

Darmstädter Brauerei

Braustüb'l-Produzent hofft auf die Feste

Die Gastronomie läuft gut an, es fehlen nur noch Veranstaltungen: Trotz hohen Verlusten hat die Darmstädter Privatbrauerei Braustüb'l die größte Einzelinvestition in der Unternehmensgeschichte abgeschlossen.

Von HANS DIETER ERLNBACH



© Grimm, Lena

Im Fass oder in der Flasche: Bier der Darmstädter Privatbrauerei

Auch wenn die Darmstädter Privatbrauerei wie alle anderen Brauereien wegen Corona derzeit schwierige Zeiten erlebt, ist ihr Chef Wolfgang Koehler junior zuversichtlich. Zwar schaut er sorgenvoll in den Herbst, wie er im Gespräch mit der F.A.Z. sagt, doch glaubt er nicht an einen weiteren Lockdown. „Das ist schon bitter“, sagt Koehler junior, wenn er die aktuell deutlich steigenden Corona-Zahlen sieht. Dennoch hofft er, dass die Politik keinen weiteren Lockdown anordnet. „Das wäre für uns der Super-GAU.“

Denn den kann das Unternehmen jetzt nicht gebrauchen: Gerade wurde die größte Einzelinvestition in der Unternehmensgeschichte über drei Millionen Euro abgeschlossen und ein neuer Bierkeller eingeweiht. Die neuen Abfüllanlagen ermöglichen auf rund 400 Quadratmetern künftig einen Ausstoß von 15.000 statt bisher 12.000 Flaschen pro Stunde, zudem spart die moderne Technik Strom und rund neun Millionen Liter Wasser pro Jahr. Unter dem Strich verursacht der Braubetrieb durch die effektivere Produktion etwa 100 Tonnen Kohlendioxid weniger als bisher.

So wenig Bier wie noch nie

Ältere Darmstädter kennen noch das Bier mit der Lok, „Rummel-Bier“ genannt. Die Dampflok war eine Hommage an die unmittelbare Nachbarschaft zum Darmstädter Hauptbahnhof. Später wurde aus dem Rummel-Bier schlicht und einfach das „Darmstädter“. Seit sieben Jahren nennt sich das Bier „Braustüb'l“. Nun füllt die Brauerei mit ihren 64

Mitarbeitern 65.000 Hektoliter jährlich in eigene Flaschen, dazu kommen rund 25.000 Hektoliter für andere Brauereien. Eine solide Basis für das 1847 gegründete Familienunternehmen. „Es ist der Traum eines jeden kleinen Jungen, eine Brauerei zu haben“, hat Wolfgang Koehler, Seniorchef der Darmstädter Privatbrauerei, einmal gesagt. Sein Traum hatte sich erfüllt. Inzwischen führen seine beiden Söhne Wolfgang Koehler junior und Christoph Koehler die Privatbrauerei in der sechsten Generation.



Wissen war nie wertvoller

Sichern Sie sich mit F+ 30 Tage lang kostenfreien Zugriff zu allen Artikeln auf FAZ.NET.

[JETZT F+ LESEN](#)

Als sie die neue Abfüllanlage 2018 geplant hatten und 2019 die Aufträge vergaben, ahnte allerdings noch niemand, was 2020 auf das Land und den Biermarkt zukommen würde: Von März des vergangenen Jahres an wurde die Gastronomie geschlossen, alle Feste abgesagt. Im Schnitt konsumierte jeder Bundesbürger im Jahr 2020 fünf Liter Bier weniger, hat das Statistische Bundesamt ermittelt, insgesamt waren es 87 Liter, so wenig wie noch nie. Gerade eine Privatbrauerei lebe sehr viel von der Gastronomie und von großen Festen, erläutert Wolfgang Koehler junior. Neben der hohen Investition musste das Unternehmen 2020 einen Verlust von rund einer Million Euro verkraften.

Neue Märkte erschließen

Auch dieses Jahr werde es noch nicht ganz für schwarze Zahlen reichen, sagte Koehler, doch man sei zuversichtlich. Die Gastronomie laufe gut an, die Nachfrage nach dem „Braustüb'l“-Bier ziehe deutlich an. „Jetzt brauchen wir nur noch die Veranstaltungen“, sagt Koehler. Wie zum Beispiel das Darmstädter Heinerfest (das dieses Jahr wieder abgesagt wurde), das Fest in der Schweizer Straße in Frankfurt oder Veranstaltungen in der Jahrhunderthalle Hoechst. Hier haben die Darmstädter einen Exklusivvertrag für die Bierlieferung.

Das Unternehmen liefert derzeit Bier vor allem im Rhein-Main-Gebiet in einem Radius von 50 Kilometern um Darmstadt aus. Langsam arbeite man sich auch nach Mainz und Wiesbaden vor, verrät Koehler. Neue Märkte erschließt sich der Familienbetrieb mit Craft-Bieren wie „Mokka Stout“, „India Pale Ale“ oder „Sunlight Hop“. Darüber hinaus gibt es alles,

was eine Brauerei heute braut: helles Bier, Pils, Weizen oder Radler, alles auch alkoholfrei. Wer sich einen Überblick über das Bierangebot verschaffen möchte, kann in dem der Brauerei angegliederten „Braustüb“ zu einem deftigen Darmstädter Essen ein sogenanntes Bierbrett bestellen, auf dem verschiedene Sorten in kleinen Probiergläsern serviert werden.

Quelle: F.A.Z.

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH 2001–2021
Alle Rechte vorbehalten.