



GZ Logo

Christoph (links) und Wolfgang Koehler stoßen auf das gute Geschäftsergebnis aus dem Jahr 2023 an. Die Darmstädter Privatbrauerei profitierte nicht zuletzt von der Schwäche mancher Marktteilnehmer aus der unmittelbaren Nachbarschaft. (Foto: Darmstädter Privatbrauerei)

BIER BRAUEREIEN

Darmstädter Privatbrauerei "schwimmt auf Erfolgswelle"

23.04.24

Anlässlich des Tags des Deutschen Bieres am 23. April haben die beiden Geschäftsführer der Darmstädter Privatbrauerei, Christoph Koehler und Wolfgang Koehler jun. Bilanz für das Jahr 2023 gezogen. Das Unternehmen "schwimmt – ganz im Gegensatz zum Markttrend – auf einer Welle des Erfolgs", ließen die beiden geschäftsführenden Brüder wissen.

Während der gesamtdeutsche Biermarkt 2023 um 5 Prozent zurückging, konnten die Darmstädter nach eigenen Aussagen absatzseitig um 5 Prozent zulegen. Der Umsatzzuwachs von 10 Prozentpunkten zugunsten der Marke Braustüb'l erklären die Geschäftsführer mit den Marktveränderungen in der Region, hier speziell im benachbarten Pfungstadt, wo die Brauerei zum Ende des vergangenen Jahres den Betrieb schließen musste und seitdem ihr Bier in Lohn bei Eder & Heylands brauen lassen.

Um sich den veränderten Trinkgewohnheiten der Konsumenten anzupassen, will die Darmstädter Privatbrauerei nach eigenem Bekunden ihr Bier künftig nicht nur in Flaschen,

sondern auch in Dosen anbieten. Flaschen wiegen schwer, beanspruchen viel Platz, müssen am Verkaufsort zurückgegeben werden. Das passe nicht mehr zu einer Gesellschaft, die sich zunehmend mobil definiere, heißt es. Trotzdem sei die Entscheidung nicht leicht gefallen. Lange habe sich das Unternehmen dagegen gewehrt, hielt Bier in Dosen für einen Stilbruch. Doch der Markt habe es verlangt. "Der Trend geht absolut in Richtung Dose", stellt Wolfgang Koehler fest. Und sein Bruder Christoph bestätigt: "Wer da nicht mitmacht, verliert." So gibt es nun Pilsener und Helles Braustüb'l von der Darmstädter Privatbrauerei auch in recyclebaren Dosen.

Auch in neue Technik wurde investiert. So sei erst kürzlich eine neue Kälteanlage installiert worden, die den mehrstufigen Brauprozess energieeffizient optimiere und damit nicht nur das Verfahren technisch verfeinere, sondern auch die Umwelt schone. "Wir sparen 350.000 Kilowattstunden Strom im Jahr", haben die Koehlers errechnet, was dem Jahresbedarf von mehr als hundert Haushalten entspreche.

Alles in allem blicke die Darmstädter Privatbrauerei in einem weiterhin angespannten Biermarkt zuversichtlich nach vorne. Mit heute elf Biersorten vom Pilsener über Weiß- und Festbier bis zu alkoholfreien Varianten soll auch in Zukunft jedem Biergeschmack Rechnung getragen werden.
//gz