

Die schnelle Rettung des Dachsenfranz

EXISTENZBEDROHEND | Beinahe hätte es das Aus bedeutet – glücklicherweise aber nur beinahe. Es geschah letztes Jahr, mitten im Jahrhundertsommer 2018. Plötzlich ging nichts mehr im Sudhaus der Brauerei Dachsenfranz in Zuzenhausen. Die alte Dr. Anthon-Steuerung hatte ihren Dienst aufgekündigt. Eine absolute Katastrophe, weil auch nicht mehr an Ersatzteile ranzukommen war. Zudem hatte die Brauerei zu diesem Zeitpunkt auch noch den Ausfall zweier Mitarbeiter zu verkraften. Es galt, schnell und besonnen zu reagieren. Viel hätte nicht mehr gefehlt, und die Inhabersfamilie Werner hätte die Brauerei zusperren müssen. Aber alles der Reihe nach...

MITTEN IM ÖRTCHEN Zuzenhausen, einer kleinen baden-württembergischen Gemeinde mit 2200 Einwohnern, gelegen im nördlichen Kraichgau etwa acht Kilometer von Sinsheim entfernt, steht die Brauerei Dachsenfranz der Familie Werner. Das Gründungsjahr der Brauerei mit angeschlossenem urigen Gasthof und schmuckem Hotel, lässt sich auf 1832 datieren. Zu dieser Zeit hatte man dem damaligen Wirt der Gaststätte Adler, Georg Obländer, das Braurecht verliehen. In Anlehnung an den Namen der Wirtschaft wurde die Brauerei dann damals schlicht Adlerbräu genannt.

Bald nach der Verleihung des Braurechts ließ sich dann mit Heinrich Werner die ers-

te Brauergeneration im Adler nieder. 1867 übernahm Werners Sohn Carl die Geschäfte, der sie 1910 in die Hände seines Sohnes Otto übergab. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Ottos Sohn Herbert Chef des Familienbetriebes. Und darauf folgte der heutige Senior-Chef Wilhelm Werner, der seinerseits kürzlich die Leitung der Brauerei in der nun 7. Generation seinem Sohn Tilman Werner übergeben hat.

■ Regionaler Genießertipp

Die Brauerei selbst zählt zu den eher kleinen Mittelstandsbetrieben. Wichtig ist den Werners eine starke regionale Ausrichtung, was sich zum Beispiel im Einkauf der Gerste

widerspiegelt, die sie zu 100 Prozent aus der Region beziehen. Das Sortiment der Brauerei umfasst neben der Hauptsorte Dachsenfranz Kellerbier, die mit ca. 40 Prozent Absatzmenge vertreten ist, ein Dunkles Bier, ein Waldpils, ein Helles Hefeweißbier, ein Helles Bier und einen Bock. Dazu gesellen sich die saisonalen Spezialitäten wie das Märzen, ein Weihnachtsbier sowie ein Bierschnaps, gebrannt in der eigenen Brennerei.

Das Absatzgebiet der Brauerei beträgt 50 bis 60 Kilometer rund um den Schornstein. Rund 30 Prozent der Ausstoßmenge belaufen sich auf Fassbier in der Gastronomie, der Rest wird über den LEH verkauft. Die Biere erfreuen sich einer breiten Käuferklientel, die mit 18 bis 80 Jahren durch alle Altersstrukturen verläuft. In vielen nahen Großstädten gilt das Dachsenfranz als echter Genießertipp und ist dort durchaus im höherpreisigen Segment angesiedelt.

■ Aus heiterem Himmel

Und alles wäre soweit ganz gut gewesen, wäre nicht dieser verhängnisvolle Tag gekommen, der die Werners mehr als ein graues Haar gekostet haben dürfte. Es war ein Tag Anfang April 2018, an dem im Sudhaus einfach nichts mehr ging. „Ich kam rein und merkte sofort, dass irgendetwas nicht stimmte. Und dann fiel es mir auf: Die Steuerung war tot. Es ging wirklich nichts mehr“, erinnert sich Werner senior. Jeder



Autorin: Monika Wels, freie Autorin, Thalmassing

Das Biersortiment des Dachsenfranz



Versuch Werners, die Dr. Anthon-Steuerung aus dem Jahre 2005 wieder zum Laufen zu bringen, scheiterte. Der Brauereichef bemerkte schnell, dass sich hier eine absolute Katastrophe anbahnte.

„Es war ja nicht so, dass wir die Modernisierung und den Austausch der Steuerung nicht schon auf dem Schirm hatten. Dass ein Baujahr 2005 für eine Steuerung schon lange nicht mehr Stand der Technik ist, war mir bewusst. Aber der Invest war eigentlich erst für in drei Jahren geplant. So lange hätte die Steuerung laut Plan halt noch mitmachen müssen. Dass es so schnell gehen kann, damit hatten wir einfach nicht gerechnet“, berichtet er.

Unglücklicherweise kam zu dem Steuerungsdesaster noch eine weitere Schwierigkeit dazu. Die Brauerei musste den plötzlichen Ausfall ihres Braumeisters und eines Gesellen abfangen. Man hatte zwar bereits einen neuen Braumeister angestellt. Dieser konnte sich aber vorerst nur um die Füllerei kümmern. Werner: „Und ich selbst war auch nicht wirklich in die Sudhaussteuerung eingearbeitet. Das machte bisher alles unser früherer Meister. Und da standen wir



Mitten im Örtchen Zuzenhausen steht die Biermanufaktur Dachsenfranz

nun. Mit einer Steuerung, die ihren Dienst zu früh quittiert hatte, und alle Rezepte und Sudabfolgen mit sich genommen hatte. Niemand konnte sich aus. Es war wirklich absolute Existenznot.“

■ Glück im Unglück

Nach dem ersten Schreck setzten Werner senior und junior sich zusammen und gingen alle Möglichkeiten und Kontakte durch, die sie kannten, und die ihnen in diesem Falle weiterhelfen konnten. Glück im Unglück war, dass die Werners das Sudhaus-Projekt auf der letzten Braumesse schon ein wenig angegangen waren und sich bereits bei einigen Steuerungs-Herstellern über ihre Mög-

lichkeiten erkundigt hatten. Darum waren sie auf der Messe auch schon mit der Firma ATN GmbH, München, im Gespräch gewesen, die ihre Steuerungssoftware multibrau plus®, ein offenes System, das Excel-basiert arbeitet und vom Brauereimitarbeiter selbst programmiert werden kann, schon in vielen anderen kleinen und mittelständischen Betrieben erfolgreich eingeführt hat.

Da zum Messezeitpunkt bereits bekannt war, dass die Steuerung auf jeden Fall in den nächsten Jahren saniert werden musste, hatte sich ATN-Geschäftsführer Josef Schwarz gleich nach ihrem Gespräch auf der Braumesse auf den Weg zu einer ersten Bestandsaufnahme nach Zuzenhausen

gemacht. „Und das war dann unser Glück! Auch wenn ich ihm damals sagte, dass die Modernisierung eigentlich erst in ein paar Jahren angedacht sei“, berichtet Werner. „Dass Herr Schwarz die Anlage bereits im Vorfeld gesehen hatte und daher noch den alten Stand kannte, hat uns in dieser absolut heiklen Lage gerettet“, so der Brauerei-Chef weiter.

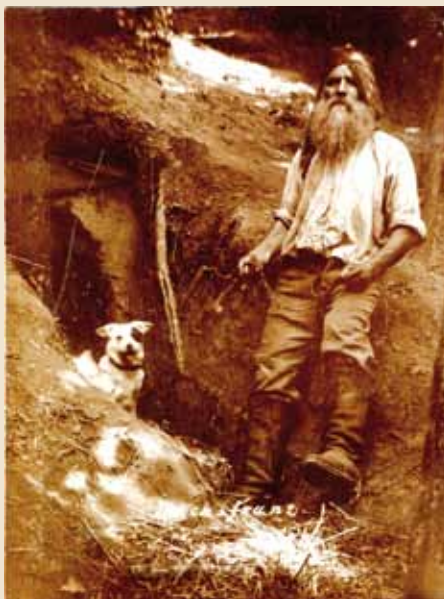
Josef Schwarz sicherte den Werners zu, sie mit ihrem Problem nicht im Stich zu lassen: „Nur wegen eines technischen Ausfalls muss keine Brauerei zumachen.“ Darum gab es ein schnell anberaumes Treffen mit allen Beteiligten, um auszuloten, was in der Kürze der Zeit machbar sei. Denn normalerweise benötigt man für so ein Projekt eine Vorlaufzeit von ca. drei Monaten. „So lange hatten wir aber nicht Zeit. Der Sommer stand bevor und der Keller wurde leerer und leerer. Maximal sechs Wochen, und wir hätten den Laden zusperren müssen“, erinnert sich Werner.

■ Bestandsaufnahme vor Ort

Zunächst wurde also erst einmal geschaut, welche Komponenten der alten Steuerung man austauschen musste und welche man belassen konnte. Welche Maßnahmen waren dringend notwendig und wo konnte man finanziell abspecken? Immerhin handelte es sich hier um eine nichtgeplante, mittelschwere Investition im fünfstelligen Bereich. So hatte man sich darauf geeinigt, das Sudhaus vorerst nicht komplett zu automatisieren. Die Teile, die bisher händisch liefen, wurden vorerst so belassen. Das Sudhaus selbst wurde natürlich wieder automatisiert, aber die Reinigung via CIP und die Kühlprozesse sollten erst zu einem späteren Zeitpunkt in die automatischen Abläufe eingebunden werden.

■ Wettlauf gegen die Zeit

Nach zwei Tagen Bestandsaufnahme und notwendigen Absprachen startete das Projekt. Beide Geschäftsführer der ATN, Wolfgang Ziegler und Josef Schwarz, griffen zum Telefon, denn aufgrund der Brisanz dieses Projekts mussten andere, bereits terminierte Aufträge verschoben werden. „Ich habe gestaunt, aber das erwies sich als völlig unkritisch“, berichtet Schwarz seine Erfahrungen. „Und das ist es auch, was mich an der Braubranche so fasziniert. Dass im Notfall alle Brauer zusammenhalten. Hier hat keiner der Kunden gemeckert, weil sein Projekt verschoben werden musste. Alle hatten



Franco Regali, genannt Dachsenfranz

Verständnis für diese schwierige Situation und wollten den Kollegen unterstützen.“

Und dann konnte losgelegt werden. Schwarz, Ziegler und die ATN-Monteure arbeiteten sich am Schaltschrank vorwärts: Alte Komponenten, die nicht mehr benötigt wurden, wurden ausgebaut. Steuerungskomponenten, die noch in Ordnung waren, durften bleiben. Alle zogen an einem Strang. Sogar Alt-Braumeister Rolf Trunk hatte sich trotz Krankenstand bereit erklärt, noch einmal mitzuhelfen. Das war Gold wert, denn er war der einzige, der sämtliche Rezepte im Kopf hatte und die kleinen Kniffs und Tricks kannte, mit denen das Sudhaus früher lief. Auch Hans Geiser, der neue Braumeister des Dachsenfranz, zeigte keinerlei Berührungsängste

mit dem neuen System, da er bereits reichlich Erfahrung mit Steuerungstechnik in der Getränkebranche hatte. Die Aufrechterhaltung des Betriebs bei fehlendem Personal und die gleichzeitige Mitgestaltung beim Automatisierungsprozess verlangten ihm Höchstleistungen ab.

Die größte Herausforderung aber war der Wettlauf gegen die Zeit. Teilweise stimmten die alten Pläne der Brauerei nicht, sodass Schwarz und Geiser zur Klärung der Situation auf dem Malzboden erst einmal die Verkleidungen abbauen mussten, um überhaupt sehen zu können, wohin in den 90er-Jahren die Leitungen verlegt wurden. Im Zuge der Neuinstallation wollte man auch gleich die Abläufe im Sudhaus überprüfen und vor allem das Abläutern verfahrenstechnisch optimieren. Dazwischen musste Alt-Braumeister Trunk auch noch zwei Notsude per Hand fahren. 14-16-Stunden-Tage waren jetzt die Regel.

■ Ziel in Rekordzeit erreicht

Doch dann war es vollbracht! Der erste Probesud konnte tatsächlich schon Ende Mai, vier Wochen nach der Einführung der neuen Steuerungssoftware multibrau plus, ausgeschlagen werden. Man kann sich vorstellen, wie groß die Erleichterung bei allen Beteiligten war.

„Das war schon eine heikle Situation. Das wünsche ich keinem“, sagt Wilhelm Werner mit Blick zurück auf das vergangene Jahr. Und Josef Schwarz ergänzt: „Dieses Projekt gehört absolut zu den Highlights der ATN-Firmengeschichte. Vor allem der so positive Ausgang der ganzen Sache freut uns natürlich sehr. Dafür mussten aber

Wer war der Dachsenfranz?

Der Dachsenfranz, mit bürgerlichem Namen Franco Regali, war und ist in der Region Kraichgau quasi eine Art Volksheld. 1840 in Mailand geboren, schloss er sich dem italienischen Freiheitskämpfer Garibaldi an. Doch er geriet in einen Streit mit seinem Vorgesetzten, der ihn wohl immer wieder schikanierte, und der leider tödlich für diesen ausging. Regali floh über die Alpen und fand eine neue Heimat im Kraichgau. Seinen Lebensunterhalt verdiente er sich mit der Jagd von Raubtieren, deren Felle er verkaufte. Den Bauern und Müllern half er bei der Beseitigung der Ratten und Mäuse, die auf den Höfen hausten. Und mit seinem selbstgewonnenen Dachsfett heilte er manch Zeitgenossen von unangenehmen Krankheiten. Sein Lebensstil war einfach. Er schlief in eigenhändig gebauten Erdhöhlen, von denen man heute noch einen Nachbau außerhalb Zuzenhausens besichtigen kann. Das kauzige Auftreten, seine außergewöhnliche Gestalt und seine Heldentaten als Raubtierfänger machten Regali zu einer Legende im Kraichgau. So mysteriös wie er gekommen war, verschwand er dann auch wieder. Bis heute weiß niemand, was mit ihm geschah.

auch wirklich alle voll mitziehen. Doch in einem klassischen Familienbetrieb, wie es die Werners sind, hatte ich da keine Bedenken.“

Und am Gelingen des Dachsenfranzes sind wirklich alle Werners beteiligt: Tilman Werner kümmert sich um die Logistik, den Vertrieb, die Organisation von Festen und das Marketing. Senior-Chef Wilhelm Werner ist das Bindeglied zwischen Brauerei und Gasthof und ist Ansprechpartner für Brauereiführungen, die Gästebetreuung und sämtliche Events im Gasthof. Und seine Frau, Senior-Chefin Doris Werner, zeichnet verantwortlich für den reibungslosen Gasthaus- und Hotelbetrieb.

Die lange Zeit, in der die Generationen der Werners das Gasthaus und die Brauerei innehaben, zeigt, dass die Familie ein geschicktes Händchen bei der Betriebsführung hat. Mit der Umfirmierung des ursprünglich als Adlerbrauerei benannten Betriebs in den Namen Dachsenfranz bewies Wilhelm Werner bereits in den 90er-Jahren großen Mut zu Neuerungen.

■ Dunkel und geheimnisvoll

Ursprünglich plante Werner nur, ein neues Bier auf den Markt zu bringen, was er dann 1993 auch tat. Er nannte es Dachsenfranz, nach dem gleichnamigen kauzigen Waldbewohner, einem regional bekannten Original italienischer Herkunft, der sich in der zweiten Hälfte des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts in der nordbadischen Region Kraichgau ansiedelte (Hintergründe zum Dachsenfranz s. Kasten).

Mit seinem Dachsenfranzbier wollte Werner diesen faszinierenden und mysteriösen Zeitgenossen wieder aufleben lassen. Er kreierte ein Bier, das seinem Namensgeber würdig sein sollte – es musste etwas Dunkles und Geheimnisvolles werden. Nicht mal die Belegschaft wurde damals eingeweiht. So kam das erste Dachsenfranz Dunkel auf den Markt, das 1993 aber noch als Marke unter dem Dach der Adlerbrauerei, verkauft wurde. Das Bier fand sehr schnell reißenden Absatz und allmählich kamen immer mehr Biere unter diesem Namen in das Adlerbrauereisortiment. Der Handel fragte nur noch nach Dachsenfranz.

„Da war der einzig logische Schritt, die Brauerei umzubenennen, auch wenn das so nie geplant war“, erklärt Werner. „Doch das hat sich als Erfolg rausgestellt. Denn Adlerbräus gibt es viele. Damit kann man sich nicht profilieren. Aber Dachsenfranz

ist ein weltweites Alleinstellungsmerkmal. So ist der Franz quasi posthum in die Familie aufgenommen worden“, meint der Bräu lachend.

Also überarbeiteten die Werners das gesamte Konzept der ehemaligen Adlerbräu und auch der Gaststätte und passten das Konzept dem neuen Namen an. Die Einrichtung des Gasthauses kann man getrost als urig-gemütlich im Stile seines Namensgebers bezeichnen. Im Dachsenfranz-Wohnzimmer, das eigens für den Raubtierfänger eingerichtet wurde, finden Höhlenabende mit Suppen aus dem Kessel und Bier direkt aus dem Fass statt, begleitet von den Geschichten des Dachsenfranz. Und wenn dann die Müdigkeit überkommt, der kann sich in eines der Themenzimmer einmieten, die Wilhelm Werner mit geschickter Hand selbst geplant und eingerichtet hat. Egal ob Müllerliesl, Garibaldzimmer oder Kräuterweib. Jedes Zimmer hat den Anstrich des urigen und etwas kauzigen Charmes des Volkshelden. So zieht sich das Thema sogar bis hinunter in die Bierkeller der Brauerei, wo der Dachsenfranz in den kühlen Gewölben ein Nickerchen hält.

■ Es läuft wieder

„Und all das hätten wir wohl aufgeben müssen, hätte das mit der Umstellung der Steuerung durch die Firma ATN nicht so unkompliziert und reibungslos geklappt“, berichtet Werner senior. „Wir sind froh, dass die Brauerei ihren vollen Betrieb so schnell wieder aufnehmen konnte.“ Seitdem läuft der Betrieb nahezu störungsfrei. Nur ein paar Kleinigkeiten gilt es noch zu beheben oder auch zu erlernen, meint der Senior-Chef.

Es seien auch schon Einsparpotenziale und erhebliche Verbesserungen zu erkennen, so zum Beispiel beim Abläutern der Würze. „Unsere Würzen sind durch die Anpassungen in der Verfahrensweise und durch die neuen Läuterparameter wesentlich feiner geworden“, berichtet Wilhelm Werner und man merkt ihm seine Begeisterung an. So gab es am Ende noch eine Neuerung für den Senior-Chef: „Vor der Erneuerung der Steuerung stand ich ja seit Jahrzehnten nicht mehr selbst im Sudhaus. Weil ich mich aber durch das Projekt sowieso schon so intensiv mit der Sache befassen musste, habe ich das Bierbrauen kurzerhand zur Chefsache erklärt. So bin ich auf meine alten Tage also doch noch Biersieder geworden“, meint er und lächelt zufrieden. ■