>> https://www.yumda.de/news/1175708/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=yumdade

Zehn Fakten zum deutschen Bier

20.04.2022 - Traditionell steht der 23. April jedes Jahr im Zeichen des Bieres. Denn am 23. April 1516 wurde im bayerischen Ingolstadt das Reinheitsgebot für Bier verkündet. Es schreibt vor, dass zum Brauen nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen. Das Reinheitsgebot für Bier steht für die Bewahrung einer althergebrachten Handwerkstechnik und gilt zugleich als älteste, heute noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. In Deutschland hat sich daraus über Jahrhunderte eine weltweit beachtete Braukunst entwickelt: Aus nur vier natürlichen Zutaten entsteht in rund 1.500 deutschen Brauereien Tag für Tag eine weltweit einzigartige Vielfalt von ca. 50 verschiedenen Sorten und mehr als 7.500 einzelnen Biermarken.

Photo by Meritt Thomas on Unsplash

1. Über 7.500 Biermarken gibt es mittlerweile in Deutschland

Allein in Deutschland gibt es mittlerweile mehr als 7.500 verschiedene Biermarken. Jede Woche kommt mindestens ein neues Bier auf den Markt. Nirgendwo ist der Biermarkt so abwechslungsreich wie in Deutschland, in keinem anderen Land haben die Verbraucherinnen und Verbraucher eine größere Auswahl aus Bieren mit und ohne Alkohol. Man könnte also mehr als 20 Jahre lang jeden Tag ein neues Bier aus deutschen Brauereien probieren.

2. Der Süden hat die höchste Brauereidichte

Bayern liegt im Bundesländer-Vergleich mit 631 Braustätten (2021) deutlich an der Spitze. Dahinter folgen Baden-Württemberg mit 212 Braustätten auf Platz zwei und Nordrhein-Westfalen mit 143 Betrieben auf Platz drei, so das Statistische Bundesamt. Niedersachsen und Bremen liegen mit insgesamt 85 Braustätten auf Platz vier, Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland sowie der Freistaat Sachsen teilen sich mit je 79 Betrieben den fünften Platz.

3. Deutsche Braukunst ist Kulturerbe

Das handwerkliche Bierbrauen zählt seit März 2020 zum Immateriellen Kulturerbe Deutschlands. Auf Antrag des Deutschen Brauer-Bundes und weiterer Organisationen sowie auf Empfehlung des Expertenkomitees der Deutschen UNESCO-Kommission beschlossen die Kultusministerkonferenz der Länder und die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien im Kanzleramt die Aufnahme der deutschen Braukunst in das bundesweite Ver-

© LUMITOS AG

zeichnis. Das Expertenkomitee der UNESCO würdigte das handwerkliche Bierbrauen, da es sich gerade in den letzten Jahren als "sehr wandlungsfähig" erwiesen habe. Auch die hervorragende Vernetzung der deutschen Brauerinnen und Brauer untereinander und die zahlreichen fachlichen Kontakte ins Ausland seien positiv hervorzuheben. "Vor allem die regionale Verwurzelung des Bierbrauens führt zu einer engen Bindung der Menschen, die durch gemeinschaftliche Rituale wie Feste, Stammtische sowie durch Vereine noch verstärkt wird", so das Komitee in seiner Begründung.

4. Alkoholfreie Biere auf Wachstumskurs

Alkoholfreie Biere und Biermischgetränke sind in den vergangenen Jahren in Deutschland immer beliebter geworden. Deutschlands Brauer sind weltweit führend bei der Herstellung hochwertiger alkoholfreier Biere. Seit 2007 hat sich die Produktion alkoholfreier Biersorten in Deutschland mehr als verdoppelt - auf gut 680 Millionen Liter im Jahr 2021, womit sie mittlerweile 8 Prozent des Marktes ausmachen. Der Brauer-Bund rechnet damit, dass schon bald jedes zehnte in Deutschland gebraute Bier alkoholfrei sein wird. Mittlerweile gibt es bundesweit mehr als 800 verschiedene alkoholfreie Bier-Marken. Eine Umfrage des Brauer-Bundes hat gezeigt, dass Verbraucher bei den Alkoholfreien besonders den guten Geschmack, die geringe Kalorienzahl sowie die Verwendung ausschließlich natürlicher Rohstoffe schätzen. Neben klassischen Sorten wie Pils, Weizenbier oder Radler werden in Deutschland immer mehr regionale Spezialitäten wie Kölsch und Alt und auch besondere Biersorten wie z.B. India Pale Ale als alkoholfreie Varianten gebraut.

5. Pils bleibt die beliebteste Biersorte

Die beliebteste Biersorte der Deutschen ist mit einem Marktanteil von weiterhin rund 50 Prozent das Pils. Deutlichen Zuwachs verzeichnet in jüngster Zeit das Helle, dessen Absatz nach Branchenschätzungen allein im letzten Jahr um 14 Prozent anstieg. Mit einem Marktanteil von gut 9 Prozent schließt die vor allem im Süden Deutschlands beheimatete Sorte bei den beliebtesten deutschen Biermarken auf Platz 2 auf. Platz 3 belegen Biermischgetränke, gefolgt von alkoholfreien Bieren auf Platz 4.

6. Mann und Frau - die Geschmäcker sind verschieden

Während besonders Männer häufig Pils bevorzugen, haben das Helle und alkoholfreie Biere mehr weibliche Fans, fand INSA in einer Umfrage heraus. Pils nannten 46 Prozent der Männer und 36 Prozent der Frauen als ihre beliebteste Bier-Sorte. Das Helle bevorzugten 11 Prozent der Männer und 15 Prozent der Frauen. Noch größer ist der Unterschied beim alkoholfreien Bier: Diese Sorte gaben 9 Prozent der Männer, aber 14 Prozent der Frauen als beliebteste an.

7. Der Brauer-Beruf wird immer beliebter

Die deutsche Brauausbildung genießt weltweit einen hervorragenden Ruf. Junge Menschen aus der ganzen Welt besuchen die deutschen Brauuniversitäten in Berlin und München oder absolvieren eine Ausbildung an den verschiedenen Fachhoch-

https://www.yumda.de/news/1175708/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=yumdade
© LUMITOS AG

schulen und Meisterschulen. Vor allem die Kombination aus handwerklichem und technischen Können sowie die Kenntnisse über biologische und chemische Prozesse begeistern immer mehr Menschen für diesen Beruf: Im aktuellen Ausbildungsjahr 2021/2022 starteten laut Bundesagentur für Arbeit mehr als 400 (2019/2020: 387) angehende Brauerinnen und Brauer ihre dreijährige Ausbildung. Dass Deutschland gerade eine Renaissance des Bieres und Brauens erlebt, wird auch daran deutlich, dass sowohl die Zahl der Heim- und Hobbybrauer als auch die Gemeinschaft der ausgebildeten Biersommeliers in den vergangenen Jahren stetig gewachsen ist.

8. Corona-Pandemie dezimiert die Zahl der Brauereien

Die Corona-Pandemie hat auch im Jahr 2021 zu massiven Einbußen für die deutsche Brauwirtschaft geführt. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes ging der Inlandsabsatz im Vergleich zum Rekordminus des Vorjahres nochmals um 3,4 Prozent auf 7 Milliarden Liter zurück. Gegenüber 2019, dem Jahr vor der Corona-Krise, war der Inlandsabsatz 2021 sogar um 8,6 Prozent niedriger. Laut Statistischem Bundesamt waren Ende 2021 rund 1.512 Braustätten registriert. Damit mussten 40 Brauereien ihren Betrieb im Vergleich zum Corona-Vorjahr (2019: 1.552) einstellen. Für die meisten Brauereien in Deutschland hat die Corona-Krise massive Auswirkungen. Die von mittelständischen und handwerklichen Familienbetrieben geprägte deutsche Brauwirtschaft ist der engste Partner des Gastgewerbes. Entsprechend stark sind die Brauereien seit 2020 von den Lockdowns für Gaststätten, Restaurants, Kneipen, Bars, Cafés und Hotels betroffen gewesen. Größere Festveranstaltungen, traditionell ebenfalls ein wichtiges Geschäftsfeld der Brauereien, wurden tausendfach abgesagt. Durch die mittlerweile umgesetzten Lockerungen der Corona-Maßnahmen erhält die Brauwirtschaft nun endlich wieder eine Perspektive. Die Betriebe hoffen, dass damit für sie eine der - im wahrsten Sinne des Wortes - längsten Durststrecken ihrer Geschichte endet.

9. Craft-Bier made in Germany

Craft-Biere sind zumeist sehr aromaintensive Biere, bei denen größere Hopfenmengen sowie oftmals auch neue Aromahopfen-Sorten oder spezielle Malze zum Einsatz kommen. Diese von Regionalität und Experimentierfreude geprägten Biere werden meist nur in kleineren Mengen hergestellt und oft direkt vor Ort in Braugaststätten und Bars ausgeschenkt. Mit ihren kreativen Ideen und immer neuen Varianten gelingen den Craft-Bier-Brauern sehr genussvolle und überraschende Biere. Wenngleich der Marktanteil der Craft-Biere in Deutschland bisher nur bei rund einem Prozent liegt, dokumentiert die Nachfrage nach diesen Bieren doch das wachsende Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher an Biervielfalt und am Brauhandwerk.

10. Regionale Spezialitäten und alte Rezepturen im Trend

Marktforschungen zeigen, dass regionale Spezialitäten wie Landbiere, Sauerbiere oder Kellerbiere, die zum Teil auf alten oder neu interpretierten Rezepturen beruhen, in der Gunst der Verbraucher

© LUMITOS AG

steigen. Ein Beispiel hierfür ist die Berliner Weisse - das bereits von Napoleons Truppen als "Champagner des Nordens" bewunderte Sauerbier. Mit wiedergezüchteten wilden Hefen begeistert es Bierkennerinnen und Bierkenner nicht nur in der Hauptstadtregion. Ein weiteres Beispiel ist das ungefilterte Keller- oder auch sogenannte Zwicklbier, das sich immer größerer Beliebtheit erfreut. Als Zwicklbier wurde ursprünglich die Probe bezeichnet, die der Braumeister vor dem Filtern aus dem Lagertank entnommen hat. Heutzutage wird es von zahlreichen Brauereien in ganz Deutschland als Bierspezialität angeboten.

© LUMITOS AG