



---

Staatsminister Helmut Brunner

Bayerisches Bier – eine weltweite Marke

11. Marktforum der LfL „Der Wert des Bayerischen Bieres“

17. März 2016, München

Es gilt das gesprochene Wort!

## **Anrede!**

Auch von meiner Seite herzlich willkommen zum **dies-jährigen Marktforum der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft** (LfL). Im letzten Jahr konnten wir das zehnjährige Jubiläum dieser inzwischen bestens etablierten und bundesweit beachteten Tagung feiern. Und auch heuer steht ein besonderes Jubiläum im Mittelpunkt: **Das Bayerische Reinheitsgebot wird 500 Jahre alt**. Unsere Marktexperten haben sich von diesem außerordentlichen Geburtstag inspirieren lassen und so dreht sich heute alles um das **Bayerische Bier**. Ausgehend von seiner einmaligen Erfolgsgeschichte, die ein halbes Jahrtausend umspannt, wollen wir den Blick in die Zukunft richten. Schließlich soll unser Jubiläumprodukt weiter auf der Erfolgsspur bleiben. Deshalb liegt der Fokus heute auf dem, was dem Bayerischen Bier seinen Wert verleiht. Auch die Wahl des Veranstaltungsortes spricht für die Organisatoren: Denn wo lässt es sich besser über Bier reden, auch auf wissenschaftlichem Niveau, als in einer Traditionsgaststätte wie dem **Augustiner Keller**, Münchens ältestem Biergarten, wo bayerische Bierkultur seit über 200 Jahren gepflegt wird.

## I. Bayerisches Bier – eine Weltmarke

Marketingstrategen behaupten: Der Erfolg von großen Marken beruht darauf, dass sie **Geschichten erzählen** und zum **eigentlichen Produktnutzen** noch ein **emotionaler Mehrwert** hinzukommt.

**Geschichten erzählen** – das kann das Bayerische Bier reichlich:

- Da ist die Geschichte des **Reinheitsgebots**, das Herzog Wilhelm IV. von Bayern und sein Bruder Ludwig X. 1516 in Ingolstadt erließen – und das wir ja heuer ausgiebig feiern, und da sind die zahlreichen Berichte über **schauerliche Brautraditionen**, wie die Beimischung von Asche, Stechapfel oder Fliegenpilz, die durch das Gebot unterbunden wurden.
- Und da sind die vielen Geschichten um **klösterliche Brau- und Fastentraditionen** und die Weitergabe der Braukunst durch Mönche und Nonnen.
- Nicht zu vergessen die **Bierkriege**, mit denen die Bevölkerung auf Einschränkungen oder aus ihrer

Sicht unverhältnismäßige Belastung des Bierkonsums reagierte.

Der besondere **Produktnutzen** ist beim Bayerischen Bier unbestritten hoch, vor allem wegen des großen Qualitätsvorsprungs. Nicht von ungefähr wird Bayerisches Bier in der ganzen Welt nachgeahmt. Um dies zu unterbinden, hat der Bayerische Brauerbund bereits früh das **Bayerische Bier von der EU als Spezialität schützen lassen**. Heute ist „Bayerisches Bier“ die mit Abstand **wichtigste, von der EU-geschützte bayerische Herkunftsangabe**, die Nummer Eins unserer insgesamt 29 geschützten Spezialitäten. Auch europaweit liegt sie auf Augenhöhe mit „Schwergewichten“ wie Parmesan und Parma-Schinken.

Bester Hinweis auf den hohen Produktnutzen ist die weltweit steigende Nachfrage nach Bayerischem Bier. Die stetig steigenden Exportaktivitäten führten Bayern in den letzten beiden Jahren an die **Spitze aller Bundesländer in Sachen Bierabsatz**. Wir haben sogar Nordrhein-Westfalen auf den zweiten Platz verdrängt! Damit stemmt sich Bayerns Brauwirtschaft erfolgreich gegen

den Trend. Im fünften Jahr hintereinander konnte sie **ein Absatzplus** realisieren. In einem insgesamt rückläufigen deutschen Biermarkt ist das eine herausragende Leistung, die von aktuell **626 Brauereien**, das ist fast die Hälfte aller deutschen Braustätten, getragen wird.

Nicht zuletzt besitzt das Bayerische Bier jenen **emotionalen Mehrwert**, der echte Topmarken auszeichnet.

Bayerisches Bier ist einer unserer **Imageträger**. Es steht für bayerische Lebensart und Festkultur; es schmeckt nach Heimat. In der ganzen Welt verbinden die Menschen unser Land mit herrlichen Landschaften, tollen Autos – und großartigen Bieren. Dafür sorgt natürlich auch das **Oktoberfest in München!** Das weltweit größte Bierfest hat viele Nachahmer, wir aber haben das Original.

## II. **Denken in Wertschöpfungsketten**

Dass gerade in Bayern Biere von Weltruf gebraut werden, hat viel mit den **natürlichen Gegebenheiten** zu

tun: Mit der **bayerischen Braugerste** und dem **bayerischen Hopfen** haben wir Pfunde in der Hand wie kaum eine andere Region. Qualitätsbrauereien kaufen bewusst **Braugerste aus Bayern**; unsere **Hopfenanbaugebiete** genießen Weltruhm und gleich **zwei bayerische Hopfenregionen** sind durch die EU mit der Anerkennung als geschützte Herkunftsangaben geadelt (Hopfen aus der Hallertau ggA und Spalt Spalter gU). Erfolge wie diese bauen auf Tradition und Erfahrung, möglich werden sie aber nur durch **unermüdliches Qualitätsstreben**, und zwar von allen Seiten.

Gleiches gilt für ein Top-Produkt wie das Bayerische Bier. Damit es seinen **Spitzenplatz** auf Dauer halten kann, braucht es mehr als vortreffliche Rohstoffe und ambitionierte Könner: Das Miteinander muss stimmen. Das heißt für mich: Die gesamte **Produktionskette muss aufeinander aufbauen** und das **Umfeld** muss Wissen, Ausbildung und Innovation befördern. Hier sind wir mit renommierten **Ausbildungs-, Lehr- und Forschungseinrichtungen** gut aufgestellt. Denken Sie an:

- die **TU München-Weihenstephan** mit ihren brauwissenschaftlichen Einrichtungen und dem neu gegründeten **Internationalen Getränkewissenschaftlichen Zentrum**,
- die **Hochschule Weihenstephan-Triesdorf**,
- die **Doemens Academy** und eine ganze Reihe weiterer Ausbildungsstätten,
- das **Hopfenforschungszentrum Hüll** und natürlich
- die **Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft**.

Gemeinsam mit den Landwirten und Hopfenbauern, Mälzereien und Brauereien sind sie Garanten für Höchstleistungen im Bereich der Rohstoffherzeugung und Verarbeitung.

Im Gegensatz zu anderen bekannten Topmarken gehört Bayerisches Bier nicht einem Konzern, sondern ist eine **Gemeinschaftsleistung** – und das seit einem halben Jahrtausend. Es ist einer der **Grundpfeiler des kulinarischen Erbes Bayerns** und generiert **Arbeit und Einkommen für viele Menschen**. Bayerisches Bier ist gerade auch im ländlichen Raum ein bedeutender **Wirt-**

**schaftsfaktor.** Ausdrücklich begrüße ich, dass man sich dieses Schatzes immer mehr bewusst wird, ihn touristisch und gastronomisch noch stärker herausstellt und einfach „mehr daraus macht“. Bier-Kultur-Reisen, Brauereitouren, Biermuseen, Kurse im Bierbrauen erfreuen sich zunehmender Beliebtheit und immer mehr Wirte entdecken, dass sie ihre Kernleistung, nämlich ein gutes Bier zu servieren, bislang zu wenig vermarktet haben. Das ist ein Trend, den wir unterstützen müssen. Denn gelebte **Qualitäts-Kultur im eigenen Land** ist das, was eine weltweite Marke, die auch morgen noch Bestand haben soll, ausmacht.

### III. Schluss

Darum geht es doch: Wie können wir dafür sorgen, dass unser Flaggschiff weiter auf Erfolgskurs bleibt?

1. Eine wichtige Grundlage dieser Spitzenleistung ist zweifelsohne das **Bayerische Reinheitsgebot**. Es bietet ein eindeutiges Produktversprechen, das gleichzeitig genug Freiraum für **innovative Weiter-**



**entwicklung** bietet. Züchtung und Forschung sind hier dynamisch; der Malkasten wird dank neuer Aromahopfen und besonderer Hefen immer bunter – und das alles innerhalb des Reinheitsgebotes.

2. Besonderes Augenmerk sollte der **nachvollziehbaren und nachhaltigen bayerischen Wertschöpfungskette** gelten. Das Miteinander ist wichtig. Setzen wir noch stärker auf Vernetzung und Verschränkung innerhalb der Wertschöpfungskette und binden angrenzende Bereiche wie Gastronomie und Tourismus gezielt ein!
3. Und wir müssen unsere Topmarke noch stärker im Export herausstellen und auch als Türöffner nutzen. Deshalb sage ich: Der Schutz des Bayerischen Bieres ist unantastbar! Daher lautet meine klare Position bei TTIP: Das Bayerische Bier gehört uns, eine Aufweichung des Schutzes überschreitet rote Linien.

Sie, meine Damen und Herren, haben sich vorgenommen, heute noch viel mehr Antworten zu finden, damit das Bayerische Bier seinen Wert erhält und auch in Zukunft Werte schaffen kann. Dafür danke ich Ihnen und wünsche Ihnen eine erfolgreiche Tagung.