

Bericht über die 1. Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer

von Roland Singer

Am 28. und 29. Juli hat die Störtebeker Braumanufaktur zur 1. Deutschen Meister der Hobbybrauer nach Stralsund geladen. Schon im Frühjahr wurde für eine Verkostungsjury potenzielle sensorisch geschulte Bierkenner aus dem Umfeld der Brauer und Fachszene beworben. So wurde auch der VHD von Jens Reinecke, dem Projektverantwortlichen der Störtebeker, angesprochen. Da unser 1. Vorsitzender Markus Metzger zur dieser Zeit als Berufsschullehrer noch schulische Pflichten auferlegt sind, fiel die Aufgabe, den VHD in Stralsund angemessen zu vertreten, auf meine Person. Für mich als Verantwortlichen der Bierprämierung bei den Haus- und Hobbybrautagen eine Gelegenheit, hautnah bei einem anderen Wettbewerb evtl. Neuerungen für den VHD zu eruieren.



Ein Blickfang bei der Anfahrt in der Greifswalder Chaussee ist das stilvoll gestaltete Areal um die „Alte Brauerei“. Neben der modernisierten Brauereigaststätte ist rechts ein brauereieigener Getränkemarkt errichtet, indem alle Produkte der Störtebeker Braumanufaktur liebevoll präsentiert werden. Links der Brauereigaststätte steht noch die alte Braustätte, in der hinter Glasscheiben die stillgelegten alten Sudkessel zu erkennen sind.



Ab 18:30 Uhr wurde an diesen Freitag ein „Get-Together“ für die Biereinreicher, Aussteller und Jurymitglieder in der Düne abgehalten. So wurde der mit Sand und Strandpflanzen bestückte Innenhof der Brauerei benannt. Bei der Begrüßung wurden alle Teilnehmer entsprechend umfangreich informiert. Es gesellten sich zwischenzeitlich Verantwortliche der Brauerei unter die Gäste, die mit dem Ausschank der brauereieigenen Biersorten und Grillstand gut versorgt waren. Auch bestand an diesen Abend die Möglichkeit einer Brauereibesichtigung.

Am Samstag um 9:30 Uhr war Treffpunkt der Verkostungsjury im Brauereigasthaus zum alten Fritz. Die Jury für den 1. Deutschen Meister setzte sich zusammen aus geladenen Gästen der Brauereibranche. Beispielhaft seien hier ist Vertreter der Fa. Barth, einen IHK Referenten aus Oberfranken, Messe München mit der drinktec, das Institut Romeis benannt. Um eine 30 Personen starke Jury stellen zu können, waren zusätzlich Brauereiangestellte und Gastronomen der Störtebeker im Verkostungsteam. Nach meiner Einschätzung war in der Jury keine Biereinreicher.

Für einen reibungslosen Ablauf wurden vom Veranstalter sogenannte Tischkapitäne den fünf Tischen zugeteilt. Jens Reinecke platzierte nun jeden Verkoster einzeln, um eine Ausgewogenheit der Verkostungstische zu gewährleisten. Pro Tisch saßen mit dem Tischkapitän sechs Verkoster. Zugelassen für die Bierprämierung war ausschließlich die Biersorte „Heller Bock“. Nach einer kurzen Einweisung zum umfangreichen Bewertungsbogen wurden auf den Tischen für die erste Runde fünf Wettbewerbsbiere gestellt. Die Flaschen der Biereinreicher wiesen eine fortlaufende Nummer auf. Die Verkoster schenken sich das erste Bier ein und man begann mit dem Befüllen der Bewertungsbögen, der sechs Rubriken aufwies.



In der 1. Rubrik „Optik“ waren sechs Merkmale von Schaum bis Trübung zu bewerten. In der 2. Rubrik „Aromatik“ waren bis zu achtzehn Aromen sowie evtl. Fehl aromen zu notieren. In der 3. Rubrik „Geschmack“ die Intensität von Süß, Bitter und Sauer. In der 4. Rubrik „Mundgefühl“ die Merkmale Vollmundigkeit, Karbonisierung, Viskosität und Temperatur. In der 5. Rubrik die „Nachhaltigkeit“. In der 6. Rubrik „Gesamteindruck“, Stiltypisch, Trinkfreude, Kreativität. Die max. Punktzahl lag bei 80 Punkten. Da die Verkostungsregie den Hellen Bock nicht auf die Art der Hefe eingrenzte, waren sowohl OG und UG Biere gemixt in den drei Runden vertreten. Pro Tisch waren von den 73 eingereichten Bieren fünfzehn Bierproben zu verkosten, von denen sich die drei besten für die Hauptrunde qualifizierten. Dies musste im Konsens erfolgen bzw. am Tisch abgestimmt werden. Gegen 13:30 Uhr wurde die Regie mit einem Buffet entschädigt. Während der Verkostungsvorrunde waren Reporter von Radio und Fernsehen anwesend.

Der Sieger der 1. Deutschen Meisterschaft wurde in der Hauptrunde im kleineren Kreis der Verantwortlichen ermittelt.



Im modernen Anbau des Gasthauses war nun der Magnet der Veranstaltung. Auf zwei Etagen konnten die Wettbewerbsteilnehmer auch ihre Kreativbiere anbieten, was fast alle nutzten. An sehr gut vorbereiteten gedeckten Tischen wurden Bierkühler mit Eiswürfeln gestellt. Viele Brauer hatten ihre eigenen Durchlaufkühler dabei. Die Biersorten gingen vom Holunderbier, Kirschenbier, Witbier,

Porter, Ale bis zum Kräuterbier.

Ca. fünfzehn Aussteller, unter anderem Hopfen und mehr, femi, Messe München, Fa. Weyermann, sowie der Infostand der VHD, waren im zentralen Zwischendeck platziert.

Auf dem Brauereihof gesellten sich als Rahmenprogramm der Rundfunksender Antenne MV, Hüpfburg, Fotowand, Glasgravur, ein Fahrsimulator und Essensverkaufsstände.

Da die Veranstaltung auch Vorort als Braukunst trifft Grillkunst beworben wurde, strömten ab 15:00Uhr die Event-Besucher aus dem Umland an die Kassen, und bekamen für Zehn Euro ein Glas und fünf Bierjetons, die zum Erwerb des Kreativbieres benötigt wurden. Die Bierjetons und die Coupons, von denen jedes Jurymitglied drei bekam, gingen in die Bewertung für das Kreativbier ein. Der Sieger, Tobias Kandler aus Freiberg mit seinem Spezial Ale, darf nach seinem Rezept bei Michael Lembke von der Craftbeer-Brauerei BRLO sein Kreativbier nachbrauen.



An den Bierständen herrschte nun Messestimmung. Dies hätten sich die Gründer des VHD 1995 in Kulmbach nicht erträumt, dass sich die Szene der Hobbybrauer so eindrucksvoll, vor allen von jungen Hobbybauern entwickeln könnte.

An den Ständen der Aussteller standen fast nur ausschließlich Besucher aus dem Umland. Die ersehnten Hobbybrauer waren gänzlich mit dem Ausschank ihrer Kreativbiere beschäftigt. Um 18:00 Uhr war die Veranstaltung zu Ende.

Gegen 19:00 Uhr wurde neben dem Sieger des Kreativbieres auch der Sieger des Hellen Bock zum 1. Deutschen Meister der Hobbybrauer gekürt. Der 1.Preis ging an Nico Leffler aus Südhessen. Der 24jährige Brauer und Mälzer hat sein Fachwissen an der Brauerschule in Karlstadt am Main erlernt. Er war über das Yeast-Programm Austauschschüler in Schweden und ist zudem Mitglied in der

Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. Das Siegerbier wird von der Störtebeker Braumanufaktur in einem 120 HL Sud nachgebraut, von dem Nico Leffler vier HL erhält.

Fazit zur Veranstaltung:

Das Event der 1. Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer wurde sehr professionell veranstaltet. Die Stralsunder Brauerei mit der Marke Störtebeker Braumanufaktur hat sich äußerst professionell im Sinne von Corporate Identity präsentiert. So trägt das ganze Personal Störtebeker-Kleidung und ist sehr kundenorientiert. Überall Plakate, Flyer und jedes Dokument mit den Aufdruck 1. Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer lässt keinen Zweifel offen, dass man entschlossen ist, als „Der Ausrichter der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer“ wahrgenommen zu werden.

Ist dem Veranstalter entgangen, dass die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. schon seit 1996 jährlich Bierprämierungen mit Teilnehmern aus ganz Deutschland durchführt? Das ausgerechnet eine gewerbliche Brauerei den Titel des Deutschen Meisters der Hobbybrauer vergibt, zeigt das die Bewegung der Hobbybrauer Erfolg hat und vor allem ihre kreativen Biere, auch jenseits des Reinheitsgebotes, im Interesse der um Marktanteile ringenden Brauereien steht.

Bierprämierung/Verkostungsablauf:

Eine personenstarke Jury die sich nicht aus Biereinreichern zusammensetzt, hat erhebliche Vorteile. Einerseits wird diese als unabhängig und kompetent anerkannt, wenn die Jury sich aus sensorisch trainierten Verkostern zusammensetzt. Andererseits können die Biereinreicher sich mit den Ausstellern austauschen oder einem Tourismusprogramm widmen.

Der Bewertungsbogen war zu komplex aufgebaut. So sollte man in der Rubrik „Geschmack“ die Intensität der Merkmale Süß, Bitter und Sauer von 0-10 bewerten, also nur ob diese Merkmale vorhanden sind. Dann sollte man die Bewertung für die Rubrik „Geschmack“ abschließen und 0-10 Punkte vergeben. Dies kann nur sortentypisch zum Hellen Bock geschehen! Doch im Wettbewerb waren Heller Bock nach Münchner Art ebenso wie Weizenbockbiere. Das bei der Rubrik „Aroma“ der Verkoster bis zu achtzehn Aromen von 0 für „nicht vorhanden“ bis 10 „intensiv“ bewertet, suggerieren dem Biereinreicher auf seiner Auswertung, die jeder erhält, eine Professionalität der Bierprämierung.

Die Regie hatte sowohl obergärige sowie untergärige Biere der Sorte „Heller Bock“ für den Wettbewerb zugelassen. Beim Verkostungsablauf wären diese zu trennen gewesen. Nach meiner Einschätzung haben sich die Biere mit der besten Drinkability durchgesetzt. Bei der Hauptrunde wäre so mancher Verkoster gerne dabei gewesen, doch hat sich hier die Regie ins Hinterzimmer zurückgezogen.

Fazit für die Bierprämierung des VHD:

-

Bewährt hat sich unsere Verkostungsseminar am Vorabend der Bierprämierung, bei dem besonders auf die sortentypischen Merkmale der zu prämierenden Biersorten eingegangen wird, und

Beispielbiere verkostet werden.

-

Unsere Vorrunde vermittelt dem Biereinreicher einen unschätzbaren Wert durch das Feedback zu seinem Bier von anderen Brauerkollegen. Nebenbei wird die Komplexität einer Bierverkostung vermittelt.

-

Beim VHD gehen alle Biere der Vorrunde in die Hauptrunde. Die Hauptrunde ist für den Biereinreicher beim VHD anonym und doch transparent, da alle Ergebnisse in eine Rangfolge gebracht und veröffentlicht werden. Die Bewertungen von min. sechs Verkostern stellen eine solide Grundlage für eine gerechte Prämierung.

-

Eine Weiterentwicklung für den VHD könnte sein, dass wie bisher ein Verkostungsseminar und die Vorrunde so abgehalten werden, aber die Zusammensetzung der Jury für die Hauptrunde reformiert wird.