

Abenteuer, Genuss und Braukunst

Das Gastronomiekonzept in der Elbphilharmonie

Mit der offiziellen Eröffnung der Elbphilharmonie am 11. Januar 2017 wurde der Hansestadt Hamburg und der Welt deutlich mehr als nur ein neues Konzerthaus übergeben. Facettenreich und spannend wächst das imposante Gebäude nach und nach zum neuen Wahrzeichen der Elbmetropole heran. Neben dem musikalischen Bereich ist eine mittelständische Brauerei aus Mecklenburg-Vorpommern Teil des großen Ganzen – die Störtebeker Braumanufaktur aus der Hansestadt Stralsund.



Das „Taste & Shop“ im 6. Obergeschoss der Elbphilharmonie mit der Bierkenner Lounge im Hintergrund

Inmitten von Hamburgs HafenCity steht sie – die Elbphilharmonie. Weithin sichtbar, bis in eine Höhe von 110 Metern, kündigt die markante, wellenförmige Glasfassade der Schweizer Architekten Herzog & de Meuron bereits das Jahrhundertbauwerk an. Was aus der Ferne beinahe spielerisch und leicht anmutet, hat es jedoch in sich: 16000 qm Fläche und 78000 t – und das bezieht sich lediglich auf den gläsernen Aufbau, welcher auf dem historischen Kaiserspeicher thront. Wo früher einmal Tee, Kakao und Tabak aus aller Welt angelandet und gelagert wurden, präsentieren heute nach einer Bauzeit von etwas mehr als neun Jahren Künstler verschiedener Musikrichtungen und aus aller Welt ihr Können.

Ins Innere der Elbphilharmonie führt mit der sogenannten „Tube“ eine über 80 Meter lange Rolltreppe, an dessen Ende ein großes Panoramafenster wartet. Dieses erlaubt jedem Besucher einen einmaligen Blick auf den Hamburger Hafen und schlägt so auf gekonnte Weise eine Brücke zwischen Tradition und Moderne. Damit nicht genug, lädt wenige Schritte weiter die Plaza, eine Plattform zwischen historischem Speicher und Glasaufbau, zu einem spektakulären 360°-Panorama ein. Das Herzstück bildet im Inneren schließlich der Große Saal, einer der besten Konzertsäle der Welt, mit Platz für rund 2100 Gäste. Doch nicht nur der musikalische Bereich der „Elphi“ ist lohnenswert: Auf drei Etagen erstreckt sich ein außergewöhnliches

Gastronomiekonzept, bei dem nicht etwa Wein oder Champagner im Fokus stehen, sondern handwerkliche Brauspezialitäten und norddeutsche Küche.

Störtebeker und die Elbphilharmonie

Bereits vor über 12 Jahren bewies Jürgen Nordmann, Geschäftsführer der Störtebeker Braumanufaktur, mit der Unterzeichnung des Pachtvertrages für drei Gastronomieobjekte in der Elbphilharmonie absolute Weitsicht und ein feines Gespür. Insgesamt 17 verschiedene Brauspezialitäten sowie saisonale Kreationen umfasst das derzeitige Sortiment der Brauerei. Ganz neu sind die Störtebeker Eisbock-Biere. Diese vier Eisbock-Biere passen genau in das Genuss-Konzept der Braumanufaktur. „Mit ihren komplexen Aromen sind diese Kreationen die idealen Begleiter zu einem mehrgängigen Menü – denn gehobene Küche und hochwertige Brauspezialitäten lassen sich sehr gut vereinen“, so Nordmann. Ein Ansatz, den Störtebeker bereits seit einigen Jahren im Brauquartier in Stralsund unter Beweis stellt. Braukunst und Genuss sind zwei zentrale Elemente der Marke Störtebeker, die sehr gut miteinander harmonieren. Ergänzt wird das Konstrukt durch eine weitere Komponente: „Allein schon durch die Namensgebung vermittelt die Marke Störtebeker Abenteuer. Wir wollen unsere Gäste und Konsumenten mit auf eine Entdeckungsreise

nehmen und zeigen, wie vielfältig Bier erlebt werden kann. Mit der Gastronomie in der Elbphilharmonie schließen wir diesen Kreis wieder – schließlich wurde nur ein paar Hundert Meter entfernt Klaus Störtebeker geköpft“, erzählt Nordmann.

Gemeinsam mit der Hamburger east group ist das Joint Venture „Störtebeker Elbphilharmonie“ entstanden, welches das neue Wahrzeichen kulinarisch prägen wird. Die east group mit Geschäftsführer Christoph Strenger ist seit 2004 fester Bestandteil der Szenegastronomie und Hotellerie in Hamburg. Diese vielversprechende Kombination aus Bierkompetenz und -qualität sowie ambitionierter Kulinarik findet sich auch auf jeder einzelnen Ebene des Hauses.

Genuss auf drei Ebenen

Im 5. Stockwerk befindet sich mit dem „Beer & Dine“ ein Restaurant, welches sich kulinarisch auf den Spuren nordischer Esskultur bewegt und dabei auf Regionalität sowie Saisonalität setzt. Ausgebildete Sommeliers und Bierbotschafter begleiten den Gast auf kulinarische Reisen in die Welt von Bier und Speisen. Im großzügig gestalteten Barbereich mit rund 70 Plätzen entstehen zudem Biercocktails, die von den Gästen mit Spannung und Begeisterung angenommen werden. Julian Münder, Betriebsleiter der Störtebeker Elbphilharmonie, betont: „Mit Kreativität, Leidenschaft und gut ausgebildeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erschließen wir ständig neue Potenziale für Bier.“

„Besonders beim ‚Beer & Dine‘, aber auch bei den beiden anderen gastronomischen Ebenen haben wir darüber hinaus auch auf eine ganz besondere Optik und Materialität geachtet“, verrät Marketingchef Karsten Triebe. Hochwertige Holztische, sehr komfortable Ledermöbel in warmen Cognac-Tönen, Schwarzstahl, Glas und Beton ergeben ein stimmiges Gesamtbild, das den Erlebnischarakter der Gastronomie noch unterstützt. „Jedes Material hat seine eigene Haptik, sein ganz eigenes Erscheinungsbild. Und doch fügt sich alles zusammen.“

Ein Stockwerk höher befindet sich das „Taste & Shop“, eine außergewöhnliche Kombination aus Bar, Shop und Verkostungslounge. Neben einem Markenshop mit exklusiven Elbphilharmonie-Geschenken erwarten den Besucher hier vor allem auch verschiedene Verkostungsmöglichkeiten. Einerseits werden rund um die Uhr verschiedene Verkostungssets



Ein Blick hinter die Kulissen: einer der Bierkeller in der Störtebeker Elbphilharmonie

mit jeweils drei bzw. sechs ausgewählten Brauspezialitäten mit oder ohne passende Snacks angeboten, die vom Gast eigenständig entdeckt werden können. Andererseits finden täglich abwechselnd Verkostungs-events wie etwa das Bier-Erlebnis-Seminar (1,5 Stunden) oder der Sommelier-Abend (3,5 Stunden) statt. Absolute Highlights im „Taste & Shop“ sind schließlich die frisch abgefüllten 0,85-l-Growler für braueifrigen Biergenuss zu Hause sowie die eigens entwickelte Elbphilharmonie Edition, ein Mitbringsel in Form des Wahrzeichens mit verschiedenen genussvollen Inhalten.

Auf der Plaza im 8. Stockwerk genießt man im „Deck & Deli“ einen Ausblick auf den Hamburger Hafen mit wechselnden Brauspezialitäten vom Fass sowie mit saisonalen Snacks, die das Genusserlebnis in der Elbphilharmonie abrunden. Der ideale Ort also

für das schönste Feierabendbier der Hansestadt oder die Erfrischung in der Konzertpause.

Mit dem richtigen Konzept zur Vielfalt

Um den Gästen der Störtebeker Elbphilharmonie in jedem der drei Gastronomiebereiche gemäß dem Markenversprechen eine Welt von Brauspezialitäten entdecken lassen zu können, wurde von Braumeistern und Experten ein umfassendes Konzept für den Offenausschank entwickelt – vom passenden Fassgebilde über die Schankanlage bis hin zur optimalen Genusstemperatur. Die Entscheidung, auf erstklassige Fassbierqualität in großer Vielfalt zu setzen, war für die Verantwortlichen der Braumanufaktur nur logisch, wie Innovationsmanager Jens Reineke erläutert:



Ein besonderes Mitbringsel: die Elbphilharmonie Edition mit verschiedenen genussvollen Inhalten

Bierstil(e)	Genusstemperatur
Helle Lagerbiere, hopfenbetontes Ale	8 °C
Schwarzbier, Weizenbiere	12 °C
Strong Ale, dunkles Starkbier	16 °C

Tabelle 1: Ausgewählte Bierstile und ihre Genusstemperaturen

„Betrachtet man die Entwicklung von Brauspezialitäten und Craft-Bier in internationalen Biermärkten, so sind zwei Fakten augenscheinlich. Auf der einen Seite steht dieses Marktsegment wie kein anderes für Vielfalt, Kreativität und Innovation, was nicht zuletzt auch zu einer höheren Wertschöpfung führt. Auf der anderen Seite erfährt Fassbier gerade in der Konsumentenschaft dieses Segmentes eine erhöhte Wertschätzung, wodurch das Gebinde international gesehen bereits überproportional hohe Volumenanteile erzielen kann.“

Komplexe Schanktechnik

Am Anfang eines solchen Konzeptes steht zunächst das Fass selbst, welches mit seinem Design und Volumen die Grundlage für Vielfalt sowie eine optimale Bierqualität bieten muss. Hierbei fiel bewusst die Wahl auf das 20-l-Logikeg, ein Schlank-Keg aus dem Logipack-System. Das Logikeg steht Brauereien, ähnlich den bereits bekannten Logipack Mehrwegkisten, als Komponente in einem Poolsystem zur Verfügung. Die Vorteile dieser Systemlösung liegen für den Produzenten bzw. Abfüller im Entfall der

eigenen Investitionen in Fässer, einer hohen Flexibilität und Verfügbarkeit, sowie den optimierten Logistikprozessen für die Kunden im Getränkefachgroßhandel. Bezogen auf das abgefüllte Produkt wirken sich Form und Füllmenge des Fasses positiv auf Trübungsstabilität (bei naturtrüben Bieren) sowie Frische aus und verringern überdies noch die Gefahr der Aufkarbonisierung im Anstich.

Bereits ein Blick in die Bierkarte der Störtebeker Elbphilharmonie lässt nicht nur Fachleute errahnen, wie umfangreich und anspruchsvoll die Technik und Technologie hinter den Kulissen sein muss, um die zahlreichen Brauspezialitäten in optimaler Qualität zum Gast zu bringen. Insgesamt wurden mehr als zwei Kilometer Bierleitungen installiert. Zu jedem der drei Thekenbereiche führen 21 gekühlte Leitungen, welche in jeweils drei Temperaturzonen unterteilt sind. Um dem Gast bei jeder Brauspezialität einen maximalen Genuss zu garantieren, wurden in mehreren Verkostungsreihen individuelle Genusstemperaturen ermittelt (Tabelle 1).

Weitere technische Highlights der Anlage sind unter anderem eine integrierte Durchflussmessung mit Anbin-

dung an das Controlling-System des Gastronomiebetriebs sowie insbesondere eine Abfüllanlage für Growler inklusive einer eigenen maßgefertigten Flaschenspülmaschine.

Der Störtebeker Growler

Hinter dem Begriff „Growler“ aus dem US-amerikanischen Wortschatz versteckt sich, hierzulande noch weitgehend unbekannt, eine verschließbare Halb-Gallonen-Glasflasche, in der frisch gezapftes Bier mit nach Hause genommen werden kann. Die Wurzeln dieses Gebindes, dessen heutige Form und Beliebtheit maßgeblich im Zusammenhang mit der Craft-Bier-Bewegung in den USA stehen, gehen allerdings weit zurück bis in die Zeit vor der industriellen Produktion von Flaschen- und Dosenbier.

Auf gänzlich neuem Niveau interpretiert wurden Kult und Kultur des Growlers im Rahmen des Konzeptes zur Störtebeker Elbphilharmonie. Um die vor Ort angebotenen Biere auch für den Genuss zu Hause in optimaler Qualität anbieten zu können, wurde der Prozess von der Flasche selbst bis hin zur Abfüllung völlig neu erdacht. Ohne Zweifel am markantesten ist dabei der 0,85-l-Growler, welcher in seiner Form zwar an das US-Vorbild angelehnt ist, jedoch eigens in Zusammenarbeit mit der Ardagh Group entwickelt wurde. Die Flasche weist gegenüber ihrem Vorbild eine deutlich genussfreundlichere Füllmenge auf und ist zudem sowohl mit einem Kronenkorken als auch mit einem Schraubverschluss verschließbar. Eine äußerst sauerstoffarme und hygienische Abfüllung von bis zu 21 Fassbieren konnte schließlich zusammen mit der Firma Alfred Gruber aus Österreich realisiert werden. Inzwischen ist in enger Zusammenarbeit zusätzlich zur stationären Anlage auch eine Kompaktversion entstanden. Diese wird künftig zusammen mit dem Störtebeker Growler ihren Weg in ausgewählte Gastronomieobjekte finden und für zusätzliche Impulse im Fassbiergeschäft sorgen. Für wahre Fans stehen zudem noch ausgewählte Accessoires wie beispielsweise Tragetaschen aus Segeltuch oder Neopren zur Verfügung.

Faktoren für nachhaltigen Erfolg

Angesichts der Komplexität, welche sowohl das Bier- und Gastronomiekonzept als auch die Technik und

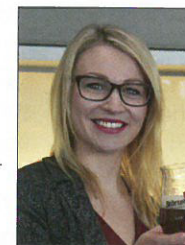
Technologie für den Offenausschank mit sich bringt, stellt sich aus Produktsicht rasch die Frage nach entscheidenden Faktoren für nachhaltigen Erfolg. Grundlegend ist dabei zuallererst eine hohe Qualität in der kontinuierlichen Aus- und Weiterbildung des Personals, besonders in Bezug auf Themenstellungen rund um Bier. Neben dem Aufbau solider Kenntnisse und Fähigkeiten gilt es vor allem auch eine Leidenschaft für das Produkt zu entfachen, welche am Ende für den Gast spürbar werden muss. So werden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Störtebeker Elbphilharmonie zunächst in einem internen zweitägigen Programm in Stralsund zum Störtebeker Brauspezialitäten-Botschafter ausgebildet, bevor in den nächsten Schritten der Bierbotschafter (IHK), der Diplom-Biersommelier oder sogar Weiterbildungen im Bereich Schanktechnik folgen können. Im unmittelbaren Zusammenhang mit dem Produkt ist dazu noch ein sicherer und hygienischer Betrieb der Schankanlage maßgeblicher Erfolgsfaktor. Um im Ausschank vor Ort eine Bierqualität auf Brauereineiveau zu gewährleisten, bedarf es der drei Dimensionen Bewusstsein, Prozess und Qualitätssicherung. So wird beispielsweise täglich nach Schankschluss das Bierleitungsnetz mit CO₂-Wasser ausgeschoben und in derzeit 14-tägigen Intervallen mikrobiologisch beprobt.

Fazit und Ausblick

Die Störtebeker Elbphilharmonie zeigt, dass ein einzigartiges Bier-Gastronomiekonzept gepaart mit einem unverwechselbaren und authentischen Markenerlebnis dem Puls der Zeit entspricht und einen Weg hin zu Differenzierung und höherer Wertschöpfung schafft – für Brauerei, Getränkefachgroßhändler und Gastronom gleichermaßen. Elementar für ein solches Konzept ist eine erstklassige Fassbierqualität in großer Vielfalt, welche im ersten Augenblick zwar einen Mehraufwand darstellt, auf Dauer jedoch zu einer erhöhten Attraktivität und daraus resultierend zu klarem Mehrabsatz führt. Mit der Störtebeker Elbphilharmonie als Ausgangspunkt und Flaggschiff, kann die Braumanufaktur aus Stralsund der Gastronomie zukünftig einzigartige und praxiserprobte Konzepte bzw. Sortimente anbieten. □

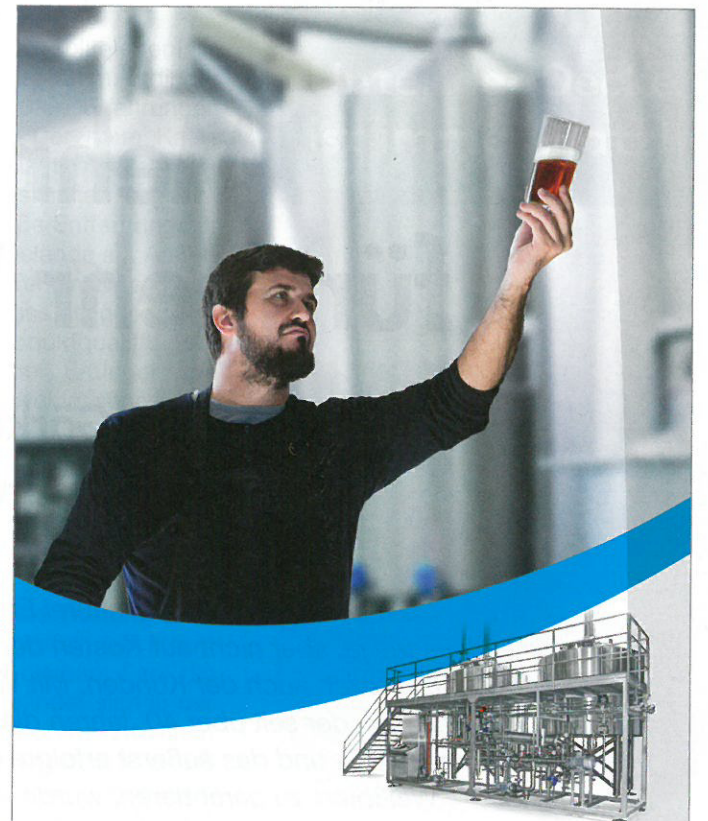
Elisa Preuß

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Störtebeker Braumanufaktur GmbH, Stralsund. (www.stoertebecker.com)



Jens Reineke

Innovationsmanagement, Störtebeker Braumanufaktur GmbH, Stralsund. (www.stoertebecker.com)



Beer's to you! Für kreative Braucher

Bei GEA finden Sie die Sudhausausstattung, die Sie perfekt unterstützt und begeistert.

CRAFT-STAR™ – Ihr smarter Start

Optisch wie funktional ein echtes Statement für handwerklichen Anspruch: Unser 40 hl Sudwerk, der Alleskönner für Ihre Kennerbiere. Fertig montiert – der erste Sud kann beginnen!

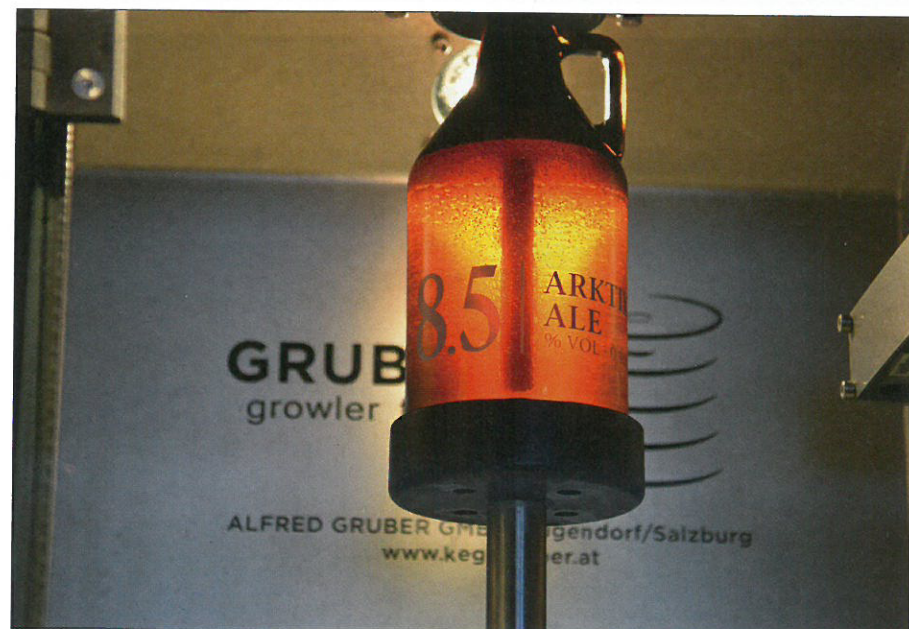
brewers association
**CRAFT
BREWERS
conference**
& BrewExpo America
10.-13. APRIL 2017
WASHINGTON, D.C. USA
STAND 2619

COMPACT-STAR™ – So individuell wie Sie

Machen Sie mehr aus Ihrem Erfolg: Das modulare Sudhauskonzept bis 115 hl bringt alles dafür mit. No Limits: Planen oder erweitern Sie Ihre Craft-Brauerei mit den Funktionen der ganz Großen!

GEA engineering for
a better world

gea.com



Eine äußerst sauerstoffarme und hygienische Abfüllung der Growler vor Ort garantiert Frische und Genuss.