



Setzt auf den Wunsch vieler Konsumenten nach Individualität: Biersommelier Thomas Vogel bietet Sets zum Selber-Brauen.



Die Bamberger Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz exportiert 90 Prozent ihrer Produkte ins Ausland. Gefragt sind immer stärker Sudkessel, die wenig Energie verbrauchen.

Weihnachtsbier mit Waldhonig

Brau Beviale: Vom Set für Freizeit-Brauer bis zum energiesparenden Sudkessel

VON MARKUS HACK (Text) UND EDUARD WEIGERT (Fotos)

Bis Freitag trifft sich in Nürnberg die europäische Getränkebranche. Auf der Fachmesse Brau Beviale präsentieren 1394 Aussteller ihre Produkte. Die Veranstalter erwarten 34000 Besucher aus 100 Ländern.

Der belgisch-brasilianische Braugigant Inbev schluckt den US-Konkurrenten Anheuser-Busch, die Oetker-Tochter Radeberger will das deutsche Geschäft von Inbev übernehmen: Das Übernahme-Karussell in der Getränkebranche ist mächtig in Schwung. Immer weniger Konzerne produzieren immer mehr Bier. Das ist die eine Seite. Doch es gibt auch eine andere. Und von dieser will Thomas Vogel profitieren.

Der Biersommelier ist überzeugt: Eine zunehmende Zahl von Menschen verliert das Interesse am einheitlichen Geschmack der großen Brauhäuser. Statt dessen setzen sie auf Individualität. Und da sind sie bei Vogel genau richtig. Denn der 37-Jährige ist Geschäftsführer der Firma „Das Bier – Brausysteme“. Am Gemeinschaftsstand junger innovativer Unternehmen, der vom Bundeswirtschaftsministerium gefördert wird, präsentiert der fünfköpfige Betrieb aus Niedersachsen seine Sets für Hobby-Brauer.

Wer seinen eigenen Gerstensaft herstellen möchte, muss für die Einsteiger-Ausrüstung 39 € investieren. Vom wieder verwendbaren Gärbehälter mit Abfüllhahn über die Brauanleitung bis zur Bierwürze und Bitterhopfen ist dort alles enthalten, was ein Freizeit-Brauer für seine Eigenkreation braucht.

An das Reinheitsgebot muss sich dabei keiner halten. Und so kann – ganz nach persönlicher Vorliebe – in der heimischen Küche auch ein Weihnachtswinterbier mit Waldhonig und Zimt entstehen. Bis zu 200 Liter im Jahr darf jeder selber herstellen, ohne dafür Biersteuer zahlen zu müssen, berichtet Vogel. Anders als in Großbritannien, wo viele Bierliebhaber zu Brausetis griffen, um so die dort hohe Biersteuer zu umgehen, spiele das Sparen bei seinen Kunden kaum eine Rolle, so der Geschäftsführer. Unter dem Strich koste das Bier aus Eigenproduktion in Deutschland genauso viel wie aus dem Hause einer Premium-Brauerei.

Im Mittelpunkt steht das Sparen dagegen im Themenpavillon Energie und Wasser, den der Competence Pool Weihenstephan (CPW) von der Technischen Universität München in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal in Kooperation mit der Nürnberg Messe organisiert hat. Brauen sei sehr energie- und wasserintensiv, betont Karl Glas, wissenschaftlicher Leiter des CPW. Deswegen stößt die Forschung des CPW gerade in der Braubranche auf reges Interesse.

Biogas aus Abwasser
In einem Gebiet allerdings hat Glas eine psychologische Hemmschwelle festgestellt: Obwohl aus Abwasser wieder Frischwasser gemacht werden könnte, schrecken die Brauereien davor zurück. Auf andere Weise jedoch nutzen immer mehr Brauereien das Potenzial, das im Abwasser steckt. Energiesparen sei schließlich das Gebot der Stunde, meint Günter Schulz-Hess, Seniorchef der Bamberger Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz. Mit modernen Sudkesseln kann aus Reststoffen wie Treber, Hefe oder Abwasser Biogas gewonnen werden. Im Idealfall werde eine Brauerei sogar zum

Energie-Selbstversorger und mache sich unabhängig vom Strom- oder Gaspreis, so Schulz-Hess.

Im laufenden Jahr strebt der fränkische Mittelständler mit 90 Mitarbeitern einen Umsatz von zwölf bis 14 Mio. € an. Anders als der Branchenverband haben die Bamberger nach eigener Aussage noch keine Delle beim Geschäft registriert. 90 Prozent seiner Produkte verkauft Kaspar Schulz ins Ausland.

Lieferung in Kriegsprovinz

Der in diesem Jahr schwierigste Auftrag: Eine Lieferung in die von Georgien abtrünnige Provinz Abchasien. Kein Spediteur wollte den bestellten Sudkessel in das umkämpfte Land transportieren, erzählt Seniorchef Schulz-Hess. Als neuen Markt haben die Oberfranken Indien im Auge. Dort wollen sie Ende dieses Monats erstmals auf einer Branchenmesse in der Metropole Mumbai Präsenz zeigen.

Auch andere Franken zieht es auf den Subkontinent. Der Nürnberger Verlag Hans Carl will internationaler werden und stellt sich deshalb ebenfalls erstmals auf der Messe in Indien vor. Schon jetzt erscheint das Flaggschiff des Verlags, das Fachmagazin Brauwelt, in fünf Sprachen: Neben Deutsch in Englisch, Chinesisch, Russisch und Spanisch.

Zu den treuen Lesern zählt Hans Pramstaller. Der Österreicher ist zum dritten Mal auf der Messe, um für die Gaststätten-Einrichtung seiner Firma Diogenes zu werben. Die Möbel sind ausschließlich aus alten Fässern produziert. Pramstaller gehört zu den 40 Prozent der Aussteller, die aus dem Ausland nach Nürnberg gekommen sind.



Kurze Pause vor dem nächsten Besucher: Auf die Messe kommen Fachleute aus rund 100 Ländern. Gut vertreten sind die Wachstumsmärkte Osteuropas.

