



Erstes Bier auf der Baustelle: Stone-Brewing-Boss Greg Koch

# VERLIEBT IN MARIENDORF

Die Stone Brewing Company Berlin und ihr charismatischer Chef **GREG KOCH** wollen den europäischen Craftbeer-Markt erobern

**E**s ist laut, die Luft ist staubig und trocken. Die Baustelle von Stone Brewing Berlin im alten Gaswerk in Mariendorf sieht noch wenig nach Brauerei aus. Das wird sich aber schon bald ändern. 25 Millionen Euro investiert die südkalifornische Firma auf dem historischen Gelände. Zwei Braugebäude und ein großes Restaurant mit Biergarten sollen bereits zum Saisonbeginn fertig sein. Auch Stone-Brewing-Chef Greg Koch sieht nicht so aus, wie man sich einen Brauer vorstellt: Ein Rockmusiker könnte der bärtige Gründer aus San Diego sein, Schauspieler oder Künstler würde auch passen. Auf die Frage, was sich die Brauerei von der Investition erwartet, hat Koch

eine knappe Antwort: »Der europäische Markt braucht unser Bier, deshalb sind wir nach Berlin gekommen.« Dieses sehr amerikanisch wirkende Selbstbewusstsein hat durchaus Gründe: Die Stone Brewing Company ist immens erfolgreich und bereits die zehntgrößte Craftbeer-Brauerei auf dem umsatzstarken US-Markt.

Mit hausgebrautem Bier haben Koch und sein Kompagnon Steve Wagner angefangen. Im Jahr 1996 gründeten sie ihre Firma, die heute 340.000 Hektoliter Bier im Jahr produziert. Es herrscht klare Arbeitsteilung in der Chefetage: Wagner braut das Bier, Koch ist für die Repräsentation zuständig. Die Biere tragen coole Namen wie »Stone Ruination IPA« und »Arrogant Bastard Ale«. Das Firmenmaskottchen, das die Etiketten ziert, ist Gargoyle, ein gehörnter Dämon. All das gehört zum Rock'n'Roll-Image, das auch bei der Grundsteinlegung im Sommer 2014 gepflegt wurde: Da hielt Greg Koch vor versammelter Presse eine flammende Rede über Qualität, Variantenreichtum und guten Geschmack. Dann ließ er einen Bulldozer vorfahren, der einen riesigen Findling auf eine Palette mit typisch-deutschen Fernsehbiere fallen ließ. Der »Bier-Jesus aus Amerika« schrieb die Boulevardpresse damals, wolle »Berlin erobern«.

US-Bier im Bierparadies Deutschland – muss das sein? »Oh ja«, sagt Koch, »denn jedes Mal,

wenn ich auf meinen Reisen durch Europa Leute getroffen habe, die Stone Brewing kannten, packten sie mich am Kragen und sagten: Wir brauchen euer Bier hier auf dem Kontinent, wir wollen eure große Auswahl an Biersorten.« Dann lacht er herzlich. 130 »Spots« in neun europäischen Ländern habe er besichtigt, erzählt Koch weiter, bevor sich die Firma entschloss, das alte Gaswerk in Mariendorf zu sanieren: »Wir liebten das Gelände von Anfang an, das historische Gebäude und die alten Bäume. Dieser besondere Ort bietet genug Platz für unsere Produktionshallen und die Möglichkeit, noch zu wachsen. Und es war in Berlin, einer der tollsten Städte in Europa.« Auch über die Zusammenarbeit mit den Behörden des Bezirks Tempelhof-Schöneberg hat er nur Gutes zu erzählen, die Zusammenarbeit sei »sehr freundlich und produktiv« gewesen.

Koch ist ein guter Vermarkter, vor allem aber ein Überzeugungstäter, wenn es um sein Produkt geht. Selten sieht man ihn bei offiziellen Terminen ohne Bierglas in der Hand. Dem Einheitsbier der großen Konzerne hat er ebenso wie dem Reinheitsgebot den Kampf angesagt. Und etwas Provokation, wie die Aktion mit den zerbrochenen Flaschen, kann da nicht schaden. »Nichts als eine Marketingmaßnahme der Industrie« sei diese 500 Jahre alte Verordnung, die Stone Brewing heute verbietet, einige der Produkte offiziell »Bier« zu nennen. Aber das sei ihm egal, wie Koch betont. 95 Prozent der

Produkte der US-Brauer entsprächen sogar dem Reinheitsgebot, auf die Etiketten schreiben würde er es dennoch nicht. Die deutschen Craftbeer-Kollegen, den meisten ist Koch herzlich verbunden, sind sowieso seiner Meinung.

Der Plan der Stone Brewing Company, von Berlin aus den europäischen Biermarkt zu erobern, mag großspurig klingen. Doch noch während die letzten Bauarbeiten am Gaswerk laufen, wird in der kleinen Brauanlage nebenan schon seit drei Monaten produziert. Auch das ist Teil des Plans: In ausgewählten Lokalen der Hauptstadt, in Potsdam, München und Dresden läuft bereits Stone-Bier aus Berlin und Kalifornien vom Hahn, ebenso in

»DER  
EUROPÄISCHE  
MARKT BRAUCHT  
UNSER BIER,  
DESHALB SIND  
WIR IN BERLIN«

coolen Craftbeer-Bars in Barcelona, Amsterdam, Helsinki oder Warschau. Die PR-Maschine rollt also, nur die großen Kessel in der Kathedralen-Halle warten noch auf ihre Einweihung. Ab April werden die 40 Mitarbeiter auch in der großen Brauerei arbeiten. 150.000 Hektoliter Craftbeer pro Jahr kann die Anlage produzieren. Noch einmal rund 80 Mitarbeiter beschäftigt dann das große Restaurant mit Biergarten, das nach dem »Soft-Opening« am 4. April erst einmal in einer Art Testbetrieb laufen soll. Rund 40 verschiedene Biersorten vom Fass werden serviert, dazu gibt es regionale Bio-Küche. Stone Brewing hat damit bereits gute Erfahrungen gemacht: Nahe dem kalifornischen Hauptsitz betreibt das Unternehmen eine Bio-Farm für seine drei Restaurants.

MICHAEL PÖPPL

**25** MILLIONEN  
EURO

investiert die Stone Brewing Company aus Kalifornien in das Gelände der historischen Gasanstalt in Mariendorf. In den beiden neuen Brauhäusern können bis zu 150.000 Hektoliter Craftbeer produziert werden. Von Berlin aus sollen auch die Bierbars der europäischen Hauptstädte mit den amerikanischen Craftbeer-Sorten versorgt werden.

ANZEIGE



Berlin hat beste Perspektiven.  
Bei der Aussicht kein Wunder.



Willkommen im Berlin Capital Club - [www.berlincapitalclub.de](http://www.berlincapitalclub.de)