

PRESSEMITTEILUNG

Zehn Fakten zum deutschen Bier

Berlin, 14. April 2023. 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 tausenden Biermarken.

Zehn Fakten zum Bier:

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 entdecken, ohne sich wiederholen zu müssen.

2. Der Süden hat die höchste Brauereidichte

Bayern liegt im Bundesländer-Vergleich mit 624 Braustätten (2022) deutlich an der Spitze. Dahinter folgen Baden-Württemberg mit 212 Braustätten auf Platz zwei und Nordrhein-Westfalen mit 148 Betrieben auf Platz drei, so das Statistische Bundesamt in Wiesbaden. Niedersachsen und Bremen liegen mit insgesamt 83 Braustätten auf Platz vier, Rheinland-Pfalz/Saarland ist mit 81 Betrieben auf dem 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 Verzeichnis. 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. Der Beruf des Brauers und der Brauerin 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 Fachhochschulen 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 Ausbildungsjahr 2022/2023 starteten laut Bundesagentur für Arbeit rund 400 angehende Brauerinnen und Brauer (2017/2018: 336) ihre dreijährige Ausbildung. Sie haben auf dem Arbeitsmarkt hervorragende Chancen, weil viele Brauereien und andere Getränkehersteller aus Deutschland qualifiziertes Personal suchen.

5. Hobbybrauen liegt im Trend

Deutschland erlebt eine Renaissance des Brauens. Lag die Zahl der Hobbybrauer und Hobbybrauerinnen im Jahr 2014 noch bei 3.000, so waren im Jahr 2022 bereits rund 10.000 Haus- und Hobbybrauer offiziell gemeldet. Alle eint die Leidenschaft für Bier und für das Brauen. Hobbybrauer bilden ein großes Netzwerk, in dem regelmäßig Wissen und Rezepte ausgetauscht werden, aber auch Rohstoffe. Denn um gutes Bier zu brauen, braucht man mehr als Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Ebenso wichtig sind viel Know-how und Erfahrung. Dabei sind der Kreativität beim Hobbybrauen kaum Grenzen gesetzt. Immer wieder setzen Hobbybrauer neue Trends. Viele Brauereien unterstützen die Hobbybrau-Szene aktiv und profitieren von dem Wissenstransfer.

6. Deutschlands Brauereien sind Mehrweg-Meister

Bier wird weit überwiegend in Mehrweg abgefüllt. Das klimafreundliche Mehrwegsystem der Brauereien in Deutschland ist weltweit einmalig, seit Jahrzehnten etabliert und von den Verbrauchern akzeptiert. Derzeit sind in Deutschland bis zu vier Milliarden wiederbefüllbare Glasflaschen im Umlauf, davon ca. 80 Prozent Gemeinschaftsflaschen, die von jeder Brauerei genutzt werden können. Die deutsche Brauwirtschaft nutzt stärker als alle anderen Getränkebranchen Mehrwegflaschen und ist die einzige Getränkebranche, die mit einem Mehrweganteil von im Schnitt knapp 80 Prozent die Vorgaben des deutschen Verpackungsgesetzes erfüllt. Rechnet man das Fassbier hinzu, das in der Gastronomie ausgeschenkt wird, liegt die Quote bei über 90 Prozent. Mit Blick auf Abfallvermeidung und Kreislaufwirtschaft ist die Brauwirtschaft damit nachhaltiger als andere Getränkebranchen.

7. Pils bleibt die beliebteste Biersorte

Die beliebteste Biersorte der Deutschen ist mit einem Marktanteil von weiterhin rund 50 Prozent das Pils. Zuwächse verzeichneten 2022 vor allem Hellbiere und Lagerbiere. Aber auch regionale Spezialitäten und alte Rezepturen liegen weiterhin im Trend: Marktforschungen zeigen, dass beispielsweise Landbiere, Sauerbiere oder Kellerbiere, 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 Bierkennerinnen und Bierkenner nicht nur in der Hauptstadtregion. Ein weiteres Beispiel ist das ungefilterte Keller- oder auch sogenannte Zwickelbier. Als Zwickelbier 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.

8. 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 für den Brauer-Bund heraus. Pils nannten 46 Prozent der Männer und 36 Prozent der Frauen als ihre liebteste 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 liebteste an.

9. Alkoholfreie Biere auf Wachstumskurs

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 670 Millionen Liter im Jahr 2022. Schon bald wird jedes zehnte in Deutschland gebraute Bier alkoholfrei sein. In der Statistik sind die Folgen der Corona-Krise jedoch auch für dieses Segment der Brauwirtschaft

deutlich abzulesen. Ohne die Pandemie, die Lockdowns in der Gastronomie und die Ausgangsbeschränkungen wäre das vergleichsweise junge, aber stabile Segment der alkoholfreien Biere wohl deutlich gewachsen. Daten des Marktforschungsunternehmens Nielsen zur Sortenentwicklung (bezogen auf den Lebensmitteleinzelhandel und Getränkeabholmärkte) im 1. Quartal 2022 zeigen, dass alkoholfreie Biere im Vergleich zum Vorjahr nahezu unverändert bei einem Marktanteil von 6,7 Prozent verbleiben, während alle anderen Biersorten zum Teil herbe Absatzeinbußen verzeichnen. Der Deutsche Brauer-Bund beobachtet seit Jahren, wie sich das Image der Alkoholfreien wandelt und immer mehr Menschen auf den Geschmack kommen. Die Zeiten, als alkoholfreie Biere hauptsächlich von Autofahrern getrunken wurden, sind längst vorbei.

10. Zahl der Brauereien in Krisenjahren rückläufig

Seit Beginn der Corona-Pandemie ist die Zahl der Brauereien in Deutschland um 45 Betriebe (3 Prozent) zurückgegangen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamtes gab es 2022 bundesweit 1.507 Brauereien – im Jahr 2019 waren es noch 1.552. Die Bundesländer mit der höchsten Zahl an Betriebsaufgaben seit dem Jahr 2019 sind Bayern (-24), Nordrhein-Westfalen (-14) und Hessen (-10). In Schleswig-Holstein ist die Zahl der Brauereien entgegen dem Trend auch in Krisenzeiten leicht gewachsen, in Baden-Württemberg und Niedersachsen blieb die Zahl der Betriebe unverändert. Bis zur Corona-Pandemie war die Zahl der Brauereien in Deutschland kontinuierlich gestiegen, um mehr als 270 Betriebe seit der Jahrtausendwende. Die monatelangen Lockdowns für das Gastgewerbe und die Absage vieler tausend Veranstaltungen haben den Markt für Fassbier jedoch zusammenbrechen lassen. Die Einbußen haben viele Brauereien an die Grenzen ihrer Existenz gebracht. Die Brauereien sehen sich zudem seit Beginn der völkerrechtswidrigen Invasion Russlands in der Ukraine mit massiven Kostensteigerungen konfrontiert. Vor allem stark steigende Kosten für Rohstoffe und Vorprodukte sowie Personal und Logistik belasten die Unternehmen. Dennoch ist festzustellen, dass sich die Branche in den vergangenen drei Jahren als äußerst widerstandsfähig erwiesen hat und sich viele Unternehmen trotz der Krisen insgesamt erfolgreich auf dem Markt behaupten konnten.

Pressekontakt:

Nina Göllinger
Pressesprecherin
Tel.: 030/209167-16
E-Mail: goellinger@brauer-bund.de



Folgen Sie uns auf Twitter: @germanbrewers