



Prof. Dr. Josef Kwiatkowski:
„Das Online-Banking und
Bier-Kwik haben eine Parallele:
Beides ist sehr einfach!“

Das Bierbrauen hat im Ruhrgebiet eine lange Tradition und „lecker Pilsgen“ trinken ohnehin. Mit Bier-Kwik aus Oer-Erkenschwick kann jeder sein Bier selbst brauen.

Der Erkenschwicker Prof. Dr. Josef Kwiatkowski, hauptberuflich Professor für Umwelttechnik an der Technischen Fachhochschule in Bochum, hat vor zehn Jahren mit seiner Frau Ilona Carmen ein einfaches Verfahren entwickelt, mit dem sich jeder sein „Bierchen“ selber brauen kann. Ihre Idee mündete in der Gründung des Unternehmens Bier-Kwik. Andreas Peschl, Kundenberater in Oer-Erkenschwick, hat das Ehepaar zum zehnjährigen Jubiläum im Bier-Kwik-Lager in der Auguststraße besucht und im Gespräch die ungewöhnliche Entstehungsgeschichte und Arbeitsweise des Unternehmens erfahren.

Andreas Peschl: Sie kommen aus Dortmund, Frau Kwiatkowski, da ist Bier doch beinahe Muttermilch, oder?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Damals ja, da war Dortmund die Bierstadt und im Heimatkundeunterricht mussten wir alle Brauereien kennen und lernen. Es waren ja sehr große Brauereien dort ansässig

Andreas Peschl: Ihr Vater war Bierbrauer, Frau Kwiatkowski?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Ja, ich bin damit von klein auf verbunden. Mein Vater hat in der DAB Brauerei gearbeitet. Da habe ich die ganze Geschichte mitbekommen bis hin zur Umstellung auf Computer, die ganzen Unruhen, den Wegfall vieler Arbeitsplätze. Mittlerweile sind fast alle großen Brauereien geschlossen, nur kleine Privat- und Hausbrauereien halten die Tradition lebendig.

Andreas Peschl: Was steckt in Ihrem Geschäft heute von den Kindheitseindrücken?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Ich habe gelernt, dass Bierbrauen etwas mit Biologie und Chemie zu tun hat. Aber hier in unserer Bier-Kwik-Zentrale in der Auguststraße steckt auf jeden Fall die Liebe zum Bier. Das habe ich mitgenommen.

Ich finde es toll, dass es so viele unterschiedliche Arten gibt, Bier selber herzustellen und Bier zu trinken natürlich auch. Mein Vater musste damals am Wochenende regelmäßig Kontrollgänge in der DAB machen und er hat mich oft mitgenommen. Daher kenne ich die ganzen Gerüche. Im Gärkeller z. B., da war ein ganz bestimmter Geruch, so frisch, man konnte richtig die Kohlensäure riechen. Mein Vater musste die ganzen Uhren kontrollieren. Das ist heute alles weggefallen. Man schaut oben an den Computern nach, was da unten los ist. Den frischen Gärgeruch bekommt man gar nicht mehr mit.

Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Man hat heute keine offene Vergärung mehr. Sie haben früher einen offenen Tank gehabt

und da wurde offen vergoren. Eine offene Vergärung ist deshalb problematisch, weil Stoffe von außen in den Gärbottich gelangen können, wenn der Brauermeister z. B. mal niesen muss. Geschlossene Gärtanks sind absolut keimfrei, das ist der Riesenvorteil. Man vergärt heute, bis auf einige wenige kleine Brauereien beispielsweise im Frankenland, nur noch geschlossen.

Andreas Peschl: Haben Sie als Wissenschaftler denn einen Wissensvorsprung, wenn es um das Brauen geht?

Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Vorweg eines: Sehen Sie es mir bitte nach, wenn ich nicht gerne von Kohlensäure, sondern richtigerweise von Kohlendioxid spreche. Vielleicht entspringt dies auch einer gewissen Eitelkeit als Chemiker, da die sog. Kohlensäure im Bier praktisch nicht existiert; das Kohlendioxid ist letztlich nur physikalisch im Bier gelöst.

Bei einer Vergärung in offenen Gärtanks geht das Kohlendioxid verloren. Bei der Verwendung von geschlossenen Gärtanks hingegen kann man das Kohlendioxid auffangen und später dann nach der Filterung des Bieres wieder dem Bier zusetzen. Dies ist nötig, weil durch die Filterung das Kohlendioxid ausgetrieben wird. Die kleineren Brauereien, die mit offenen Gärtanks arbeiten, müssen also das Kohlendioxid hinzukaufen, während bei der Verwendung von geschlossenen Gärtanks das eigene Gärungskohlendioxid kostengünstig verwendet werden kann.

Die Idee zur Gründung der Firma hatte meine Frau, die nicht als Wissenschaftlerin, sondern als Bierliebhaberin die Sache anpackte. Ganz nebenbei, meine Lieblingsgetränke sind Wasser, Milch und Pfefferminztee; Alkoholika trinke ich selten. Hin und wieder mal einen Whisky, der bekannterweise aus Bier gebrannt wird!

Das Ziel meiner Frau war es, das Bierbrauen jedem Interessierten zugänglich zu machen. Der aufwendige und zeitraubende Maischvorgang, den erfahrene Hobbybrauer

in Anlehnung an den technischen Brauprozess durchzuführen, sollte durch ein einfach durchzuführendes Verfahren ersetzt werden. Es war manches Gespräch zwischen mir als Techniker und meiner Frau nötig, bis eine gute Lösung gefunden wurde. Meine Frau übernahm bei diesen Gesprächen die Rolle eines anspruchsvollen Kunden der Firma Bier-Kwik und schraubte bei jedem Gespräch die Messlatte immer höher. Schließlich sollte es möglich sein, praktisch jede Biersorte mit den Bier-Kwik-Zutaten zu brauen. Die gute alte Brautradition und das bekannte Reinheitsgebot sollten so weit wie möglich aber auch erhalten bleiben.

Andreas Peschl: Man kann wirklich jede Biersorte selber brauen? Woher haben Sie denn die Rezepte?

Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Ich darf vielleicht ein wenig ausholen. Die aufwendige Maischearbeit nehmen wir dem Hobbybrauer ab. Der Kunde erhält von uns direkt das Endprodukt der Maischearbeit – die sog. Bierwürze –, und zwar als Konzentrat. Durch das Mischen von Bierwürze-Konzentraten – wir bieten hier verschiedene Sorten an – kann der Hobbybrauer beispielsweise entscheiden, ob er ein Pils, ein Alt, ein Weizen oder ein Schwarzbier brauen will. Sogar Exoten wie Rauchbier, Brauart Guinness oder Kölsche Brauart sind möglich. Die Bittere des Bieres bestimmt der Hobbybrauer selber, indem er die Menge an Hopfen variiert. Letztlich kann er noch durch die Auswahl der Hefe den ganz speziellen Charakter des Biers beeinflussen.

Andreas Peschl: Bekommt ein Laie es denn hin, 0,75 Gramm Hefe abzuwiegen?

Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Problemlos – und das auch ohne Waage! Er teilt einfach die in der Tüte enthaltene Menge in zwei oder drei gleich große Haufen auf. Das ist möglich, da es nicht ganz genau 0,75 Gramm sein müssen.

Das Interessante, selbst Bier zu brauen, ist, dass man die ungeahnten Möglichkeiten, die das Hobby bietet, voll ausschöpfen kann! Somit steht das Hobbybrauen anderen Hobbys wie Modelleisenbahn, Computer oder Fotografie in nichts nach!

Vielleicht hat man nur versäumt, dem Bier ein gewichtiges Image zu geben. Warum bestellt man in der Kneipe „ein“ Bier und nicht DAS Bier einer bestimmten Sorte? Warum bezeichnet man mit einem Lächeln Bier als „Arbeiter-Sekt“? Warum benutzt man nicht wohlklingende Worte wie z. B. die Resenz des Bieres in Analogie zum Bouquet des Weines?

Dabei ist Bier brauen letztlich vielfältiger und anspruchsvoller als die Herstellung von Wein! Der Winzer benutzt die

Trauben letztlich so, wie sie uns von der Natur geschenkt werden, und gewinnt daraus den Most, der anschließend zu Wein vergoren wird. Der Brauer muss durch eine Abfolge aufwendiger Prozesse wie Maischen, Läutern und Würzekochen erst den Sud erzeugen, der dann vergoren werden kann. Und genau diese Prozessabfolge bietet ungeahnte Möglichkeiten, die geschmackliche Vielfalt der verschiedenen Biersorten zu erzeugen!

Andreas Peschl: Dann ist Bier für Sie vielfältiger als Wein, Prof. Kwiatkowski?

Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Diese Frage ist nicht zu beantworten, wenn man die Quantität als den Maßstab heranzieht. Ich will sie vielleicht so beantworten: Die Bierherstellung und damit auch das Hobbybrauen verlangt von dem Brauer viel Kreativität und gibt ihm ungeahnte Möglichkeiten, die verschiedensten Sorten von Bier zu brauen und innerhalb dieser Sorten dann auch noch fein zu nuancieren. Es ist mir unverständlich, wie in einem Land von Biertrinkern, Bierkennern und Bierliebhabern vorzugsweise „nur“ eine einzige Sorte, nämlich das Pils, getrunken wird. Statistiken belegen dies. Vielleicht kann meine Frau mit ihrer Firma dazu beitragen, dass mehr Vielfalt in das Leben der Hobbybrauer und Biertrinker kommt, indem man experimentiert und seine EIGENE Biersorte ganz nach individuellem Rezept schafft.

Andreas Peschl: Ich versuche mir gerade Ihre Kunden vorzustellen. Bei dem klassischen Weintrinker hat man gleich ein Bild, aber wer braut denn Bier daheim?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Von jung bis alt, quer durch die Bank. Wir versenden ja deutschlandweit und ins Ausland. Österreich, Belgien, Luxemburg. Wir haben schon bis nach Argentinien versandt, bis Indonesien, Norwegen sowieso, Schweden, Finnland. Unsere Kunden haben jedes Alter, vom Privatkunden über Händler, Versandhäuser bis hin zum Weltbildverlag ist alles dabei. Momentan haben wir auch viele Anfragen aus der Ukraine und aus Russland, sogar nach Vietnam haben wir verschickt.

Andreas Peschl: Wo produzieren Sie?

Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Die Anlagentechnik ist nicht ganz unaufwendig. Wir könnten das auch im Rahmen des Konjunkturpakets bewerkstelligen, wenn Sie, Herr Peschl, ein paar Millionen rausrücken.

Andreas Peschl: Das ist ja eine unserer Aufgaben, solche Projekte mit auf die Beine zu stellen. Da können wir gerne drüber sprechen.

Ilona Carmen Kwiatkowski: Wir geben es in Auftrag. Wir haben die Rezepturen und lassen sie nach unseren Vorstellungen in Deutschland produzieren.

Andreas Peschl: In so einer kleinen Dose für 17,50 € sind dann wirklich alle Zutaten enthalten?



Ilona Carmen Kwiatkowski: Ja, alle! Man muss sich zuhause nur ein Gärgefäß suchen, in das die Menge reinpasst, beispielsweise einen großen Kochtopf. Mit der kleinen Dose können Sie dann 25 Liter produzieren. Das geht aber nicht von jetzt auf gleich, sechs Wochen sollte man schon einplanen.

Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Ja, es wird klassisch gebraut, deshalb muss man eine gewisse Zeit einplanen. Unser Bier ist kein Instant-Bier! Der vollständige Gärprozess wie in einer Brauerei muss durchlaufen werden. Deshalb hat meine Frau auch viele Lehrer

als Kunden, die mit ihren Schulklassen im Rahmen des Chemie- oder Biologie-Unterrichtes den Brauprozess durchsprechen. Selbstverständlich bekommen die Schulen von meiner Frau dann auch einen Rabatt gewährt.

Andreas Peschl: Wie viel Alkohol hat das fertige Bier?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Das kann man selber bestimmen. Sie können sich ein leichtes, süffiges Bier brauen oder ein richtig starkes Doppelbockbier, wie Sie es möchten.

Andreas Peschl: Machen Sie denn Gewinn?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Klar, sonst würde ich das nicht in dem Umfang seit zehn Jahren betreiben. Wir haben als Hobbybrauer angefangen und das hat großen Spaß gemacht, aber irgendwann ging es zuhause in dem Rahmen nicht mehr. Wir sind aus allen Nähten geplatzt und mussten uns etwas anderes einfallen lassen und dann sind wir hier in die Auguststraße umgezogen. Platzmäßig ist es mittlerweile auch zu knapp. Aber im Moment sind wir eben hier.

Andreas Peschl: Da sind wir wieder bei dem Maßnahmenpaket ... man könnte sich ja mal umhören, ob es nicht andere

Möglichkeiten in Oer-Erkenschwick gibt. Vor allem, die Autos fahren alle vorbei und wissen gar nicht, was sie hier Großartiges verpassen. Wie ist das Verhältnis zwischen Online- und Direktverkauf hier im Laden?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Etwa 95 % Online, 5 % hier im Laden. Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Eher weniger als 5 %!

Andreas Peschl: Dann ist das Ladengeschäft der Spaß nebenbei?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Na ja, wir sind sowieso hier, um zu verpacken und die Pakete versandfertig zu machen. Kunden haben dann die Möglichkeit, vorbeizukommen, Fragen zu stellen, sich alles noch mal erklären zu lassen. Wir sind zweimal in der Woche nachmittags und am Samstagvormittag hier. Den Rest erledige ich von zuhause, dort sind das Büro, die Programme etc. Hier haben sie leider auch schon ein paar Mal eingebrochen. Die EDV-Ausstattung haben wir hier auf das Nötigste reduziert.

Andreas Peschl: Über 20.000 Kunden haben in den vergangenen Jahren mit dem Bier-Brau-Kasten experimentiert, Bier gebraut oder das Set verschenkt. Illustrierte, Kataloge und Fernseh-Sendungen, wie Ihr Fotoalbum zeigt, werben für das Starter-Braukasten-Paket. Wie setzt sich Ihre Kundschaft genau zusammen? Gibt es auch außergewöhnliche Kunden?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Wir haben Händlerkunden, das heißt große Händler wie den Weltbildverlag und viele kleine Internethändler. Bei den Endverbrauchern haben wir Querbeet-Kunden, von jung bis alt, diejenigen, die sonst kein spezielles Hobby haben, machen sich gerne mal ihr Bierchen selber, und diejenigen, die sich prinzipiell alles selber machen, Bier, Wein, Käse, Wurst.

Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Sie hatten auch nach interessanten Kunden gefragt. Das Baseler Theater fällt mir ein. Sie brauchten für ein Stück dringend ein Kronkorken-Verschlussgerät für die Bühnen-Requisite. Kurioserweise rufen in der letzten Zeit auch jede Menge Zauberer an, es gibt wohl einen neuen Zaubertrick. Sie bestellen Kronkorken-Verschlussgeräte und Kronkorken.

Andreas Peschl: Welche Berührung haben Sie mit den Profis?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Die Profischiene haben wir im Moment auf Eis gelegt. Wir stellen ja auch Edelstahlanlagen für Hotels und Gastronomie selber her, aber es ist sehr zeitintensiv, diese Schiene zu betreten, und im Moment reicht die Zeit nicht. Mit dem Deutschen Brauer- und Mälzerbund sind wir durch eine Mitgliedschaft meines Mannes verbunden.

Ilona Carmen Kwiatkowski: „Sie können sich ein leichtes, süffiges Bier brauen oder ein richtig starkes Doppelbockbier.“

Andreas Peschl: Wie viele Einheiten verkaufen Sie im Jahr? Wann ist Saison?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Von Oktober bis Weihnachten ist Hochsaison. Die Bierdose ist ein beliebtes Geschenk. Großaufträge sind nie planbar, weder vom Volumen noch vom Zeitpunkt.

Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Pro Jahr wird ungefähr eine halbe Million Liter Bier mit unseren Zutaten gebraut, rund 5.000 Hektoliter.

Andreas Peschl: ... und wie funktioniert das mit der Alkoholsteuer?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Haben wir nichts mit zu tun. Wir verkaufen ja Bierwürze- bzw. Malzkonzentrate. Wir haben auch viele Kunden in den Ländern, in denen Alkohol verboten ist, wie z.B. Libyen und Saudi-Arabien. Auch Deutsche, die dort auf Montage arbeiten, decken sich ordentlich ein. Allerdings müssen in Deutschland Steuern gezahlt werden, wenn jemand mehr als 200 Liter braut.

Andreas Peschl: Wer macht das Marketing?

Ilona Carmen Kwiatkowski: Anfangs haben wir es zusammen gemacht. Jetzt bin ich alleine zuständig und habe mich schwerpunktmäßig auf das Internet konzentriert. Herr Peschl, ist es für Sie denn schwer, unser Unternehmen zu bewerten?

Andreas Peschl: Ja, durchaus. Jeder hat seine berufliche Bildung, sein Allgemeinwissen. Ihr Konzept ist schon sehr speziell. Aber spannend. Die Verbindung zur Sparkasse Vest ist ja schwerpunktmäßig online.

Ilona Carmen Kwiatkowski: ... ja das ist sehr praktisch, wir wickeln den Großteil über das Internet ab.

Andreas Peschl: Sie sind das Paradebeispiel für diesen immer noch relativ neuen, aber ständig wachsenden Markt. Online-Banking ist in Deutschland noch lange kein Mainstream. Im europäischen Vergleich beim Online-Banking schafft es Deutschland knapp in die Top Ten, obwohl der Anteil der Online-Banker in Deutschland stetig wächst. In Nordeuropa nutzen z. B. doppelt so viele Bankkunden den Service, allerdings

haben diese in der Regel ja auch deutlich andere Entfernungen bis zur nächsten Geschäftsstelle.

Wir bekommen bei der Sparkasse Vest viele Komplimente für unser Angebot. Die Abwicklung des Online-Bankings ist sehr einfach. Mit einem Mausklick hat man Überweisungen und Daueraufträge ganz schnell erledigt. Das funktioniert rund um die Uhr von jedem Platz auf der Welt. Unsere Sicherheitsstandards sind dabei sehr hoch.

Ilona Carmen Kwiatkowski: Vor einigen Jahren wäre das hier alles noch gar nicht möglich gewesen. Wir würden die Kunden weder in Deutschland noch weltweit so direkt erreichen können. Kaufen, verkaufen, versteigern. Und auch online bezahlen ist noch nicht so lange eine Selbstverständlichkeit.

Andreas Peschl: Wir können selbstbewusst behaupten, dass unser Online-Banking-Angebot sehr gut strukturiert ist. Schon auf der Eingangsseite haben Sie etliche Möglichkeiten, die Seite ganz nach Ihren Bedürfnissen einzurichten. Sie können sich die Start-Seite so organisieren, dass Sie sofort zu den am meisten gebrauchten Anwendungen kommen. In der FAQ-Sektion finden die Besucher immer Hilfe zu den gängigsten Fragen und Problemen, die auftauchen können.

Prof. Dr. Josef Kwiatkowski: Das Online-Banking und Bier-Kwik haben eine Parallele: Beides ist sehr einfach! Man muss kein Braumeister sein, um eine Kwiatkowski-Brauanlage zu bedienen. Bierbrauen ist eine Tradition, wie der Bergbau. Wir haben mit der Tradition gebrochen, weil wir das Maischeverfahren abgekürzt haben. Das war ein Schock für die Traditionalisten, aber ich glaube, dass progressive Bierbrauer das heute akzeptieren.

Service für Privatkunden

Das Geschäftsmodell der Sparkasse Vest ist darauf ausgerichtet, alle Kunden – unabhängig von der Höhe des Einkommens oder Vermögens – mit modernen finanzwirtschaftlichen Leistungen zu versorgen. Diese Verantwortung nehmen wir gerne wahr – fair, menschlich und nah an unseren Kunden.

Altersvorsorge

Die Zukunftssicherung nimmt eine immer stärker werdende Rolle bei unseren Kunden ein. Eine wichtige Funktion übernehmen hierbei insbesondere die staatlich geförderten Anlageformen. Bei der Sparkasse Vest können die Kunden wählen, ob sie ihr Geld lieber „klassisch“ in einen Sparvertrag investieren oder die zulagenberechtigten Produkte unserer Partner LBS bzw. Deka wählen. Natürlich beraten wir auch über die Vorteile der neuen „Riester“-Bausparverträge.

Finanzcheck

Die Sparkasse Vest kümmert sich aktiv um ihre Kunden. Im Rahmen eines Finanzchecks werden alle Bedürfnisfelder unserer Kunden angesprochen. Auf dieser Grundlage können individuelle Empfehlungen ermittelt werden, welche Finanz- und Versicherungsprodukte genau zu den jeweiligen Erfordernissen passen und welche nicht.

Finanzierung

Ob es um private Anschaffungen, die Hausfinanzierung oder -modernisierung geht – die Sparkasse Vest hat das passende Angebot. Bei der Wahl zwischen ready & go credit, dem „Kredit zum Mitnehmen“ unseres Partners readybank ag, und unseren Modernisierungs- und Baufinanzierungsdarlehen stehen wir unseren Kunden gerne beratend zur Seite. Selbstverständlich berücksichtigen wir öffentliche Förderprogramme, z. B. von der KfW, bei unseren Finanzierungsvorschlägen.

Geldanlage

Wenn es um das regelmäßige Sparen oder die sichere und ertragreiche Anlage kleiner oder größerer Geldbeträge geht, hat die Sparkasse Vest mit ihren bewährten Produkten das richtige Angebot. Von der kurzfristigen Tagesgeldanlage bis hin zum individuellen Vermögensmanagement geht die Sparkasse Vest speziell auf die Bedürfnisse ihrer Kunden ein.

Girokonto

Nahezu jeder unserer Kunden nutzt eines unserer Girokontomodelle als Grundlage für die Abwicklung sämtlicher Bankgeschäfte. Und damit Verfügungen auch jederzeit möglich sind, gehört die passende Karte gleich mit dazu. Hierbei können Kontoinhaber zwischen SparkassenCard, MasterCard, MasterCard Gold und VISA-Karte wählen.

Versichern

Für ihre Kunden hat die Sparkasse Vest ein Rundum-sorglos-Paket geschnürt und deckt alle Versicherungssparten ab. Ob Kranken-, Haftpflicht- oder Lebensversicherung, die Sparkasse Vest hat alle notwendigen und wünschenswerten Finanzdienstleistungen immer genau dann, wenn ihre Kunden sie brauchen. Und Versicherungsschäden können sogar online angezeigt werden.

Zahlungsverkehr

Die Sparkasse Vest bietet ihren Kunden modernen und bequemen Zahlungsverkehr für jeden Geschmack. Ob per Internet-Banking von zuhause, aus dem Büro oder vom Urlaubsort, rund um die Uhr, an 365 Tagen im Jahr. Oder in jeder der 87 Geschäftsstellen zwischen Dorsten und Waltrip.