



## Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 01/21 (59)

### Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Weihnachten und Silvester sind vorbei. Die vermutlich merkwürdigsten und insbesondere für viele belastendsten Feiertage seit Jahrzehnten. Manche mögen es genossen haben, von der Verwandtschaft verschont geblieben zu sein und im kleinsten Kreis der Lieben gefeiert zu haben. Andere werden sich vor Sorgen zerfressen haben.

Eine ganze Branche, eine, die mir besonders am Herzen liegt, kämpft am Anfang dieses Jahres um ihr Überleben. Brauer, Gastronomen, Hotelbetriebe – sie alle leiden derzeit unter den coronabedingten Auflagen, die in der Politik unter dem falschen Begriff „Lockdown“ laufen, unter Handels- und Kontakteinschränkungen und unter der Reduktion des gesellschaftlichen Lebens auf das zum Überleben Notwendige. Zwar gibt es Wirtschaftshilfen, aber die können kein Allheilmittel sein und werden zum Teil auch durch eine überbordende behördliche Bürokratie erschwert, wenn nicht gar erstickt.



**Geschlossen!**

Gelegentlich hört man daher den Ruf, die Bewirtschaftungsbeschränkungen so rasch wie möglich wieder zu lockern. Aber ob das angesichts der nach wie vor rasant steigenden Infektionszahlen der richtige Ansatz ist?

Oft lese ich, dass es ja gar nicht die Gastronomie gewesen sei, die die Infektionen verbreitet hat. Man hätte hervorragende Hygienekonzepte gehabt, und es sei doch deutlich geworden, dass nur bei wenigen (niedrige einstellige Prozentzahlen!) Coronafällen die Infektion auf einen Besuch in der Gastronomie zurückzuführen sei.

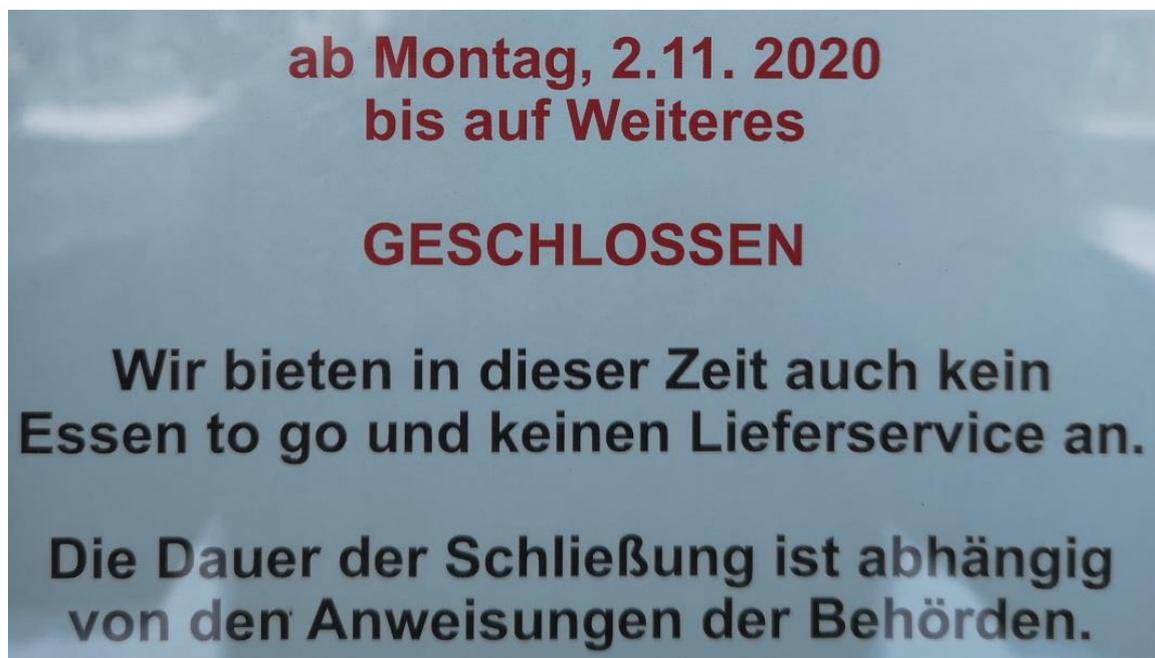
Ob das alles so stimmt?

Natürlich, bei rund 75% der Infektionen wissen wir nicht, wo sie stattgefunden haben – das Nachverfolgen der Infektionsketten ist leider eine nicht zu bewältigende Sisyphus-Arbeit. Aber gerade, weil wir nicht wissen, wo diese 75% Ansteckungen erfolgt sind, können wir nicht ausschließen, dass ein großer Anteil davon eben doch in der Gastronomie passiert ist. Ob beim Essen oder beim Trinken: Menschen sitzen sich ohne Mundschutz gegenüber, sprechen miteinander, atmen sich an, räuspern und husten. Das perfekte Schreckensszenario unter Coronabedingungen – auch wenn die vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen eingehalten werden.

Aber selbst das werden sie oft nicht. Es ist zwar nur meine anekdotische Evidenz, aber ich habe in den Sommer- und Herbstmonaten in vielen Gastronomiebetrieben beobachten können, dass die Hygienekonzepte auf dem Papier zwar perfekt aussahen, in der gelebten Praxis aber nicht. Das Servicepersonal trägt den Mund-Nase-Schutz am Kinn, im Desinfektionsmittelspender ist nur Wasser, eine Registrierung der Gäste findet nicht statt, und wenn an einem der aufgelockerten Tische alle Plätze belegt sind, dann wird halt noch ein zweiter Tisch rangeschoben oder einfach zusammengerückt. Kuckt ja gerade keiner.

Die Dame oder der Herr an der Kasse nimmt den Mundschutz ab, um besser verstanden zu werden. Der Gast nebenan muss niesen und reißt sich vorher schnell die Maske ab, damit er sie nicht vollrotzt. Lieber sprüht er ihn, den Rotz, quer über den Tisch und durch den Raum. Die Servierkraft schwitzt, und an der Innenseite ihres Klarsichtvisiers kondensiert ihre Atemluft, rinnt in Tröpfchen herab und tropft auf das Tablett mit den Biergläsern, das sie auf den Tisch stellt.\*

Mir waren es, ehrlich gesagt, zu viele schwarze Schafe in der Gastronomie, und ich habe meine Biergarten- und Brauereibesuche schon vor den verschärften Auflagen fast ganz eingestellt.



**Zu!**

Natürlich habe ich damit zu den wirtschaftlichen Schwierigkeiten der Branche beigetragen, blicke aber dennoch mit Unverständnis auf die lauten Klagen der Lobbyverbände wie der Dehoga oder anderen Organisationen im Horeca-Bereich. So sehr die Brauer und Gastronomen nun mein Mitgefühl haben, so sehr frage ich mich:

Wo waren alle die, die jetzt die Energie aufbringen, gegen die Bewirtschaftungsbeschränkungen zu kämpfen? Woran haben sie sich in den letzten Wochen abgearbeitet? Wer hat gegen die zahlreichen schwarzen Schafe gekämpft, die sich einen Scheiß um die Hygienevorschriften und die Abstandspflicht gekümmert haben?

Wenn die Lobbyverbände und -organisationen diesen Kampf versäumt oder gar bewusst vermieden haben, um einzelne Betriebe trotz deren Dummheit oder Unwilligkeit nicht zu denunzieren, sind sie zumindest in Teilen mitverantwortlich, dass die nun beschlossenen Maßnahmen alle mit Brachialgewalt treffen, auch die Betriebe, die die Hygienebestimmungen sorgfältig umgesetzt haben. Sehr schade. Vieles hätte im Vorfeld vermieden werden können, wäre die Branche geschlossen als Vorbild voran- und gegen die schwarzen Schafe in den eigenen Reihen vorgegangen.

Ganz schlimm war es an den letzten beiden Tagen vor Inkrafttreten der Schließungsverordnungen. Es wurde teils sehr aggressiv darum geworben, dass möglichst viele Gäste zum „Restetrinken“ und „Fässerleeren“ kommen,

obwohl genau durch dieses „Torschlusspaniktrinken“ das Infektionsrisiko noch einmal kräftig erhöht und auf die Hygienekonzepte gepfeifen wurde.

Jetzt tut es mir leid für jeden ehrlichen und bemühten Wirt, jede engagierte und sorgfältig handelnde Gastronomin, jeden betroffenen Brauer und jede betroffene Brauerin. Die schwarzen Schafe haben Euch in die Suppe gespuckt und Ihr habt es – leider – zugelassen. Ging es wirklich darum, auf möglichst kreative Art und Weise die letzten Lücken in den Regelungen zu nutzen, um doch noch irgendwie ein paar Gäste mehr zu bewirten (Dinner im Wohnmobil o.ä.), oder hätten nicht alle von Anfang an Kontakte vermeiden, zumindest aber noch weiter reduzieren müssen? Jeder, der eine Regelungslücke gesucht und ausgenutzt hat, hat sich am Anstieg der Infektionen (und damit an der Verlängerung und Verschärfung der Maßnahmen und Auflagen) mitschuldig gemacht.

Wie wäre es, wenn die Lobbyverbände sich nun einmal um Schadensbegrenzung bemühen würden, um Objektivität, um Kreativität und um Konstruktivität? Um Unterstützung beim Finden neuer Konzepte, die nicht auf Regelungslücken zielen, sondern im Verständnis der Ziele der Bewirtungsbeschränkungen wirklich innovativ sind? Aber auch um gerechtere Verteilung der staatlichen Hilfen! Um Glaubwürdigkeit angesichts des lauten und scheinheiligen Gejammers einiger, die, weil sie 75% ihres Vorjahresumsatzes und nicht ihres Vorjahresgewinns (!) erstattet bekommen haben, sich damit eigentlich gut sanieren konnten, genauso wie angesichts derer, die ihre Umsätze in den letzten Jahren aus steuerlichen Gründen oft über den Rand der Legalität hinaus kleingerechnet hatten und nun selbst schuld sind, wenn sie nur wenig Unterstützung bekommen?\*

Puh, es läuft einiges verquer, habe ich das Gefühl, und als Kunde und Gast stehe ich davor und hoffe, dass es der Branche vielleicht doch noch gelingt, einen ehrlichen und gemeinsamen Weg zu gehen, um den Guten zu helfen, die Coronakrise zu überstehen, und den schwarzen Schafen auch ins Gesicht zu sagen, dass sie das sind, was sie sind: Schwarze Schafe. Wenn nicht, dann Sorge ich mich, dass viele von den Guten nicht überleben werden. Und das wäre unendlich schade.

Warten wir's ab. 2021 wird es uns bald zeigen, wie es in der Branche weitergeht.

Zum Wohl und bleibt gesund!

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.

\* Ihr glaubt, dass nur ich das so empfinde, dass ich überkritisch bin? Oh, nein, ich zitiere mal aus dem Editorial der Zeitschrift craft beer No 14, in dem der Herausgeber Boris Georgiev schreibt: „**Jeder, der die geltenden Regeln nicht einhält, bzw. nicht eingehalten hat, ist ein Arschloch.** Muss man mal so deutlich sagen. (...) Eine besondere Schuld betrifft die schwarzen Schafe der Branche, die sich über Sperrstunden und Abstandsregeln hinweggesetzt haben und mit ein Grund dafür sind, dass Betriebe, die alle Regeln eingehalten haben, nun dennoch geschlossen sind.“ (Fettdruck im Original)

\*\* Sehr schön ein Zitat von Eric Bergmann in einem Interview in [nomyblog](#): „Und wenn ich an dieser Stelle ganz ehrlich sein darf? Wer aufgrund einer fantasievollen Buchhaltung der letzten Jahre nun kotzt und nur ein kleines Stück vom Kuchen abbekommt, den verstehe ich nicht. Haben diese ‚Kollegen‘ ihre vorgezogene, selbst abgeschöpfte Hilfe doch bereits erhalten.“



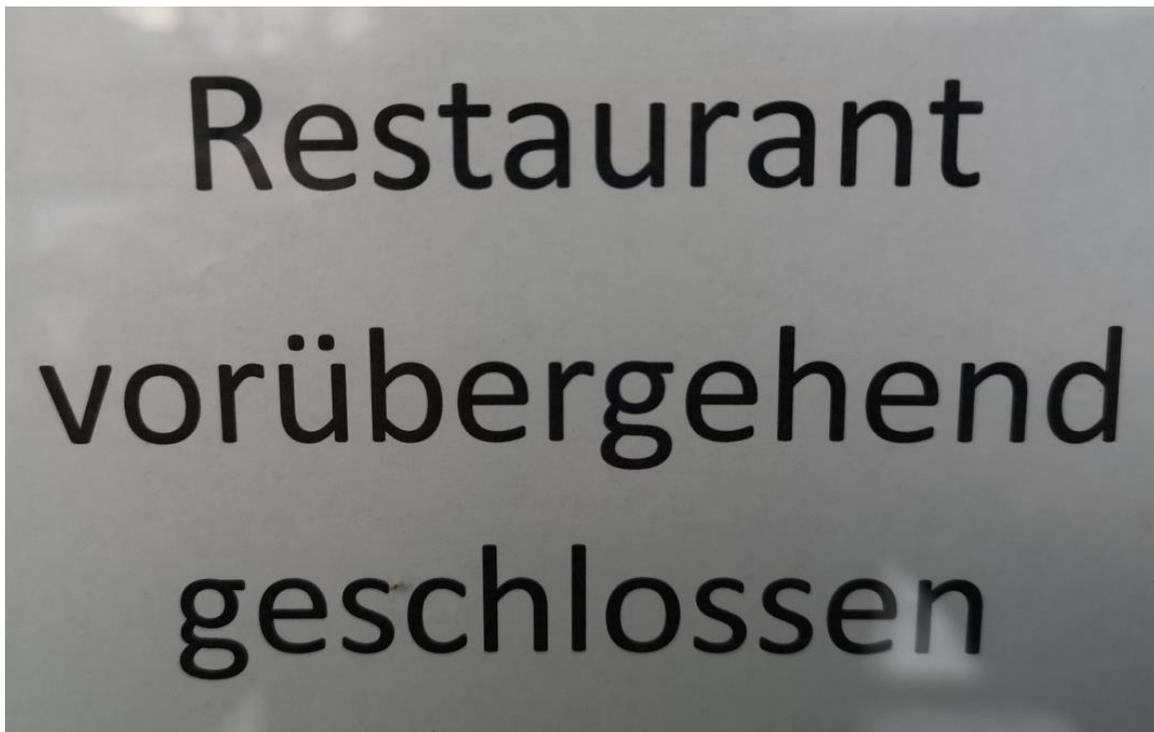
## **Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 01/21 (59)**

### **Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!**

(auf Deutsch siehe oben)

Christmas and New Year's Eve are over. Probably the strangest and, for many, the most stressful holidays in decades. Some may have enjoyed being untroubled by relatives and having celebrated only in a small circle of their very beloved ones. Others may have been eaten away with worry.

An entire industry, one that is particularly close to my heart, is struggling to survive at the beginning of this year. Brewers, restaurateurs, hotels – they are all currently suffering from the corona-related restrictions, which in politics run under the false term “lockdown”, from trade and contact restrictions and from the reduction of social life to a level that only allows absolutely necessary basic needs. There is economic aid, indeed, but it cannot be a panacea and is in some cases made very difficult to get, sometimes terribly cumbersome, by excessive administrative bureaucracy.



#### **Shut!**

Occasionally, we can hear the calls to relax the restrictions in the hospitality sector as soon as possible. But would that be the right approach in view of the rapidly increasing number of infections?

I often read that it wasn't the gastronomy at all that spread the infections. The hospitality sector had excellent hygiene concepts, and it had become clear that only in a few corona cases (low single-digit percentages!) the infection could be traced back to a visit at a restaurant or bar.

Can this really be true?

Of course, there are about 75% infections of which we don't know where they took place – unfortunately, tracking the infection chains is a Sisyphean task that cannot be mastered by the authorities. But precisely because we don't know where these 75% infections stem from, we cannot rule out that a large proportion of them happened in the

hospitality sector. What happens whilst eating out or drinking: People sit across from each other without a face mask, talk to each other, breathe, clear their throats and cough. The perfect horror scenario under corona conditions – even if the prescribed hygiene measures are observed.

But even that is not the case. It is only my anecdotal evidence, but in the summer and autumn months I was able to observe in many restaurants that the hygiene concepts looked perfect on paper, but not in practice. The service staff wears mouth and nose protection on their chin, there is only water in the disinfectant dispenser, guests are not registered, and if all seats at one of the loosened-up tables are occupied, then a second table is pushed over or the people just move closer together. Shhh! Nobody is watching right now.

The lady or the gentleman at the cash register takes off the face mask in order to be better understood. The guest next door feels the urge to sneeze and quickly tears off his mask beforehand so that he doesn't spit into it. He'd rather spray his snot over the table and across the room. The waitress sweats, and the air she breathes condenses on the inside of her clear visor, trickles down in droplets and drips onto the tray with the beer glasses that she places on the table.\*

To be honest, for me, there were too many black sheep in the hospitality sector, and I almost completely stopped visiting beer gardens and breweries even before the stricter restrictions came into force.



Closed!

Acting this way, I have, of course, contributed to the economic difficulties in the sector, yet I'm looking with incomprehension at the loud complaints of lobby associations such as Dehoga or other organizations in the horeca sector. As much as the brewers and restaurateurs have my sympathy, I wonder:

Where were all those who now have the energy to fight the restrictions in the hospitality sector? What have they done in the last few weeks before? Who fought against the numerous black sheep who didn't give a shit about hygiene regulations and the obligation to keep physical distance?

If the lobby associations and organizations have neglected this fight or even deliberately avoided it in order not to denounce individual companies despite their stupidity or unwillingness, then they are at least partly responsible for the fact that the measures now put into place hit everyone with brute force, including those companies that have carefully implemented the requested hygiene regulations over summer. It's a shame. Much could have been avoided in advance if the hospitality sector had set a good example and acted against the black sheep in its own ranks.

Really bad it was during the last two days before the curfew came into force. Many bars and beer gardens were very aggressively advertising that as many guests as possible should come to “drink the leftovers” and “empty the barrels”, although precisely this “last minute panic drinking” increased the risk of infection once more and led to ignoring of all hygiene concepts.

Now I feel sorry for every honest and hard-working landlady, for every committed and carefully acting restaurateur, for every affected brewer. The black sheep queered your pitch, and you – unfortunately – allowed them to do so. Was it really necessary to exploit the last loopholes in the regulations in the most creative way possible, just to somehow cater to a few more guests (offering dinners in the motorhome, etc.), or should not everyone have avoided contacts from the very beginning, latest after hearing about a planned curfew? Everyone who has sought and found a loophole has been complicit in the increase in infections (and thus in the extension and tightening of the curfew measures).

Wouldn't it be good idea now, if the lobby associations were to endeavour limiting the damage, and trying to act with objectivity, creativity, and constructiveness? Providing support in finding new concepts that do not target regulatory loopholes, but are really innovative in applying hospitality restrictions with focus on the desired effects? But also fighting for a fairer distribution of state aid and for credibility in a period, when loud and hypocritically whining landlords and ladies complain that they were reimbursed “only” 75% of their previous year's sales (not their previous year's profit!), even if this allows them in many cases to reorganize themselves very well? And finally, telling the truth about those who have discounted their sales during the last years in a creative way in order to save taxes and are now facing the consequences of their fraud?\*\*\*

Phew, I have the feeling things are going wrong, and as a customer and guest I stand here and hope that the hospitality sector may still succeed in finding a common and honest way ahead by helping the good guys and girls getting through the corona crisis and telling the black sheep among them right in their faces that they are what they are: Black sheep! If the sector fails, then I worry that many of the good guys' and girls' businesses won't survive the crisis. What a pity!

Let's wait and see. 2021 will soon show us how the situation further develops.

Cheers and stay healthy and sane!

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](#).

\* You think that it is just me who feels this way and that I might be overly critical? Oh, no! Let me quote from the editorial in the Craft Beer Magazine No 14, in which the editor Boris Georgiev writes: “**Anyone who does not or did not comply with the applicable rules is an asshole.** It must be said so clearly. (...) Particularly guilty are the black sheep in the sector, who ignored curfew and distance rules and are one of the reasons why those companies that have complied with all the rules are now closed, too.” (bold in the original, translation by me)

\*\* A very nice quote from Eric Bergmann in an interview in [nomyblog](#): “And if I may be completely honest at this point? I don't understand anyone who is sick over the fact that he only gets a small piece of the cake due to his imaginative bookkeeping of the last few years. Have these 'colleagues' already received their early, self-skimmed help, after all, haven't they?” (translation by me)

## List of recently added entries:

- [Brauerei Grohe](#) [transferred from my outdated website], 10<sup>th</sup> April 2006
- [1. Bad Nauheimer Gasthausbrauerei](#) [transferred from my outdated website], 27<sup>th</sup> July 2006
- [Küppers Kölsch Brauerei](#) [restored from my crashed website], 19<sup>th</sup> October 2006
- [Zwiefalter Klosterbräu](#) [transferred from my outdated website], 4<sup>th</sup> May 2010
- [VIII. Konkurs Piw Domowych w Żywcu \(Polska\)](#) [transferred from my outdated website], 20<sup>th</sup> June 2010
- [Feldschlösschen AG](#) [transferred from my outdated website], 11<sup>th</sup> February 2012
- [Liebesbier](#), 6<sup>th</sup> October 2020
- [BernardiBräu / Bier Alp](#) [update], 10<sup>th</sup> October 2020
- [Brauhaus Zils](#) [update], 20<sup>th</sup> October 2020
- [Bieraria Tschlin](#), 25<sup>th</sup> October 2020
- [Die Bergbrauer](#), 25<sup>th</sup> October 2020
- [Beer Nuggets: Birra Toccalmatto \(Verkostung\) – Trägt die Brauerei ihren Untertitel „The Beer Freak Show“ mit Recht?](#), 7<sup>th</sup> November 2020
- [Beer Nuggets: D’r Bündlittbock et.al. – Die GENUSS.bier.pur Edition 2020 und weitere](#), 11<sup>th</sup> November 2020
- [Nachruf Andreas Richter](#), 18<sup>th</sup> November 2020
- [7. Virtueller Stammtisch 2.0](#), 24<sup>th</sup> November 2020
- [Fein&herb](#), 27<sup>th</sup> November 2020
- [Markus Fohr: Besser leben mit Bier](#), 27<sup>th</sup> November 2020
- [Thomas Horne: Norges 100 beste Øl 2018](#), 29<sup>th</sup> November 2020
- [9. Virtueller Stammtisch 2.0](#), 1<sup>st</sup> December 2020
- [Juleøl \(Lese- und Hörprobe\)](#), 6<sup>th</sup> December 2020
- [„Schoppebräu Aktion Super Fresh“ \(2\)](#), 11<sup>th</sup> December 2020
- [Günther Thömmes: Tage des Hopfens, Tage des Zorns](#), 14<sup>th</sup> December 2020
- [13. Virtueller Stammtisch 2.0](#), 15<sup>th</sup> December 2020
- [Spezialitäten und Produkte rund ums Bier](#), 18<sup>th</sup> December 2020
- [KommproBier](#) [update], 18<sup>th</sup> December 2020
- [Digitales Biertrinken](#), 19<sup>th</sup> December 2020
- [15. Virtueller Stammtisch 2.0](#), 22<sup>nd</sup> December 2020
- [„Schoppebräu Aktion Super Fresh“ \(3\)](#), 24<sup>th</sup> December 2020
- [Jørn Idar Almås Kvig: Den Norske Ølboka](#), 27<sup>th</sup> December 2020
- [Yankee & Kraut \(Verkostung\)](#), 28<sup>th</sup> December 2020
- [16. Virtueller Stammtisch 2.0](#), 29<sup>th</sup> December 2020
- [Bier-Gelüste](#), 2<sup>nd</sup> January 2021



**Brunnenbräu® Bier-Blog und ehem. Hausbrauerei**  
**Imnhof 2**  
**87 547 Burgberg im Allgäu**  
**Bundesrepublik Deutschland**  
**+49 176 4570 9422**  
[cbo@brunnenbraeu.de](mailto:cbo@brunnenbraeu.de)  
[blog.brunnenbraeu.eu](http://blog.brunnenbraeu.eu)