- und Prüfverfahren. So auch in den verschiedenen Klimakammern der Universität Kassel. Ob simuliertes Kühlhaus oder klirrende Kälte wie am Nordpol - hier werden die anwendungsspezifischen Eigenschaften von PRACHT-Leuchten realitätsnah und rücksichtslos getestet.

ZUM SCHLUSS DER RITTERSCHLAG DURCH DEN VDE

Nach der Test-Tortur bei PRACHT und nach der Begutachtung durch unabhängige Universitäten und Forschungseinrichtungen werden die Leuchten durch den VDE in Offenbach nach den ENEC-Richtlinien zertifiziert.

FUNKTIONSPRÜFUNG VOR AUSLIEFERUNG - BEI JEDER EINZELNEN LEUCHE

Um zu gewährleisten, dass jede Leuchte, die das Werk verlässt, einwandfrei funktioniert, wird bei PRACHT nicht jedes zehnte, sondern jedes einzelne Produkt auf Herz und Nieren geprüft. Dazu durchläuft es mehrere Prüfschritte in speziell geeichten Anlagen.

GARANTIERTER MEHRWERT

SOLIDE UND TRANSPARENT SONNENKLAR STATT KLEINGEDRUCKT

Ein wichtiges Entscheidungskriterium bei der Planung industrieller Lichtanlagen ist die Einschätzung der Nutzlebensdauer. Sie wird im L-Wert benannt. Er sagt aus, nach welcher Zeitspanne der Lichtstrom eines Leuchtmittels auf einen angegebenen Wert sinkt. Eine Lebensdauer von L70 beschreibt z.B. den Zeitraum, nach dem ein Leuchtmittel noch 70% seiner Helligkeit erreicht. Doch wie lange wird diese Lebensdauer garantiert? Nicht selten hängt die Gewährung solch langer Zeiträume mit der Einhaltung ganz spezifischer, im „Kleingedruckten“ festgehaltenen Nutzungsparameter und Nutzungsvorschriften ab.

Die Premiummarke PRACT bleibt im Sinne von Transparenz und Solidität auch weiterhin bei 5 Jahren Garantie auf alle LED Leuchten (Baureihe LUNA N LED 2 Jahre). Schließlich sorgt die gerade bei industriellen Anwendern geschätzte PRACT-Qualität bei vielen PRACT-Produkten für eine so lange Lebensdauer, dass die Summe ihrer „Lebensstunden“ die magische Grenze von 10 Jahren auch ohne große Worte überschreitet.

ZERTIFIZIERT NACH INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)

Durch den Einsatz von chemikalienresistenten Materialien und die besondere Formgebung der Oberfläche für eine leichte Reinigung, erfüllen PRACT-Leuchten die Anforderungen für eine IFS-Zertifizierung.

ZERTIFIZIERT NACH DIN EN ISO 9001

Alle PRACT-Leuchten sind durch das Zertifizierungsinstitut des VDE zertifiziert. Das international anerkannte Zertifikat stellt einen Maßstab hinsichtlich der Vergleichbarkeit der Produktqualität dar.

LEUCHTEN PRÜFZEICHEN ENEC

PRACT-Leuchten sind durch den VDE ENEC-zertifiziert.



LED FÜR GRÜNEN TEE

TEEKANNE FORDERTE HÖCHSTE ENERGIEEFFIZIENZ FÜR DIE NEUE PRODUKTIONSHALLE

TRADITIONSMARKE MIT STARKER UMWELTORIENTIERUNG

Das Familienunternehmen **TEEKANNE GmbH und Co. KG** ist seit mehr als 130 Jahren einer der führenden Teeanbieter weltweit. Am Stammsitz in Düsseldorf werden auf 9.000m² jedes Jahr bis zu 3 Milliarden Teebeutel in hochmodern vernetzten Produktionsanlagen hergestellt. Verantwortung für die Umwelt zu übernehmen gehört schon immer zur Markenidentität.

Deshalb legt TEEKANNE besonderen Wert auf nachhaltiges Handeln nach eigens dafür entwickelten Standards. Dazu gehören z.B. die Beschaffung der Rohprodukte im Einklang mit Mensch und Natur, der möglichst emissionsreduzierte Transport, die umweltschonende Verarbeitung und nach FSC-Richtlinien hergestellte Teebeutelkartons. So wundert es nicht, dass beim Bau der neuen Produktionshalle ebenfalls hohe Maßstäbe in Sachen Energieeffizienz und Umweltschutz angesetzt wurden.

LICHTKONZEPT MIT HOHEM NACHHALTIGKEITSANSPRUCH

Zur Ausleuchtung des Abfüllprozesses im ersten Stock der **neuen Produktionshalle** erwartete TEEKANNE eine ganz besondere Lichtlösung. Sie sollte die Fläche homogen ausleuchten und zusätzlich die Fähigkeit besitzen, Licht bedarfsgerecht auszurichten, z.B. vor Regalen.

Darüber hinaus sollte sie alle laut IFS Food-Zertifizierung zur Lebensmittelsicherheit erforderlichen Anforderungen erfüllen. Und sie sollte mit modernster, energiesparender LED-Technik ausgestattet sein, denn die Infrastruktur des Neubaus war bereits durchgängig auf Umweltentlastung ausgerichtet.

PRACHT-LÖSUNG MIT ENERGIESPARENDER LED-TECHNIK

Die Wahl fiel auf eine Leuchte, die sich in der Industrie einen Namen als robuster und sehr effizienter Allrounder machen konnte: **Die APOLLO LED von PRACHT**. Als Langfeldleuchte erhellt sie zum einen die Produktionsfläche gleichmäßig, zum anderen ermöglicht sie dank Ihrer schwenkbaren Lampenschutzrohre eine gezielte Ausleuchtung bestimmter Arbeitsbereiche. Darüber hinaus sorgen ihre LEDs sowie ihre Einbindung in eine automatische Beleuchtungssteuerung für den erwarteten ökonomisch wie ökologisch wertvollen Energieeinsparungseffekt. Werte wie Nachhaltigkeit, Qualität und Tradition sind auch bei PRACHT wichtige Bestandteile der Firmenphilosophie. Insgesamt wurden **172 Leuchten** geliefert.

BEI TEEKANNE IM EINSATZ:
172 Freistrahler APOLLO LED 2 x 79,2W



14 FRAGEN AN HEIKO DERSCH

Wir stellen in den PRACHT News regelmäßig Mitarbeiter aus allen Abteilungen unseres Hauses vor. In dieser Ausgabe befragen wir unseren langjährigen Mitarbeiter Heiko Dersch.



Heiko Dersch, Leiter der PRACHT Kunststofftechnik

1. Seit wann bist Du bei PRACHT beschäftigt?

Mittlerweile sind es schon 23 Jahre! Seit 1991 bin ich hier beschäftigt.

2. Wie bist Du an Deine Stelle gekommen? Über Bekannte, durch eine Anzeige?

Über meinen Vater, der in den siebziger Jahren hier gearbeitet hat.

3. Welche Aufgaben hattest Du, als Du hier begonnen hast?

Ich bin als Kunststoffformgeber eingestellt worden und mein Schwerpunkt war damals die Bedienung und Wartung der Maschinen. Nebenbei war ich LKW-Fahrer und habe im Lager mitgeholfen.

4. Welche Aufgaben hast Du heute?

Heute bin ich Abteilungsleiter in der Kunststofftechnik und verantworte den kompletten Bereich der DUROPLASTE, THERMOPLASTE, ELASTOMERE und BIOPLASTICS.

5. Was hat sich bei PRACHT Deiner Meinung nach in den letzten Jahren verändert?

Wir sind in den letzten Jahren unglaublich stark gewachsen und haben uns auf dem Weltmarkt durchsetzen können.

6. Gibt es Dinge, die sich verbessert haben?

Es hat sich immer etwas verbessert und es wurden viele Dinge immer wieder erneuert.

7. Was bedeutet Licht für Dich?

Licht ist etwas, was Sicherheit und Wohlgefühl gibt.

8. Welche PRACHT-Leuchte findest Du besonders gut und warum?

Mir gefällt unsere Baureihe BERNINA am besten. Die Rundungen an der Leuchte finde ich einfach schön.

9. Seit 51 Jahren existiert die Alfred PRACHT Lichttechnik GmbH, was denkst Du im ersten Moment, wenn Du das hörst?

Zukunft. Aber vor allem auch Erfahrung aus der Vergangenheit. Denn nur diese hat uns so stark gemacht, wie wir sind.

10. Was wünschst Du der Firma PRACHT für die Zukunft?

Gute Fachkräfte, viele Aufträge und neue Entwicklungen, so dass wir in 49 Jahren unseren 100. Firmengeburtstag feiern können.

11. Wenn Du der Firma PRACHT ein grundlegendes Merkmal zuordnen müsstest - was wäre das?

Teamgeist.

12. Was macht die Firma PRACHT in Deinen Augen besonders?

Dass die Firma PRACHT langjährige Erfahrungen sammeln konnte. Und dies bezieht sich auf beide Bereiche, die Lichttechnik und die Kunststofftechnik.

13. Welcher Unternehmenswert ist Dir persönlich am wichtigsten und warum?

Humor, denn ohne Spaß bei der Arbeit geht es einfach nicht!

14. Was hältst Du von unserer Mitarbeiteridee „Gemeinsam an Morgen denken“?

Diese Idee ist sehr gut bei den Mitarbeitern angekommen und ist eine tolle Ergänzung zu unseren 7 Unternehmenswerten.



PRACHT KUNSTSTOFFTECHNIK

HOCHWERTIGE KOMPONENTEN - MADE IN GERMANY

FERTIGUNG EIGENER KUNSTSTOFFTEILE - SEIT 1963

Jede Komponente, die in einer PRACHT-Leuchte verbaut wird, muss von erstklassiger Qualität sein. Deshalb produziert PRACHT am Stammsitz in Dautphetal-Buchenau an der Lahn bereits schon seit mehr als 50 Jahren einen großen Teil der benötigten Kunststoffteile selbst. Zum Beispiel das Leuchten-Innenleben, das die Elektrobauteile hält, Fassungen, Gehäusedeckel, Parabolkappen und Isolierkappen für Verbindungsteile. Die dadurch erreichte hohe Fertigungstiefe ist in dieser Branche beispielhaft.

SUPPLY CHAIN PARTNER BEDEUTENDER KUNSTSTOFFHERSTELLER

Der Bereich Kunststofftechnik bei PRACHT beliefert seit Langem auch andere Industrieunternehmen, die Kunststoffteile produzieren. Besonders hohe Qualitätsanforderungen stecken hinter Aufträgen, die mit der Automobilindustrie zu tun haben. Hier hat sich das PRACHT-Qualitätsbewusstsein über die Jahre bewährt. Kunststoffteile von PRACHT sind inzwischen in vielen Modellen bedeutender Automarken zu finden.





FISCH FÜR FEINSCHMECKER

ROTBARSCHFILET MIT TRÜFFELSAUCE

EIN REZEPT FÜR 4 PERSONEN – VON HILDEGARD PRACHT

ZUTATEN

Rotbarschfilet

- 1 kg Rotbarsch- oder Heilbuttfilet
- 1/2 Tasse Mehl
- 1/2 Tasse Paniermehl
- Saft von 1 Zitrone
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Trüffelsauce

- 30 g Butterschmalz
- 1 gehäufte Esslöffel Mehl
- 1/2 Tasse Gemüsebrühe
- 1 Becher süße Sahne
- 3 Esslöffel hochwertiges Trüffelöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rotbarschfilet

Fischfilets waschen, trocknen und nach dem Entfernen restlicher Gräten mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Mehl und Paniermehl mischen und das Fischfilet darin wenden. In Butterschmalz goldbraun braten.

Trüffelsauce

Butterschmalz schmelzen lassen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und unter ständigem Rühren ausschwitzen lassen. Die Gemüsebrühe mit Sahne verrühren und unter schnellem Rühren dazugeben. Beim Aufkochen je nach Bedarf noch etwas Wasser dazugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Jetzt das Trüffelöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten & Dekorieren

Den Fisch zusammen mit Salzkartoffeln auf dem gewärmten Teller anrichten und Trüffelsauce darüber geben. Soweit verfügbar, frischen Trüffel hauchdünn darüber hobeln. Abschließend die Kreation mit Lila Kartoffelchips der Marke „Sibell la vie!“ dekorieren.

Guten Appetit!



LECKERE FAKTEN

WISSENSWERTES RUND UM DAS THEMA LEBENSMITTEL

0,8

Scholle hat nur 0,8 g Fett je 100 g. Im Vergleich dazu der Aal: 15 g Fett je 100g.

(Quelle: wikipedia.de)

1

Das einzige Essen, das nicht verderben kann, ist Honig.

(Quelle: interessante-fakten.de)

7,55 MRD

2013 lag der Umsatz an Bio-Lebensmitteln in Deutschland bei 7,55 Mrd. Euro - das ist eine Steigerung um 7,2% gegenüber 2012.

(Quelle: foodwatch.de)

11,4

Die Lebensdauer der APOLLO LED beträgt bis zu 100.000 Std., dies entspricht bei Dauerbetrieb 11,4 Jahren.

(Quelle: Alfred Pracht Lichttechnik GmbH)

83

Austern, die „Zierde des Meeres“, bestehen zu 83% aus Wasser. Der Rest: ca. 9% Eiweiß, 4,8% Kohlenhydrate und 1,2% Fett.

(Quelle: Magazin GOURMETREISE)

130 MIO

Weltweit werden jährlich rund 130 Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte verzehrt.

(Quelle: Fisch-Informationszentrum e.V.)

10 MIO

Bei Teekanne werden täglich 10 Millionen Teebeutel hergestellt.

(Quelle: wikipedia.org)

1876

Milkschokolade wurde 1876 in der Schweiz von David Peter erfunden.

(Quelle: interessante-fakten.de)

19.396

Mit 19.396 Tonnen Tee genossen die deutschen Verbraucher im vergangenen Jahr 2,3% mehr als im Vorjahr.

(Quelle: Deutscher Teeverband e.V.)

5 MIO

Ein Kilogramm Zucker besteht aus ungefähr 5 Millionen Zuckerkörnern.

(Quelle: interessante-fakten.de)



PRACHT®

BIN BALD DA*



TUNNEL

INDUSTRIE

FLUCHTWEGE

* TIOGA - UNSER BRANDNEUES PRACHTSTÜCK. AB NOVEMBER 2014.