

Deutsche Braukunst erfrischt islamische Länder

GranMalt GmbH aus Bergkirchen: Nominiert für den Deutschen Gründerpreis
in der Kategorie Konzept 2005

„Die so genannte Stammwürze ist nicht nur das Ausgangsprodukt für die Bierherstellung, sondern auch für alkoholfreie Erfrischungsgetränke auf Malzbasis“, erläutert Gerhard Kamil, Geschäftsführer der GranMalt GmbH. Stammwürze wird im Sudhaus der Brauerei aus Hopfen und Malz hergestellt. Die Zutaten werden geschrotet, mit Wasser vermischt und stufenweise erhitzt. Bei diesem mehrere Stunden dauernden Sudprozess kommt es auf feinste Nuancen an: Temperatur, Mischungsverhältnis, Wassergehalt und vieles mehr müssen genau stimmen. Die oft Jahrhunderte alten Rezepturen bestimmen den charakteristischen Geschmack eines Bieres und werden von den Brauereien streng geheim gehalten. „Allerdings ist in Deutschland der Bierkonsum seit Anfang der 1980er Jahre stark rückläufig“, so Gerhard Kamil. Deshalb kann inzwischen sehr viel mehr Stammwürze hergestellt werden, als für die Bierproduktion notwendig ist.

Die in den Brauereien hergestellte Stammwürze ist ein leicht verderbliches, stark wasserhaltiges Produkt, das kaum gelagert und wirtschaftlich transportiert werden kann. „Bereits seit über 100 Jahren gibt es Versuche, Stammwürze haltbar zu machen“, erklärt der Diplom-Braumeister. Bislang ohne Erfolg, denn bei den bisherigen Verfahren veränderte sich der Geschmack und die für den Schaum wichtigen Bierwürze-Inhaltsstoffe wurden zerstört. Doch im Jahr 2001 hatte Gerhard Kamil die zündende Idee: „Ich hatte erfahren, dass empfindliche Mikroorganismen, wie z. B. Hefe, granuliert werden können und habe mir überlegt, dass dies auch bei der Stammwürze funktionieren müsste“, erzählt der Gründer. Gesagt, getan: In

Der Deutsche Gründerpreis ist ein Projekt der StartUp-Initiative und wird unterstützt durch



Bundesministerium
für Wirtschaft und Arbeit

Österreich fand er eine Spezialfirma für Granulierung, die ihm einen Forschungsgranulator zur Verfügung stellte. Etliche Versuchsreihen und drei Jahre später konnte der findige Braumeister sein innovatives Stammwürzgranulat international zum Patent anmelden. Das kompakte Granulat ist lange haltbar, leicht zu transportieren und lässt sich von den Getränkebetrieben vor Ort auch ohne Brauereikennnisse weiterverarbeiten.

Das Hauptziel der 2004 gegründeten GranMalt GmbH ist nicht die Bierherstellung, sondern der Export des Granulates. „In den moslemischen Ländern werden malzbasierte Erfrischungsgetränke, 100 Prozent alkoholfreie Biere und Biermischgetränke sehr gerne getrunken“, erläutert Gerhard Kamil, der über 18 Jahre Berufserfahrung in der Getränkeindustrie verfügt. „Allerdings gibt es in diesen Ländern auf Grund des religiös bedingten Alkoholverbots kaum Brauereien, die die Stammwürze liefern könnten. Folglich ist die Herstellung solcher Getränke vor Ort fast nicht möglich.“ Der Jungunternehmer konzentriert sich deshalb in erster Linie auf die islamische Welt. „Das ist ein riesiger Markt, den wir erobern möchten. Wir können den Produzenten vor Ort nicht nur unser Granulat anbieten, sondern ein Komplettpaket für den Aufbau der gesamten Produktion“, so Gerhard Kamil. Dazu kooperiert das junge Unternehmen u. a. mit bayerischen Anlagenbauern und so genannten Flavour-Häusern, die Geschmacksstoffe wie beispielsweise Zitronen-Aroma anbieten. „Für uns ist auch die Tatsache, dass unser Produkt nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516 hergestellt wird, ein wichtiges Verkaufsargument, denn das gilt weltweit als wichtiges Qualitätsmerkmal“, so der Gründer.

Die neuartige Konservierungstechnik, die innovative Vermarktung eines deutschen Traditionsproduktes und das große Marktpotenzial der Idee –



mit diesen Pluspunkten errang Gerhard Kamil einen der besten Plätze in der Regionalwertung des bayerischen StartUp-Wettbewerbes und die Nominierung für den Deutschen Gründerpreis in der Kategorie Konzept. „Wir haben uns gezielt beworben, denn man weiß ja, welche große Bedeutung der StartUp-Wettbewerb hat“, erzählt der Gründer.

In einem Hotelzimmer in Teheran hat Gerhard Kamil in letzter Sekunde den Businessplan fertig gestellt. Dabei hat er von Anfang an auf eine Top-Platzierung gesetzt. „Das Konzept schien mir so schlüssig, das überzeugt bestimmt die Jury“, so der Gedanke des selbstbewussten Gründers. „Mit einer Top-Platzierung hat man einen ganz anderen Status, und es ist wesentlich einfacher, die notwendigen Kontakte im Ausland zu knüpfen“, findet Gerhard Kamil. „Gerade in den arabischen Ländern ist es nämlich sehr wichtig, dass Geschäfte auf einer hohen Ebene eingefädelt werden.“

Kontakt:

GranMalt GmbH Gerhard Kamil Dorfstr. 15 85232 Bergkirchen Tel.: (08131) 852 37 E-Mail: info@granmalt.com www.granmalt.com	StartUp-Deutscher Gründerpreis Projektbüro Nadine Helterhoff Charlottenstraße 47 10117 Berlin Tel: (030) 2 02 25-51 33 Fax: (030) 2 02 25-51 31 E-Mail: Nadine.helterhoff@dsgv.de www.startup-initiative.de
--	--

Der Deutsche Gründerpreis ist ein Projekt der StartUp-Initiative und wird unterstützt durch

