

# Waldhaus wächst mit Qualität

**Die Privatbrauerei Waldhaus wächst auf ein Rekordhoch.** Während die Bierbranche darbt, liegt der Waldhaus-Ausstoß erstmals bei fast 70 000 Hektolitern Bier. Ein neues Logistikzentrum wird im April eingeweiht.

**R**ekordumsatz von 8,2 Millionen Euro: Die Privatbrauerei Waldhaus schließt das Geschäftsjahr erneut mit einem ausgezeichnetem Ergebnis ab. Die Braumanufaktur steigert ihren Ausstoß um 18 Prozent auf die aktuelle Rekordmarke von 69 039 Hektolitern, was einer Ausstoßsteigerung im 17. Jahr in Folge bedeutet.

In den vergangenen 18 Jahren konnte der Ausstoß um 43 000 Hektoliter beziehungsweise um stolze 260 Prozent gesteigert werden. Zum Vergleich: Der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland ist im Zeitraum 1997 bis 2013 von 131 auf 106 Liter gesunken, der Gesamtausstoß aller Brauereien um 18 Prozent zurückgegangen.

Im vergangenen Braujahr setzte sich der negative Trend für die Branche – trotz erfolgreicher Fußball-Weltmeisterschaft – fort. Im klassischen Brauerei-Geschäftsjahr von Oktober 2013 bis September 2014 sank der deutsche Bierabsatz um 2,4 Prozent, Baden-Württemberg musste sogar 4,1 Prozent Verlust hinnehmen. Waldhaus-Brauereichef



**Neues Logistikzentrum:** 4600 Quadratmeter und ein Volumen von 50 800 Kubikmetern machen die Privatbrauerei Waldhaus stets lieferfähig. Brauereichef Dieter Schmid, Logistikleiter Nico Albiez und Bierfahrerteam (v.r. n. l.).

Dieter Schmid ist deshalb mehr als zufrieden mit der Entwicklung seiner Marke: „Alle Waldhaus Bierspezialitäten sind weiter auf Wachstumskurs: Waldhaus „Spezial Gold“ plus 20 Prozent, Waldhaus „Schwarzwald Weisse“ plus 26 Prozent, Waldhaus „Ohne Filter“ plus 23 Prozent, Waldhaus „Ohne Filter extra herb“ plus 25 Prozent, Waldhaus „Jubiläums

Dunkel“ plus 29 Prozent, Waldhaus „Sommer Bier“ plus zwei Prozent“. Das Waldhaus „Diplom Pils“ festigt mit der Steigerung von zwölf Prozent und einem Anteil von 52 Prozent seine Position als wichtigste Sorte in der Biermanufaktur. Auch das Gastronomie-Geschäft der Privatbrauerei übertrifft das Ergebnis des Vorjahres. Und auch die alko-

holfreien Waldhaus Biere sind weiter auf dem Vormarsch. Waldhaus „Frei Bier Alkoholfrei“ wächst um 26 Prozent, die Waldhaus „Schwarzwald Weisse Alkoholfrei“ um sechs Prozent. Das neue Waldhaus „Hell“ wurde im Mai 2014 auf den Markt gebracht und legte einen erfolgreichen Start hin. Das süffige Lagerbier spricht eine immer größer werdende

Zielgruppe an: Männer und Frauen über 20 Jahre, die ein mildes, weniger herbes Bier bevorzugen.

Die Zusammenarbeit mit TV-Koch Ralf Zacherl wird auch 2015 fortgesetzt. „Mit Ralf haben wir einen hervorragenden Markenbotschafter gefunden, der zu hundert Prozent hinter unserer Qualitätsphilosophie steht“, so Dieter Schmid.

Der Bau des neuen Logistikzentrums mit 4600 Quadratmeter und einem Gesamtvolumen von 50 800 Kubikmeter soll die langfristige Lieferfähigkeit der Privatbrauerei sicherstellen. Das Bauvorhaben bedeutet mit rund 4,5 Millionen Euro die größte Investition seit Bestehen der Brauerei. Im Frühjahr werden zudem vier neue 50 000 Liter Lagertanks sowie zwei neue Tanks für die Waldhaus-Bierhefe-Reinzuhtanlage installiert. „Kontrolliertes Qualitätswachstum nennen wir das in Waldhaus“, erklärt Dieter Schmid. „Wir sind nur zufrieden, wenn wir unsere Kunden mit Eins-A-Produkten glücklich machen können. Wachstum akzeptieren wir deshalb nur bis zu einer klar definierten Grenze.“

## INFO & VERKOSTUNG



### Die Metzgerei Reichenbach im Glottertal bietet jeden Mittwoch Betriebsführungen an „Gläserner“ Metzger

Seit Anfang März bietet Metzgermeister Ulrich Reichenbach in seinem Glottertaler Betrieb Führungen an, um Interessierten in größter Transparenz die gesamte Produktentwicklung vom eigenen Schlachtbetrieb bis zur Fleisch- und Wurstherstellung zu demonstrieren. Nach den Einblicken und Informationen gibt es im Anschluss zudem ein zünftiges Vesper für die Besucher. 15 bis 25 Personen jeglichen Alters nehmen an den wöchentlichen, einstündigen Führungen teil, zu denen man sich auch direkt im Ladengeschäft, in den Engmatten 9, anmelden kann. Ulrich Reichenbach ist es ein Herzensanliegen, Verbraucher

von einem klaren, in sich schlüssigen Konzept zu überzeugen: Alles aus einer Hand, von der artgerechten Tieraufzucht mit eigenem Futter, den kurzen Transportwegen, der hauseigenen Schlachtung und direkten Verarbeitung des Fleisches bis hin zum Verkauf der Wurst- und Fleischspezialitäten ausschließlich in den eigenen Läden. Die Teilnehmer zeigen sich begeistert und quittieren die Führungen mit Applaus.

■ Metzgerei Reichenbach,  
In den Engmatten 9,  
79286 Glottertal,  
Tel. 07684/240  
www.metzgerei-reichenbach.de

## Klettern und mutig sein

**Saisonstart im Wald:** Auf verschiedenen Parcours bis hinauf in die Baumkronen in 20 Metern Höhe. Klettertrainer werden noch gesucht.

**D**er im vergangenen Jahr neu eröffnete Kletterwald Schwindelfrei in Staufen im Breisgau startet in seine nächste Saison. Seit dem 14. März kann hier wieder nach Lust und Laune geklettert werden. In etlichen Metern Höhe warten wackelige Brücken, kippelige Balken oder schwingende Seile darauf, überwunden zu werden. Auf schnellen Seilrutschen können die Besucher hinabgleiten und den Blick auf den Belchen genießen. Die verschiedenen Parcours mit unterschiedlichen Niveaus, bis hinauf in Baumkronen in 20 Metern Höhe, und das durchgängige Sicherungssystem Coudou Pro sorgen für Klettervergnügen auf höchstem Sicherheitsstandard.

Auch Kindergeburtstage können im Stauffer Kletterwald Schwindelfrei mit viel Spaß und Spannung gefeiert werden. Je nach Altersgruppe stehen verschiedene Ausgestaltungen zwischen luftiger Höhe und Boden zur Verfügung. Das engagierte Schwindelfrei-Team bietet zudem ein individuelles Teamtraining für Firmen und spezielle Programme für Schulklassen an. So lässt sich Teamgeist ganz neu erleben. Ganz etwas Besonderes ist das Bo-



genschießen. Hier lässt sich der „Jagdinstinkt“ ausleben. Mit Pfeil und Bogen im Wald mag sich so manch einer fühlen wie einst Robin Hood. Der Kletterwald Schwindelfrei ist freitags von 12 bis 20 Uhr (beziehungsweise bis Einbruch der Dunkelheit) und jedes Wochenende von 10 bis 20 Uhr geöffnet. In der Ferienzeit (30. Juli bis 11. September) kann an jedem Tag geklettert werden. Um Wartezeiten zu vermeiden, wird eine vorherige Anmeldung empfohlen: Telefon 0176-72884268 (Montag bis Freitag 9 bis 11 Uhr und 14 bis 17 Uhr). Im März und April 2015 erhalten alle Besucher zwei Euro Ermäßigung auf

den regulären Eintrittspreis (außer Kinderparcours). Der Kletterwald sucht noch motivierte Mitarbeiter als Hochseilgartentrainer und Co-Trainer. Hierfür wird im Laufe des Jahres eine Ausbildung zum Hochseilgartentrainer angeboten. Interessenten können sich gerne bereits jetzt mit dem Ansprechpartner Raimund Bechtloff in Verbindung setzen, Telefon 0157-72152338.

■ Schwindelfrei – Der Kletterwald,  
Etzenbach 1,  
79219 Staufen im Breisgau  
Tel.: 0176-20478876  
www.schwindelfrei-staufen.de