

BraufactuM Talk & Taste 2019**Craft Bier in Deutschland vor dem Jubiläumsjahr 2020:****Mit Impulsen aus der Gastronomie kommt Craft Bier in Deutschland weiter an**

Berlin, 12. November 2019. Neun Jahre Craft Bier in Deutschland – höchste Zeit für eine Standortbestimmung und einen Ausblick auf das Jubiläumsjahr 2020. Zu diesem Zweck trafen sich sechs Experten aus Handel, Journalismus und Bierbranche zu BraufactuM Talk & Taste in Berlin. Die Runde zeichnete nach neun Jahren ein realistisches Bild des Segmentes Craft Bier im Bierland Deutschland. „Es wird insgesamt wie in den USA eine Generation benötigen, um Craft Bier im deutschen Biermarkt fest zu verankern. Dazu bedarf es auch weiterhin der Unterstützung von Gastronomie und Handel“, ordnete BraufactuM-Geschäftsführer und Gastgeber Dr. Marc Rauschmann die Situation ein.

Zusätzlich zu den drei Journalisten Lena Herrmann (Werben & Verkaufen), Benjamin Brouer (FIZZ, CRAFT) und Peter Eichhorn (kulinarischer Berichterstatter und Autor) waren neben dem Gastgeber Marc Rauschmann auch der Brauer Marc Gallo (Hopfmeister Braumanufaktur) und der Craft Bier-Experte Thomas Conradt (Globus SB-Warenhaus) in der Talk & Taste-Runde vertreten.

Für Brauer Gallo war es klar, warum es gerade in Deutschland etwas länger dauert, bis Craft Bier wirklich ankommt: „Gewohnheiten, Preis und Regionalität prägen die deutsche Bierlandschaft. Craft Biere werden es weiterhin schwer im umkämpften Biermarkt haben.“ Und der kulinarische Berichterstatter und Autor Peter Eichhorn ergänzte: „Die neue Biervielfalt benötigt Kommunikation. Servicepersonal muss die Gäste neu an Bier heranzuführen. Heranzuführen wollen! Es ist an der Zeit, dass mehr Gastronomen erkennen, welche Bereicherung Biervielfalt, beispielsweise als Option für Speisenbegleitungen, für kulinarische Konzepte und für den Gast bedeutet.“

Insgesamt blickte die Experten-Runde, die in Berlin unter der Moderation von Mareike Hasenbeck (Journalistin und Bloggerin, Biersommelière) diskutiert hat, zuversichtlich in die deutsche Craft Bier-Zukunft. „Nach dem Start im Handel ist die sich stetig entwickelnde Gastronomie der Antrieb für den Aufbau der Kategorie Craft Bier“, sagte Marc Rauschmann. Experte und Fachjournalist Benjamin Brouer erklärte, warum das so sein wird: „Über die Gastronomie werden seit jeher Marken und Kategorien gemacht. Mit Probiersets, Probierschlücken oder Foodpairing bekommen Neueinsteiger die Möglichkeit, in die Welt der Craft Biere eingeführt zu werden.“

Aber auch der Handel muss sich noch verändern, um Craft Bier auf Dauer erfolgreich zu machen, erläuterte Experte Thomas Conradt: „Er muss das Thema Craft Bier als Chance, nicht als Risiko, und in die Beratungskompetenz der Mitarbeiter investieren. Gefragt sind Emotionen, Orientierung, Inhalte und Marken gepaart mit Kooperationen, Innovationskraft und gemeinsame Leidenschaft bei Handel und Brauern!“ Die wichtigsten Ergebnisse der Diskussion finden sich auch in der beiliegenden Grafik.

BraufactuM-Geschäftsführer Rauschmann wies im Rahmen der Diskussionsrunde auf einen besonderen Termin hin: „BraufactuM wird im kommenden Jahr zehn Jahre alt, wir beginnen

PRESSEINFORMATION

aber schon jetzt mit dem Jubiläum – unsere Partner und Fans können sich auf einige Überraschungen im kommenden Jahr freuen.“ Und mit BraufactuM Talk & Taste im November 2020, so kündigte Marc Rauschmann bereits jetzt an, werde dann das Jubiläumsjahr sein glanzvolles Ende finden.

Ausgewählte Statements

Mareike Hasenbeck (Journalistin und Bloggerin, Biersommelière): „Craft Biere müssen verstärkt den Einzug in die Gastronomie finden. Sie sind noch immer für viele Zielgruppen erklärungsbedürftig und sollten über Tastings, Foodpairings und Social Media verstärkt für Aufmerksamkeit sorgen.“

Lena Herrmann (Werben & Verkaufen): „Der Craft Bier-Einkauf muss zum Erlebnis werden: Es braucht gutsortierte und fachkundige Händler sowie schöne Bierhandlungen. Genau wie beim Wein! Denn Craft Bier ist erklärungsbedürftiger und teurer als die Mainstream-Biere.“

Benjamin Brouer (stellvertretender Chefredakteur des Magazins FIZZZ und Redakteur des Magazins CRAFT, Biersommelier): „Über die Gastronomie werden seit jeher Marken und Kategorien gemacht. Mit Probiersets oder Foodpairing werden Neueinsteiger in die Welt der Craft Biere eingeführt.“

Thomas Conradt (Strategieberater Sortimentsinnovationen Globus SB-Warenhaus und Biersommelier): „Der Handel muss das Thema Craft Bier als Chance sehen, nicht als Risiko, und in die Beratungskompetenz der Mitarbeiter investieren. Gefragt sind Emotionen, Orientierung, Inhalte und Marken gepaart mit Kooperationen, Innovationskraft und gemeinsame Leidenschaft bei Handel und Brauern!“

Peter Eichhorn (Kulinarischer Berichterstatter & Autor): „Die neue Biervielfalt benötigt Kommunikation. Servicepersonal muss die Gäste neu an Bier heranzuführen. Heranzuführen wollen! Es ist an der Zeit, dass mehr Gastronomen erkennen, welche Bereicherung Biervielfalt, beispielsweise als Option für Speisenbegleitungen, für kulinarische Konzepte und für den Gast bedeutet.“

Marc Gallo (Geschäftsführer Hopfmeister Braumanufaktur): „Gewohnheiten, Preis und Regionalität prägen die deutsche Bierlandschaft. Craft Biere werden es weiterhin schwer im umkämpften Biermarkt haben und nur langsam wachsen.“

Dr. Marc Rauschmann (Braumeister & Geschäftsführer BraufactuM): „Alles braucht seine Zeit! Auch nach zehn Jahren befinden wir uns noch am Anfang. Nach dem Start im Handel wird nun die sich stetig entwickelnde Gastronomie benötigt, um die Kategorie weiter aufzubauen. Es wird insgesamt wie in den USA eine Generation benötigen, um Craft Bier im deutschen Biermarkt fest zu verankern.“

PRESSEINFORMATION

Bildmaterial unter

[www.pr-manufaktur.de/datenaustausch/PRM BraufactuM TalkandTaste2019 Bildmaterial.zip](http://www.pr-manufaktur.de/datenaustausch/PRM_BraufactuM_TalkandTaste2019_Bildmaterial.zip)



GRAFIK: Die zentralen Erkenntnisse der Experten zu wichtigen aktuellen Aspekten sowie Thesen zur Entwicklung des deutschen Craft Bier Marktes in der Zusammenfassung



BRAUFACTUM
DAS CRAFT BIER

PRESSEINFORMATION



FOTO 1: Zehn Jahre Craft Bier in Deutschland – hierzu diskutierten die Experten bei Braufactum Talk & Taste (von links nach rechts): Marc Gallo, Dr. Marc Rauschmann, Peter Eichhorn, Mareike Hasenbeck, Lena Herrmann, Thomas Conradt und Benjamin Brouer

© Braufactum / Lässig



FOTO 2: Im Braufactum Berlin am Hausvogteiplatz zeichneten die sieben Experten ein aktuelles Bild von Craft Bier im Bierland Deutschland

© Braufactum / Lässig



BRAUFACTUM
DAS CRAFT BIER

PRESSEINFORMATION



FOTO 3: Jedes Bier hat seine Geschichte: Dr. Marc Rauschmann servierte als Premiere das Progusta Harvest 2019

© BraufactuM / Lässig



FOTO 4: Angeregte Diskussionen: Thomas Conradt (Globus SB-Warenhaus), Peter Eichhorn (kulinarischer Berichterstatter und Autor) im Gespräch mit Lena Herrmann (Werben&Verkaufen) über die Zukunft von Craft Bier in Deutschland.

© BraufactuM / Lässig

PRESSEINFORMATION



FOTO 5: Benjamin Brouer (FIZZZ, CRAFT) erörtert, dass die Gastronomie eine wichtige Rolle beim Aufbau von Craft Bier in Deutschland spielt

© BraufactuM / Lässig



FOTO 6: Die Brauer Marc Gallo (links) und Dr. Marc Rauschmann sind sich einig, dass der Craft Bier Markt in Deutschland weiter wachsen wird.

© BraufactuM / Lässig



BRAUFACTUM
DAS CRAFT BIER

PRESSEINFORMATION



FOTO 7: Lena Herrmann (Werben & Verkaufen): „Craft Biere und ihre Brauer müssen eine Geschichten erzählen“

© BraufactuM / Lässig



FOTO 8: Wie ist die Lage? Sieben Experten diskutierten bei BraufactuM Berlin am Hausvogteiplatz zur Situation von Craft Bier in Deutschland

© BraufactuM / Lässig

PRESSEINFORMATION

Über BraufactuM

Vor knapp zehn Jahren begann die Craft Bier Bewegung in Deutschland. BraufactuM war von Anfang an leidenschaftlicher Antreiber der Idee, die Bierkultur in Deutschland weiterzuentwickeln. Die Begeisterung für innovative Biere, handverlesene Zutaten und besondere Herstellungsverfahren bestimmen die Qualität der BraufactuM Craft Biere. 18 eigene Biere, darunter drei Seasonals, sind deutschlandweit verfügbar: An weit über 1.000 Verkaufsstellen, in mehr als 250 gastronomischen Betrieben und 100 Bars der AIDA-Kreuzfahrtschiffe sowie im Online-Shop ist das ausgesuchte Sortiment erhältlich. Alle Bierfans und Genießer finden BraufactuM nun auch in Berlin und Dresden: Im BraufactuM in Dresden am Altmarkt sowie im BraufactuM Berlin am Alexanderplatz und am Hausvogteiplatz finden alle einen Einstieg in die Craft Bier-Welt. Hier können die über 100fach ausgezeichneten Craft Biere direkt probiert und mit passenden Gerichten kombiniert werden.

Pressekontakt:

Rasch PR-Manufaktur GmbH
Annika Meyer

Rödingsmarkt 52
20459 Hamburg
Tel.: 040-8787919-22
annika.meyer@pr-manufaktur.de