

## Brauhaus Faust bestätigt Qualitätsoffensive

Auf ein „dynamisches Jahr 2017“ blickt Johannes Faust, Geschäftsführer des Brauhaus Faust zu Miltenberg, zurück. Zu Jahresbeginn veröffentlichte die Brauerei jetzt ihren Ergebnisbericht. Im zurückliegenden Kalenderjahr standen demnach hohe Investitionen in Biergenuss, Biervielfalt und Bierqualität im Fokus des Unternehmens – belohnt durch wieder zahlreiche internationale und nationale Auszeichnungen für die 18 Faust-Biersorten.

Stolze 27 Topbewertungen hat das Brauhaus im zurückliegenden Geschäftsjahr eingeheimst, so viele wie noch nie zuvor in der 364-jährigen Unternehmensgeschichte. Beim Bierkonsum verzeichnete die Brauerei in der Churfrankenmetropole ein Plus von mehr als einem Prozent. „Damit haben wir uns um 2,8 bzw. 1,5 Prozent besser als der Markt entwickelt“, freut sich Johannes Faust. Das Wachstum wäre sogar noch deutlich größer ausgefallen, hätte es nicht im Hochsommer Kapazitätsengpässe gegeben.

Die Brauerei hat seit 2015 Investitionen von bisher insgesamt 7,5 Millionen Euro in ihr laufendes Gesamtkonzept „Faust 2020“ investiert. Neben umfassenden baulichen „Aufräumarbeiten“ und energetischen „Anpassungen an unsere Zukunft“, so Johannes Faust, sei es dabei vorrangig um „Verbesserungen technischer Abläufe“ und „Modernisierung der innerbetrieblichen Prozesse“ gegangen, einschließlich „Prozessüberwachung, -dokumentation und vor allem Qualitätssicherung“.



Johannes Faust

„Für den Erfolg unseres Brauhauses“, so Johannes Faust am Ende seines Ergebnisberichts, „sind nicht allein harte Fakten, sondern vor allem auch sogenannte weiche Faktoren wesentlich mit ausschlaggebend.“ Erst 2016 war das Brauhaus Faust zu Miltenberg für das beste bayerische Brauerei-Erlebniskonzept mit der höchsten Auszeichnung versehen worden, die der Bayerische Brauerbund und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband gemeinsam vergeben, mit der „Goldenen Bieridee“.

## Craft Beer Boom auf der INTERNORGA 2018

Kreative Ideen, hohe Experimentierfreudigkeit und eine starke Leidenschaft. Diese Themen werden auf der INTERNORGA vom 17. bis 21. März 2017 mit der Craft Beer Arena besonders prominent präsentiert.

Bereits zum vierten Mal zeigen hier über 30 Brauer geballte Bierbraukunst und begeistern mit außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen. Weitere Infos unter [www.internorga.com](http://www.internorga.com)

## Schwarzbräu erfolgreich

Die Familienbrauerei aus Zusmarshausen im Landkreis Augsburg hat bei zwei Bierwettbewerben bzw. Verkostungen wieder zahlreiche Medaillen erhalten: Insgesamt 38 Auszeichnungen, darunter 19 Goldmedaillen errangen die Biere der Familienbrauerei um Inhaber Leopold Schwarz.



Leopold Schwarz

„Wir stehen seit jeher für authentische, handwerkliche Biere. Nicht zuletzt durch unsere eigene Mälzerei geben wir unseren Bieren die besondere Note, die offensichtlich sowohl beim Fachpublikum als auch bei unseren Kunden sehr gut ankommt.“ Im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für Bier- und Biermischgetränke des Testzentrums der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) errang Schwarzbräu 15 Goldmedaillen und vier Mal Silber für ihre Biere, die hier vor allem in puncto Qualität und Geschmack geprüft werden.

In Tschechien, dem Ursprungsland des Pilsener Biers, wurde das „Schweden Pils“ beim World Beer-Idol-Wettbewerb sogar als „Das beste Pilsner“ ausgezeichnet und setzte sich gegen zahlreiche Vertreter aus aller Welt durch. Insgesamt erhielt Schwarzbräu in Prag 12 Medaillen, vier davon in Gold. Zu den Gewinnern zählten neben dem Schweden Pils auch das helle Weißbier, das kalorienarme Light & Fit sowie das Jahrgangsbier Premium Select in der 1,5-Liter-Flasche.

## Goldener Zapfhahn – Fassbierinitiative des Baden-Württembergischen Brauerbundes angelaufen

Die im Herbst 2017 gestartete Fassbierinitiative des Baden-Württembergischen Brauerbundes zeigt Erfolg. Der Goldene Zapfhahn zielt inzwischen fünf quer im Bundesland verteilte gastronomische Einrichtungen, die Fassbiere in bester Qualität zu den Gästen an den Tisch bringen. Neben dem „Palm Beach“ in Stuttgart sind der „Brauerei Gasthof Waldhaus“ in Weilheim, das badische Gasthaus „Zum Goldenen Löwen“ in Eppelheim, das „Hotel Gasthof Rössle“ in Weingarten und die Erlebnisgastronomie „die Säge“ in Niedereschach-Kappel erfolgreich ausgezeichnet worden. Die Preisträger weisen ein breit gefächertes Biersortiment auf, das den Gästen von geschulten Mitarbeitern gekonnt serviert wird.

Der Goldene Zapfhahn ist exklusiv für die Gastronomen der Mitgliedsbrauereien des Baden-Württembergischen Brauerbundes konzipiert. Gaststätten, Restaurants, Hotels, Biergärten, Bars, Pubs, Bistros, Kneipen und Clubs können dabei nur durch die Mitgliedsbrauereien nominiert werden. Die Nominierungen werden anschließend überprüft, bewertet und bei Vorliegen aller Kriterien, die über den Erfolg entscheiden, individuell ausgezeichnet. Weitere Infos unter [www.goldenerzapfhahn.de](http://www.goldenerzapfhahn.de). Hier kann mithilfe einer Postleitzahl-Suche der Bierliebhaber mit einem Klick die Lokalität in der Nähe finden, die sein Lieblingsbier professionell ausschenkt.

## Störtebeker entwickelt sich zur nationalen Handelsmarke

Die Störtebeker Braumanufaktur blickt auf das erfolgreichste Jahr in der Unternehmensgeschichte zurück. „Die letzten 12 Monate waren durch und durch etwas ganz Besonderes“, freut sich Inhaber Jürgen Nordmann. Insgesamt 200 000 Hektoliter Störtebeker Brauspezialitäten wurden abgesetzt – so viel wie noch nie. Bei einem insgesamt rückläufigen Biermarkt konnten die Brauspezialitäten aus Stralsund wie schon in den vergangenen Jahren Marktanteile dazugewinnen und neue Segmente erschließen. „Am besten entwickelten sich mittlerweile die Spezialitäten und Genussbiere“, sagt Inhaber Jürgen Nordmann. Charakterstarke Brauspezialitäten mit ausgewählten Rohstoffen und in ausgezeichneter Qualität sind derzeit beim Konsumenten stark gefragt. „Dies zeigt sich beispielsweise an dem Markterfolg unserer Eisbock-Biere. Hier war die Nachfrage stets höher als das Angebot“, so Nordmann. Auch die Erfolgssorten Atlantik-Ale, Baltik-Lager und Scotch-Ale verzeichneten 2017 ein sehr gutes, zweistelliges Wachstum. Insgesamt konnten sich die Brauspezialitäten aus Stralsund regional weiter ausdehnen, vor allem in Nordrhein-Westfalen, Hessen und Baden-Württemberg sind die Biere flächendeckend verfügbar.



Besondere Events wie Tastings auf Segelschiffen zum Hamburger Hafengeburtstag, die Präsenz auf 60 Messen wie zum Beispiel der Braukunst LIVE! oder auch die Zusammenarbeit mit dem Hamburger Alstervergnügen hat die Entwicklung der Brauspezialitäten zusätzlich in Schwung gebracht. Die Teilnahme an internationalen Wettbewerben trug ebenfalls zum Erfolg bei: Über 22 Auszeichnungen erhielten die Brauer von Stralsund, darunter renommierte Preise wie den European Beer Star oder den World Star Packaging Award für das Design der Eisbock-Biere.