



Eine Marke, zwei Konzepte „Benediktiner Wirtshaus“ und „Benediktiner Weissbräuhaus“

Unter den Namen „Benediktiner Wirtshaus“ und „Benediktiner Weissbräuhaus“ hat die Bitburger Braugruppe zwei moderne Gastronomie-Konzepte für ihre Vertriebsmarke Benediktiner Weissbräu entwickelt. Umgesetzt werden die Modelle in Attendorn und Dortmund (Benediktiner Wirtshaus) sowie in Gießen (Benediktiner Weissbräuhaus).

Mit den Konzepten sollen die hochwertigen Benediktiner Biere eine markenaffine Heimat in der Gastronomie erhalten. Dementsprechend sind jeweils alle Benediktiner Produkte im Ausschank. Auf den Speisekarten finden sich vor allem Klassiker der gutbürgerlichen bayerischen Küche, ergänzt um regionale Spezialitäten. In puncto Einrichtung setzen beide Konzepte auf eine Mischung aus Tradition und Moderne und verbinden natürliche Materialien wie heimische Nadelhölzer mit modernen Gestaltungselementen wie Stahl und Glas.

Unterschiede gibt es dagegen bei den Betriebsarten. Während Gastronomen mit Unterstützung der Bitburger Braugruppe selbständig ein Benediktiner Wirtshaus eröffnen können, wird ein Benediktiner Weissbräuhaus entweder von der Bitburger Braugruppe betrieben oder im Rahmen einer Franchise-Vereinbarung von einem Gastronomen geführt. Auch die Anforderungen an die Objektgröße sind unterschiedlich. Für ein Wirtshaus sind mindestens 200 Quadratmetern Fläche notwendig, bei einem Weissbräuhaus sind es mindestens 600 Quadratmeter. Zudem muss ein Weissbräuhaus in mehrere Räume unterteilt sein und immer über eine Außenfläche verfügen. Schließlich hat das Weissbräuhaus auch im Bereich Ausstattung Alleinstellungsmerkmale. Elemente wie der Fassbierkühlschrank oder der Brotbackbereich sind nur hier zu finden und erzeugen eine besondere Mischung aus traditioneller Wirtshauskultur und urbaner Gastlichkeit.