

Wirtschaft / Innovationen



Dr. Steffi Schorcht, MA Marketing / Vertrieb, präsentiert Früchtetrocknung mit dem von IBT entwickelten Infrarot-Verfahren.

Backwaren brauchen nur noch etwa die Hälfte ihrer herkömmlichen Backzeit, schmecken aber um ein Vielfaches besser, Obst ist in etwa zwei Stunden knackig getrocknet und behält dabei sein volles Aroma, lackierte Autoteile können in einem Viertel der bisherigen Zeit getrocknet werden, durchfeuchtete Wände werden schonend aber nachhaltig getrocknet... Und das alles bei einem Minimalaufwand an Energie.

Die Infrarot-Technologie, die hinter all dem steckt heißt STIR® (selektives transformiertes Infrarot) und wurde bei der Freiburger Firma IBT.InfraBioTech GmbH

Zum Trocknen, Backen, Wohlfühlen... - Infrarottechnologie aus Freiburger Ideenschmiede

(IBT) entwickelt und zur Marktreife geführt. Das Unternehmen selbst wurde vor 10 Jahren vom heutigen Geschäftsführer Dr. Peter John gegründet, der damals mit einem Mitarbeiter - einem Ingenieur/Konstrukteur - und einem Kopf voller innovativer Ideen zum Einsatz von Infrarottechnologie startete.

Die Erfolgsgeschichte der heute insgesamt 14köpfigen IBT-Mannschaft begann 2002 mit der "Jahrhundertflut" in Sachsen. Damals wurde der Infrarot-Wandtrockner zur Serienreife geführt und half in vielen Häusern, die durchssten Wände zügig und dennoch schonend zu trocknen. Ein Jahr später schaffte IBT auch mit dem Thema "Backen mit STIR®" den Durchbruch am Markt. Auf der Internationalen Backmesse IBA zeigte sich die Bäckerwelt begeistert von dem schonenden und obendrein noch Zeit und Energiekosten sparenden Verfahren. Einer der ersten, der sich einen mit der Freiburger Technologie ausgestatteten Backofen zulegte, war der heutige Vizepräsident des Sächsischen Handwerkstages, Bäckermeister Roland Ermer. Er schätzt an seinem Infrarot-Backofen, dass die Backware schonender gebacken und damit weniger Stress ausgesetzt wird und nicht so austrocknet, wie beim herkömmlichen

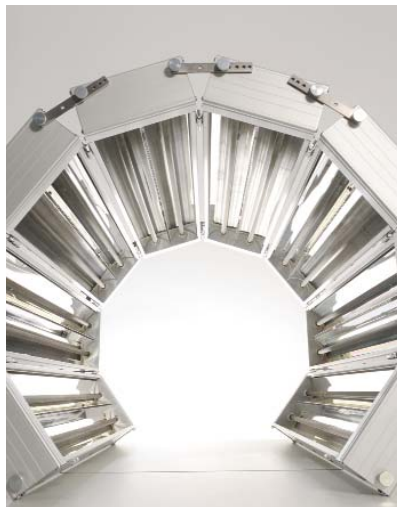
Backverfahren. Damit bleiben Wert- und Aromastoffe viel besser in der Backware enthalten. Ähnlich verhält es sich beim Trocknen von Obst. Und die Einsatzgebiete reichen noch viel weiter: "In der Automobilindustrie sowie in der Kunststoffverarbeitung sehen wir ein großes Potential, eben so bei der Herstellung von Tiernahrung und im Heizungsbereich", sagt Dr. John.

Aber worin besteht das "Geheimnis" der speziellen Infrarottechnologie aus Freiberg? "In der Beschichtung von elektrisch oder gasbetriebenen Strahlern mit einer ganz speziellen Funktionskeramik", sagt Dr. John. Möglich ist dies in fast allen Größenordnungen vom A4-Format bis hin zu mehreren 100 Quadratmetern. Bei der Herstellung der Geräte arbeitet IBT mit Kooperationspartnern bundesweit zusammen, einzig der Wandtrockner wird komplett bei IBT produziert.

Und trotz aller Erfolge ist Dr. John noch nicht ganz zufrieden: "Energieeinsparende Technologien wie unsere haben noch nicht den öffentlichen Stellenwert, der ihnen eigentlich zukommt. Und auch wenn es um die Verteilung von Fördermitteln geht, fallen energieeinsparende Innovationen noch zu oft durchs Raster."



Undine Aust, Dipl.-Ing. für Werkstoffentwicklung, installiert Messtechnik an einem Versuchs-Backofen.



Strahleranordnung, die einen Infrarot-Tunnel symbolisiert.

(alle Fotos auf dieser Seite: IBT)



Dr. Peter John, Geschäftsführer (rechts) erklärt zum Tag der Energie einen technischen Versuch mit Infrarotstrahlern.

