



GEORG SCHNEIDER
Schneider Weisse
G. Schneider & Sohn GmbH

„Die Familie ist ein Kraftfeld“

Weißbier, das ist ein Stück bayerische Lebenskultur. Obergärig gebraut, angereichert mit Hefe und hergestellt mit einem hohen Anteil an Weizenmalz, gilt es als besonders spritzig. Die Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH mit Sitz in München und Brauerei in Kelheim hat sich auf die Produktion dieses Bieres spezialisiert. Das Unternehmen ist seit mehreren hundert Jahren im Besitz der Familie Schneider, hier werden Tradition und vererbte Werte gelebt und behütet.

Prof. Dr. Jo Groebel: Herr Schneider, sobald ich in Bayern bin, muss es zu einem deftigen Essen ein Weißbier für mich sein. Was unterscheidet genau ein weißes von anderen Bieren?

Georg Schneider: Das Weißbier ist obergärig, es hat weniger Hopfen als ein Pils oder ein Helles. Zudem sorgt der Gärprozess dafür, dass eine deutlich fruchtigere Note bleibt. Der Geruchs- und Geschmackseindruck ist wesentlich komplexer als bei den anderen, untergärigen. Schließlich macht die stärkere Ausprägung der Kohlensäure das Bier noch etwas spritziger. Es hat deutliche Champagner-Anklänge.

Kein Wunder, dass es in früheren Zeiten besonders vom Adel geschätzt wurde. Heute verknüpfen Sie die Tradition des Hauses mit einer kreativ-innovativen Ausgestaltung. Ob in den Räumlichkeiten, den Produkten oder in der Kommunikation.

Als Mittelständler – und natürlich auch als Brauereifamilie – teilt man sich seinen Alltag nicht in Arbeit und Freizeit auf, beide Bereiche gehen ineinander über. So schlägt sich meine Passion für die Malerei einerseits im Auftritt der Firma nieder, andererseits macht mir das Malen einfach großen Spaß. Die verschiedenen Lebensbereiche sind also integriert, die Verknüpfung der Sinne ist dabei ein Leitmotiv. Ich male nur zum eigenen Vergnügen und um neue eigene Welten zu erkunden.

Das Brauen unterliegt ja bekanntermaßen strengen Auflagen. So ist vermutlich jedem das Reinheitsgebot geläufig.

Genau dieses ist höchst interessant. Herzog Wilhelm IV. hat es am 23. April 1516, dem Georgstag, in Ingolstadt verkündet. An diesem Tage wurde jedes Jahr das Gesetz für die nächste Brausaison des Untergärigen bekanntgegeben. Da es keine Kühltechnik gab, konnte dieses aufgrund der notwendigen Kälte nur im Winter hergestellt werden. Im Oktober ging es dann wieder weiter. Getrunken wurde natürlich ganzjährig. Das Gebot stellte eine Mindestqualität sicher und diente jeweils einer Steuer- und Preisregulierung. Diese ergab sich aus der Mischung von Hopfen, Gerste und Wasser. Andere Stoffe durften nicht beigemischt werden.

Wo bleibt die Hefe?

Die kannte man damals als Zusatz noch gar nicht. Insofern ist der heute häufige Verweis auf das damalige Reinheitsgebot zumindest bei Weißbier irreführend. Wichtig ist allerdings, dass das Getränk Bier damals nicht zuletzt hygienische Zwecke hatte. Anders als Wasser war es durch die Gärung, also Kochen und Alkoholbildung, weitgehend frei von schädlichen Stoffen, Fäkalien und Krankheitserregern. Das war auch politisch gewünscht. Man brauchte gesunde Menschen für Arbeit und auch für das Militär.

Manche Regulierung hat also auch einen Sinn.

Leider sehen wir heute zu oft eine ungebremste Regulierungswut. Vieles, so zum Beispiel die genaueste Vorgabe der Buchstabengrößen bei der Kennzeichnungspflicht, ist schon sehr überzogen, das alles kostet uns viel Zeit, Energie und Personalaufwand. Und außerdem unterscheiden sich die Regulierungen auch noch grenzüberschreitend.

Kehren wir noch einmal zu den Anfängen Ihrer Brauerei zurück. Die Ursprünge datieren auf die Regierungszeit Herzog Maximilians I. Anfang des 17. Jahrhunderts.

Maximilian I. übernahm als Fürst von seinem Vater ein völlig überschuldetes Herzogtum. Und er musste neue Einnahmequellen erschließen. Eine solche Quelle wurde daher das Weißbiermonopol. Mit diesem sicherte Maximilian dem Staat ein Monopol auf Brauen und Bierverkauf. Erlaubt war jetzt nur noch das regional gebraute Getränk, das als obergäriges ganzjährig herstellbar war. Er gründete in Bayern achtzehn Brauereien und etablierte damit regelrecht ein neues Wirtschaftssystem. Neben der zentralen Führung in München gab es die regionalen Brauereiverwalter und eine Art doppelte Buchführung. Die Brauburschen durften nicht verheiratet sein, rotierten alle zwei Jahre über die verschiedenen Standorte hinweg. So entstand ein Know-how-Transfer, zugleich wurde Mäuschelei verhindert. Wir haben das von Historikern aufarbeiten lassen, Sie können alles online nachlesen in unserem Archiv.

Die Wurzeln Ihrer Brauerei sind in Kelheim.

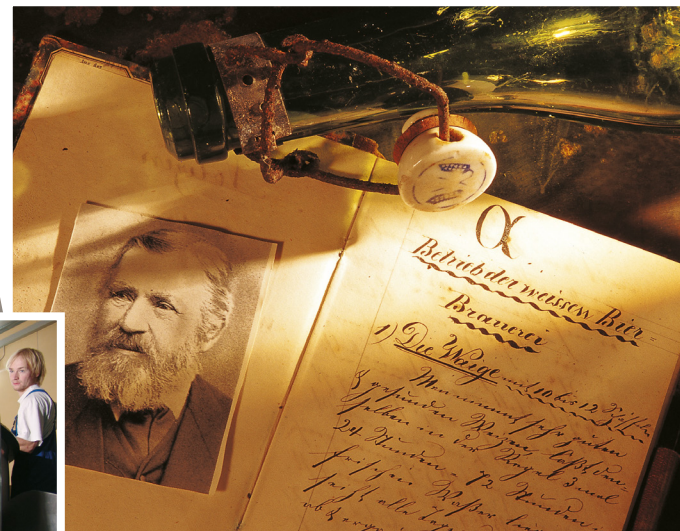
Kelheim liegt rund 25 Kilometer flussaufwärts von Regensburg, der damaligen Reichsstadt. Sie unterstand nicht dem bayerischen Herzog, sondern dem deutschen Kaiser und war auch nur dem abgabepflichtig. Maximilian konnte in Regensburg zwar Bier brauen lassen, aber keinen Gewinn damit erwirtschaften. Aus Bad Reichenhall wurde das Salz in Richtung Ingolstadt transportiert. Die entstehenden Leerfahrten nutzte Maximilian für den Biertransport. Und so gründete er schließlich ein Bierdepot in Kelheim, der heutigen Braustätte von Schneider Weisse.

Maximilian war also ein früherer Wirtschaftsstratege. Gibt es einige seiner Prinzipien, die bis heute gültig sind?

Er ist tatsächlich für mich ein sehr großes Vorbild. Er hat wirtschaftlich sehr klug gehandelt. Zugleich hat er, vor mehr als 400 Jahren, als das noch unüblich war, seinen Mitarbeitern relativ viel freien Spielraum gelassen, ohne die Kontrolle aufzugeben.



Getreideprüfung.



Historisches Rezeptbuch.

Da in Ihrem Fall Geschichte und modernes Unternehmertum so gut zusammenfallen, gerne noch ein paar mehr Gedanken zur Historie des eigenen Hauses. Irgendwann entdeckte man auch den Geschmack des Braunbieres ...

Zum einen wurde mit der Erfindung der Kühlmaschinen von Linde dessen ganzjährige Produktion möglich. Zum anderen wandte sich aber auch immer schon eine jüngere Generation vom Geschmack der älteren, in diesem Fall vom Weißbier, ab. Nun kommt der Märchenkönig Ludwig II. ins Spiel, der immer Geld brauchte. Einer meiner Vorfahren, Georg, wurde Brauer und später Pächter des Königlich Weißen Hofbrauhauses in München. So arbeitete er auf eigene Rechnung.

... als erster Bürgerlicher.

Ja, er war der erste Bürgerliche, der das Privileg erhielt, Weißbier brauen zu dürfen. Da der königliche Hof Ludwigs dringend Geld brauchte, verkaufte er das Weißbierbräu-Privileg. Mein Vorfahre griff zu und kaufte ein Gasthaus-Brauhaus im Münchner Tal. Das Gasthaus gibt es noch und steht heute in einer exzellenten Gegend. Damals war das Tal noch eine eher raue Ecke, in der unter anderem Kutscher nicht nur ihre Pferde, sondern vor allem sich selbst tränkten. Mein Urgroßvater, der dritte Georg, modernisierte das Haus und trug mit dazu bei, dass das Viertel immer salonfähiger wurde. Er starb leider recht früh, seine Frau Mathilde, eine sehr energische Person, die ich noch kennenlernen durfte, übernahm dann die Geschäfte.

Mathilde war nach dem Tode ihres Mannes als Leiterin der Geschäfte eine weitere Pioniergestalt in Ihrer Familie, eine frühe weibliche Führungskraft.

Ja, eine sehr starke, fast furchteinflößende Frau, zugleich sehr gottesfürchtig und streng. Als Witwe mit drei kleinen Kindern unter schwierigen Wirtschaftsbedingungen machte sie dann ihren Schwager zum Brauereidirektor. Offiziell durften Frauen keine Geschäfte führen, aber genau das hat sie getan, dem Schwager überließ sie die äußere Ehre und den Status. Und seine Kinder ließ sie nicht an die Macht, die Erbfolge blieb in der direkten Nachkommenschaft.

Gibt es Lektionen aus der Geschichte Ihrer Familie für das heutige Unternehmen in Bezug auf Werte und Führungsprinzipien? Gibt es so etwas wie einen roten Faden?

Ja, ein Punkt ist Demut. Man kann nicht alles alleine erreichen, sondern steht in einem System. Die Menschen sind aufeinander angewiesen. Dazu passend ist ein ausgeprägter Familiensinn. Die Familie ist ein Kraftfeld, ein System, das Reibungen nicht ausschließt, sich aber durch hundertprozentige Verlässlichkeit und Zugehörigkeit auszeichnet. Dies schafft dann auch unternehmerische Kontinuität.

Kennzeichnend für Ihre Familientradition scheint mir zudem das Prinzip „lokal handeln, global denken“ zu sein.

Ja, so hatte mein Großvater versucht, aus der Münchner Basis heraus die noch verbliebenen der schon erwähnten 18 Maximilianischen Brauereien zu erwerben. Und so kam es dann zum Besitz des Hauses in Kelheim. Zunächst lag natürlich nach dem Zweiten Weltkrieg auch bei uns alles darnieder. Mein Vater finanzierte über die Bank als erstes einen Lkw, nicht zuletzt damit konnte er dann vom wiederaufgebauten Betrieb in Kelheim auch München wieder beliefern. Schritt für Schritt ging es dann aufwärts, die besten Marktchancen sah mein Vater dann in der Spezialisierung auf Weißbier und der Reduzierung um die restliche Getränke- und Bierpalette.

VITA

Georg Schneider, Jahrgang 1965, studierte Wirtschaftswissenschaften und Brauwesen. Seit 1992 ist er in der Weißbier-Brauerei Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH tätig. Das Unternehmen hat sich auf die Herstellung und den Vertrieb von Weißbier-Spezialitäten fokussiert und verkauft seine Produkte, die mit regionalen bayerischen Rohstoffen hergestellt werden, in 44 Ländern weltweit. Zahlreiche Auszeichnungen bei Produktwettbewerben belegen die hohe Qualität der Produkte. Die Brauerei beschäftigt 100 Mitarbeiter und befindet sich zentral in der Altstadt der niederbayerischen Kreisstadt Kelheim. 2000 übernahm Georg Schneider die Firmenanteile von seinem Vater und ist seither in sechster Generation als Geschäftsführender Gesellschafter für die Brauerei tätig. Neben dem Beruf engagiert er sich in zahlreichen Ehrenämtern. So ist er derzeit Präsident des Bayerischen Brauerbundes und der Brauerakademie Doemens in Gräfelfing bei München. Georg Schneider ist verheiratet und hat vier Kinder.

Mit welchen Abnehmern?

Als Sortenspezialist muss man weit distribuieren, anders als derjenige, der eine breite Palette abdeckt und auch mit einem begrenzten, aber umsatzstarken Kundenstamm arbeiten kann. Bei uns führte das unter anderem zu einer deutlicheren Internationalisierung. Breitengastronomie und klassischer Lebensmittelhandel in Deutschland werden anderweitig besetzt, da wollen wir gar nicht große Energien und Geld investieren. Als hoch geschätzte Weißbierspezialisten haben wir aber einen Exportanteil von 25 Prozent auf allen Kontinenten mit Schwerpunkt USA, Russland, Schweiz und Österreich. Der verbliebene Teil entfällt auf Partner vor allem in Bayern, dem klassischen Weißbierland, und wieder spezialisierte Händler in ganz Deutschland, bei denen vor allem als Sommergeschäft. Zudem betreiben wir zwei Brauhäuser in München als Tochterunternehmen.

Innerhalb Ihrer Spezialisierung gibt es dann aber wieder eine große Produktpalette, auch mit ständigen Innovationen. Tab 5 ist eine solche, alkoholfreies Weißbier spielt auch eine wichtige Rolle.

Ja, wir experimentieren viel mit Geschmacksvarianten, zum Beispiel mehr oder weniger Frucht, mehr oder weniger Alkohol. Besonders faszinierend dabei für mich ist die Kooperation mit der Brooklyn Brewery. Die war zunächst unser amerikanischer Importeur. Vor mehr als zwanzig Jahren besuchte ich ein Oktoberfest in New York, das von der Brauerei veranstaltet wurde, und lernte dort den Chef mit Knickerbockers kennen. Er trug ein irisches Jackett, bayerische Wadenstrümpfe und einen Seppelhut. Wir freundeten uns an, und aus einer Wette heraus haben wir ein neues Produkt entwickelt, eben Tab 5, mit einem hohen Hopfenanteil, besonders beliebt bei Craft-Beer-Liebhabern.

Offenheit, Neugier und Experimentierfreude als Managementprinzip.

Man muss auch etwas wagen, Marktbefragungen alleine reichen nicht aus. Großunternehmen können diese vielleicht ständig mit der Möglichkeit vieler Flops einsetzen, der Mittelständler muss von vornherein mit sehr viel mehr Liebe und Überzeugung zum Produkt agieren.

Und welche Rolle spielt der BVMW für so handelnde Persönlichkeiten?

Für uns ist der BVMW die entscheidende Plattform für den Austausch zwischen Menschen, die sich gegenseitig inspirieren und Impulse setzen. Man lernt aus Erfahrungen anderer, lernt ganz neue Perspektiven aus gänzlich anderen Branchen. Der Verband ist für uns ein wichtiges Sprachrohr und gibt uns Hilfestellung im unternehmerischen Alltag.

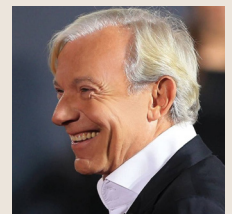
Ihre Biographie zeigt auch im Sinne der Nachfolgetraditionen Ihrer Familie einen frühen Einstieg ins Geschäft.

Das lag daran, weil mein Vater recht jung erkrankte. Nach dem Studium der Brauereiwissenschaft habe ich aber innerhalb des Unternehmens und im Ausland für eine breite Palette an Erfahrungen gesorgt. Wichtig ist mir vor allem ein ausgeprägtes gesellschaftliches Engagement. Und Dreh- und Angelpunkt meines Lebens ist und bleibt für mich die Familie.

Ich danke Ihnen für das inspirierende Gespräch.



Weißes Brauhaus in Kehlheim mit König Ludwig Statue.



Das Gespräch führte der Medienexperte Prof. Dr. Jo Groebel



Schneider Weisse G. Schneider & Sohn GmbH

Rechtsform: GmbH

Gründung: 1872

Sitz: München und Kehlheim

Geschäftsführer: Georg Schneider (Geschäftsführender Gesellschafter), Robert Schraml (Marketing / Vertrieb), Hans Peter Drexler (Technik / Logistik), Andreas Reichel (Business Services)

Mitarbeiter: 100

Umsatz: 27 Millionen

Branche: Brauerei

Produkte: Weißbiere in verschiedenen Sorten und Gebinden

Webseite: www.schneider-weisse.de