

# Lebenslang Freibier aus Franken

**INTERNETBRAUEREI** Die Meta Brew Society übernimmt einen Traditionsbetrieb. Ein neuartiges Teilhabe-Konzept aus dem Web 3.0 soll ihrem Bier aus der Dose weltweite Vermarktung sichern. Zwei Bamberger gehören zur Führungsriege.

VON UNSERER MITARBEITERIN ANDREA HERDEGEN

**Bamberg/Weißstadt** – Freibier für immer, das will die neugegründete Meta Brew Society all jenen bieten, die in der virtuellen Welt dafür Wertmarken kaufen. 6000 solcher „Non Fungible Tokens“ (NFT) können derzeit zum Stückpreis von rund 1000 Dollar weltweit erworben werden, zahlbar in Kryptowährung und abgespeichert auf einer fälschungssicheren Datenbank.

Im Gegenzug erhalten alle NFT-Halter 50 Dosen Meta-Brew-Bier pro Quartal, zunächst für drei Jahre, bei Erfolg des Konzepts dann „für immer“. Das verspricht Meta-Brew-Society-Gründer Holger Mannweiler. Er sagt: „Die Anzahl derer, die wir für unsere NFTs begeistern konnten, liegt bereits bei mehr als 900. Jeden Tag kommen zwei bis fünf weitere hinzu.“

## Physiker mit Web-Erfahrung

Der 47 Jahre alte Unternehmer aus Mainz, Physiker mit einem Diplom der Stanford University in Kalifornien, hat Erfahrung mit dem Internet 3.0, einem technologischen Trend, den er „die nächste Revolution im Web“ nennt.

Seit rund zehn Jahren gründet er eine Firma nach der anderen, jetzt also auch eine Brauerei, als „erstes Unternehmen der Welt, das Bier mit dem Web3 verknüpft“. Mit Blick auf die von allem Alten faszinierten amerikanischen Kunden suchte er einen Betrieb mit Geschichte – und fand ihn in der 1906 gegründeten Brauerei Michael im oberfränkischen Weißstadt (Kreis Wunsiedel).

Teil von Mannweilers achtköpfigem Führungsteam sind auch zwei Bamberger Unternehmer: Johannes Hofmann und Andreas Gaufer. Unterstützt wird Meta Brew von Hermann Michael, bislang Chef der Familienbrauerei im Fichtelgebirge. Sehr schwer, sagt der, sei es ihm gefallen, den Traditionsbetrieb in die Hände eines Internet-Unternehmens zu geben. Andererseits freut er sich, dass es weitergeht.

Holger Mannweiler spricht von drei Millionen Euro, die Meta Brew in den nächsten Monaten in Brauereikauf und Umbau der Produktionsanlagen investieren wird. „Im März blubbert der Kessel wieder“, verspricht er.

Nach Mannweilers Rechnung könne hier an 250 Tagen im Jahr Bier gebraut werden. Eine Million Liter – pro Schicht. Denn den Ausbau auf einen Dreischicht-Betrieb will die Meta Brew ihrem CEO zufolge „relativ zügig erreichen“. Abgefüllt wird wegen der globalen Vermarktung und der Versandvorteile in 0,33-Liter-Dosen.

## Neun Millionen Dosen Bier

Für den Absatz der dann neun Millionen Dosen Bier sollen auch die Halter der Internet-Zertifikate sorgen, indem sie in ihren Netzwerken Kunden werben. Dafür werden sie mit zwanzig Prozent am Erlös beteiligt. „Ein signifikanter Anreiz für die Mitglieder unserer Community, sich als Markenbotschafter zu betätigen“, sagt Mannweiler. Das Wort Community fällt immer wieder, wenn man mit ihm spricht. Diese Gemeinschaft von Gleichgesinnten bildet das Fundament der Meta Brew Society.

Schon heute verfolgen gut 8000 Bier-



Vom Meta-Brew-Konzept fasziniert: Der Bamberger Unternehmer Johannes Hofmann gehört zur Führungsriege der neuen Internet-Brauerei. Foto: Andrea Herdegen

„Wir wollen zeigen, dass wir die Art und Weise, wie der globale Biervertrieb funktioniert, grundlegend verändern können.“

**JOHANNES HOFMANN**  
Meta Brew Society

Fans den Aufbau der Internet-Brauerei. Wer NFTs hält, darf nicht nur zuschauen und bestellen, sondern die Geschicke des Unternehmens mitbestimmen, beispielsweise entscheiden, welche Biersorte gebraut wird. Mannweiler will diese Schwarmintelligenz für die Produktentwicklung nutzen. Denn er will sich auch an experimentelle Sorten wagen, Spezial-Biere mit Wirkstoff-Zusätzen.

Solches „Gebräu“, das in Deutschland wegen des Reinheitsgebots dann nicht mehr Bier heißen darf, soll proteinreich sein oder schlaffördernd, glutenfrei oder stimmungsaufhellend, ja sogar leberschützend. „Die maximale Provokation, ich weiß“, sagt er. „Aber wir sind in Kontakt mit einer Pharmafirma aus Regensburg, um so etwas zu entwickeln.“ Der Handel zeige reges Interesse.

Mitgründer Johannes Hofmann ist von diesem Konzept fasziniert. Der Chef der Firma Sactory, die in Bamberg Trackingsysteme für Diebstahlsicherung

und Echtzeitinventuren entwickelt, ist seit zwölf Jahren leidenschaftlicher Hobbybrauer. Die technische Entwicklung von Kryptowährungen verfolgt er seit 2017. „Als Anfang 2020 das Thema NFT aufkam, bin ich gleich eingetaucht – und darin versunken.“ In dem Bereich seien viele Glücksritter und, ja, auch Raubritter unterwegs. „Aber wir wollen etwas schaffen, das einen Nutzen bringt.“

Mit den Firmen von Holger Mannweiler arbeitet Hofmann seit mehr als zehn Jahren zusammen. „Wir haben schon einige Schlachten gemeinsam geschlagen“, sagt Hofmann. „Jetzt wollen wir zeigen, dass wir die Art und Weise, wie der globale Biervertrieb funktioniert, verändern können.“ Mannweiler geht noch weiter: „Wir werden einer eingestaubten Industrie unseren Stempel aufdrücken und sie in die Zukunft führen.“

## Dosenbier kommt nicht in den Kessel

Bei seiner Brauereisuche habe er Sprüche gehört wie: „Dosenbier für den Export kommt mir nicht in meinen Kessel.“ Hermann Michael dagegen habe erkannt, dass das alte Schema keine Zukunft habe. Mannweiler: „Biertrinken muss wieder hip werden.“

Mit Interesse beobachtet der Verband Private Brauereien Bayern die Entwicklung. Pressesprecher Benedikt Meier spricht von einem „neuen Weg, der bisher noch nicht da war“.

Mahnend merkt er an, Meta Brew als bayerische Brauerei müsse sich an die strengen Reinheitsgebots-Regeln halten wie alle anderen auch, weltweite Vermarktung hin oder her. Grundsätzlich habe der Verband nichts dagegen, wenn die bayerische Brauerei-Landschaft er-

weitert wird.

Ist die Meta Brew Society erst einmal profitabel, sollen auch die Halter ihrer Wertmarken am Erfolg teilhaben. „Wie wir das machen werden, dürfen wir noch nicht offen sagen.“ Die deutsche Finanzaufsicht wache streng darüber, das blockchainbasierte NFT-Firmen keine Unternehmensbeteiligungs-Gesetze unterlaufen. „Wir dürfen nicht den Eindruck erwecken, mit einer Investition in Meta Brew könne man Gewinn erzielen.“

## Benefits geplant

Mannweiler und sein Team entwickeln andere „Benefits“, etwa kostenlose Getränke bei „Beer-Festen“ wie Anfang Oktober in Weißstadt und in Las Vegas im Frühjahr 2023, unentgeltliche Braukurse vor Ort und weltweit per Stream, Gratis-Tastings und -Führungen.

Den ökologischen Fußabdruck seiner vor allem durch den weltweiten Versand mit einem hohen CO<sub>2</sub>-Ausstoß belasteten Firma will Mannweiler dadurch ausgleichen, dass er pro 40-Dosen-Karton drei Quadratmeter Regenwald schützt, transparent und nachweisbar. Spätestens 2025 soll der Betrieb klimaneutral sein.

Bei der Vorstellung seiner Pläne versichert Holger Mannweiler, die Marke „Brauerei Michael“ werde für einige Sorten erhalten, der neue Name „Meta Brew Society“ komme hinzu. Traditionelle Biere höchster Qualität würden weiter gebraut und sicherten – zu lokal marktüblichen Preisen – die Grundversorgung in der Region. Abgefüllt werden auch sie in Fässer für die Gastronomie und Dosen für die Endverbraucher. Flaschen seien in Weißstadt zunächst einmal Geschichte.

## Kurz notiert

### Poetischer Hainspaziergang

**Bamberg** – „Wenn die Blätter treiben“, unter diesem Motto lädt das Brentano-Theater zum poetischen Hainspaziergang ein. Nicht die Melancholie, sondern die bunte Schönheit der Jahreszeit soll in Gedichten und Geschichten von Rainer Maria Rilke und Friedrich Hebbel zur Sprache kommen, angereichert durch aufheiternd humoristische Farbtupfer. Eine kleine Auszeit von so viel Lästendem wird versprochen. Die Termine sind am Donnerstag, 13. Oktober, um 11 Uhr, auf seniorenfreundlich kurzem Weg, am Sonntag, 16. Oktober, um 15.30 Uhr, und am Sonntag, 30. Oktober, um 11 Uhr, als gewohnte Hainrunde. Der Treffpunkt ist jeweils vor dem Bootshaus. *red*

### Der Weg zum Imkern ohne Chemie

**Bamberg** – Der Imkerverein Bamberg und Umgebung lädt am Freitag, 14. Oktober, um 18 Uhr, im Domreiter Stübli, Armeestraße 45, zu dem Vortrag „Der Weg zum Imkern ohne Chemie“ ein. Seit gut 40 Jahren bereitet die eingeschleppte Varroamilbe unserer Honigbiene große Probleme. Ähnlich wie die Pest im Mittelalter durch Flohbisse übertragen wurde, schädigt diese Milbe erwachsene Bienen und Bienenbrut nicht nur dadurch, dass sie diese „anzapft“, auch sie überträgt hierbei oft todbringende Krankheiten für die Honigbiene. Um ein großflächiges Absterben der für unsere Ernährung unentbehrlichen Honigbienen zu verhindern, wird dieser Parasit auch heute noch standardmäßig mit Chemie bekämpft. Doch es geht auch anders. In einem reich bebilderten Vortrag stellt Richard Kaiser seine im Lauf der letzten 20 Jahre entwickelte imkerliche Betriebsweise vor, die weitgehend auf eine chemische Varroabekämpfung verzichtet kann. Der Vortrag ist öffentlich. *red*

### KAB Seminar nimmt die Demokratie in den Blick

**Bamberg** – „Vom Wert und den Werten der Demokratie“ lautet der Titel des Seminars am Donnerstag, 13. Oktober, zu dem das Bildungswerk KAB Bamberg einlädt. Referent Kathi Petersen will den Teilnehmern ein entsprechendes Grundlagenwissen und Hintergrundinformationen vermitteln. Beginn des Seminars ist um 19 Uhr im KAB-Tagungsraum, Ludwigstraße 25 in Bamberg. Die Teilnahme ist kostenlos. Um Anmeldung unter [kab-bamberg.de/bildung/veranstaltungen](http://kab-bamberg.de/bildung/veranstaltungen) wird gebeten. *red*

### Erste Schritte am Computer

**Bamberg** – Das Kolping-Bildungswerk Bamberg, Wilhelmplatz 3, bietet am 14. Oktober, von 18 bis 21.15 Uhr, und am 15. Oktober, von 9 bis 16.15 Uhr einen Computerkurs für Anfänger an. Ziel dieses Kurses ist es, den Teilnehmenden den Umgang mit dem PC möglichst leicht zu machen und Unsicherheiten abzubauen. Inhalte sind u.a. das Betriebssystem Windows, Umgang mit CD-ROM-Laufwerken, Aufbau und Struktur von Verzeichnissen und eine Einführung in die Textverarbeitung. Nähere Informationen und Anmeldung unter der Rufnummer 0951/519470 oder unter [kolpingbildung.de](http://kolpingbildung.de). *red*

## POLIT-RADTOUR

# Dem „Millionenpaket Schulen“ auf der Spur durch die Stadt

**Bamberg** – Im Jahr 2021 gab Oberbürgermeister Andreas Starke den Startschuss für das „Millionenpaket Schulen“. Mit einer Gesamt-Investitionssumme in Höhe von etwas über 30 Millionen Euro sollen wichtige Modernisierungsmaßnahmen vorangebracht werden.

„Bamberg on tour“ geht am Sonntag, 16. Oktober, der Frage nach, was besagtes „Millionenpaket“ bisher bewirkt hat, und nimmt dazu die Hugo-von-

Trimberg-Schule, die Erlöser-Schule, die Graf-Stauffenberg-Schulen und die Luitpoldschule unter die Lupe.

Alle Bürgerinnen und Bürger, die gerne radeln und sich für das Thema interessieren, sind eingeladen, an der circa zweieinhalbstündigen Radtour mit der Stadtspitze und Fachleuten teilzunehmen.

Die Trimberg-Schule ist das erste Ziel. An der Grund- und Mittelschule wurden als Sofort-

maßnahme für zwei Klassenräume Container mit einer Holzverkleidung errichtet. Zum Zweiten wurden 300.000 Euro für die Planung der Generalsanierung bereitgestellt.

In der Erlöser-Mittelschule wird im ersten Schritt der Sanitärbereich innerhalb der Schule erneuert. Hinzu kommt ein neues Schülercafé in der ehemaligen Aula. Im zweiten Schritt werden die Umkleiden und der Sanitärbereich in der Turnhalle

saniert. Die Investitionssumme für beide Projekte beläuft sich auf über zwei Millionen Euro.

## Dreifachhalle für 14 Millionen

Nächste Station ist die Dreifachsporthalle der Graf-Stauffenberg-Schulen, die für 14 Millionen Euro saniert wurde.

Letzte Station der Radlerinnen und Radler ist der Oldie unter den Bamberger Schulen, die Luitpold-Grundschule aus dem Jahre 1901. Nach der Sa-

nierung der Fassade zeigt sich deren Pracht in vollem Glanz.

Die vier Schulen werden stellvertretend für all die Schulen besucht, die im „Millionenpaket“ enthalten sind.

Start der Tour ist um 14.30 Uhr auf dem Maxplatz, Höhe Rathaus-Eingang. Insgesamt sind für die Radtour zu den vier Bamberger Schulen zweieinhalb Stunden angesetzt. Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr und eigenes Risiko. *red*