



Die Drei von der Bierstelle: André Schleyen, Sanni Penack und Sebastian Mergel (v.r.) in ihrer eigenen Craftbeer-Brauerei.



RAUS NACH MARZAHN

Der Bierkonsum sinkt zwar, doch Craftbeer verzeichnet einen stark steigenden Absatz. Die **BERLINER BIERFABRIK** beliefert Dutzende Lokale und Fachgeschäfte mit ihren besonderen Sorten

TEXT Michael Pöppel

Die ersten Biersude brauten Sebastian Mergel, Julian Schmidt und André Schleyen noch auf dem Balkon. Später produzierten die Studenten des Instituts für Brauerei- und Getränke-technologie größere Mengen als sogenannte Gypsy-Brewer bei befreundeten Craftbeer-Brauereien und verkauften sie unter dem Label »Bier4Wedding«. Alle drei wohnten sie im Kiez, Abnehmer waren meist Kneipen in der Nachbarschaft.

Im Sommer 2014 stand dann die Eröffnung einer eigenen Brauerei an, aus Bier4Wedding wurde Berliner Bierfabrik. Zum Jungs-Projekt stieß die Biologin Sanni Penack, die sich um die Projektkoordination kümmert, ein wichtiger Beitrag zur Professionalisierung. »Es war einfach Zeit, aus dem Studentenspaßprojekt eine eigene Firma zu machen«, sagt Sebastian Mergel. »Die erste Entscheidung war, einen vernünftigen Businessplan aufzusetzen.« Mit dem Plan wandten sich die Gründer an Berlin Partner, die ihnen bei der Immobiliensuche halfen, und an die Investi-

tionsbank Berlin. Allein die Ausstattung einer Brauerei ist sehr kostenintensiv.

»Wir brauchten rund 400 Quadratmeter Fläche, das ist in der Innenstadt kaum zu finden«, sagt Mergel. »Andere Faktoren mussten stimmen: Reicht die Deckentrage aus? Können wir den hohen Wasserbedarf einer Brauerei garantieren? Ist die Stromversorgung entsprechend gut ausgerichtet?« Fündig wurden die Gründer an der Alten Börse in Marzahn, einst ein Schlachthof, heute ein saniertes Projekt mit Künstlerateliers, Handwerkerbetrieben und einem Restaurant. 1300 Hektoliter produziert die Bierfabrik pro Jahr, mehr als 60 Lokale und Fachgeschäfte beliefern die Neu-Marzahner heute mit ihren zehn festen Sorten, dazu kommen drei besondere Flaschenbiere, die mit einer kleinen Anlage noch von Hand abgefüllt werden. Ab Herbst werden die Brauer auch ausbilden. Am 24. Juli zur Berlin Beer Week können Besucher auf dem Gelände auch Produkte anderer lokaler Craftbeer-Brauer kennenlernen. berlinerbierfabrik.de