

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.



by drinktec

02

München, 2. Oktober 2018

Presseinformation

Hobbybrauer sind begeistert von Kombination aus Deutscher Meisterschaft und Ausstellung in Stralsund

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

Die erstmalige Kombination der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer mit der Ausstellung Home & Craft by drinktec hat bei allen Beteiligten ein positives Echo hervorgerufen. Bei der Veranstaltung, die am 28. und 29. September auf dem Gelände des Störtebeker Brauquartiers in Stralsund stattfand, wurde Markus Krenkler aus Niedersachsen neuer Deutscher Meister der Hobbybrauer. Das erfolgreiche Duo aus Deutscher Meisterschaft und Ausstellung mit Workshops wird 2019 fortgeführt.

Rund 1.300 Besucher kamen zur Deutschen Meisterschaft nach Stralsund und waren dabei, als Markus Krenkler zum besten Hobbybrauer 2018 gekürt wurde. Der Ingenieur aus Seevetal setzte sich gegen 119 Konkurrenten durch und überzeugte die Jury aus Brauern, Biersommeliers und Bierexperten mit seinem spritzig-fruchtigen Witbier. Das Bier wird nun in der Störtebeker Braumanufaktur eingebracht. Freuen konnte sich auch die Braugruppe Tandembräu aus Berlin: Das Publikum kürte ihr Irish Red Ale aus knapp 100 Kreativbieren zum Publikumsliebling.

Erstmals hat die Ausstellung „Home & Craft by drinktec“ neben der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer stattgefunden. Knapp 30 Anbieter von Rohstoffen und Brauequipment präsentierten im Störtebeker Brauquartier alles, was für kleinere Braumengen benötigt wird.

Imants Martinsons, Business Development Manager von Wateriga, war eigens aus Riga angereist und zeigt sich begeistert: „Die Home & Craft by drinktec war für uns eine tolle Möglichkeit vielversprechende Kontakte zu knüpfen und unsere Produkte einem interessierten Publikum zu präsentieren. Wir freuen uns schon jetzt auf nächstes Jahr und werden mit Sicherheit wieder dabei sein.“ Und auch

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



Presseinformation | 2. Oktober 2018 | 2/2

Kay Barton, Geschäftsführer CraftCell GmbH, zieht ein positives Fazit: „Die Qualität der Messe hat unsere Erwartungen als Aussteller übertroffen. Es gab jede Menge interessante (Fach-)Gespräche und kreativen Austausch zwischen Ausstellern und Brauern, wie auch Besuchern. Die Veranstaltung hat unserer Meinung nach das Potential zu einem Kultevent.“

Als Volltreffer erwiesen sich auch die nahezu ausgebuchten Workshops „Von Profis für Hobbybrauer“, die im Rahmen der Ausstellung stattfanden. Rund 300 Interessierte aus ganz Deutschland nahmen daran teil. Experten gaben Tipps und Tricks aus der Praxis. Die Themenpalette reichte von „Qualitätsmanagement und Sensorik“, über „Kreatives bis verrücktes Brauen“, „Bier & Holz(Fass)“, „Theorie & Praxis von Extrakt- & Alkoholmessung“ bis hin zu „Mysterium Hefe“.

Auch aus Sicht der Messe München, dem Veranstalter der „Home & Craft by drinktec“, war die Veranstaltung ein voller Erfolg: „Für den ersten Aufschlag sind wir sehr zufrieden. Die Ausstellung war ausgebucht. Mit der Kombination aus Workshops, Meisterschaft und Ausstellung bündeln wir geballtes Know-how rund um das Brauen in kleinen Chargen auf einer Plattform und schaffen dadurch einen Mehrwert für alle Bierbegeisterten“, erklärt Markus Kosak, Projektleiter der Home & Craft by drinktec.

Für die Störtebeker Braumanufaktur, den Veranstalter von Deutscher Meisterschaft und Bierfestival, erklärte Innovationsmanager und Projektleiter Jens Reineke: „Unser Veranstaltungskonzept ist sehr gut aufgegangen. Die Hobbybrauer konnten nicht nur ihre Kreationen einem Bierinteressierten Publikum präsentieren, sondern sich dazu noch im Rahmen der Ausstellung informieren und weiterbilden, um nächstes Jahr noch bessere Chancen im Wettbewerb zu haben“, so Reineke.

Die in dieser Form einmalige Kombination aus Wettbewerb, Ausstellung und Workshops kam auch bei den Hobbybauern hervorragend an.

Presseinformation | 2. Oktober 2018 | 3/3

„Ich konnte mich nicht nur mit vielen Hobbybrauern austauschen, sondern auch direkt mit den Experten der Braubranche sprechen“, erzählt Eric Förster von der Braugruppe „Die 3 Freunde und der Andere“. „Die Chance, sich als Hobbybrauer über neueste Technik und außergewöhnliche Rohstoffe zu informieren und dazu noch an Workshops teilzunehmen, ist einzigartig“, so Förster weiter.

„Die Veranstaltung ist zu einem echten Highlight geworden“, freut sich auch Hobbybrauer Lutz Mehl.

Die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer wurde 2017 von der Störtebeker Braumanufaktur ins Leben gerufen. Für die zweite Auflage der Meisterschaft hat sich Störtebeker einen starken Partner gesucht: Die Home & Craft by drinktec, auf der Hobby- und Kleinstbrauer passendes Equipment für das Brauen kleinerer Chargen finden, fand im September 2017 erstmals im Rahmen der drinktec statt, der Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie in München. Damit Hobbybrauer nicht nur auf der alle vier Jahre stattfindenden drinktec, sondern jedes Jahr eine Plattform für ihr Hobby haben, schlossen sich die Störtebeker Braumanufaktur und die Messe München zusammen. Beide Events, Deutsche Meisterschaft und Ausstellung mit Workshops, ergänzen sich ideal, wie die Premiere in Stralsund zeigte.

Angesichts der erfolgreichen Auftaktveranstaltung setzen die Messe München und die Störtebeker Braumanufaktur ihre Zusammenarbeit fort. Die dritte Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer wird, wieder in Kombination mit der Home & Craft by drinktec, im September 2019 fortgeführt. Ein genaues Datum wird zeitnah bekanntgegeben.

Weitere Informationen zur **Home & Craft by drinktec** 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 | 2. Oktober 2018 | 4/4

Kontakt Messe München und Störtebeker

Messe München

Johannes Manger

Pressereferent

+49 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 Bräuspezialitäten mit besten Rohstoffen, echtem Charakter und norddeutscher Authentizität – ein Unterschied, den man sehen, riechen und schmecken kann. Insgesamt 18 verschiedene Bräuspezialitäten 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.