



„Goldene Bieridee“

Der **Bayerische Brauerbund e. V.** und der **Bayerische Hotel- und Gaststättenverband e.V.** haben anlässlich des „Tages der Bayerischen Biere“ am 23. April 1999 die "Goldene Bieridee" ins Leben gerufen.

Der sich beständig verschärfende Wettbewerb in der Brauwirtschaft, die sich abzeichnenden demographischen Veränderungen, die mit einer Abnahme des Konsumentenpotentials auch für die Brauwirtschaft einhergehen werden, sowie das sich wandelnde Freizeit- und Konsumverhalten zwingen die Unternehmen des Brau- wie des Gastgewerbes, neue Wege zur wirkungsvolleren Präsentation bayerischer Bierspezialitäten zu beschreiten.

Bei ihrem Bemühen, Kennerschaft rund um die besondere Reichhaltigkeit des bayerischen Bierangebotes zu vermitteln, das Bier sowohl neuen Konsumentenkreisen nahezubringen als auch überzeugten Bierliebhabern in innovativer Form zu präsentieren und den Blick für die einzigartige Vielfalt der Braustätten in Bayern, aber auch deren Erhalt zu schärfen, beweisen sowohl Brauereien als auch Gastronomen große Kreativität.

Die besondere Popularität des bayerischen Volksgetränks und Kulturgutes Bier inspiriert darüber hinaus auch Branchenfremde, sich Gedanken über neue Präsentationsformen des Bieres, seiner Rohstoffe und die Verwendung der Nebenprodukte der Bierherstellung zu machen.

Jede dieser Ideen leistet letztlich ihren Beitrag, das Image des Bayerischen Bieres zu fördern und seine herausragende Stellung innerhalb der Produkte der deutschen Brauwirtschaft weiter zu festigen.

Die Auszeichnung "**Goldene Bieridee**" würdigt besondere Verdienste um die Präsentation der bayerischen Brauwirtschaft und ihrer Erzeugnisse. Sie soll Brauern, Gastronomen und Freunden des Bayerischen Bieres aber auch Ansporn sein, sich selbst um attraktive, originelle und moderne Formen der Darstellung des traditionsreichen bayerischen Wirtschaftszweiges und seiner zahlreichen Spezialitäten zu bemühen.

Und sie soll den Bierliebhabern signalisieren, dass auch eine Branche, die ihre in Jahrhunderten zählende Tradition bewusst pflegt, Wandlungsfähigkeit und Innovationskraft besitzt, um sich den sich beständig wandelnden Anforderungen ihrer Kunden flexibel anzupassen, damit das Bier nach beinahe 6000-jähriger Geschichte die zeitgemäße Antwort auf den Durst auch im 3. Jahrtausend bleibt.