

Teilnahmebedingungen zum Brauwettbewerb der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer und des Greifswald Moor Zentrums 2026

Wettbewerb

Bei der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer handelt es sich um einen Wettbewerb, welcher seit dem Jahr 2017 in regelmäßigen Abständen, bis auf weiteres ausschließlich von der Störtebeker Braumanufaktur GmbH oder einem Vertragspartner organisiert und in Form eines Bierfestivals mit Bierwettbewerb durchgeführt wird. Beim vorliegenden Brauwettbewerb handelt es sich um einen gesonderten Brauwettbewerb, welcher gemeinsam mit dem Greifswald Moor Zentrum durchgeführt wird und das Thema „Moor“ und dessen Botanicals in den Fokus stellen soll.

Teilnahme

Teilnehmen am Wettbewerb dürfen alle Hobbybrauer/innen mit Wohnsitz in Deutschland als Einzelperson oder in einer Braugruppe (doppelte Anmeldungen als Einzelperson und in einer Braugruppe sind nicht zulässig). Einzige Bedingung ist, dass das eingereichte Bier aus nicht-gewerblicher Produktion im privaten Umfeld stammen muss (keine gewerblich tätige Brauerei) und den Stilvorgaben aus der Ausschreibung entsprechen. Ausgeschlossen ist auch eine maßgebliche Unterstützung durch eine kommerziell tätige Brauerei beim Einbrauen des Sudes. Zudem müssen alle Teilnehmer zum Zeitpunkt der Veranstaltung das 18. Lebensjahr vollendet haben. Alle Teilnehmenden müssen die gesetzlichen Rahmenbedingungen in Bezug auf die Lebensmittelhygiene einhalten. Informationen und Weisungen hierzu finden sich im anhängigen (allgemeinen) Merkblatt Lebensmittelhygiene zur Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer, welches mit Einsendung des Bieres unterschrieben einzureichen ist. Das Merkblatt befindet sich am Ende dieses Dokumentes.

Anmeldung

Die Anmeldung zum Wettbewerb erfolgt ausschließlich online über das Buchungsportal Reservix. Die Anmeldung startet am 17.01.2026 um 23:59 Uhr Ortszeit. Die Anzahl an Plätzen ist streng begrenzt.

Durchführung des Wettbewerbs

Für den Wettbewerb ist das Wettbewerbsbier von jedem Teilnehmenden im Vorwege einzureichen. Das Bier kann vom 02.05. bis 15.05.2026 sowohl auf dem Postweg zugesendet als auch persönlich im Besucherzentrum des Störtebeker Brauquartiers in Stralsund abgegeben werden. Später eingereichte Biere können für den Wettbewerb nicht zugelassen werden. Für die Verkostung durch die Jury sowie für eine Laboranalyse werden 3,5 Liter des Bieres, abgefüllt in Flaschen (Glasflaschen mit 0,5l Inhalt), benötigt. Andere Flaschen als solche mit 0,5 l Inhalt, können aus organisatorischen Gründen leider nicht berücksichtigt werden.

Bei den einzureichenden Proben für die Jurysitzung ist folgendes unbedingt zu beachten:

- Die Flaschen sind nicht zu beschriften! Die Zuordnung erfolgt angesichts der kleinen Zahl an Teilnehmenden bei Probeneingang in Stralsund über das beiliegende Merkblatt und die Absende-Adresse auf dem Paket.

- Das „Merkblatt Lebensmittelhygiene zur Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer“ (am Ende der Teilnahmebedingungen) muss den eingereichten Bieren unterschrieben beigelegt werden. Um bei der Einreichung der Biere auf dem Postweg Bruchschäden zu vermeiden, bitte folgende Hinweise beachten:

- Einen zum Flaschentransport zertifizierten Versandkarton zu verwenden
- Die Einzelflaschen in (Blister-)Packmaterial einzuwickeln und aufrecht im Karton zu platzieren
- Freiräume mit geeignetem Material füllen
- Den Karton mit Hinweisen „Zerbrechlich“ und „Vorsicht Glas“ versehen

Das Bier wird im Vorfeld der Veranstaltung durch eine unabhängige, fachkundige Jury im Störtebeker Brauquartier in Stralsund sowie an weiteren Standorten verkostet und bewertet. Die Bekanntgabe der Sieger/innen erfolgt zeitnah nach der Finalverkostung. Die Siegerehrung erfolgt im Rahmen der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer 2026 in Stralsund.

Vorgaben zum Wettbewerbsbier

- Grundsätzlich steht den Teilnehmenden absolut frei, welchen Bierstil sie einreichen. Voraussetzung ist einzig, dass mindestens eines der zur Verfügung gestellten Botanicals (werden nach Anmeldung durch Störtebeker an alle Teilnehmenden versendet) beim Einbrauen des Bieres Verwendung findet und im fertigen Bier sensorisch wahrnehmbar ist.

- Weiterhin geltenden folgende Technische Hinweise/Bedingungen zu beachten:

- Bei der Malzschüttung dürfen lediglich kommerziell erhältliche Malzsorten und/oder Getreide verwendet werden. Die Verwendung von unvermälztem Getreide jedweder Art ist erlaubt.
- Die eingesetzten Hopfensorten müssen aus kommerziellem Anbau stammen, kommerziell frei erhältlich sein und in Form von Hopfenpellets (Typ 90 oder Typ 45 oder auch weitere Pellet-Formen wie Lupomax oder BBC-Pellet (BarthHaas) oder Cryo (Yakima Chief)) eingesetzt werden.
- Eine Kalthopfung des Bieres ist erlaubt.
- Der Einsatz von Hopfenölen sowie Hopfenextrakt ist nicht zulässig.
- Der Einsatz von brauereifremden, insbesondere übervergärenden Hefen (*Saccharomyces diastaticus*) sowie bierschädlichen Mikroorganismen im Allgemeinen ist nicht zulässig. Die eingesetzten Hefen müssen in jedem Fall frei am europäischen Markt beschaffbar sein und dürfen nicht aus eigener Sammlung bzw. Hefestripping stammen.
- Eine Behandlung der Würze bzw. des Bieres mit jeglicher Art von Holzprodukten in allen Schritten der Produktion ist möglich.
- Die Verwendung von Irish Moos zur Klärung des Bieres ist nicht gestattet. Da es in Deutschland nicht für Bier zugelassen ist, werden wir es beim Einbrauen des späteren Siegerrezeptes auch nicht verwenden können. Wenngleich die Verwendung im Wettbewerb nicht kontrolliert werden kann, wird im Sinne der Chancengleichheit aber an alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer appelliert darauf zu verzichten und die Thematik anders zu lösen, z.B. über Kaltlagerung des Bieres. Alternativ ist die Verwendung von BrauKristall (Braupartner) als Verarbeitungshilfsstoff zulässig, da dieser nach unserer

Erkenntnis im Sinne des Reinheitsgebotes bzw. des vorläufigen Biergesetzes in Deutschland zulässig ist.

- Weiterhin sind bei der Herstellung folgende Zutaten nicht zulässig:
 - Laktose
 - Aromen/Extrakte
 - Farbstoffe (dazu zählt auch Röstmalzbier)
- Ansonsten weisen wir nochmals darauf hin, dass alle eingesetzten Rohstoffe am Markt frei verfügbar sein müssen und den Ansprüchen an ein Lebensmittel genügen müssen!

Folgendes ist dabei unbedingt zu beachten:

- Vom eingereichten Bier ist für den Fall eines Gewinnes eine Menge von mindestens 2 Litern zurückzubehalten.
- Im Falle eines Gewinnes bzw. einer Platzierung unter den Top 3 des Wettbewerbs müssen die Rezepte/Herstellungsverfahren der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden können.

Teilnahmegebühr

Die Gebühr für die Teilnahme am Wettbewerb beträgt 15 € zzgl. VVK-Gebühren. Die Teilnahmegebühr ist bei der Online-Buchung zu entrichten. Stornierungen werden bis zum 31.01.2026 entgegen genommen. Es erfolgt eine Erstattung der Teilnahmegebühren exklusive bereits angefallener Buchungsgebühren. Danach werden für den bereits angefallenen organisatorischen Aufwand 50 % der gesamten Teilnahmegebühr (inkl. Buchungsgebühr) einbehalten.

Leistungen für die Teilnehmenden

Die Teilnahmegebühren orientieren sich an den Selbstkosten des Veranstalters und beinhalten folgende Leistungen:

- Sensorische Auswertung sowie Laboranalyse des eingereichten Wettbewerbsbieres (Stammwürze, Alkohol, pH-Wert) im Nachgang des Wettbewerbs.

Zoll und Biersteuer

Beginnend mit dem Wettbewerb 2025 ist für die im Rahmen der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer sowie dem vorliegenden Wettbewerb gebrauten und nach Stralsund eingeschickten/verbrachten Biere keine Biersteuer mehr zu entrichten. Siehe dazu nachstehend ein Auszug aus der Stellungnahme des Hauptzollamtes Stralsund vom 19.03.2025: „Bier, welches von einem Haus- und Hobbybrauer in seinem Haushalt gebraut wurde und unentgeltlich bei Brauwettbewerben an die Gäste zur Verkostung ausgeschenkt wird, ist lt. dem Urteil 4 K 2875/19 VBi vom 12.01.2022 als steuerfrei zu betrachten. Entscheidend dabei ist, dass die Besucher des Wettbewerbs als „Gäste“ zu betrachten sind, und dass das Bier nicht zu gewerblichen Zwecken hergestellt und verkauft wird. Insofern wird auch seitens des Hauptzollamtes Stralsund der Begriff „eigener Verbrauch“ im Sinne des § 41 BierStV dahingehend ausgeweitet, dass die unentgeltliche Verkostung des Bieres bei Brauwettbewerben durch Besucher, Teilnehmer oder einer Jury als sog. „eigener Verbrauch“ zu betrachten und das Bier folglich steuerfrei ist. Sollte das Bier entgeltlich

abgegeben werden, ist dieses steuerpflichtig. Die zuvor gemachten Ausführungen bleiben auch von der Tatsache unberührt, dass für die Hobbybrauermeisterschaft eine Teilnahmegebühr erhoben wird. Diese ist nicht als entgeltliche Abgabe zu betrachten, da Sie lediglich die mit der Veranstaltung anfallenden Kosten deckt und mit der Verkostung als solches nicht in Zusammenhang steht.“

Gewinne für die Sieger/innen des Wettbewerbs

Das Siegerbier des Wettbewerbs wird im Anschluss an die Veranstaltung durch die Störtebeker Braumanufaktur und/ oder einem verbundenen Partnerbrauer in größerem Maßstab eingebraut und vertrieben. Hierzu werden die Sieger/innen eingeladen. In diesem Zusammenhang übernimmt die Störtebeker Braumanufaktur GmbH und/oder die verbundene Partnerbrauerei die Verpflegung vor Ort. Anreise und Unterkunft erfolgen individuell. Sobald die Biere abgefüllt und zum Verkauf freigegeben sind, erhält der Gewinner bzw. die Gewinnerin 10 Kisten von „seinem / ihrem“ Bier inkl. Pfand frei Haus. Darüber hinaus lädt das Greifswald Moor Zentrum die Sieger/innen zu einer Führung und Vorstellung nach Greifswald ein (Anreise und Unterkunft erfolgen individuell). Eine Barauszahlung oder Umtausch der Preise ist ausgeschlossen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Einwilligungserklärung

Mit der Buchung der Tickets im Buchungsportal bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben. Des Weiteren bin ich damit einverstanden, dass meine Daten sowie Fotomaterial, welches im Rahmen des Wettbewerbs entsteht, von der Störtebeker Braumanufaktur GmbH zu folgendem Zweck erhoben, genutzt und verarbeitet werden sowie an Dritte weitergegeben bzw. übermittelt werden können und dort ebenfalls zum folgenden Zweck verarbeitet und genutzt werden: Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer sowie Brauwettbewerb mit dem Greifswald Moorzentrum (inkl. jeglicher Öffentlichkeitsarbeit und Presseberichterstattung) Mein Einverständnis kann ich jederzeit verweigern bzw. für die Zukunft widerrufen. Die Widerrufserklärung ist an die Störtebeker Braumanufaktur, Greifswalder Chaussee 84-85, 18439 Stralsund zu richten. Im Fall des Widerrufs werden mit dem Zugang meiner Widerrufserklärung meine Daten bei der Störtebeker Braumanufaktur GmbH gelöscht. Im Falle des Sieges im vorliegenden Wettbewerb bin ich damit einverstanden, dass mein Name sowie mein Wohnort auf der Flasche des Siegerbieres abgedruckt werden und die in Anlehnung an mein Siegerrezept entstandene kommerzielle Variante zeitlich begrenzt durch die Störtebeker Braumanufaktur gebraut und vertrieben wird. Das Einverständnis hierfür kann nicht widerrufen werden. Desweiteren stehe ich für Foto- und Filmaufnahmen zur Presse- und Öffentlichkeitsarbeit zur Verfügung (Umfang ist individuell zu definieren). Sollten einzelne Bestimmungen dieser Teilnahmebedingungen unwirksam oder undurchführbar sein oder nach Anmeldung des Teilnehmenden unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit der Teilnahmebedingungen im Übrigen unberührt.

Stralsund, 16.01.2026

Merkblatt Lebensmittelhygiene zur Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer



Im Rahmen Ihrer Anmeldung zur Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer weisen wir Sie auf einige Rahmenbedingungen in Bezug auf die Lebensmittelhygiene hin, welche einzuhalten sind.

Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln und in Verkehr zu bringen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Verderbniserreger, schädigende Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Ungeziefer, Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit, Witterungseinflüsse oder ungeeignete Temperaturen ausgesetzt sind.

Alle mitgebrachten Biere sind so zu behandeln, dass von ihnen keine gesundheitlichen Gefahren für die Besucher der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer ausgehen.

Das bedeutet zum Beispiel:

- Biere, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, sind entsprechend zu lagern und zu behandeln
- Achten Sie darauf, dass Sie in unmittelbarer Nähe Möglichkeiten zur hygienischen Händereinigung zur Verfügung haben.
- Sollten Sie oder Ihre Helfer kürzlich an Durchfall und/oder Erbrechen erkrankt gewesen sein, dürfen Sie Lebensmittel nicht behandeln

Weitere Hygiene- und Verhaltensregeln des Betriebsgeländes betreffend:

- Personen, wie z. B. Besucher und Gäste, dürfen die Produktionsbereiche nicht betreten, wenn sie an einer nach dem Infektionsschutzgesetz meldepflichtigen Krankheit leiden
- Rauchen ist auf dem gesamten Betriebsgelände verboten, Ausnahmen sind die ausgewiesenen Raucherplätze
- Produktions-, Lager- und Küchenbereiche dürfen durch Besucher nicht ohne Erlaubnis bzw. nur in Begleitung betreten werden
- In Produktions-, Lager- und Küchenbereichen ist Essen und Trinken untersagt
- Toilettenbenutzung mit anschließender Handhygiene bitte nur im Veranstaltungszentrum „Alte Brauerei“ sowie im Braugasthaus

Hiermit bestätige ich, die oben stehenden Hinweise zur Kenntnis genommen zu haben.

Ort, Datum, Name Teilnehmer/in (in Druckbuchstaben)

Unterschrift Teilnehmer/in

Mit Unterzeichnung dieses Merkblattes nehmen die Teilnehmenden die Rahmenbedingungen zur Kenntnis und verpflichten sich diese ausnahmslos einzuhalten. Bei Nichteinhaltung hat der Veranstalter das Recht den Teilnehmenden unverzüglich vom Festival auszuschließen. Der Veranstalter behält sich in dem Fall rechtliche Schritte vor.

Stralsund, 20.03.2025