



Im Fokus: Regionalkonzepte bei Schneider Weisse

Erzeuger, Verbände und Politik begegneten sich beim Rohstofftag 2014 auf Augenhöhe



Wie am typisch bayerischen Stammtisch saßen Veranstalter, Moderator und Referenten beisammen, um mit den Gästen des Rohstofftages angeregt zu diskutieren.

Just as round a typical Bavarian Stammtisch sat the organizers, master of ceremonies and speakers to join in lively discussions with the guests at the Raw Materials Day.

Am 12. Februar 2014 begrüßte Schneider Weisse in Kelheim knapp 100 Vertreter aus Politik und verschiedensten Verbänden entlang der Wertschöpfungskette, u.a. des Bauernverbandes, der Hopfenzüchter und Mälzer sowie Landwirte, um das erfolgreich etablierte Regionalkonzept der Brauerei vorzustellen und über den zukünftigen Stellenwert von Regionalität bei der Herstellung von Lebensmitteln zu diskutieren. Hochkarätige Referenten setzten Impulse und förderten mit aufrüttelnden Thesen die Diskussion unter den Teilnehmern. Auch das Format der Veranstaltung baute auf Nähe, engen Dialog und partnerschaftliches Miteinander. Es gab kein Podium, keine moderne Vortragstechnik. Die Referenten saßen mit Veranstalter und Moderator am runden Tisch, der einen regionalen Stammtisch symbolisierte. Mit dem erstmals veranstalteten Rohstofftag wollten **Brauereichef Georg Schneider** und sein **Braumeister Hans-Peter Drexler** den Dialog zwischen Erzeugern, Verbänden und Politik starten und eine Plattform etablieren, auf der die Beteiligten losgelöst vom beruflichen Alltag Erfahrungen austauschen, Netzwerke bilden und sich intensiv mit der Thematik auseinandersetzen können. Einigkeit herrschte am Ende darüber, dass regional optimal sei und Schneider Weisse mit der Veranstaltung ein umfassendes Bild der aktuellen Situation darstellen konnte.

„Wir haben in letzter Zeit beobachten können, dass die Menschen hier in Deutschland zunehmend nachdenklicher werden und die Herstellung sowie die Rohstoffe, aus denen unsere Lebensmittel produziert und speziell unser Bier gebraut werden, hinterfragen. Verbraucher leben bewusster, und dazu gehört das Wissen um die Lebensmittel, die wir täglich konsumieren.“ Mit diesen Worten begrüßte Brauereichef Georg Schneider seine Gäste.

Focus on regional concepts at Schneider Weisse Representatives from producers, associations and politics met on an equal footing at the Raw Materials Day 2014

*On February 12, 2014 Schneider Weisse welcomed in Kelheim about 100 representatives from politics and various associations along the value-added chain including the farmers' association, hop breeders and maltsters as well as farmers to present the brewery's successfully established regional concept and to discuss the future significance of regionalism in the production of foodstuffs. Top-class speakers gave impulses and encouraged discussions with evocative topics. Even the format of the event was configured around proximity, close dialog and working together as partners. There was no podium and no modern conference technology. The speakers sat with the organizers and master of ceremonies at a round table symbolizing a regional "Stammtisch" or regulars' table. With this first-time Raw Materials Day, brewery head **Georg Schneider** and his brewmaster **Hans-Peter Drexler** wanted to begin a dialog between producers, associations and politics and establish a platform where the participants, freed from their everyday professional lives, can exchange experiences, initiate networks and really get their teeth into the topics. At the end there was a unanimous opinion that regional is optimum and that with the event Schneider Weisse was able to present a comprehensive picture of the current situation.*

"Recently, we have observed that people here in Germany are reflecting more and more and questioning the production processes and raw materials used to produce our foodstuffs and in particular how our beer is brewed. Consumers are living more consciously and this includes knowing about the foodstuffs we consume every day." These were the words brewery boss Georg Schneider used to greet his guests. Schneider Weisse brewmaster Hans-Peter Drexler gave an introductory explanation of the keystones of the brewery's regional concept: "We set out on this path a good 20 years ago. As producer we must assume responsibility for our environment and so make a maybe small but decisive contribution to global efforts towards sustainability."

Schneider Weisse-Braumeister Hans-Peter Drexler erläuterte einleitend die Grundpfeiler des Regionalkonzepts der Brauerei: „Wir haben uns vor gut 20 Jahren auf den Weg gemacht, weil wir als Hersteller Verantwortung für unsere Umwelt übernehmen müssen und so einen kleinen, aber doch entscheidenden Beitrag zur globalen Nachhaltigkeitsbestrebung beitragen können.“

Referate regten zur Diskussion an

Globale Betrachtung: Ethisches Spannungsfeld zwischen Klimaschutz, Energiewende und Lebensmittelversorgung

Michael Windfuhr spannte in seinem mitreißenden, aber auch nachdenklich machenden Referat einen Bogen von der Welternährungskrise 2007/2008 bis hin zu dem nachlässigen Umgang mit Lebensmitteln in unserer Überfluggesellschaft.

Tatsächlicher Wasserverbrauch ist nur ein Bruchteil des virtuellen Wasserverbrauchs

Diplom-Biologe **Nikolaus Geiler** konfrontierte die Teilnehmer anhand einfach nachvollziehbarer Beispiele mit dem Fakt, dass der tatsächliche Wasserverbrauch jedes Menschen nur ein geringer Prozentsatz des sogenannten virtuellen Wasserverbrauchs ist. Jedes Konsumgut, jedes Lebensmittel, das weltweit hergestellt und in Deutschland gekauft und konsumiert wird, verbraucht in den Erzeugerländern kostbares Wasser.

Von der globalen Sichtweise zu regionalen Möglichkeiten und Erfolgskonzepten

Dr. Michael Lüdke, Geschäftsführer für den Arbeitsbereich Ernährung im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, legte die vielfältige Unterstützung regionaler Aktivitäten des Ministeriums dar und zeigte die Wichtigkeit von Qualitätssiegeln als Sicherheit und Orientierung für die Verbraucher auf. Als letzter Referent hat **Friedbert Förster**, Marketingleitung Hopfisterei, die Anwesenden auf den anfangs steinigen Weg der Hopfisterei bei der Umsetzung ihres regionalen Biokonzepts mitgenommen.

Alle Diskutanten und Teilnehmer des ersten Rohstofftages waren sich einig: Regionalität ist ein wichtiger Baustein, um die globale Lebensmittelversorgung nachhaltig positiv zu verändern. Schneider Weisse wird zukünftig im Rhythmus von zwei Jahren zum Rohstofftag nach Kelheim einladen.



Georg Schneider

Presentations inspired discussion

Global approach: ethical tension between climate protection, energy turnaround and supply of foodstuffs

Michael Windfuhr with his stirring yet thought-giving presentation threw a wide arc starting with the world food crisis of 2007/2008 through to the careless handling of foodstuffs in our affluent society.

Actual water consumption is but a fraction of the virtual water consumption

Using simple examples, graduate biologist **Nikolaus Geiler** confronted participants with the fact that the actual water consumption of each person is only a small percentage of the so-called virtual water consumption. Every consumer item, every type of food that is produced around the world and purchased and consumed in Germany uses up precious water in the country of origin.

From a global view to regional options and successful concepts

Dr. Michael Lüdke, Head of the Department for Nutrition in the Bavarian State Ministry for Agriculture, Nutrition and Forests, presented the manifold support for regional activities provided by the ministry and demonstrated the importance of quality certificates for consumer protection and guidance. The last speaker was **Friedbert Förster**, Marketing Director Hopfisterei, who took his audience along the initially stony path of the Hopfisterei to the implementation of its regional organic concept.

All the speakers and participants of this first Raw Materials Day were in agreement: regionalism is an important factor in sustainably and positively changing the world food supply. Schneider Weisse will continue to send out invitations to the Raw Materials Day every two years.

Text und Fotos: Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn GmbH

Einzigartige Genussvielfalt für Weissbierkenner: SCHNEIDER WEISSE



Vielseitig. Überraschend. Anders.

Schneider Weisse – eine einzigartige, charakterstarke Weissbierfamilie. Was uns ausmacht: unser Herzblut, unsere Neugierde und unser Können. Und ein heute seltenes, handwerkliches Brauverfahren mit eigener Hefereinzucht, einer Hauptgärung im offenen Bottich und anschließender echter Flaschengärung, ohne Filtration und Pasteurisation. Ganz einfach naturbelassen – Aromenvielfalt und typisch würziger Geschmack sprechen für sich.

Wir bürgen nun seit 1872 in der sechsten Generation mit unserem Namen „Schneider“ für diese vielfach ausgezeichnete Qualität.

