

Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie
Herstellung + Abfüllung + Verpackung + Marketing
13.–17. September 2021, Messe München

World's Leading Trade Fair for the Beverage and Liquid Food Industry
Processing + Filling + Packaging + Marketing
September 13–17, 2021, Messe München, Germany

drinktec.com

drinktec

Go with the flow.



München, 17. September 2019

Presseinformation

Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer und Home & Craft in Stralsund begeistern rund 1.300 Bierinteressierte aus ganz Deutschland

Rund 1.300 Besucher kamen am 13. und 14. September zur 3. Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer nach Stralsund, die erneut im Verbund mit der Ausstellung Home & Craft ausgetragen wurde. Die in dieser Form einmalige Kombination aus Wettbewerb, Ausstellung, Workshops, Vorträgen und Festival begeisterte wieder zahlreiche Hobbybrauer und Bierinteressierte. Bei der Veranstaltung im Störtebeker Brauquartier wurde die Braugruppe „Gröner Bagalut“ aus Oersdorf in Schleswig-Holstein zum neuen Deutschen Meister der Hobbybrauer gekürt.

Bei der Meisterschaft konkurrierten knapp 150 Hobbybrauer aus ganz Deutschland. Das spritzig-frische Brut IPA der Braugruppe „Gröner Bagalut“ um Markus J. Kohrt, Sarah Moor und Sebastian Winter setzte sich im harten Wettbewerb gegen 149 andere Biere durch und überzeugte die Expertenjury aus Brauern, Sommeliers und Bierexperten. Auf Platz 2 landete Jan Mordhorst aus Seevetal in Niedersachsen, der 3. Platz ging an Sebastian Below aus Bad Kleinen in Mecklenburg-Vorpommern. Als große Siegerprämie winkt den drei neuen Deutschen Meistern der Braugruppe „Gröner Bagalut“ ein gemeinsamer Brautag in Stralsund. Vom fertigen Bier bekommen sie 40 Kisten nach Hause geliefert. Als Sachpreis erhalten sie außerdem eine Brauanlage, eine Schankanlage oder eine Bier-Reise ins Land ihrer Wahl.

Bei der Home & Craft präsentierten rund 30 Anbieter von Rohstoffen und Brauequipment alles, was für kleinere Braumengen benötigt wird. Hobbybrauer und Bierinteressierte nutzten die Ausstellung nicht nur als Anlaufstelle, um sich

Johannes Manger
PR Manager
Tel. +49 89 949-21482
Johannes.manger@
messe-muenchen.de

Messe München GmbH
Messegelände
81823 München
Germany
messe-muenchen.de



Presseinformation | 17. September 2019 | 2/2

über Rohstoffe und Equipment zu informieren, sondern auch als wertvolle Börse für Kontakte und kreativen Erfahrungsaustausch. Entsprechend positiv äußerten sich die Aussteller.

Christian Wilke, Kundenberater und Biersommelier, Weyermann Malz:

„Wie schon im letzten Jahr, war die Home & Craft auch diesmal wieder die ideale Gelegenheit für uns, um Brauern aller Couleur unsere Produktpalette zu präsentieren und direktes Feedback zu bekommen. Auf keiner anderen Veranstaltung kann man die Dynamik und Begeisterung der Hobbybrauer besser einfangen als in Stralsund.“

Marius Heinz, Vertrieb Deutschland, Schäfer Werke GmbH:

„Die Home & Craft bietet uns als Aussteller jährlich die Möglichkeit mit Interessenten aus dem Hobby- und Kreativbrausersegment in einer angenehmen Atmosphäre, gute Gespräche und angeregte Diskussionen zu führen. Wie schon in 2018 trafen wir ein tolles, fachkundiges Publikum an und die Veranstaltung war sehr gut organisiert. Wir kommen auf jeden Fall wieder.“

Im Rahmen der Ausstellung fanden auch zwei Workshops statt. Etwa 100 Hobbybrauer nutzten die Möglichkeit, ihr Wissen rund um das Heim- und Microbrewing zu erweitern. Bier- und Wassersommelier Markus Ernst gab Einblicke in das komplizierte Thema Wasser, Braumeister Marius Hartmann erläuterte, wie man als Hobbybrauer das Beste aus dem Hopfen herausholen kann. Die teilnehmenden Hobbybrauer freuten sich über das hinzu gewonnene Know How und den Austausch mit Gleichgesinnten:

Jens Reineke von der Störtebeker Braumanufaktur bewertete die 3. Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer als großen Erfolg: „Wir konnten die Teilnehmer- und Besucherzahlen erneut steigern und das Programm noch interessanter und abwechslungsreicher gestalten. Die Zusammenarbeit mit der drinktec erwies sich auch im zweiten Jahr als sehr gelungen. Wir blicken bestärkt und motiviert auf das nächste Jahr und freuen uns sehr auf die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer und die Home & Craft 2020.“

Presseinformation | 17. September 2019 | 3/3

Auch die Messe München zog als Veranstalter der Home & Craft ein ausgesprochen positives Fazit: „Mit der Kombination aus Meisterschaft, Ausstellung und Workshops bieten wir dem Hobbybrauer alles, was ihn berührt und weiterhilft. Alles in allem eine runde stimmige Geschichte, die auf viel Beachtung und Zustimmung stößt, wie auch die zweite Auflage gezeigt hat“, erklärte Markus Kosak, Projektleiter der Home & Craft.

Die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer wurde 2017 von der Störtebeker Braumanufaktur ins Leben gerufen. Die Home & Craft, auf der Hobby- und Kleinstbrauer passendes Equipment für das Brauen kleinerer Chargen finden, erwies sich ein Jahr später als perfekte Ergänzung. Die Ausstellung wird von der Messe München veranstaltet und fand 2017 erstmals im Rahmen der drinktec statt, der Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie. Das erfolgreiche Duo aus Deutscher Meisterschaft und Ausstellung mit Workshops wird am 11. und 12. September 2020 in Stralsund fortgeführt und soll anlässlich der nächsten drinktec im September 2021 erstmals in München stattfinden.

Bildunterschriften:

- Deutsche Hobbybrauer-Meister: Der neue Deutsche Meister der Hobbybrauer: Die Braugruppe „Gröner Bagalut“ um Sarah Moor, Sebastian Winter und Markus J. Korth (v.l.n.r.) aus Oersdorf in Schleswig-Holstein (© Störtebeker Braumanufaktur GmbH)
- 1.300 Bierinteressierte: Rund 1.300 Bierinteressierte kamen ins Störtebeker Brauquartier (© Störtebeker Braumanufaktur GmbH)
- Home & Craft: Bei der Ausstellung Home & Craft präsentierten rund 30 Anbieter von Rohstoffen und Brauequipment alles, was für kleinere Braumengen benötigt wird (© Störtebeker Braumanufaktur GmbH)

Weitere Informationen zur **Home & Craft** finden Sie [hier](#)

Die **drinktec** in [Facebook](#), [Twitter](#) und [YouTube](#).

Weitere Informationen zur Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer auf www.hobbybrauer-meisterschaft.de sowie auf [Facebook](#).

Presseinformation | 17. September 2019 | 4/4

Kontakt Messe München und Störtebeker

Messe München

Johannes Manger
Pressereferent
+49 (0) 89 949 21482
johannes.manger@messe-muenchen.de

Störtebeker Braumanufaktur GmbH

Elisa Raus
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
+49 (0) 3831-255 582
e.raus@stoertebeker.com
www.stoertebeker.com

Über die drinktec

Die drinktec findet seit 1951 in München statt, seit 1985 im Vierjahresrhythmus. Sie ist die wichtigste Veranstaltung der Branche. Hersteller (Zulieferer) aus aller Welt, darunter weltweit operierende Konzerne ebenso wie mittelständische Unternehmen, treffen auf Produzenten und Händler jeder Größe für Getränke und Liquid Food.

Auf der drinktec wird Zukunft gemacht. Die Messe gilt in der Branche als Premierenplattform für Weltneuheiten. Die Hersteller präsentieren die neuesten Technologien rund um die Herstellung, Abfüllung und Verpackung von Getränken aller Art bis hin zu Liquid Food – Rohstoffe und logistische Lösungen inklusive. Die Themen Getränkemarketing und Verpackungsdesign runden das Portfolio ab. Die nächste drinktec findet vom 13. bis 17. September 2021 statt.

Über die Störtebeker Braumanufaktur

Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen verschrieben. Handwerkliches Brauen, das sind eigenständige Brauspezialitäten mit besten Rohstoffen, echtem Charakter und norddeutscher Authentizität – ein Unterschied, den man sehen, riechen und schmecken kann. Insgesamt 18 verschiedene Brauspezialitäten sowie saisonale Kreationen umfasst das derzeitige Sortiment. Dafür wurden die Braumeister bereits mehrfach national und international prämiert, unter anderem beim World Beer Cup 2014 für das weltbeste Dunkelweizen. In der Welterbe- und Hansestadt Stralsund kann man das Brauquartier Tag für Tag besuchen. Täglich finden Brauereiführungen statt, auf denen neben einem Rundgang durch das historische Sudhaus auch die moderne Produktion hautnah miterlebt werden kann. Höhepunkt jeder Führung ist eine kleine Bierverskostung.