

## Individuelles Bier von Bierzuliebe: "geniale Geschäftsidee"

**Neuss/Berlin, 5. Dezember 2014. Der Massenproduktion von Bier setzt ein junges Unternehmen seit kurzem ein innovatives Konzept entgegen: individuelles Bier, das sich der Kunde selbst nach seinem persönlichen Geschmack zusammenstellen kann, und das selbstverständlich nach deutschem Reinheitsgebot. Das TV-Magazin "Abenteuer Leben" hat jetzt dieses Konzept in seine "Top 10 der genialsten Geschäftsideen" gewählt.**

"Die meisten Biere werden millionenfach abgefüllt und verkauft", sagt Thomas Kredatus, einer der drei Gründer des Unternehmens Bierzuliebe, "obwohl die Geschmäcker doch sehr verschieden sind. Und genau dieser Herausforderung haben wir uns angenommen." Seit Mai dieses Jahres ist die Webseite von Bierzuliebe online ([www.bierzuliebe.de](http://www.bierzuliebe.de)). Dort können Kunden sich ihr persönliches Bier per Mausklick "konfigurieren": Vom leichten, spritzigen Pils bis zum herben, kräftigen Bock ist alles möglich. Jedem Biergenießer wird anschließend sein individuelles Bier entsprechend seiner Geschmackswünsche hergestellt.

Das Konzept – die Herstellung und Lieferung von individuellem Bier in kleinen Mengen und vergleichsweise kurzer Zeit – wurde vor kurzem vom TV-Magazin "Abenteuer Leben" in seine "Top 10 der genialsten Geschäftsideen" gewählt. Dabei schienen sich die Anforderungen aus Kundensicht und die Realität in der Brauindustrie zunächst zu widersprechen: Den vom Kunden gewünschten geringen Mindestbestellmengen und kurzen Lieferzeiten stehen nämlich große Anlagenkapazitäten und ein langer Brau- und Gärprozess gegenüber. Entsprechend hat das Bierzuliebe-Team rund ein Jahr lang unter Federführung seines Brau-Ingenieurs und Mitgründers Mario Marinoff an der TU Berlin an einer Lösung gearbeitet. Dabei wurden verschiedenste Rezepturen und Möglichkeiten zur Individualisierung entwickelt und in vielen Verkostungsrunden getestet. Letztlich führte ein traditioneller Ansatz der Winzer zum Erfolg: Ein Bierzuliebe Bier ist, wie häufig auch bei großen Weinen anzutreffen, eine Cuvée, d.h. jeder Kundenbestellung liegt eine eigene Rezeptur aus unterschiedlichen Basisbieren zugrunde. "Durch dieses innovative Verfahren", erklärt Marinoff, "können wir unter Einsatz traditioneller Brautechniken innerhalb einer Woche liefern – und das bei einer Mindestbestellmenge von nur drei Flaschen. Da wir als Manufaktur in kleinen Chargen und außerdem mit besten Zutaten arbeiten, ist unser Bierzuliebe Bier stets frisch und von höchster Qualität."

Die hohe Qualität des nach dem deutschen Reinheitsgebots gebrauten Biers entsteht aber nicht nur durch das behutsame Brauen auf kleinen Anlagen. "Der Verzicht auf Filterung und Pasteurisierung trägt ebenso dazu bei" erläutert Holger Wirtz, der dritte der drei Bierzuliebe-Gründer. "Aufgrund dieser Natürlichkeit schmeckt unser Bier einfach viel intensiver", so Wirtz weiter. "Und damit man den Genuss so richtig zelebrieren kann, liefern wir in Champagnerflasche mit Naturkorken."

Das Urteil vom TV-Magazin Abenteuer Leben – "eine der besten Geschäftsideen" – teilen offensichtlich auch die Kunden von Bierzuliebe. Seit Beginn der Produktion im Mai wurden bereits mehrere tausend Flaschen ausgeliefert, häufig als Geschenk in entsprechender Verpackung. "Wir freuen uns sehr über die positive Resonanz und das tolle Feedback, was wir von unseren Kunden erhalten", kommentiert Holger Wirtz. "Als nächstes möchten wir zusätzliche Biertypen und Geschmäcker anbieten und damit den Anregungen unserer Bierliebhaber weiter gerecht werden."

---

### **Über Bierzuliebe**

Bierzuliebe ist ein Startup-Unternehmen zur Herstellung und Vertrieb von individuellem Bier. Gegründet wurde die zugrundeliegende Beer Engineer B.E. GmbH & Co. KG im Februar 2014 in Neuss von Mario Marinoff, Thomas Kredatus und Holger Wirtz. Das Online-Angebot existiert seit Mai 2014. Derzeit beschäftigt das Unternehmen 3 Mitarbeiter und produziert in der Nähe von Berlin.

---

Druckfähiges Bildmaterial zum Download finden Sie in unserem Online-Pressebereich unter [www.bierzuliebe.de/presse](http://www.bierzuliebe.de/presse)

Für Rückfragen und weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Holger Wirtz

Beer Engineer B.E. GmbH & Co. KG

Rheinfährstraße 207

41468 Neuss

Tel.: +49 (0)3212 1030643

E-Mail: [presse@bierzuliebe.de](mailto:presse@bierzuliebe.de)

Internet: [www.bierzuliebe.de](http://www.bierzuliebe.de)