

## ZUKUNFTSVISIONEN



Pro Jahr werden insgesamt 40 000 Hektoliter Bier in der Bad Laasphe Privatbrauerei Bosch produziert.



Geschäftsführer Hans-Christian Bosch legt besonderen Wert auf Qualität.



In riesigen Tanks wird das Bosch-Bier bei einer Temperatur zwischen acht und elf Grad Celsius gegoren. Fotos: vg



Das Unternehmen Bosch verwendet nur ausgesuchte Rohstoffe: „Denn ohne besonders gute Zutaten gibt es kein besonders gutes Bier“ lautet der feste Grundsatz.



In Folge 14 der SZ-Serie führt Hans-Christian Bosch (r.) durch das Unternehmen.



In den großen bauchigen Sudpfannen wird das Bosch-Bier gemischt, geläutert und gesiedet. „Jedes Bier hat bei uns sein eigenes Rezept“, so der Geschäftsführer.

## Bier ist nicht gleich Bier

**BAD LAASPHE** In Folge 14 der SZ-Wirtschaftsserie „Zukunftsvisionen“ gewährt die Privatbrauerei Bosch spannende Einblicke hinter die Kulissen

*Geschäftsführer  
Hans-Christian Bosch  
spricht über die  
Unternehmensphilosophie.*

vg ■ Groß und gewaltig leuchten die sechs zylindrisch geformten Gär-Tanks im Licht der Neonröhren. Die Luft ist kühl in der hohen Halle, es duftet nach Hefe und die Anzeiger der schimmernden Temperaturregler pendeln zwischen acht und elf Grad Celsius. „Das ist die ideale Temperatur bei der Gärung unseres Bieres“, sagt Hans-Christian Bosch, Geschäftsführer der Laasphe Privatbrauerei Bosch, als er für Folge 14 der SZ-Wirtschaftsserie „Zukunftsvisionen“ durch die Räume seines Unternehmens führt.

Die Brauerei Bosch ist mit ihrer 307-jährigen Geschichte das älteste Unternehmen

des Bieres her. Der deutsche Biermarkt ist daher stark von industriellen Massenbier geprägt. Diese Biere unterscheiden sich geschmacklich kaum voneinander, selbst im Labor weisen sie annähernd die gleichen Messwerte auf. Der Leidtragende ist dabei der Verbraucher. Er hat im Getränkemarkt nur eine scheinbar große Bierauswahl vor sich“ erklärt der Geschäftsführer. „Wir wollen daher mit unseren Handwerksbieren eine wohlschmeckende und authentische Alternative sein.“

Der vielleicht wichtigste Faktor sei dabei übrigens die Rohstoffauswahl: „Denn ohne besonders gute Zutaten gibt es kein besonders gutes Bier“. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Sorgfalt: „Sie beginnt beim liebevollen, handwerklichen Einbrauen und endet in einer wochenlangen und gar monatelangen Reifezeit“.

Damit öffnet Hans-Christian Bosch eine schwere Tür zum nächsten Raum, dem Lagerkeller. Hier irgendwo, zwischen den ge-

Bekömmlichkeit und Geschmack“, weiß der studierte Diplom-Braumeister. Das unterscheidet die Privatbrauerei auch deutlich von gängigen Industriebetrieben.

Vom Lagerkeller aus geht es daraufhin in Windeseile weiter durch die übrigen Produktionsräume der Brauerei bis Hans-Christian Bosch in einem weiteren großen Saal vor einer der großen bauchigen Sudpfannen innehält. Hier ist es sehr heiß. Die Luft ist feucht, und es duftet nach vielen wunderbar würzigen Aromen. „Hier mäschen, läutern und sieden wir. Jedes Bier hat bei uns ein eigenes Rezept“, erläutert der Geschäftsführer. Einen großen Stellenwert legt die Brauerei dabei auf ihre Hopfenauswahl. Insgesamt vier verschiedene Aromahopfenarten kommen in Bad Laasphe zum Einsatz. Eine Seltenheit. „Aromahopfen wird in Deutschland aufgrund seines hohen Preises in der Industrie kaum noch eingesetzt. Dabei ist er für das Brauen charaktervoller und wohlschmeckender Biere unersetzlich.“

Über eine weitere Tür betritt Hans-Christian Bosch das Außengelände der Privatbrauerei, marschiert über den Hof, wirft noch kurz einen prüfenden Blick in das große Lager und die moderne Abfällhalle, in der die Flaschen befüllt werden, und steuert dann auf das Verwaltungsgebäude zu. Kurze Zeit später nimmt der Geschäftsführer an einem rechteckigen Tisch im Besprechungszimmer Platz.

Was es an Neuerungen rund um die Privatbrauerei gebe? Hans-Christian Bosch lächelt: „Ganz neu ist zum Beispiel der komplett neue Markenauftritt, den wir im März vorangebracht haben. Der Bierfreund soll schon anhand der neuen Etiketten erkennen, dass Bosch ein Handwerksbetrieb und keine Industriebrauerei ist. Wir verzichten daher bewusst auf Hochglanz, Sternchen und Lametta. Wir wollen das Bier in den Mittelpunkt stellen und nicht die Verpackung.“ Der zentrale Leitspruch bringe mit wenigen Worten den Charakter der Marke auf den Punkt: „Die Guten verdienen das Bessere.“ Der ausgebildete Biersommelier erklärt den Slogan wie folgt: „Unter den ‚Guten‘ verstehen wir als Brauerei letztlich diejenigen Menschen, denen Bierkultur etwas bedeutet.“

Es sind aber auch Menschen, die für die Gesellschaft etwas leisten. Und da gute Menschen nicht nur nehmen, sondern auch geben, möchten wir ihnen etwas zurückgeben. Daher haben wir uns entschlossen, die Marke Bosch unter diesen Gedanken zu stellen.“

Pro Jahr würden insgesamt 40 000 Hektoliter in der Privatbrauerei produziert. „Und unser Vertriebsgebiet umfasst etwa 60 Kilometer. Unser schönes Wittgenstein und das hessische Hinterland sind unser angestammtes Gebiet. Unsere traditionsreichsten Gastwirte haben dort schon seit mehr als 160 Jahren Bosch Bier im Ausschank. Unser Biergeschmack hat sich aber auch herumgesprochen. Daher haben sich vor kurzen auch einige führende Gastronomen im Siegerland, dem Sauerland, dem Kreis Waldeck-Frankenberg und Marburg für unsere Handwerksbrauerei entschieden.“ Allgemein sei festzustellen, dass sich der Verbraucher zunehmend mehr für Bier interessiere: „Früher war die Gewohnheit oder der Preis für viele Menschen das entscheidende Kriterium beim Bierkauf. Langsam aber stetig ändert sich das.“

Stolz ist Hans-Christian Bosch auch auf seine 27 Mitarbeiter. „Wir sehen die Brauerei Bosch als Getriebe. Vom großen bis zum kleinen Zahnrad muss alles ineinandergreifen. Jeder Mitarbeiter ist für uns wichtig“. Das Aufgabenfeld der Brauerei und der Mitarbeiter hat sich in den vergangenen Jahren enorm vergrößert. So sei man froh, vor einiger Zeit die Kreativbrauerei im eigenen Unternehmen errichtet zu haben, in der Gruppen wie Vereine, Familien oder Firmen einen spannenden Tag am Braukessel verbringen können. „Angedacht waren seinerzeit einmal zwölf Gruppen pro Jahr, mittlerweile sind wir aber bei 26 Gruppen.“ Auch finde der neu gegründete Bosch Bierclub immer neue Mitglieder: „Zurzeit zählt unser Club mehr als 900 Personen“, so der Geschäftsführer.

Und auch beim Thema Ausbildung verfolge man innerhalb des Unternehmens einen klaren Grundsatz: „Wir bilden grundsätzlich nur nach Bedarf aus“, so Hans-Christian Bosch. „Denn wir möchten den jungen Leuten, die sich für eine Ausbil-

dung bei uns entscheiden, auch später eine echte berufliche Chance und Lebensqualität bieten.“

Die ganze Mühe scheint sich für ihn und seine Mannschaft zu lohnen: „Bosch-Biere sind mehrfach ausgezeichnet, national und international“, so der Unternehmer. „Wir wurden beispielsweise als einzige Brauerei Südwestfalens vom NRW-Umweltministerium für besondere Qualität in Rohstoffauswahl, Verarbeitung und Geschmack ausgezeichnet und erhielten dafür den Landesehrenpreis für Lebensmittel 2011“. Im Jahr 2007 wurde unser Bosch Porter mit „European Beer Star“ in Gold prämiert und gewann damit als einzige Brauerei die höchste Auszeichnung in der Kategorie Schwarzbier. „Das kommt einem Olympiasieg nahe“ so Bosch. Dazu kommen zahlreiche goldene DLG-Preise der Brauuniversitäten Weihenstephan und Berlin. Augenzwinkernd fügt Bosch hinzu: „Wir behaupten nicht nur, dass wir das bessere Bier brauen, sondern wir können es auch beweisen.“

Natürlich sei es wichtig, immer wieder die Augen für Neuerungen offen zu halten. „Dabei hat sich bewährt, dass mein Vater Hans-Eberhard und ich das Unternehmen zusammen führen“, so Hans-Christian Bosch. „Denn mein Vater bringt sehr viel Erfahrung in den Firmenalltag mit ein, erkennt gleichzeitig aber auch die Ideen der jüngeren Generation als solche an.“ In Diskussionen würden grundsätzlich die besseren Argumente zählen und sich behaupten, „und da spielt es auch keine Rolle, von wem von uns beiden diese Argumente gerade kommen.“

Mittlerweile gehören 14 verschiedene Biersorten, inklusive der zwei Propeller-Bier-Sorten, zum Angebot der Privatbrauerei. Zusammen mit dem neuen Markenauftritt und dem ständigen Ziel, am Puls der Zeit zu bleiben, sei man im Zentrum von Bad Laasphe sehr gut aufgestellt. „Wir sind eben Qualitätsführer und wollen das auch verstärkt nach außen hin kundtun“, so Hans-Christian Bosch. Dies sei der Weg, den man seit Neuestem eingeschlagen habe. „Und wir sind davon überzeugt, dass das auch der richtige Weg ist.“

## ANZEIGE

**Wir  
in Wittgenstein**

**Volksbank  
Wittgenstein eG**

Poststraße 30a • 57319 Bad Berleburg • [www.volksbank-wittgenstein.de](http://www.volksbank-wittgenstein.de)

Wittgensteins. „Seit nunmehr elf Generationen steht unser Unternehmen für ehrliche, handwerklich gebraute Bierspezialitäten“, fügt Hans-Christian Bosch hinzu und klopft gegen die blitzende Außenhaut eines der Tanks.

„In Deutschland gibt es derzeit rund 800 Brauereien. Jedoch stellen zwei Prozent der Brauereien mittlerweile 70 Prozent

waltigen runden Tanks hält er plötzlich inne: „Im Lagerkeller reift das Bier und entwickelt seinen endgültigen Geschmack“, erklärt er. „Wir geben unseren Bieren eine rund doppelt so lange Reifezeit wie derzeit in Deutschland üblich. Natürlich könnten wir das auch schneller, aber das wollen wir nicht. Jeder Tag zusätzliche Reifezeit bringt dem Bier mehr



Das Unternehmen setzt vor allem auf moderne Technik.



Imposanter Blick auf den Innenhof der Brauerei in Laasphe.



Hans-Christian Bosch (l.) überprüft die Produktionsabläufe.



Im Unternehmen wird das Bier handwerklich und sorgfältig eingebraut.



Auch die Kreativbrauerei ist ein besonderer Pluspunkt bei Boschs.