Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte hier.

Dezember // 2022

Liebe Leserinnen und Leser,

in unserer letzten Newsletter-Ausgabe für dieses Jahr möchte unser Vorstand traditionsgemäß wieder einen Weihnachtsgruß an Sie richten. Und wir blicken voller Vorfreude auf das nächste Jahr, denn: Das Schüttgut-Urgestein Engelsmann wird 150 Jahre alt!

In unserem Praxisbeispiel, das wir für Sie ausgesucht haben, geht es diesmal um eine anspruchsvolle Siebaufgabe bei der Herstellung von PVC. Wir zeigen Ihnen, wie Sie trennscharf, energieeffizient und mit hohem Durchsatz Überkorn bzw. agglomeriertes PVC-Pulver aus Ihrem Prozess abtrennen.

Und falls Sie für die Feiertage noch eine besondere, kulinarische Idee brauchen, haben wir wieder ein leckeres Kochrezept für Sie. Nur so viel: Es geht nach Asien.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich Nachkochen!
Ihr Engelsmann-Team

Weihnachtsgruß unseres Vorstandes

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr 2022 neigt sich dem Ende zu und wird zweifellos in die Geschichte eingehen. Als ob die Corona-Pandemie, der Klimawandel und die Energiewende nicht schon herausfordernd genug wären, herrscht seit 10 Monaten Krieg in der Ukraine. Und auch mit Blick auf China ist uns bewusst geworden, wie problematisch unsere Abhängigkeiten sind. Sicher ist nur eins: wir schaffen es nur gemeinsam, die Krisen und Herausforderungen unserer Zeit zu meistern.

Wie viele andere Unternehmen kämpfen auch wir bei Engelsmann mit anhaltenden Lieferkettenproblemen und den gestiegenen Energie- und Rohstoffpreisen. Dass es uns auch in diesem Jahr gelungen ist, so viele interessante Projekte erfolgreich abzuschließen, ist vor allem dem unermüdlichen Einsatz unserer Kolleginnen und Kollegen zu verdanken. Und natürlich der Treue unserer Kunden. Herzlichen Dank dafür!

Besonders stolz sind wir darauf, dass wir in 2022 unser Portfolio im Bereich Containment um die Siebtechnik erweitern konnten. Mit der neuen Siebmaschine JEL Konti II CTM haben wir unsere erste Containment-Siebmaschine erfolgreich markteingeführt. Neben Lösungen für die Entleerung und Befüllung von Big Bags bis OEB 4 war dies der nächste logische und wichtige Schritt bei der Erschließung dieses Geschäftsfeldes. Auch in 2023 werden wir weiter am Ausbau unseres Containment-Programms arbeiten.

Mit Spannung und Vorfreude blicken wir nun ins neue Jahr. Wir freuen uns über die bereits geplanten Projekte, an denen wir schon heute arbeiten. Und natürlich auf neue Aufgabenstellungen, die wir für unsere Kunden lösen dürfen. Darüber hinaus hat für alle bei Engelsmann das Jahr 2023 eine ganz besondere Bedeutung: Wir feiern unser 150. Firmenjubiläum! Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren.

Im Namen des gesamten Engelsmann-Teams wünschen wir Ihnen eine besinnliche Zeit, herrliche Weihnachten und ein gesundes, erfolgreiches neues Jahr!

Mit besten Grüßen

Christian Wernicke & Christian Kretzu
Vorstand J. Engelsmann AG

Schüttguthandling seit 150 Jahren: Engelsmann feiert nächstes Jahr Firmenjubiläum!

Vor fast genau 150 Jahren wurde Engelsmann von Johann „Jean“ Engelsmann gegründet. Und schon damals drehte sich bei uns alles um Schüttgut: Unsere Mühlsteine und andere Komponenten für die Getreidemüllerei waren bekannt und gefragt.

Auch 150 Jahre später ist unsere Leidenschaft für Schüttgut ungebrochen. Spezialisiert auf Siebtechnik, Big Bag Handling und Mischtechnik zählen wir heute zu den weltweit führenden Anbietern hochwertiger, verfahrenstechnischer Lösungen für Kunden aus Chemie, Pharma und Food.

Im Sommer 2023 werden wir dieses Jubiläum selbstverständlich feiern. Bis es soweit ist, laden wir Sie herzlich auf eine Reise in unsere Vergangenheit ein. Unsere Geschichte in Bildern finden Sie im Bereich Unternehmen auf unserer Homepage. Hier geht es zur Bilderstrecke.

Staubfreies Abtrennen von Überkorn beim Sieben von PVC-Pulver

PVC-Pulverkann nur dann optimal zu Kunststoff-Formteilen weiterverarbeitet werden, wenn es in einer homogenen, feinpulvrigen Körnung vorliegt. Aus diesem Grund werden das Überkorn bzw. Agglomerate im Produkt vorher mit Hilfe von Siebmaschinen abgetrennt. Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit der richtigen Siebtechnik nicht nur trennscharf und staubfrei Überkorn absieben, sondern auch Betriebskosten senken sowie Ihre Produktivität und Energieeffizienz signifikant steigern können. Hier geht es zum Praxisbeispiel.

Unser Rezepttipp zu Weihnachten: Gua Bao Buns mit Hackfleisch und Hoisin-Sauce

Die Weihnachtszeit ist bekanntlich auch eine Zeit des leckeren Essens. Falls Sie jenseits der „klassischen“ Weihnachtsgerichte einmal etwas anderes ausprobieren möchten – mit Gua Bao Buns landen Sie z.B. an Heiligabend oder auf Ihrer Silvesterparty einen Volltreffer!

Die Buns erinnern an kleine Dampfnudeln, da sie aus Hefeteig gemacht werden. Je nach Geschmack werden sie mit Gemüse oder Fleisch gefüllt und mit verschiedenen Saucen verfeinert. Wir stellen Ihnen eine Variante mit Gemüse, Hackfleisch und Hoisin-Sauce vor.

Zutaten (für 3-4 Personen, 10 Buns):

Für die Buns:

- 500 g Mehl (Typ 550)
- 20 g frische Hefe
- 150 ml lauwarme Milch
- 3 EL Öl
- 1 TL Zucker
- Salz

Für den Dip:

- 6 EL süß-scharfe Chilisauce
- 160 g Salat- oder Sriracha – Mayonnaise
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Limettensaft
- 1 TL Limettenschale (Abrieb)

Für die Füllung der Buns:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Bund Radieschen
- 4 Karotten
- 60 g Zucker
- 2 kleine Gurken
- 2 Schalotten
- 170 g Salat (z.B. Romana oder Pak Choi)
- 2 EL Joghurt
- 2 TL Weißweinessig
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Five-Spice-Gewürzmischung
- 3 EL Öl
- 150 ml heller Reisessig
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Hoisinsauce
- 80 g Röstzwiebeln
- Chiliflocken

Zubereitung:

1. Hefeteig: Hefe, 150 ml lauwarmes Wasser, Milch und Zucker in einer Schüssel verrühren. Mehl, 2 Tl Salz und Öl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in 10 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück ovalförmig (ca. 15x10 cm) ausrollen und jeweils zusammenklappen, dabei dazwischen ein Stück Backpapier legen, damit die beiden Hälften nicht zusammenkleben. Die Teigtasche auf ein Stück Backpapier setzen und abgedeckt 15 Min. gehen lassen.

3. Zum Dampfgaren einen großen Topf etwa 5 cm hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Einen Dämpfaufsatz aus Edelstahl oder Bambus auf den Topf stellen. Alternativ funktioniert auch ein rundes Kuchengitter. Teigstücke mitsamt Backpapier auf das Gitter setzen (ohne dass sie sich berühren) und mit einer großen Schüssel oder Deckel abdecken.Ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze dämpfen und abkühlen lassen.

4. Zwischenzeitlich Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Karotten waschen und in dünne Stifte schneiden. 90 ml Reisessig und 50 g Zucker verrühren, über Radieschen und Karotten geben und 1 Std. ziehen lassen.

5. Gurken entkernen und in dünne Stifte schneiden.

6. Salat in feine Streifen schneiden. In einer großen Schüssel 2 EL Joghurt, 2 EL Öl, 2 TL Weißweinessig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. Salat hinzugeben und kurz marinieren lassen.

7. Schalotten und Knoblauch fein hacken. Frühlingszwiebeln säubern, in dünne Ringe schneiden.

8. Hackfleisch im heißen Öl anbraten und Schalotten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Five-Spice-Gewürz und 1 Tl Zucker hinzugeben und kurz mitrösten. Sojasauce, Hoisinsauce, übrigen Reisessig und 100 ml Wasser untermischen, 5 Min. köcheln lassen. Mit Chiliflocken und Salz abschmecken.

9. Für den Dip die Mayonnaise mit der süß-scharfen Chilisauce, Limettensaft, Limettenschale und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10. Die Buns mit dem Dip bestreichen, Hackfleisch, Gemüse, Salat und Röstzwiebeln in die Buns füllen und genießen.

Die Bao Buns funktionieren natürlich auch als vegetarische Variante ohne Fleisch. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was schmeckt.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihre Themen sind unsere Themen!

Sie haben Fragen und Anregungen? Her damit!
Ihre Vorschläge rund um das Thema Schüttgut bereiten wir in einem der kommenden Newsletter-Artikel redaktionell für Sie auf.

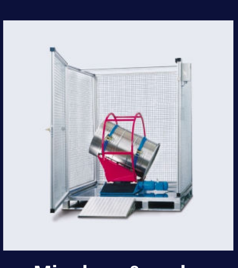
Wir freuen uns auf Ihre Ideen!
Schreiben Sie uns und gestalten die Inhalte des Engelsmann-Newsletters aktiv mit! Schicken Sie Ihre Themenvorschläge einfach an: neumann@engelsmann.de

Zu unseren Produkten

Siebtechnik

Big Bag-Systeme

Anlagenbau


Mischen & mehr

Labortechnik

Service

J. Engelsmann AG │ Frankenthaler Str. 137 - 141 │D-67059 Ludwigshafen
Vertretungsberechtigter Vorstand: Christian Kretzu, Christian Wernicke
Telefon: +49(0)621 59002-0 │ Fax: +49(0)621 59002-76 │ E-Mail: info@engelsmann.de
Registergericht: Amtsgericht Ludwigshafen │ Registernummer: HRB 1089

Wenn Sie diese E-Mail (an: Ingo.Neumann@engelsmann.de) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese hier kostenlos abbestellen.