

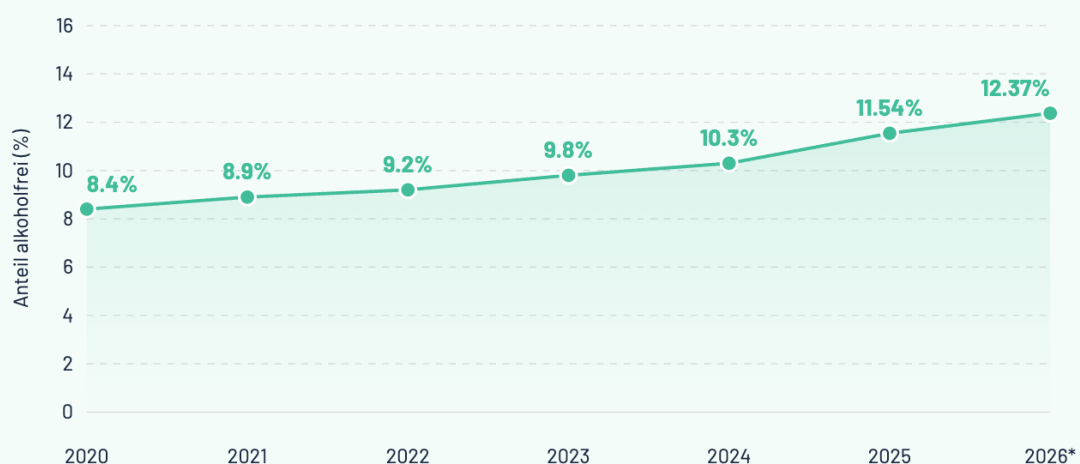
kollex Bier-Monitor 2026

Internationaler Tag des Bieres: Jeder achte Bier-Liter in der Gastro wird alkoholfrei

- Internationaler Tag des Bieres 2026: Rund jeder achte Liter Bier wandert inzwischen alkoholfrei über den Tresen
- Basierend auf den deutschlandweiten Bestellungen von 20.000 Nutzer:innen aus dem Gastgewerbe: Alkoholfreies Weizen dominiert mit 45 Prozent das Segment, gefolgt von Pils und Biermischgetränken
- Vorlieben für Bier mit Alkohol sind stärker regional gefärbt als für alkoholfreie Varianten, zeigt Stefan Kellner, [kollex](#)-CEO und Herausgeber des Bier-Monitors 2026

Jeder achte Liter wird alkoholfrei

Anteil alkoholfreien Bieres an allen Bierbestellungen der Gastronomie, 2020 bis 2026*, in Prozent von Hektolitern, deutschlandweit



*Wert für 2026 bezieht sich nur auf das erste Halbjahr

Quelle: kollex

Berlin, den 7. August 2026: Alkoholfreies Bier erobert sich einen festen Platz in der deutschen Gastronomie. Deutschlandweit bestellten 2026 Gastronom:innen zu zwölf Prozent

alkoholfreie Biervarianten für ihre Gäste – nahezu zwei Prozentpunkte mehr als im Vorjahr. Das zeigt der aktuelle [kollex](#) Bier-Monitor, der jährlich zum Internationalen Tag des Bieres erscheint und auf Basis der Bestellungen bei über 175 Getränkefachgroßhändlern auswertet, wie sich die Biergeschmäcker in Deutschlands Regionen verändern.

Im Süden: Wo die Biere heller werden

Von der wachsenden Nachfrage alkoholfreier Biere können besonders bayrische Brauereien profitieren, die bereits in alkoholhaltiger Variante beliebte Weizenbiere im Sortiment führen. Entsprechend stark ist auch ihre Position im alkoholfreien Segment. Denn alkoholfreie Biere sind deutschlandweit am häufigsten Weizenbier (45 Prozent), gefolgt von Pils (26 Prozent) und Biermischgetränken (11 Prozent). Fassbrause und Malzbiere sowie 0,00%-Varianten und weitere machen je sechs Prozent aus.

In keinem Bundesland wird so viele Helles (32 Prozent), Weizenbier (18 Prozent) und Lager (15 Prozent) bestellt wie in Bayern. Deutschlandweit erreichen diese Sorten bei alkoholhaltigem Bier lediglich Anteile von neun beziehungsweise acht Prozent. Bei den alkoholhaltigen Bieren gehören Augustiner und Flötzinger aus Rosenheim zu den beliebtesten Marken. Bei Radlern – mit und ohne Alkohol – greifen Bayerns Gastronom:innen am häufigsten zu Mönchshof.

Auch in Baden-Württemberg zählt Weizen zu den beliebtesten Biersorten. Gleichzeitig bleibt Pils mit rund der Hälfte aller Bestellungen die klare Nummer eins (wie auch bundesweit). In Baden liegt sowohl bei alkoholhaltigen als auch alkoholfreien Varianten Rothaus vorne.

Im Südwesten: Heimat der 0,0-Prozent-Biere

In Bayern sowie in Rheinland-Pfalz und dem Saarland ist bereits mehr als jeder siebte bestellte Liter Bier alkoholfrei. Das Ranking in Rheinland-Pfalz führen die Bitburger 0,0-Varianten, das Benediktiner Weißbier Alkoholfrei und das Erdinger Alkoholfrei an. Im Saarland dominieren mit Karlsberg und Bitburger zwei regional verwurzelte Brauereien sowohl bei alkoholhaltigen als auch bei alkoholfreien Bieren. Bitburger behauptet zudem in Rheinland-Pfalz Platz eins und in Nordrhein-Westfalen Platz zwei der beliebtesten Biermarken mit Alkohol.

Von der Mitte in den Norden: Krombacher führt das Beliebtheitsranking an

Krombacher verteidigt seine Position als bundesweit meistbestellte Biermarke der Gastronomie. Besonders stark ist die Marke in Nordrhein-Westfalen sowie in Niedersachsen, Hessen, Schleswig-Holstein und Sachsen-Anhalt – jeweils sowohl mit alkoholhaltigen als auch alkoholfreien Produkten. Die zweitbeliebteste alkoholfreie Marke ist bundesweit Benediktiner. In Hessen und Sachsen-Anhalt teilt sie sich Spitzenplätze mit Krombacher, in Niedersachsen und Schleswig-Holstein zusätzlich mit Erdinger.

Die Stadtstaaten: Lokalmatadore ziehen nach

In Hamburg liefern sich Krombacher, Astra und Holsten traditionell ein enges Rennen. 2026 liegt Krombacher knapp vorne. Auch in Berlin bestellen Gastronom:innen inzwischen

häufiger Krombacher als die traditionsreichen Biere aus der Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei. Bei alkoholfreiem Bier gehören neben Krombacher Weizen Alkoholfrei und Krombacher 0,0 Pils auch Erdinger Alkoholfrei zu den Favoriten.

In Bremen liegen Haake-Beck und Franziskaner inzwischen vor BECK'S. Letztere beiden überzeugen auch mit ihren alkoholfreien Varianten, was auch im kleinsten Bundesland den Anteil an bestelltem alkoholfreiem Bier nach oben treibt.



Der Osten: Wo das Schwarzbier stark bleibt

Im Osten Deutschlands behaupten regionale Spezialitäten weiterhin ihren Platz. Köstritzer ist die beliebteste Biermarke in Sachsen und Thüringen sowie die zweitbeliebteste in Sachsen-Anhalt – besonders gefragt als Pils und Schwarzbier, während beim Weizen mit oder ohne Alkohol die Wahl eher auf Benediktiner fällt. Am niedrigsten ist der Anteil an bestellten alkoholfreien Bier in Sachsen-Anhalt und Thüringen.

In Mecklenburg-Vorpommern erreicht Schwarzbier mit knapp sechs Prozent den höchsten Anteil bundesweit. Zum Vergleich: Deutschlandweit entfallen lediglich 0,6 Prozent aller Bierbestellungen auf dunkle Biere. Im alkoholfreien Segment spielt Schwarzbier dagegen kaum eine Rolle.

Pils bleibt bundesweit die unangefochtene Nummer eins unter den alkoholhaltigen Bieren. In Brandenburg stammen die beliebtesten Pilsbiere von Radeberger, in Mecklenburg-Vorpommern von Lübzer und Störtebeker. Beim alkoholfreien Bier dominieren dagegen auch hier Weizenbiere: In Brandenburg führen Erdinger, Barre und Schöffelhofer, in Mecklenburg-Vorpommern Störtebeker, Erdinger und Lübzer.

Fazit: Alkoholfrei gehört fest in die Gastronomie

Der kollex Bier-Monitor zeigt: Die deutsche Bierkultur wird vielfältiger. Pils bleibt zwar unangefochten die beliebteste Biersorte, gleichzeitig entscheidet sich mittlerweile bei jedem achten Liter die Gastronomie für alkoholfreie Varianten.

„Alkoholfreie Biere sind damit längst mehr als ein kurzfristiger Trend. Ob Weizen, Radler oder 0,0-Prozent-Variante – sie gehören heute in den meisten Gastronomiebetrieben selbstverständlich zur Getränkekarte. Für die Gäste bedeutet das vor allem mehr Auswahl und die Möglichkeit zum bewussteren Genuss“, sagt Stefan Kellner, CEO von kollex und Herausgeber des Bier-Monitors.

Und damit Prost!

Über den kollex Bier-Monitor

Der Bier-Monitor basiert auf den Bestelldaten der digitalen Bestellplattform kollex und wertet jährlich die Bestellungen von inzwischen über 20.000 Gastronomiebetrieben in ganz Deutschland aus. Er gibt Aufschluss über Konsumtrends, regionale Vorlieben und die Entwicklung des Biermarktes in der Gastronomie.

Über kollex: Die Lösung aus der Branche für die Branche

kollex bringt Ordnung in digitale Bestellprozesse. Als führende Plattform vernetzt kollex Gastronom:innen und Lieferanten auf digitalem Weg. So können auch kleine und mittlere Unternehmen ihre Abläufe standardisieren *—* das reduziert Fehler, Rückfragen und schafft Kapazitäten. Damit auch im Zeitalter der Globalisierung ein breit gefächertes Angebot erhalten bleibt. Das Berliner Software-Unternehmen konnte seit dem Launch im Sommer 2019 bereits über 175 Getränkefachgroßhändler anbinden und mehr als 20.000 Nutzer:innen für die Bestellung via mobile App oder Webshop gewinnen.

kollex ist ein Joint Venture der Bitburger Braugruppe GmbH, der CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG, der Coca-Cola Europacific Partners Deutschland GmbH, der Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG und der Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH.

Pressekontakt:

Alexandra Reinig | Mashup Communications GmbH | kollex@mashup-communications.de