

Hackschnitzel-Heizung lässt Paprika reifen

Familie Scherzer aus Lohe baut Biomasse-Kraftwerk für 1,3 Millionen Euro — Umweltfreundliche Technologie

VON HARTMUT VOIGT

Dramatisch steigende Heizkosten und ein sich abzeichnender Klimawandel haben die Loher Bauernfamilie Scherzer dazu bewegt, ein Biomasse-Kraftwerk zu errichten. Geschätzte Kosten: rund 1,3 Millionen Euro.

In Sichtweite des Flughafens planen derzeit Baumaschinen das Ackerland, Arbeiter gießen Betonfundamente und schweißen an einem zwölf Meter hohen Pufferspeicher für Warmwasser. Das weithin sichtbare Kennzeichen – ein 25 Meter hoher Kamin – wird in Kürze errichtet. Die Betonpfeiler für die 61 Meter lange Halle des Kraftwerks stehen bereits.

„Die Gaspreise haben sich in den vergangenen fünf Jahren verdoppelt. Im letzten Jahr waren es 900 000 Euro, das hat unsere Gewinne immer mehr aufgeessen“, erzählt Peter Scherzer, der – neben der Bewirtschaftung von zwölf Hektar Freiland – Paprika und Tomaten auf 40 000 Quadratmetern Gewächshaus zieht: Die neue, mit Hackschnitzeln befeuerte Heizung ist nur für diese Gemüseproduktion vorgesehen – sowie für einen weiteren Hektar Glasfläche von zwei Nachbarn. Im Grunde könnte man noch Teile des Flughafens mitversorgen. Erste Kontakte gab es schon, doch dieses Thema ist reine Zukunftsmusik. Das Kraftwerk muss zunächst einmal zuverlässig funktionieren.

Etwas für reine Luft tun

Familie Scherzer hat sich entsprechende Anlagen in Fürth und Erlangen angesehen. Überzeugt haben sie die Berechnungen des Projektbüros Wolfgang Windisch, der das Vorhaben planerisch umsetzt. Der Schritt wurde ganz genau überlegt, denn schließlich muss man die Energieleistung von zwei Millionen Kubikmeter Erdgas ersetzen. Die Landwirte aus Lohe entschieden sich für die Kohlendioxid-neutralen Hackschnitzel. Peter Scherzer liebäugelte ursprünglich mehr mit Kohle, weil die Anlage dann weniger aufwändig zu betreiben



Stefan, Eva und Peter Scherzer stehen mit Projektplaner Wolfgang Windisch auf der Baustelle des Kraftwerks. Foto: Voigt

wäre. Doch Sohn Stefan Scherzer hatte eine klare Meinung: „Wir wollen weg von den fossilen, hin zu nachwachsenden Rohstoffen. Und da Hackschnitzel CO₂-neutral sind, tun wir etwas für die Luftreinhaltung.“ Auch für Ehefrau Eva Scherzer als Bauherin der Heizanlage war es wichtig, dass sich kein Kohlestaub auf die Glashäuser und die Umgebung legt.

Die Brennstoffkosten lassen sich – nach jetzigen Berechnungen – halbieren. Allerdings ist durch intensivere

Wartung, höhere Betriebskosten und Verschleiß letztlich eine Einsparung von 30 Prozent realistisch, erklärt Projektplaner Windisch. Die Heizung läuft gänzlich computergesteuert: Mit Ultraschall kann man die Größe der Hackschnitzel-Haufen erfassen, der Nachschub zum Brenner erfolgt vollautomatisch. 6000 Tonnen Holzreste werden in zwölf Monaten verfeuert.

Das erste Jahr ist sicher ein Lernjahr mit der neuen Technologie, meint Eva Scherzer, Störungen könnten

durchaus auftreten. Dennoch glaubt keiner, dass man in der abseits gelegenen Anlage übernachten muss, um die Heizung am Laufen zu halten. Die Nachbarn verfolgen das anspruchsvolle Projekt mit Neugier und Interesse. „Natürlich besteht ein gewisses Risiko“, räumt Peter Scherzer ein, „und wir haben viel Für und Wider besprochen. Aber jetzt haben wir uns entschieden und ziehen es durch.“ Am 30. März ist Richtfest, Anfang Mai soll der Betrieb anlaufen.