

Ruhr Nachrichten

GRÖSSTE TAGESZEITUNG IN LÜNEN

www.RuhrNachrichten.de

Dienstag, 27. November 2007
Nr. 276 / 48. Woche



„Serefe“. Prosit auf das neue türkische Bier „Bey“: Maksem AG-Chef Bünyamin Türksöy (r.) und Geschäftsführer Ralf Frigge stoßen bei der gestrigen Pils-Premiere auf den erhofften großen „Bey“-Durst an. » 4.Lokalseite „Spritzig, süffig, Bey“ RN-Foto Knepper

RuhrNachrichten

Dienstag, 27. November 2007

Spritzig, süffig, Bey

Bier aus Brambauer

Lünen • Ob sich der Türke bei uns mit dem neuen „Bey“-Bier aus Brambauer den Döner schöner, das Leben leichter und Deutschland türkischer trinken kann?

„Im ersten Jahr streben wir einen Jahres-Bierausstoß von ca. 30 000 Hektolitern an. Im 3. Jahr sollen es schon 250 000 Hektoliter sein“:

Ralf Frigge, Geschäftsführer der Maksem AG, Zum Pier 66, gab zur gestrigen Präsentation des türkischen Bieres die Absatzziele des Herstellers preis.

Das spritzige, „leicht gehopfte“ „Bey“, das seinen Namen dem hochtourigen, für Bars, Nachtleben und Life-Style berühmten Istanbul Stadtteil Beyoglu verdankt, soll vor allem bei jungen Türken punkten.

Für Europa

„Wir stellen uns aber auch für den europäischen Markt auf“, erklärte selbstbewusst Maksem AG-Chef Bünyamin Türksoy. Sein Unternehmen kooperiert mit deutschen Brauereien, die das neue „Bey“-Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot brauen.

In deutschen Kneipen wird der Gast vergebens auf den süffigen Türkentropfen warten. „Wir verkaufen in türkischen Märkten“, meinte Unternehmensberater Hubert Krause (Business Coaching).

Ob sich der Bey-trinkende Türke mengenmäßig mit dem durstigen deutschen Michel wird messen können, ist nicht Krauses Bier.

Immerhin: Während wir Deutschen uns im Schnitt pro Jahr 110 Liter Gerstensaft an die Mandeln spülen, begnügt sich der Türke statistisch mit 10 Litern Bier pro Jahr.

„Serefe“, also. Ein Prosit auf das neue „Bey“-Bier aus Brambauer. • k