

lichen, charaktervollen Biermarken. Damit können sich auch kleinere Brauereien am Markt sehr gut behaupten. Natürlich ist bei uns kleineren Brauereien die Herstellung des Bieres teurer, als bei großen voll automatisierten Brauereien.“

Die Ansicht, dass mit seinen 500 Jahren das sich auf das Bier beziehende Reinheitsgebot die älteste Lebensmittelverordnung der Welt ist, ist weit verbreitet. Sie stellt ein nicht unwichtiges Marketinginstrument dar, von der Brauindustrie gehegt und gepflegt, jedoch ohne reale geschichtliche Grundlage, denn so enthält beispielsweise der Codex Hammurabi aus dem 18. Jahrhundert v. Chr. umfangreiche Bestimmungen zum Lebensmittelrecht – und auch hier spielt Bier eine bedeutende Rolle.

Überhaupt wird in Wilhelms Verordnung viel hineininterpretiert – man habe beispielsweise eine ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit Brot sicherstellen wollen. Das ist, zumindest partiell, richtig: Der wertvollere Weizen oder Roggen war den Bäckern vorbehalten, allerdings muss hierbei unterschieden werden zwischen Saatgut



Detlef Frankenberger

und Getreide. Zwei wesentlich interessantere Fakten im Zusammenhang mit dem 23. April 1516 werden gerne vergessen. Wilhelms detaillierte Brauvorschriften waren eine Reaktion auf zahlreiche Klagen über schlechtes Bier. Dabei waren allerdings die obrigkeitlichen Bierpreisfest-

legungen selbst ein wesentlicher Grund für Bierfälschungen. Um ihren Gewinn trotz steigender Rohstoffpreise und unterschiedlicher regionaler Bedingungen zu sichern, reagierten viele Brauer mit einer schlechteren Qualität.

Interessanter ist ein anderer Aspekt, der auch erklärt, warum das Reinheitsgebot so eindeutig die Brauzutaten regelt und die Missachtung dieser Vorschrift mit teilweise schweren Strafen ahndet: Hopfen, damals noch kaum als Kernbestandteil des Bieres bekannt, hat beruhigenden und zugleich konservierenden Charakter. Damit waren andere Zutaten, etwa das berauschende Sumpfporst oder das Schwarze Bilsenkraut obsolet und verboten. Der Ethnopharmakologe Christian Ratsch sieht deshalb auch im bayerischen Reinheitsgebot ein frühes Drogengesetz: Es bestehe der Verdacht, dass vor allem der Gebrauch heidnischer Ritualpflanzen unterdrückt werden sollte. So sind beispielsweise Bilsenkraut, Sumpfporst, Tollkirschen, Schlafmohn, Muskatnuss oder Wermut als psychoaktive Bierzusätze im mittelalterlichen Deutschland belegt

Daher darf man nicht nur vor dem Hintergrund aktueller Lebensmittelskandale dem Reinheitsgebot eine regulierende, eine sichernde Funktion zubilligen. Deutsches Bier muss in der Bundesrepublik laut Gesetz auch heute noch ausschließlich aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt werden.

Trotz dieser begrüßenswerten Funktion sieht Dieter Schmid, Braumeister und Geschäftsführer der Waldhaus Brauerei, auch Diskussionsbedarf: „Es ist meiner Meinung nach schon in Ordnung, darüber zu diskutieren, allerdings sollte man den ursprünglichen und sinnvollen Kern des Reinheitsgebots nicht zerreden. Mit vier Zutaten stellen wir Bier her. Und das ganz ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker. Das Reinheitsgebot ist ein unbezahlbares Qualitätssiegel, das dem Endverbraucher ein hohes Maß an Sicherheit bietet. Wenn es tatsächlich überholt wäre, wie manch einer behauptet, dann muss man sich doch fragen, warum auf der ganzen Welt Biere nach dem Deutschen Reinheitsgebot produziert werden.“



Dieter Schmid

Also letztendlich doch auch eine „Pro-Reinheitsgebot-Meinung“. Die Brauer von Craft-Bieren sehen das anders. Sie sehen im Reinheitsgebot ein Mittel der Wettbewerbsverzerrung und ein reines Lobby-Konstrukt: „Das Reinheitsgebot ist, in seiner jetzigen Form, ein Lobby-Gesetz“, sagt

etwa David Schneider (siehe Interview/Artikel S. 12) und fügt hinzu: „Wie Sie sehen, haben und halten wir Kleinen, Kreativen wenig vom Reinheitsgebot!“ Das Jubiläum sei eine „Farce“, man versuche mit dem Reinheitsgebot „angestaubte Produkte“ im Markt zu halten.

Detlef Frankenberger widerspricht: „Im letzten Winkel der Welt finden sich Brauereien, die Bier nach dem Reinheitsgebot herstellen. Brauer und Mälzer aus der ganzen Welt kommen nach Deutschland, um ihre Ausbildung oder ihr Studium hier zu absolvieren. Deutsche Lehrstätten für Brauer und Mälzer genießen weltweit denselben hervorragenden Ruf wie das Reinheitsgebot. Sowohl im Inland als auch im Ausland wird Bier als Bestandteil deutscher Lebensart wahrgenommen. Die herausragende Stellung des Bieres im deutschen Kulturraum ist in besonderem Maße auf die heute unter dem Begriff ‚Reinheitsgebot‘ zusammengefasste Regelung seiner Herstellung zurückzuführen. Folgerichtig hat die EU dem deutschen, nach dem Reinheitsgebot gebrauten Bier als ge-

Continental
The Future in Motion



Pure Braukunst.
Purer Geschmack.
PURPURSCHLANGE®



MAERTIN
Der technische Fachhandel

Schläuche für Trinkwasser, Brauereien und die Lebensmittelindustrie

Pure Braukunst und unverfälschter Geschmack benötigen Equipment, das absolut sichere und stabile Brauergebnisse liefert: die Purpurschlange®, die Nummer 1 der Brauer mit noch verbesserter Rezeptur.

Der Premiumschlauch von ContiTech ist 100% geschmacksneutral, aufgrund seiner spiegelglatten Schlauchseele leicht zu reinigen und bietet über die gesamte Lebensdauer höchste Sicherheit, sowie ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Das Reinheitsgebot wird 500 Jahre alt. Wir feiern mit - und definieren es neu:

Mit der Purpurschlange®.

INDUSTRIEBAU



Braucht Ihr Business mehr Freiraum?

FREYLER – Gebäudekonzepte mit Zukunftsperspektive.

Wenn Ihrem Business Flügel wachsen, dann kann Ihr Firmengebäude schnell zum goldenen Käfig werden. Lassen Sie es gar nicht erst so weit kommen. Mit einem Industriebau-Partner, der von vornherein weiterdenkt, steht dem Wachstum Ihres Geschäfts nichts mehr im Wege. Als ganzheitlich planender Partner liefert FREYLER Industriebau zukunftssichere Konzepte, die exakt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt sind und Ihnen schon heute Freiraum für morgen schaffen.

FREYLER Industriebau GmbH

Draisstraße 4
79341 Kenzingen
Tel.: 07644 805-0
Fax: 07644 805-171
info@freyler.de



FREYLER

Menschen bauen für Menschen

STEPHANIE MAERTIN LEITET NUN DEN FAMILIENBETRIEB

Erfolgreiche Nachfolgeregelung bei Maertin & Co. AG

Als „Gummi Maertin“ ist das Unternehmen, das Stephanie Maertin führt, in Freiburg und der Region bekannt. Tatsächlich ist der Technische Großhandel Maertin ein Unternehmen, das man nicht nur we-

und Gastronomie, doch sie weiß sogleich zu überzeugen: sie ist hier, als Lenkerin der Unternehmensgeschichte richtig. „Ich wusste erst nicht, ob ich tatsächlich mal den Betrieb übernehme, mein Vater hat mich nie dazu gedrängt“, sagt Stephanie Maertin. Inzwischen arbeitet sie schon vier Jahre im Betrieb mit und kann sich gar nichts anderes mehr vorstellen.

Aber: Was ist Maertin? Womit handelt die Firma? Kurzgesagt: Maertin ist ein Technischer Handel für Gummi, Kunststoffe, Klebetechnik, Antriebstechnik, Technische Gummiwaren, Arbeitsschutz und Weiterverarbeitung und zählt

1969 von der Merianstraße in die heutigen Räumlichkeiten an der Mooswaldallee, als eines der ersten Unternehmen an diesem Standort.

Seit dieser Zeit wächst das Unternehmen kontinuierlich: Im Jahr 2000 wurde der Ladenverkauf auf 400m² vergrößert, 2007 entstanden eine weitere Lagerhalle, sowie die heutige Fertigungshalle, 2013 wurde ein Teil des Hofes überdacht, und 2014 eine Leichtbauhalle angebaut. In den kommenden Jahren soll die Fertigung erweitert werden, die Mitarbeiter in ein neues Bürogebäude umziehen. Vor allem aber kann das Unternehmen, das heute mit 55 Mitarbeitern einen Jahresumsatz von 14,5 Mio. Euro erwirtschaftet, in eine sichere Zukunft schauen – es hat, was vielen Familienbetrieben nicht gelingt, die Frage der Nachfolge gelöst. Womit wir wieder bei Stephanie Maertin wären: Die 32-jährige ist im Unternehmen angekommen, zwischen all den technischen Produkten, die Maertin im Angebot hat, fühlt sie sich inzwischen bestens aufgehoben. Beweis: „Gummi Maertin“ ist Träger des Innovationspreises des Technischen Handels 2014 und wurde zum behindertenfreundlichen Unternehmen 2014 gekürt. Dass Maertin den Freiburger Essenstreif unterstützt, ist da beinahe schon selbstverständlich. ◀



gen des Kosenamens „Gummi Maertin“ gerne unterschätzt. Wer von der Mooswaldalle auf die Gebäude der Firma sieht, ahnt nicht, was hinter dieser eher bescheidenen Fassade steckt. Die ganze Größe wird erst dann klar, wenn man sich durch die unterschiedlichen Gebäudeteile führen lässt und am Ende in der ca. 800 m² großen Fertigung steht. Stephanie Maertin hat im vergangenen Jahr die Führung des Unternehmens von ihrem Vater übernommen. Ihr Berufsleben begann ursprünglich in der Hotellerie

in diesem Bereich zu den Marktführern in Südbaden. Gegründet wurde Maertin 1939 weit weg von Freiburg, in Lübeck als „Stöhrmann und Maertin“ von Peter Stöhrmann und Otto R. Maertin. Das Sortiment bestand neben Schläuchen auch aus Wachstüchern, Babyschnullern, Kälbersaugern und Gebissplättchen. Zehn Jahre später gründete die Firma eine Filiale in Freiburg, zunächst in der Innenstadt. 1967 übernahm Enkel Axel Maertin die Unternehmensleitung, zog das Unternehmen



Axel Maertin



Stephanie Maertin

Maertin & Co AG

Umsatz: 14,5 Mio. Euro

Mitarbeiter: 55, davon drei im Außendienst

Lagerbestand: über 35.000 Artikel

Lagerfläche: 3.000 m²

Produktionsfläche: 1.000 m²

Bürofläche: 600 m², ein großer Seminarraum für Schulungen und Kundenveranstaltungen

Mitglied bei: VTH (Verband Technischer Händler), WVIB (Wirtschaftsverband Südbaden), Einkaufsverband ASSI TecLog AG.

netzwerk südbaden

Menschen | Märkte | Meinungen



Unser Bier

500 Jahre Reinheitsgebot

SC Stadion:
Der lange Weg
zum Spatenstich

Immobilienpreise:
Es geht weiter
aufwärts

Gesundheit:
Trend zur
Spezialmesse