



ERDINGER *Export*-News

Elegant & Modern

Neues Dosen-Design für das Original mit feiner Hefe und das „echte“ dunkle Weißbier





GRUSSWORT

Bierstadt Erding

Mit ERDINGER Brauhaus bieten wir jetzt erstmals untergärige Spezialitäten unter unserem starken Markendach ERDINGER an. ERDINGER Brauhaus überzeugt mit einem süffigen Hellen und einem fruchtig-frischen NaturRadler in der typischen ERDINGER Qualität. Als Brauer mit Leib und Seele bin ich mir sicher: Jetzt werden wir noch mehr Biergenießern eine Freude machen und für die Privatbrauerei gewinnen.

In aller Welt haben wir Bierfreunde mit ERDINGER Weißbier von der bayerischen Spezialität Weißbier begeistert und unseren Beitrag zur Bekanntheit der Stadt Erding geleistet. Meine Heimatstadt blickt zugleich auf eine große Hellbiertradition zurück, die bis ins Jahr 1691 zurückreicht. Mit dem Namen ERDINGER Brauhaus werden wir dieser

nun gerecht. Künftig steht Erding für beste obergärige und untergärige Braukunst.

Neuigkeiten gibt es zudem bei unserem Sportengagement mit ERDINGER Alkoholfrei. Vom neuen „ERDINGER Active TEAM“ mit seinen einmaligen Benefits können jetzt auch all diejenigen profitieren, die einfach nur Spaß und Freude an der Bewegung haben wollen. Bei uns findet jeder das Richtige, wir vereinen alle in einem Team – ob Spitzenathleten, Wettkämpfer, Anfänger, Freizeit- oder pure Genusssportler.

Die Welt um uns herum kommt einfach nicht zur Ruhe. Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit, einen Genussmoment und lassen Sie uns gemeinsam mit einem herrlich frischen ERDINGER anstoßen. ♦

Ihr

Werner Brombach

Werner Brombach

In dieser Ausgabe:

Unsere Brauerei

- 06 Kolumne von Export Director Marcus Korte
- 07 Langjähriger Geschäftsführer Peter Liebert im Ruhestand
- 08 Geschäftsführer Dr. Stefan Kreisz im Interview
- 10 Die untergärigen Bierspezialitäten
- 12 Neues Team in Italien
- 13 Neues Gebinde und neues Dosen-Design
- 14 Die Arbeitswelt von Head of Contracts & Business Analysis Export Gabriel Chistik
- 16 „The Best Bit“-Spot mit Jürgen Klopp | #placetobeer

Unsere Partner

- 17 Kanada | Singapur
- 18 Florida
- 19 Jubiläen

ERDINGER Aktiv-Welt

- 21 Nikki Bartlett als Race Guide

Letzte Seite

- 22 ERDINGER Grüße weltweit | Impressum



08

Interview: Geschäftsführer Dr. Stefan Kreisz über die Zukunftsthemen der Brauerei



10

Launch: Beste bayerische Braumeisterqualität von ERDINGER Brauhaus



12

Personalmeldung: Ernesto Ruta und Alessandro Zanghi leiten die neue Niederlassung in Italien.



14

Serie: Vertragsexperte Gabriel Chistik gibt einen Einblick in seine Arbeitswelt



16

Neuer TV-Spot: Jürgen Klopp in der Fortsetzung des legendären „Never Skim“-Spots



18

ERDINGER in Florida: Im Sunshine State muss niemand auf ERDINGER Weißbier verzichten.

AKTUELLES

Es geht voran

Exportleiter Marcus Korte



In 2022 gehen wir einen bedeutenden Schritt nach vorne. Mit ERDINGER Brauhaus Helles und dem NaturRadler bringen wir erstmals in der Geschichte der Brauerei zwei untergärige Spezialitäten mit dem starken Absender ERDINGER und unserem Qualitätsversprechen auf den Markt. Die große Nachfrage im Inland und unseren Exportmärkten bestätigt uns: Ihr Vertrauen in die Marke, in unsere Quali-

tätsphilosophie und unsere Braukunst verspricht auch für die neuen Sorten einen großen Erfolg.

Bella Italia war einer unserer ersten Auslandsmärkte und hat sich über die Jahre hinweg zu einem Fokus-Markt entwickelt. Wir legen nach und haben eine neue Niederlassung im wunderschönen Eppan in Südtirol gegründet. Alessandro Zanghi als Managing Direc-

tor und Ernesto Ruta als Area Manager leiten die Geschäfte und werden unsere italienischen Partner und Bierliebhaber jetzt zusätzlich mit den Brauhaus-Bieren begeistern.

Auch in die Brauerei selbst investieren wir weiter kräftig. Mit der Umstellung auf SAP S/4 HANA zum Beispiel haben wir eines der modernsten und effizientesten Betriebssteuerungssysteme weltweit. Damit streben wir in Zukunft vereinfachte Bestell- und Abholprozesse an. Für uns wiederum ist es ein weiterer Meilenstein auf unserem Weg: Tradition zukunftsfähig machen!

Nachdem wir gemeinsam die letzten zwei Jahre trotz größter Widrigkeiten meistern konnten, scheint die Pandemie unter Kontrolle zu sein. Endlich. Die Welt kann wieder feiern und genießen. Da darf ERDINGER als Botschafter bayerischer Lebensfreude nicht fehlen. Auch wenn von unbeschwerter Freude angesichts der Lage in der Ukraine nicht die Rede sein kann, hoffen wir auf viele gemeinsame Momente bei Oktoberfesten, in der Gastronomie, bei Events oder bei uns in der Brauerei. ♦



GESCHÄFTSFÜHRUNG

Servus und Aufwiedersehen

Wechsel – Peter Liebert, Geschäftsführer der Ressorts Technik, Logistik, Personal und Einkauf ging 2021 in den Ruhestand.

Der langjährige Geschäftsführer Peter Liebert übergab den Staffstab zum 01. Mai 2021 endgültig in die Hände seines Nachfolgers Dr. Stefan Kreis. Seit September 2020 hatten die beiden als Geschäftsführer-Doppelspitze die Ressorts Technik, Logistik, Personal und Einkauf der Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu verantwortet. Stolz 25 Jahre war Peter Liebert maßgeblich für die Spitzenqualität der weltberühmten Weißbiere aus Erding verantwortlich, davon 21 Jahre als Geschäftsführer. Die Kunstfertigkeit des Bierbrauens wurde ihm in die Wiege gelegt. Angefangen in der kleinen

Dorfbrauerei, die Vater und Onkel gemeinsam gehörte, führte der Weg des heimatverbundenen Schwarzwälders über verschiedene Stationen bei Brauereien schließlich 1996 nach Erding.

„Herr Liebert hat einen herausragenden Beitrag zum Erfolg meiner Brauerei im letzten Vierteljahrhundert geleistet. Für seinen wohlverdienten Ruhestand wünsche ich ihm nur das Beste“, erklärt Inhaber Werner Brombach. Seinen Ausgleich findet der passionierte Jäger in der Natur und der Familie. Diesen kann sich der 65-Jährige in aller Ruhe widmen, denn seine Nachfolge weiß er

in guten Händen: „Ich bin stolz, dass ich so lange für Herrn Brombach und seine Brauerei meine Ideen und Tatkraft einbringen konnte. ERDINGER Weißbier ist das genaue Gegenteil von einem Nullachtfünfzehn-Bier. Top-Qualität, ein hervorragendes Markenimage, ein Inhaber, der mit Herzblut alles für seine Brauerei gibt – da stimmt das ganze Paket. Umso mehr verschafft es mir ein gutes Gefühl, meine Verantwortungsbereiche in die Hände von Herrn Dr. Kreis als ausgewiesenen Experten geben zu können. Davon konnte ich mich in den sechs Jahren unserer Zusammenarbeit vollauf überzeugen.“ ♦



INTERVIEW

ERDINGERS neuer erster Braumeister

Dr. Stefan Kreisz – Seit letztem Jahr ist Dr. Stefan Kreisz neuer Geschäftsführer für die Ressorts Technik, Logistik, Personal und Einkauf.

Vor sieben Jahren hat der Inhaber Werner Brombach Dr. Kreisz höchstpersönlich mit seiner Leidenschaft für die Braukunst beeindruckt und ihn als „Leiter für Qualitätssicherung, Forschung und Entwicklung“ von Carlsberg abgeworben. Seine Expertise wird allseits geschätzt, weshalb er in einigen der wichtigsten Branchenverbänden führende Positionen begleitet. In seiner Freizeit hält sich der 51-Jährige mit Wandern und Radfahren fit. Zudem ist er leidenschaftlicher Koch. Zu seinen Gerichten serviert er sehr gerne das passende ERDINGER, wie es sich eben für einen Genussmenschen gehört. Wir haben uns mit Dr. Stefan Kreisz über die Zukunftsthemen der Branche, Bierdiäten und Nachhaltigkeit ausgetauscht.

Worauf dürfen sich ERDINGER Partner und Fans in aller Welt mit dem neuen „ersten“ Braumeister freuen? Qualität und Verlässlichkeit stehen weiterhin unantastbar ganz oben. Die gewohnte Freude mit unseren Bieren wird sich nicht ändern. Wir wollen aber auch mit neuen Sorten glänzen und freuen uns auf die Einführung vom ERDINGER Brauhaus Hell und NaturRadler.

Was sind die großen Zukunftsthemen der Branche? Für mich sind Digitalisierung, Nachhaltigkeit und unsere

Produktqualität die entscheidenden Treiber. Qualität wird sich auch in Zukunft durchsetzen. Aber uns muss es gelingen, Bier für die jungen Generationen attraktiv zu halten. Wie gut steht unsere Marke bei den Jungen da und wie erneuern wir unser Angebot, ohne dabei zu einem bloßen Zeitgeistprodukt zu werden. Tradition zukunfts-



fähig machen, das ist unsere Kernaufgabe. Dazu gehören neue Sorten, passgenaue Kommunikation und ein Vertrieb, der zusätzlich digital denkt. Hier warten noch spannende Herausforderungen auf uns. Zudem wird alkoholfreies Bier im In- wie im Ausland weiter an Bedeutung gewinnen.

Sie kommen von Carlsberg, einem Braukonzern. Was ist der Unterschied zu einer mittelständischen Privatbrauerei?

Der Fokus auf Qualität, die Liebe zum Bier, der langfristige Zeithorizont von unternehmerischen Entscheidungen und die wesentlich kürzeren Wege in der Entscheidungsfindung. Das sind die Stärken einer Privatbrauerei, bei der der Inhaber noch ein Brauer mit Leib und Seele ist. Wenn man das alles emotional nachvollziehen kann, dann ist das ein Paradies hier! Solche Stellen gibt es nicht mehr viele.

Was kann man sich unter Forschung bei einem Traditionsbier wie ERDINGER vorstellen?

Innovationen für ein über 3000 Jahre altes Produkt zu finden, ist immer eine große Herausforderung. Von der technischen Seite her gesehen ist es heute möglich, selbst die geringsten Mengen an Inhaltsstoffen festzustellen. So können wir noch präziser arbeiten und Qualität und Geschmack damit noch konstanter auf höchstem Niveau halten. Zudem können wir dank Forschung nachhaltiger brauen, den CO2-Footprint senken, ohne dass dies einen Einfluss auf die Qualität hat. Auch beim Thema Verpackung steht Forschung für Innovationen im Bereich der Umweltverträglichkeit.

Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Was macht ERDINGER?

Wir kümmern uns schon sehr lange erfolgreich darum, unseren Ressourcenverbrauch zu senken. ERDINGER ist seit 2013 nach ISO-50001 energie zertifiziert. Aber Nachhaltigkeit bedeutet mehr für uns. Alles was du tust und lässt, sollte einem Nachhaltigkeitsgedanken unterliegen. Da gehört das Verhalten gegenüber den Mitarbeitern genauso dazu wie eine gesellschaftliche Verantwortung – auch für nachfolgende Generationen, inklusive des Schutzes der Umwelt. Dies alles haben wir längst in unseren Leitwerten verankert. Vor einem Jahr habe ich ein eigenes Team auf das Thema Nachhaltigkeit angesetzt, um unsere Brauerei unter dem Aspekt „Was ist wirklich sinnvoll?“ weiter zu optimieren. Wir werden auch hier unseren eigenen ERDINGER Weg erfolgreich weitergehen.

Was bedeutet Bierbrauen für Sie?

Beruf und Berufung. Brauer mit Leib und Seele, das kann ich durchaus auch für mich unterschreiben.

Und was bedeutet Lebensfreude für Sie?

Lebensfreude ist für mich: Mit Menschen draußen zusammensitzen und gemeinsam Weißbier trinken.

Wie genießen Sie Ihr Weißbier am liebsten?

Es gibt unzählige wunderbare Genussmomente, alleine und in Gesellschaft. Zu jeder Sorte passt der richtige Moment. Die Range geht von unserem Alkoholfreien nach

dem Sport bis zum philosophischen Abend mit einem Pikantus.

Wie schaffen Sie es, dass ein ERDINGER immer konstant gleich gut schmeckt?

Entscheidend ist die Auswahl der Rohstoffe, die Hefetechnologie und die Präzision bei der Abfüllung. Dazu kommen ein striktes Qualitätsmanagement, fähige Mitarbeiter und die Freude am Brauen. Ein ERDINGER darf übrigens erst vom Hof, wenn es von mindestens vier Braumeistern getestet und als ERDINGER würdig beurteilt wurde.

Mit wem würden Sie gerne einmal ein Weißbier trinken?

Mit Jürgen Klopp ein „ungeskimmtes“ Erdinger in einem traditionellen englischen Pub.

Worauf legen Sie beim Thema Führung besonderen Wert?

Vertrauen, Respekt und Ergebnisse. Ich bin ein Typ, der zu dem sehr viel Wert auf Kommunikation legt.

Haben Sie eine Marotte?

Ich habe zu meiner Handballerzeit einmal ordentlich eins auf die Nase bekommen und deshalb eine verkrümmte Nasenscheidewand. Das sorgt in einem Nasenloch für Verwirbelungen, sodass ich mit diesem Gerüche viel intensiver wahrnehmen kann. Deshalb habe ich bei Verkostungen eine völlig krumme Kopf-Haltung über dem Glas.

Das sorgt des Öfteren für zahlreiche Lacher.

Was kommt für Sie niemals in Frage?

Obwohl meine Frau eine hervorragende Ernährungsberaterin ist und mich des Öfteren berät: eine „Bierfrei-Diät“. Jeder Tag ohne Bier ist ein Gesundheitsrisiko! ♦

ZUR PERSON

Dr. Stefan Kreisz



Seit 2015 ist Stefan Kreisz beim ERDINGER Weißbräu, zunächst als Leiter Qualitätsmanagement, Forschung und Entwicklung, dann seit September vergangenen Jahres als Geschäftsführer. Vor seinem Wechsel war er als Leiter „Produkt-Entwicklung“ für Carlsberg in Dänemark und Frankreich tätig. An der TU München-Weihenstephan promovierte er und wurde am dortigen Brauerei-Lehrstuhl Leiter des Malz- und Bierlabors. Dr. Kreisz ist in mehreren Fachgremien tätig, unter anderem in der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) als Verwaltungsrat sowie als Vorsitzender des Technisch Wissenschaftlichen Ausschusses (TWA) und als Vorsitzender des Beirates der Wissenschaftsförderung des Deutschen Brauerbundes.



Aus Liebe zum Bier.

LAUNCH

Helles und NaturRadler aus Erding

ERDINGER Brauhaus – Beste bayerische Braumeisterqualität unter dem starken Markendach ERDINGER

Als Brauer mit Leib und Seele braut Werner Brombach für seine Heimatregion Erding schon seit über 30 Jahren bestes Lagerbier. Unter dem starken Markendach ERDINGER bietet er nun mit dem ERDINGER Brauhaus Helles und dem ERDINGER Brauhaus NaturRadler zwei untergärige Spezialitäten in ganz Deutschland sowie in ausgewählten Export-Märkten an. Mit Unterstützung unserer Partner in Handel und Gastronomie lassen sich so viele weitere Absatz-Potenziale ausschöpfen und generieren.

Brautradition aus Erding

ERDINGER Brauhaus ist mehr als eine Marke. Der Name steht für die große Hellbier-Tradition der Bierstadt

Erding. Denn hier wird seit Jahrhunderten die Leidenschaft für Bier gelebt. So ist es und so wird es bleiben: Qualität ohne Kompromisse! Werner Brombach und seine Braumeister brauen nur mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, höchstem Können und größter Leidenschaft – aus Liebe zum Bier. Ganz klar, dass die ERDINGER Braumeister-Qualität auch beim Hellen und dem NaturRadler allererste Priorität genießt! Die Marke ERDINGER ist weltweit bekannt und beliebt. Die untergärigen Spezialitäten ergänzen das Portfolio perfekt und werden ganz sicher viele weitere Liebhaber für ERDINGER gewinnen. ♦

www.erdinger-brauhaus.com



PERSONALMELDUNG

Neues Team für ERDINGER in Italien

Eppan – Alessandro Zanghi und Ernesto Ruta leiten Niederlassung



Alessandro Zanghi, ERDINGER Managing Director (re.) und Ernesto Ruta, ERDINGER Area Manager stoßen auf die neu gegründete Niederlassung Eppan in Italien an

Seit dem 1. Mai 2021 verantworten Alessandro Zanghi als Managing Director und Ernesto Ruta als Area Manager die Geschäfte für die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu in der neu gegründeten Niederlassung Eppan in Italien. Der 53-jährige Zanghi weist langjährige Erfahrungen in der Bierbranche auf, unter anderem für Kulmbacher, Oberrauch Markenvertrieb, Warsteiner und Paulaner. Auch Ernesto Ruta ist mit dem italienischen Biermarkt bestens vertraut. 30 Jahre lang baute er unter anderem das Handelsnetzwerk für Heineken Italia auf und aus und verfügt daher über umfassendes Wissen sowie zahlreiche Kontakte in der Branche. Ruta ist 55 Jahre und lebt in Livorno. Beide freuen sich darauf, im Team die Marke ERDINGER Weißbräu in Italien gezielt und mit neuen Strategien voranzutreiben. Zu den Aufgaben Zanghis und Rutas gehören primär der Ausbau und die Betreuung des nationalen Vertriebsnetzes von Getränkefachgroßhändlern, Importeuren sowie Handelsunternehmen. Ein weiteres Augenmerk liegt auf der Akquise ausgewählter Gastronomieobjekte. Mit der Niederlassung Italien wird die starke Marktposition von ERDINGER systematisch und konsequent weiter ausgebaut. ♦



AUSZEICHNUNG

ERDINGER Pikantus überzeugt

Als Testsieger und im neuen Gebinde



Die Redaktion der renommierten deutschen Fachzeitschrift „Getränke Zeitung“ kürte im Herbst 2021 unseren Pikantus zum Sieger in der Kategorie Bockbier. Neben dem Aussehen und dem Geruch begeisterte vor allem der feinerliche Anstrich, der malzbetonte, schokoladige Körper sowie das süße und cremige Mundgefühl. „Macht direkt Lust auf den zweiten Schluck“, war auf einer Tastingnote zu lesen. Ab sofort wird das anspruchsvolle Meis-

terwerk bayerischer Braukunst in der 0,33 Liter Longneck-Flasche für den Handel im ansprechenden Zwölfer-Karton angeboten.

Der besondere Tipp für die Kunden: Durch sein komplexes Aromenspiel ist der Pikantus eine köstliche Ouvertüre zu jedem Essen. Dafür jeweils eine Flasche im eigenen Pikantus Genießerglas oder einem größeren Weinglas servieren und den bayerischen Aperitif als wunderbaren Auftakt genießen. ♦

DESIGN-NEWS

Elegant, modern und unverwechselbar

Der Klassiker mit feiner Hefe und das Dunkle im neuen Dosen-Design



ERDINGER Weißbier mit feiner Hefe

Die Krönung bayerischer Braukunst – unser Klassiker ERDINGER Weißbier mit feiner Hefe. Das neue, auffällige Dosen-Design unterstreicht was in ihr ist: feinwürzige Malzaromen, fruchtige Noten und eine unverwechselbare Frische. Die stilisierten Hopfendolden auf weißem Hintergrund geben der Dose einen modernen Touch. Das klassische, farbige Brauerei-Logo, umrahmt von goldenen Weizenähren, setzt einen edlen Kontrapunkt. So kommen gelebte Tradition und Moderne zusammen. Dafür und für seine bewährte beste Qualität ihrer Weißbiere steht die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu.

ERDINGER Dunkel

Ein Weißbier, das in sich ruht. Kräftig, dunkel und außergewöhnlich harmonisch. Liebhaber von kräftigen Aromen wissen unser Dunkles als wahre Spezialität zu schätzen. Das Besondere spiegelt sich auch im neuen Design der Dose wider. Die „kleine Schwarze“ mit elegant-goldener Aufschrift und dezenten Hopfendolden im Hintergrund verspricht beste Qualität und ein herrlich süffiges Erlebnis für vollendeten Genuss. ♦



ARBEITSWELTEN

In Bayern daheim – in der Welt zuhause

Blick ins Team – In dieser Ausgabe gibt Gabriel Chistik als Head of Contracts and Business Analysis Export einen Einblick in seine Arbeitswelt. Der gebürtige Argentinier hat seine Heimat in Bayern gefunden, setzt bei Bedarf aber auch gern sein lateinamerikanisches Temperament ein.

Gabriel Chistik ist seit 17 Jahren ein fester und unverzichtbarer Bestandteil des ERDINGER Exportteams.

Nach dem BWL-Studium in Hamburg und Kansas in den USA arbeitete der gebürtige Argentinier in Madrid, Hamburg und München bevor er nach Erding zum Weißbräu kam. Beruflich beschäftigen ihn Verträge, Gesetze und Regulierungen. Privat singt der 61-Jährige im Barbershop-Herrenchor „Herrenbesuch“ – TV- und Radioauftritte inklusive – und ist sehr gerne mit seiner Frau im Wohnmobil in Bayern unterwegs.

Head of Contracts and Business Analysis Export – was genau versteht man darunter?

ERDINGER Weißbräu exportiert mittlerweile in 100 Länder der Erde. Unsere Partner im Ausland sind für den Import und die Vermarktung unserer Produkte in den jeweiligen Ländern zuständig, das heißt für die Distribution in die lokale Gastronomie und den Handel. In enger Zusammenarbeit zwischen dem Importeur und uns in Erding können so die Planung und Umsetzung von Marktstrategien ermöglicht werden, die im Endeffekt ein Wachstum bringen sollen. Aus dieser Zusammenarbeit ergeben sich aber natürlich auch eine Vielzahl von Themen, für die eine vertragliche Regelung notwendig ist (Distribution, Logistik, Marketing, Events, Markenschutz etc.). Die Aufgaben rund um die Erstellung und Koordination der Exportvereinbarungen fließen bei mir zusammen. Da wir viele Importeure haben, ist auch das Management der Ver-

träge relevant: Wann ist ein Vertrag hinfällig und neu aufzustellen, wann ist neu zu verhandeln, welche neuen gesetzlichen Regelungen sind zu beachten? Das sind Themen, die ich zusammen mit der Rechtsabteilung bearbeite. Darüber hinaus bin ich – mit Schwerpunkt Export – Mitglied im LFC-Team („Legal Food Committee“), das sich mit der Einhaltung der Regularien und Spezifikationen im Bereich Etiketten und Verpackungen befasst.

Welches Projekt war in den vergangenen Jahren die größte Herausforderung?

In den 17 Jahren, die ich im Unternehmen bin, wuchs die Anzahl der Exportmärkte von 60 auf derzeit 100, somit auch die Anzahl der Importeure – und der exportierten Hektoliter. Damit natürlich auch viele Herausforderungen, die wir immer sehr gut gemeistert haben. Im Rückblick freut es mich am meisten, dass wir nach und nach das komplette Export-Vertragswesen „in-House“ gestalten – dies war früher nicht der Fall.

Was schätzen Sie an Ihrer Position?

Die gute Zusammenarbeit! Im Export-Team, mit anderen Abteilungen – insbesondere der Rechtsabteilung – aber auch extern mit unseren Kunden und Partnern. Und natürlich die daraus resultierende Möglichkeit, die Exportentwicklung mitzugestalten, indem wir unsere Aktivitäten im Ausland auf eine möglichst rechtssichere Basis stellen.

In welcher Sprache läuft die Kommunikation in den jeweiligen Ländern?

Unsere Vertragsverhandlungen laufen in den meisten Fällen in Englisch, natürlich auch in Deutsch, gelegentlich in Spanisch – je nachdem um welches Land es sich handelt. Nicht selten müssen wir in unseren Verträgen neben Englisch auch eine weitere „2. Sprache“ aufnehmen, wie z. B. Russisch, Chinesisch, Französisch oder Spanisch. In solchen Fällen bleibt immer Englisch als bestimmende Sprachversion, die zweite dient vor allem der Verständigung. Aufgrund meines Werdeganges habe ich das Glück, Spanisch als meine Muttersprache zu sprechen, Deutsch und Englisch früh gelernt zu haben und somit fließend wechseln zu können.

Eine zentrale Rolle in der Arbeit Gabriel Chistiks spielt die offene Kommunikation sowie die Teamarbeit. So können Verträge hinsichtlich der Vermarktung, Logistik und lokalen Regularien möglichst realitätsnah gestaltet werden.

Wie begegnen Sie kulturellen Unterschieden?

Mit Interesse und Gelassenheit, denn sie sind in der Exportwelt eine Selbstverständlichkeit. Kulturelle Unterschiede, sofern man sich mit Respekt begegnet, waren nie ein Hin-

dernis, eine Vereinbarung zum Abschluss zu bringen. Und sollte mal eine Verhandlung hitzig geworden sein, konnte ich als gebürtiger Argentinier auch mal mein „Latino-Temperament“ aus der Schublade holen!

Welche Vertragsverhandlungen sind Ihnen die liebsten?

Es freut mich besonders, wenn Vertragsverhandlungen – die nicht selten über Monate andauern können – auch zielführend und ergebnisorientiert bleiben und für beide Parteien zum zufriedenstellenden Abschluss führen.

Womit kann man Sie überzeugen?

In Bezug auf Export-Verträge finde ich es sehr erfüllend, wenn aus „ERDINGER Kunden“ im Ausland „echte Partnerschaften“ werden, die lange halten und erfolgreich sind.

Was bringt Sie beruflich ins Schwitzen?

Manchmal ist die Einhaltung von gewünschten Terminen nicht leicht zu realisieren, z. B. weil nicht alle Vertragsselemente wie Entscheidungen oder Informationen rechtzeitig vorliegen. Nicht selten hat die tägliche Arbeit in den Märkten eine höhere Priorität als manche Verhandlungen einer Vereinbarung – die als etwas „Abstraktes“ daherkommen. Das ist verständlich und auch eine positive Erinnerung daran, Vereinbarungsprozesse möglichst unkompliziert und zügig zum Abschluss zu bringen.

Was sollte man in Ihrer Position nicht haben?

Nicht hilfreich sind Ungeduld, emotionale Ausbrüche, vorurteiliges Werten, Sachen „persönlich zu nehmen“. Vertragsparteien haben sehr legitime Bedenken, diese wollen wir gerne ernst nehmen. Die Kunst liegt ja darin, aus den gemeinsamen Interessen das Verbindende herauszufiltern und daraus aufzubauen.

Bitte nennen Sie uns eine kleine berufliche Alltagsfreude!

Nach Vertragsverhandlung den Satz „We are in agreement“ zu lesen oder schreiben zu können. Das ist so etwas wie das grüne Licht an der Ampel, damit eine Vereinbarung unterschrieben werden kann.

Lieber Zahlen oder lieber Paragraphen?

Ich sehe beide in Abhängigkeit voneinander. Als BWler schlägt mein Herz für Zahlen; Business Analysis ist im Entscheidungsprozess von Export-Verträgen immer ein wichtiger Bestandteil, der zwar nicht primär gesehen wird und doch eine wichtige Rolle spielt.

Eine Alternative zu Weißbier?

Es kann auch mal gerne ein Glas argentinischer Malbec-Rotwein sein. ♦

NEUER SPOT

The Best Bit

Nach dem großen Erfolg des Spots ‚Never skim an ERDINGER‘ folgt nun der neue Spot mit Jürgen Klopp.

Authentisch, geradlinig und unverwechselbar. Das trifft auf ERDINGER Weißbräu genauso zu wie auf unseren Botschafter Jürgen Klopp. Und somit ist auch der neue ERDINGER TV-Spot, in dem Klopp erneut die Hauptrolle übernimmt, mit nichts zu vergleichen. Seit April begeistert die Fortsetzung des legendären ‚Never skim‘-Spots im britischen Fernsehen. Zu sehen ist der Spot auch auf unserem YouTube-Kanal <https://www.youtube.com/user/erdingerweissbraeu>.



Wieder was gelernt

Im neuen Spot steht Barkeeper Matt ein wissbegieriger Lehrling zur Seite. Dessen Augen immer größer werden, als sich kein Geringerer als Jürgen Klopp an den Tresen setzt und ein ERDINGER bestellt. Unter Hochspannung beginnt der Lehrling, das Weißbier einzuschenken. Alles läuft perfekt, der Skimmer wird selbstbewusst über die Schulter geworfen, Jürgen streckt die Hand nach seinem Glas aus, allgemeine Entspannung ist zu spüren. Wäre da nicht das durchdringende „STOP“ von Matt. Mit den Worten

„Don't forget the best bit!“ greift Matt die Flasche, lässt sie fachmännisch kreisen und schenkt die Hefe – the best bit – in das Glas ein.

Die Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu nimmt ihren Bildungsauftrag in Sachen Weißbier mit einem Augenzwinkern also weiterhin ernst. In dieser Folge liegt der Fokus auf die am

Flaschenboden verbleibende Hefe, die mit einem Rest Bier gelöst werden und in das Glas nachgeschenkt werden muss. Denn unsere eigens in der Brauerei kultivierte Hefe gibt dem ERDINGER das typisch fruchtige Aroma, den charakteristischen Geschmack und die unvergleichliche Trübung. Das Beste kommt zum Schluss! ♦

SOCIAL MEDIA

#placetobeer

Die schönsten ERDINGER Locations

Teilen macht Freude – daher zeigen wir auf unserem Instagram-Kanal @erdinger.global unter dem Hashtag #placetobeer, wo man am besten ein vollmundiges ERDINGER in gemütlicher Atmosphäre genießen kann. Tipps für außergewöhnliche, geniale und schöne

ERDINGER Locations kommen von Fans oder auch von unseren Partnern. Einfach ein Foto von der Location machen, auf Instagram posten und mit dem #placetobeer oder #erdinger taggen. Die schönsten Bilder werden dann auf den ERDINGER Kanälen gepostet. ♦



NORDAMERIKA

ERDINGER startet Joint Venture in Québec

Kanada – Kooperation ermöglicht Absatzwachstum



Alles unter Dach und Fach: Senior Regional Sales Director Michael Austermaier (re.) und das Team von Brasserie ERDINGER Québec Incorporated Team

In Kanada erfreuen sich unsere Weißbiere schon seit 1999 einer großen Beliebtheit. Seit fast zwei Jahrzehnten sorgt McClelland Premium Imports als unser zuverlässiger Partner für den reibungslosen Vertrieb in Handel und Gastronomie. Eine besondere Herausforderung dabei ist die staatliche Reglementierung des Verkaufs von Alkohol. So konnten zum Beispiel unsere Weißbierspezialitäten in der französisch-sprachigen Provinz Qué-

bec bisher nur in den staatlichen Liquor Stores vertrieben werden. Daher ist es ein Meilenstein für die Privatbrauerei aus Erding, dass 2021 ein Zugang zum privatwirtschaftlichen Getränkemarkt in Québec geschaffen wurde. Mit der Gründung eines Joint Ventures mit McClelland Premium Imports wurden die nötigen Genehmigungen und Lizenzen beantragt und bewilligt. Die neue Tochtergesellschaft trägt den Namen Brasserie

ERDINGER Québec Incorporated und hat ihren Firmensitz in Bois-des-Filion, in der Nähe von Montreal. Durch diese Kooperation sind die ERDINGER Weißbiere nun auch in zahlreichen privaten Supermärkten und Gastronomieobjekten erhältlich. Einem profitablen Wachstum durch das höhere Absatzpotential steht nichts mehr im Weg. ♦



ERDINGER Weißbier in Kanada

ASIEN

Genuss und gute Laune im „Brotzeit“

Singapur – Erfolgreiches Gastro-Konzept im Stadtstaat



Wer in Singapur beste deutsche Küche in einem modernen, authentischen Ambiente erleben möchte, ist in einem der vier „Brotzeit“-Outlets genau richtig. In absoluten Top-Lagen der Metropole können sich die Gäste auf eine große Auswahl an Brotzeiten und Snacks, sowie auf die deftigen Klassiker Schnitzel, Schweinshaxe und Käsespätzle freuen – alles bei einem erstklassigen Service. Seit 2019 werden alle Weißbiere aus Erding in den Brotzeit-Filialen in Singapur angeboten. Dabei haben sich vor allem das Dunkle und der exklusive Pikantus zu den „Customer Favourites“ entwickelt. Auch die saisonalen Weißbiere Schneeweiße und Oktoberfest gehören zu den Topsellern. Musste in den letzten zwei Jahren auf ein zentrales Oktoberfest in der Stadt

verzichtet werden, stellten die einzelnen Brotzeit-Outlets mit großem Erfolg ihre eigenen Volksfest-Events auf die Beine. Oliver Helbig, ERDINGER Sales Agent Asia/Pacific: „Die Oktoberfeste in den Brotzeit-Outlets taten allen sehr gut – den Gästen, die endlich wieder ein bisschen Leichtigkeit und Lebensfreude verspüren konnten, dem Service, der zeigen konnte, was er draufhat und uns, die wir unsere Weißbiere perfekt in Szene setzen konnten.“ ♦



USA

Bayerische Lebensfreude in Florida

Florida – Weißbiergenuss in Gastronomie und Handel



Familie Hollerbach empfängt die Gäste unter dem Motto: „Where Gemütlichkeit happens“

Im Hollerbach's, mitten in Sanford/Florida, wird bayerische Gemütlichkeit mit unseren Weißbierspezialitäten über alle drei Etagen des Restaurants groß-

ker wie Eisbein, Bratwurst, Sauerbraten und Kassler. Dazu schmecken unsere Weißbiere natürlich ganz besonders gut. Ein Eyecatcher mit

geschrieben. Vor 20 Jahren erfüllte sich die Familie Hollerbach mit der Eröffnung eines deutschen Restaurants mit 70 Plätzen ihren ganz persönlichen amerikanischen Traum. Und sie träumten weiter. Mittlerweile gibt es über 300 Sitzplätze im Hollerbach's, hinzu kamen eine bayerische Bar sowie ein Rooftop-Biergarten. Auf der Speisekarte stehen deutsche Klassiker wie Eisbein, Bratwurst, Sauerbraten und Kassler. Dazu schmecken unsere Weißbiere natürlich ganz besonders gut. Ein Eyecatcher mit

Hintergrundgeschichte ist die Inneneinrichtung: Während eines Herbstfestbesuchs stellte Senior Regional Sales Director Michael Austermayer dem Restaurant-Manager vom Hollerbach's, Josh Smith, den Schreiner Alfons Hartmann vor. Man verstand sich gut und schnell entstand eine gemeinsame Vision für die Neugestaltung der Gasträume in Florida. Die Umsetzung übernahm die Schreinerei aus Oberbayern direkt vor Ort in Florida. Die Holzeinrichtung, u. a. mit dem ERDINGER Logo, ist ein Sinnbild für die bayerische Gemütlichkeit und Lebensfreude und lädt mit ihrer rustikalen Eleganz zum Verweilen und Feiern ein. ♦

www.hollerbachs.com

An Walt Disney World kommt man in Florida kaum vorbei. Egal ob Alt oder Jung – im flächenmäßig größten Freizeit- und Themenpark der Welt mit jährlich vielen Millionen Besuchern findet jeder das passende Vergnügen. Neben dem Klassiker Cinderella Castle, spektakulären Filmkulissen und schwindelerregenden Achterbahnfahrten bietet der World Showcase im Epcot Themenpark einen Blick in elf verschiedene Länder. Mit dabei ist auch Deutschland, und da dürfen natürlich die ERDINGER Weißbiere nicht fehlen. Im Biergarten können die Gäste ein herrlich frisches Weißbier genießen. 2021 erzielte Disney World in Florida den höchsten ERDINGER Absatz im Horeca-Segment in den USA.

www.disneyworld.eu



Im Epcot Themenpark gibt es ERDINGER Weißbier



Die praktischen ERDINGER Sixpacks gibt es in der Handelskette Publix

ERDINGER to go bekommt man in Florida unter anderem in der Handelskette Publix. Publix gehört im Südosten der USA fest zur Einkaufslandschaft und kann auf fast 100 Jahre Geschäftstätigkeit zurückblicken. In circa 650 Stores sind die praktischen Sixpacks ERDINGER mit feiner Hefe und Dunkel gelistet. Gefördert wurde der Abverkauf durch eine groß angelegte Social Media Kampagne, regionale Gewinnspiele sowie durch den Beerfinder, der die ERDINGER Verkaufspunkte auf einer interaktiven Karte anzeigt. ♦

www.erdinger.us

KOOPERATION

Dank an unsere langfristigen Partner

Ehrung – Ohne die fachkundige, professionelle Unterstützung von Geschäftspartnern wäre ERDINGER Weißbier nicht das, was es auf der ganzen Welt ist: Botschafter bayerischer Gastlichkeit. Kontinuität ist mitunter entscheidend für eine vertrauensvolle und erfolgreiche Zusammenarbeit. Einigen Partnern gilt hierbei unser besonderer Dank.



Sovipral Ltda., Olhão – Portugal
Aldert van der Wijk, (ERDINGER Sales Agent, li.) und Carlos Sancho (Managing Director Sovipral Ltda.)



Costablanca Trading, Altea – Spanien
Michael Haubiz (Inhaber Costablanca Trading) und Burkhard Becker (ERDINGER Sales Agent, re.)



Ossanna, Wiesen und Vahrn - Italien
Christian Ossanna (Inhaber Ossanna, li.) und Helmut Weissensteiner (ERDINGER Sales Agent Südtirol, re.)



Rexim, Flensburg - Deutschland
Kevin Jonas (Justiziar Rexim und Unternehmensnachfolger, li.), Mark Luther (Einkäufer, Mi.) und Jörn Köhnenkamp (ERDINGER Sales Agent Duty-Free, re.)



Prätorius GmbH, Kappeln – Deutschland
von links nach rechts: Andreas Kahrs (ERDINGER Director of Sales Export), Jörn Köhnenkamp (ERDINGER Sales Agent Duty-Free), Claus-Willy Schmidt (Geschäftsführer Prätorius), Marcus Korte (ERDINGER Export Director)



Pentrade, Rhoo – Niederlande
Marco Bisschop (Manager Commercial & Strategic Purchasing, li.), Philipp Reidel (Managing Director, Mi.), Jörn Köhnenkamp (ERDINGER Sales Agent Duty-Free, re.)



Carlsberg Srbija d.o.o., Novi Beograd – Serbien
Srecko Pavkovic (International Brands Manager for Premium Brands & 3PP Brands), Milan Peric (Marketing & Communication Director), Ivana Vasic (Brand Manager Coordinator), Dirk von Kries (ERDINGER Regional Sales Director) und das Team Carlsberg Srbija.

NIKKI SIEHT FÜR ALISON

Gemeinsam ins Ziel – eine einzigartige Erfahrung

Race Guiding – Nikki Bartlett ist nicht nur unsere erfolgreiche Profi-Triathletin in UK. Sie ist auch noch der Guide für die sehbehinderte Athletin Alison Peasgood.



Seit 2016 ist Nikki Bartlett professionelle Triathletin und dabei äußerst erfolgreich: 14 Mal stand sie schon auf dem Podium bei bedeutenden Ironman- und Challenge-Rennen. Bis sie 2019 eine weitere Aufgabe für sich entdeckte: Guiding für die sehbehinderte „B2“-Athletin Alison Peasgood. In Alisons Rennklasse-Format sind die B1-Athleten komplett blind und starten mit 3 Minuten und 48 Sekunden Vorsprung vor den B2- und B3-Athleten. Zum Race Guiding kam Nikki über die „Guides for Gold“-Initiative des British Triathlon. „Ich war begeistert von dem Interview-Prozess, den physischen und psychologischen Tests. Außerdem gefielen mir sofort die Teamstimmung und die Atmosphäre, die das Programm bot. Ich liebte es einfach!“, erzählt Nikki.

Für Nikki das Wichtigste beim Guiding: durchgängige Kommunikation und ein Vertrauensverhältnis zu Alison. Beim Schwimmen sind die beiden aneinandergebunden und verständigen sich durch Klopfen. Auch beim schnellen Fahren auf dem Tandem und beim Laufen kommt es darauf an, im Einklang zu sein. „Es hat mich die Kunst der Kommunikation gelehrt, Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein gegeben sowie Teamarbeit ermöglicht“, sagt Nikki. Diese Fähigkeiten sind auch nötig, denn es kann viel schief gehen

beim Wettkampf. Beispielsweise löste sich bei einer ihrer ersten Rennen die Schwimmleine im Seegras und Alison war danach nicht mehr an Nikki gebunden. „Es ist wichtig, ruhig und entspannt zu bleiben und in der Lage zu sein, Probleme auf der Stelle zu lösen“, erklärt Nikki.

Guiding ist für Nikki aber noch viel mehr, etwas Einzigartiges und Belohnendes, bei der man persönlich und für die eigene Karriere sehr viel lernen kann. Mit Alison zusammen ihre Träume zu verwirklichen ist für Nikki das pure Hochgefühl. Das starke Team startete gemeinsam bei den Paralympics in Tokio 2021 und verpasste nur ganz knapp Platz 3. Außerdem belegten die beiden dieses Jahr den 3. Platz bei der Leeds World Para Series. Nikki meint strahlend: „Ein Teil davon zu sein, jemandem zu helfen, seine Ziele zu erreichen, ist ein fantastisches Gefühl.“

In der aktuellen Saison fokussiert sich die quirlige und sympathische Britin ganz auf ihre eigene Karriere und hat sich ehrgeizige Ziele gesetzt. Neben drei Weltmeisterschaftsrennen freut sie sich ganz besonders, das erste Mal in Deutschland zu starten. Bei den Europameisterschaften in Hamburg will sie das Beste geben und auch das ERDINGER Team treffen. Wir wünschen viel Erfolg! ♦

FOTOS

ERDINGER Grüße weltweit

Fans – Die ERDINGER Fans sind einfach die Besten! Von überallher senden sie ihre Grüße und zeigen, wie sie Lebensfreude und Genuss mit ERDINGER zelebrieren.



In Luxemburg genießt Frédéric Humbel mit Stil sein Weißbier. Danke auch an den Fotografen Jean-Philippe Janus für die gelungene Aufnahme.



Selbst in der Antarktis müssen Fans nicht auf ihr Lieblingsweißbier verzichten! An Bord der Ushuaia genoss Jürgen Hörth ein sicher sehr gut gekühltes ERDINGER.



Unser Fan Benjamin Weiderer genießt ein frisches ERDINGER am Hintertuxer Gletscher in Österreich.



Herrliche Aussichten! Wir denken, Manuel Helfrich hatte eher sein Weißbier als den wunderschönen Panoramaausblick auf Dubrovnik in Kroatien im Blick.



Da wird Skifahren zur Nebensache! ERDINGER Grüße von der Dachberghütte im schweizerischen Vals.



Zünftig und echt bayerisch ging's beim Bierfest in Sigi's Restaurant in Saltrock/Südafrika zu. Thomas Mügge war dabei!

Impressum

Herausgeber: Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu Werner Brombach GmbH, Lange Zeile 1 und 3, 85435 Erding | Redaktion: kiecom GmbH, Rosental 10, 80331 München | Gestaltung: COMVENT GmbH, Anja Kientz, Gartenstraße 4, 82319 Starnberg | Druck: Druck-Ring GmbH & Co.KG, Ammerthalstr. 40, 85551 Kirchheim bei München | Fotos: S. 6 Carolin Jacklin/Darren Jacklin (o.), Astrid Schmidhuber (u.); S. 7 Darren Jacklin; S. 8/9 Darren Jacklin; S. 12 Baiocchi & Co srl (o.), Sigena-S on shutterstock (u.); S. 14 Carolin Jacklin/Darren Jacklin; S. 17 McClelland Premium Imports Incorporated (o.), Michael Austermayer (m.), Euro Agencies / Third party Coll. (u.); S. 18 Hollerbach's (o.), Jonathan Novack/istockphotos (m.), JHVEPhoto/istockphoto.com (u.); S. 21 Nikki Bartlett; Alle übrigen: ERDINGER Weißbräu

August 2022

**ISOTONISCH
VITAMINHALTIG
KALORIENREDUZIERT**

ERDINGER
ALKOHOLFREI

