



# Presseclipping 2015



Darmstädter Echo, 6. Januar 2015, Rubrik Wirtschaft/Namen

Wechsel in der Vertriebsleitung bei der Darmstädter Privatbrauerei GmbH: Wie das Familienunternehmen mitteilt, hat **Christian Meier** die Brauerei nach fünf Jahren verlassen. Ab 1. April wird **Christoph Koehler**, Sohn des Firmenchefs Wolfgang und Betriebswirt, diese Position übernehmen. Damit startet die sechste Generation im operativen Geschäft. Bruder Wolfgang, als bester Braumeister Bayerns ausgezeichnet, will zunächst drei, vier Jahre extern arbeiten. Dann will auch er nach Darmstadt kommen und den Generationswechsel komplettieren. *e*

Darmstädter Echo, 12. Januar 2015, Rubrik Sport

## RW Darmstadt ist neuer Stadtmeister

**FUSSBALL** Nach zwei Turniersiegen in Folge reißt die Serie des FCA Darmstadt – Jubiläum wieder im SGA-Sportzentrum

VON SIRKA SCHMIDT

Mit fünf Siegen und einem Unentschieden spielte sich Rot-Weiß Darmstadt ins Finale der Darmstädter Hallenfußball-Stadtmeisterschaft. Durch das 7:1 gegen Überraschungsfinalist Hellas Darmstadt sicherte sich der Hessenligist den Titel.

Allein 23 Treffer – darunter ein 11:0 gegen D-Ligist TG 75 Darmstadt – in der Vorrunde. Bei den 24. Darmstädter Hallenfußball-Stadtmeisterschaften am Freitag und Samstag zeigte sich Rot-Weiß Darmstadt torhungrig. Lediglich beim 2:1-Sieg über Gastgeber SG Arheilgen taten sich die von Bodo Matern trainierten Hessenliga-Fußballer etwas schwer. Ansonsten beeindruckte die ungewohnte Umgebung sie kaum.

In diesem Jahr musste Ausrichter SG Arheilgen das Traditionsturnier aufgrund eines Wasserschadens in die Sporthalle im Bürgerpark verlegen. „Das Jubiläumsturnier, die 25. Stadtmeisterschaft, soll aber wieder im SGA-Sportzentrum über die Bühne gehen“, sagte Fußball-Abteilungsleiter Klaus Treiber.

### A-Junioren der Lilien mischen das Feld auf

In der Zwischenrunde am Samstag folgte ein knapper 3:2-Sieg über die A-Jugend des SV Darmstadt 98. Nur A-Ligist DJK/SSG Darmstadt schaffte es mit einem 2:2 nach zwölf Minuten, den Rot-Weißen einen Punkt abzuknöpfen. Dennoch erreichte der absteigsbedrohte Hessenligist souverän das Finale, wo er auf die Überraschungsmannschaft Hellas Darmstadt traf.

Die Griechen waren bis zum Finale ebenso souverän durchgekommen wie Rot-Weiß. Sie schalteten in der Zwischenrunde sogar den zweimaligen Titelverteidiger FCA Darmstadt aus. Gegen die Routine der in Hessens höchster Spielklasse beheimateten Darmstädter hatte Hellas allerdings das Nachsehen und



**Der Torschützenkönig nimmt Maß:** Maurice Götz (Mitte) von RW Darmstadt verwandelt ein Zuspiel seines Mitspielers Ali Koyuntu (rechts) zu einem seiner neun Turniertore. Magnus Franz, Torwart von Hellas Darmstadt, hat im Finale der Stadtmeisterschaft das Nachsehen. FOTO: JENS DÖRR

musste sich 1:7 geschlagen geben. Besonders RW-Angreifer Maurice Götz, der mit neun Treffern Torschützenkönig des Turniers wurde, tat sich hervor.

Das spannendste Spiel des Finaltags lieferten sich in der an beiden Tagen voll besetzten Halle die A-Junioren des SV Darmstadt 98 und Gastgeber SG Arheilgen im Kampf um Platz drei. Schon während des gesamten Turnierverlaufs präsentierte sich der Zweitliga-Nachwuchs lauffreudig und konterstark. Auch gegen die SGA zeigte der Nachwuchs von Trainer Richard Hasa sein Können und lag, angeführt von einem gut aufgelegten Nico Struwe, schnell mit 3:1 vorn. Die

frühe Führung machte die Lilien in der Abwehr unaufmerksam: Die Lücken nutzten die Arheilger kurz vor Ablauf der Zeit zum 3:3.

Beim entscheidenden Neunmeter-Schießen hielt SGA-Schlussmann Erik Appel – der auch als bester Torhüter des Turniers ausgezeichnet wurde – Platz drei für den Gastgeber fest. Dennoch war das Urteil des Publikums eindeutig: „Die Bube da, die spiele’ gut.“

Einer der schönsten Turniertreffer ging dann wieder auf das Konto eines 98er. Nick Volk gelang ein sehenswerter Distanzschuss: Von knapp hinter der Mittellinie erwischte er Eric Appel auf dem falschen Fuß und schoss

den Ball mit voller Wucht zum 3:1 in die untere Ecke.

Zuvor hatte sich im Spiel um Platz fünf Titelverteidiger FCA Darmstadt, der ohne Spielertrainer Elton da Costa angetreten war, mit 9:1 gegen das Team der DJK/SSG durchgesetzt und so für einen halbwegs versöhnlichen Abschluss gesorgt.

Der Fairplay-Preis ging an die Mannschaft von Germania Eberstadt. Darmstadts Bürgermeister Rafael Reißer sagte bei der Siegerehrung, die er gemeinsam mit Wolfgang Köhler von der Darmstädter Privatbrauerei und Dirk Sulzmann von der Firma Merck vornahm, über das Traditionsturnier im Ausweichquartier:

„Wir versuchen jedem Verein in der Not zu helfen, ich denke, mit dieser Halle haben wir eine gute Alternative gefunden.“

Dem konnte auch SGA-Abteilungsleiter Treiber zustimmen: „In unserer Halle hätten wir eventuell den ein oder anderen Zuschauer mehr unterbringen können, aber hier hat alles gut geklappt.“ Das Turnier nach dem Wasserschaden im SGA-Sportzentrum bei einem der anderen Teilnehmer auszutragen, sei keine Option gewesen. „Das ist eine Größenordnung, die kann nicht jeder Verein stemmen. Wir haben die nötige Erfahrung und das Equipment dazu“, bekräftigte Treiber.

Darmstädter Echo, 20. Januar 2015



Grohe-Bier lief 2014 noch besser als Braustüb'l, die neue Hauptmarke der Darmstädter Privatbrauerei. FOTO: ECHO

## Dank Braustüb'l „ein tolles Jahr“

**BIER** Darmstädter Privatbrauerei legt um über sechs Prozent zu – Grohe gefragt wie nie

**DARMSTADT.** Im vergangenen Jahr hat das Geschäft auch den leidgeprüften Bierbrauern wieder Freude gemacht. Die große Nüchternheit ist neuer Zuversicht gewichen. Besonders gut lief es bei der Darmstädter Privatbrauerei GmbH.

„Das war ein tolles Jahr.“ Wolfgang Koehler (62), geschäftsführender Gesellschafter der Darmstädter Privatbrauerei GmbH und Präsident des Hessischen Brauerbundes, zog am Montag eine positive Bilanz für 2014. Denn der Ausstoß des 1847 gegründeten Unternehmens legte um 6,3 Prozent auf 61 500 Hektoliter zu bei 29 Prozent Fassbieranteil, während Hessen ein Plus von 1,1 meldet und der Bund von 0,5 Prozent. Diese Sonderkonjunktur führt Koehler zum Großteil auf „den viel beachteten Schritt zurück, Braustüb'l zur neuen Hauptmarke zu machen: die Hausfarbe grün durch warme, erdige und hellere Töne zu ersetzen: nach dem Abschied vom Namen Rummel 1962, dem Start der Bügelverschlussflasche 2000 die größte Umstellung.“

### Umsatzplus und planmäßig rote Zahlen

An Relaunchkosten sind bislang 1,4 Millionen Euro angefallen (eine Million aus Eigenmitteln), allein 450 000 Euro, um 85 000 Kästen auszutauschen. Und bei der Außenwerbung ist noch einiges zu tun. Der Erfolg und die teilweise begeisternden Rückmeldungen vom Markt, so Koehler, belegen die Richtigkeit der Entscheidung. Die Ernte auf der Ertragsseite soll in den kommenden Jahren eingefahren werden. Denn die 1,4 Millionen haben wie geplant im vergangenen Jahr zu roten Zahlen geführt bei einem leicht auf 10,9 (10,3) Millionen Euro gewachsenen Umsatz. Während andere sich verstärkt dem Auslandsgeschäft widmen, will Koehler die ganze Kraft für den „Heimatmarkt einsetzen.“ Die Gastronomie hat gleichwohl weiterhin einen schweren Stand,

wie über 100 000 Euro Wertberichtigungen aufgrund von Insolvenzen zeigen. Der Mindestlohn von 8,50 Euro spiele weniger einer Rolle. Bei einer Umfrage unter den 520 belieferten Gaststätten und Restaurants wurde festgestellt: 90 Prozent der Wirte zahlen schon heute mehr.

Erfolgreich wurde das Marktgebiet leicht erweitert: So beliefert die Darmstädter Privatbrauerei seit drei Monaten 20 Rewe-Märkte in Frankfurt, hat auch bei anderen Handelsketten durch den neuen Auftritt bessere Chancen. Die hier gelieferte Menge stieg den Angaben zufolge um 15 Prozent. „ein absoluter Ausreißer“, so Koehler. Der Hessentag, den man zusammen mit Pfingststädter bestritten habe, sei erfolgreich gewesen. Gefragt war auch alkoholfreies Bier mit 15 Prozent Zuwachs. Insgesamt liefen 2014 rund 100 000 Hektoliter durch die Leitungen: Denn Darmstädter erledigt weiter die Flaschenabfüllung für die Heidelberger Brauerei und für andere bei Bügelflaschen.

Beschäftigt wurden zum Jahresende 47 (49) Mitarbeiter, darunter vier Auszubildende. Im laufenden Jahr stehen Investitionen von 1,7 Millionen an für eine Six-Pack-Verpackungsmaschine, den Ausbau des Besucherzentrums, die Renovierung des Gär-Kellers – und für den Markt.

Die in den Zahlen nicht enthaltene Darmstädter Gerstensaft-Institution, die in Familienhand befindliche Kultbrauerei Grohe, sie wuchs 2014 um 18 Prozent auf nunmehr über 8000 Hektoliter. Dort stimmten weiter alle Faktoren, so Koehler – auch der Preis. Denn mit 13,80 Euro für den Kasten kann man sich aus dem harten Wettbewerb etwas heraushalten.

Wird Grohe künftig bei Darmstädter gebraut wegen der steigenden Menge? Nein, sagt Koehler, denn Glaubwürdigkeit soll nicht geopfert werden. Zudem liege die technische Kapazitätsgrenze von Grohe bei 12 000 bis 14 000 Hektolitern – also noch genug Luft nach oben. apf

Darmstädter Echo – Wirtschaft, 27. Januar 2015

# „Kunde schaut nicht nur auf den Preis“

**INTERVIEW** Wolfgang Koehler, hessischer Brauerpräsident, zur neuen Wertigkeit des Bieres und den Perspektiven

VON ACHIM PREU

Nach Jahren der Tristesse und der Minuszahlen haben die deutschen Brauereien 2014 wieder ein Plus gezapft und schauen zuversichtlich nach vorn. Wir sprachen darüber mit Wolfgang Koehler (62), geschäftsführender Gesellschafter der Darmstädter Privatbrauerei, Präsident des Hessischen Brauerbundes und Präsidiumsmitglied des Deutschen Brauerbundes.

**ECHO:** Herr Koehler, die Deutschen haben 2014 wieder mehr Bier getrunken – Trendwende oder statistischer Trick durch Einbezug der Alkoholfreien?

Wolfgang Koehler: Kein Trick. Es wurde ein Glas mehr getrunken, darüber freuen wir uns, auch wenn es nur eine marginale Steigerung auf 107 Liter ist. Denn es ist eine Trendwende, weil nach Jahren der Rezession mal wieder ein Pluszeichen dasteht.

**ECHO:** Aber es ist schon richtig, dass erstmals die Alkoholfreien in den Zahlen enthalten sind, die ja nicht unter das Biersteuergesetz fallen und deshalb bislang nicht dazuzählten?

Koehler: Das ist richtig. Das ist eben kein Randprodukt mehr. Bei der Statistik waren immer nur die biersteuerpflichtigen Produkte herangezogen worden in



Wolfgang Koehler  
FOTO: HRTZ

der Vergangenheit. Statistisch nicht erfasst werden übrigens auch Biere, die ins Ausland exportiert werden. Wenigstens das Alkohlfreie ist nun in den Zahlen drin, was der Brauerbund entschieden hat. Aber trotzdem kam auch bei den normalen Biersorten 2014 ein kleiner Zuwachs heraus.

**ECHO:** Was machen die Alkoholfreien am Gesamtanstieg von rund 95 Millionen Hektolitern inzwischen aus?

Koehler: Rund fünf Prozent. Die wachsen richtiggut, auch bei uns (bei der Darmstädter Privatbrauerei, die Red.). Das ist gut so, weil die breite Produktpalette der Branche situativ genutzt werden kann und damit Kritik bezüglich Alkoholkonsum durch Foodwatch oder durch die Politik Wind aus den Segeln genommen wird.

**ECHO:** Wie ist denn das Jahr in Südhessen gelaufen?

Koehler: In der Region sollen es angeblich fünf Prozent minus sein, was ich nicht ganz nachvollziehen kann (Hessen: plus 1,1 Prozent, Deutschland: plus 0,5 Prozent, die Red.). Ich sehe Schmöcker als stabil an mit rund 110 000 Hektolitern. Pfungstadt wächst eher im Export (Ausstoß: 300 000 Hektoliter), wir haben ein Plus von über sechs Prozent auf 61 500 Hektoliter.

**ECHO:** Wie sehen die Erwartungen/Planungen für 2015 aus ohne Fußball-WM? Oder kommt es vor allem aufs Wetter an?

Koehler: Petrus ist nach wie vor unser bester Verkäufer. Das haben wir 2014 deutlich gesehen. Das schöne Frühjahr hat uns unglaublich geholfen – es war nicht die WM. Um so größer war der Schock im August, als wir eine Schlechtwetterperiode hatten; das bis dahin aufgelaufene Plus ist zusammengeschnitten. Da kam die Ernüchterung nach der Exporbio Mai/Juni in der Brauwirtschaft.

**ECHO:** War es wirklich eine Euphorie?

Koehler: Geiz ist geil, das ist vorbei, der Kunde hat nicht mehr nur auf den Preis geschaut. Der Bier-Aldi Oettinger, stärkste deutsche Marke mit 5,6 Millionen Hektolitern, verlor 2,8 Prozent, was das unterstreicht. Das Sortiment stand verstärkt im Blickpunkt beim Verbraucher. Die Preisschwelle von zehn Euro je Kasten, die ja jahrelang ständig unterschritten wurde, war im zweiten Quartal übersprungen worden – und das sogar bei Aktionspreisen.

**ECHO:** Und die Preisschwelle hält auch in der Region noch?



**Hoch die Gläser:** In Deutschland wurde 2014 etwas mehr Bier getrunken. Und das auch zu höheren Preisen, was die Braubranche hat durchschauen lassen.

Koehler: Ja. Ich sehe selbst bei 9,99 Euro, man geht auf 10,49 und 10,99. Die Zehn war eine Hürde, die es nun allen einfacher macht. Bier ist ein Produkt, das so viele Kosten in sich birgt, dass man dies auch nach außen sichtbar machen muss. Die Wertigkeit des Bieres hat sich jedoch lange nicht in den Preisen gezeigt. Von den reinen Kosten liegen wir 25 Prozent über dem Niveau des Jahres 2000. Die Preise aber waren die gleichen wie bei der Euro-Einführung. Das war ungesund.

**ECHO:** Und das sind jetzt auskömmliche Preise?

Koehler: Nein, sie sind noch nicht auskömmlich. Aber es ist der Mut da, endlich über Preise zu sprechen mit dem Handel. Auch die Fernsehbiere scheinen vernünftig zu werden – trotz großen Wettbewerbs.

**ECHO:** Ist denn die Großverteilung am Markt eine gänzlich andere geworden, die GfK-Prognose hinlänglich, dass bis 2026 nur noch

76 (2014: 107) Liter Gerstensaft pro Kopf und Jahr getrunken werden?

Koehler: Die Gesellschaft für Konsumforschung GfK steht weiter hinter diesen Zahlen. Man muss nach wie vor die demografische Entwicklung sehen und andere Begleiterscheinungen – und die zeigen nach unten. Ob es 76 Liter sind oder 86, es wird weniger. Wir sind aber eher auf der Genießerseite angelangt, eine gute Entwicklung. Wenn ich etwas trinke, dann will ich etwas Besonderes, beispielsweise auch Craft-Biere, die mehr kosten. Man ist bereit, zu degustieren, zu probieren.

**ECHO:** Und da bleibt mehr Marge hängen, ähnlich wie bei kultigen Bieren. Und generell, was wird sich 2015 tun?

Koehler: Dem ist so, freilich sind die Mengen bei den besonderen Bieren noch gering. Ich schätze, 50 Cent bis ein Euro könnten noch draufkommen je Kasten im Jahresverlauf. Ein Weißbier wie

Erdinger wird ja nicht sehr viel aufwendiger gebraut als ein Pils, aber dort sind 14,15 oder 16 Euro normal. Da sieht man, was ein Verbraucher für „seiner“ Sorte bereit ist zu bezahlen. Im Übrigen sollten wir sehr froh sein, wenn wir jährlich abschneiden im laufenden Jahr wie 2014 beim Ausstoß. Und wenn der Keich der anhaltenden globalen Konsolidierung in der Braubranche weiter an Deutschland vorbeigeht, die Vielfalt erhalten bleibt.

**ZUR PERSON Wolfgang Koehler**

Wolfgang Koehler (62) ist geschäftsführender Gesellschafter der Darmstädter Privatbrauerei GmbH. Er repräsentiert die fünfte Generation der Traditionsbrauerei. Der Jurist sitzt im Präsidium des Deutschen Brauerbundes, ist Vorsitzender in Hessen/Rheinland-Pfalz und der dortigen Tarifgemeinschaft.

Darmstädter Echo, 14. April 2015

## Die Dorfschänke stirbt aus

GASTRONOMIE Viele Landgastwirte finden nur schwer Nachfolger – IHK-Studie ermittelt hohes Durchschnittsalter

VON PETRA LOCHMANN-WILHELM

**SÜDHESSEN. Die Kneipe um die Ecke stirbt häufig auf der Kippe: Vor allem in den ländlichen Gebieten Südhessens verändert sich die Gastronomie. Eine Studie der IHK bestätigt: Der Altersdurchschnitt der Lokalfbetreiber ist hoch. Auch Verband und Brauereien sehen Nachwuchsprobleme.**

Vor sechs Jahren zählte er noch 3000 Dorfkneipen, heute sind es noch 1800, sagt Sprecher Sebastian Maier vom Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) Hessen. „Wir gehen davon aus, dass wir 40 Prozent verlieren werden.“ Manche Lokale mit eindeutigen und gutem Konzept würden durchaus gut laufen, unterscheidet Maier, aber im Durchschnitt werden die Landgasthöfe weniger.

Viele „Linden“, „Schänken“ und „Stuben“ finden keine Nachfolger. Dieser Trend wird von einer Studie der IHK Darmstadt gestützt. Die Kammer hat die Altersstruktur der Unternehmenschaft in Südhessen erfasst – und die ist frappierend. Vor allem auf

dem Land. Die Kneipen sind im Schnitt zu alt. Im Odenwaldkreis etwa von den 419 Kleingewerbetreibenden in der Hotel- und Gaststättenbranche fast ein Drittel 60 Jahre und älter. Im Landkreis Bergstraße liegt ihr Anteil bei 44 Prozent. Mehr als jeder Fünftel der 475 dort ist sogar 66 Jahre und älter. Schon bei der Ausbildung fehlt der Nachwuchs. Vor vier Jahren habe der Verband Dehoga 6500 Auszubildende in Hessen gezählt, heute sind es noch 4500 – viele Ausbildungsplätze bleiben frei, obwohl Betriebe dringend suchen.

Denn lukrativ ist das Gastgewerbe in der Masse nicht. „Wir geben davon aus, dass ein Landgasthof im Durchschnitt 250 000 Euro im Jahr erwirtschaftet. Der Gewinn davon ist 20 000 bis 25 000 Euro“, erläutert Dehoga-Sprecher Maier. Größere Investitionen seien da nicht möglich, vor allem, wenn ein Neu-Gastronom ein altes Objekt auf Vordermannbringen wolle, sei das nicht genug.

Es gebe immer weniger Gastronomen, die Lust am Gewerbe haben, sagt auch Wolfgang Koehler, geschäftsführender Gesell-

schafter der Darmstädter Privatbrauerei. Die Brauerei arbeitet mit rund 480 Lokalen in der Region zusammen. Der Umsatzanteil „Gastro“ bei der Darmstädter Brauerei beträgt laut Koehler etwa 31 Prozent und damit etwa zehn Prozent über dem Bundesdurchschnitt. Gaststättensterben im ländlichen Raum schmäclert dieses Standbein der Brauereien in der Region. Daraus macht Koehler keinen Hehl. „Die Bierabnahme hat sich in den letzten 20 Jahren halbiert“, erzählt er. „Früher waren wir bei 65 Hektoliter in Landgaststätten und heute sind wir bei 30 pro Jahr.“

**„Ein Gastronom darf nicht auf die Uhr schauen“**

Neben der Rendite, die nicht mehr so üppig ausfalle wie früher, sind auch Arbeitszeit und -Pensum alles andere als Lockmittel für den Nachwuchs. „Ein Gastronom darf nicht auf die Uhr gucken oder gar seinen Stundenlohn ausrechnen“, sagt Koehler. Und weil viele Deutsche das nicht möchten, seien etwa 70 Prozent seiner Gastronomen mittlerweile Ausländer, sagt

Koehler. Hinzu komme, dass die Gastwirte heute mit mehr Bürokratie belastet seien, erläutert Sebastian Maier von der Dehoga. „Seit der Einführung des Mindestlohns muss jede Minute der Angestellten dokumentiert werden.“ Außerdem erzeuge die Europäische Union seit Kurzem großen Arbeitsaufwand. Für sämtliche Gerichte auf der Speisekarte müsse in Lokalen Auskunft erteilt werden, ob und welche der knapp 20 EU-Listen-Allergene enthalten sind.

Auch die Kundschaft sei anspruchsvoller geworden. „Die Dorfschänke mit dem Charme der siebziger Jahre ist für eine gewisse Generation nicht mehr attraktiv im Vergleich zu Szenelokalen in der Großstadt“, erklärt Dehoga-Sprecher Maier. Diesen Vergleich hätten aber immer mehr Pendler.

Die Perspektive für Gaststätten auf dem Land wird sich wohl auch nicht wirklich bessern, sagt Thorsten Märker, Verkaufsleiter Gastronomie bei der Pfungstädter Brauerei. Mit 2000 Gastronomen arbeite Pfungstädter zusammen. Auch Märker bestätigt das Gaststättensterben. Im

Odenwald eindeutig stärker als an der Bergstraße. Was mit vielen Gastronomiebetrieben auf dem Land verschwindet, ist mehr als die Möglichkeit, ein Kneipenbier zu trinken. Vor allem für den Tourismus sei das bedenklich, kommentiert Claus Gilke von der IHK die Altersstruktur und Übernahme-schwierigkeiten der Gastronomen. Gilke: „Ferien-gäste brauchen zeitgemäße Übernachtungsmöglichkeiten.“ Hotels mit Investitionsstau werden gemieden, Tagestouristen brauchen Einkehrmöglichkeiten. Fehlen diese, kommen sie nicht mehr.

Dem Trend will die Dehoga etwas entgegennetzen. Mit dem hessischen Städte- und Gemeindebund geht der Verband auf Tour unter der Überschrift „Gasthaus trifft Rathaus – Dialog zu den Perspektiven der Gastronomie im ländlichen Raum“. 2015 sind zehn Veranstaltungen geplant, im Juli kommt die Roadshow nach Erbach im Odenwald.

Nicht nur negativ sieht Pfungstädter-Verkaufsleiter Märker die Entwicklung: „Die Krise ist auch eine Chance; gute Ideen von guten Leuten an guten Orten werden immer nachgefragt.“



Bessunger Neue Nachrichten, 17. April 2015

Darmstädter Privatbrauerei erweist mit „Schmolles“ dem Datterich ihre Reverenz

DARMSTADT (M). Was wären Vereinsfeste, Studentenfeten oder gar das Heilertfest ohne Bier? Gewiss ginge es weniger höflich zu. Denn Bier, davon ist der geschäftsführende Gesellschafter der Darmstädter Privatbrauerei, Wolfgang Koehler, überzeugt, „fördert die Geselligkeit“. Alljährlich am 23. April kommt der Gerstensaft zu besonderen Ehren, seit der Deutsche Braubund 1994 den „Tag des deutschen Bieres“ ausrief. Damit wollen die Brauer das Reinheitsgebot stärker ins Bewusstsein

verkauft: sogar 6,3 Prozent mehr Bier als im Jahr zuvor. Wie das? Koehler ist sich sicher, dass der neue Marktauftritt zum überdurchschnittlichen Erfolg beigetragen hat. Rund 1,4 Millionen Euro investierte das Unternehmen 2014 in den Relaunch mit der Dachmarke „Braustüb'l“ (früher „Darmstädter“) und warmen Naturtönen anstelle des kräftigen Grüns. Den Kunden gefall es. Rückenwind erhält der Markt zudem durch eine wachsende Zahl an Bier Spezialitäten. Neben

rich: „Es gibt!“ „Schmolles trinken“ heißt demnach „auf Bruderschaft anstoßen“. Sicher ein gutes Omen für gelungene Feste. „Was kann eine Brauerei also besseres passieren, als sich hier einzubringen“, stellt der Brauereichef fest. Dem jüngsten Marktrend, Bier in traditioneller Handarbeit herzustellen und sie Gourmets ab exklusives Geschmackserlebnis anzubieten, trägt die Darmstädter Privatbrauerei mit der Sorte „Craft No. 166“ Rechnung. Ursprung der sogenannten Craft-Biere ist Amerika. Dort suchen

ung übergänger Nottingham-Ale-Hefe verliehen diesem India Pale Ale seinen ausgewogen fruchtbigen und herben Charakter.“ Maßstabsetzer? Das ist bei der Brauereiführung am Tag des Bieres und beim Brauerfestival der drei örtlichen Bierbetriebe – Darmstädter Privatbrauerei, Grohe (im Besitz der Familie Koehler) und Ratskeller – am 5. Juni möglich. Mit dabei sind Koehlers Söhne Christoph (30) und Wolfgang jun. (27), die nach abgeschlossenem Betriebswirtschaftsstudium dem-

der Firmenphilosophie gelehrt. Wolfgang Koehler beschreibt sie so: „Wir sind keine nationale Marke. Wir führen uns der Region verbunden und wollen mit unserem Bier zu deren Profil beitragen. Jede Region hat ihren eigenen Geschmack, der auch im Biergenuss zum Ausdruck kommt. Uns ist wichtig, ganz nah bei den Menschen zu sein.“ Vielelei Auszeichnungen beluhnten bereits das Engagement, darunter Goldmedaillen für die Weißbier und im vergangenen Jahr der vom Bundes-



NEUGERICHT, wie Presseleute von Natur aus nun mal sind, haben wir von den „Bessunger Neue Nachrichten“ und vom „Lokalanzeiger“ in dieser Woche schon einmal vorgeführt. Wolfgang Koehler (r.) Chef der Darmstädter Privatbrauerei und sein Braumeister Manfred Koebck haben uns zu einer exklusiven „Vorpremiere“ der neuen Bierkreation „Schmolles“ anlässlich des Datterichjahres eingeladen.

Schmolles, was so viel heißt, wie „auf Bruderschaft anstoßen“, wird offiziell am 4. Juni beim „Datterichfestival“ vorgestellt. Und wir durften uns Anfang dieser Woche schon einmal mal einem ersten Eindruck verschaffen von dem dunklen, schmackhaften Bier. (Zum Bericht)

(Bild: Ralf Heiligel)

der Menschen rücken. Bereits 1516 legte die „bairische Landordnung“ fest, dass ins deutsche Bier nur vier Zutaten gehören: Wasser, Hopfen, Malz und Hefe. Bis heute hat sich daran nichts geändert. „Das Reinheitsgebot ist einmalig auf der Welt“, betont Koehler. Ein Alleinstellungsmerkmal also, das deutsches Bier rund um den Globus adelt und aufgeklärten Verbrauchern die Gewissheit gibt, ein naturreines Nahrungsmittel ohne jegliche Zusatzstoffe zu genießen.

Wie entsteht Bier? Am 23. April erfahren es Interessierte bei einer kostenlosen Führung durch die Darmstädter Privatbrauerei, zwischen 16 und 19 Uhr, in der Goebelstraße 7. Am beeindruckenden Kupferkessel erläutert Braumeister Manfred Koebck, seit 33 Jahren im Unternehmen, die einzelnen Schritte. Weiter geht es dann zur Abfüllanlage, die pro Jahr rund 100.000 Hektoliter Gerstensaft zumeist in Bügelflaschen, einem Markenzeichen der Darmstädter Privatbrauerei, laufen lässt. 61.500

dem klassischen Pils nimmt die Nachfrage nach Weißbier zu. In der Goebelstraße wird es in vier Variationen – Hefe-Hell, alkoholfrei, Kristall und Dunkel – gebraut. Ein Unikat ist das Jugendstilbier, in Vollmondnächten entsteht Vollmondbier, für Weihnachten wird ein Schokobier vorbereitet. Und wie hält es der waschechte Darmstädter Wolfgang Koehler mit dem Datterichjahr? „Wenn wir als Darmstädter Brauerei und Lokalpatrioten zusammen mit der Stadt dieses Jubiläum nicht begehen würden, hätten wir was falsch gemacht“, sagt er auf Nachfrage dieser Zeitung.

„Obwohl es in der gesamten Darmstädter Lokalposse nicht eine Szene gibt, in der Bier getrunken wird“, stellt Koehler schmerzvoll fest. Zum Datterichfestival vom 4. bis 14. Juni will er „Schmolles“ auszeichnen, eine neue Kreation, deren Name sich u.a. auf eine Passage im 4. Bild, 2. Szene des „Datterich“ bezieht (Datterich zu Schmidt: „jetz noch Ahml Schmolles!“ Schmidt zu Datter-

ichjahres eingeladen. Schmolles, was so viel heißt, wie „auf Bruderschaft anstoßen“, wird offiziell am 4. Juni beim „Datterichfestival“ vorgestellt. Und wir durften uns Anfang dieser Woche schon einmal mal einem ersten Eindruck verschaffen von dem dunklen, schmackhaften Bier. (Zum Bericht)

kleine Garagenbrauereien nach geschmacklichen Alternativen zum Mainstream der fürd Marktführer. In Deutschland hat sich das Produkt in einer Nische gut eingerichtet und wird bereits in Supermärkten angeboten. Auch die Craft-Biere unterliegen dem deutschen Reinheitsgebot und lassen nur die vier bekannten Bestandteile zu. „Durch Veränderungen am Mengenvhältnis oder spezielle Züchtungen und Produktionsverfahren kann man aber tatsächlich ganz neue Geschmacksrichtungen erzeugen“, weiß Koehler. Die eine Hopfensorte schmeckt nicht wie die andere, manche Brauer lassen Bier wie Wein im Barriquefass reifen, andere züchten eigene Hefestämme. Zum kupferfarbenen „Craft No. 166“, vor zwei Jahren im 166. Firmenjahr herausgebracht, bindet sich auf der Firmenwebseite „www.unser-braustuebl.de“ folgendes Profil: „Die späte Beigabe feinster Aromahopfens und anschließende Kalthopfung mit speziellem Mandlerina-Bavaria-Hopfen sowie die Verwen-

sicht in der 1847 von Wilhelm Kummel gegründeten Familienbetrieb einsteigen wollen. Sohn Wolfgang wurde im vergangenen Jahr als bester Braumeister Bayerns ausgezeichnet. Mit der Nachfrage ist der Fortbestand

erhöhungsminder verlorene Bundesweinstempel, die höchste Ehrung, die eine Brauerei für ihre Qualitätsleistungen erlangen kann. Wolfgang Koehler: „Darauf sind wir besonders stolz.“

Hektoliter entfallen auf die 14 eigenen Biere und Biermischgetränke, der Rest wird im Auftrag anderer Unternehmen abgefüllt.

Im 499. Jahr des Reinheitsgebots ist Wolfgang Koehler – ehrenamtlich Präsident des Hessischen Brauerbundes und Präsidiumsmitglied des Deutschen Brauerbundes – guter Dinge. Nach Jahren des Rückgangs zeigt die Branche erstmals wieder ein leichtes Plus: Um 1,1 Prozent legten Hessens Brauer beim Absatz zu. Die Darmstädter Privatbrauerei



Bessunger Neue Nachrichten, 17. April 2015

### Zum „Tag des deutschen Bieres“:

#### Kostenlose Brauereiführung für Jedermann

DARMSTADT (ng). Am „Tag des deutschen Bieres“, am 23. April, lädt die Darmstädter Privatbrauerei zu einer kostenfreien Brauereiführung ein.

Von 16 bis 19 Uhr können in der Goebelstraße 7 (gegenüber dem Hauptbahnhof) unter anderem das Sudhaus und die Abfüllanlage besichtigt werden.

Experten erläutern den Brauvorgang. Die Führung schließt eine Verkostung ein, Anmeldung ist nicht erforderlich.

Darmstädter Echo – Lokales,  
22. April 2015

## Zum Datterich-Jubiläum ein „Schmolles“-Bier

**AUS DEM GESCHÄFTSLEBEN** Besondere Kreation der Darmstädter Privatbrauerei

Im Datterich-Jubiläumsjahr bringt die Darmstädter Privatbrauerei im Juni ein spezielles Bier heraus. Das kündigte das Unternehmen gestern bei einer Pressekonferenz zum „Tag des Bieres“ an, der bundesweit am Donnerstag (23.) begangen wird.

In diesem Jahr feiert Darmstadt gleich ein doppeltes Jubiläum: Vor 200 Jahren wurde Ernst Elias Niebergall geboren, dessen Volksstück „Datterich“ vor 100 Jahren im Hoftheater seine Uraufführung erlebte.

„Wir sind dabei“, mit diesem Worten kündigte Wolfgang Koehler, geschäftsführender Gesellschafter der Darmstädter Privatbrauerei, gestern an, dass es zum Datterich-Festival (4. bis 14. Juni) auf Anregung der Datterologischen Gesellschaft ein „Schmolles“-Bier geben werde – obwohl in dem ganzen Stück kein Schluck Bier getrunken wird.

Die Bezeichnung Schmolles bezieht sich auf eine Passage, in der Datterich mit dem Drehergesellen Schmidt Schmolles trinken will – auf Brüderschaft anstoßen. „Das passt gut zu unserem Slogan „Braustüb'l – für Freunde gebraut“, sagte Koehler.

Braumeister Manfred Kolbeck betonte, dass Schmolles, am ehesten einem Märzen vergleichbar, natürlich nur aus den

vier Grundstoffen Wasser, Hopfen, Gerste und Malz gebraut werde, wie es das deutsche Reinheitsgebot vorschreibe, das im nächsten Jahr als ältestes Lebensmittelgesetz seit 500 Jahren bestehe. Das Malz für Schmolles komme aus einer Bamberger Spezialmälzerei, die 40 bis 60 unterschiedliche Sorten anbiete, darunter auch sogenannte Karomalze, die im Brauprozess für die dunkle Farbe des Biers sorgten.

### „Eher etwas für Genießer“

„Schmolles mit seinen 13 Prozent Stammwürze ist sicherlich kein Bier für den Massengeschmack, eher etwas für Genießer.“ Das Bier wird zunächst an Veranstaltungsorten des Datterich-Festivals ausgeschrieben.

Zum Datterich-Festival wird es eventuell auch eine Datterich-Klausur in einem Zelt geben, kündigte Koehler an, nannte aber keine Einzelheiten. hap

**Wann und wo** Zum Tag des Bieres am Donnerstag (23.) lädt die Darmstädter Privatbrauerei, Goebelstraße 7, von 16 bis 19 Uhr zu einer kostenlosen Brauereiführung mit anschließender Verkostung ein. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Am 5. und 6. Juni laden die drei Brauereien Darmstädter Privatbrauerei, Grohe und Ratskeller zum zweiten Brauerfestival ein.



Pressemitteilung, 21. April 2015

DARMSTÄDTER PRIVATBRAUEREI GMBH



PRESSEINFORMATION

Zum Dutzend-Jubiläum macht die neue Bierkreation „Schnefel“ aus Löss Darmstädter Privatbrauerei erneut Nibelsgals Lokalspice über Revier – „Tag des deutschen Bieres“ einleitet in das weltweit einzige Reibebierrot – Braueröffnung für Jedermann am 23. April

Darmstadt, 21. April 2015. Was wären Vereinsfeste, Stadtfestspiele oder gar die Heimerfest ohne Bier? Gewiss ginge es weniger köstlich zu. Denn Bier, das nicht nur der geschäftsführende Geschäftsführer der Darmstädter Privatbrauerei, Wolfgang Ködler, überreicht...bedeutet die Geselligkeit.

Abjektiv am 25. April kommt der Gerstensaft zu besonderem Ehren, wie der Deutsche Brauerbund 1994 den „Tag des deutschen Bieres“ ausrief. Damit wollen die Brauer das Reibebierrot wieder ins Bewusstsein der Menschen rufen. Bereits 1516 legte die bairische Landordnung fest, dass im deutschen Bier nur vier Zutaten gelte: Wasser, Hopfen, Malz und Hefe. Bis heute hat sich daran nicht geändert. „Das Reibebierrot ist einzigartig auf der Welt“, betont Ködler. Ein Alleinstellungsmerkmal also, das deutsches Bier mal mit dem Glöhen nicht nur aufgedunsen Verlockendes der Gewissheit gibt, ein antikes Nahrungsmittel ohne jegliche Zusatzstoffe zu genießen.

Wie entsteht Bier? Am 23. April erfahren es Interessierte bei einer kostenlosen Führung durch die Darmstädter Privatbrauerei, zwischen 10 und 19 Uhr, in der Gerbestraße 7. Am bestmöglichen Kapfelfestall öffnen Brauermeister Manfred Kolbeck, seit 27 Jahren im Unternehmen, die ersten Schritte. Weiter geht es dann zur ABF-Abfüllanlage, die pro Jahr rund 100.000 Hektoliter Gerstensaft reinigt in Big-Bag-Flaschen, einen Meilenstein der Darmstädter Privatbrauerei.



Darmstädter Privatbrauerei GmbH, Geschäftsstelle, 64293 Darmstadt, Tel. 06151 20944-0, Fax 06151 20944-10, E-Mail: info@braustueb'l.de  
\*E-Mail: info@braustueb'l.de, Web: www.braustueb'l.de, www.darmstaedter-privatbrauerei.de, www.tagdesdeutschenbieres.de  
\*Web: www.braustueb'l.de, Web: www.darmstaedter-privatbrauerei.de, Web: www.tagdesdeutschenbieres.de  
\*E-Mail: info@braustueb'l.de, Web: www.braustueb'l.de, Web: www.darmstaedter-privatbrauerei.de, Web: www.tagdesdeutschenbieres.de  
\*E-Mail: info@braustueb'l.de, Web: www.braustueb'l.de, Web: www.darmstaedter-privatbrauerei.de, Web: www.tagdesdeutschenbieres.de

DARMSTÄDTER PRIVATBRAUEREI GMBH



Seite 1

„Amisch...auf Bierschiffen...anorden“...sicher ein gutes Omen für gelungene Feste.

Das jüngste Marktrend, Bier in traditioneller Handarbeit herzustellen und sie Gemut als edelstes Geschmackserlebnis anzubieten, trägt die Darmstädter Privatbrauerei mit der Serie „Crab No. 166“ Rechnung. Ursprung der sogenannten Crab-Biere ist Amerika. Dort sind kleine Gärungsprozesse auch geschmackliches Alternativen zum Biertrinken der fünf Meere. In Deutschland hat sich das Produkt in einer Nische gut etabliert und wird bereits in Supermärkten angeboten.

Auch die Crab-Biere unterliegen dem deutschen Reibebierrot und lassen nur die von bekannten Bestandteile zu. „Durch Verfahrenen aus Mergelverfahren oder spezielle Züchtungen und Produktionsverfahren kann man aber tatsächlich ganz neue Geschmackserlebnisse erzeugen“, weiß Ködler. Die eine Hopfenart schmeckt nicht wie die andere, manche Biersorten lassen Bier wie Wein im Bierglas riechen, andere rücken eigene Heilkräfte.

Zum Inpfeilfahren „Crab No. 166“, vor zwei Jahren im 166. Jahrestag der Brauerei, findet sich auf der Firmenwebseite [www.braustueb'l.de](http://www.braustueb'l.de) folgendes Profil: „Die späte Reife fördert Aromastoffe und ausdauernde Kaffeebohnen mit speziellem Maltazin-Beratin-Hopfen sowie die Verwendung überlegener Nottingham-Alt-Hefe verleihen diesem helles Pale Ale seinen unvergessenen Geschmack und hohen Charakter.“

DARMSTÄDTER PRIVATBRAUEREI GMBH



Seite 2

beten Bier 61.500 Hektoliter enthalten auf die 14 eigenen Biere und Biermischgetränke, der Rest wird im Auftrag anderer Unternehmen abgefüllt.

In 499. Jahr des Reibebierrotens ist Wolfgang Ködler – ehrenamtlich Präsident des Deutschen Brauerbundes und Präsidentenmitglied des Deutschen Brauerbundes – ganz Dinge. Nach Jahren des Rückgangs zeigt die Branche erstmals wieder ein leichtes Plus: Um 1,1 Prozent letzten Bieres Brauer beim Absatz zu.

Die Darmstädter Privatbrauerei verkauft sogar 6,5 Prozent mehr Bier als im Jahr zuvor. Wie das? Ködler ist sich sicher, dass der neue Marktanteil zum überdurchschnittlichen Erfolg beigetragen hat. Rund 1,4 Millionen Euro erwirtschaftete das Unternehmen 2014 in den Reibebier mit der Deckende „Braustüb'l“ (Bier „Darmstädter“) und various Neuzugänge aus der künftigen Glets. Das Ködler gefühl es.

Reibebierrot erhält der Markt zudem durch eine wachsende Zahl an Biergenossen. Neben dem klassischen Pils nimmt die Nachfrage nach Weißbier zu. In der Gerbestraße sind es in vier Variationen – Hefe-Hell, alkoholfrei, Spezial und Dunkel – getrunken. Ein Uner in das Jugendtrinken in Vollkornbiertrinken erreicht Vollkornbier. In Weibereichen sind ein Schokobier vorhanden.

Und wie hält es der wackelnde Darmstädter Wolfgang Ködler mit dem Dameridgalt? „Wir sind dabei“, sagt er. „Am Dameridgaltfest vom 4. bis 14. Juni will er „Schnefel“ ausgeben, eine neue Kreation, deren Name sich auf eine Passage in Nibelsgals Lokalspice bezieht. „Schnefel trinken“ heißt

DARMSTÄDTER PRIVATBRAUEREI GMBH



Seite 3

„Mit gelbes“ Bier ist bei der Braueröffnung am Tag des Bieres mit dem Brauerfest der drei letzten Bierkategorie – Darmstädter Privatbrauerei. Große im Besitz der Familie Ködler und Bankier – am 7. Juni möglich. Mit über 100 Ködler'sche Chemie (10) und Wolfgang pro (28) die nach abgeordneten Brauerwerbungsstrukturen Amisch in den 1847 von Wilhelm Harnack gegründeten Brauereibetrieb eintragen sollen. Seine Wolfgang wurde im vergangenen Jahr als bester Brauermeister Bayern ausgezeichnet.

Mit der Nachfrage in der Vorlesung der Firmenphilosophie grüßte Wolfgang Ködler beschriftet sie so: „Wir sind keine normale Marke. Wir bilden im der Region verbunden und wollen mit unserer Bier zu dem Profil beitragen. Jede Region hat ihren eigenen Geschmack, der auch im Bierglas zum Ausdruck kommt. Das ist wichtig, sich bei dem Menschen zu sein.“

Vielelei Anrechnungen bedeuten bereits im Exportmarkt. Amisch Geschmackliche für die Weltweite und im vergangenen Jahr die von Brauerwerbungsminister verleihten Brauerkategorie, die höchste Ehrung, die eine Brauerei für ihre Qualitätsleistungen erreichen kann. Wolfgang Ködler: „Dabei sind wir bescheiden.“

Weitere Informationen:

Darmstädter Privatbrauerei GmbH, Wolfgang Ködler, Geschäftsführer  
Geschäftsstelle, 64293 Darmstadt, Tel. 06151 20 944-0, E-Mail: info@braustueb'l.de  
V-PE GmbH Public Relations, Claudia Ely, Heidelberg, Luchstraße 224  
61297 Darmstadt, Tel. 06151 25996-10 oder 0175 249 72 56, E-Mail: claudia.ely@v-pe.de



„Mein Südhessen“, 18. April 2015

FAZ – Rhein-Main Wirtschaft, 22. April 2015

## Tag des deutschen Bieres Brauereiführung am 23. April

Darmstadt. Was wären Vereinsfeste, Studentenfeten oder gar das Heinerfest ohne Bier? Gewiss ginge es weniger fröhlich zu. Denn Bier, davon ist der geschäftsführende Gesellschafter der Darmstädter Privatbrauerei, Wolfgang Koehler, überzeugt, „fördert die Geselligkeit“. Alljährlich am 23. April kommt der Gerstensaft zu besonderen Ehren, seit der Deutsche Brauerbund 1994 den „Tag des deutschen Bieres“ ausrief. Damit wollen die Brauer das Reinheitsgebot stärker ins Bewusstsein der Menschen rücken. Bereits 1516 legte die bairische Landordnung fest, dass ins deutsche Bier nur vier Zutaten gehören: Wasser, Hopfen, Malz und Hefe. Bis heute hat sich daran nichts geändert. „Das Reinheitsgebot ist einmalig auf der Welt“, betont Koehler. Ein Alleinstellungsmerkmal also, das deutsches Bier rund um den Globus adelt und aufgeklärten Verbrauchern die Gewissheit gibt, ein naturreines Nahrungsmittel ohne jegliche Zusatzstoffe zu genießen. Am „Tag des deutschen Bieres“, Donnerstag, 23. April, lädt die

Darmstädter Privatbrauerei zu einer kostenfreien Brauereiführung ein. Von 16 bis 19 Uhr können in der Goebelstraße 7 (gegenüber dem Hauptbahnhof) unter anderem das Sudhaus und die Abfüllanlage besichtigt werden. Experten erläutern den Brauvorgang. Die Führung schließt eine Verkostung ein. Anmeldung ist nicht erforderlich.

(msh/Darmstädter Privatbrauerei)



## Braustüb'l mit neuem Gesicht an der Spitze

Um sieben Prozent hat die Darmstädter Privatbrauerei im vergangenen Jahr ihren Absatz gesteigert. **Wolfgang Koehler**, der geschäftsführende Gesellschafter des Unternehmens, erklärt dies mit dem Relaunch des vergangenen Jahres: 1,4 Millionen Euro investierte die Familie in die Namensänderung von Darmstädter zu Braustüb'l. Zudem gab die Brauerei ihre grüne Farbe auf zugunsten wärmerer Töne. Dafür wurde von den Bierkästen über die Bierdeckel und die Fässer bis hin zur Wirtshausbeleuchtung alles ausgetauscht. Koehler vergleicht seine Absatzzahlen mit denen für Deutschland (plus ein Prozent) und denen für Hessen (plus 1,6 Prozent). Mit 105 Litern pro Kopf sei der Durchschnittsverbrauch in Deutschland um den Inhalt eines Bierglases gestiegen. Gestern nutzte die Brauerei den „Tag

des deutschen Bieres“, der morgen gefeiert wird, um 499 Jahre Reinheitsgebot zu würdigen. Koehler sprach vom ältesten Verbraucherschutzgesetz, das nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe zulasse. Damit allerdings könne man auch spielen, und die Versuche, andere Sorten zu brauen, seien auch bei der eigenen Brauerei von Erfolg



gekrönt. Bisher gibt es ein hopfenbetontes Craft-Bier aus Koehlers Brauhaus („Craft No. 166“). Im Juni soll zu den Datterich-Festlichkeiten ein Bier namens „Schmolles“ gereift sein, das zu der Darmstädter Lokalposse passt, heißt es doch dort „Schmolles trinken“, was so viel bedeutet wie „auf Brüderschaft anstoßen“. Bei diesem Spezialbier soll der Malzcharakter hervorgehoben werden. Tradition soll in der Brauerei aber nicht Staub ansetzen, sagte der 30 Jahre alte Betriebswirt **Christoph Koehler** (Foto), der nach fünf Jahren bei Procter & Gamble in die Leitung des 170 Jahre alten Familienunternehmens zurückkehrte. Zum „Tag des Bieres“ gibt es von 16 bis 19 Uhr Brauereiführungen. *wbr.*

A4-Format, Mai 2015

Christoph  
Koehler,  
Vertriebsleiter Darmstädter  
Privatbrauerei in Darmstadt

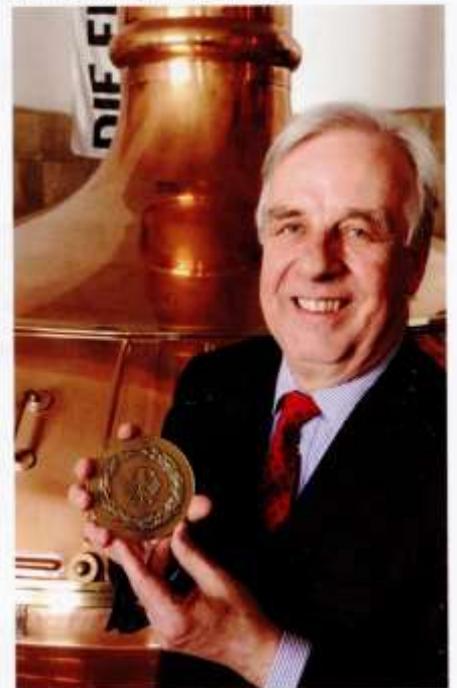
Wenn die Arbeit beginnt, ist es in der Regel noch dunkel – da ist der Hunger meistens gering. Deshalb gibt es bei mir erstmal das klassische „Vertrieblerfrühstück“ – Zigarette & Kaffee – zurzeit ohne Zigarette. Richtig gefrühstückt wird dann später, wobei ein orientlicher Frühshoppo von Zeit zu Zeit auch mal dabei sein darf.



## Verbriefte Tradition

Am 11. Juni hat Wolfgang Koehler einen Termin in Berlin. Dort wird der Chef der Darmstädter Privatbrauerei den Ehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft entgegen nehmen. Damit pramiert das Ministerium die „hervorragenden Leistungen“ bei der „Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke“.

Die entsprechende Medaille mit Bundesadler symbolisiert für Koehler den Dank der Politik für den unermüdlichen Einsatz seiner Traditionsbrauerei für Qualität und Verbraucherschutz.





Frizz Magazin, Mai 2015



Junior Christoph Koehler, Firmenchef Wolfgang Koehler und Braumeister Manfred Kolbeck.

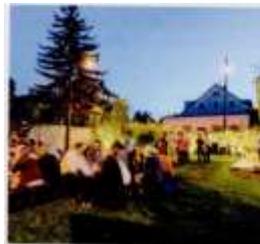
## „Schmolles“

Neue Kreation der Darmstädter Privatbrauerei zum Datterich-Jubiläum

Anlässlich des „Tages des deutschen Bieres“ am 24. April wurde die neueste Kreation aus dem Hause der Darmstädter Privatbrauerei vorgestellt. „Schmolles“ heißt das Bier, das zum Datterichfestival vom 4. bis 14. Juni entwickelt wurde. Der Name bezieht sich auf eine Passage in Niebergalls Lokalpasse: „Schmolles trinken“ heißt „auf Brüderschaft anstoßen“. „Das dunkle „Schmolles“ ist ein Bier mit Ecken und Kanten, so dass es zum Typ des Datterich passt; hat einen Malz-Charakter und schmeckt vollmundig“, erläutert Braumeister Manfred Kolbeck. Die Entwicklung von regionalen Biersorten, u.a. des Jugendstil-Bieres, ist eine Spezialität des Familienunternehmens. Seit zwei Jahren gibt es auch ein Craft-Bier: „Craft No. 166“. Das India Pale Ale hat einen fruchtigen und dennoch herben Charakter. Mit dem „Tag des deutschen Bieres“ soll das Reinheitsgebot stärker in das Bewusstsein der Menschen rücken - dieses ist einzigartig in der Welt. In Bier gehören nur: Wasser, Hopfen, Malz und Hefe, woran sich seit 1516 nichts geändert hat. 2014 verzeichnete die Bierbranche ein Plus - um 1,1 Prozent legten Hessens Brauer zu, die Darmstädter Privatbrauerei sogar um 6,3 Prozent. Wolfgang Koehler, geschäftsführender Gesellschafter der Darmstädter Privatbrauerei, führt dies auf den Relaunch der Dachmarke „Braustüb'l“ (früher „Darmstädter“) zurück, das seit dem mit warmen Kupfertönen daherkommt. Auch der Slogan „Für Freunde gebraut“ kommt gut an. Das erfolgreiche Familienunternehmen wurde jetzt mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet, der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft vergeben wird. Es ist die höchste Auszeichnung, die eine Brauerei für ihre Qualität erhalten kann. Wolfgang Koehler: „Darauf sind wir besonders stolz.“

www.unser-braustueb'l.de

p-Magazin, Mai 2015



## Datterich Klausur

**Neugier!** Nach der Pause im vergangenen Sommer darf das „Tempatgebäude des Verkehrsvereins“ am Darmstädter Hauptbahnhof endlich wieder zum Biergarten und Kulturort umfunktioniert werden. Als „Datterich Klausur“ wird er - pünktlich zum Beginn des Datterich-Festivals Anfang Juni - zum Festival-Garten. Als Kontrapunkt zum hektischen Treiben rund um den Bahnhof scheint der verwunschene Garten wie aus der Zeit gefallen zu sein. Bereits zu den stadtübergreifenden Festivals „Cage100“ und „Büchner200“ wurde er aus dem Dornröschenschlaf erweckt und zu einer temporären Festivalbar umgestaltet. Auch beim Datterich-Festival ist er dabei, zumal ihm der Titelheld der Lokalpasse besondere Ehre bereitet: „Ich wähl' net, ich hab' heit schon de ganze Daag so en vasterbekte Dorscht.“ In der „Datterich Klausur“ kann dieser mit Wein, „Schmolles“ von der Darmstädter Privatbrauerei und anderen Getränken genossen werden. Öffnungszeiten: 02.06. bis 29.06., Mo bis Fr ab 17 Uhr, während des Datterich-Festivals auch samstags ab 17 Uhr. Speisen können mitgebracht werden, ein Grill ist vorhanden. Betreiber der neuen, temporären „Datterich Klausur“: deren Original in Besingen in der Karlsrufer/Ecke Steineckerstraße beheimatet was, ist die Kulturwirtschaft GmbH in Kooperation mit der Central GmbH (Café Radenstein, Veranstaltungsgastronomie der Centralstation). Ort: Zwischen Platz der Deutschen Einheit und Martin Konferenzhof, am Hauptbahnhof | [www.facebook.com/datterichklausur](http://www.facebook.com/datterichklausur)



„Mein-Süd Hessen“, 30. Mai 2015

## Da braut sich was zusammen!

**Darmstadt.** Denn fest steht: Darmstadt ist die unumstrittene Bier-Hauptstadt Hessens! Keine andere Stadt im schönen Land braut gleich an drei Stätten traditionell Bier, in seit Jahrzehnten familiengeführten Brauereien. Und die Verbundenheit zur Region haben sie sich auf die Fahnen geschrieben. Wir – die Darmstädter Privatbrauerei, die Darmstädter Ratskeller Hausbrauerei und die Brauerei Grohe – wollen uns aus diesem Grund einmal persönlich vorstellen, unsere Braukeller öffnen und mit Ihnen das 2. Darmstädter Brauereifestival vom 5. - 6. Juni feiern. Unsere Braumeister führen Sie in die Geheimnisse des Brauens ein und für musikalische Unterhaltung ist ebenso gesorgt, wie für Ihr leibliches Wohlergehen. Um Ih-



v.l.n.r.: Ch. Koehler – Vertriebsleiter, W. Koehler – Geschäftsführer, M. Kolbeck – Braumeister

Foto: R. Kühne

nen den Besuch zu erleichtern, ist ein kostenloser Bus-Shuttle zwischen den Braustätten eingerichtet. Feiern Sie mit uns bei einem vielfältigen Programm

auf drei Bühnen, und wagen Sie einen Blick hinter unsere Kulissen. Sie sind herzlichst eingeladen.

([unser-braustuebl.de](http://unser-braustuebl.de))

Darmstädter Echo, 5. Juni 2015

## Erholung ohne Kombi

„Deutsche sind am Wochenende am liebsten im Kombi unterwegs“, behauptet eine große Versicherung, gestützt auf eine von ihr beauftragte Umfrage mit tausend Teilnehmern und der Frage, in welchem Fahr-

zeug sie am liebsten in ein Sommerwochenende starten würden. 30 Prozent bevorzugen danach wegen der Lademöglichkeiten einen Kombi. Ein Viertel (26 Prozent) würde sich am liebsten im Cabrio den Wind um

die Nase wehen lassen. Doch muss man am Wochenende überhaupt verreisen, wo es doch auch in der Stadt viele Möglichkeiten gibt, ein Sommerwochenende zu genießen? Zum Beispiel ...

### ... bei einem Bier

Bei der zweiten Auflage des Darmstädter Braueriefestivals lassen sich gleich drei Betriebe bequem mit einem kostenlosen Shuttlebus besuchen: Er verkehrt halbstündlich zwischen der Darmstädter Privatbrauerei, Goebelstraße 7, der Darmstädter Ratskeller Hausbrauerei, Marktplatz 8, und der Brauerei Grohe, Nieder-Ramstädter Straße 3. Neben einem individuellen Programm, bei dem Braumeister bei Führungen in die Geheimnisse des Brauens einführen oder Spielen und Wettkämpfen rund ums Bier, treten auch wieder Musikgruppen auf wie Bopp'n'8, Peter Wackel, Kirkland, Forver Lions, Boom Gang und die Hessestaler. Wer alle drei Brauereien besucht und sich Festival-Bändchen besorgt, erhält kostenlos einen Erläuterungsseidel. Das Festival in der Privatbrauerei ist am Freitag von 19 bis 2 Uhr, am Samstag von 12.30 bis 2 Uhr. Beim Grohe ist Programm am Freitag von 20.30 bis 23.30 Uhr, am Samstag von 14 bis 23.30 Uhr, im Ratskeller am Freitag und Samstag jeweils von 15 bis 23 Uhr.

### ... im Schwimmbad

Zu einem Sommerwochenende gehört unbestritten Sonne, und zwar möglichst viel davon. Die Wettervorhersagen sind äußerst günstig: „Die Sonne scheint ...“.



**Blick in den Kessel:** Besichtigungen, wie hier vor einem Jahr bei Grohe, gehören zum Programm des Braueriefestivals.

ARCHIVFOTO: CLAUD VÖLKER

um einen hierzulande nicht ganz unbekanntem Liedanfang zu zitieren, lange und intensiv, was zu schwimmbadtauglichen Temperaturen führen soll. Also ab ins Bad. Darmstadt hat ja eine reiche Auswahl davon, ob Chloewasser oder Natursee. Wobei der Woog am Sonntag wegen des

Woogsprint Triathlons erst ab 16 Uhr bis zum normalen Ende um 20 Uhr für den normalen Badebetrieb geöffnet ist.

### ... beim Zuschauen

Apropos Triathlon. Während die Sportler am Sonntag ab 8.30 Uhr rennen, schwimmen und Rad

fahren, werden Zuschauer sich freuen, dass sie nicht rennen, schwimmen und Rad fahren müssen. Schon gar nicht, wenn es so warm ist.

### ... im Cabrio auf Schienen

Am Sonntag ist der Feurige Elias auf Nostalgetour an der Berg-

straße unterwegs. Die historische Dampfstraßenbahn startet in Eberstadt um 11.30, 13.10, 15.10 und 17.10 Uhr an der Haltestelle Frankenstein, Seeheimer Straße 70. Und wer einen Platz auf dem offenen Waggon ergattert, erlebt gewissermaßen Cabrio fahren auf Schienen.

A4-Format, Juni 2015

REGIONAL-FORMAT

Im Mittelpunkt des ersten Darmstädter Datterich Festivals vom 4. bis 14. Juni steht natürlich das Theater. Mit zwei Erstinszenierungen und einem partizipatorischen Projekt eröffnen wir überraschende Perspektiven auf das Niebergall-Stück. Neben einer Neuszenierung der Hessischen Spielgemeinschaft zeigt das Festival eine zeitgenössische Assoziation zu dem Stück, einen dezidierten Außenblick auf den Datterich: "Schulden. Eine Befreiung". Regie Michael v. zur Mühlen. Der dritte Theaterabend gehört den Darmstädtern und bildet den Höhepunkt des Festivals: die "Lange Nacht des Datterich" am 13. Juni. In einem Parcours bewegen sich die Zuschauer durch alle möglichen und unmöglichen Orte der Stadt. Alle DarmstädterInnen wurden dazu aufgefordert, sich mit einer eigenen Idee an einem Ort ihrer Wahl zu beteiligen. rund 60 Programmpunkte sind zusammengelassen. Weitere Infos und das Programm finden sich im Internet unter [www.datterich-festival.de](http://www.datterich-festival.de).

Und wie hält es der waschechte Darmstädter Wolfgang Koehler - hier mit seinem Sohn und Brauerei-Vetriebschef Christoph (l.) und Braumeister Manfred Kohlbeck (r.) - mit dem Datterichjahr? „Wir sind dabei“, sagt er. Zum Datterichfestival vom 4. bis 14. Juni wird er „Schmolles“ ausschänken, eine neue Kreation mit betontem Malzcharakter, deren Name sich auf eine Passage in Niebergalls Lokalposse bezieht. „Schmolles trinken“ heißt danach „auf Brüderschaft anstoßen“. Sicher ein gutes Ornen für gelungene Feste.

Bessunger Neue Nachrichten, 26. Juni 2015

## Bundesehrenpreis für Darmstädter Privatbrauerei

DARMSTADT (hf). Die Darmstädter Privatbrauerei ist jetzt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet worden. Das ist die höchste Ehrung, die eine Brauerei für ihre Qualitätsleistungen erhalten kann. Das ausgezeichnete Unternehmen hatte bei der Qualitätsprüfung der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) für Bier eines der besten Gesamtergebnisse erzielt. An dieser traditionsreichen Qualitätsschau beteiligten sich in diesem Jahr 160 Brauereien. Die Preisverleihung fand im Rahmen des Brauertags 2015 am 11. Juni in Berlin statt. Der Preis wird für die besten Gesamtleistungen in der aktuellen DLG-Qualitätsprüfung für Bier verliehen.

Insgesamt wurden 18 Brauereien aus den verschiedenen Bundesländern ausgezeichnet. Die Biere der Brauereien muss-

ten dafür umfangreiche Experten-Tests im Labor und in der Sensorik bestehen.

„Die Qualität unserer heimischen Biere ist Ausdruck hohen fachlichen Könnens. Die Bun-

desehrenpreisträger verkörpern Genussskultur und konsequentes Qualitätsstreben auf eine Weise, die ihresgleichen sucht. Sie setzen richtungsweisende Maßstäbe und dürfen sich deshalb

zu Recht als Botschafter genussvoller Qualitätsprodukte bezeichnen“, betonte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer während der Preisverleihung in Berlin.



**BUNDESEHRENPREIS** für Darmstädter Privatbrauerei: Bundesminister Christian Schmidt (2.v.l.) überreicht zusammen mit DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (3.v.r.) in Anwesenheit der Hopfenkönigin Johanna Reith die Medaille und Urkunde an Christoph Koehler (l.), Wolfgang Koehler (3.v.l.) und Manfred Kolbeck. (Zum Bericht) (Foto: DLG)

Südhessen-Woche, 27. Juni 2015

## Preisverleihung in Berlin

### Bundesehrenpreis für Darmstädter Privatbrauerei

Darmstadt/Berlin. Die Darmstädter Privatbrauerei ist jetzt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet worden. Das ist die höchste Ehrung, die eine Brauerei für ihre Qualitätsleistungen erhalten kann. Das ausgezeichnete Unternehmen hatte bei der Qualitätsprüfung der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) für Bier eines der besten Gesamtergebnisse erzielt. An dieser traditionsreichen Qualitätsschau

beteiligten sich in diesem Jahr 160 Brauereien. Zusammen mit Bundesminister Christian Schmidt überreichte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer die Medaillen und Urkunden. Der Preis wird für die besten Gesamtleistungen in der aktuellen DLG-Qualitätsprüfung für Bier verliehen. Insgesamt wurden 18 Brauereien aus den verschiedenen Bundesländern ausgezeichnet. Die Biere der Brauereien mussten dafür umfangreiche Experten-Tests im Labor und in der Sensorik bestehen. „Die

Qualität unserer heimischen Biere ist Ausdruck hohen fachlichen Könnens. Die Bundesehrenpreisträger verkörpern Genussskultur und konsequentes Qualitätsstreben auf eine Weise, die ihresgleichen sucht. Sie setzen richtungsweisende Maßstäbe und dürfen sich deshalb zu Recht als Botschafter genussvoller Qualitätsprodukte bezeichnen“, unterstrich DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer während der Preisverleihung in Berlin.

(DLG)



Magazin M, August 2015



Jede Region hat ihren eigenen Bier-Geschmack

Eine Brauerfamilie im Interview: Seit sechs Generationen entsteht hier Darmstädter Bier.

Seit 1847 wird in dem von Wilhelm Rummel gegründeten Familienbetrieb Bier gebraut.

Vieleist Auszeichnungen bekräftigen bereits die Engagement der Darmstädter Privatbrauerei, darunter Goldmedaillen für die Weißbier und im vergangenen Jahr über vom Bundesministerium verliehene Bundessehresure – die höchste Ehrung, die eine Brauerei für ihre Qualitätsleistungen erreichen kann.

Seit Anfang April hat Christoph Koehler, Sohn des Firmenchefs Wolfgang Koehler und Betriebsleiter, die Vertikalerleitung übernommen. Damit startet die sechste Generation im operativen Geschäft bei der Darmstädter Privatbrauerei. Wir haben Vater und Sohn Koehler gefragt, wofür der Weg führt.

Herr Koehler, zur Darmstädter wurde im letzten Jahr die Marke Braustüb'l. Wie erfolgreich war der Relaunch und welche Erfahrungen haben Sie damit gemacht?

Christoph Koehler: Die Umstellung auf neue Firmenfarben – weg vom Grün und hin zu mehr bierigen

Beige-, Kupfer- und Goldtönen und die Fokussierung auf Braustüb'l haben dazu geführt, dass wirklich alles umgestellt werden musste. Das fing bei kleinen Sachen wie Kugelschreibern, Visitenkarten & Briefpapier an und ging über die Beschriftung besonderer Objekte mit neuer Werbung (Besucherkarte und Schilder innen und außen), kompletter Austausch aller Gläser und viel Struktural wie zum Beispiel alleine über 300.000 Kästen. Um dies zu gewährleisten, hat jeder Mitarbeiter mit eingepackt und wirklich bis zum Äußersten mitgeholfen, was vor allem in den traditionell arbeitsintensiven Sommermonaten eine spürbare Mehrbelastung war.

Wir sind unheimlich stolz, dies alles in vergleichbar kurzer Zeit geschafft zu haben. Klar war und ist so eine Reviersonstellung unglaublich anstrengend – aber jeder begrüßt es hier als Chance und ist froh, dass der Wille und die Möglichkeiten da waren, alles neu zu machen. Schon jetzt gibt uns der Erfolg Recht: Wir sind letztes Jahr annähernd zweifach gewachsen und legen auch aktuell, in dem beständig schwierigen Markt, zu. Es war brutal aufwendig – personell, finanziell und persönlich – aber am Ende äußerst zufriedenstellend.

Wie sehen Sie aktuell die Verbraucherbearbeitung als Verantwortlicher und wo erwarten Sie weitere Umsatzsteigerungen in den nächsten Jahren?

Christoph Koehler: Der Relaunch muss konsequent weiterbefeuert werden und nicht umgestellte Sachen müssen noch getaucht werden. Darunter versuche ich immer genau zu verstehen, was die Bedürfnisse der Menschen sind und versuche diese zu erfüllen. In der Praxis bedeutet dies, dass ich schätze, welcher Konsument wo und wie am liebsten welche Sorte Bier kauft und konsumiert. An diesen Punkten machen wir ihn dann hoffentlich das passende und beste Angebot. Dabei ist unter besten Augenblicken nie das billigste, sondern das wertigste versuche, hier gilt nach wie vor: „Preis ist, was man bezahlt. Wert ist, was man bekommt.“ Ich glaube fest an eine weitere Umsatzsteigerung in den nächsten Jahren.

Wir haben ein tolles Produkt, was in einem schicken Gewand daherkommt. Wir wachsen aktuell weiter und ich sehe keinen Grund, warum das nicht so bleiben sollte.

Seit 1992 ist der Konsum von Gerstensaft international um ca. 25 Pro-

zent zurückgegangen. Doch im vergangenen Jahr wuchs die Branche ein leichtes Plus und die Darmstädter Privatbrauerei verbaute sogar mehr als sechs Prozent mehr Bier. Was waren die Gründe für diese erfreulichen Entwicklungen?

Christoph Koehler: Ich denke, dass in unserem Fall die andauernde Klückbestimmung auf traditionelle Werte, Regionalität und der Wunsch, das Genuss zum Event wird, uns als Brauerei viele Chancen bietet. Eine wichtige Rolle spielt dabei nicht mehr das Einheitspils was mit der Vorgabe geschmacklich möglichst alles gerecht zu werden produziert wird, sondern das individuelle Bier, was immer häufiger auch mal ein Weizen/Belles oder ein Craft Beer sein darf. Neben dieses produktbezogenen Trends, spielt der persönliche Kontakt nach wie vor eine große Rolle. Uns kann man auf den Festen oder in der Brauerei direkt erleben und auch wenn man den Kupferkessel wegen Hingehdrücken nicht anfassen darf, weil man bei uns, so er mag.

Wie viele Aktivitäten müssen Sie im Jahr und wie viele Ressourcen hierzu Sie an?

Christoph Koehler: Ca. 65.000 Hektoliter plus Fremdbestellungen und 15 verschiedene Biersorten.

„Wir führen uns der Region verbunden und wollen mit unserem Bier zu deren Profil beitragen. Jede Region hat ihren eigenen Geschmack, der auch im Biergenuss zum Ausdruck kommt. Uns ist wichtig, nah bei den Menschen zu sein.“ so Firmenchef Wolfgang Koehler zur Firmenphilosophie.

Herr Koehler, Sie sind regionaler Privatbrauereier – darunter die Darmstädter Privatbrauerei – haben im

Jahr 2009 die Initiative „Die Freien Brauer“ ins Leben gerufen. Welche Ziele verfolgen Sie damit?

Wolfgang Koehler: Wir sind eins von drei nach verbleibenden Gründungsmitgliedern der mittlerweile auf über 40 Brauereien angewachsenen Werksgründerschaft „Die Freien Brauer“. Hier können wir uns über alles Wissenswerte rund ums Bier mit kompetenten Kollegen austauschen.

In einer Excellence-Initiative fördern wir uns gegenseitig und unterstützen in „Best-Practice-Studien“, wie wir als mittelständische, inhabergeführte Brauereien noch besser am Markt stehen können. Wir wollen so den Konsumenten unter Beweis stellen, wie sinnvoll es ist, sich für Werte wie Heimatverbundenheit, soziale Kompetenz, sorgfältiger Umgang mit der Umwelt und Kundennähe einzusetzen.



Sie erwarten den Datterich-Fest-Anderson-Rezepte und haben ein spezielles Bier zum Jubiläum. Was ist das Besondere daran und welche Bedeutung hat der Name »Schmolles«?

Wolfgang Koehler: Wir haben bereits mit 15 verschiedenen Biersorten Bier für jeden Geschmack unserer Kunden. Da wir Niebergall's Datterich als ein zentrales Identifikationsmerkmal

Darmstädter Privatbrauerei schenkt zum Datterichfestival »Schmolles« aus

Darmstädter keine ansehen, wollen wir als Darmstädter Privatbrauerei und Lokalsparten unseren Beitrag zu dem Doppel-Jubiläum leisten. Getreu unserem Motto „Für Freunde gebrau“ haben wir uns für »Schmolles« als Namen entschieden. »Schmolles« heißt nichts anderes, als auf die Freundschaft trinken; Datterich wollte sich mit diesem Jubiläumstrunk der Zusage von Schmidt vergewissern. Bei dem Bierrezept haben wir uns in die Brautradition von vor 100 Jahren erinnert – in dieser Zeit waren dunkel eingebraute, süßliche Biere gang und gäbe.

Seit 199 Jahre gehören im deutschen Bier nur Wasser, Hopfen, Malz und

Hefe. Trotz dieses deutschen Reinheitsgebotes können immer mehr Bierspezialitäten auf den Markt, was ist das mit nur vier Zutaten möglich?

Wolfgang Koehler: Das deutsche Reinheitsgebot schreibt uns zwar vor, dass wir mit Wasser, Hopfen, Malz und Hefe nur vier Rohstoffe für unser Bier verwenden dürfen.

Es gibt jedoch eine so große Vielzahl unterschiedlicher Hefen, und individuell gemalteter Getreidesorten sowie Hopfen verschiedenster Provenienzen, dass wir hier eine große Spielweise für unser eigenständiges Brauverfahren haben, die somit eine Bandbreite unterschiedlichster Biersorten mit eigenen Geschmacksnoten ergeben.

Ihr jüngerer Sohn Wolfgang Jr., wurde jüngst als bester Brauermeister Bayern ausgezeichnet. Wann wird es ins Familienunternehmen einsteigen?

Wolfgang Koehler: Nachdem mein Sohn Christoph (30) seit April 2015 als Vorkaufleiter in die Geschäftsleitung unserer Brauerei eingestiegen ist, wird Ende 2016 mein Sohn Wolfgang (28) nach abgeschlossenem Masterstudium der Betriebswirtschaft und abgeschlossenem Brauermeisterdiplom sowie nach zweijährigen Volontariat in einer Privatbrauerei, unsere Geschäftsleitung mit seinem Wissen verstärken.

Vielen Dank für dieses Gespräch! Ihr Frage stellt Gün W. Böger



Christoph und Wolfgang Koehler sowie Brauermeister Matthias Göttsche, gelassen bei Datterich Bier »Schmolles«

Brauerei Forum, August 2015

## Bundesehrenpreise für 18 deutsche Brauereien

Am 11. Juni hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 18 deutschen Brauereien den Bundesehrenpreis 2015 verliehen. Die Auszeichnung fand auf dem Brauertag 2015 in Berlin statt. Der Preis, der 2015 zum 8. Mal vergeben wurde, ist die höchste Auszeichnung, die deutsche Brauereien im DLG-Qualitätswettbewerb erreichen können.

(F.) Die Preisträger hatten bei der Qualitätsprüfung der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) für Bier die besten Gesamtergebnisse in den verschiedenen Bundesländern erzielt. An dieser traditionsreichen Qualitätsschau beteiligten sich in diesem Jahr 160 Brauereien. Zusammen mit Bundesminister Christian Schmidt überreichte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer die Medaillen und Urkunden.



rien für die Experten relevant: Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Geschmacksstabilität während der Lagerungszeit und die Frische des Produkts. Alle Biere, die durch die DLG-Experten getestet werden, müssen nach den Grundsätzen des deutschen Reinheitsgebots gebraut sein. Alle Preisträger sind im Internet auch unter [www.dlg.org/bundesehrenpreis\\_bier.html](http://www.dlg.org/bundesehrenpreis_bier.html) veröffentlicht.

### Bayern:

- Schlossbrauerei Maxrain, Tuntenhausen
- Flötzingen Brauerei Franz Steegmüller, Rosenheim
- Brauerei Ustersbach, Ustersbach
- Auerbräu, Rosenheim
- Brauhaus S. Riegele, Augsburg

### Brandenburg:

- Frankfurter Brauhaus, Frankf./Oder

### Hessen:

- Darmstädter Privatbrauerei, Darmstadt

### Mecklenburg-Vorpommern:

- Störtebeker Braumanufaktur, Stralsund

### Nordrhein-Westfalen:

- Brauerei Mönchengladbach

### Rheinland-Pfalz:

- Park & Bellheimer Brauereien, Bellheim

### Saarland:

- Karlsberg Brauerei, Homburg

### Sachsen:

- Landskron Brau-Manufaktur, Görlitz

*Die Preisträger des Bundesehrenpreises 2015, darunter Bierbotschafter 2014 Cem Özdemir, Bündnis 90/ Die Grünen, (4.v.r.), und Dr. Hans-Georg Eils, Präsident des Deutschen Brauer-Bundes, (7.v.r.)*

### Konsequentes Qualitätsstreben

„Die Qualität unserer heimischen Biere ist Ausdruck hohen fachlichen Könnens“, unterstrich DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer während der Preisverleihung in Berlin. „Die Bundesehrenpreisträger verkörpern Genusskultur und konsequentes Qualitätsstreben auf eine Weise, die ihresgleichen sucht. Sie setzen richtungsweisende Maßstäbe und dürfen sich deshalb zurecht als Botschafter genussvoller Qualitätsprodukte bezeichnen.“ In der Bewertung eines Bieres durch das DLG-Testzentrum Lebensmittel sind unter anderem folgende Krite-

### Bundesehrenpreisträger Bier 2015 Bundesehrenpreis in Gold und „Brauerei des Jahres“

- Privat-Brauerei Schmucker, Mossautal (Hessen)

### Bundesehrenpreis in Silber

- Privatbrauerei Eichbaum, Mannheim (Baden-Württemberg)

### Baden-Württemberg:

- Hochdorfer Kronenbrauerei Otto Haizmann, Nagold-Hochdorf
- Welde-Bräu, Plankstadt
- W. Dinkelaker Schönbusch-Bräu, Böblingen
- Kronenbrauerei Offenburg





SüWo lokal, 28. Oktober 2015

# Das Spiel mit dem Hopfen und der Hefe

Manfred Kolbeck sorgt dafür, dass das Bier der Darmstädter Privatbrauerei schmeckt

DARMSTADT. Die Treppe führt immer tiefen. Insgesamt zwölf Meter kraxelt die in engen Windungen unter die Erde, bis sie schließlich in einem der alten Gewölbekeller endet. Braumeister Manfred Kolbeck schreitet mit großen Schritten voraus durch ein Labyrinth aus Gängen, kleinen und großen Räumen. Überall stehen Edelstahlwannen, liegen Schläuche und Leitungen am Boden oder entlang der Wände und Decken. Hier können man sich glatt verlaufen. Allerdings Verlaufen würde man nicht. „Es ist Platz für 20 Tanks und 10 000 Hektoliter Bier“, sagt der Braumeister der Darmstädter Privatbrauerei. Mit jedem Schritt und mit jedem Raum wird es kühler. Manfred Kolbeck, Mitte im letzten Gewölbekeller stehen und drückt zur Decke. „Gibt es hier drüben steht das Klima.“ Das Alter der Brauerei nennt des Darmstädter Hauptbierbrauers ist vollständig - oben und auch unten.

Fünf bis sechs Wochen reift das Bier in dem Lagerkeller unter der Erde, bis es für die Abfüllung in die typischen Biggelverpackten Flaschen bereit ist. Traditionelle Einkeller, wie sie sich noch im vergangenen Jahrhundert unter dem historischen Braumeisteramt am Fuße der Mathildenhöhe fanden, gibt es auf dem Brauereiviertel an der Gebelesstraße nicht. Doch auch hier sind die Kellerböden aus verputztem Backstein hoch und gewölbt. Zurück an die Oberfläche geht es mit dem Lastenaufzug. Im Sommer sind die Keller ein angenehmer Ort. „Der Wechsel von kalt und warm ist jedoch auch ausstragend“, sagt Manfred Kolbeck. Wenn er seine Arbeit im Lager verrichtet hat und bei 25 oder 30 Grad in den Braueriehof zurückkehrt, ist das ein Gefühl, als hätte man vor eine Wand

„Das als Jugendlicher der erste Schluck Bier wirklich geschmeckt hat.“ Kolbeck ist mit der Landwirtschaft groß geworden. Er lernte Bierbrauen und Malzen in Großhessen, studierte anschließend Brauwesen im hessischen Weihenstephan. Die Darmstädter Privatbrauerei war seine erste Stelle. „Ich habe das Handwerk von der Pike auf gelernt. Braumeister ist ein selbster Beleg, so viele Brauwesen gibt es nicht“, sagt er. Dass eine Stadt wie Darmstadt gleich drei an der Zahl besitzt, sei aber die Ausnahme. Rund 180 Brauwereine existieren in Deutschland, darunter die Karlstein, die für den eigenen Gesamtmarkt produzieren und die besten Biere, die Mittelzeitalter von



EINE TEMPERATUR VON SIEBEN GRAD zeigt das Thermometer im Gewölbekeller der Darmstädter Privatbrauerei unterhalb am Kellereingang am Gebelesstraße im Hauptbierhof. Braumeister Manfred Kolbeck hat alles im Blick. FOTO: CLAUD VÖLKER

„Das als Jugendlicher der erste Schluck Bier wirklich geschmeckt hat.“ Kolbeck ist mit der Landwirtschaft groß geworden. Er lernte Bierbrauen und Malzen in Großhessen, studierte anschließend Brauwesen im hessischen Weihenstephan. Die Darmstädter Privatbrauerei war seine erste Stelle. „Ich habe das Handwerk von der Pike

auf gelernt. Braumeister ist ein selbster Beleg, so viele Brauwereine gibt es nicht“, sagt er. Dass eine Stadt wie Darmstadt gleich drei an der Zahl besitzt, sei aber die Ausnahme. Rund 180 Brauwereine existieren in Deutschland, darunter die Karlstein, die für den eigenen Gesamtmarkt produzieren und die besten Biere, die Mittelzeitalter von

Die Darmstädter Privatbrauerei, die rund 10 000 Hektoliter im Jahr herstellt. Und dann sind die die großen Konzerne, die „Fernbrauereien“, wie Manfred Kolbeck sie nennt. Eine der Marktführer Kronenbier, die fünf Millionen Hektoliter braut. „Zehn große Konzerne halten 90 Prozent des Marktes“, so der Braumeister. 30 Millionen Hektoliter Bier produzieren die deut-

schert Brauereien im Jahr. Der Konsum pro Kopf sinkt. Hinrigg kühle Sommer wie der vergangene sind dabei gar nicht unbedingt gut fürs Geschäft. „Wir trinken bei 30 Grad mittags ein Bier“, sagt Kolbeck. Für die Darmstädter war es dennoch überraschend ein sehr gutes Jahr. „Die Leute haben sehr lange in den heißen und warmen Abenden im Biergarten gesessen“, freut sich der Braumeister. Der 57-Jährige öffnet die Tür zum Sudhaus. Hier, in den gelblich schimmernden Kupferkessel, beginnt die Braukunst aus Malz, Hopfen und Hefe. Acht Stunden kocht der Sud aus Malz und Hefe zur Würze, die anschließend mit Hopfen gekocht und mit Brauwasser abgekühlt wird. Vor 95 Grad wird das Gebräu in der Würzkühlung später auf 18 bis acht Grad temperiert. Eine Woche lang verrichtet der Alkohol dann in den Gärtanks seinen Dienst, bevor das Bier fünf bis sechs Wochen in den Lagerkellern reift. Der Braumeister betritt all diese Herstellungsschritte vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Abfüllung in die Flaschen. Der Geschmack wird bei jedem dieser Schritte penibel überwacht und kontrolliert. Er

lässt differieren je nach Malzsorte oder auch Erntefrische und Geschmack des Hopfens. „Wir passen die Rezeptur dem natürlichen Gegebenheiten an“, sagt Kolbeck.

Die Kunst ist konstanter Geschmack

Der Pächtermann spielt mit der Temperatur, dem Gärprozess und der Mischung der Rohstoffe. „Es ist die Kunst des Bierbrauens, dass es der Geschmack konstant bleibt“, sagt er. Und dass das Lieblingbier eben immer gleich mundet. Doch es soll ja nicht allein dem Braumeister schmecken. Was will der Kunde oder wie ändern sich die Geschmäcker im Laufe der Jahre? „Zwei unterschiedliche Sorten führt die Brauerei, darunter so Exoten wie das milde Jugendbier oder neuerdings besonders bittere Varianten, die Kolbeck „Nischenbiere“ nennt. Seit ein paar Jahren gibt es aber auch Mischgetränke, alkoholfreie Biere oder die Fastbraus. Die Varianten ohne Alkohol machen mittlerweile fünf Prozent der Produktion aus. Biertrinken soll eben nicht zur Mühsache sein. „Wir wollen auch die Frauen und die Jüngeren gewinnen“, sagt der Braumeister.

Darmstädter Echo, 2. November 2015

## Feucht-fröhlicher Bockbieranstich

**AUFTAKT** Darmstädter Privatbrauerei  
feiert mit 250 Gästen / Messinghahn zerbricht

**DARMSTADT (hap).** Ein Fass anzustechen, ist oft eine heikle Angelegenheit. Das hat sich auch beim Bockbieranstich erwiesen, zu dem die Darmstädter Privatbrauerei am Freitagabend rund 250 Gäste ins Braustüb'l am Hauptbahnhof eingeladen hatte, darunter viel lokale und regionale Prominenz.

Unter dem wuchtigen Schlag von Pächter Thilo Hanke zerbrach der Messinghahn, und Brauereichef Wolfgang Koehler musste mit seinen Fingern das Loch verschließen, bis ein Ersatzhahn die Panne beseitigte. Schade um das ausgelaufene „Mokka Stout“, das an diesem Abend ausgesetzt wurde. Es ist ein besonderes Bier „mit einer Note nach Espresso, Tro-

ckenfrüchten und dunkler Schokolade“, so die Beschreibung – passend zur Jahreszeit.

„Feiern Sie mit uns im Wohnzimmer“, fordert Koehler seine Gäste auf und betonte den familiären Charakter der Privatbrauerei, die mit seinen Söhnen Wolfgang und Christian nun schon in die sechste Generation starte. Mit „kein Grund zu meckern“ umschrieb er die Mitteilung, dass sein Unternehmen die am stärksten wachsende Brauerei in Hessen sei, befeuert vor allem durch den jüngsten Relaunch mit dem Markenauftritt „Braustüb'l“. Spätestens als Travestiekünstlerin Aurora DeMeehl mit „Ahnungslos durch die Nacht“ ihre Version des Helene-Fischer-Hits sang, war Stimmung im Wohnzimmer.



Angezapft: Den Bockbier-Anstich nahm Thilo Hanke (links) vor, beobachtet von Take Droukas und Wolfgang Koehler.

FOTO CLAUS VÖLKER

Bessunger Neue Nachrichten, 6. November 2015

## Spezialmalze und Hallertauer Aromahopfen Neue Kreation der Darmstädter Privatbrauerei

DARMSTADT (e6). Auf den Spuren von Sternmäkchen bewegen sich mittlerweile die Braumeister der Republik – und warum sollte da nicht der Braumeister der Darmstädter Privatbrauerei, Manfred Kolbeck, mit von der Partie sein? Seine neue Kreation „Braustüb'l Mokka Stout“, konnte sich jedenfalls sehen beziehungsweise

schmecken lassen beim Bockbieranstich der Brauerei am 30. Oktober im Braustüb'l am Hauptbahnhof. Die geladenen Gäste waren hingerissen vom völlig neuen Geschmack des modernen, tiefbraunen Starkbiers, das Kolbeck aus Spezialmalzen und Aromahopfen herstellte. Wolfgang Koehler (Chef der

Darmstädter Privatbrauerei) stellte bei der Begrüßung aber nicht das Bier selbst, sondern die Verbundenheit der Brauerei zur Region, den Begriff „Freundschaft“ und den erfolgreichen Relaunch der Brauerei zur Marke „Braustüb'l“ in den Mittelpunkt seiner Rede. Sein Dank galt im Besonderen seinen Mitarbeiterinnen und

Mitarbeitern sowie den vielen treuen Kunden aus Gastronomie und Handel, die die Brauerei schon seit vielen Jahren begleiten. „Für Freunde gebraut“ ist sein gelebter Wahlspruch und dem schloss sich auch „Aurora De-Meehl“ alias Jochen Werner an, als er/sie das umgetextete, berühmte Heinz-Rühmann-Lied

„Ein Freund, ein guter Freund“ zum Besten gab. Die charmante Bessunger Plaudertasche „Aurora“ sorgte für beste Stimmung beim Bockbieranstich – und die Söhne Koehlers, Wolfgang jun. und Christoph, waren sichtlich stolz auf das Familienunternehmen und den Papa, in dessen Fußstapfen sie einmal treten werden.



ALLE HÄNDE VOLL ZU TUN hatte Wolfgang Koehler (im Bild rechts), Chef der Darmstädter Privatbrauerei, beim Bock- respektive Craft-Bier-Anstich im Braustüb'l. Neben seiner Tätigkeit als Moderator musste er noch mithilfe seines Mittelfingers (der Zapfhahn gab den Geist auf) geistesgegenwärtig das

neu kreierte „Mokka Stout“ vor dem völligen Verlust retten. Das couragierte Eingreifen bewundern (von links): „Darmstädter“ Braumeister Manfred Kolbeck, Christos Droukas (City Braustüb'l) und Thilo Hanke (Braustüb'l).

(Bild: Ralf Hellriegel, Text: Charly Landzettel)

Darmstädter Echo, 7. Dezember 2015

## Drei Gänge für Obdachlose

**HILFSAKTION** Erstes „Braustübl“-Weihnachtsessen für Bedürftige

**DARMSTADT (pep).** Berlin und Frankfurt gehen mit gutem Beispiel voran, und Wolfgang Koehler, Chef der Darmstädter Privatbrauerei, griff ihre gute Idee auf: Er lud erstmals Darmstädter Obdachlose zu einem Weihnachtsessen in sein „Braustübl“ ein.

Als Sozialdezernentin Barbara Akdeniz, Bürgermeister Rafael Reißer und Stadtkämmerer André Schellenberg professionell beschützt und eiligen Schritts Tablets mit Essen durch die Räume des „Braustübl“ balancierten, blickten sie ausschließlich in zufriedene

Gesichter: 185 Obdachlose und Mittellose dieser Stadt wurden von den Kommunalpolitikern mit hessischer Kartoffelsuppe, Gänsebrust mit Knödeln und Rotkraut und einem Zimtflammeri versorgt. Auch Stefan Gillich von der Diakonie Hessen stellte sich auf diese Weise in den Dienst der guten Sache.

Seit drei Wochen treffen sich im „Braustübl“ die unterschiedlichsten Gruppen zum Weihnachtsessen. Aber die gestrige Veranstaltung fiel völlig aus dem Rahmen. Wolfgang Koehler sprach die Sozialdezernentin bereits im Sommer an, um von ihr zu erfahren, wie er

am besten an die Ärmsten der Armen herankommen könne. Sein Anliegen: „Ich will im Dezember ein volles Haus haben“. Die Einladungen wurden über die Fachberatungsstelle „Teestube“, die Darmstädter Tafel und die Betreuer in sozialen Brennpunkten an die Bedürftigen weitergeleitet.

Koehler wies darauf hin, dass im Begriff „bedienen“ das Verb „dienen“ steckt. Wer eine Arbeit habe und auf der Sonnenseite des Lebens stehe, solle demütig sein und auch an die denken, die es schlechter getroffen haben. Akdeniz lobte seine „tolle Aktion“ für Menschen, die nicht im Mittelpunkt stehen, sondern von denen eher weggeschaut werde.

„Ich find's klasse“, sagte Benjamin Nover, der bis 2009 fünf Jahre obdachlos war und einen Roman über diese Zeit schreiben will. Eine rumänische Familie, die im Akazienweg wohnt, war mit sechs Kindern zur Feier gekommen. Nach dem Essen freuten sich die Kleinen über Tüten mit liebevoll verpackten Geschenken.

„Teestube“-Leiterin Nicole Frölich stimmte in die Begeisterung mit ein. „Ich hoffe, dass es dieses Weihnachtsessen auch im nächsten Jahr wieder gibt und es sich in Darmstadt etabliert.“



Kartoffelsuppe aus Politiker-Händen: 185 Bedürftige kamen am Sonntag zum Weihnachtsessen ins „Braustübl“.

FOTO: CLAUDIUS VÖLKER