

Viele Wege führen zum Erfolg

Erfolg ist der Motor, der uns vorantreibt. Erfolg motiviert, immer neue Ideen zu entwickeln und umzusetzen. Um den mittelständischen Brauereien aufzuzeigen, mit welchen Mitteln sie erfolgreicher werden können, veranstalteten die Privaten Brauereien Bayern das Seminar „Markenerfolg im Mittelstand“. Die mittlerweile fünfte Fortsetzung der Seminarreihe rund um die Themen

Verkaufsförderung, Handel und Markenbildung zeigte den Teilnehmern neue Wege bei der Vermarktung von Bier. *Dr. Uwe Lebok* stellte in seinem Vortrag fest, es fehle den deutschen Brauern nicht am Willen zum Marketing, es scheitere vielmehr an der Umsetzung. Dabei böte das Bier eine enorme Bandbreite, führte *Manfred Mödinger* aus. Man müsse nur den richtigen Weg finden, sich im Kopf der Verbraucher dauerhaft zu platzieren (S. 437).

WEGE ZU ERFOLGREICHEN, INNOVATIVEN BIEREN verspricht der Bier-Quer-Denker-Workshop, der am **29. April** zum mittlerweile dritten Mal stattfinden wird (S.442). Die Bier-Quer-Denker verfolgen

ein klares Ziel: das Biersortiment durch neue, kreative Ideen zu bereichern und sich dadurch von der Masse abzuheben. Lassen auch Sie sich inspirieren und entdecken Sie Ihre Nische im Biermarkt. Anmeldungen zum Workshop in Altomünster sind noch möglich unter **www.brauwelt.de** – „Aktuelles/Bier-Quer-Denker“.

ERFOLGREICH AUF GANZER LINIE war auch das 1. Brauwissenschaftliche Seminar in Wuhan/China, das der Fachverlag Hans Carl und die Brautechnische Akademie Wuhan gemeinsam organisiert hatten. Das Interesse der chinesischen Kollegen am deutschen Expertenwissen war enorm. Die BRAUWELT wird in Kürze ausführlich darüber berichten.

UMDENKEN BEI DER VERBANDSARBEIT fordert unser Autor *Dr. Kai Kelch*. Er hat die Veränderungen der betriebenen Braustätten im Zeitraum von 1987 bis 2009 genauer unter die Lupe genommen. Für den weiteren Erfolg der deutschen Braubranche sei eine Reform der Verbandsstrukturen unabdingbar. Lesen Sie selbst ab S. 446!

VIEL ZU SELBSTVERSTÄNDLICH verlasse man sich in Brauereien noch immer auf die angelieferte, gute Qualität des mengenmäßig gewichtigsten Rohstoffes für unser Bier. Gemeint ist das Wasser – mit 90 Prozent Anteil ein Garant für ein wohl-schmeckendes, auf dem Markt erfolgreiches Produkt. Woran es oft scheitert und was es zu verbessern gilt im pfleglichen Umgang mit dem Rohstoff Wasser, schildern *Peter Romeis* und *Gero Beckmann* ab S. 452. Die entsprechenden Verfahren, mit denen Sie die Wasserqualität in Ihrem Betrieb sichern können, beschreibt *Dr. Uwe Behmel* in seinem Beitrag „Desinfektion für Trink- und Brauchwasser in Brauereien, Teil 2“ (S. 448).

M. Schimpf

