



10 Fakten zum Bier – Hintergrund zum Tag des deutschen Bieres am 23. April

Traditionell steht der 23. April jedes Jahr ganz 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 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 1.500 deutschen Brauereien Tag für Tag eine weltweit einzigartige Vielfalt von über 40 verschiedenen Sorten und mehr als 6.000 einzelnen Biermarken.

1. Die Zahl der Brauereien wächst weiter

Noch im Frühjahr 2018 wird die Zahl der deutschen Brauereien nach Einschätzung des Deutschen Brauer-Bundes (DBB) die Marke von 1.500 überschreiten. Laut Statistischem Bundesamt waren Ende 2017 mit 1.492 Braustätten über 150 Betriebe mehr registriert als noch vor fünf Jahren. Der Begriff „Brauereisterben“ ist mittlerweile ausgestorben. Während immer mehr kleine Handwerksbetriebe wie Bäckereien und Fleischereien in Deutschland aufgeben müssen, wird die Zahl der Brauereien nach Einschätzung des DBB in den kommenden Jahren weiter wachsen.

2. Im Süden gibt es die meisten Brauereien

Bayern liegt im Bundesländer-Vergleich mit 642 Braustätten (2017) deutlich an der Spitze. Dahinter folgen Baden-Württemberg mit 204 Braustätten auf Platz 2 und Nordrhein-Westfalen mit 140 Betrieben auf Platz 3, so das Statistische Bundesamt. Niedersachsen und Hessen mit 82 bzw. 80 Brauereien liegen auf Platz 4 und 5.

3. Mittlerweile gibt es über 6.000 Biermarken in Deutschland

Allein in Deutschland gibt es mittlerweile mehr als 6.000 verschiedene Biermarken. Jede Woche kommt mindestens ein neues Bier auf den Markt. Nirgendwo ist der Biermarkt so abwechslungsreich und vielfältig wie in Deutschland, in keinem anderen Land haben die Verbraucherinnen und

Verbraucher eine größere Auswahl. Deutsche Biertrinker könnten rein rechnerisch mehr als 16 Jahre lang jeden Tag ein anderes Bier probieren – und müssten dabei keines zweimal kosten.

4. Deutschland bleibt Europameister im Brauen

Die deutschen Brauer sind mit fast 9,5 Milliarden Litern Bierabsatz „Europameister“ im Brauen, vor Russland (7,8) und Großbritannien (4,4). Dennoch gehen in Deutschland wie in den meisten Ländern Europas sowohl die Bierproduktion als auch der durchschnittliche Bierkonsum pro Jahr tendenziell langsam zurück. Hauptgründe sind vor allem die demografische Entwicklung und sich verändernde Konsumgewohnheiten. Der Pro-Kopf-Konsum von Bier in Deutschland lag im Jahr 2017 bei 101 Litern (2016: 104).

Am liebsten trinken die Deutschen ihr Bier übrigens zu Hause: In einer repräsentativen INSA-Umfrage für die deutschen Brauer sagen 59 Prozent, zu Hause schmecke das Bier besonders gut. Weitere Lieblingsplätze für den Biergenuss sind Biergärten (57%), Restaurant und Kneipe (49%) sowie Veranstaltungen wie etwa Konzerte oder Fußball (26%).

5. Pils bleibt die beliebteste Biersorte in Deutschland

Die beliebteste Biersorte der Deutschen ist mit einem Marktanteil von weithin über 50 Prozent das Pils. Dahinter folgen die Sorten Weizen und Export mit jeweils rund sieben Prozent.

Deutlichen Zuwachs verzeichnet in jüngster Zeit das Helle, dessen Absatz nach Branchenschätzungen allein im letzten Jahr um fünf Prozent anstieg. Mit einem Marktanteil von gut sechs Prozent schließt die vor allem im Süden Deutschlands beheimatete Sorte bei den beliebtesten deutschen Biermarken auf Platz 4 auf.

6. Der Geschmack von Männern und Frauen ist unterschiedlich

Während besonders viele Männer Pils bevorzugen, haben das Helle sowie Alkoholfreie Biere mehr weibliche Fans, fand INSA in seiner aktuellen Umfrage heraus. Pils nannten 46 Prozent der Männer und 36 Prozent der Frauen als beliebteste 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. Alkoholfreie Biere weiter auf Wachstumskurs

Alkoholfreie Biere sind in den vergangenen Jahren in Deutschland immer beliebter geworden. Deutschlands Brauer sind weltweit führend bei der Herstellung hochwertiger Alkoholfreier Biere. Seit 2008 hat sich der Absatz Alkoholfreier Biere verdoppelt. 2017 waren es bereits über 6,2 Millionen

Hektoliter Alkoholfreies Bier und Malztrunk, die von deutschen Brauereien produziert und abgesetzt wurden. Der Marktanteil Alkoholfreier Biere innerhalb des deutschen Biermarktes liegt derzeit bei über sechs Prozent. Mittlerweile werden mehr als 400 alkoholfreie Varianten angeboten, vor allem Pils, Weizen, Radler, aber auch regionale Spezialitäten wie Kölsch oder Alt sowie Craftbiere wie India Pale Ales.

8. Craftbier erobert den deutschen Markt

Craftbiere sind zumeist sehr aromaintensive Biere, bei denen größere Hopfenmengen sowie immer öfter auch neue Aromahopfen-Sorten zum Einsatz kommen. Diese gerade von Regionalität und Experimentierfreude geprägten Biere werden meist nur in kleineren Mengen hergestellt und oft direkt vor Ort in Braugaststätten und Bars ausgeschenkt. Wenngleich der Marktanteil der Craftbiere bisher nur bei ein bis zwei Prozent liegt, dokumentiert der Boom dieser Biere das wachsende Interesse der Verbraucher an Brauhandwerk und Biervielfalt.

9. Regionale Spezialitäten und alte Rezepturen im Trend

Marktforschungen zeigen, dass regionale Spezialitäten wie Landbiere, Kellerbiere oder Zwickl, die zum Teil auf alten oder neu interpretierten Rezepturen beruhen, in der Gunst der Verbraucher 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 Bierkenner nicht nur in der Hauptstadtregion.

10. Von der Kunst des Brauens

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 Fachhochschulen und Meisterschulen. 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 wächst. Viele Braukurse sind auf Monate ausgebucht.

Pressekontakt:

Marc-Oliver Huhnholz

Pressesprecher

Die deutschen Brauer

Tel.: 030/209167-16

E-Mail: huhnholz@brauer-bund.de



Folgen Sie uns auf Twitter: Deutscher BrauerBund @germanbrewers