

Prost Mariendorf



Foto: Ed Koch

Im März berichteten wir (Newsletter 503 – www.paperpress-newsletter.de) über die Entwicklung des ehemaligen GASAG-Areals in Mariendorf. Es geht voran. Die zehntgrößte Craft-Brauerei in den USA, Stone Brewing Co., informierte am 19. Juli über sein Vorhaben, in Marienpark Berlin eine Produktionsbrauerei und ein Restaurant für ein überregionales Publikum zu eröffnen. (Quelle: finanznachrichten.de) „Stone geht davon aus, dass die Eröffnung Ende 2015 oder Anfang 2016 erfolgen wird und die anfänglichen Investitionen sich auf über 25 Millionen Dollar belaufen werden, um ein historisches Gaswerk zu renovieren und die Liegenschaft mit 9.290 Quadratmetern an Gebäude- und Außenfläche in einen internationalen Spitzenbetrieb zu verwandeln, der Bierfreunde aus aller Welt begrüßen wird. Stone wird der erste unabhängige amerikanische Craft-Brauer sein, der in Europa eine Brauerei besitzt und betreibt. Stone Brewing Co. - Berlin wird drei Komponenten umfassen: den Brauereibetrieb und das Abfüll- bzw. Verpackungszentrum, ein Stone Brewing World Bistro & Gardens-Restaurant sowie einen Stone Company Store.

„Das ist ein historischer Moment für Stone. Ich wollte die folgenden Wörter schon seit vielen Jahren sagen: Wir kommen nach Europa. Wir kommen nach Deutschland. Wir kommen nach Berlin!“, sagte Greg Koch, CEO und Mitbegründer von Stone. (leider nicht verwandt mit dem Herausgeber dieses Newsletters) „Es hat viel Zeit in Anspruch genommen und ich könnte nicht stolzer sein, hier jetzt zu sagen, dass wir

dabei sind, die erste amerikanische Craft-Brauerei zu werden, die in Europa eine eigene Brauerei besitzt und betreibt. Nach der Eröffnung unseres neuen Standorts werden wir Deutschland und den restlichen europäischen Ländern den Geschmack unserer Craft-Biere bringen und freuen uns darauf, unsere einzigartigen Biersorten anbieten zu können, die wir bereits seit 18 Jahren brauen.’

„Der künftige europäische Standort von Stone wird als internationaler Hub des Unternehmens dienen, als zentraler Standort zur weltweiten Förderung des Prestiges und hochwertigen Craft-Biers von Stone“, sagte Steve Wagner, Präsident und Mitbegründer von Stone. „Diese Expansion impliziert auch die Verpflichtung, innovative, aromastarke und durch die Hopfensorten geprägte Biere in einem Land zu brauen, das über eine lange Erfahrung in der Braukunst verfügt.’



Foto: Stone

Das Unternehmen wird das Firmengelände in eine einzigartige Destination verwandeln, die unter anderem folgende Attraktionen bieten wird:

Eine spektakuläre historische Haupthalle mit rotem Ziegelstein

aus dem Jahr 1901 mit einer Fläche von 3.994 Quadratmetern und gewölbter Decke wird ein individuell gestaltetes Sudhaus aus Edelstahl, ein vielseitiges Slow-Food-Restaurant und ein Geschäft mit Stone-Bieren und anderen Spezialitäten und Artikeln beherbergen. Ein zweites Gebäude mit 1.930 Quadratmetern, das für den Brauereibetrieb und Gärungsbehälter, Sekundärtanks und Abfüllanlagen und Materialien genutzt werden wird. Schließlich werden die hochwertigen Craft-Biere verpackt und von der Brauerei aus in ganz Europa ausgeliefert. Ein drittes Gebäude mit 120 Quadratmetern befindet sich im künftigen Gartenbereich und soll als Veranstaltungsgebäude genutzt werden.

Das Brauhaus auf dem Gelände wird das gesamte Jahr über besondere Stone-Biere herstellen, die vor Ort abgefüllt, verpackt und/oder genossen werden können und schließlich auch vertrieben werden sollen. Stone Brewing World Bistro & Gardens in Berlin wird vor allem Gerichte mit vor Ort erzeugten, biologisch angebauten Zutaten anbieten, die saisonabhängig ideal zur harmonischen Natur des neuen Standorts passen. Als stolze Unterstützer der internationalen Slow Food-Bewegung wird Stone sicherstellen, dass jedes Gericht mit Zutaten gemacht wird, die den Slow Food-Prinzipien entsprechen: gut, sauber und fair. Als Vertreter der Craft-Bier-Bewegung wird Stone auch eine große Anzahl außergewöhnlicher Craft- und Spezialbiere anderer Brauereien in Deutschland, Europa und anderen Kontinenten anbieten - und das vom Fass oder in Flaschen.

Zudem hat das Unternehmen heute eine Indiegogo-Teilnahme-kampagne gestartet, womit Fans an diesem Projekt teilnehmen können, indem sie Biere zur besonderen Unterstützung kaufen, die dann bei Stone Brewing Co. in Berlin von preisgekrönten, renommierten Craft-Bierbrauern produziert werden, sobald die Anlage in Betrieb genommen wird.

Über Stone Brewing Co.

Stone Brewing Co. wurde 1996 von Greg Koch und Steve Wagner gegründet und hat seinen Firmensitz in San Diego. Es ist die zehntgrößte Craft-Brauerei in den Vereinigten Staaten. Stone wurde bereits neun Mal auf der Liste Inc. 500 | 5000 der am schnellsten wachsenden Privatunternehmen geführt und wurde vom Fachmagazin BeerAdvocate schon zweimal als ‚All-time Top Brewery on Planet Earth‘ bezeichnet. Das vielseitige Unternehmen wird die erste US-amerikanische Craft-Brauerei sein, die als unabhängiges Unternehmen in Berlin eine Brauerei besitzt und betreibt. Zudem plant Stone die Eröffnung einer Brauerei und eines Restaurants östlich des Mississippi. Stone ist für seine innovativen, aromastarken und

vor allem durch die Hopfensorten geprägten Biere bekannt und hat sich einen Ruf als Brauer von hervorragenden und einzigartigen Bieren erworben, während das Unternehmen zugleich unbeirrbar an seinem Engagement für Nachhaltigkeit, Unternehmensethik, Philanthropie und der Kunst des Bierbrauens festhält. Für zusätzliche Informationen über Stone Brewing Co. stonebrewing.com."



Da kann man nur Prost Mariendorf sagen. Amerikanisches Bier hat nicht gerade den Ruf, den deutschen Reinheitsgaumen besonders zu beeindrucken. Aber, aufgeschlossen wie wir sind, warten wir einfach die ersten Kostproben ab...



...und hoffen, dass das Bier besser schmeckt, als der Herr auf dem Firmenlogo aussieht.