



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 02/20 (52)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Die Welt ist fest im Griff der Corona-Krise. In mehreren Schritten wurden die vorbeugenden Maßnahmen, mit denen die rasche Ausbreitung von CoViD-19 bekämpft und die Anzahl der Infektionen reduziert werden sollen, immer strenger.

Zunächst wurden Öffnungszeiten von Restaurants, Bars und Kneipen reduziert, nur wenige Tage später wurden sie völlig geschlossen. Gleichzeitig wurden nahezu alle Großveranstaltungen abgesagt beziehungsweise in eine ungewisse Zukunft verschoben. Der Fassbierabsatz kam dadurch fast völlig zum Erliegen; Brauereien, die auf Fassware gesetzt haben und davon möglicherweise sogar völlig abhängig sind, sind dadurch innerhalb kürzester Zeit in ihrer Existenz bedroht.

Geht es den Betrieben, die sich auf Flaschen und Dosen abstützen denn besser? Getränkemärkte sind von der mittlerweile verfügbaren Schließung von Geschäften und der Ausgangssperre (noch?) ausgenommen; Flaschen und Dosen dürfen weiter verkauft werden. Aber denken wir denn überhaupt nach wie vor daran, nach Bierspezialitäten Ausschau zu halten? Und was ist mit den Craftbier-Bars, den Spezialgeschäften mit eigenem Ausschank, den Veranstaltern von Bierseminaren, den Restaurants, die sich auf Bier- und Speisekombinationen spezialisiert haben, den Organisatoren von Bierfestivals? Von einem Tag auf den anderen bricht der Umsatz ein und sinkt auf fast Null:

„Webshopbestellungen und Direktabholung sind bei uns aktuell die einzigen Einnahmequellen, alles andere ist von Heut auf Morgen auf Null gegangen und wird wohl auch noch viele Wochen und Monate so bleiben“, schreibt beispielsweise Felix vom Endt vom [Orca Brau](#) im Online-Magazin [Hopfenhelden](#).

Umso schöner ist es, zu sehen, dass es in dieser Zeit nicht nur viel Solidarität gibt, sondern auch viele, viele neue Ideen, trotz Ausgangssperre und Geschäftsschließungen den Bierhändlern und -lieferanten, den Gastronomen und Biersommeliers wenigstens in reduziertem Umfang die Möglichkeit zu geben, ihr Geld zu verdienen.

Zahlreiche Bierbars und Bottle Shops verkaufen ihre Dosen und Flaschen nun „kontaktlos“. Man ruft sich per Telefon zusammen oder koordiniert die Bestellungen per eMail, und die individuell zusammengestellten Bierpakete werden an einem vereinbarten Ort, vielleicht im Hinterhof oder in einem Vorraum, bereitgestellt, können dort vom Kunden mitgenommen und online oder per Überweisung bezahlt werden, ohne dass Verkäufer und Käufer sich dafür anfassen müssen. „Kontaktlos“ also nicht im Sinne des Zahlungsverfahrens, sondern ganz klassisch in der physischen Realität.

Viele Händler haben in Windeseile Online-Shops eröffnet. War früher der zeitliche und personelle Aufwand, Pakete individuell und bruchstreu zu packen und zur Post zu bringen, zu hoch, weil nebenbei die Kundschaft im Laden zu versorgen war, ist nun, da fast niemand mehr die Ladengeschäfte besucht, Zeit im Überfluss vorhanden. Solange die Paketdienste noch zuverlässig funktionieren, kommen die Biere nun per Post – ansteckungs- und risikofrei. Und weniger umständlich als bisher noch dazu, denn auch die Paketzusteller haben ihre Verfahren geändert: Niemand muss mehr mit einem schmutzigen Stift den Erhalt des Pakets bestätigen, und der Empfänger ist ausgangssperrenbedingt auch regelmäßig daheim, so dass keine mehrmalige Zustellung oder Deponierung der Pakete an irgendeinem Ort oder beim Nachbarn mehr notwendig ist.

Manche Brauereien und Händler beliefern Privatpersonen in der Region auch direkt, mit dem eigenen Lieferwagen oder sogar mit dem Lastenfahrrad.



David Hertls [Braumanufaktur Hertl](#) liefert persönlich aus, und die ganze Familie wird mit eingebunden.

Verkostungen in fröhlicher Runde und Stammtische finden nun virtuell statt. Zum Stammtisch findet man sich zu verabredeter Zeit vor dem Bildschirm und der Kamera ein, trinkt sein Bier am Schreibtisch, im Wohnzimmer oder gar im Kinderzimmer, statt an der Theke, und philosophiert über all die bierigen Dinge, die man sonst in der Bar diskutiert hätte. Manche Gastronomen laden auch Fachleute ein, die sich ihrerseits von zuhause aus aufschalten und Vorträge halten, Diskussionsbeiträge liefern und ihr wertvolles Wissen teilen.

Selbst Bierseminare sind online möglich. Mit etwas zeitlichem Vorlauf werden Verkostungspakete geschnürt und per Post zugestellt. Sieben Bierspezialitäten zu einem bestimmten Thema, plus ein oder zwei schöne Verkostungsgläser. Oder ein Paket mit Bier und Schokolade, ein anderes mit Bier und Käse – die Möglichkeiten sind schier unendlich.

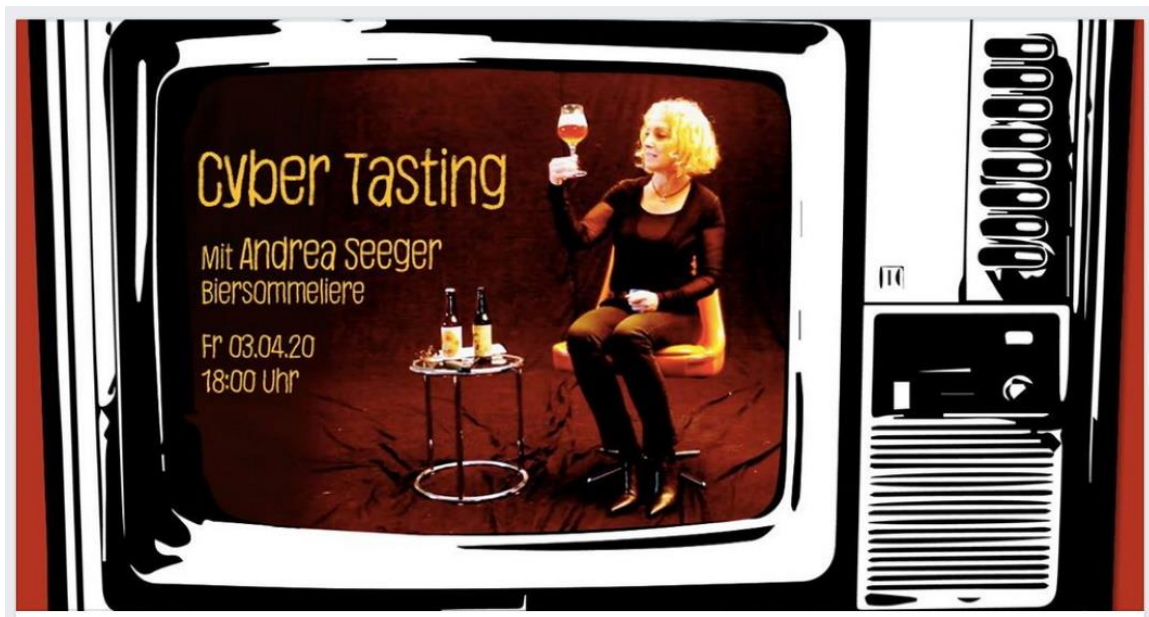
Der Paketdienst bringt das Paket, und zum vereinbarten Seminartermin sitzen wir vor dem Bildschirm, haben den Laptop auf den Küchentisch oder das Bücherregal gestellt, vielleicht auch mit dem großen Fernseher verbunden, und gebannt lauschen wir den Worten der Biersommeliers, die mit uns gemeinsam die Biere und sonstigen Spezialitäten verkosten.

Skype, Instagram, Facebook, ja selbst WhatsApp, das nur auf dem winzigen Telefonbildschirm funktioniert – es ist so einfach, sich virtuell zusammenschalten und gemeinsam ein Bier zu trinken.

Wir sollten all diese Möglichkeiten nutzen! Wer weiß, wie lange die Restriktionen noch aufrechterhalten werden müssen? Wer weiß, wann die Bierbars und Bottle Shops wieder öffnen? Wer weiß, wann wir uns wieder zu Bierseminaren treffen können? Und – wer weiß, wie viele unserer Bierfreunde, -händler und -gastronomen die Zeit des „Lockdowns“ ohne diese Maßnahmen überstehen könnten?

Es besteht das große Risiko, das die Kreativbierszene unter den Abschottungsmaßnahmen und Restriktionen so leidet, dass sie bereits in wenigen Wochen oder Monaten nur noch ein Schatten ihrer selbst sein wird. Kleine Brauereien werden schließen müssen, der Spezialbierhändler in unserer Region, der mit Mühe und Not und viel Eigenkapital sein Geschäft gerade erst aufgebaut hat, wird in die Insolvenz gehen, und der Biersommelier, der seinen Lebensunterhalt mit Bierseminaren und -verkostungen bestreitet, wird sich einen völlig anderen Beruf suchen.

Wollen wir das?



Andrea Seegers [Craftbeer Lodge](#) liefert Verkostungspakete per Post und organisiert dann ein Cyber-Tasting vor dem Bildschirm.

Nein. Also lasst uns innovativ und offen bleiben, neue Wege finden, die kreative Bierszene am Leben zu halten und die von unserem Bierkonsum abhängigen Menschen unterstützen. Das verkehrteste wäre jetzt, kistenweise Industriebier aus dem großen Getränkemarkt zu bunkern und abzuwarten, bis die Corona-Krise vorüber ist. Dann wird es nach der Krise keine Kreativbierszene mehr geben, auf die Corona-Krise würde die Bier-Krise folgen und die Bierrevolution würde noch einmal ganz von vorne beginnen müssen.

In diesem Sinne: Genießen wir unser Lieblingsgetränk so gut es geht miteinander auf virtuellem Wege, unterstützen wir unsere Bierlieferanten auch und besonders gerade jetzt, und freuen wir uns auf die Zeit nach Corona, wenn wir uns wieder in der Realität treffen und gemeinsam genießen können!

Zum Wohl!

Volker

P.S. Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten, und ich würde mich über Kommentare und Diskussionen auf meiner Homepage sehr freuen. Ich würde mich ebenfalls sehr freuen, mal einen Artikel oder Bericht aus Eurer Feder auf meiner Seite zu veröffentlichen – wenn Ihr also den Drang verspürt, Eure bierigen Erfahrungen mit der Welt zu teilen, dann kontaktiert mich doch einfach per [eMail](#). Und schließlich: Alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Geschichten findet Ihr am Ende dieses Newsletters; und einen ausführlichen Kalender der kommenden bierigen Ereignisse [hier](#).

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 02/20 (52)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

Corona has taken the whole world in a stranglehold. Step by step, the preventive measures to fight the rapid spread of CoViD-19 and to reduce the number of infections became stricter.

First, the opening hours of restaurants, bars and pubs were reduced, only a few days later the venues were completely closed. At the same time, almost all major events were cancelled or postponed to an uncertain date far in the future. As a result, the draft beer sales came to a complete standstill; within a very short time, breweries that have relied on casks and KEGs and in some cases may even be completely dependent on them are threatened in their existence.

Are the companies that rely on bottles and cans better off? Bottle shops are (yet?) exempt from the lock down and curfew; beverages in bottles and cans can still be sold over the counter. But do we, the customers, still have an open mind for beer specialties? And what about the craft beer bars, the bottle shops with their own taps, the organizers of beer seminars, the restaurants that specialize in beer and food pairing, the organizers of beer festivals? From one day to the next, sales collapse and drop to almost zero:

“Web shop orders and direct pick-up are currently the only sources of income for us, everything else has gone to zero from one day to the other, and it will probably remain zero for many weeks and months,” writes Felix vom Endt from [Orca Brau](#), in the German online magazine [Hopfenhelden](#).

At least, we can see not only a lot of solidarity in this hard times, but also many, many new ideas, giving beer dealers and suppliers, restaurants and beer sommeliers at least to a limited extent the possibility to make money – despite curfews and lock downs.



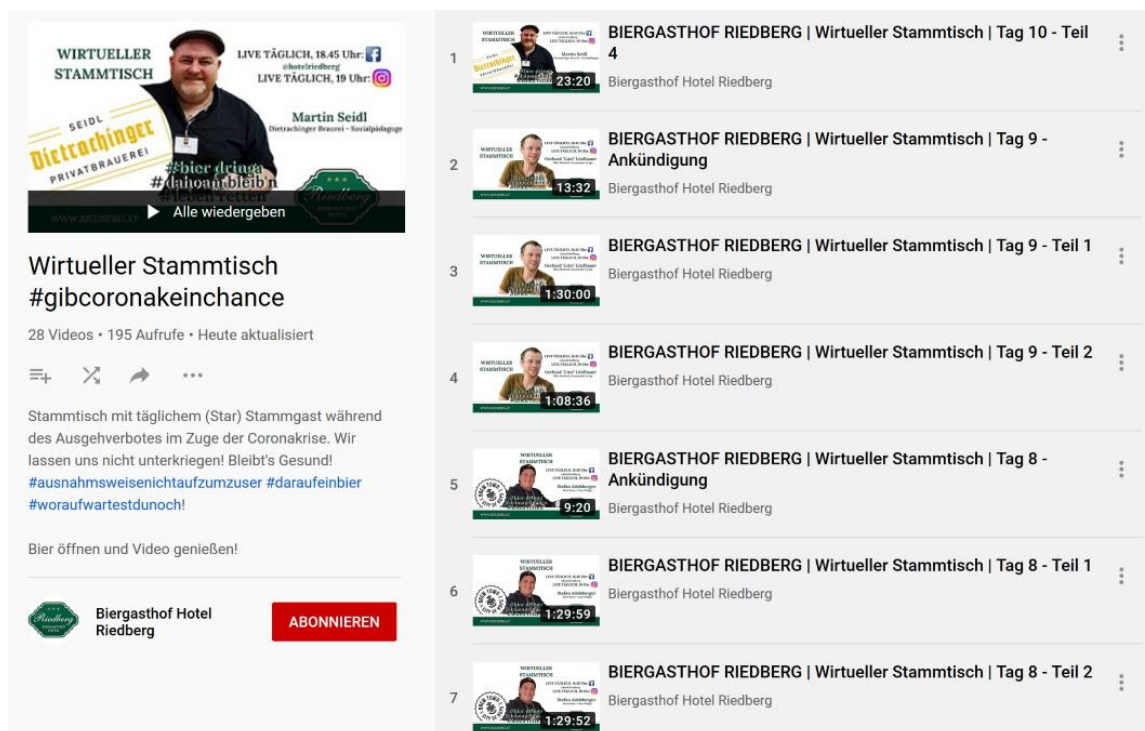
Kolja Gigla's [Mashsee Brewery](#) from Hanover donates 20 ct of each sold bottle to the landlords, who don't have turnover anymore.

Numerous beer bars and bottle shops sell their cans and bottles now “contactless”. You call each other by phone or coordinate the orders by email, and the individually composed beer boxes are put at an agreed location, perhaps in the backyard or in a vestibule, where they can be taken away by the customer and paid online or by bank transfer without the sellers and buyers having to handle it. Hence, “contactless” not in the sense of the payment process, but in its classic meaning in physical reality.

At lightning speed, many retailers have opened online shops. In the past, the effort in time and manpower required to pack individual parcels, to protect the bottles shatterproof, and to bring the boxes to the post office was too much – it was way easier and more efficient to focus on the customers in the shop. But now, that almost no one visits the shops anymore, there is plenty of time. As long as the parcel services are still working reliably, the beers will now be sent by post – free from any risk of infection. And less cumbersome than before, too, because the parcel deliverers have also changed their procedures: Nobody has to confirm the receipt with a dirty pen anymore, and due to curfews, the recipient is regularly at home, so that the parcels don't have to be delivered or deposited elsewhere, for example at the neighbours.

Some breweries and retailers even supply private individuals in the hood directly, with their own delivery van or even with a cargo bike.

Tasting rounds and regulars' tables (Stammtische) are now taking place virtually. The regulars meet in front of the screen and the camera at an appointed time, drink their beers at the desk, in the living room or even in the children's room instead of sitting at the counter, and yet they muse and talk about all the beery things that would otherwise have been discussed at the bar. Some landlords invite experts who, in turn, connect from home and give virtual lectures, make contributions to discussions and share their valuable knowledge.



Every evening, Karl Zuser, landlord of the Austrian [Gasthof Riedberg](#), organizes virtual regulars' tables (Stammtische) with beer VIPs.

Even beer seminars are possible online. Some days in advance, tasting packages will be put together and delivered by mail. Seven specialty beers on a specific theme, plus one or two beautiful tasting glasses. Or a package with beer and chocolate, another one with beer and cheese – the possibilities are almost endless.

The parcel service delivers the parcel, and on the agreed seminar date we sit in front of the screen, put the laptop on the kitchen table or the bookshelf, maybe connect it to the big TV screen, and then we listen spellbound to the words of the beer sommeliers who explain the beers and other specialities and share their impressions with us.

Skype, Instagram, Facebook, even WhatsApp, which only works on the tiny phone screen – it's so easy to connect virtually and have a beer together.

We all should make use of these options! Who knows how long the restrictions will have to be maintained? Who knows when the beer bars and bottle shops will open again? Who knows when we can meet again for beer seminars? And – who knows how many of our beer friends, retailers and landlords would survive the lock down period without us using these mitigating options?

There is a great risk that the creative beer scene will terribly suffer from the lock down and other restrictions, leading to a situation that in a few weeks or months it will only be a shadow of itself. Small breweries will have to close, the specialized beer dealer in our region, who has just started up his business with a lot of effort and a lot of equity, will go bankrupt, and the beer sommelier, who usually earns his living with beer seminars and tastings, will have to look for a completely different profession.

Do we really want that?

Of course not! So let's stay innovative and open, find new ways to keep the creative beer scene alive and support people who are dependent on our beer consumption. The worst thing now would be to store crates of industrial beer from the large beverage markets and wait until the Corona crisis is over. Then, after the crisis, there will be no creative beer scene anymore, the Corona crisis would be followed by the beer crisis and the beer revolution would have to start all over again.

In this sense: Let's enjoy our favourite drink as well as possible virtually, let's support our beer suppliers especially now, and let's look forward to the time after Corona when we can meet again in reality and enjoy our beers together!

Cheers!

Volker

P.S. I hope you will enjoy reading my short stories and reports, and I am looking forward to reading your comments and discussions on my homepage. I would even gladly appreciate to publish some articles and reports penned by you – so if you feel an urge to tell the world about your beer experiences, feel free to contact me via [eMail](#). And finally: All stories published or reconstructed since the last edition of my newsletter can be found at the end of this newsletter, and a detailed calendar of upcoming beery events [here](#).

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).

List of recently added entries:

Gordon Biersch Brewing Company (Courtyard by Marriott) [update], 30th September 2018 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=10172>)

Volker R. Quante: Definitiv unwiderstehlich, 15th June 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30499>)

Volker R. Quante: It's irresistible. Definitely, 15th June 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30514>)

Die Sondertour de Bier 2019: Sulzbach-Rosenberg – Annafest, 21st July 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30296>)

The Sovereign, 31st October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30309>)

Red Bear Brewing Co., 1st November 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30473>)

Bluejacket Brewing Co., 2nd November 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30588>)

Gordon Biersch Brewing Company (Navy Yard), 2nd November 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30632>)

Public House Brewing Company: Rolla R&D Brewpub, 4th November 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30658>)

Ember, 8th November 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30689>)

Theresienbrauerei und Gaststätte GmbH [update], 3rd February 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=4033>)

Beer Nuggets: Gaffel Fastenbier – Flüssiges bricht Fasten nicht. – Liquida non frangunt ieiunum., 29th February 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30280>)

Xaver – Die Brauerei [update], 29th February 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3402>)

Gordon Biersch Brewing Company (Navy Yard) [update], 1st March 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30632>)

Tag der offenen Flasche, 6th March 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30410>)

1. Sonthofer Bierseminar, 9th March 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30527>)

KommproBier [update], 13th March 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24927>)

Horst Dornbusch: Die Biersorten der Brauwelt, 15th March 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30581>)

Brauwelt – Wochenzeitschrift für das Getränkewesen, 28th March 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30714>)



Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei
Imnhof 2
87 547 Burgberg im Allgäu
Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
blog.brunnenbraeu.eu