

Gemeinschaftsgefühl statt Konkurrenz

Dass Bier in Deutschland eine lange Tradition hat, beweisen die 1284 Brauereien hierzulande – und das Reinheitsgebot, das im Jahr 2016 sein 500-jähriges Jubiläum feiert. 21 junge Privatbrauer des Verbandes der Privaten Brauereien wollen anlässlich der Festivitäten alte Braurezepturen im Rahmen des Reinheitsgebotes völlig neu interpretieren. Craft Biere sind für die jungen Brauer nichts Neues, denn handwerklich gebraut wird in ihren Betrieben schon immer. Kreiert werden ein neuer Hopfenweizenbock und ein Black Imperial Bock. Das Besondere an den Bieren: Die Gruppe um die jungen Experten und Expertinnen entwickelt die Rezepturen und übernimmt sowohl das Brauen als auch die Marketingabwicklung und Vertriebsarbeit selbst.

„Wir haben bereits seit Jahren eine sehr aktive Juniorengruppe“, erläutert *Dr. Werner Gloßner*, Hauptgeschäftsführer der Privaten Brauereien Bayern. „Dazu gehören mehr als 50 Nachwuchskräfte, die sich teilweise noch in der Brauer Ausbildung oder im Studium befinden. Einige haben aber bereits Erfahrungen im Brauen

oder im Marketing gesammelt. Die Gruppe ist also enorm vielschichtig.“

Aktiv in das Projekt eingebunden sind 21 Nachwuchskräfte aus Bayern und Baden-Württemberg, die sich in zwei Gruppen aufgeteilt haben. Die Technikgruppe befasst sich mit der Aufgabe, Bierstilideen und darauf aufbauend Rezepturvorschläge, Testsude und erste Verkostungen zu entwickeln. Anschließend werden die Rezepte optimiert, bevor die endgültigen Sude feststehen, die abgefüllt werden sollen. Gleichzeitig kümmert sich die Marketinggruppe um die Vermarktung

und Öffentlichkeitsarbeit. So wird beispielsweise ein Verkostungsglas entwickelt, damit die Biere ihren vollen Geschmack entfalten können. Die konkrete Umsetzung des Brauvorganges erfolgt in der Kronenbrauerei Schimpf im baden-württembergischen Remmingsheim bei Braumeister *Martin Schimpf*.

Bis Ende September soll die Rezeptur soweit verfeinert sein, dass die Biere eingebraut werden können, sodass eine lange Reifezeit möglich ist. Im Oktober werden die neuen Kreationen abgefüllt und verpackt, bevor sie Ende Oktober auf einer Pressekonferenz vorgestellt werden.



21 Nachwuchsbrauer wollen zwei besondere Biere kreieren