

Das Original und Vorbild aller Craftbier-Festivals „Braukunst Live!“ in München hat sich sehr schnell auch in anderen Regionen etabliert, wie beispielsweise in Baden-Württemberg. Mutige und kreative Organisatoren haben in Heilbronn, Stuttgart und Freiburg erfolgreiche „Craftivals“ organisiert und so auch kleineren Craftbrauern eine Plattform mit Ausstrahlung geschaffen.

Drei wichtige Craftbier-Festivals in Baden-Württemberg



Dr. H. Kretschmer mit Standteam, Braxar Brauerei

Heilbronn

Zum vierten Mal fand 2018 das Craftival **Artbrau** (artbrau.de) in Heilbronn statt – dieses Jahr mit 20 Ausstellern, die insgesamt 112 Craftbiere anboten. Gastronomisch ist in Heilbronn ohne Thomas Aurich, der die Szene kreativ beherrscht, nicht denkbar.

Inzwischen ist aber Nelly Roth, Geschäftsführerin der Brasserie Mangold, für die Organisation vor Ort verantwortlich.

Der frühe Zeitpunkt Anfang April war riskant, aber Sonnenschein und die Lokalität im Loksuppen des Süddeutschen Eisenbahnmuseums sorgten für einen Besucherrekord von 2500 Personen (im Vorjahr waren es 2000). Der feste Besucherstamm kommt aus Karlsruhe, Bretten, Heidelberg und Stuttgart. Im Zug der Aussteller aus der Pfalz und der Metropolregion Nürnberg kamen weitere Fans.

Die moderate Ausstellergebühr von 500 Euro für zwei Tage (3x3 m) und der Eintrittspreis von 5 Euro sorgten auf beiden Seiten für viel Zuspruch.



Hanspeter Gülin,
Neuenstädter
Biermanufaktur



Oliver Dietrich,
Waldschatz Bräu

Die Aussteller (in Klammern: die Anzahl der Biere)

Mangold/Organisator (7), Alpirsbacher Klosterbräu (7), BrauArt Sausenheim (4), Brauerei Zwanzger (6), Braxar Brauerei (12), Brauhaus Faust (5), HBH Braumeister (7), Hopferei Herrich (5), Haller Löwenbräu (6), Hopfenstopfer (6), Libertus Craft Brewing (7), Naturkost Lang (3), Neuenstädter Braumanufaktur (5), Neckarsulmer Brauhaus (4), Palmbräu (5), Ravencraft (3), Schneider Weisse (8), SMaSH Brewing Project (3), Waldschatz Bräu (3), Welde Braumanufaktur (6).

Ergänzt wurde das Festival durch einen Wein- und Gin-Stand sowie Streetfood-Stände im Biergarten.

Die Hälfte aller Aussteller waren Stammkunden oder wurden durch Mailings, Facebook, Instagram und persönliche Ansprachen auf Messen auf das Craftival in Heilbronn aufmerksam gemacht. Die Kapazitäten der Lokalität sind auf maximal 25 Aussteller beschränkt.

Einige der Aussteller im Überblick

Zu den Ausstellern gehört zum Beispiel die Brasserie **Mangold** (mangold.hn) von Geschäftsführerin Nelly Roth.

Das Mangold zapft zwölf Fassbiere und führt wechselnd 30 Flaschenbiere. Hier finden auch Aussteller der Artbrau Berücksichtigung. Es stellt die Organisationsbasis für die Artbrau dar.

Erstmals dabei und gleich beeindruckend professionell mit ihrem Auftritt war die **Braxar Brauerei** (braxar.de).

Kein Wunder, denn die drei „Nebenerwerbsbrauer“ um Dr. Hermann Kretschmer sind alle Techniker – ausgestattet mit einem Fünf-Geräte-Kupfersudwerk in Bruchsal.



Mangold-
Geschäftsführerin
Nelly Roth

Craft-Bier-Spezialitäten

Die Braxar Brauerei ist hauptsächlich deutschlandweit unterwegs und war im lokalen Raum eher selten vertreten. Unter anderem durch den Auftritt bei der Artbrau will man hier nachbessern.

Eine ganz andere minimalistische Dimension des Nebenerwerbs stellt die **Neuenstädter Biermanufaktur** dar. Der Braumeister der Neuenstädter Biermanufaktur, Hanspeter Gütlin, legt seinen Schwerpunkt auf Individualität, limitierten Verkauf, Verkostungen und Braukurse für Interessierte und Heimbrauer.

Aus der Pfalz war zum ersten Mal **BrauArt Sausenheim**/Grünstadt dabei (brau-art.com). Über das Standardsortiment hinaus gibt es saisonale Spezialitäten, wie „The root of evil“ gebraut für Freigeist Bierkultur oder das North Korean inspired Ale. Eine komplexe Einheit aus Brauerei, Micropub mit Events und Hof- und Onlineverkauf. Distribution über craftbierheld/Wiesbaden.

Aus dem fränkischen Feuch reiste die **Hopferlei Hertrich** (hopferlei.de) an. Mit einem Zusatz auf Etiketten, Biersortenkarten usw. wird Aufmerksamkeit erzeugt: VETO gegen Massenbierhaltung. Als Hobbybrauer und Quereinsteiger (ehemaliger IT-Fachmann) war er zum ersten Mal bei der Artbrau. Die Bierothek/Bamberg fungiert als Getränkefachhändler bzw. Logistiker bis Hamburg.

Eine besondere Erwähnung findet **Waldschatz Bräu** (waldschatz-braeu.de): Biersommelier und Braumeister Oliver Dietrich operiert mit einer Versuchsanlage von 2,5 hl. Die Stammsorte ist Helles. Eine Besonderheit sind selbst gebraute, individuelle Biere zu besonderen Anlässen wie z.B. Hochzeiten. Die jährlich stattfindende Wahl der Besucher zur beliebtesten Brauerei gewann 2018 Waldschatz.

Doch nicht nur Brauereien, auch Zulieferer waren vertreten, darunter Hopfen Eisemann, Speidel Brautechnik sowie Wengert Brennerei- und Brautechnik. Für die Aussteller – auch für die Erstteilnehmer – kam es auf eine Präsentation ihrer Marke und auch möglichst Kundengewinnung mit Distributionserweiterung an. Eine Erwartung, die sich offensichtlich oftmals erfüllt hat.



BrauMax



Speidel Brautechnik



Eisemann Hopfen

Stuttgart

Zwei Wochen nach der Artbrau fand das 3. Stuttgarter Craft Beer Festival vom 20. bis zum 21. April bei ebenfalls bestem Wetter statt.

Ebenso wie in Heilbronn gibt es auch in Stuttgart einen Protagonisten: Thorsten Schwämmle vom Kraftpaule. Er und seine Partner kommen überwiegend aus dem Media-Bereich. Ihnen genügte der Einheitsgeschmack der Biere nicht mehr, sodass sie nach Alternativen suchten.



Feierlicher Fassanstich von Thorsten Schwämmle (li.). Das Bier wurde von der Schönbuch Braumanufaktur, vertreten durch Werner Dinkelaker, extra für das Festival eingebraut.

BRAU ATELIER

brau-atelier.de



Das Brau Atelier – eingebettet in Pott's gläserne Erlebnisbrauerei – dient als kreative Schmiede der Braukunst. Mit handwerklichem Können und viel Leidenschaft entstehen hier aus Wasser, Hopfen, Malz und Hefe neue Bierkreationen und eine einzigartige geschmackliche Vielfalt. Entdecken, erleben und genießen Sie die Faszination des Bierbrauens.

J. Pott



Erlebnisbiere mit
Charakter



Andy Rothacker vom Rossknecht in Ludwigsburg



Jörn Stoll, One Pint



Alexander Caliz, Bastian Ziegler, Thomas Mayer, alle Heubacher Braukunst

Hofmark

BAVARIA -Dry Hop Lager

Frisch & süffig, mit aromatischem Edelhopfen aus aller Welt für die fruchtig - blumige Note. Schmeckt zu Weißwurst & Obazdn genauso wie zu Shrimpshäppchen, Tapas & Grillgemüse.

Stammwürze 12° Plato
Alc. 5,2 Vol. %
Bittereinheiten: 30 IBU
24 x 0,33 L, Logipack
Mehrwegflasche

Bierspecialitäten aus Bayern & der Welt
www.hofmark.de

Begonnen hat alles mit einem Facebook-Post. 3000 positive Antworten führten zur Umsetzung der Idee, ein Craftbier-Festival in der baden-württembergischen Landeshauptstadt zu veranstalten. An einem Tag kamen 25 Craftbrauer.

2018 konnte die Fläche verdoppelt werden und es wurde Platz für 50 Stände mit 45 Brauereien und ihren 300 Bieren geschaffen. Auch die Besucherzahl verdoppelte sich auf 5000. Für den Anstich bei der Eröffnung des Craftitvals braut die Schönbuch Braumanufaktur (braumanufaktur.com) traditionell einen Sondersud.

In diesem Jahr knüpfte man an diese Tradition mit einem dunklen Bier an. Braumeister Dresselt lehnte das Rezept und Etikett an die 30er-Jahre an.

Eine Vielzahl an Craftbrauern stellten auf dem Festival aus. Dabei waren Newcomer und etablierte Craft-Brauereien. Das Stuttgarter Craft Beer Festival versteht sich im Gegensatz zur Braukunst Live als Subkulturfestival. Die Aussteller melden sich zum Teil selbst an, ein Teil wird eingeladen.

Der regionale Anteil hat sich verdoppelt, hinzu kamen nationale und internationale Aussteller. Die Kosten für die Aussteller betragen 350 Euro pro Tag, Besucher zahlten 12 Euro und zusätzliche 5 Euro Pfand für das Glas. Watercooler standen für die Reinigung der Gläser bereit.

Einen Schwerpunkt des Craft Beer Festivals stellte der Bierstil Gose dar. Hier sorgte die Hertl Braumanufaktur mit ihrer Gurken-Gose für Aufmerksamkeit (braumanufaktur-hertl.de), welche über den Umweg über Tschechien als Bier deklariert werden konnte. Auf den Geschmacksknospen eines Weihenstephaners könnte es erst mal gewöhnungsbedürftig schmecken.

Als regionale Brauer profiliert sich **Heubacher Braukunst** (heubacher.de) mit acht Craftbieren und einem Anteil von ein bis zwei Prozent. Der Vertrieb erfolgt über den GFH. Noch ein regionaler Anbieter mit eigener Gastronomie: Andy Rothacker vom **Rossknecht** in Ludwigsburg unter anderem mit seinem „Fräulein Cluss“ – einem IPA (5,4 % vol., 66 IBU) mit sechs Hopfensorten: fruchtig-herb. Er setzt auf Eigenvermarktung zum Beispiel in der Gastronomie und auf Festen.

Als Gewinn für das Festival stellte sich die Einladung der „Schneeule“ durch Thorsten Schwämme heraus. Erst seit 2016 am Markt und bereits in „aller Munde“ – nicht nur in Deutschland, sondern auch in Belgien, den Niederlanden, Norwegen und Dänemark – belebt Ulrike Genz die Wiederbelebung einer Berliner Spezialität: Berliner Weisse.

Dazu wurden aus alten Flaschen Brettanomyces-Hefen gewonnen, die mitverantwortlich ist für einen mild-säuerlichen, „brettigen“ Geschmack und sich damit von den anderen Berliner Weissen unterscheidet. Die übrigen Biere zeichnen sich durch allerlei kreative Rezepturen aus. Mit ihrer 2-HL-Anlage hat die Schneeule noch viel vor: Expansion nach Südamerika, einen eigenen Ausschank und manches mehr.

Weitgereist präsentierte sich **Buddleship** (buddleship.com): Captain & Master Brewer Simon Siemsglöß präsentiert 45 Craftbiere in Flasche und Fass. Sein zweites Standbein ist die Bar Oorlam (Beer & Spirits) in Hamburg. Über Social Media und Kollaborationen gibt es Ausleger in der Schweiz, Norwegen, den Niederlanden, Dänemark, Barcelona und St. Petersburg. Der Vertrieb in Deutschland und der Export erfolgt über den Brausturm Bierverlag.

Ebenfalls vor Ort war das Unternehmen **One Pint** (onepint.de). Ursprünglich eine dänische Firmengründung ist die Firma inzwischen u.a. als Spezialist für den Vertrieb von Craft-Bieren deutschlandweit bestens aufgestellt und innerhalb von 48 Stunden lieferfähig. Vertriebsleiter Süd Jörn Stoll stellte mehrere deutsche und internationale Craft-Biere vor. Zudem bietet One Pint Lieferanten und Kunden mit eigener Marketingabteilung entsprechende Serviceleistungen an. Weiterhin fungiert die Firma im Süden als Partner der GEFAKO.

Freiburg

Freiburg, eine Region in Baden-Württemberg mit mehr als sieben Craft-Brauereien veranstaltete ihr 3. Craftival.

Am Anfang stand der Enthusiasmus für besondere Biere von Bierliebhabern aus der Szene. Diese Abkehr von Massenbieren der Konzerne entstand 2015 parallel bei der „Decker-Garage“ und im „Braukollektiv“ (siehe Leidenschaft Craft 1/2018) und mündete im ersten Craftival.

Ein Gastronom Markus Gut, ein Historiker David Schneider und ein Grafikdesigner doppel Daniel Johari kamen zusammen und machten aus der Decker Garage (www.deckerbier.de) einen Hotspot für die Hobbybrauer-Bierliebhaberszene.

Die **Decker Biere** werden von fünf regionalen Kleinbrauereien gebraut, wie z.B. **Löwenbrauerei Elzach** das „Øl Decker handgemacht“. Die Rezepturen werden jeweils mit den fünf Brauern entwickelt und umgesetzt, zum Teil beruhen sie auch auf eigenen Ideen. Das spricht für die Aufgeschlossenheit in der Szene.

Im Sommer 2015 fanden acht Craftbrauer für einen Tag zusammen und zogen 1 200 Besucher an. Das Ziel war, Spaß zu haben, Bekanntheit zu erreichen und eine gute Präsentation der Biere.

Es ging um Biere zum „Anfassen“, viel Selbstgemachtes kam von den Hobby-Brauern. Deshalb bestand die Besucherstruktur zu 98 Prozent aus Endverbrauchern und Bier-Enthusiasten und zu zwei Prozent aus Gastronomen. Beim Eintritt hat man sich herangetastet: Eintritt 4 Euro, Pfand 3 Euro; Von den Coins (0,60 Euro) verblieben 0,10 Euro beim Veranstalter.

Die Entwicklung ging stets aufwärts: 2018 konnten bereits 1 400 Besucher und 14 Craft-Brauer verbucht werden. Der Besucher-Erfolg hängt natürlich vom Zeitraum und Wetter ab. Mittlerweile hat sich der Juni (außerhalb der Ferien) als optimal erwiesen. Für 2019 steht der Termin schon fest: 6. und 7. Juni 2019.

Die Craft-Brauer werden durch persönliche Ansprache gewonnen, wobei die 7 Craft-Brauer aus der Region Freiburg gesetzt sind. Die Aussteller werden zu sehr günstigen Konditionen angezogen: Gebühr für zwei Tage inkl. Gestellung eines einheitlichen Standes, sowie Kühlwagen zu 350 Euro. Die Finanzierung erfolgt ohne Sponsoren, wahrlich kein Verdacht auf Gewinnmaximierung bei den Organisatoren.

In der Werbung werden Plakate (anfänglich auch Flyer), Sticker auf Bierflaschen und Social Media in Kooperation mit Gewinnspielen eingesetzt. Das Programm wurde durch Foodtrucks und Promostände ergänzt. Die Besucher kamen aus einem Umkreis von 50 bis 70 km – auch aus der Schweiz.

Die Altersstruktur scheint der Verwendergruppe zu folgen: Hauptzielgruppe der 30- bis 45-Jährigen waren mit einem Anteil von ca. 40 Prozent vertreten, die über 50-Jährigen mit ca. 20 Prozent. Das Besondere an diesem Festival ist die Atmosphäre, das Authentische, die Beleuchtung beim Sonnenuntergang und die Musik.

Der Platz ist beschränkt (max. 17 Brauer) und es bleibt überschaubar; man kommt in Kontakt und ins Gespräch bei interessanten individuellen Bieren. Da ein räumliches Wachstum nicht möglich ist, gibt es Überlegungen, alles rund um das Bier zu intensivieren: Biercocktails, Bier-Dips, BBQ-Saucen usw.

Von einem zweiten Craftival im Herbst ist man abgekommen und bespielt dafür zum 2. Mal die Culinaría. Die Plaza Culinaría (9. bis 11. November 2018) in der Messe Freiburg stellt im 14. Jahr mit ca. 40 000 Besuchern eine andere Dimension dar.

Die Craftival-Veranstalter bespielen die Craftbeer-Area auf 650 m² ergänzt durch regionale Start-ups und Manufakturen auf einem „Marktplatz“.

Die Plaza Culinaría mit ihrer Craftbeer-Area wird wieder ein interessanter Treffpunkt für Aussteller und Verbraucher. Man darf gespannt sein und sich ein eigenes Bild machen.

Bild-Quellen: Autor, Aussteller, Craftbrauer, Veranstalter (Fotograf Felix Groteloh)

Dipl.-Ing. Udo Bodenberger

(Weihenstephaner)Getränke-Experte
www.bodenberger.com



reges Craftbeer-Leben



Genussruhe



Gemütlichkeit



Gemischtes Doppel: Oben: Markus Gut, James Tutor, Unten: Börn Frenzel, David Schneider

Hofmark

ICONIC - American Pale Ale
Ein erfrischend-spritziges Bier mit komplexen Citrus-Hopfen-Aromen. Leicht und schlank. Ausgezeichnet zu Apfeltarte, gebrühtem Gemüse oder Spareribs & Chickenwings.

Stammwürze 12° Plato
Alc. 5,6 Vol. %
Bittereinheiten: 62 IBU
24 x 0,33 L, Logipack
Mehrwegflasche

Bierspecialitäten aus Bayern & der Welt
www.hofmark.de