

Traditioneller Bierbrauer mit unkonventionellen Ansätzen:



**Peter
Frischmann**

Dipl.-Braumeister Peter Frischmann (61), Vorstandsvorsitzender der Albert Frey AG, Wald im Allgäu, stuft sich im Karrieren-Gespräch mit dem VeW selbst als traditionellen Brauer ein. Doch schon zu Beginn seiner beruflichen Laufbahn bei der Sailer-Bräu, Marktoberdorf, wurde er von seinem damaligen Chef, Gerd Borges, immer wieder mit neuen, zum Teil recht unkonventionellen Ideen konfrontiert. Die galt es in die Praxis umzusetzen. Diese Erfahrungen haben Peter Frischmann auch beim Neustart mit seiner Firma sehr geholfen.



▲ Der Albert Frey Pavillon – zentraler Treffpunkt auf dem Firmengelände mit weitem Blick ins Allgäuer Land
Foto: Albert Frey, C. Kneifel

Der gebürtige Münchner startete seine Karriere ganz konventionell mit einer Lehre zum Brauer und Mälzer in der Augustiner Bräu Wagner KG, München. Anschließend arbeitete er dort noch ein Jahr als Geselle und verinnerlichte somit sozusagen den traditionellen „Münchner Brauergeist“, stark geprägt von seinem Lehrmeister Hans Leibhard.

Anschließend studierte Frischmann von 1976 bis 1979 an der TU München-Weihenstephan mit Abschluss zum Diplom-Braumeister – im Rückblick auf seine berufliche Karriere überraschend – mit gewissen Problemen in technischen Fächern. Seit seiner Studienzeit ist er Mitglied im Verband ehemaliger Weihenstephaner der Brauerabteilung. Bei Veranstaltungen der Obmannschaft Allgäu engagiert er sich immer sehr stark.

Sprung ins kalte Wasser

Seine erste Stellung führte Peter Frischmann ins Allgäu, zur Sailer-Bräu Marktoberdorf, deren Inhaber, wie sich sicher viele in der Branche heute noch erinnern, bekannt war für außergewöhnliche Ideen, die damals von vielen belächelt bzw. nicht ernst genommen wurden. Mit dem Satz „Sie sind doch Pfadfinder!“ wurde Frischmann dann mit der Umsetzung dieser Ideen betraut. Dabei ging es u. a. um die Einführung der 0,5-l-Bügelverschlussflasche für die Sorte Altenmünster, das „Franz-Joseph Bier“ in der Steingutflasche, das Stein-Bier und um den „Hahnenschrei“. Bei Letzterem handelte es sich in Anlehnung an den französischen „Primeur“ um ein Bier, eingebraut mit Rohstoffen unmittelbar nach der Ernte.

Um die hohe Nachfrage nach Weißbier befriedigen zu können, suchte man zusammen mit Dr. Franke vom LGA Nürnberg auch nach Lösungen, um einen Hefestamm mit beschleunigter Hefe zu selektieren. Da die entsprechenden Forschungsansätze sich in der Praxis nicht bewährten, setzte man auf eine aerobe Hefezucht unter sterilen Bedingungen, um so die Hefereinzucht mindestens um eine Woche zu verkürzen.

Wunsch nach Selbstständigkeit

Peter Frischmann wurde mit 25 Jahren Betriebsleiter und mit 30 Jahren Geschäftsleiter der Gruppe, bestehend aus fünf Betrieben mit einem Jahresausstoß von etwa 400 000 hl mit einer Vielzahl von Spezialitäten. Man war der heutigen Craft-Bier-Szene um Jahre voraus. Geprägt waren diese Jahre von grenzenlosem Vertrauen, von Freiheiten in der Berufsausübung sowie vom Mut zur Umsetzung manchmal auch „verrückter“ Ideen. Erfahrungen, die Peter Frischmann in seiner heutigen Firma nutzt und umsetzt.

Mit 34 Jahren wuchs der Wunsch zur Selbstständigkeit. Peter Frischmann liebäugelte zunächst mit dem Kauf einer kleineren Brauerei. Da sprach ihn Sepp Prössl 1990 auf der Brau in Nürnberg an. Er suchte einen Nachfolger für die Firma Albert Frey, Leonberg, einer 1906 gegründeten Handelsagentur für Brauereien und Molkereien. Frischmann sah das als Plattform zur Selbstständigkeit und zur Umsetzung seiner unternehmerischen Ziele. Er trat 1991 in die Firma ein und übernahm sie 1994. Die Firma siedelte von Leonberg nach Wald im Allgäu um. Dort hatte sich Peter Frischmann schon 1980 einen Traum erfüllt: ein Bauernhaus auf dem Lande als Gegenentwurf zu den beengten Wohnverhältnissen seiner Jugend in München.





Tradition, Innovation, Komplettlösungen

Zusammen mit seiner Frau Sonja startete Peter Frischmann mit der Albert Frey AG neu durch. Die Handelsvertretungen wurden aufgelöst. Mit der Umsetzung des heutigen Konzepts konnte begonnen werden. Dieses beruht laut Frischmann auf vier Säulen: Verfahrenstechnik, Maschinen- und Anlagenbau, Prozessleittechnik und Pumpen. Aufbauend auf dem Know-how aus über 100 Jahren Firmengeschichte werden innovative Produktionsanlagen für die Getränke-, Lebensmittel- und Pharmaindustrie geplant und realisiert, stets abgestimmt auf die individuellen Anforderungen der jeweiligen Betriebe, alles aus einer Hand. Das Spektrum reicht von KEG-Anlagen (50 bis 500 KEGs pro Stunde) mit hoher Flexibilität hinsichtlich Fassgrößen und Getränkesorten über Roboter, wie z. B. KEG-Greifer mit Servoantrieb (auch für Holzfasser geeignet), Kurzzeiterhitzungsanlagen für Getränke unterschiedlichster Art bis hin zu Hefe-reinzuchtanlagen inklusive Fernwartung, CIP-Anlagen sowie Pumpen für unterschiedliche Anwendungsbereiche (Hilge und Danfoss). Jedes System wird von der Planung bis zur Realisation individuell auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt. Abgerundet wird das breite Spektrum der Angebotspalette durch die Bereiche Betriebsberatung durch Anlagen- und Prozesskontrolle auf allen Ebenen sowie durch die Erstellung von Energiekonzepten mit Einsparungspotentialen von bis zu 80 Prozent, die Durchführung von Probesuden und Produktentwicklung im Food-Bereich bis hin zum Upscaling.

Auch in der Automation setzt das Unternehmen auf Flexibilität und Zuverlässigkeit: eigener Schaltschrankbau, eigene Hard- und Software mit klarer und übersichtlicher Benutzeroberfläche.



Fotos: asb



Die ALFlex-Programmierung ist modular und daher einfach erweiterbar. Die Flexibilität dieser Software zahlt sich auch bei Nachrüstungen aus, selbst wenn die Systeme nicht aus dem Hause Frey kommen.

Gute Mitarbeiterführung ist das A & O

Die immensen Erfolge des Unternehmens sind laut Frischmann nicht zuletzt auf seine gute Nase bei der Mitarbeitersuche sowie auf seine ausgeprägte Motivationsfähigkeit zurückzuführen. War man zunächst auf den deutschen Markt fokussiert, arbeitet man heute europaweit mit Kunden aller Größenordnungen zusammen, u. a. mit der Brauerei Veltins im Bereich Fassabfüllung. Zurzeit wird auch ein Auftrag in San Diego abgewickelt.

Ein kleiner Wermutstropfen in der Entwicklung der Firma sollte, so Frischmann, nicht unerwähnt bleiben: Der Aufbau eines Abfüllzentrums für Spezialitäten im Allgäu hat sich nicht so realisieren lassen, wie von ihm erhofft. Dafür setzt er aber nun verstärkt auf die Pharmahersteller als neuen Kundenkreis.

Mittlerweile sind bei der Albert Frey AG zusammen mit der vor zwei Jahren übernommenen Firma Boos, Reinigungsanlagenbau GmbH, Flörsheim-Dalsheim, 75 Mitarbeiter beschäftigt. Die Fluktuation ist praktisch null. Ein Beteiligungsmodell macht aus den leitenden Mitarbeitern Mitaktionäre. Den Aufsichtsrat leitet Sonja Frischmann.

Das alles übergreifende Motto in der Firma lautet: „Einer für alle.“ Festgeschrieben wurde auch, dass die Firma in Zukunft Tochter Alexandra Gotzler und den Mitarbeitern gehören soll. Das Unternehmen ist in Zukunft nicht verkäuflich. 80 Prozent des Gewinns müssen wieder investiert werden. Alle Daten werden offengelegt. Alexandra Gotzler ist zusammen mit ihrem Mann, Johannes Gotzler, seit zwei Jahren im Unternehmen, Mitglied des Aufsichtsrates und verantwortlich für den Bereich Human Resources.



▲ Bild oben: Alexandra Gotzler, geb. Frischmann, bei Albert Frey zuständig für Human Resources sowie Mitglied des Aufsichtsrats.

Bild links: Privat und beruflich ein erprobtes Team: Eheleute Peter und Sonja Frischmann (Ressort Finanzen, Aufsichtsratsvorsitzende) *Fotos: asb*

Neben den neuen Gebäudeteilen, zum Großteil unterirdisch, ausgestattet mit hochmodernen Werkzeugmaschinen – man will von Zulieferanten möglichst unabhängig sein – wird jetzt auf einer Fläche von 14 000 m² für rd. 4 Mio EUR eine neue Fertigung für Anlagen für die Pharmaindustrie gebaut. Für die Mitarbeiter stellt das Unternehmen in der Gemeinde Wald auch Baugrundstücke zur Verfügung und baut Wohnungen, die „Walder Fuggerei“.

Duales System: Auch in der Firma

Peter Frischmann ist ein Fan des Dualen Systems – auch im eigenen Hause, nicht nur an der Hochschule. Alle Mitarbeiter müssen eine Lehre absolvieren: die Brauer z. B. in Elektronik/Automation, alle anderen eine Brauerlehre. Insgesamt bevorzugt Frischmann bei der Einstellung Bewerber mit Brauerausbildung, unabhängig von der Ausbildungsstätte. Die Ausbildung zum Facharbeiter im eigenen Haus schafft auch ein neues Berufsbild, weil die Absolventen alle Bereiche des Hauses durchlaufen, also auch Anlagenbau und Elektronik. Darüber hinaus werden sie in befreundete Brauereien und Mälzereien geschickt.

Den Studierenden in Freising-Weihenstephan empfiehlt Peter Frischmann zum Karrierestart eine Lehrzeit, um den Beruf von der Pike auf zu erlernen und für alle Eventualitäten gewappnet zu sein. Alle weiteren Kenntnisse bringt dann das Studium und vor allem das Berufsleben, getreu dem Motto: „Learning by Doing“.

▲ *Dr. Karl-Ullrich Heyse*



▲ Bilder oben: P. Frischmann führt Dr. Heyse durch den Betrieb: Ob oberirdisch, unterirdisch, im Office oder den Werkstätten, ob Fernwartung, Entwicklung, Versuchsdestille, Anlagen- oder Schaltschrankbau – an den Arbeitsplätzen bei Albert Frey trifft man auf Konzentration und eine offene, freundliche Atmosphäre. *Fotos: asb*



▲ Identifikation mit Aufgabe und Arbeitsplatz: An vielen Stellen im Betrieb hängen Poster, die Mitarbeiter und ihre Arbeitsmotivation vorstellen.

Bild links außen: Für eine kurze Pause oder zum Brainstorming: das Café Albert; im Bild v.l. Dr. P. Eichhorn, P. Frischmann und Dr. K.-U. Heyse *Fotos: asb*