

Anlage 1



HOPFENLIEBE

BRAUEREI

*Handcrafted beer for Norderstedt
(and friends)*

NUTZUNGSKONZEPT



INHALTSVERZEICHNIS

Seite 3	Norderstedt
Seite 6	Historie des Bieres
Seite 9	Der Craft-Bier-Markt in Deutschland
Seite 17	Der Craft-Bier-Markt in Norderstedt
Seite 26	Vorteile einer Brauerei für Norderstedt
Seite 29	Standort Raumnutzung Brauerei
Seite 38	Finanzierung



NORDERSTEDT

Eine Stadt im besten Alter

Norderstedt ist die fünftgrößte Stadt Schleswig-Holsteins und wurde 1970 aus den vier Gemeinden Friedrichsgabe, Garstedt, Glashütte und Harksheide gegründet. Von „damals“ bis heute ist die Einwohnerzahl von 55.000 auf über 80.000 gestiegen – seit 2005 besitzt Norderstedt den Sonderstatus der „Großen kreisangehörigen Stadt“. Und da Norderstedt unmittelbar an den Nordwesten Hamburgs angrenzt, gehört Norderstedt zur Metropolregion Hamburg. Mit fast 50 Jahren hat die Stadt schon einiges erlebt, viel noch vor und kann sehr optimistisch in die Zukunft blicken. Norderstedt ist eine junge, dynamische Stadt. „Eine Idee voraus“ – dieses Motto hat sich Norderstedt auf die Fahnen geschrieben und setzt es in zahlreichen innovativen Projekten um. Norderstedt setzt auf Nachhaltigkeit, Innovation und Leistungsfähigkeit.





Bilder: Britta Willig©Stadt Norderstedt

DIE FAKTEN

Mit acht Gewerbegebieten, rund 5.200 Unternehmen (z.B. CASIO, tesa SE, Johnson & Johnson, Jungheinrich), die annähernd 35.000 Menschen beschäftigen und 23.000 Pendlern steht Norderstedt wirtschaftlich hervorragend da. Basis dieses Erfolges ist u.a. eine ausgezeichnete Infrastruktur.

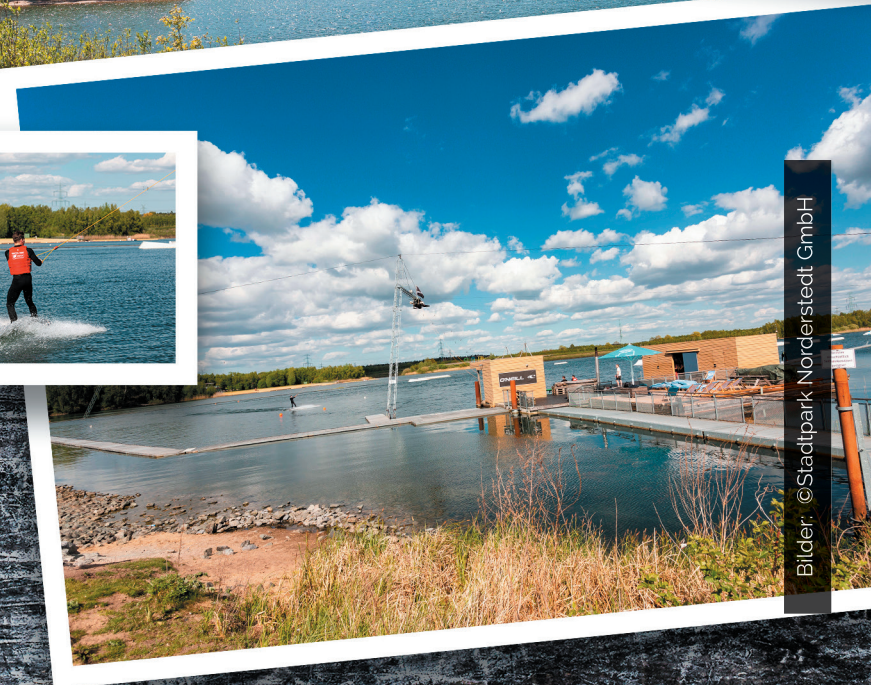
Mit sehr guten Anschlüssen für Bus, U-Bahn und AKN verfügt Norderstedt über optimale Verbindungen an den öffentlichen Nahverkehr. Die Autobahn 7 und der Hamburger Flughafen sind in unmittelbarer Nähe.



NORDERSTEDT

Schönes Leben in Großstadtnähe

Norderstedt ist als fortschrittlicher Wirtschaftsstandort ebenso wie als attraktiver Wohnort zu positionieren: Viel Grün, eine Menge Freizeitgestaltungsmöglichkeiten, Dienstleister, Geschäfte und das bei den unterschiedlichsten Generationen und weit über die Grenzen Norderstedts beliebte Ausflugsziel: der Norderstedter Stadtpark. Norderstedt vereint das Leben im Grünen, die Nähe zur Großstadt Hamburg und letztendlich die eigene Persönlichkeit, die im Laufe der Jahre immer mehr an Attraktivität und Charakter gewonnen hat und weiter gewinnt ...



Bilder: ©Stadtspark Norderstedt GmbH



HISTORIE DES BIERES

Bier ist Teil der Geschichte und hatte immer einen besonderen Stellenwert, der sich allerdings im Laufe der Zeit geändert hat. Überliefert ist, dass Bier das erste Mal vor 6000 Jahren als vergorener Brotteig zufällig entdeckt wurde und aufgrund seiner „angenehmen Nebenwirkungen“ in Produktion ging.



Die Mönche im Mittelalter

Im frühen Mittelalter waren es vor allem Mönche, die Bier brauten, um sich in der Fastenzeit an nahrhaftem Bier zu stärken, denn „Was flüssig ist, bricht kein Fasten.“ Kein Wunder also, dass gerade in Klosterbrauereien besonders eifrig experimentiert und entwickelt wurde. Die großen, von Ordensbrüdern angelegten Hopfengärten und die Braukunst der Mönche brachten etliche Biere zutage, die die Klöster berühmt und auch sehr wohlhabend machten (z.B. Kloster Andechs oder Kloster Ettal). Aber auch die weltliche Brauwirtschaft schief im Mittelalter nicht und nutzte den wirtschaftlichen Boom und den Wohlstand der Kaufleute, der reichen Handwerker und der Zünfte – auch durch die Erschließung internationaler Handelswege – für sich. Das Braugewerbe entwickelte sich – u.a. durch den Bierexport – zu einem angesehenen Handelszweig. Durch Abgaben und Steuern der Brauer wurde Bier zeitweise die wichtigste Finanzquelle für die Stadtkasse und die Brauwirtschaft der wichtigste Arbeitgeber. Hamburg galt z. B. im 16. Jahrhundert als das „Brauhaus der Hanse“. Immerhin zählte die Stadt damals 600 Brauereien, in denen die Hälfte aller Gewerbetreibenden tätig war. Der Stellenwert von Bier auch in Bezug auf Rezepturen, Wissen, Braukunst, Tradition und Ausbildung war insgesamt immens; das Ansehen des Brauhandwerks entsprechend hoch.



Kloster Andechs,

Bild: ©Deutscher Brauer-Bund e.V.



VERÄNDERUNG DER BIERPRODUKTION DURCH EINZUG DER TECHNIK

Die Nachfrage nach Bier hielt auch in den folgenden Jahrhunderten an, in denen die industrielle Revolution (Einsatz von Maschinen zur Fertigung von Bier) und der einsetzende technische Fortschritt (Kühlung, Pasteurisierung) großen Einfluss auf die Arbeit in den Brauereien sowie die Lagerung und Distribution nahmen. Das Handwerk wurde nach und nach größtenteils durch Maschinen ersetzt und auch die Vielfalt an Rezepturen ging zurück. Zuletzt hielten Prozesssteuerung und Computer Einzug in die Brauereien.

Die Folge war, dass immer mehr große Brauereien die kleinen übernahmen. Großbrauereien wie InBev beherrschen heutzutage den nationalen und internationalen Markt mit Einheitsbieren. Die in den letzten Jahren wieder aufkommende Lust nach handgemachtem Bier steht im absoluten Gegensatz zur Massenproduktion. Das Brauen von Craft Bier geht zurück zu den Wurzeln des Handwerks und setzt sich erfolgreich mit unabhängigen kleinen Brauereien immer weiter durch.





DER CRAFT-BIER-MARKT IN DEUTSCHLAND



DER CRAFT-BIER-MARKT IN DEUTSCHLAND

Die Situation der Brauereien in Deutschland

Deutschland, das Land der Dichter und Denker – und des (nach Reinheitsgebot gebrauten) Bieres. Seit Jahrhunderten ist Bier das Lieblingsgetränk der Deutschen (im alkoholischen Bereich).

Im Jahr 2017 stellten in Deutschland 1.492 Brauereien rund 85 Millionen Hektoliter Bier (ohne alkoholfreies Bier) her. Der Prokopf-Konsum lag noch bei über 100 Litern. Und dennoch: Der Absatz der konventionell gebrauten deutschen Biere sinkt. Laut statistischem Bundesamt ging der Bierabsatz der deutschen Brauer seit 1993 um fast 17 Prozent zurück.

Dass die Zahl der Brauereien in Deutschland trotzdem steigt, ist dem Trend der Craft-Bier-Brauereien zuzuschreiben und lässt auch den Branchenverband optimistisch in die Zukunft blicken.



1.492
BRAUEREIEN
IN DEUTSCHLAND



Kleine Brauereien haben die Nase vorn

Die kleinsten Braustätten mit unter 1.000 Hektolitern Jahreserzeugung entwickeln sich besonders dynamisch: Sie stellten im Jahr 2017 mit 824 Brauereien bereits über die Hälfte aller Brauereien in Deutschland, ihre Zahl hat allein gegenüber 2016 um 85 zugenommen. Besonders viele Brauereien sind in Bayern ansässig: Das Land kommt auf 642 Braustätten und damit fast auf die Hälfte aller Betriebe in Deutschland. Auf den Plätzen folgen Baden-Württemberg (204 Brauereien) und Nordrhein- Westfalen (140). Bei deutlich mehr als der Hälfte der deutschen Brauereien handelt es sich heute um traditionelle Braugasthäuser und sogenannte Mikrobrauereien mit einer Jahresproduktion von bis zu 1.000 Hektolitern, umgerechnet 100.000 Liter. Gerade die auf den Ausschank von Craft Bieren und anderen Spezialitäten ausgerichteten Gastronomiebetriebe widersetzen sich erfolgreich den deutschlandweiten Trends des Gaststättensterbens und der Schließung von Handwerksbetrieben, wie es etwa im Bereich der Bäckereien und Metzgereien zu beobachten ist.





CRAFT BIER STEHT FÜR WEITERENTWICKLUNG UND INNOVATION





Aber was machen „die Kleinen“ denn besser als die großen Anbieter? In erster Linie haben Craft-Bier-Brauer verstanden, dass es neben Pils, Weizen, Kölsch und Co. noch etliche andere Bierstile gibt. Sie stehen für Weiterentwicklung und Innovation in Bezug auf Herstellung und Zusammensetzung von Bieren. Spezielle Brauverfahren, der Einsatz seltener, neuer oder importierter Hopfensorten oder exotischer bis limitierter Grundstoffe verleihen den Bieren neue Geschmäcker und Nuancen, die das Biertrinken zu einem Erlebnis machen.

Neben der Kreation neuer Biere holen Craft-Bier-Brauer aber auch „alte Schätze“ – also etwas in Vergessenheit geratene Sorten – wieder aus der Versenkung, bringen sie wieder groß heraus oder wandeln sie etwas ab. Der Einsatz bester Zutaten, die Lust am Experimentieren und die Liebe zum Produkt machen Craft Biere zu etwas ganz Besonderem. Außerdem steht die handwerkliche Braukunst im Vordergrund. In Craft-Bier-Brauereien wird Braugeschichte gelebt und neu geschrieben.





BEWUSSTES GENIESSEN UND ERLEBEN



Die Wertigkeit handgemachter Produkte wissen die Käufer zu schätzen und vor allem von Massenprodukten zu unterscheiden. Untersuchungen des Rheingold Instituts in Köln haben ergeben, dass konventionelle Biere als Feierabend-Belohnung und Stimmungswandler ihren Einsatz finden, während Craft Bier bewusst gekostet und durchprobiert wird. Der Fokus liegt hier auf dem Erlebnis, neue Sorten zu entdecken sowie auf Herkunft und Hersteller zu achten. Außerdem geht es auch darum, Craft Biere mit ausgewählten Speisen zu kombinieren und sensorisch (also in Bezug auf Geschmack, Geruch, Aussehen, Konsistenz etc.) neue Dimensionen kennenzulernen. Dafür werden auch höhere Preise und komplizierte Beschaffungswege als der Supermarkt in Kauf genommen – sie sorgen für die Exklusivität des Produktes.

Craft Bier ist nicht das klassische Fußball- oder Feierabend-Getränk, sondern wendet sich an aufgeschlossene Genießer, die sich immer wieder von neuen Geschmäckern inspirieren und überraschen lassen möchten.



DIE ZUKUNFT FÜR DEN CRAFT-BEER-MARKT IN DEUTSCHLAND

Immer mehr Events (Brauereiführungen oder Seminare) rund ums Bier, Tastings, hunderte von Kleinstbrauereien und Biersommeliers oder auch Hobbybrauern zeigen, dass es eine Szene gibt, die in puncto Bier mehr auf Klasse als auf Masse setzt.

Der Craft-Bier-Markt in Deutschland hat unglaubliches Potential, denn die Innovationsfähigkeit der Brauer ist ungebremsst – ebenso wie die Lust der Konsumenten nach Qualität, einer erlebbaren Biervielfalt und guten Produkten. Regionalität, Qualität, Authentizität und Genuss charakterisieren den Craft-Bier-Markt. Und wer selbst etwas von Zutaten, Herstellung und Herzblut versteht, ist umso mehr bereit, für diese Wertschätzung entsprechend zu bezahlen.





DER CRAFT-BEER-MARKT IN NORDERSTEDT

Wie und wann alles begann

Craft Bier und Norderstedt hat man offiziell im Jahr 2013 erstmals zusammen in einem Satz verwendet. Da startete nämlich der erste durch die Mehrzweck-säle Norderstedt GmbH organisierte Craft Beer Day im Kulturwerk am See. Zehn Aussteller haben auf der Premiere den Besuchern ihre Kreationen vorgestellt.

Im April 2019 fand der 7. Craft Beer Day in Norderstedt mit 30 Ausstellern und 3.500 Besuchern statt.





Die steigenden Besucher- und Aussteller-Zahlen für den Craft Beer Day zeigen, dass die Norderstedterinnen und Norderstedter sowie Besucherinnen und Besucher aus dem Umfeld sehr an Bieren jenseits der Monokultur und der Szene insgesamt interessiert sind. Und umgekehrt ist es genauso: Die Craft-Bier-Brauer freuen sich auf Norderstedt mit seinem offenen, interessierten und immer fachkundiger werdenden Publikum. Hier wird nicht nur konsumiert, sondern auch viel kommuniziert. Der Craft Beer Day Norderstedt ist inzwischen eine feste Größe in der Region und trägt maßgeblich dazu bei, dass die Gäste in Bezug auf neue Kreationen, Zutaten, Brauverfahren etc. auf dem Laufenden sind und es wertschätzen, ein solch differenzierteres Bierangebot zu bekommen.





WIE ES DAZU KAM

Aber das war nicht immer so ... Bis vor einigen Jahren war es auf den Getränkekarten in Norderstedter Restaurants ähnlich auch wie im Rest der Republik: viele Weine, aber nur ein sehr spärliches Standard-Bier-Angebot: Pils, Weizen, Alster, Alkoholfrei und hier und da auch eins vom Fass. Getränke-Empfehlungen zum Essen konnten eigentlich nur für Wein ausgesprochen werden. Nicht so für Bier. Dass sich daran etwas ändern muss, hat Mehrzwecksäle Norderstedt GmbH Geschäftsführer und Gastronom Rajas Thiele-Stechemesser frühzeitig erkannt und eine Ausbildung zum Biersommelier gemacht. So sah er sich nach einem intensiven Studium in der Lage, die eigene Bierkarte zu erweitern und sie auch auf das Essen abzustimmen.

Zeitgleich begann er selbst mit dem Bierbrauen und produzierte 2014 zusammen mit der Hamburger Ratsherrn Brauerei das erste Norderstedter Craft Beer, das 65er Harksheider Pale Ale. Bis auf den Craft Beer Day und das erste nach einem Norderstedter Stadtteil benannte Bier ist der Craft-Bier-Markt in Norderstedt Ende 2014 nur ansatzweise erschlossen.



CRAFT-BEER-BOOM IN NORDERSTEDT

Dass der Craft-Bier-Markt in Norderstedt an Fahrt aufnimmt, hat unmittelbar mit dem Start des ersten Norderstedter Brauhauses zu tun: der Hopfenliebe.

Am 27. November 2015 öffnet das Brauhaus seine Türen und steht seitdem für ein einzigartiges Angebot von Craft Bieren – und passenden Brauhauspezialitäten. Das sind bierbegleitende, wechselnde Speisen mit regionaler und saisonaler Ausrichtung, die frisch produziert werden.

Mit einem neuen Konzept, einem klaren Anspruch und vielen Details steht das Hopfenliebe Brauhaus vor allem für die Herstellung und Vermarktung der stadteigenen Biermarken: nach dem 65er Harksheider Pale Ale folgten das Norderstedter Pils, das 65er Friedrichsgaber Heller Bock, das 65er Glashütter Weizen IPA und zuletzt das 65er Garstedter Dunkles Lager sowie diverse Saison-Biere.





DIE NORDERSTEDTER BIERE



Das 65er
Garstedter
Stil: Dunkles Lager
Seit 2019

Das 65er
Glashütter
Stil: Weizen IPA
Seit 2017

Das 65er
Harksheider
Stil: Pale Ale
Seit 2014

Das 65er
Friedrichsgaber
Stil: Heller Bock
Seit 2016

Das
Norderstedter
Stil: Pils
Seit 2015



HOPFENLIEBE MEHR ALS NUR EIN BRAUHAUS



Mit 77 internationalen, verschiedenen Craft Bieren auf der Karte ist das Brauhaus bestens aufgestellt und bietet nahezu jedem Geschmack das passende Bier. Die meisten der Biere können in dem haus-eigenen Shop auch „für zu Hause“ gekauft werden. Die Karte und das Sortiment im Shop werden regel-mäßig hinterfragt und aktualisiert. Gibt es etwas in der Branche völlig Neues oder Ungewöhnliches (das geschmacklich für die Gäste interessant ist und fi-nanziell nicht den Rahmen sprengt), sollte man es im Hopfenliebe Brauhaus bekommen – so ist der Plan. Neben dem großen Angebot an Craft Bieren bietet das Brauhaus Hopfenliebe auch Brautage für Firmen, Bier-Tastings, Bier-Seminare und Brauereiführungen. Die Gäste bekommen so ein Gespür für den Herstel-lungsprozess, fühlen sich einbezogen und sind Teil von etwas Besonderem. Teilhabe und Transparenz spielen gerade bei der Herstellung der Stadtteil-Bie-re eine große Rolle. Fragt man also im Jahr 2019, wie es um den Craft-Bier-Markt in Norderstedt bestellt ist, kann man nur antworten: dank des Hopfenliebe Brauhauses sehr gut.

DIE FEINSCHMECKEREI

DELIKATES & WEIN

WEIZEN IPA

ALK 6,5% VOL

Gebraut nach deutschem Reinheitsgebot von 1516 unter Verwendung besserer ausgewählter Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe. Gärung und Lagerung im Brauhaus Hopfenliebe, Eckernförde, 22846 Norderstedt. www.hopfenliebe.de

Gebraut von Brauer und Mäster Franz Nollhaus mit Pilsener, Cane hell und jeder Menge Tettnanger Hopfen.

Mindestens haltbar bis:

Ehrlich, geradlinig und schnörkellos: ein klassisches untergäriges Vollbier, gebraut mit Pilsener- und Karamellmalz. Aromahopfen aus der Hallertau verleiht dem Hellen eine äußerst feine und angenehme Bittere.

Kühl und dunkel lagern

NORDERSTEDTER FUNKEL BIER

ALK 4,6% VOL

Gebraut nach deutschem Reinheitsgebot von 1516 unter Verwendung besserer ausgewählter Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Pilsener Hopfen, Hefe. Gärung und Lagerung im Brauhaus Hopfenliebe, Eckernförde, 22846 Norderstedt. www.hopfenliebe.de

Gebraut von Brauer und Mäster Franz Nollhaus mit Pilsener, Cane hell und jeder Menge Tettnanger Hopfen.

HOPFENLIEBE

DIE FEINSCHMECKEREI

DELIKATES & WEIN

PALE ALE

ALK 5,6% VOL

ECKERNFÖRDE IST SCHÖN

HANDCRAFTED BEER

Gebraut nach deutschem Reinheitsgebot von 1516 unter Verwendung besserer ausgewählter Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe. Gärung und Lagerung im Brauhaus Hopfenliebe, Eckernförde, 22846 Norderstedt. www.hopfenliebe.de

Gebraut in Kooperation von Brauer und Mäster Franz Nollhaus mit Pilsener, Cane hell und jeder Menge Tettnanger Hopfen.

Ho Ho HOPFENLIEBE NORDERSTEDTER PILS

ALK 5,2% VOL

Gebraut nach deutschem Reinheitsgebot von 1516 unter Verwendung besserer ausgewählter Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Pilsener Hopfen, Hefe. Gärung und Lagerung im Brauhaus Hopfenliebe, Eckernförde, 22846 Norderstedt. www.hopfenliebe.de

Gebraut von Brauer und Mäster Franz Nollhaus mit Pilsener, Cane hell und jeder Menge Tettnanger Hopfen.

DIE FEINSCHMECKEREI

DELIKATES & WEIN

Heller Bock

ALK 7,2% VOL

ECKERNFÖRDE IST SCHÖN

HANDCRAFTED BEER

Gebraut nach deutschem Reinheitsgebot von 1516 unter Verwendung besserer ausgewählter Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe. Gärung und Lagerung im Brauhaus Hopfenliebe, Eckernförde, 22846 Norderstedt. www.hopfenliebe.de

Gebraut in Kooperation von Brauer und Mäster Franz Nollhaus mit Pilsener, Cane hell und jeder Menge Tettnanger Hopfen.

SPO PILS

ALK 5,2% VOL

Parthotel Reinfeld Design Holiday am Meer

Mindestens haltbar bis:

Untergeräus, kalthopfiges Pils, spärlich halbguttes Bier, klassisch leicht mit einer edlen Portion Hopfenliebe.

Kühl und dunkel lagern

WELLA EDELSTOFF

MIT VORSTANDSWÜRZE VERFEINERT

5,2% ALK VOL e 0,75 L

HOPFENLIEBE

DIPS

ALK 5,2% VOL

HOPFENLIEBE

deutschem Reinheitsgebot von 1516 unter Verwendung besserer ausgewählter Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Pilsener Hopfen, Hefe. Gärung und Lagerung im Brauhaus Hopfenliebe, Eckernförde, 22846 Norderstedt. www.hopfenliebe.de

BRAU! PHAVY

DAS BIER FÜR ALLE NOTEN! Helles, 4,6% Vol

Tettnanger Hopfen, Mehrweg, e 330ml Min. haltbar bis:

Ehrlich, geradlinig und schnörkellos: ein klassisches untergäriges Vollbier, gebraut mit Pilsener- und Karamellmalz. Aromahopfen aus der Hallertau verleiht dem Hellen eine äußerst feine und angenehme Bittere.

Kühl und dunkel lagern. Glücklich und entspannt trinken.





HOPFENLIEBE MEHR ALS NUR EIN BRAUHAUS

Dass das Hopfenliebe Brauhaus für viele aus oder rund um Norderstedt eine Bereicherung ist, ist augenscheinlich: gute Stimmung, glückliche Gesichter, volles Haus von Dienstag bis Samstag ... und das alles vor der Haustür. Manchmal wird es aber „eng“. Zum einen im Brauhaus selbst, was durch ein Reservierungssystem und die Spontaneität und das „auf-Zack-Sein“ der Service-Teams gut aufgefangen wird. Zum anderen ist es aber so, dass die Nachfrage an Bieren weitaus größer als die Produktion ist. Das gilt für die Bierproduktion, für die „Versorgung“ im Brauhaus selbst, als auch für die Anfrage von Fremd- oder Partnerfirmen, die ein individuelles Bier in Auftrag geben möchten.

Geschuldet ist dies den Lagerkapazitäten im Brauhaus – eine eher unangenehme Situation, in der es schon einmal vorkommt, dass eines der fünf Norderstedter Biere einfach nicht mehr nachproduziert werden kann, weil der Boden des Braukellers keine weiteren Tanks tragen kann und es auch keine weiteren Lagermöglichkeiten für Fässer gibt. Kurz um: Der Braukeller ist mit seinen Kapazitäten mehr als ausgelastet.



Eine Situation, deren Ausmaß den Gästen und Kunden der Hopfenliebe schwer zu vermitteln ist. Denn die Hauptattraktionen des Brauhauses sollten immer verfügbar sein.



DIE LÖSUNG

Der Wunsch nach einer Brauerei beinhaltet vor allem, dass das Hopfenliebe Brauhaus nie wieder Engpässe bei der Produktion der eigenen Biere hat. Mit einer größeren Produktionsstätte könnten dann noch weitere Biersorten (z.B. zu besonderen Anlässen wie „50 Jahre Norderstedt“) oder auch andere Biermarken produziert werden.

Mit einer wesentlich größeren Kapazität könnte die Hopfenliebe Brauerei die Stadtteil-Biere im großen Stil zukünftig auch an andere Gastronomen oder den exklusiven Einzelhandel verkaufen. Diese Möglichkeiten blieben vorher verwehrt, weil natürlich zunächst die Gäste des Brauhauses Hopfenliebe „versorgt“ werden sollen.

Auch der großen Anfrage von Fremd-Aufträge könnte mit einer Brauerei in Norderstedt nachgekommen werden. Dabei liegen dem Hopfenliebe Brauhaus bereits Anfragen von anderen (kleinen) Brauhäusern und den sogenannten „Gipsy Brewers“ vor, Craft-Bier-Brauern, die keine eigene Produktionsstätte haben und sich bei Brauereien einmieten. Abgesehen vom finanziellen Aspekt, der das zeitweise Vermieten der Brauerei mit sich brächte, ist auch der Austausch von Erfahrungen und das Experimentieren mit anderen Craft-Bier-Brauern eine kulturelle Bereicherung – außerhalb jeder Konkurrenz.



VORTEILE FÜR DIE STADT NORDERSTEDT

SCHAFFUNG NEUER ARBEITSPLÄTZE

Mit dem Betrieb einer Brauerei entstehen Arbeitsplätze, deren Berufsfelder neu in der Stadt sind. Brauer, Mälzer und Abfüller sorgen dafür, dass die Norderstedter Biere in Qualität und Menge den Bürgerinnen und Bürgern zur Verfügung stehen. Auch im Bereich des Marketings und des Vertriebs werden Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber arbeiten, die Kenntnisse auf dem Gebiet des Craft-Bier-Marktes mitbringen.



PRESTIGE FÜR DIE STADT NORDERSTEDT

Aber es gibt noch ein weiteres wichtiges Argument für eine Brauerei in Norderstedt: Neben ihrer Beliebtheit bei den Norderstedterinnen und Norderstedtern als Identifikationsprodukt haben die stadteigenen Biere eine hohe Attraktivität als individuelles Marketing-Instrument für die Stadt Norderstedt. Für Gäste aus anderen Städten oder dem Ausland (geschäftlich oder privat) sind sie einzigartig und transportieren mit ihrer hohen Qualität auch immer das Ansehen der Stadt Norderstedt bzw. machen zusätzlich auf die Stadt Norderstedt aufmerksam. „Norderstedt, die Stadt mit eigener Brauerei“ ist eine Aussage, die für den Standort Norderstedt sehr attraktiv ist. Oder anders gesagt: Welche Stadt hat schon seine eigene Brauerei und Biere, die quasi auf die Stadtteile maßgebraut wurden? Kaum eine andere Stadt (von bayrischen Beispielen abgesehen) nutzt diesen Image-Transfer.



BRAUEREI ALS BILDUNGSSTÄTTE

Wie unter dem Punkt „Historie des Bieres und gesellschaftlicher Hintergrund“ schon erwähnt, hatte das Wissen um das Bier in früheren Zeiten einen viel höheren Stellenwert als heutzutage. Zudem ist festzustellen (das erfahren wir als Ausbildungsbetrieb durch unsere Auszubildenden), dass „der Nachwuchs“ im branchenrelevanten Berufsschulunterricht kaum noch Wissen über Bier und/oder Spirituosen in Bezug auf Historie, Rezeptur, Herkunft, Produktionsweise und Qualität vermittelt bekommt. Auch dazu würde sich eine neue Brauerei mit entsprechenden Räumlichkeiten und „Anschauungsmaterial“ vor Ort eignen. Zudem könnte die Volkshochschule Norderstedt dort auch Kurse abhalten, wie es die Bremer VHS beispielsweise mit dem Kurs „Zwischen Tradition und Massenware, Kulturgut und Suchtgefahr - Das deutsche Bier“ tut.

NACHHALTIGE PRODUKTIONSSTÄTTE

Was nicht vergessen werden sollte: Brauereien stellen nicht nur Bier her, sie erzeugen auch Energie. Durch die Abkühlung der Würze entsteht fast kochendes Wasser. Durch ein modernes Energiekonzept kann somit umweltfreundlich gebraut werden. Zusätzlich entfallen durch die Produktion direkt in der Stadt lange Transportwege auf der Straße, die beim Brauen an einem anderen Standort entstehen würden.





ALSO ...

Um der Nachfrage der Gäste in der Hopfenliebe, den Shop-Besuchern und auch Anfragen von anderen Auftraggebern (Fremdfirmen oder den schon erwähnten Gipsy Brewern) gerecht zu werden, müssen die Kapazitäten durch eine größere Produktionsstelle erweitert werden. Neben dem emotionalen Aspekt (meine Stadt, mein Bier) ist eine Expansion auch wirtschaftlich betrachtet sehr attraktiv.





STANDORT RAUMNUTZUNG BRAUEREI





STANDORT

Emanuel-Geibel Str.

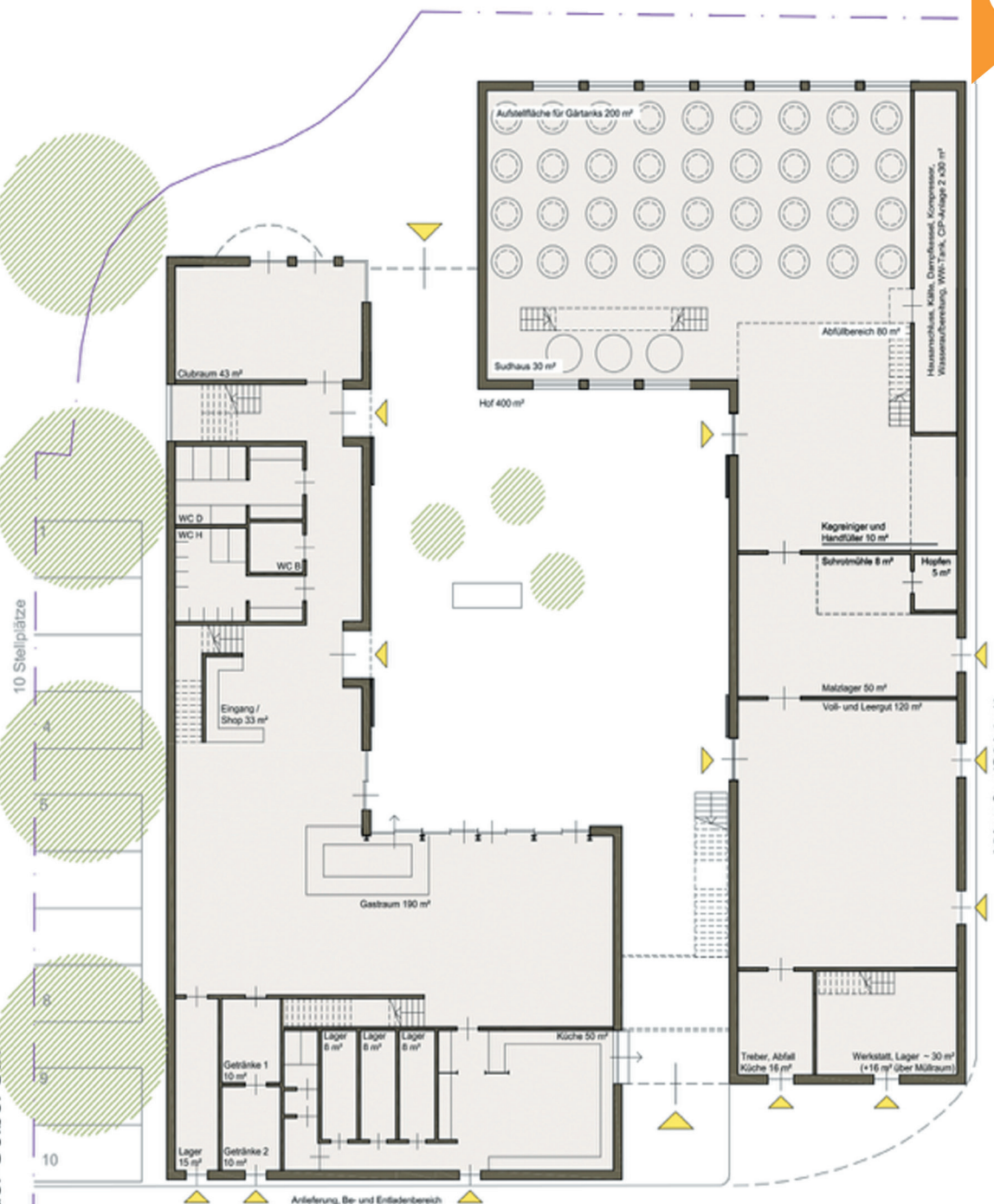


RAUMNUTZUNG

EG

Emanuel-Geibel Str.

10 Stellplätze

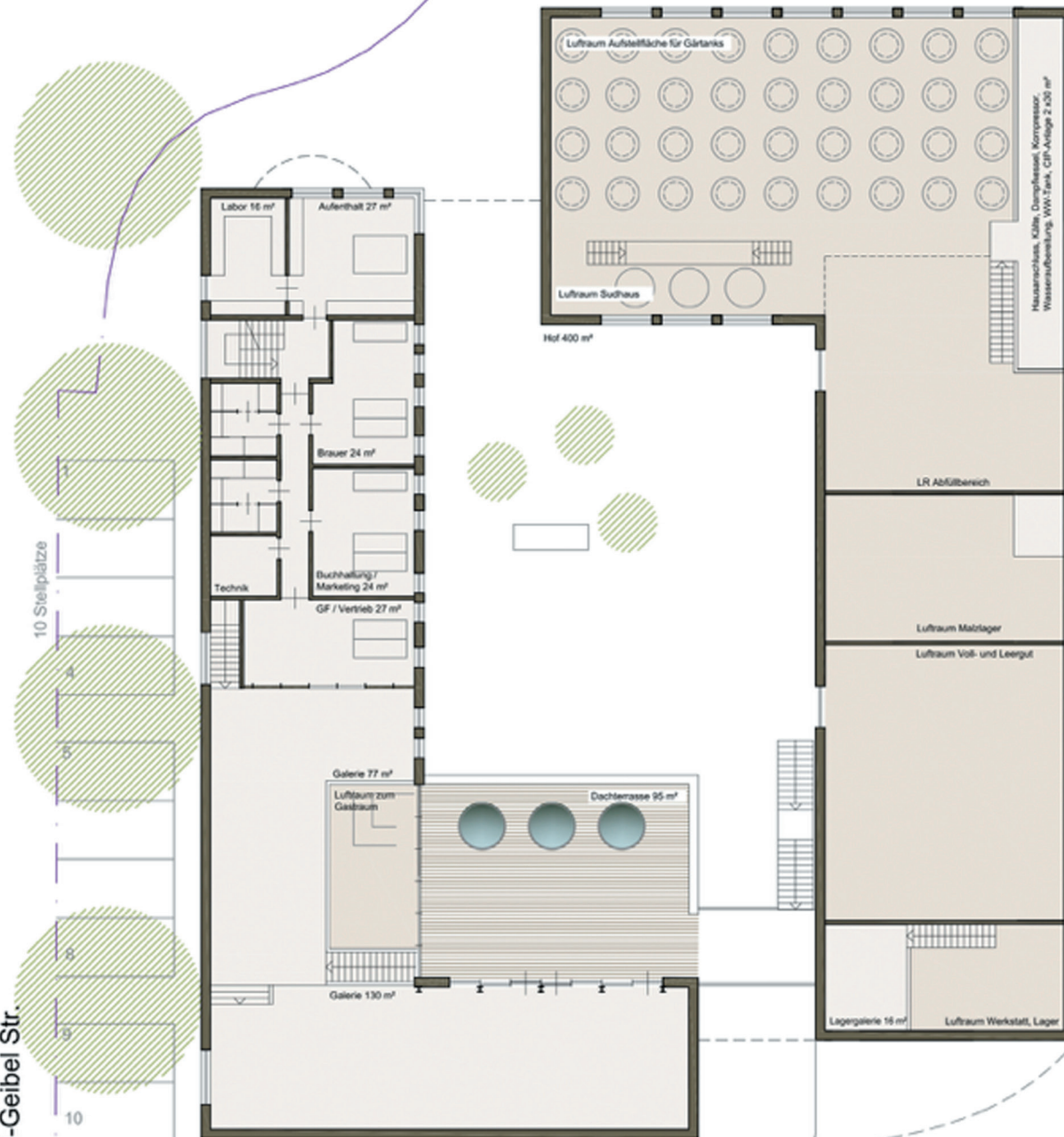




RAUMNUTZUNG OG

Emanuel-Geibel Str.

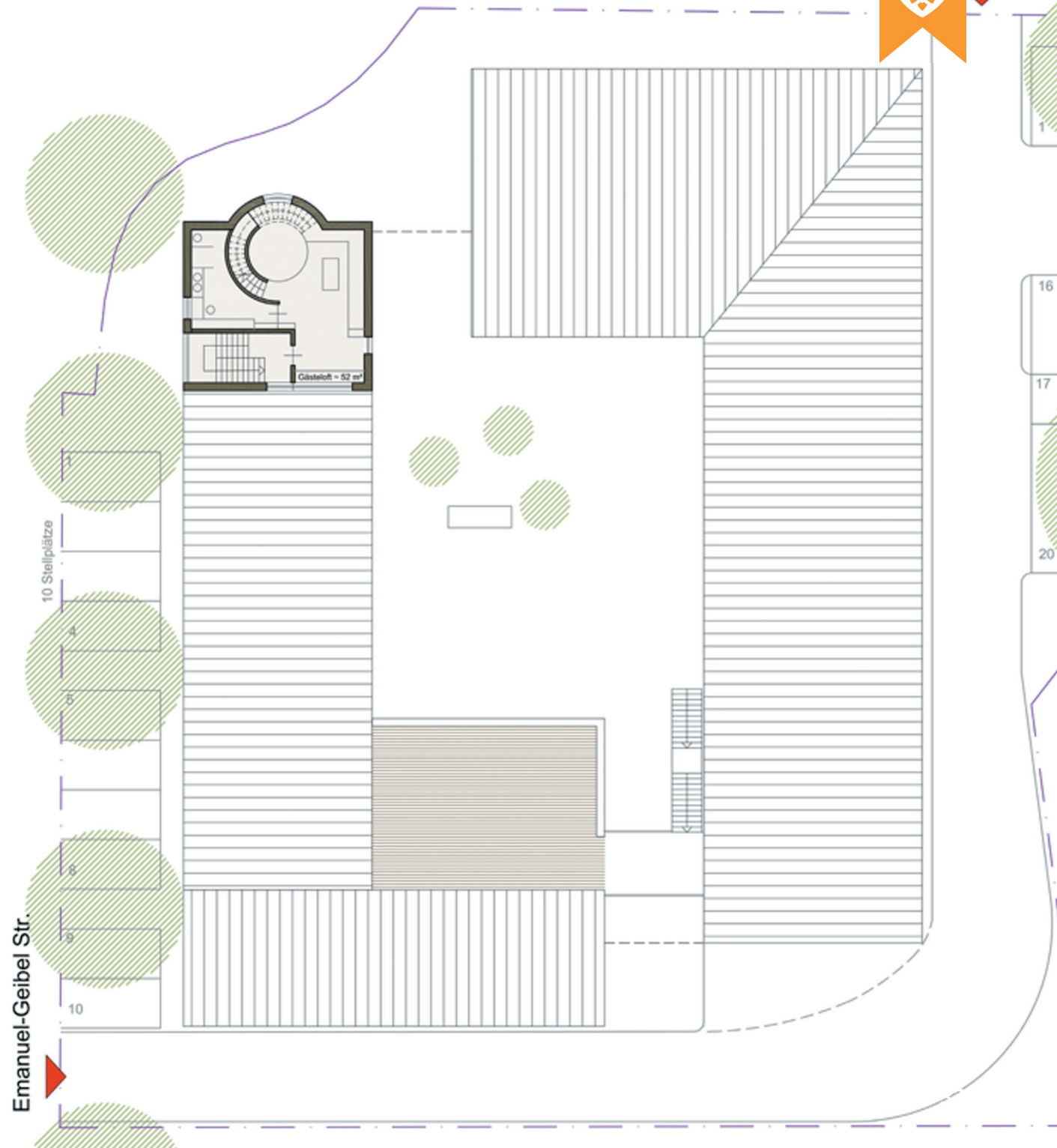
10 Stellplätze



Am Kulturwerk

RAUMNUTZUNG

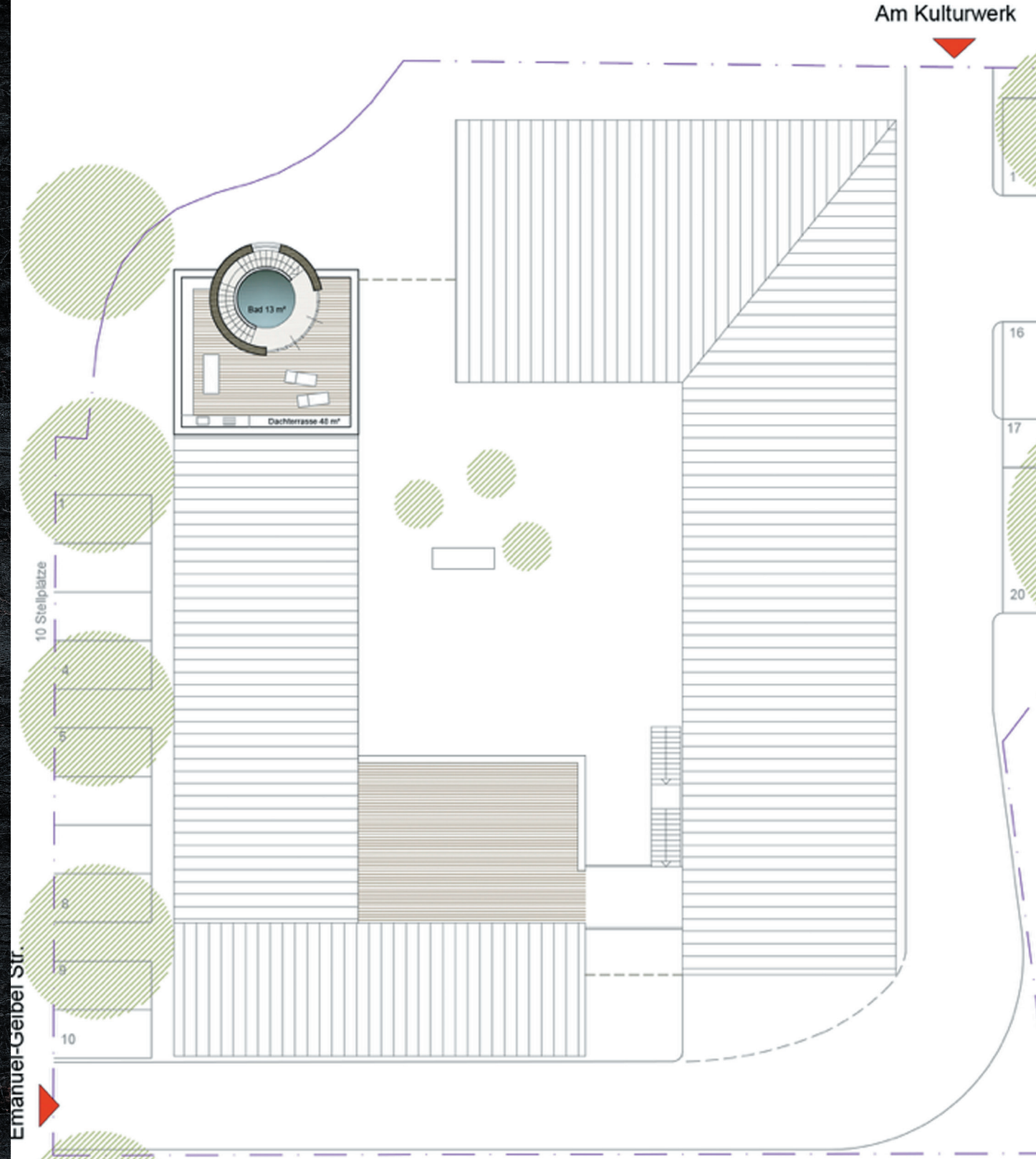
DG





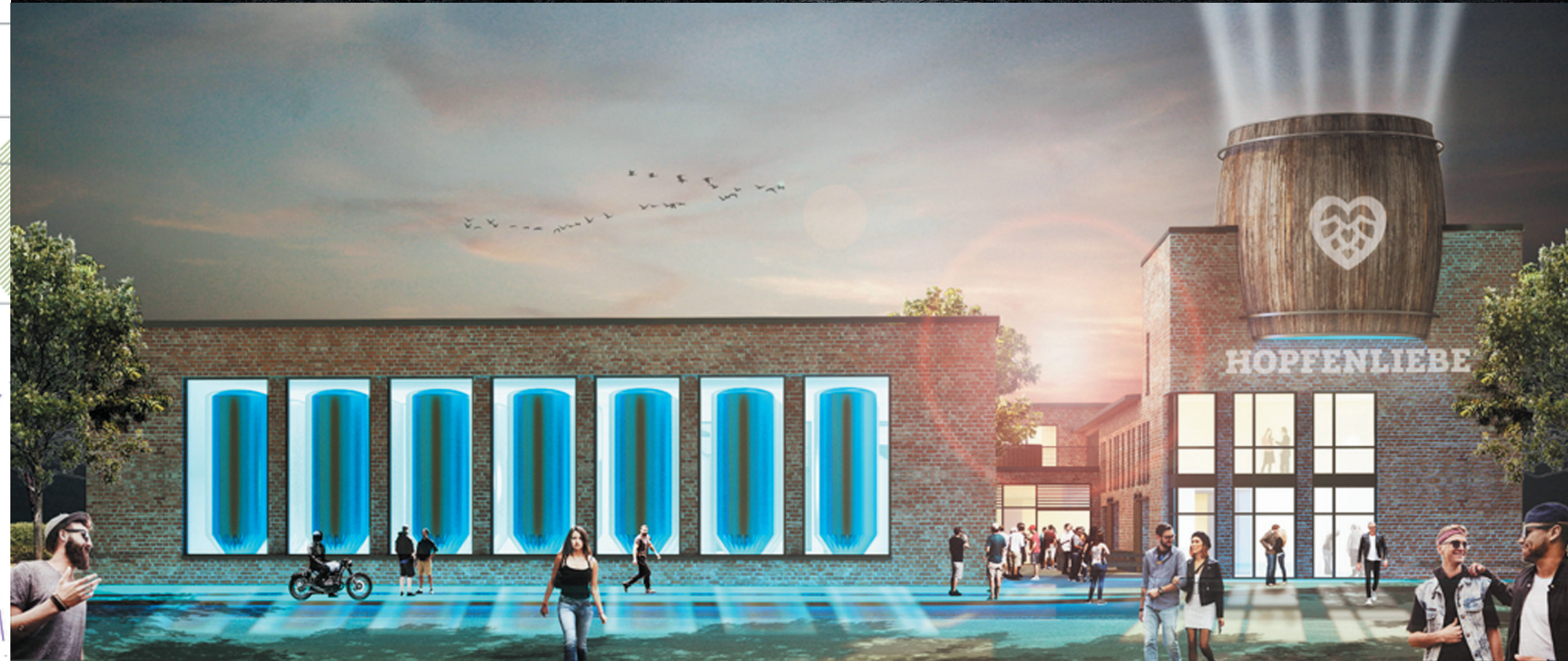
RAUMNUTZUNG

DT





BRAUEREI





BRAUEREI



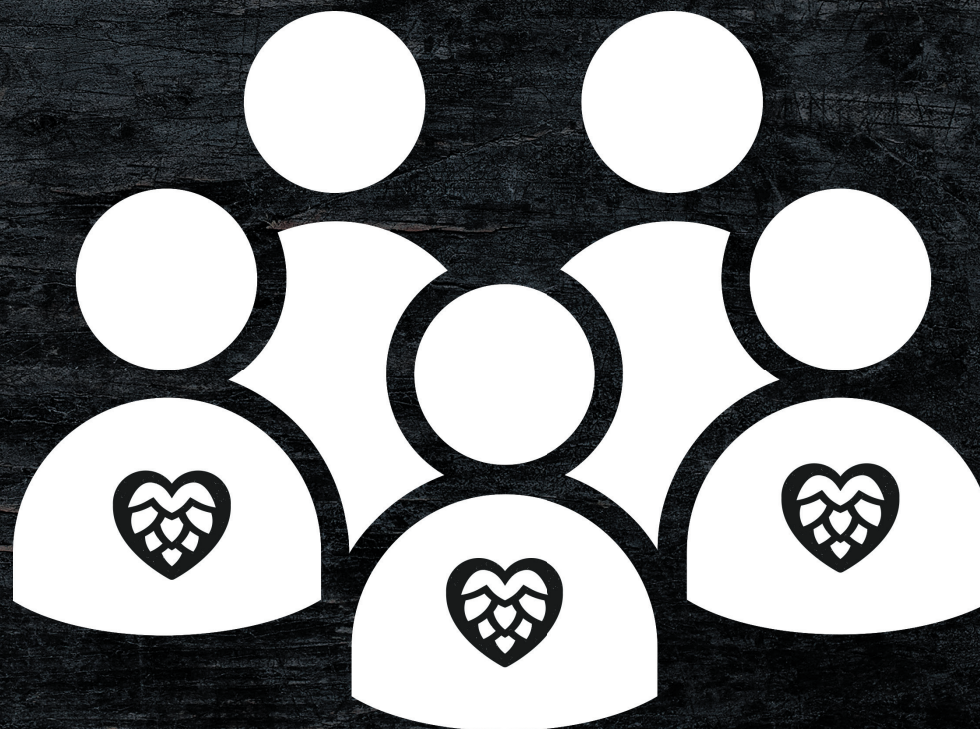




FINANZIERUNG

VON WEGEN ... „DAS IST NICHT MEIN BIER!“

Ganz im Gegenteil! Teilhabe ist das Motto – und zwar sowohl in emotionaler als auch in finanzieller Hinsicht. Der größte Teil der Brauerei Hopfenliebe wird durch die neu gegründete Brauerei Hopfenliebe GmbH finanziert. Allen Norderstedterinnen und Norderstedtern sowie grundsätzlich leidenschaftlichen Bierfans geben wir die Möglichkeit, sich an „ihrer“ Brauerei zu beteiligen.





FINANZIERUNG

HOPFENLIEBHABER BRAUEREI INVESTOR

- Eine Finanzeinlage in eine Branche der Zukunft ist ab 10.000 € möglich.
- Ab Fertigstellung und Inbetriebnahme der Hopfenliebe Brauerei gibt es eine jährliche Verzinsung von 2 %.
- Ab dem dritten Geschäftsjahr werden zusätzliche jährliche Dividenden ausgeschüttet.
- Wer möchte, wird als Investor im Mauerwerk der Hopfenliebe Brauerei genannt.
- Einmal im Jahr gibt es den Investoren-Brautag mit Braukurs, Biertasting und begleitenden Speisen. Gäste oder Kunden des Investors können auf Wunsch gegen Zahlung eines Eintritts eingeladen werden.
- Kostenlose Entwicklung eines eigenen „Investoren-Bieres“ inkl. einem Testbier über 250 L.
Die anschließende Abnahme erfolgt nach aktueller Preisliste.
- Die Kündigung/Rückzahlung erfolgt 12 Monate zum 31.12. jedes Jahres.





FINANZIERUNG

HOPFENLIEBHABER

- ... zahlen einen einmaligen Betrag von 69 €.
- ... erhalten das exklusive Hopfenliebegas 0,4 L, das es so nicht zu kaufen gibt. Mit diesem Glas erhalten sie in der Hopfenliebe Brauerei und allen Hopfenliebe Brauhäusern (weitere Standorte sind nach Norderstedt in Planung) ein 0,4 L Hopfenliebe Bier zum Preis eines 0,3 L Bieres. – Und das lebenslang!!!
- ... bekommen automatisch eine Einladung zu allen Events der Hopfenliebe. Auch hier gilt der 0,4-L-Vorteil.
- Das Hopfenliebhaberglas inklusive aller Extras kann übrigens auch verschenkt werden.
- Bei der Hopfenliebhaber-Beteiligung wird ein persönlicher Hopfenliebhaberpass ausgestellt.
- Eine Kündigung ist nicht erforderlich.





FINANZIERUNG

HOPFENLIEBHABER PREMIUM

- ... zahlen einen jährlichen Mitgliedsbeitrag von 95 €.
- ... erhalten sämtliche Leistungen wie beim Hopfenliebhaber.
- ... bekommen außerdem ermäßigten Eintritt für alle Hopfenliebe-Events.
- ... werden zu den Previews bei der Vorstellung neuer Biere eingeladen (speziell nur für Presse und Hopfenliebhaber „Premium“).
- ... können an kostenlosen Bierverkostungen bei Veranstaltungen der Hopfenliebe Brauerei „Tag der offenen Tür“ (mindestens 4 x jährlich) teilnehmen.
- Die Kündigung erfolgt 6 Monate zum 31.12. jedes Jahres.





FINANZIERUNG

WANN WERDEN MITGLIEDSBEITRÄGE UND INVESTITIONSBETRÄGE EINGEZAHLT?

Nach Abschluss der Mitgliedschaft als Hopfenliebhaber oder Hopfenliebhaber „Premium“ bzw. nach Abschluss eines Investorenvertrages wird die Beteiligung auf ein Anderkonto eines Steuerberaters/Rechtsanwalts/Wirtschaftsprüfers eingezahlt. Erst mit Abschluss der Finanzierung des Projektes und Baubeginn der Hopfenliebe Brauerei werden die Finanzmittel an die Hopfenliebe Brauerei GmbH ausgezahlt. Sollte das Projekt nicht realisiert werden, erfolgt die Rückzahlung an die Mitglieder/Investoren.

Bis zum 1. Mai 2020 soll der Startschuss für Norderstedts erste Brauerei Hopfenliebe fallen.



FINANZIERUNG

WARUM GEHT DIE HOPFENLIEBE BRAUEREI GMBH DIESEN WEG DER FINANZIERUNG?

Wer Liebe im Namen trägt, muss auch ein großes Herz haben ... Wir möchten den Bau der ersten Brauerei in Norderstedt als ein Projekt der Menschen dieser Region in den Vordergrund rücken und sie noch mehr einbeziehen. Es soll nicht irgendein produzierendes Gewerbe sein, das zwar in der Stadt ansässig ist, aber ansonsten keinen Bezug zu den Menschen hat, die dort leben oder/und arbeiten. Eine „Herzensangelegenheit“, bei der jede bzw. jeder mitmachen kann, ganz gleich ob Privatpersonen oder Unternehmen. Die Identifikation mit unserer Stadt und mit „unserem“ Bier ist ein wichtiger Bestandteil des wirtschaftlichen Erfolges der Hopfenliebe Brauerei! Seien Sie dabei und werden Sie ein eingetragener Hopfenliebhaber.



HOPFENLIEBE

BRAUEREI

...aus Liebe.