



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 03/24 (79)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

„Das wird überall gerne getrunken – das ist eines der meistverkauften Biere in Deutschland. Was gibt es denn daran auszusetzen?“ Die Bedienung schaut mich fragend an. Und alles nur, weil ich in dem hervorragenden Restaurant am See gefragt habe, ob es außer dem Industrie-Lager, dessen Reklame überall auf der Terrasse auf den Sonnenschirmen zu sehen ist, noch anderes Bier zum Essen gebe.

Tja, das ist natürlich eine Begründung. Wenn das das meistverkaufte Bier ist, dann kann es natürlich nicht schlecht sein. Aber heißt das denn im Umkehrschluss auch, dass es dann gut sein muss?



ein Raspberry Banana White Choc Shake Ice Cream Sour gehört sicher nicht zu den meistverkauften Bieren ...

Wenden wir die gleiche Argumentation doch einmal auf das Essen an. Welches ist das meistverkaufte Gericht in Deutschland? Currywurst mit Pommes? Döner „mit viel scharf“? Oder ein doppelter Burger aus dem „Imbiss zur Goldenen Möwe“? Vermutlich irgendetwas in dieser Richtung. Käme das Restaurant am See da auch auf die Idee, nur ein einziges Gericht anzubieten – mit der Begründung, es sei das meistverkaufte in Deutschland?

Wohl eher nicht.

Wir können uns das weder beim Essen vorstellen, noch beim Wein. Warum akzeptieren wir es dann so oft beim Bier? Was hindert uns daran, in einer solchen Situation den Mund aufzumachen und – natürlich in höflicher Weise, denn die Bedienung kann ja am allerwenigsten dafür – unseren Unmut kundzutun? Vielleicht auch mal konkret einen Vorschlag zu machen?

Klar, viele gastronomische Betriebe haben Knebelverträge, die sie an die Produkte einer einzigen Brauerei binden – die hat nämlich oft das ganze Interieur, die Sonnenschirme und Biergarnituren im Biergarten und die Zapfanlage bezahlt. Aber dann muss es von dieser einen Brauerei trotzdem nicht nur ein einziges Bier sein – mit ganz wenigen Ausnahmen produzieren auch die Großbrauereien doch eine ganze Reihe unterschiedlicher Biere – von hell bis dunkel, von leicht bis stark, von malzig bis bitter.

Haben wir als Kunden und Gäste so viel Macht? Können wir uns vorstellen, so hartnäckig immer wieder nachzufragen, dass der Gastronom sich doch mal auf einen Versuch einlässt, sein Angebot auszuweiten?

Lasst es uns doch probieren!

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 auf der Startseite meines Blogs.

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



Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 03/24 (79)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

“It’s popular everywhere – it’s one of the best-selling beers in Germany. What’s wrong with it?” The waitress looks at me with questioning eyes. And all because I asked in the excellent restaurant by the lake whether there was any other beer to go with my meal – apart from the industrial lager, whose advertising can be seen all over the terrace on the parasols.

Well, that’s a justification, of course. If that is the best-selling beer, then of course, it cannot be bad. But does that mean, conversely, that it has to be good?



an Original XX Golden Beer Matured in Speyside Single Malt Whisky Casks will certainly not be one of the best-selling beers

Let's apply the same rationale to food. What is the best-selling dish in Germany? Currywurst with chips? Kebab "with lots of spice"? Or a double burger from the "American Diner 'The Golden Seagull'"? Probably something along these lines. Would the restaurant by the lake even think of offering just one dish – justifying this by stating that it is the best-selling food in Germany?

Probably not.

We can't imagine that happening with food or wine. So why do we accept it so often if it happens with beer? What prevents us from speaking up in such a situation and – in a polite manner, of course, because it's not the waiter's or waitress's fault – expressing our displeasure? Maybe even make a concrete suggestion?

Of course, many establishments have adhesion contracts that bind them to the products of a single brewery – this brewery has often paid for the entire interior, the parasols and furniture in the beer garden, and the tapping system. But then it doesn't have to be just one beer from this one brewery! With very few exceptions, even the large breweries produce a whole range of different beers – from light to dark, from light to strong, from malty to bitter.

Do we as customers and guests have that much power? Can we imagine asking so persistently again and again that the landlord or landlady will make an attempt to expand his or her beer range?

Let's give it a try!

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 on my blog's homepage.

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

List of recently added entries:

[Neuenahrer Brauhaus](#) [restored], 2nd August 2014

[Labetis Bar](#), 9th November 2022

[Ms&Mr Beer](#), 9th November 2022

[KwakInn Doma](#), 9th November 2022

[Colonel Brew Pub & Kitchen](#), 9th November 2022

[Two More Beers](#), 9th November 2022

[Browar „Dobosz“](#), 12th November 2022

[Sechs Spezialitäten der Browar Pinta](#), 14th July 2023

[Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht \(47\)](#), 24th August 2023

[Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht \(48\)](#), 26th August 2023

[Beer Nuggets: Tauschpaket aus Rödermark \(7\)](#), 11th September 2023

[Beer Nuggets: Der Tauschhandel blüht \(49\)](#), 14th September 2023

[Braugasthaus Altes Mädchen](#) [update], 27th January 2024

[Jonathan Hennessey, Mike Smith & Aaron McConnell: Bier – Die Graphic Novel](#), 3rd February 2024

[Browar pod Zamkiem](#) [update], 5th February 2024

[Stara Komenda](#) [update], 10th February 2024

[Nowy Browar Szczecin](#) [update], 17th February 2024

[Craft Beer Kontor](#) [update], 9th March 2024

[Meiers Lebenslust](#) [update], 9th March 2024

[Browar PG4](#) [update], 11th March 2024

[Stara Komenda](#) [update], 15th March 2024

[Český Film](#) [update], 15th March 2024

['s Handwerk](#) [update], 19th March 2024

[La Binouze](#) [update], 28th March 2024

[Bon Esprit](#), 29th March 2024

[Brasserie Patoche](#), 30th March 2024

[Galopper](#), 6th April 2024

[Browar „Dobosz“](#) [update], 12th April 2024

[Uwe Ebbinghaus: Das Buch zum Bier.](#), 14th April 2024

[Dachsbräu-Stüberl](#), 16th April 2024

[Alte Fasshalle](#), 19th April 2024

[Browar Folga](#), 26th April 2024

[Rytuał Piwny](#), 26th April 2024

[Beer Nuggets: Rosamunde – Berliner Style Himbeer Weisse](#), 5th June 2024



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