



Neu an der Spitze von
Ratsherrn: Florian Weins (r.)
und Niklas Nordmann

FRISCHER WIND

Bei der Ratsherrn Brauerei in Hamburg stehen die Zeichen auf Veränderung.
Mit Niklas Nordmann tritt die 5. Generation in die Geschäftsleitung ein, mit Florian Weins
zudem ein Ex-Konzernler in die Geschäftsführung. Und in der Produktion gesellt sich zu
Ratsherrn-Urgestein Ian Pyle mit Moritz Hamilton ein neuer Braumeister. Das Team wappnet
sich so für die Zukunft, ohne seinen Fokus als regionale Marke zu verlieren.

Text: SANDRA HEYNE

Fotos: MARTIN KESS

Seit seiner Revitalisierung im Jahre 2012 durch die Nordmann Unternehmensgruppe hat sich die im Jahr 1951 gegründete Hamburger Ratsherrn Brauerei, zu einer starken regionalen Marke entwickelt. Mit dem Craftbier-Trend gewachsen, hat die Brauerei viel ausprobiert und sich schließlich mit einem Portfolio aus traditionellen und kreativen Bieren breit aufgestellt. „Wir sind stolz darauf, was wir in den letzten zehn Jahren erreicht haben. Auch dass wir mit unserem Bekenntnis zur Biervielfalt die Craft-Kultur maßgeblich vorangetrieben haben,“ sagt Niklas Nordmann.

Mit dem Sohn von Inhaber Oliver Nordmann tritt die fünfte Generation der Familie in die Geschäftsleitung ein. Seit Oktober des vorigen Jahres verantwortet der 28-Jährige die Bereiche Marketing und Eibgastronomie, ist aber bereits seit 2013 in verschiedene Projekte der Brauerei involviert. 2014 absolviert er die Ausbildung zum Biersommelier, 2018/2019 betreut er den Release der „New Era Pilsener“-Linie und die Neueröffnung der ersten Ratsherrn

Bar Mühlenkamp. Die lokale Verwurzelung ist ihm wichtig: „Man muss mit jedem Partner ein Bier trinken gehen.“ Das habe schon sein Großvater gepredigt – dessen Bildnis zusammen mit der bekannten Ratsherrn-Halskrause übrigens das aktuelle Logo der Brauerei darstellt. Bevor Niklas Nordmann sein Studium 2020 mit dem Masterabschluss in Marketing & Entrepreneurship in Köln und Boston beendet, befasst er sich in seiner Bachelorarbeit tiefgreifend mit der Marke Ratsherrn. Nicht nur gute Ratschläge geben, sondern auch mal machen, habe sein Vater ihn daraufhin angestachelt. „Und das habe ich jetzt beherzigt“, sagt Niklas.

Mit dem Einstieg von Florian Weins setzt sich das Ratsherrn-Team 2020 intensiv mit seiner Markenidentität auseinander. Diskutiert Fragen wie: Wer sind wir? Wofür stehen wir? Was differenziert uns von den anderen Brauereien? Wo geht unsere Reise hin? Dann allerdings kommt Corona – und die Brauerei muss sich mit einer neuen Realität und den Folgen der Pandemie auseinandersetzen. Als es gilt, rund 50 Prozent

Absatzverlust wegzustecken, lautet die drängendste Frage plötzlich: Was müssen wir tun, um zu überleben?

„Ich kenne praktisch nur den Ausnahmezustand“, beschreibt Braumeister Moritz Hamilton (33) seinen Einstieg als Teamleiter der Brauerei im März 2020. Gemeinsam mit Ian Pyle ist er seither für die Produktion in der Lagerstraße und die Abfüllung in der Kolumbusstraße zuständig. Die beiden arbeiten eng zusammen, stimmen täglich Produktionspläne ab und gehören zu dem Team mit knapp 40 Festangestellten. Hamilton macht eine klassische Lehre zum Brauer und Mälzer, kommt erstmals in der Schweiz mit Craftbier in Berührung. 2013 entscheidet er sich für ein Studium der Brau- und Getränketechnologie, arbeitet bei Weihenstephan, bei der Rothaus Brauerei und baut für die Fürstenberg Brauerei im Schwarzwald die Event- und Versuchsbrauerei auf. Seine Liebe für Ratsherrn entflammt, als er eines Sommerabends in den Schanzenhöfen sitzt. Den Blick auf das beleuchtete Sudhaus gerichtet, ist er sich plötzlich sicher: „Hier will ich arbeiten!“

„MAN MUSS MIT JEDEM PARTNER EIN BIER TRINKEN GEHEN. DAS HAT SCHON MEIN GROSSVATER GESAGT

Niklas Nordmann

Ian Pyle, Diplom-Braumeister mit US-amerikanischen Wurzeln, ist schon seit 2013 bei Ratsherrn und federführend für die Versuchs- und Innovationsbrauerei zuständig, kurz Micro genannt. Da die Anlage coronabedingt derzeit stillsteht, kümmert sich der 39-Jährige seit vorigem Sommer aktuell mit Unterstützung des externen Beraters Jens Hoffmann um die Inbetriebnahme der neuen Abfüllanlage im Industriegebiet Hamburg-Horn. „Mich hat die Komplexität des Projekts gereizt. Man fängt komplett neu an: Anlage, Aufbau, Abläufe, Strukturen, Qualitätssicherung bis hin zur Personalführung – so eine Chance hatte ich

noch nie!“ sagt Ian, räumt aber ein: „Natürlich freue ich mich auch, wenn ich irgendwann wieder die Micro anstellen darf.“

Um zukunftsfähig zu sein, will Ratsherrn umdenken, will die teils einem Start-up ähnlichen Strukturen hinter sich lassen und sich zu einem wirtschaftlich organisierten Unternehmen weiterentwickeln. „Für diese Transformation sind wir sehr glücklich, Florian Weins für die Geschäftsführung gewonnen zu haben,“ erklärt Niklas Nordmann im Namen der Familie. „Wir brauchen seine ganzheitliche Denkweise und langjährige Erfahrung. Seine Stärken sind

Prozesse, Strukturen, Logistik und Vertrieb.“ Dabei wollte sich Weins nach 15 Jahren in der deutschen und internationalen Brauindustrie – unter anderem bei Bitburger und AB InBev, davon vier Jahre im Ausland – eigentlich aus der Bierbranche zurückziehen. Nachdem der 36-jährige Diplom-Kaufmann im Herbst 2019 Oliver Nordmann kennenlernt hatte, überzeugte ihn dieser später: „Du musst beim Bier bleiben!“

Gemeinschaftlich verantworten Florian Weins und Niklas Nordmann die operative Geschäftsleitung, derzeit noch im regelmäßig strategischen Austausch mit Oliver Nordmann. Eine klassische Rollenverteilung zwischen den Generationen gebe es nicht. „Im Gegenteil. Wir sagen immer, Oliver ist viel jünger als wir. Denn eigentlich ist er der Kreative, der Verrückte, der Visionär. Wir müssen ihn regelmäßig ausbremsen“, äußert sich das junge Duo schmunzelnd, aber wertschätzend zum Einfluss des Seniors. Jedoch ziehe sich dieser nach und nach aus dem Business raus.

Ratsherrn gliedert seine Portfoliostrategie fortan in drei Produktlinien: Die Klassik-Linie mit Pils, Hellem und Zwickel, die rund 80 Prozent des Absatzes bestimmen, die Organic-Linie mit „Organic Ale“, „Alsterwasser“ und „Organic Alkoholfrei“ sowie die Kenner-Linie, die für die Beibehaltung der Biervielfalt steht. In der Kommunikation fokussiert man sich auf die lokale Verwurzelung in Hamburg, Craft ist nun nicht mehr Mittelpunkt der Markenidentität.



Teamarbeit: die Ratsherrn-Braumeister Ian Pyle (l.) und Moritz Hamilton

„Wir sehen uns nicht mehr als Craft-Brauerei. Vielleicht waren wir das auch nie“, erklärt Niklas Nordmann. „Das sagen wir nicht, um die Craft-Gemeinschaft vor den Kopf zu stoßen, sondern weil wir dies für uns reflektiert und unsere Lehren daraus gezogen haben.“ Der Begriff „Craftbier“ werde häufig gleichgesetzt mit Qualität, was schlichtweg nicht immer stimmt und bedauerlicher Weise dem Image schade. Stattdessen hat sich das neue Führungsteam das ambitionierte Ziel gesetzt, das frischeste Bier Hamburgs anzubieten, welches gleichzeitig seine Konsumenten stolz auf ihre Heimat macht.

Seit 2020 ist die Ratsherrn Brauerei zertifizierter Slow-Brewing-Partner. So ist auch die Inbetriebnahme der neuen eigenen Abfüllanlage im August 2020 ein bedeutender Meilenstein in Richtung Selbstkontrolle, Nachhaltigkeit und Frische: Die Strecke von 120 Kilometern zum externen Abfüller konnte auf diese Weise auf knapp

10 Kilometer innerhalb Hamburgs verkürzt werden. Für Transparenz sorgt die neue „Zwickel“-Dose, auf der neben dem Mindesthaltbarkeitsdatum auch das Abfülldatum zu finden ist. Auf originelle Art erlebbar sein soll die Vision von Frische – sobald der Lockdown für die Gastronomie aufgehoben wird – im Stadtteil Eimsbüttel in „Das Lokal“, der zweiten eigenen Ratsherrn Bar. Aus 10 Zapfhähnen fließt hier dann frischestes Tankbier – gerade

mal 2,3 Kilometer von der Brauerei in den Schanzenhöfen entfernt.

Einer der nächsten großen Schritte der Ratsherrn Brauerei wird laut Nordmann und Weins sein, auf die Verwendung hochwertiger Rohstoffe aus der Region umzustellen – inklusive einer Bio-Gerste für die Organic-Linie, die sich derzeit im Testanbau auf Rügen befindet. Bis 2022 schließlich plant das Unternehmen klimaneutral zu sein. —



Wollen Ratsherrn neu denken: Florian Weins (v.r.), Moritz Hamilton und Niklas Nordmann

Anzeige



One Pint GmbH

Am Güterbahnhof 2 24976 Handewitt

fb.com/onepintgermany

@onepint_germany

www.onepint.de

„At Firestone Walker, **Beer Before Glory** is our mantra for reminding ourselves we do what we do because of the beer. Period. It's our battle cry to never accept well enough. It's the high aim for a perfect beer we will never make. **Beer Before Glory** is our craft, ever honed on the stone of humility.“

- Gegründet 1996 von **David Walker & Adam Firestone**
- Mehrfach zur besten mid-size Brewery in den USA gekürt
- Headquarter in Paso Robles, California

www.firestonebeer.com

In Deutschland exklusiv erhältlich bei **One Pint (B2B)**, sowie in ausgewählten Bier-Shops und online!