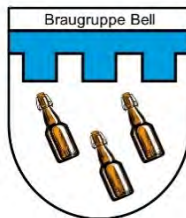




30.

Haus- und Hobbybrauertage
in Mendig
24-27. September 2026



Veranstaltungsort

Laacher-See-Halle
Marktplatz 5
56743 Mendig



Orga-Team in Mendig

In diesem Jahr richten die Braugruppe Bell und die Braubroderschaft Schwanfeld-Mendig die HHBT aus. Zusammen mit der AG HHBT wurde ein schönes Programm rund um unser Hobby zusammengestellt.

HERZLICH WILLKOMMEN!

Anreise und Übernachtung

Um eine Übernachtung kümmert ihr euch selbst. Dazu haben wir in Mendig Hotelkontingente reserviert (Hotelliste findet ihr auf S. 10)

Wohnmobile: Brauerstrasse 8, 56743 Mendig (Strom vorhanden, 10 Euro Übernachtungspauschale für 24 Std.)

Wohnwagen: Brauerstrasse 26, 56743 Mendig, gegenüber der Museumslay.

Onlineanmeldung und Buchung

Beginn: 1. Mai 2026, 18 Uhr

Besucht www.hausgebraut.de, um euch einen Platz zu sichern. Wie immer gilt: **Wer zuerst kommt, mahlt zuerst!**

Anmeldeschluss: 22. August 2026

Bitte meldet euch zu allen Programmpunkten an – auch zu den kostenlosen –, damit wir alles optimal planen können. Sollte es beim Anmeldeprozess zu Schwierigkeiten kommen, hilft euch unser Team gerne weiter: vhd.hhbt.ag@hausgebraut.de

Bierverzollung

Hier beachtet ihr bitte die individuelle Auslegung in Eurem Hauptzollamt für die Teilnahme an Hobbybrauwettbewerben und Hobbybrauerbier!

Kosten

Für VHD-Mitglieder und ihre Lebenspartner 39,00 €
Für Nicht-Mitglieder 55,00 €

In den Teilnahmegebühren sind inbegriffen:

- Teilnahme an den HHBT 2026
- VHD - Festivalglas
- Korkgeld für den Ausschank und den Genuss von Hobbybrauerbieren für die gesamte Veranstaltung
- Teilnahme an der Präsentation der Beispielbiere (Teilnahme begrenzt, Anmeldung erforderlich)
- Teilnahme an der Haus- und Hobbybrauermesse (als Besucher und privater Verkäufer von Brautensilien)
- Besuch der Tauschbörse für Brauereierwerbemittelsammler (BDM und FvS).
- Bierprämierung (Teilnahme nur für VHD-Mitglieder und Braugruppen mit mind. 3 VHD-Mitgliedern)
- Nicht enthalten: Softgetränke und zugekaufte Biere
- **Die Teilnehmerzahl an den HHBT 2026 ist begrenzt! Ausnahme: die Jahreshauptversammlung (gesonderte Einladung)**

Tagesgäste am Samstag 10,00 €

- Besuch der Haus- und Hobbybrauermesse
- Genuss hausgebrauter Biere am Tap Take Over (TTO).
- VHD-Festivalglas
- Besuch der Tauschbörse für Brauereierwerbemittelsammler (BDM und FvS).
- Einsteiger-Seminar bei Dave Chebbi kann für zusätzliche 20 € gebucht werden.

Eine Teilnahme an weiteren Programmpunkten ist nicht möglich.

Vereinsmeisterschaft, Sudmeister-Wettbewerb, Tap-Take-Over

Vereinsmeisterschaft

Die Vereinsmeisterschaft der VHD e.V. ist der Wettbewerb, bei dem aus drei Bierstilen einer ausgewählt und dieser mit eigener Rezeptur stilgetreu gebraut wird. Eine Jury aus unseren Vereinsmitgliedern bestimmt bei der Hauptverkostung je Bierstil die drei besten Biere.

Diesjährige Bierstile:

Sweet Stout - Festbier nach Münchner Brauart - Belgisches Tripel

(Bierstilbeschreibung wird gesondert versandt).

Wichtige Hinweise:

- Je Bierstil können **maximal 20 Teilnehmer** angemeldet werden!
- Biere dürfen nur von VHD-Mitgliedern eingereicht werden.
- **Nur** das vorgegebene Brauprotokoll nutzen. Dieses wird Euch automatisch im Sommer zugesandt.
- Die **Einreichung** eines Bieres **verpflichtet** zur Teilnahme an der **Vorverkostung** am Samstagmorgen.
- Für die digitale Hauptverkostung ist ein internetfähiges Endgerät mit Browser (Laptop, Tablet oder Handy) erforderlich. Ein digitales Handbuch wird euch einige Wochen vor den HHBT automatisch zugesandt. Bitte lest euch in die kurze Anleitung ein, damit wir am Tag der Verkostung die „Rüstzeiten“ so gering wie möglich halten.
- Pro teilnehmendem VHD-Mitglied ist nur ein Bierstil möglich. Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Stil ein Bier einreichen, sofern dieses gemeinschaftlich gebraut wurde. Ebenso stellt sich je eingereichtem Biers mindestens ein Verkoster aus der Braugruppe für die Vorverkostung zur Verfügung.
- Alle Biere müssen am Freitag, den 25.09.2026 eingereicht werden.
- **je Stil 3 Liter in neutralen 0,5-Liter-Flaschen!**
- **Nach der Siegerehrung am Samstag um 20.00 Uhr** besteht die Möglichkeit, das Wettbewerbsbier auszuschenken und vorzustellen, also sorgt vielleicht für etwas Reserve.
- **Bitte nehmt spätestens nach der Jahreshauptversammlung eure Gebinde wieder mit!**

Biereinreichung Freitag, 25.9. 14.00-17.00 Uhr

Während der Vorstellung der Referenzbiere (17:30 bis 19:00 Uhr) ist keine Annahme möglich.

Spätanreisende melden sich bitte per Mail beim Verkosterteam! (vhd.verkostungsteam@hausgebraut.de)

Vorverkostung: Samstag, 26.9. 10.00 – 11.00 Uhr

max. 60 Teilnehmer

Pflicht für Biereinreicher und automatische Anmeldung bei Anmeldung zum Wettbewerb.

Hauptverkostung: Samstag, 26.9. 11.30 – 14.00 Uhr

max. 60 Teilnehmer

Teilnahme erwünscht und freiwillig. Biereinreicher werden bei der Hauptverkostung ihr eigenes Bier vorzugsweise NICHT bewerten!

Sudmeister-Wettbewerb

Freitag, 25.9. 19.30-ca. 21.00 Uhr, Kürung des Sudmeisters 2026 um 21.30 Uhr

max. 35 angemeldete Ausschenker, Biergenießer dürfen alle ohne Anmeldung kommen!

Beim Sudmeister-Wettbewerb geht es darum, einen zu den HHBT **angemeldeten** Teilnehmer (nicht nur VHD-Mitglieder) zum Sudmeister des Jahres zu küren. Es handelt sich hierbei um einen Publikumspreis: jeder Teilnehmer am Sudmeister-Wettbewerb kann mit maximal drei beliebigen Bieren antreten, diese selber ausschenken und sich so dem Votum der HHBT-Teilnehmer stellen. Mit Hilfe eines digitalen Abstimmungstools (Handy nicht vergessen!) werden die Gewinner des Wettbewerbs ermittelt, **es wird der Brauer und nicht das einzelne Bier bewertet**. Biere, die zu den Vereinsmeisterschaften eingereicht werden, dürfen nicht am Sudmeister-Wettbewerb ausgeschenkt werden.

Zum Ausschank kommen **ausschließlich stromfreie Zapfmöglichkeiten** (Flasche, Siphon, Bayrischer Anstich...), Vor- kühlmöglichkeiten vor Ort sind gegeben. Tischfläche ca. 1,5 laufende Meter je nach Angebot.

Für den Ausschank ist eine Anmeldung erforderlich!

Tap-Take-Over

Samstag, 26.9. 14.00 - ca. 18.00 Uhr

Beim TTO habt ihr die Möglichkeit, eure Biere einem breiteren Publikum vorzustellen: parallel zur Haus- und Hobbybrauermesse öffnen wir unsere Türen auch für bierinteressierte Tagesgäste, denen ihr unser Hobby nahebringen und vielleicht sogar das ein oder andere neue Mitglied anwerben könnt. Das TTO ist kein Wettbewerb!

Für die Bierspender beim TTO haben wir uns in diesem Jahr ein besonderes **Dankeschön** überlegt:

Jeder Spender erhält **80 personalisierte Bierdeckel** mit seinem eigenen Brauerei-Logo – ideal für den privaten Gebrauch und als Erinnerung an das Event.

Bitte sendet uns dafür euer vorhandenes Logo zu. Falls ihr noch kein Logo habt, ist das kein Problem: Schickt uns einfach fünf Stichworte, die eure Hobbybrauerei beschreiben, und wir erstellen ein passendes Design für euch.

Logo oder Stichpunkte bitte an: VHD.hhbt.ag@hausgebraut.de senden.

Zapfanlagen, Durchlaufkühler und bei Bedarf auch ein Zapfteam werden gestellt, damit Ihr in Ruhe etwas zu euren Kreationen erzählen könnt. **Bitte meldet euch an. Das Organisations-Team setzt sich rechtzeitig mit euch wegen der benötigten Zapftechnik in Verbindung!**

Donnerstag, 24.9.2026 - Kick off

Die früh anreisenden Teilnehmer können ihre Biere bereits am Donnerstag in die Kühlung bringen.
 Ort: An der Laacher See-Halle, Kühlanhänger mit Personal.
 Zeit: 15.00-17.30 Uhr.

Offener Stammtisch: ab 18 Uhr, Essen: ca. 19 Uhr

Ort: **Museumslay**, Brauerstraße 26, 56743 Mendig
 GPS-Koordinaten N50°22.742' E007°17.160'
 Kosten: Selbstzahler für Essen und alkoholfreie Getränke, Bier wird über Spende finanziert (bitte Bargeld mitnehmen/keine Kartenzahlung).

Die Braugruppe Bell und die Braubruderschaft Schwanfeld-Mendig freuen sich, die früh anreisenden Teilnehmer bei lokalen und hausgebrauten Bieren in den Räumlichkeiten auf der Museumslay und dem Freigelände begrüßen zu dürfen.

In gemütlicher und historischer Atmosphäre können auf dem Gelände erste Eindrücke über den Basaltabbau und die Herstellung von Mülsteinen gesammelt werden.

Zur besseren Planung bitte anmelden.



Seit 1992
Brau-PARTNER R
 Alles für Haus- und Hobby-Brauer

Einfach mal selbst brauen!

- ☞ Malz, Hopfen & Hefe
- ☞ Bierkits & Brauseten
- ☞ Einsteiger-Brauanlagen
- ☞ Schanktechnik
- ☞ Fässer und Fittings
- ☞ Brau-Hardware (Schroten, Gären, Lagern)

www.braupartner.de

► Schneller Versand & Kompetente Beratung

HW Brauerei-Service
 Am Wiesenweg 29
 97262 Erbshausen

Freitag 25.9.2026 – Tag des Sudmeisters**A1 Lava Dome Museum & Lavakeller**

Treffpunkt: Laacher See-Halle
Eingang, 9.30 Uhr

Ort: Brauerstraße 1, 56743 Mendig.
 Max. Teilnehmer: 30
 Kosten: 10,00 €

Willkommen im „Land der Vulkane“.

Hier bekommt ihr einen einzigartigen Einblick in die vulkanische Vergangenheit der Eifel. Der Ausbruch des Laacher-See-Vulkans gilt in der jüngsten Erdgeschichte als der gewaltigste Vulkanausbruch in Mitteleuropa.

Nach dem Museumsbesuch geht es 155 Stufen hinab in die Lavakeller, mitten in ein System aus Stollen und Schächten, das durch den Basaltabbau in der Frühen Neuzeit entstanden ist und später auch die Mendiger Bierbrauer als **ehemals größten Kühlschrank der Welt** zu nutzen wussten (Lift vorhanden).

Im Lavakeller herrscht eine permanente Temperatur von 8-9° Celsius. Bitte denkt an warme Kleidung und festes Schuhwerk.

Museum ca. 50 min., Lavakeller ca. 50 min. Aufenthalt

Mittagstisch in der Brauerei möglich.

A2 Führung Kloster Maria Laach

Treffpunkt: Unterführung Parkplatz
Richtung Kloster
10.00 Uhr (eigene Anreise)

Ort: Maria Laach 0, 56653 Glees
 Max. Teilnehmer: 30
 Kosten: 15,00 €

Besuche eines der bedeutendsten Klöster Deutschlands.

Erlebe die besondere Atmosphäre eines der schönsten romanischen Klöster Europas. Bei einer Führung durch die beeindruckende Klosteranlage der Abtei Maria Laach tauchst du ein in fast 1.000 Jahre Geschichte, Spiritualität und klösterliches Leben.

Die Benediktinerabtei am Ufer des Laacher Sees begeistert mit ihrer einzigartigen Architektur, kunstvollen Details und einer ruhigen, inspirierenden Umgebung mitten in der Natur. Lerne die Traditionen und Werte kennen, die das Leben im Kloster bis heute prägen, und entdecke einen Ort der Ruhe und Besinnung.

Mittagstisch in der Klostergaststätte, aber auch in der Brauerei möglich.

Check-in und Biereinreichung Saal/Foyer, 14.00 – 17.00 Uhr

Während der Vorstellung der Beispielbiere ist keine Annahme möglich.
Spätanreisende melden sich bitte per Mail beim Verkosterteam (vhd.verkosterteam@hausgebraut.de)

Präsentation der Beispielbiere Seminarraum 1, 17.30-19.00 Uhr

Max. Teilnehmer: 60
Kosten: gratis

Offen für alle, auch ohne Biereinreichung. Teilnehmer an den Vereinsmeisterschaften haben bei Platzmangel Vorrang!

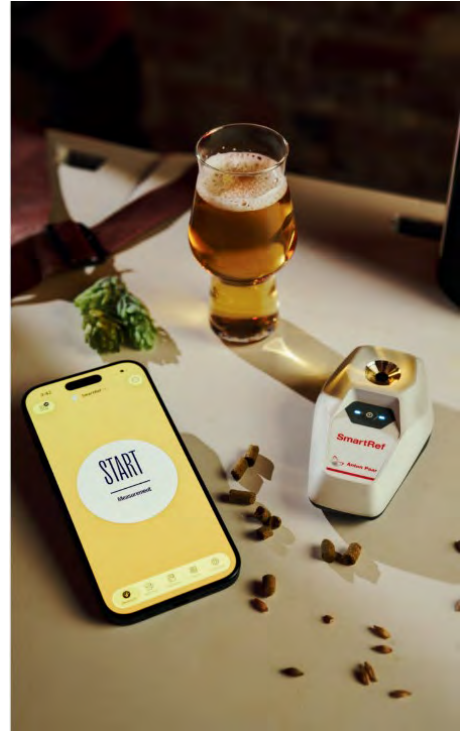
S1 Rezeptentwicklung Seminarraum 1, 15.00-16.30 Uhr

Referent: Brian Schlede, Geschäftsführer Braumarkt
Max. Teilnehmer: 25
Kosten: 25,00 €

Bier-Rezeptentwicklung – Erreiche das nächste Level mit deinem Bier! Du braust gutes Bier – aber da geht noch mehr? Du willst deinen Rezepten einen eigenen Fingerabdruck verpassen, gezielt an Stellschrauben drehen und nicht mehr nur „nachbrauen“, sondern bewusst entwickeln? Dann bist du in diesem Seminar Rezeptentwicklung genau richtig.

Brian zeigt dir praxisnahe Tools und Denkweisen, mit denen du deine Rezepte gezielt planen, bewerten und weiterentwickeln kannst – egal ob Feinschliff am Lieblingsbier oder der Entwurf eines komplett neuen Stils.

Wenig Dogma, viel Verständnis, eine Prise Humor und jede Menge Lust auf individuelles Bier. Ein Muss für alle Haus- und Hobbybrauer, die nicht nur Bier brauen, sondern ihr eigenes Bier entwickeln wollen.



AKTIVE TROCKENHEFE

E2U[®]
EAST FOR THE WEST
KLEINER

SafLager™
SH-45

DIE UNTERGÄRIGE HEFE FÜR
TROPISCH-FRUCHTIGE
THIOLE AUS HOPFEN DURCH
BIOTRANSFORMATION



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*

S2 Hefeglück im Gärbottich - So holst du das Beste aus Trockenhefe heraus Seminarraum 2, 14.30-15.30 Uhr

Referent: Stefan Luppich, Fermentis
Max. Teilnehmer: 20
Kosten: 20,00 €

Von Gärührung, über das Nährstoffmanagement bis zum Einsatz von Hefeblands und die Vermeidung typischer Fehler. In diesem Seminar für Fortgeschrittene sollen keine Fragen offenbleiben. Anhand praxisnaher Beispiele erfährst du, wie du Gärverlauf, Aroma- und Bierqualität nachhaltig verbessern kannst.

S3 Barrel Aging - Praxisbezogene Tipps von Hobbybauern für Hobbybrauer
Seminarraum 2, 16.00-17.00 Uhr

Referenten: Harald Sachse und Herbert Franzbäcker, VHD-Mitglieder und Hobbybrauer
Max. Teilnehmer: 20
Kosten: 20,00 €

Hier wird geballtes praxisnahes Wissen über Fasslagerung von Bieren, beginnend mit der Auswahl der verschiedenen Reifeverfahren, der Rezeptplanung, der Beschaffung von Rohstoffen und der Vorbereitung des Fasses vermittelt. Darüber hinaus wird über den Ablauf des Brautags, den Gärverlauf, die Fassbelegung bis hin zur Karbonisierung und Übertragung des Biers referiert. Schliesslich wird über die Reinigung und Lagerung der Fässer sowie zusätzliche Ausrüstungserfordernisse gesprochen.

Dazu werden verschiedene Bierstile (BA) aus unterschiedlich vorbelegten Fässern verkostet.



Offizielle Eröffnung

Saal/Foyer, 19 Uhr

und Sudmeister-Ausschank

Saal/ Foyer 19.30 bis ca. 21 Uhr

Infos Seite 2

Brotzeit

Saal/Foyer, 19.30 – 20.30 Uhr

Kosten: Eifeler Brotzeit mit Fleisch 13 Euro, Eifeler Brotzeit vegetarisch (Käse): 12 Euro

Spezialitäten aus der Vulkaneifel werden als Wurst- **oder** Käseplatte serviert. Dazu gibt es jeweils Kartoffelsalat, verschiedene Brotsorten und Garnitur. Bitte meldet euch entsprechend an. (kein Buffet)



BvSG e.V.



*Innovatives, erstklassiges Hobbybrauerequipment:
Erfinden, entwickelt und hergestellt in Deutschland*

Samstag, 26.9.2026 – Tag der Haus- und Hobbybrauer

A3 Vulkanbrauerei, Destille und Bierkeller

Treffpunkt: Laacher See-Halle Eingang, 9.30 Uhr

oder 10.00 Uhr an der Vulkanbrauerei
ca. 1 Stunde Bierkeller + 1 Stunde Brauerei- und Brennereiführung
inklusive einem Bier und einer Spirituose

Ort: , 56743 Mendig.

Max. Teilnehmer: 25/Gruppe, 2 Gruppen möglich
Kosten: 29,00 €



Entdecke den tiefsten Bierkeller der Welt! 153 Stufen in den Keller!
Tauche ein in die faszinierende Welt des traditionellen Bierbrauens und erlebe ein einzigartiges Stück Braugeschichte unter der Erde. In den historischen Basaltkellern der Vulkan-Brauerei Mendig erwartet dich eine spannende Reise in die Vergangenheit.

Die neue VULKAN Bio-Brennerei ist eine Besonderheit in der Eifelregion. Denn hier **arbeiten Brauerei und Brennerei Hand in Hand** – räumlich, handwerklich und inhaltlich. Besucher erhalten erstmals die Möglichkeit, **Destillation und Bierbrauen an einem Ort zu erleben**. Denn beides lässt sich perfekt miteinander verbinden und so verwundert es nicht, dass Malte dieses Potential gesehen und alles Notwendige in die Wege geleitet hat.

Ab 12 Uhr **Mittagstisch** in der Vulkanbrauerei **möglich** (Selbstzahler). **Bitte anmelden**.
Die aktuelle Speisekarte versenden wir einige Tage vor den HHBT.

Vorverkostung
Seminarraum 1,
10.00 – 11.00 Uhr

Infos siehe Seite 2

Hauptverkostung
Seminarraum 1,
11.30 – 14.00 Uhr

Infos siehe Seite 2

Ladengeschäft & Onlineshop

MY-BIER

ALLES FÜR DEN HOBBYBRAUER

- Brauset, Brauzubehör
- Hopfen, Malz, Hefe
- Braukurse / Biertasting
- Brauerei
- Biergarten / Biercafe
- Bierverkostungen

WWW.MY-BIER.DE
INFO@MY-BIER.DE
TEL.:01525 28 43 718

DO. & FR. 10-12 UHR
FR. 15:30 - 21 UHR
& NACH ABSPRACHE

TUNGELER KRUG / TIARKS
OLDENBURGER STR. 34
26203 WARDENBURG

Prämierung der Gewinnerbiere der HHBT 2026

Saal/Foyer, ca. 20 -21 Uhr

Im Anschluss gerne Ausschank der eingereichten bzw. prämierten Wettbewerbsbiere.

S4 Fehleromenseminar

Seminarraum 1, 14.30 – 16.30 Uhr

Referent: Dirk Hetkamp
Max. Teilnehmer: 25
Kosten: 30 Euro

Im ersten Teil machen wir einen Ausflug in die Sensorik. Wie schmecken wir eigentlich? Anhand von Praxisbeispielen lernen wir unsere Sinne neu kennen und trainieren unseren Geschmacks- und Geruchssinn für den zweiten Teil. Der Schwerpunkt liegt auf den klassischen Fehleraromen, mit denen wir Hobbybrauer zu kämpfen haben. Wir verkosten sieben verschiedene Fehleraromen, erläutern deren Entstehung und wie wir sie vermeiden können. Zum Abschluss erhält jeder Teilnehmer ein Zertifikat.



BrauBeBo
Dein Online-Shop für Braubedarf

S5 Tasting Bier & Käse**Seminarraum 2, 14.00 – 15.30 Uhr**

Referent: Stephan Hilbrandt, Biersommelier-Weltmeister 2017
 Max. Teilnehmer: 20
 Kosten: 30 Euro



In sechs perfekt aufeinander abgestimmten Kombinationen zeigen wir euch, warum Bier der ideale Partner zu Käse ist. Taucht ein in die Welt des Beer & Cheese Pairings, entdeckt überraschende Kombinationen und erfahrt, wie sich Geschmack und Aroma gegenseitig verstärken.

S6 Bierstammtisch**Seminarraum 2, 16.00 – 17.30 Uhr**

Referent: Fritz Wülfing
 Max. Teilnehmer: 20
 Kosten: 20 Euro



Es begann als Hobby; danach wurde Fritz Wülfing Wanderbrauer (Gypsy Brewer), und seit über 10 Jahren besitzt er nun eine eigene Brauerei in Bonn. Von Fritz Ale zu Ale-Mania. Lasst euch von Fritz bei interessanten Bieren vom Traum und der Reise zur eigenen Brauerei berichten.

S7 Seminar für Einsteiger**Alter Ratssaal, 15.00-16.00 Uhr**

Referent: Dave Chebbi, Hobbybrauer, Buchautor und Youtuber (Kanal: malzundhopfen)
 Min. Teilnehmer: 15
 Max. Teilnehmer: 25
 Kosten: 20 Euro

Du trinkst Bier gern, hast aber keine Ahnung, wie es eigentlich entsteht? Oder du möchtest deine ersten Brauversuche auf sicheres Fachwissen stützen? Perfekt. Dann bist du in diesem Seminar genau richtig. Anfängerseminar für alle, die noch nie oder nur wenig gebraut haben, aber schon immer wissen wollten, wie Bier wirklich entsteht – ohne Fachchinesisch, ohne Brauerlatein und ganz ohne Vorwissen.

Das Seminar wird später auch für Tagesbesucher freigegeben und ist damit ideal für alle, die einfach mal reinschnuppern wollen, bevor sie plötzlich Maische rühren und über Hefestämme diskutieren.
 Warnhinweis: Nach diesem Seminar besteht akute Gefahr, dass Bier für dich nie wieder „nur Bier“ ist.

BRAUMARKT

**Haus- und Hobbybrauermesse:****Saal/Foyer, 14.00 – 18.00 Uhr**

Gewerbliche und private Anbieter präsentieren ihre Waren rund ums Brauen zum Schauen und Kaufen.
(Anmeldung für Anbieter erforderlich)
 Zeitgleich findet die Tauschbörse für Brauereiwerbemittelsammler (BDM und FvS) statt.

Tap Take Over**Saal/Foyer, 14.00 – 18.00 Uhr****Infos siehe Seite 2**

Abendessen

Saal/Foyer,
19.00 – 20.00 Uhr

Kosten: jeweils 26,50 Euro

Spießbraten vom Schwein mit Kartoffelgratin,
Zwiebelsauce und frischem Krautsalat oder

Cremiges Gemüsecurry mit viel frischem Gemüse,
Kichererbsen, Palmherzen und Sojasprossen. Dazu
Basmatireis.



Sonntag, 27.9.2026 – Abschlusstag

Frühstück Saal, 9.30 – 10.00 Uhr

Kosten: Die VHD lädt ein.

Hausgemachter Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Brot sind die ideale Basis für die Jahreshauptversammlung.
Für Vegetarier ist ebenfalls gesorgt.

Jahreshauptversammlung Saal, 10.00 – 12.00 Uhr

Gesonderte Einladung folgt

Das Wochenende kann kommen

Bestens gerüstet: unser neuester Braumeister hat ein Produktionsvolumen von 100 Liter. Ganz genau: einhundert Liter Bier in einem Braugang.

www.speidel-braumeister.de



GASTRO
BRENNECKE
SEIT 1984

**Brauen.
Zapfen.
Genießen.**

Zapfanlagen
und
Brauzubehör
vom Profi!

braushop24.de

16269 Wriezen - Am Hafen 3

Übernachtungsmöglichkeiten für die HHBT 2026

Hotel	Adresse	Telefon	Email
Hansa	Laacher-See-Straße 11, 56743 Mendig	02652 97080	mail@mendighansahotel.de
Felsenkeller	Bahnhofstraße 35, 56743 Mendig	02652 97060	info@hotel-felsenkeller.de
Laacher Lay	Bahnhofstraße 66, 56743 Mendig	02652 93647001	info@hotel-laacher-lay.de
Zum Alten Fritz	Koblenzerstraße 56, 56727 Mayen	02651 497790	hotel.alter.fritz@t-online.de
Jägerhof	Ostbahnhofstraße 33, 56727 Mayen	02651 43293	info@hotel-jaegerhof-mayen.de
MYK Hotel Mayen	Am Wasserturm 2B, 56727 Mayen	08261 7695302	info@myk-hotel.de
Maifelder Hof	Polcher Straße 72, 56727 Mayen	02651 96040	keine E-Mail
Zur Post	Mayener Straße 26, 56753 Welling	02654 6311	info@hotelzurpostwelling.de

Kein Shuttle-Service, Ruftaxi möglich, Telefonnummer und Absprachen am VHD-Stand auf der Veranstaltung.