



Feiern Sie mit uns!

Aktionsvorschläge zum Tag des
Deutschen Bieres am 23. April





Inhalt

Wir feiern das Reinheitsgebot	3
Kunden gewinnen und binden. Warum auch Sie mitfeiern sollten	4
Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ideen für Ihre Aktionen in der Brauerei	5
Erst kosten, dann kaufen. VKF-Aktionen für den Getränkefachgroßhandel	7
Schlemmen mit Bier: Bierige Ideen für die Gastronomie	8
Muster-Pressemitteilung	10
Einfach bestellen: Werbemittel zum „Tag des Deutschen Bieres“	11

Noch Fragen?

Bei weiteren Fragen zum „Tag des deutschen Bieres“ steht Ihnen der Deutsche Brauer-Bund e.V. gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an Marc-Oliver Huhnholz, Tel. (0228) 959 06-52, Fax (0228) 959 06-17, E-Mail: huhnholz@brauer-bund.de, Neustädtische Kirchstraße 7A, 10117 Berlin.

Impressum:

Herausgeber: Deutscher Brauer-Bund e.V., Neustädtische Kirchstraße 7A, 10117 Berlin, info@brauer-bund.de, www.brauer-bund.de

Gestaltung: signum[kom, Köln

Wir feiern das Reinheitsgebot

Am 23.4.1516 hat Herzog Wilhelm IV. auf dem Landständetag in Ingolstadt das Reinheitsgebot für deutsches Bier verkündet. Das Reinheitsgebot ist damit die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt – und sie gilt noch heute. Denn seit fast 500 Jahren darf Bier in Deutschland ausschließlich aus vier Zutaten gebraut werden: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

Alljährlich am 23. April feiern Brauereien, der Getränkefachgroßhandel und die Gastronomie in ganz Deutschland den Geburtstag des Reinheitsgebotes mit dem „Tag des Deutschen Bieres“. Drei Themen stehen dabei im Mittelpunkt der Aktivitäten:

- Genuss der deutschen Biervielfalt
- Geselligkeit und Spaß rund ums Thema Bier
- oder ganz einfach Lebensfreude pur mit einem köstlichen deutschen Bier erleben.

„... wir wöllen auch sonderlichen das füran allenthalben in unseren Stetten, Märckthen un auff dem Lannde zu kainem Bier merer Stückh dan allin Gersten, Hopffen un Wasser genomen und gepraucht sölle wern.“

Urtext des Reinheitsgebotes von 1516

Großes Medienecho

Der Deutsche Brauer-Bund (DBB) bereitet die Feierlichkeiten zum „Tag des Deutschen Bieres“ mit einer umfangreichen Presse- und Öffentlichkeitsarbeit vor:

- Wir informieren die Medien mit mehreren bundesweiten Presseausendungen, die den Termin ankündigen und Hintergrundinformationen liefern.
 - Wir bieten den Journalisten in einer Internet-Datenbank umfangreiches Text- und Bildmaterial rund ums deutsche Bier an.
 - Wir vermitteln Journalisten Kontakte zu Veranstaltungen vor Ort.
 - Wir berichten kontinuierlich in unserem Informationsdienst „Bier aktuell“
 - Wir haben im Internet eine Ideenbörse und einen ständig aktualisierten regionalen Veranstaltungskalender eingerichtet
 - Wir kooperieren mit DEHOGA-Landesverbänden
 - Wir ernennen die „Botschafter des Bieres“ auf einer zentralen Veranstaltung am 23. April in Berlin.
- Diese Maßnahmen führen zu einem sehr großen Medienecho rund um den 23. April.

Werbemittel zum „Tag des Deutschen Bieres“

Um allen Teilnehmern eine aufmerksamkeitsstarke Präsentation ihrer Aktionen zum „Tag des Deutschen Bieres“ zu ermöglichen, bietet die DBB eine breite Palette bieriger Werbemittel an. Sie reicht von Deko-Artikeln (Spannbänder, Plakate, Wimpelketten, Fähnchen, Tischaufsteller, Bierdeckel u.v.m.) bis zu Giveaways (Flaschenöffner, Kulis, Schlüsselbänder, Mousepads u.v.m.).

Besonders preisgünstig sind dabei das „Wirte-Paket“ und das „GFGH-Paket“ mit einer Auswahl branchentypischer Artikel.

Ein Bestellformular für die Werbemittel zum „Tag des Deutschen Bieres“ finden Sie auf den Seiten 11 und 12.





Kunden binden und gewinnen

Warum auch Sie mitfeiern sollten

Bier ist ein emotionales Thema: Bierfreunde haben eine enge Bindung an „ihr“ Produkt. Deshalb lassen sich Biertrinker gerne für Aktionen rund ums deutsche Bier begeistern. Eine große Beteiligung an den Aktionen – und damit der Erfolg des Projektes – ist daher fast garantiert.



TIPP

Aktionen zum „Tag des Deutschen Bieres“ lassen sich sehr gut in gemeinsam mit anderen durchführen – das spart Zeit und Geld. Kooperieren Sie mit anderen Brauereien, Gastronomen oder Händlern. Oder gewinnen Sie die Gemeinde, die örtliche Buchhandlung, ein Museum, Vereine oder Verbände für eine gemeinsame Aktion.

Den „Tag des Deutschen Bieres“ können Sie optimal zur direkten Kundenbindung und -gewinnung nutzen:

- Mit neuen Angeboten binden und überraschen Sie Ihre Kunden/Gäste.
- Durch phantasievolle Aktionen stellen Sie den Kontakt zu neuen Kunden/Gästen her.
- Durch „bierige Aktionen“ erzielen Sie einen höheren Abverkauf bzw. Ausschank Ihres Bierangebotes.
- Sie gewinnen neue Ideen für das laufende Jahr (z. B. „gut laufende“ Bierspezialität, gut angekommenes Biergericht).
- Sie stellen die Leistungsfähigkeit Ihres Betriebes unter Beweis und profilieren sich gegenüber Ihren Mitbewerbern.

Darüber hinaus bietet der „Tag des Deutschen Bieres“ beste Voraussetzungen für eine aufmerksamkeitsstarke Öffentlichkeitsarbeit:

- Durch die beleitende Pressearbeit des DBB hat der Aktionstag in den Redaktionen einen hohen Bekanntheitsgrad.
- Deshalb haben Sie gute Veröffentlichungschancen in den Lokalredaktionen und je nach Aktion sogar in überregionalen Medien.

Eine Musterpressemitteilung finden Sie auf Seite 10.



Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt ...

Ideen für Ihre Aktionen in der Brauerei

Tag der offenen Tür

- Führen Sie die Gäste durch die Brauerei.
- Brauen Sie besondere Bier-sorten und schenken Sie diese aus.
- Mit einem musikalischen und kulinarischen Rahmen-programm erhöhen Sie die Attraktivität ihrer Veran-staltung.
- Mit einer Sudhausparty erreichen Sie eine junge Zielgruppe.
- Verteilen Sie Informationen rund ums Bier (Faltblätter des DBB).

Stadtfest mit bierigen Aktionen

- Präsentieren Sie Ihr Unter-nehmen auf einem zentra-len Platz.
- Kooperieren Sie dabei ggf. mit anderen Brauereien oder der Gemeinde.
- Zum Auftakt veranstalten Sie einen Fassbieranstich mit Lokalpolitikern oder Prominenten.
- Mit einem kulinarischen und musikalischen Rahmen-programm erhöhen Sie die Verweildauer der Besucher.

Mögliche Aktionen könnten sein:

- In historischen Kostümen wird das Reinheitsgebot ausgerufen,
- Schau-Brauen in histo-rischer Zunftkleidung,

- Bierprobe verschiedener Sorten,
- Wettbewerb im Bierkrug-rutschen, Kistenstapeln oder -schleppen,
- Bierquiz.

Ausstellungen

- Veranstalten Sie eine Aus-stellung mit alten Emaille-schildern bzw. historischer Werbung, mit Bierkrügen und -gläsern oder mit typischen Brau-Utensilien.
- Organisieren Sie eine Tauschbörse rund ums Thema Bier für Sammler.

Kooperationen mit den Medien

- Gewinnen Sie das Lokalra-dio für eine Reportage über ihre Brauerei
- Vereinbaren Sie mit der Lokalzeitung einen Sonder-teil zum „Tag des Deut-schen Bieres“.
- Veranstalten Sie gemeinsam mit der Lokalredaktion ein Gewinnspiel zum Thema Bier mit bierigen Preisen.

Kreativ-Wettbewerb

- Rufen Sie einen Wettbe-werb aus (eventuell mit lokalen Medien).
- Mögliche Themen: Wer gestaltet den schönsten Bierdeckel? Wer malt das schönste Bier-Bild?



Der größte Maßkrug der Welt stand 2003 in Regensburg.



In Bremen wurden 2003 Bier und Buch gemeinsam gefeiert – mit einer Lesung aus Don Quixote.



Beim 1. Ulmer Bierfassrollen lieferten sich 25 Teams ein heißes Rennen.



Bierkrugrutschen

Wahl der Bier-Königin

- Laden Sie zu einer Feier ein, auf der Sie eine Kellnerin etc. zur Bierkönigin krönen.

Traditionelles Pferdefuhrwerk / „Löschzug“

- Beliefern Sie Gaststätten mit einem traditionellen Pferdefuhrwerk.
- Bauen Sie einen alten Feuerwehrwagen zum „Löschzug“ um.

Kooperation mit einer Buchhandlung

- Der 23. April ist auch „Welttag des Buches“.
- Veranstalten Sie eine Lesung rund ums Bier mit Bierprobe.
- Stellen Sie einen Führer zu den besten Bierlokalen der Region vor
- Unterstützen Sie eine Buchhandlung bei der Dekoration ihres Schaufensters mit Bierbüchern und Brau-Utensilien oder nostalgischer Werbung.

Kooperation mit Apotheke oder Krankenkasse

- Halten Sie Vorträge zur gesundheitsfördernden Wirkung von Bier.
- Organisieren Sie eine Ausstellung, z.B. der Bilder des Karikaturisten Dieter Hanitzsch zum Thema Bier und Gesundheit (Download unter www.deutsches-bier.net).

Kooperation mit lokaler Verbraucherschutzzentrale

- Veranstalten Sie einen Info-Abend zum „Reinheitsgebot als ältestes Lebensmittelgesetz der Welt“. Und: „Was tut unsere Brauerei zusätzlich für die Lebensmittelsicherheit?“
- Ergänzen Sie die Aktion mit einer Ausstellung zum Thema Reinheitsgebot.



Ein Double von König Ludwig gratulierte 2001 der Bierkönigin von Rettenberg.

Skatfest

- Richten Sie ein Skatturnier aus oder unterstützen Sie einen Skatclub mit bierigen Preisen.

Kunstpreis

- Verleihen Sie einen Kunstpreis an einen Künstler/eine Künstlerin, der/die sich um das Bier verdient gemacht hat.



Preisverleihung beim Dortmunder Braukunstpreis



Bierauslieferung mit zwei Pferdestärken: 2002 die Attraktion in Löbau.

Erst kosten, dann kaufen

VKF-Aktionen für den Getränkefachgroßhandel

Sonderaktion Mischkästen

- Stellen Sie einen Bierkasten mit verschiedenen Sorten/Marken aus Ihrem Sortiment zusammen.

Gigantischer Bierkrug

- Bauen Sie als Blickfang einen riesigen Bierkrug aus Bierkästen.

Bierverkostung

- Bieten Sie Kostproben der verschiedenen Biere im Angebot an.
- Lassen Sie Ihre Kunden verschiedene Biergläser erkennen.

Bierkenner-Wettbewerb

- Wer ist der beste Bierkenner unter den Kundinnen und Kunden? Richten Sie eine unterhaltsame Blindverkostung aus.

Wettbewerb im Bierkrug-Stemmen

- Wer schafft die meisten? Lassen Sie Ihre Kunden volle Bierkrüge stemmen. Wer eine bestimmte Anzahl schafft, gewinnt einen kleinen Preis (Werbemittel der GfÖ). Dem Tagesieger winkt ein Hauptgewinn.

Straßenfest

- Richten Sie vor Ihren Verkaufsräumen ein Bier-Fest mit Musik, Biergerichten und Infos zum Bier & Bierbrauen aus.



Blickfang im Getränkemarkt: Ein überdimensionaler Bierkrug, gebaut aus Mischkästen.

Rätselspaß

- Mit einem unterhaltsamen Bier-Quiz testen Sie das Wissen der Bierliebhaber. Bierige Preise können Sie beim DBB bestellen.

Frühschoppen

- Laden Sie zu einem Frühschoppen mit Infos zum Bier ein. Give-Aways können Sie beim DBB bestellen.

Ausstellung

- Ausstellung in den Verkaufsräumen über das Brauen, wenn möglich mit historischen Gerätschaften (in Zusammenarbeit mit einer Brauerei).





Schlemmen mit Bier

Bierige Ideen für die Gastronomie



Bierwochen

- Bieten Sie jeden Tag ein anderes „Bier-Gericht“ – bis hin zum ganzen Menü
- Kooperieren Sie mit einem Bäcker, der Bier(treber)broten, Kölsch-Stangen etc. backt.
- Dazu gibt es ein speziell zum „Tag des Deutschen Bieres“ gebranntes Bier.

Bier-Speisekarte

- Gestalten Sie eine Speisekarte mit regionalen Biergerichten.

Koch-Workshop

- Bei einem ein- oder mehrtägigen Kurs bereitet Ihr Koch gemeinsam mit den Gästen ein Bier-Menü zu.
- Nutzen Sie den Rezeptfolder des DBB „Köstliche Bierküche“ zur Vorbereitung und als Give-away.

Bier-Cocktails

- Überraschen Sie Ihre Gäste, indem Sie köstliche Bier-Cocktails mixen.
- Außergewöhnliche Rezepte eines preisgekrönten Barkeepers finden Sie unter www.deutsches-bier.net.
- Nutzen Sie zur Vorbereitung und als Give-away den Folder des DBB „Mix it again, Sam“.
- Biercocktails können zum Markenzeichen Ihres Betriebes werden!

Frühschoppen/Brunch

- Laden Sie zu einem Frühschoppen mit (Jazz-)Musik und Bier-Snacks bzw. Biergerichten ein.
- Bieten Sie Infos rund ums Bier an, und verteilen Sie bierige Give-Aways (Folder und Werbemittel des DBB).
- Ein Bierquiz sorgt für zusätzliche Unterhaltung (Formulare beim DBB).

Bierprobe

- Halten Sie eine kurze, lockere Einführung zu den Sorten, Rohstoffen und Brauverfahren.
- Verkosten Sie mit Ihren Gästen drei bis sieben verschiedene Sorten.
- Fordern Sie Ihre Gäste auf, die Biere zu beschreiben und diskutieren Sie die Geschmackserlebnisse.
- So erleben Ihre Gäste die Biervielfalt und werden zu Bierkennern.
- Zur Vorbereitung und als Give-away: DBB-Broschüre „Was für ein Genuss“.

Bier-Seminar

- Veranstalten Sie ein ein- oder mehrtägiges Bierseminar in Kooperation mit einem „Bierprofi“ (Brauemeister, Sensorik-Experte, Koch, Historiker, Ernährungswissenschaftler).
- Mit dem „Bierkennner-Diplom (Bezug über den DBB) machen die Teilnehmer ihren „Abschluss“.

TIPP

Exquisite fünfzügige Biermenüs finden Sie in der Rezeptdatenbank unter www.brauer-bund.de



Vor dem Essen empfehlen wir Ihnen einen
Bier-Aperitif
zum Appetit-Anregen frisch vom Faß 0,1 Ltr. DM 1,80

Brauer-Schmankerl rund ums Bier

Postwitz's Grünkern Bieralsuppe	DM 6,00
Salat „Braumeister“, Blattsalat mit geröstetem Beau-Mais, getrockneten Champignons, Sprossen, Fresse und Radleschen	DM 15,80
Fleischküchle mit Zwiebel-Bier-Soße und Bratkartoffeln	DM 15,80
Ofenfrischer Schweineschulter mit Kruste, mit Postwitz's Dunkel fleißig übergossen, Bayer. Kraut und rohen Kartoffelwürstchen — und für den kleinen Hunger die kleine Portion	DM 17,20 DM 13,80
Küfer's Leibgericht, Schweineschulter mit Beau-Mais gebraten, Schilfersauce, Kartoffelbrei und Blattsalat	DM 19,20
Schweinemedaillons mit Bock-Biersauce, frischem Pfefferminztee und Bierknödeln	DM 25,80
Rumpsteak mit Beau-Mais-Kruste, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	DM 29,80

Jeden Dienstag

Ofenfrische Schweinshaxe mit Brot oder mit Krautsalat und Knödel	DM 15,80 DM 19,80
---	----------------------





Kreation einer „Bierkrug-Nudel“

Theater bei Tisch

- Servieren Sie ein leckeres Bier-Menü (Vorschläge im DBB-Folder „Köstliche Bierküche“).
- Währenddessen spielt eine (Laien-)Theatergruppe Szenen aus der Geschichte des Bieres.

Zusammenarbeit mit dem Buchhandel

- Der 23. April ist auch „Welttag des Buches“.
- Stellen Sie in Kooperation mit einer Buchhandlung einen Tisch mit „Bier-Literatur“ im Restaurant auf.

Straßenfest

- Veranstalten Sie vor der Gaststätte ein Fest mit Musik, Biergerichten und Infos zum Bier(brauen).

Preisrätsel

- Lassen Sie Ihre Gäste ein Rätsel mit Fragen rund ums Bier lösen.
- Bierige Preise können Sie über den DBB beziehen.

TIPP

Für Wein sind detailierte Geschmacksbeschreibungen auf der Getränkekarte längst selbstverständlich. Aber auch Bierbeschreibungen können durstig machen: spritzig, prickelnd, malzaromatisch, hopfenbetont, süffig, vollmundig, weich, würzig, schlank, mild oder feurig – einer blumigen Bierbeschreibung sind keine Grenzen gesetzt ...



Kellner-Lauf

- Veranstalten Sie gemeinsam mit benachbarten Betrieben einen Wettlauf der Kellner(innen).
- Die Teilnehmer müssen mit vollen Biergläsern eine bestimmte Strecke möglichst schnell zurücklegen. Das Glas muss im Ziel noch bis zum Eichstrich voll sein.



Es muss nicht immer perfekt sein ...



Ein heißes Rennen lieferten sich 2001 die Kellner in Flensburg.



Muster-Pressemitteilung

Dieser Text kann Ihnen als Vorlage für eine individuelle Pressemitteilung dienen. Ergänzen Sie einfach die Lücken, tauschen Sie eventuell die Aktion aus und beschreiben Sie, was konkret geplant ist. Verschicken Sie die Meldung an die lokalen/regionalen Medien – und vergessen Sie bitte nicht, auch den DBB zu informieren, damit wir Ihre Aktion in den Internet-Veranstaltungskalender aufnehmen können.



Das deutsche Bier hat am 23. April Geburtstag

Brauereifest am „Tag des Deutschen Bieres“

Es ist die älteste Lebensmittelverordnung der Welt: das Deutsche Reinheitsgebot, nach dem die deutschen Brauer auch heute noch ihr Bier brauen. Deshalb feiern sie in jedem Jahr am 23. April den „Tag des Deutschen Bieres“. Und auch die Brauerei XXX in XXX feiert kräftig mit. Am 23. April steigt auf dem Gelände der Brauerei in der XXX Straße ab XX Uhr das große Brauereifest.

Während der Brauereiführungen, die an diesem Tag halbstündlich stattfinden, können die Besucher live erleben, wie das leckere XXX Bier gebraut wird. Eine Ausstellung historischer Geräte macht das Bierbrauen in früheren Jahrhunderten anschaulich. Und natürlich ist auch für das leibliche Wohl gesorgt.

Bereits 1516 hat Herzog Wilhelm IV. in Ingolstadt das deutsche Reinheitsgebot verkündet. Danach darf in Deutschland gebrautes Bier nur aus Wasser, Hopfen und Gerste bestehen. Die Hefe wurde damals nicht gesondert erwähnt, weil Hefesporen aus der Luft die Gärung beeinflussten. Erst später gelang es, Hefe zu züchten und damit auch eine gleichbleibende Qualität des Bieres sicherzustellen.

Auch heute noch ist das Reinheitsgebot in Deutschland gesetzlich verankert. Hier gebrautes Bier darf nur vier Zutaten enthalten: Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Keine Geschmacksverstärker, keine Farbstoffe, keine Konservierungsstoffe. Und es hat nichts an Aktualität verloren in Zeiten, in denen regelmäßig neue Lebensmittelskandale aufgedeckt werden.

Mehr als 5.000 verschiedene Biere sind es, die in Deutschland gebraut werden. Dass sie alle unterschiedlich schmecken, liegt an vielen verschiedenen Faktoren: an der Rezeptur natürlich, am Brauwasser, an der Art, wie das Getreide gemälzt wurde, und nicht zuletzt auch am Fingerspitzengefühl und am Geheimnis unseres Braumeisters.

Zu unserem Brauereifest laden wir Sie recht herzlich ein. Am 23. April steht Ihnen Herr/ Frau XXX gerne für weitere Fragen zur Verfügung.

*Ansprechpartner
Anschrift*

