

## LIEBE LESERINNEN UND LESER,

# NEWSLETTER WIRTSCHAFT



wussten Sie, das ein Containerschiff, das regelmäßig im Atlantik eingesetzt wird, beim Korrosionsschutz eine andere Farbzusammensetzung braucht, als ein Schiff, das im Pazifik fährt? Zu Gast waren wir für diese Ausgabe bei der Firma Hempel. Arnoud den Braber hat uns spannende Einblicke in das Unternehmen gewährt.

Mögen Sie Craft Beer? Die Ida Brauerei mit Restaurant von Torben und Clemens Wolpers haben sich im Quellental dem flüssigen Gold verschrieben. Wir haben die beiden Gründer getroffen und mit ihnen über Bierbraukunst gesprochen.

Und schon wieder ist ein Jahr fast zu Ende. Ich wünsche Ihnen schon jetzt eine schöne Vorweihnachtszeit, ein glückliches Fest und einen erfolgreichen Start in 2020. Bleiben Sie uns treu. Und vielleicht sehen wir uns bei einem Rundgang über das Weihnachtsdorf.



Ihr



Stefan Krappa

### Spotlight

## Es weihnachtet auf dem Drosteiplatz

Glühwein, Punsch, deftige Speisen und ein abwechslungsreiches Programm erwartet die Besucher des achten Pinneberger Weihnachtsdorfs. „Es ist die unverwechselbare Atmosphäre, die das Weihnachtsdorf zu etwas ganz Besonderem in der Region macht“, so Stefan Krappa von der Wirtschaftsförderung. „Dazu gehört natürlich auch die aufwändig illuminierte Drostei, die in diesem Jahr noch prominenter im Mittelpunkt steht.“ Gleich zwölf Weihnachtshütten laden mit einem vielfältigen Angebot zum Staunen, Stöbern und Verweilen ein. Darunter finden sich Angebote mit Kunsthandwerk und Selbstgemachtes von Pinneberger Schulklassen. Die Eventhütte ‚Paulaner Winter-Alm‘ lädt zu ‚Grünkohl satt‘ und ‚Ente to stay‘ ein. Beim süffigen Pinneberger Weihnachtsbier ‚Winterwunder‘ kann auf den Feierabend angestoßen werden und statt der großen Bühne mischen sich die Musiker in diesem Jahr direkt unter die Besucher.

Besonderer Hingucker ist wie schon im letzten Jahr eine zehn Meter hohe und acht Meter breite Weihnachtspyramide, die noch opulenter geschmückt sein wird. Aus ihr wird wärmender Glühwein und Punsch „fließen“.

„Ein Grund für den nachhaltigen Erfolg des Pinneberger Weihnachtsdorfes ist sicherlich die kontinuierliche Weiterentwicklung des Konzeptes. Alle Beteiligten haben immer wieder



Foto: © Kölln

die Köpfe zusammengesteckt, um die Strahlkraft der Veranstaltung zu steigern“, so der Wirtschaftsförderer. 2019 soll die 100.000-Besucher-Marke übersprungen werden.

Geöffnet ist vom 25. November bis zum 23. Dezember von Sonntag bis Donnerstag von 12.00 bis 21.00 Uhr. Freitags und samstags jeweils eine Stunde länger.

**Das aktuelle Veranstaltungsprogramm finden Interessierte unter:**  
**[www.pinneberger-weihnachtsdorf.de](http://www.pinneberger-weihnachtsdorf.de)**

Spotlight

**Ida – das neue Craft Beer aus dem Quellental**

Mit ganz viel Herzblut haben Torben und Clemens Wolpers in den letzten Monaten an der Verwirklichung ihres Traums einer eigenen Brauerei mit Restaurant gearbeitet. In dem ehemaligen Bioladen „Bioquelle“ der Eltern in der Oeltingsallee 24a befindet sich das neue Mekka für Bierliebhaber. Im Inneren der Gaststube gibt es 28 Sitzplätze. Auf der Terrasse können im Sommer noch einmal 25 Fans der handgemachten Hopfenkalt-schale Platz finden. Rund 300.000 Euro investieren die beiden Brüder in ihre Liebe zum Bier und zu Kulinarischem.

Gestartet wird mit einem sogenannten ‚Softopening‘. „Schritt für Schritt den Betrieb aufzunehmen, gibt uns die Möglichkeit, Erfahrungen zu sammeln und Kapazitäten anzupassen. Das ist auch dem Umstand geschuldet, dass das Bier erst gebraut werden darf, wenn alle Genehmigungen in Form von Zoll und Konzession vorliegen. Dann muss das Ganze auch noch gären und reifen. Bei der Qualität wollen wir auf keinen Fall Kompromisse eingehen“, erklärt Clemens Wolpers, Herr der Braukessel für das flüssige Gold.

„Beim Essen soll konsequent auf Industrie- und Fertigprodukte verzichten werden.“ Wo immer möglich, will Torben Wolpers regional-saisonale Küche anbieten. Gestartet wird mit einer kleinen Karte ausgesuchter Gerichte. Folgen sollen „Bierpairing“. Hier wird das Essen gekonnt mit verschiedenen Bieren kombiniert. „So haben wir die Möglichkeit, uns regelmäßig neu zu erfinden und das Angebot spannend zu halten. Außerdem könnten wir uns vorstellen, zu besonderen Anlässen oder Bieren komplette Menüs auf Vorbestellung individuell zusammenzustellen. Vom Konzept ähnelt das dann einer essensbegleiteten Weinprobe - nur eben mit Bier“, so der 37-Jährige, der die Küche verantworten wird.

**4 Fragen an Torben und Clemens Wolpers: Welche Hürden haben sie von der ersten Idee bis zur Realisierung überwinden müssen?**

Die Grundidee einer Brauerei mit eigenem Restaurant ist schon viele Jahre alt und stammt noch aus unserer Studienzeit. Konkretisiert haben wir das Ganze dann unmittelbar im Anschluss an die Abschlüsse, eingeschneit in einem kleinen Haus in Schweden, mitten im tiefsten Winter. Letztendlich war es natürlich auch unheimlich viel Bürokratie in Verbindung mit vielen Vorschriften. Dennoch war die Pinneberger Verwaltung durchgehend sehr nett zu uns und die Verzögerungen kamen eher durch eine Ansammlung an Dingen zustande, die nicht zuletzt auch unserer Unerfahrenheit mit Baustellen geschuldet war.



Ein Blick in die neue Ida-Brauerei, v.l.n.r. Clemens Wolpers und Torben Wolpers Foto: © Ida-Brauerei

**Warum haben Sie sich für den Standort Pinneberg entschieden?**

Weil wir hier aufgewachsen sind und Pinneberg dringend eine tolle Brauerei mit angeschlossenem Restaurant braucht (lachen). Mit der ehemaligen „Bioquelle“ hatten wir eine wunderbare Immobilie an der Hand, die wir im Rahmen der Möglichkeiten nach unseren Ideen umgestalten konnten.

**Wie wichtig wird Social Media für Ihr Unternehmen sein?**

Social Media ist ein toller Weg mit seinen Kunden in Kontakt zu bleiben. Da wir mit unserem „Bierpairing-Konzept“ vor allem auf Abwechslung setzten, nutzen wir Social Media von Anfang an, um auf uns aufmerksam zu machen (<https://de-de.facebook.com/IDABrauereiPinneberg> und [http://www.instagram.com/user/ida\\_brauerei\\_pinneberg/8723240095](http://www.instagram.com/user/ida_brauerei_pinneberg/8723240095)). Obwohl viele Gastronomen negative und manchmal unfairen Kommentare im Internet fürchten, sehen wir das eigentlich recht entspannt. Es ist einfach eine Realität, der wir uns stellen müssen, die unterm Strich mehr Chancen als Risiken bietet.

**Was braucht ein gutes Craft Beer, um ein „Renner“ zu werden?**

Wir denken, hier sollte man zwischen einem Sprinter und einem Dauerläufer unterscheiden. Die Craft Beer-Branche produziert am laufenden Band neue Trends, die genauso schnell kommen, wie sie wieder verschwinden. Unserer Erfahrung nach zeichnet sich ein wirklich gutes Bier vor allem durch seine hochqualitative Herstellung aus. Angefangen bei den Rohstoffen, über eine perfekt temperierte Gärung bis zu einer ausreichend langen Lagerung. Wir sind da voll auf einer Linie mit den deutschen Kreativbrauern und dem von ihnen formulierten „Natürlichkeitsgebot“. Wir haben den allergrößten Teil unseres Budgets in Technik gesteckt und hoffen so, unserem eigenen Anspruch gerecht zu werden.

**Weitere Informationen und Kontakt: [ida-brauerei.com](http://ida-brauerei.com)**

## Spotlight

### Von Brücken bis zu Containerschiffen: Werte und Investitionen schützen

Wind, Wasser, Sonne: Die Einflüsse der Natur machen vielen Oberflächen im Laufe der Zeit zu schaffen. Die Hempel Gruppe ist einer der weltweit führenden Lieferanten von Beschichtungslösungen für Korrosionsschutz in Industrie und Schifffahrt. Mit den entwickelten Produkten werden sowohl Brücken, Industrie- und Windanlagen als auch Schiffe vor Korrosion geschützt. Gegründet wurde das Unternehmen 1915 von dem Dänen Jørgen Christian Hempel in Kopenhagen. Hempel beschäftigt weltweit rund 6.500 Mitarbeiter in mehr als 80 Ländern. Seit 1964 ist in Pinneberg der Hauptsitz der Deutschland-Dependance. 65 Mitarbeiter betreuen in den Bereichen Vertrieb und technischem Service Kunden aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Vier Geschäftssegmente sind die Standbeine der Gruppe: Schifffahrt, Protective, Industrie und Yacht. Der größte Anteil der Kunden kommt aus dem Geschäftskundenbereich. Aber auch Yachtbesitzer können auf Produkte aus dem Hause Hempel vertrauen.

Seit 2017 hat Arnoud den Braber als Geschäftsführer in Pinneberg das Ruder fest in der Hand. „Mit unseren Produkten schützen wir die Investitionen unserer Kunden und legen ein besonderes Augenmerk auf Nachhaltigkeit. Durch kontinuierliche Investitionen in Forschung & Entwicklung wollen wir (z. B. mit geringerem Energieverbrauch und weniger Emissionen im Marine-Bereich) unsere Kunden unterstützen, ihre umweltpolitischen- und Produktivitäts-Ziele zu erreichen, erklärt der 47-Jährige.

Bereits 1948 entschied der Gründer, die Firma in eine Stiftung umzuwandeln. Zahlreiche soziale Projekte werden so unterstützt. So hat die Hempel-Stiftung seit 2010 durch eine Vielzahl von Bildungsprojekten weltweit mehr als 100.000 Kinder erreicht.

#### 5 Fragen an Arnoud den Braber:

##### Wie entsteht Innovation in Ihrem Unternehmen?

Wir sind mit unseren Mitarbeitern immer ganz nah an unseren Kunden und wissen daher genau, welche Herausforderungen gelöst werden müssen. Nehmen wir einmal den Bereich Korrosionsschutz in der Schifffahrt: Ein Containerschiff das regelmäßig im Atlantik eingesetzt wird, braucht eine andere Farbzusammensetzung als ein Schiff, das im Pazifik fährt. Informationen wo wir noch besser werden können, gehen direkt von unseren Mitarbeitern zu den Forschungs- und Entwicklungszentren.

##### Welche Wege gehen Sie, um neue Fachkräfte zu gewinnen?

Wir haben ein gut funktionierendes Netzwerk und sind in den



Arnoud den Braber  
Foto: © Hempel

sozialen Medien wie beispielsweise LinkedIn aktiv. Glücklicherweise haben wir nur wenig Fluktuation. Bei den Mitarbeitern setzen wir auf eine Mischung aus Erfahrung und Nachwuchskräften. Im Rahmen einer Kooperation mit der Nordakademie werden die jungen Mitarbeiter im dualen Studium auf ihre Aufgaben vorbereitet. Wir wollen Erfahrung und frische Blickwinkel in Balance halten. Ein zwei Jahre dauerndes Trainee-Programm bereitet die Absolventen auf Führungsaufgaben in der Unternehmensgruppe vor.

##### Welche Visionen haben Sie für die Zukunft am Standort Pinneberg?

Unsere Strategie „Journey to Excellence 2015-2020“ verfolgt drei übergeordnete Ziele: Kontinuierliche Steigerung der Kundenorientierung, nachhaltiges organisches Wachstum und operative Exzellenz. Nur wenn wir kontinuierlich besser werden, können wir auch unser soziales Engagement vorantreiben.

##### Haben Sie Vorbilder? Wenn ja, welche?

Selbstverständlich schaue ich, wie in verschiedenen Bereichen erfolgreiche Menschen Herausforderungen angehen. Mein größtes Vorbild ist unser Firmengründer Jørgen Christian Hempel. Er hat den Satz geprägt „Es ist der Wille zu wollen, der die Fähigkeit schafft zu tun“. Und genau dieser Satz inspiriert mich, jeden Tag mein Bestes zu geben.

##### Was treibt Sie persönlich an?

Ich arbeite in einem Unternehmen, in dem Ideen jederzeit willkommen sind. Obwohl wir ein weltweit agierender Konzern sind, hat jede Dependance die Freiheit, gute Projekte im Rahmen der Firmenphilosophie umzusetzen.

#### Weitere Informationen und Kontakt:

[www.hempel.de](http://www.hempel.de)

## IMPRESSUM ►

Wirtschaftsförderung der Stadt Pinneberg  
Bismarckstraße 8, 25421 Pinneberg  
Telefon: 04101-211-120, Fax: 04101-211-400  
E-Mail: [krappa@stadtverwaltung.pinneberg.de](mailto:krappa@stadtverwaltung.pinneberg.de)  
Web: [www.pinneberg.de](http://www.pinneberg.de)  
V.i.S.d.P. Stefan Krappa

Umsetzung: **WEISSMARKETING**, Hamburg ([www.weiss-web.de](http://www.weiss-web.de))