

Ressort: Finanzen

Stone Brewing will weitere Kneipen in Deutschland eröffnen

Berlin, 14.10.2018, 00:02 Uhr

GDN - Der US-Craft-Beer-Brauer Stone Brewing will sein Deutschlandgeschäft mit weiteren eigenen Kneipen ausbauen. "Jede Stadt über 500.000 Einwohner kommt für uns infrage", sagte Stone-Chef Greg Koch der "Welt am Sonntag".

Neben neuen Lokalen in der Hauptstadt habe man auch Hamburg für die Expansion im Blick. Erst in diesem Jahr hatte Stone den ersten sogenannten Tap Room im Berliner Bezirk Prenzlauer Berg eröffnet. Zusätzlich betreibt die Brauerei in Berlin-Mariendorf seit 2016 ein eigenes Restaurant, neben dem auch direkt das Bier hergestellt wird. Stone Brewing ist damit der erste US-Craft-Beer-Brauer, der eine Brauerei in Europa eröffnet hat. Von hier aus beliefert man auch 30 weitere europäische Märkte mit verschiedenen Sorten, die fast ausschließlich nach deutschem Reinheitsgebot gebraut werden. Mit dem Ausflug in den deutschen Biermarkt ist Greg Koch allerdings noch nicht glücklich. "Ich bin zufrieden, dass alles funktioniert, aber ich bin noch nicht am Ziel. Ich möchte, dass die Deutschen mehr daran interessiert sind, wirklich über Bier zu reden", so Koch. Oft ende ein Gespräch mit dem Satz: "Wir haben hier eh schon das beste Bier." Als Allererstes müsse sich die Wahrnehmung der Menschen von Bier verändern. "Wir bei Stone machen Rock'n`Roll, aber oft sind deutsche Industriebiere wie Warteschleifenmusik: mit dem Computer gemacht, homogenisiert, kommerzialisiert und verpackt für jemanden, den der Geschmack nicht wirklich interessiert", so Koch. Während der deutsche Biermarkt insgesamt weiter schrumpft, konnten die Craft-Beer-Brauer zuletzt weiter wachsen. Erst im Sommer hatte der britische Stone-Konkurrent Brewdog den Ausbau des deutschen Marktes gestartet. Um besser in den Regalen hiesiger Supermärkte platziert zu werden, importiert man Mehrwegflaschen in die schottische Brauerei des Unternehmens, um sie dort zu befüllen und wieder nach Deutschland zu schicken. Obwohl Stone direkt in Deutschland abfüllt und somit keine aufwendigen Wege mit den Flaschen zurücklegen müsste, will Koch weiter an dem aktuell genutzten und in Deutschland eher unpopulären Dosensystem festhalten: "Aus unserer Sicht bleiben sie einfach die umweltfreundlichste und beste Art, Bier zu verpacken." Zudem habe man in der Berliner Brauerei nur Platz für eine Abfülllinie gehabt. "Die Wahl war: entweder PET-Flaschen - ähm, nein, danke; Einwegflaschen, die in Deutschland unbeliebt sind, aber im Rest der EU funktionieren; Mehrwegflaschen, die nur in Deutschland wirklich etabliert sind, oder eben Dosen", so der Stone-Chef. Dosen seien leicht, schützten das Bier vor Licht und Luft, und ihr Recycling funktioniere sehr gut, über 95 Prozent der Dosen würden wiederverwertet werden, so Koch.

Bericht online:

<https://www.gemandailynews.com/bericht-113427/stone-brewing-will-weitere-kneipen-in-deutschland-eroeffnen.html>

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV:

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

Editorial program service of General News Agency:

United Press Association, Inc.
3651 Lindell Road, Suite D168
Las Vegas, NV 89103, USA
(702) 943.0321 Local

(702) 943.0233 Facsimile

info@unitedpressassociation.org

info@gna24.com

www.gna24.com