

Branchenartikel

Juli 2020

Craft Beer in Berlin

Die Craft Beer-Landschaft verändert sich ständig, da lohnt es sich ab und zu mal genauer hinzuschauen, um den Überblick nicht zu verlieren. Bierautorin Sylvia Kopp hat sich in ihrer Heimatstadt Berlin umgehört und bringt uns ganz nah ran an alte Hasen, neue Gesichter und angesagte Trends aus der Craft Beer-Szene der Hauptstadt.

Biererlebnisse in der Hauptstadt sind vielfältig. Modern-rustikal inszeniert sich das Brauhaus Lemke am Alex: Im Kaminzimmer, Jagdzimmer oder in der Barrel Lounge begeistert Oli Lemke das internationale Publikum mit seinen Bieren. Mondäne Bar nebst Brauanlage und dazu eine große Auswahl an Selbstgebrauten: Straßenbräu in Friedrichshain präsentiert sich gradlinig und stilsicher. Container-Brauerei, kreative gehobene Küche, Biergarten am Park mit Blick auf U-Bahn-Hochgleise – prägend für das urbane Biergefühl der Hauptstadt ist das Brlo-Brwhouse am Gleisdreieck.

Von Stone Brewing zu Brewdog

Und zu den schönsten Biergärten Deutschlands gehört das Dogtap von Brewdog am alten Gaswerk in Berlin-Mariendorf – mit Laubbäumen, Steinbeeten und gepflasterten Wegen, die zu Tischen auf luftigen Ebenen oder in lauschigen Nischen führen, seinerzeit von Stone Brewing angelegt. Von den Kaliforniern, die die Mariendorfer Brauerei mit Restaurant und Biergarten 2014 eröffneten, zu der schottischen multinationalen Brauerei- und Gastrogruppe Brewdog, die den Standort vor gut einem Jahr übernommen hat: Das ist der Wechsel von einem ungewohnt hochwertigen zum vertraut volkstümlichen Biererlebnis. Vom Craft-Beer-Prunk zum Biergarten-Punk. Drinnen wird's deutlich: Die einst stilsicher gestalteten Restaurant- und Lounge-Bereiche sind einem flächigen Hallen-Ambiente mit Kicker und Shuffleboard gewichen, statt der noblen Bar unter der Galerie steht nun ein blauer Container in der Mitte, drum herum der Tresen. Die gehobene Cross-over-Küche ist durch internationales Bar-Food ersetzt.

Member of the **Beviale Family**

Ideeller Träger

Honorary Sponsor

Private Brauereien Bayern e.V.
Thomas-Wimmer-Ring 9
80539 München
Germany

Veranstalter

Organizer

NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 11 86 06-0
F +49 9 11 86 06-82 28
braubeviale@nuernbergmesse.de
www.braubeviale.de

Vorsitzender des Aufsichtsrates

Chairman of the Supervisory Board

Albert Füracker, MdB
Bayerischer Staatsminister der
Finanzen und für Heimat
Bavarian State Minister of Finance
and Regional Identity

Geschäftsführer

CEOs

Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

Registergericht

Registration Number

HRB 761 Nürnberg

BrauBeviale2020

Special Edition

Nürnberg, Germany

10. - 12. November

Der extrem gehopfte Arrogant Bastard musste das Feld räumen für das balancierte Punk IPA. Die neue Zugänglichkeit mag der Location in Mariendorf guttun, waren doch in den Stone-Jahren nur selten genug Gäste ins dezentral gelegene, ehemalige Gaswerk gekommen. Berlin und der deutschen Bierkultur ist durch den Rückzug der Amerikaner jedoch ein Stück Grandezza verloren gegangen.

Neue Dekade – neuer Schwung

So markierte das Stone-Ende auch das Ende der kompromisslosen Pionierzeit in der Berliner Bierszene. Im selben Jahr gaben die Bierfabrik in Marzahn und Brewbaker in Moabit auf, verließ Alexander Himburg von Braukunstkeller die Stadt.

Das war 2019, die Ernüchterung ist gefühlt eine Ewigkeit her. 2020 nimmt die Bierszene der Hauptstadt neuen Schwung auf, statt mit Genie und Wahnsinn jetzt mit Kalkül und Geschäftssinn. Einige Neugründer investieren, um sich ihren Platz in der Stadt zu sichern.

Wie beispielsweise die Berliner Berg Brauerei: 2015 gegründet, haben die Neuköllner ihr Kernsortiment zuletzt bei der niederbayerischen Schlossbrauerei Hohentann gebraut. Die eigene 500-Liter-Anlage im Hinterhof der Kopfstraße nutzten sie nur für Sondersude wie Sauerbier und Fassgelagertes. Mit Lohnbrau und Kleinanlage ist nun Schluss. Ende Juni erfolgte bereits der Spatenstich für die neue 600-qm-Halle an der Treptower Straße unweit des Treptower Parks. Ein 30-Hektoliter-Sudhaus zunächst nur mit Fass-, später auch mit Flaschenabfüllung wird hier entstehen.

Berliner Berg: Eigene Innenstadtbrauerei dank neuer Partner

„Eine eigene Innenstadtbrauerei war immer unser Ziel“, so Michéle Hengst, Geschäftsführerin und Mitgesellschafterin. Seit ihrem Einstieg 2016 hat sie zusammen mit ihren Partnern Robin Weber und Uli Erxleben die Pläne hierfür geschmiedet und umgesetzt. Auf der BrauBeviale 2018 holte Braumeister Torsten Vullriede schließlich die Angebote für eine neue Brauanlage ein – auf der BrauBeviale 2019 unterschrieben die Berliner den Kaufvertrag am Stand des thüringischen Herstellers ABN für Maische- und Läuterbottich, Würzepfanne und Whirlpool mit Vorkühler und „Naturhopfengeber“.

BrauBeviale2020

Special Edition

Nürnberg, Germany

10. - 12. November

Die sich auf rund zwei Millionen Euro belaufende Investition finanziert Berliner Berg mithilfe von Krediten, städtischer Förderung und zwei neuen Gesellschaftern. Mit Florian Rehm, Hauptaktionär von Jägermeister, und Mirco Wolf Wiegert, Gründer und Inhaber von Fritz Cola, steigen zwei Größen der Getränkebranche mit Mindestbeteiligung ein. „Es ist für uns eine große Ehre“, so Michéle Hengst, „dass zwei so erfolgreiche Unternehmer ihr Vertrauen in uns setzen.“ Schon jetzt habe sich mit den Neuen ein fruchtbarer Austausch in Marketing- und Vertriebsfragen eingestellt. Berliner Berg möchte „eine verbindende Brauerei“ sein, die eine Brücke zwischen Traditionsbieren und Craft Beer schlägt und den „normalen Biertrinker“ gewinnt. Tradition bedeutet laut Hengst nicht nur Berliner Weiße. „Berlin ist eine Pilsstadt“, sagt sie. So tritt ihr neues mit Hopfendolden gebrautes Pils tapfer an, sich an den Hähnen und in den Regalen der Stadt mit den bekannten Fernsehmarken zu messen. Ein Besucherempfang ist an der Treptower Straße langfristig geplant, für dieses Jahr aber noch nicht vorgesehen.

Altes Glühlampenwerk in Wedding wird zur neuen Heimat für Vagabund

„Taproom forever“ oder expandieren? – Vor diese Entscheidung sahen sich die Gründer der Wedding Vagabund Brauerei Matt Wallthall, Tom Crozier und David Spengler vor rund vier Jahren gestellt. Vor allem Matt war es, der nach einem zweiten Bandscheibenvorfall wusste, dass er das Brauen auf der winzigen 220-Liter-Anlage nicht ewig betreiben würde. Räumlich war der kleine 2013 gegründete Brewpub an der Antwerpener Straße längst ausgereizt.

Matt betont: „Ich brauchte eine neue Aufgabe, ein neues Projekt für mich.“ So schrieb er Businesspläne, stellte lange Förderanträge, überzeugte neue Gesellschafter, Banken und die Betreiber der Osram-Höfe, offiziell „Quarrée Seestraße“ genannt. Die haben Vagabund tatsächlich den Zuschlag für das im 19. Jahrhundert erbaute ehemalige Glühlampenwerk gegeben – zwei Fabrikschornsteine inklusive, ab 2020 nun also das Wahrzeichen für Craft Beer aus Wedding!

BrauBeviale2020

Special Edition

Nürnberg, Germany

10. - 12. November

Das Erdgeschoss mit einer kuscheligen Deckenhöhe von gut zwei Metern wird die Gastronomie beherbergen. Im Obergeschoss dann die Lichtung: Die weite, hohe und helle Halle wird ein 30-hl-Schmuckstück von Kaspar Schulz aufnehmen, dazu zwei 60-hl- und vier 90-hl-Tanks für den Anfang – sowie einen Event-Raum für geschlossene Gesellschaften. Noch wird der Boden gegossen, werden die Wände verputzt. Im August rechnet Vagabund mit der Eröffnung eines Ausschanks auf dem Hof. Mit einem Pale Ale, Session IPA, ESB und einer Gose orientieren sie sich auch in Richtung Handel.

Experimentelle Biere wird es bei uns immer geben, so Matt, das verlange schon die Craft Brauer-Ehre. Doch macht es ihm besondere Freude, mit kompatiblen Sorten Konsumenten außerhalb der Craft Beer-Blase zu erreichen.

Fürst Wiacek: Experimentelles aus Spandau

Auf Shopping-Tour bei der BrauBeviale in Nürnberg waren auch die deutschen Shooting-Stars Lukasz Wiacek und Georg Fürst von Fürst Wiacek. Seit zwei Jahren brauen sie ihre Biere im Brlo Craft Zentrum Spandau. Zwei pro Woche, so der Plan für 2020, alles Sondersude, allerdings mit gelegentlichen Wiederholungen. Juicy & Hazy, fruchtige Sauerbiere, komplexe Stouts. Lohnbrauen sei kostspielig, so Lukasz, da zahlen sich für uns nur aufwendige Kreationen aus. Mehr Spielraum für leichtere Sorten hätten sie in einer eigenen Brauerei. Das wird in diesem Jahr noch was werden: Fürst Wiacek hat den Mietvertrag für eine 1200-qm-Halle in der Siemensstadt in Spandau unterschrieben, die 25-hl-Anlage von Krones/Steinecker ist bestellt – ein Drei-Geräte-Sudhaus, das sich auf fünf Geräte erweitern lässt. Jahreskapazität 30.000 hl. „Wir peilen 5000 bis 8000 Hektoliter an“, so Wiacek zuversichtlich. Die Nachfrage sei groß genug. 80 Prozent ihrer Produktion verkaufen sie ins europäische Ausland, 20 Prozent in Deutschland. Seitdem sie in Dosen abfüllen, wächst endlich auch der Inlandsabsatz. Die neue Brauerei ist als reine Produktionsstätte gedacht. „Wir werden ab Werk verkaufen und schauen erst mal, ob sich Bedarf für einen Ausschank entwickelt“, so Wiacek.

Brewdog wächst zweistellig

So verspricht das neue Jahrzehnt mehr Bierpräsenz denn je in der Hauptstadt. Auch in der Berliner Brewdog-Brauerei kommen die Kessel auf Touren. Auf der 100-hl-Steinecker-Anlage werden ab Juli die „Headliner“ Punk IPA, Brewdog Pale Ale, Elvis Juice, Kiez Keule und Zwickel Helles gebraut. Zuvor hat Sebastian Feind, Brewmaster Production, viele Versuche fürs „Flavor Matching“ gefahren. Jetzt passe alles. In Schottland ist die Brauerei nach eigenen Angaben ausgelastet. „Wir prüfen gerade, ob wir in Berlin aushelfen können.

Oberste Priorität ist aber, Biere für Deutschland zu brauen“, so Feind. Hier wächst Brewdog nach eigenen Aussagen zweistellig. In den nächsten Wochen werden drei neue Gastronomien eröffnet – darunter auch Brewpubs. Weitere sollen folgen. Für den Dogtap Berlin bahnen sich laut Marcus Thieme, CEO Germany, vielsprechende Projekte an. So liefen beispielsweise Gespräche über ein Musikfestival auf dem Gelände – Corona permitting. „Es geht beim Craft Beer nicht ums Bier allein“, betont Thieme, „erst wenn du es schaffst, ein Erlebnis um die Marke herum zu kreieren, dann verkaufst du diese Erfahrung mit jeder Flasche im Handel mit.“

Mit allen Biererlebnissen, den zukünftigen wie den erprobten, kann sich „Beer brewed in Berlin“ zum Bestseller entwickeln und genug Substanz aufbauen, um bei all der neuen Besonnenheit immer wieder die Grenzen zum echten Craft Beer-Wahnsinn durchzustoßen.

Bremsen kann den neuen Schwung eigentlich nur die BrauBeviale selbst: „In der Brau-Woche passiert nur das Nötigste in der Brauerei“, sagt Brlo-Braumeister Michael Lembke, „Wir stimmen den Produktionsplan auf die Messe ab, so dass möglichst vielen der Besuch ermöglicht wird.“ – Na denn, hoch leben die Hauptstadtbrauer!

BrauBeviale2020

Special Edition

Nürnberg, Germany

10. - 12. November

Ansprechpartner für Presse und Medien

Sabine Ziener, Christina Freund

T 49 9 11. 86 06-83 55

F 49 9 11. 86 06-12 83 55

christina.freund@nuernbergmesse.de

Alle Presstexte sowie weiterführende Infos, Fotos und Videos im Newsroom unter: **www.braubeviale.de/news**

Weitere Services für Journalisten und Medienvertreter unter:
www.braubeviale.de/presse

Mehr als eine Messe – die Beviale Family:
www.beviale-family.com