

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Karlsruher Brauindustrie

Guetermann, Eugen

Karlsruhe, 1909

Direkter Absatz.

[urn:nbn:de:bsz:31-51970](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-51970)

fälligen Wirt Eis auf Kosten der Brauerei. Bei den Flaschenbierhändlern ist der Eisunfug nicht minder verbreitet; in den vielen kleinen Viktualiengeschäften werden die zum Verkauf gelangenden Lebensmittel mit dem reichlich gratis gelieferten Eis der Brauerei gekühlt.

Eine andere Form des Kundenerwerbs ist die Pachtung von Wirtschaften. In diesem Fall muß die Brauerei selbst wieder einen Pächter einsetzen; dieser zahlt entweder einen bestimmten Betrag als Pacht oder er ist auf Bierpacht eingesetzt, d. h. er zahlt für jeden Hektoliter, den er bezieht, so viel über den gewöhnlichen Preis, als erforderlich ist, um der Brauerei bei einem Durchschnittsabsatz der betreffenden Wirtschaft eine angemessene Pachtsumme einzubringen. Diese Pächter nennt man in Karlsruhe Zäpfler. Bei der Höhe der Pacht kommt es, abgesehen von sonstigen örtlichen Verhältnissen, wie Lage und Größe der Wirtschaft, auch darauf an, ob Wein und Branntwein in derselben verschenkt werden darf. Beteiligen sich die Brauereien selbst an Pachtungen, so werden die Pachtsummen so gesteigert, daß das betreffende Geschäft unrentabel wird. Diese weitere Blüte des Konkurrenzkampfes ist jetzt wenig mehr zu finden, weil die Brauereien, durch Erfahrungen gewitzigt, von der Selbstpachtung meist absehen. Pacht und Zapf sind auch kombiniert zu finden; in diesem Fall zahlt der Wirt eine kleinere Pachtsumme und einen Aufschlag pro Hektoliter verkauften Bieres.

Daß der Brauer, wie in früheren Zeiten, zugleich auch Wirt ist, finden wir in Karlsruhe nur noch in einem Fall und zwar produziert hier der Brauer ausschließlich für die eigene Wirtschaft.

3. Die Technik des Absatzes.

Direkter Absatz.

In der Stadt und deren näheren Umgebung erfolgt die Versorgung der Kundschaft durch die Brauerei direkt. Das Bier wird den Abnehmern durch Kutscher zugeführt, die möglichst immer dieselbe Kundschaft zu versorgen haben, um die speziellen Wünsche der einzelnen Wirte in bezug auf Größe und Art der Fässer, Zeit und Menge der Lieferung kennen zu lernen.

Mancher Wirt verschenkt das Bier direkt vom Faß und benötigt zu diesem Zweck andere Fässer als derjenige, welcher, wie es in Norddeutschland die Regel ist, vom Apparate verschenkt. Der eine benötigt große Fässer, der andere kleine, der eine bekommt ein- oder zweimal täglich geliefert, ein anderer nicht jeden Tag. Indem nun der betreffende Kutscher den Wünschen der Wirte gemäß die Bestellungen in der Brauerei abgibt, wird der Verkehr mit denselben außerordentlich erleichtert. Die Abnehmer haben nicht nötig, jedesmal besonders zu bestellen und unrichtige Lieferungen sowie die sich daraus ergebenden Reklamationen werden vermieden.

Den Empfang des gelieferten Bieres muß die Brauerei sich immer genau bestätigen lassen, um bei vorkommenden Differenzen betreffs der Lieferung Beweise in Händen zu haben. Je nach dem organisatorischen Geschick des Brauereileiters und nach der Art des Abnehmers kommen dabei die verschiedensten Methoden zur Anwendung. Gewöhnlich wird jedem Kunden ein Bierbuch eröffnet, in das die Lieferungen eingetragen werden. Als Grundlage für dasselbe dienen die Aufnahmebücher der Brauerei, wo die jedem Kunden gelieferten Fässer mit Angabe der Nummer des Fasses und der Anzahl der Liter einzeln aufgeführt werden. Dies wird nun entweder ebenso in die Kontenbücher übertragen oder auch nur die Anzahl der Fässer und die Gesamtzahl der Liter vermerkt. Da die meisten Brauereien verschiedene Sorten Bier führen, sind in den Büchern Rubriken für die Biersorten, wie »Lagerbier, Exportbier, Spezialbier« eingezeichnet. Wo der sogenannte »Beifahrer« den Kutscher begleitet, liegt ihm die Verrechnung mit dem Wirt ob.

Dieselben Kontrolleinrichtungen bestehen bei sonstigen regelmäßigen Faßbierabnehmern, unter denen hauptsächlich Fabrik-, Bahn-, Militärkantinen in Betracht kommen. Auch an Private geben manche Brauereien Bier in Fässern ab, was aber, besonders seit Aufkommen des Flaschenbieres wenig mehr vorkommt; die Brauerei gibt dann das Bier nicht unter dem von ihren Wirten beanspruchten Preis ab.

Früher wurde viel Unfug mit dem Gefäß getrieben, indem es entweder als Brennholz verwendet wurde oder als Aufbewahrungsort für die verschiedensten Gegenstände diente, wobei

die Brauereien viel einbüßen. Allmählich ist man vorsichtiger geworden und führt Kontrolle über die Fässer. Ein wirksames Mittel zum besseren Einbringen der Fässer ist die von manchen Brauereien geübte Taktik, den Fahrern für die mitgebrachten Fässern eine Vergütung zu gewähren.

Absatz an Verleger.

Genauere Faßkontrolle muß stets geführt werden bei Lieferungen in entferntere Orte. Die Versorgung der Wirte direkt durch die Brauerei ist hier nur möglich, wenn derselbe ein so großer Abnehmer ist, daß er ganze Waggonladungen Bier auf einmal bestellen und rasch absetzen kann.

Für Karlsruher Brauereien kommt dies aber nicht in Betracht, sondern es tritt hier der Zwischenhandel zwischen Brauer und Wirt. Das Bier wird in größeren Mengen an eine Stelle geliefert und von da aus erfolgt die Verteilung desselben.

Der augenscheinliche Vorteil dieses Systems ist einmal die Verbilligung der Fracht; denn bei großen Lieferungen können die Brauereien statt des Stückguttarifs den billigeren Satz für Waggonladungen benutzen. Dazu kommt, daß den Biersendungen in Waggonladungen Eisbehälter mit Eis, desgleichen Schutzmittel gegen den Einfluß der Kälte, wie Stroh, Tuchumhüllungen, mit heißem Wasser gefüllte eiserne Zylinder und dergleichen beigegeben werden können und zudem frachtfrei befördert werden. Ohne diese Schutzmaßregeln würde das Bier bei Hitze und Kälte empfindlich leiden; daher sind Stückgutsendungen zu mancher Jahreszeit fast unmöglich. Einige Brauereien haben eigene Waggon. Neben dem Vorteil der Reklame stellt sich die Beförderung insofern billiger, als ein Drittel der leeren Fässer frachtfrei zurückbefördert wird. Sodann kommt in Betracht, daß die Privatgüterwagen mit Heizvorrichtungen versehen werden können, sodaß das Bier im Winter den Transport gut aushalten kann.

Eine Niederlage ist ferner erforderlich, weil die Lieferung eines guten Bieres nur möglich ist, wenn dasselbe nach längeren Bahnfahrten vor der Konsumtion in einem geeigneten Keller eingelagert wird. Außerdem muß ein Eiskeller vorhanden sein, da die Wirte im allgemeinen gewöhnt sind, von der Brauerei das nötige Eis zu erhalten.