

Frisch gezapft schmeckt Bier einfach besser! Das gilt besonders für Craftbiere und andere Bier-Spezialitäten. Viele Gäste sind gern dazu bereit, für „Frischgezapftes vom Hahn“ ungleich mehr zu bezahlen als für das Äquivalent aus der Flasche. Dabei drehen sich Fassbiere auch noch schneller als Flaschenware. Daher sind sie für die Gastronomie grundsätzlich ein gutes Geschäft.

Jedoch bedingt diese Freude an hoher Wertschöpfung besondere Anforderungen an die gesamte Getränkelogistik der Brauer, des GFGH und der Gastronomen selbst.



Craft vom Fass

Was bringt das neue Mehrweg-Poolfass wirklich?

Vor diesem Hintergrund ist das neue Poolfass-System Logikeg entstanden, um den Weg vom Brauer zum Gastronomen und wieder zurück möglichst einfach, wirtschaftlich und umweltschonend verwirklichen zu können.

„Logicircle“ als Austauschplattform für Fachleute

Inwieweit dieses ambitionierte Ziel erreicht werden kann, thematisierten unlängst unter dem Schwerpunktthema „Frisches Fassbier für die Gastronomie“ die Mitglieder des Logicircle im Störtebeker in der

Elbphilharmonie Hamburg. Dieser Kreis von Fachleuten aus allen Bereichen der Getränkewirtschaft tauscht sich regelmäßig aus, um unterschiedliche Aspekte der gesamten Supply Chain aus ganzheitlicher Sicht zu diskutieren. Mit dabei waren neben vielen bekannten Brauern beispielsweise Günther Guder, Geschäftsführender Vorstand des Bundesverbandes des Deutschen Getränkefachgroßhandels, Prof. Dr. Markus Zeller von der Uni Heilbronn, Torben Veen von Getränke Essmann sowie Torsten Hiller, Geschäftsführer von Logipack, als Initiator des Logicircle.

Dabei zeigte sich, dass der Markt zwar ein breites Sortiment von Fassbieren fordert und es große Potenziale insbesondere für Bierspezialitäten und Craftbiere gibt, es aber zu den derzeitigen Rahmenbedingungen sehr aufwendig und kostenintensiv ist, diese Chancen zu nutzen.

Kaum Kapitalbedarf für den Brauer

Die Herausforderungen beginnen beim Brauer, der erst einmal eine beträchtliche Summe in Fässer investieren muss. Sollte er seinen Markt überregional erweitern wollen, muss er damit rechnen, dass es relativ lange dauert, bis sein Fass wieder auf seinem Hof angekommen ist. Der Anschaffungswert des Fasses übersteigt bei Weitem den realisierten Pfandwert. Daher ist trotz der Marktnachfrage die Entscheidung pro Fassbier mit sehr hohem Risiko verbunden.



Peter Meyer

Peter Meyer berät seit mehr als 20 Jahren viele Unternehmen der gesamten Wertschöpfungskette der Getränkewirtschaft. Seine Spezialagentur c.t.b. entwickelt Marketing- und Kommunikationsstrategien für Hersteller, GFGH, GAM und Hotellerie sowie für mehrere Dienstleister der Branche.



Das Logikeg im Einsatz in der Hamburger Elbphilharmonie



Sind überzeugt vom Mehrweg-Poolfass (v.l.): Torsten Hiller (li.) und Detlef Lohnau (re.), beide Geschäftsführer Logipack, sowie Jürgen Nordmann, geschäftsführender Gesellschafter Logipack und Geschäftsführer Störtebeker Braumanufaktur

„Beim Logikeg System“, so betonte Torsten Hiller in Hamburg, „braucht der Brauer keine Fässer zu kaufen. Er bezieht nur seinen jeweiligen Bedarf und bezahlt pro Nutzung ein Systementgelt. Das schont sein Kapital und reduziert sein Risiko.“

Viele der anwesenden Brauer – wie Oliver Lemke aus Berlin, Axel Ohm von And Union & ÜberQuell, Markus Berberich von der Insel Brauerei, Oliver Wesseloh von Kehr wieder oder auch Dirk Schöndt von der neuen Bierkultur – diskutierten angeregt die vielen neuen Perspektiven, die das Mehrweg Poolfass für ihre Unternehmen künftig bieten kann.



Bei der eigens für Fachleute initiierten Austauschplattform „Logicircle“ diskutierten u. a. Axel Ohm, And Union & ÜberQuell...



... Oliver Lemke, Brauhaus Lemke, ...

Der GFGH wird nicht mehr Sammelstelle für „Exoten“

Gerade bei geringen Mengen, wie sie bei Spezialbieren üblich sind, entsteht naturgemäß ein höherer Aufwand als bei Schnelldrehern. Da die Fässer momentan den jeweiligen Brauern gehören und nicht mit anderen Bieren gefüllt werden dürfen, müssen sie vom GFGH oft durch die halbe Republik zurück zur füllenden Brauerei transportiert werden. Das bedeutet einen hohen Sortier- und Lageraufwand sowie lange Transportwege. Daneben steht viel Pfandkapital unproduktiv

auf dem Hof des GFGH. Teilweise werden diese Fässer sogar entsorgt, da die Transportkosten bis zur Heimatbrauerei den Pfandbetrag übersteigen. Die gestiegene Nachfrage nach Bierspezialitäten und Craftbieren macht das Problem nicht kleiner.

Der Mehrwegpool schafft Vorteile für alle

Im Vordergrund des Logikeg-Systems steht der Pool- und Standardisierungsgedanke. Ein Fass, das gemeinschaftlich im Pool genutzt wird, muss auch nicht wieder über lange Transportwege zurückgebracht werden, sondern kann einfach von einem Kollegen in der Nähe wiederverwendet werden.

Kurze Transportwege – gut für die Kosten und die Umwelt

Während der Diskussion wies Günther Guder besonders auf den Mehrweggedanken und die Anforderungen der neuen Verpackungsverordnung hin. Weiterhin betonte er die positiven Auswirkungen einer Pool-Lösung mit Mehrwegcharakter auf die Kostensituation des GFGH und die Vorteile für die umweltpolitischen Ziele.

Viele Sorten – wenig Platz

Logikeg basiert auf schlanken, handlichen 20-Liter-Fässern. Auf die Vorteile dieser Größe, besonders für die biertypische Gastronomie, wies Jürgen Nordmann hin, der als Betreiber des Störtebeker in der Elbphilharmonie bereits das System nutzt. „Trotz des hier sehr teuren und knappen Platzes können wir 21 unterschiedliche Bierspezialitäten vom Fass anbieten. Das leichte Handling und die platzsparende Lagerung der Logikegs machen dies möglich. Die 20 Liter im schlanken Fass reduzieren das Aufkarbonisieren durch die geringe Oberfläche deutlich. Das ermöglicht eine bessere Qualität im Glas.“ In einer klassischen



... Oliver Wesseloh (mi.), Kehr wieder Brauerei, und...

Unterthekenkühlung finden drei Logikegs statt eines 50- oder 30-Liter-Fasses Platz – ein großer Vorteil für die Vielfalt an den Häfen der Gastronomie.

Wie groß die Ertrags-Chancen für die Fassbier-Vielfalt in der Gastronomie sind, betonte Prof. Dr. Markus Zeller. Einerseits untersuchte er als Professor die hohe Preiselastizität und Ertragskraft von Craftbier, andererseits erlebt er tagtäglich in seiner Bremer Union-Brauerei, wie erfreut die Gäste auf eine große Auswahl an frisch gezapften Bierspezialitäten reagieren.



... Prof. Dr. Markus Zeller, Uni Heilbronn.

Jetzt gibt es ein neues Poolfass-System, das viele der Hindernisse für ein gezapftes Bier überwindet. Da Logikeg ein Baustein der bewährten Logipack-Systemfamilie ist, kann man darauf vertrauen, dass das Konzept zuverlässig und professionell umgesetzt wird – eine große

Chance für erfolgreiches Fassbier in der Gastronomie. Da verwundert es eigentlich, dass nicht schon vorher jemand die Idee einer Mehrweg-Pool-Plattform für Fässer entwickelt und realisiert hatte.

Fragen zum Logikeg und das Logipack-System lassen sich auch gut auf der drinktec in der Halle A2, Stand 115, beantworten. In diesem Umfeld wird auch der nächste Logicircle als übergreifende Plattform der Experten für die gesamte Supply Chain der Getränke-wirtschaft stattfinden.

Die Vorteile des neuen Poolfass-Konzeptes auf einen Blick

Für Brauer:

- keine Investitionen in eigene Fässer
- optimal für überregionale Vermarktung
- auch kleine Chargen möglich

Für GFGH:

- keine langen Lagerzeiten
- schnelle Pfandentlastung
- klein und handlich
- keine „Exotenfässer“

Für Gastronomie:

- einfache große Auswahl an Bierspezialitäten
- viele Spezialitäten mit mehr Ertragskraft
- mehrere Fässer in einer Kühlanlage
- wenig Platzbedarf

Drei neue Drucktanks für die Störtebeker Braumanufaktur

Per Schwerlasttransport wurden am 21. Juli 2017 drei weitere Drucktanks zur Störtebeker Braumanufaktur geliefert – und direkt durch das geöffnete Dach des Gärkellers eingesetzt. „Bei einem Durchmesser von jeweils 3,5 Metern war Präzision gefragt“, so Betriebsleiter Arnd-Henning Böttlich. „Zum Glück spielten das Wetter und besonders der Wind heute mit.“ Mithilfe von zwei Kränen wurden die jeweils drei Tonnen schweren Edelstahlbehälter in die Produktionshalle hineingehoben und montiert.

Wie auch schon bei den vorhergehenden Investitionen stand hier die Qualität der vielfältigen Brauspezialitäten im Vordergrund. Die stetige Sortimentserweiterung und die große Gebindevielfalt seien ausschlaggebend für diesen Ausbau gewesen, wie es heißt. Insgesamt 17 verschiedene Biere, die sowohl in 0,33-l- und 0,5-l-Flaschen sowie in Fässer unterschiedlicher Größe gefüllt werden, haben den Abfüllprozess extrem komplex gemacht. Nach der Reifung der Biere in den Gärtanks werden diese in die Drucktanks gegeben, wo sie bei konstanter Temperatur und gleichbleibenden Bedingungen lagern. So wird die Qualität der Biere bis zur Abfüllung gewährleistet.



Der 390 hl große und die beiden je 300 hl fassenden Tanks ergänzen ab sofort die sieben bisherigen Drucktanks der Brauerei. „Mit insgesamt zehn Drucktanks ermöglichen wir individuelle Lagerzeiten, abgestimmt auf die verschiedenen Rezepturen, sodass alle Brauspezialitäten nach unseren Vorstellungen reifen können“, verrät Herstellungsleiter Christoph Puttnies.

Schon seit 2014 investiert die Störtebeker Braumanufaktur in die Zukunft: Ob neue Gärtanks und Malzsilos, technische Neuheiten wie die Eisbock-Anlage oder zusätzliche Sudhausgefäße – das Gelände des Brauquartiers wächst. Zum Ende des Jahres soll dann mit dem Bau einer Abfüll-, Verpackungs- und Logistikhalle begonnen werden, um auch den abschließenden Teil der Produktion auf den neuesten Qualitätsstand zu bringen.