

Teilnahmebedingungen zur Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer



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. Der durch unabhängige und anonymisierte Juryentscheidung ermittelten Sieger/in oder auch der Siegergruppe wird für die Zeit bis zum nächsten Wettbewerb der Titel „Deutscher Meister der Hobbybrauer“ verliehen. Am Festival präsentieren sich die Teilnehmenden mit ihren Bieren an eigenen Ständen, was eine Plattform für Austausch bietet. Der Rechtsweg ist hierbei ausgeschlossen.

Dem Charakter eines Bierfestivals entsprechend, setzt eine Teilnahme an der Meisterschaft die persönliche Anwesenheit während der Veranstaltung am Samstag voraus. Bei teilnehmenden Braugruppen muss daher mindestens ein/e Vertreter/in der jeweiligen Gruppe anwesend sein. Im Falle eines Gewinnes muss der/die Hobbybrauer/in persönlich vor Ort sein. Andernfalls geht der Gewinn auf den/die nächstplatzierte Hobbybrauer/in über. Für eine Teilnahme am Wettbewerb um das beste Kreativbier ist zudem eine Präsentation des betreffenden Bieres an einem eigenen Stand verpflichtend.

Genauere Angaben zum Veranstaltungsort sowie zum Ablauf sind dem veröffentlichten Programm auf der Website (www.hobbybrauer-meisterschaft.de) zu entnehmen. Für Rückfragen steht das Team der Störtebeker Braumanufaktur unter hobbybrauer@stoertebeker.com gern zur Verfügung.

Teilnahme

Teilnehmen an der Deutschen Meisterschaft 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 bzw. die eingereichten Biere aus nicht-gewerblicher Produktion im privaten Umfeld stammen müssen (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 Merkblatt Lebensmittelhygiene zur Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer, welches bis zum Festival unterschrieben einzureichen ist.

Anmeldung

Die Anmeldung zur Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer erfolgt ausschließlich online über das auf der Website (www.hobbybrauer-meisterschaft.de) verlinkte Buchungsportal. Die Anmeldung startet am **13.03.2026**. Anmeldeabschluss ist der **31.07.2026, 23:59 Uhr** Ortszeit.

Durchführung des Wettbewerbs um die Deutsche Meisterschaft

Für den Wettbewerb um die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer ist das durch Online-Voting festgelegte Wettbewerbsbier von jedem Teilnehmenden im Vorwege einzureichen. Das Bier kann vom **01.08 bis 14.08.2026** 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 sichtbar und ausschließlich mit anonymisierten Zahlencodes zu beschriften, welche im Juli per Mail zugesendet werden! Diese können ausgedruckt und aufgeklebt werden – auch eigene Ausdrucke mit dem Zahlencode sind erlaubt. Wichtig: Bitte keine Flaschen direkt beschriften und unbedingt auf Texte und Logos verzichten, welche Rückschlüsse auf die Person oder die Braugruppe zulassen.
- 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 (geplanter Zeitraum: ab 17.08.2026). Die finale Verkostung findet am Tag der Veranstaltung statt. Der Deutsche Meister der Hobbybrauer sowie der zweite und dritte Platz werden am gleichen Tag im Rahmen des Festivals bekannt gegeben.

Durchführung des Publikumspreises am Festival

Zusätzlich zum Wettbewerbsbier für die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer sind alle Teilnehmenden dazu eingeladen und aufgefordert mit einem weiteren Bier auch noch die Chance zum Gewinn des Publikumspreises wahrzunehmen. Das anwesende Publikum entscheidet durch Abgabe von farbigen Jetons zur Abstimmung über die Gewinner des Publikumspreises. Auch der Gewinner des Publikumspreises wird noch am gleichen Tag, direkt nach erfolgter Auszählung, bekannt gegeben.

Das Bier für diesen Wettbewerb muss nicht im Vorfeld eingeschickt werden, sondern wird am Vorabend der Veranstaltung oder zur Veranstaltung selbst mitgebracht! Für die Abgabe von Proben am Festival empfiehlt es sich optimalerweise 15-20 Liter des Bieres mitzubringen. Für den Ausschank von Fassbier stehen nach vorheriger Anmeldung eine begrenzte Anzahl Durchlaufkühler bereit (ausgerüstet für KEGs mit Flachfitting – jedoch nicht für andere KEG-Arten und/oder Fittings). Im Gegensatz zur ausschließlichen Teilnahme an der Deutschen Meisterschaft (Jurywettbewerb), ist es für den Kreativbier-Wettbewerb verpflichtend sich mit dem betreffenden Bier an einem Stand zu präsentieren. Die Zuordnung von Ständen und Zeitslots erfolgt per Losverfahren.

Präsentation

Während des Festivals am 05.09.2026 geben die Teilnehmenden im Rahmen der Durchführung des Publikumspreises an ihrem Stand an anwesende Hobbybrauer und Besucher Bierproben aus. Die Bierabgabe liegt im Ermessen der Teilnehmenden. Aus Gründen eines verantwortungsbewussten Alkoholgenusses sollte die Probemenge allerdings nicht mehr als 0,1 l betragen. Im Hinblick auf Genuss und Hygiene am Festival, können die gegen Verkostungsgläser an einer Spülstation stets gegen saubere Gläser getauscht werden.

Für die mitgebrachten Biere werden seitens des Veranstalters Kühlmöglichkeiten zur Verfügung gestellt. Aufgrund der Richtlinien in Bezug auf Betriebssicherheit (Elektrogeräte) und Lebensmittelhygiene dürfen für den Offenausschank nur die vor Ort zur Verfügung gestellten Durchlaufkühler genutzt werden. Diese stehen gereinigt und desinfiziert allen Hobbybrauere zur Verfügung, die einen Durchlaufkühler beim Ticketkauf angemeldet haben. Nachmeldungen sind nicht möglich. Ausgenommen hiervon sind Ausschankeinrichtungen, welche direkt am Fass angebracht sind und ohne Stromanschluss arbeiten.

Vorgaben zu den Wettbewerbsbieren 2026

1. Wettbewerbsbier für die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer
 - Der diesjährige Bierstil ist **Weizenbock (hell)**.
 - Spezifikationen und technische Daten sind auf der Website der Meisterschaft www.hobbybrauer-meisterschaft.de unter dem Punkt „Wettbewerbs-Bierstil der Meisterschaft“ zu finden.
2. Wettbewerbsbier für die Wahl zum besten Kreativbier am Festival
 - Stilategorie: Kreativbier
 - Unter-, ober- oder spontangärig
 - Keine Bindung an das deutsche Reinheitsgebot
 - Ob ein bodenständiges Bayerisches Helles oder ein abgefahrene Cherry-Porter auf Holzchips – hier ist alles möglich und willkommen!
 - **Hinweis:** Das Bier muss als „ein Sud“ und in einem größeren Maßstab reproduzierbar sein. Überschreiten die Produktionskosten des Siegerbiers einen finanziell vertretbaren Rahmen, ist eine Anpassung der Rezeptur möglich. Um dennoch die gewünschte Charakteristik des Bieres zu erhalten findet eine Abstimmung zwischen dem Sieger, der Partnerbrauerei und dem Veranstalter der Deutschen Meisterschaft statt.

Folgendes ist dabei unbedingt zu beachten:

- Von beiden Bieren sind für den Fall eines Gewinnes Mengen von mindestens 2 Litern zurückzubehalten (zusätzlich zu den Mengen, die zur Prämierung eingereicht oder als Proben am Festival abgegeben werden).
- Im Falle eines Gewinnes bzw. einer Platzierung unter den Top 3 beider Wettbewerbe müssen die Rezepte/Herstellungsverfahren der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden können.

Teilnahmegebühr

Die Gebühr für die Teilnahme an der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer beträgt 29,00 € und inkludiert alle Leistungen für eine Person am Freitag und Samstag. Jede/r Teilnehmende kann zudem Begleitpersonen zum Preis von ebenfalls je 29,00 € hinzubuchen.

Die Teilnahmegebühr ist bei der Online-Buchung zu entrichten. Stornierungen werden **bis zu 7 Tage vor der Veranstaltung** entgegengenommen (29.08.2026). Es erfolgt eine Erstattung der Teilnahmegebühren und Eintrittsgelder exklusive bereits angefallener Buchungsgebühren.

Leistungen für die Teilnehmenden

Die Teilnahmegebühren orientieren sich an den Selbstkosten des Veranstalters und beinhalten folgende Leistungen an den beiden Veranstaltungstagen.

Am Vorabend der Meisterschaft, Freitag, 04.09.2026

- Alle Biere, welche durch die Störtebeker Braumanufaktur sowie deren Partnerbrauereien („Die Freien Brauer“) im Rahmen eines Get-together zur Verfügung gestellt werden (so lange der Vorrat reicht).

Am Tag der Meisterschaft, Samstag, 05.09.2026

- Eintritt zum Bierfestival im Rahmen der Meisterschaft
- Bei der Teilnahme am Publikumspreis: Ein Stand am Bierfestival, an welchem sowohl das Wettbewerbsbier als auch das Bier für den Publikumspreis präsentiert werden darf
- Sensorische Auswertung sowie Laboranalyse des eingereichten Wettbewerbsbieres (Stammwürze, Alkohol, pH-Wert) im Nachgang der Veranstaltung

Darüberhinaus beinhaltet das Ticket diese Leistungen

- Teilnahme an den Exklusiv-Workshops am Freitag und Samstag (solange die Plätze reichen)
- 10% Rabatt auf den Einkauf im Störtebeker Brauereimarkt (ab einem Warenwert ab 25 €, gültig am 04.-05.09.)
- 10% Rabatt bei einem Besuch im Störtebeker Braugasthaus Stralsund (ein Coupon pro Tisch einlösbar, gültig am 04.-06.09.)
- Verkostungsglas, inkl. Gravur
- Fotobox für Erinnerungsfotos

Zoll und Biersteuer

Beginnend mit dem Wettbewerb 2025 ist für die im Rahmen der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer 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 der Meisterschaft und des Festivals

Sowohl das Siegerbier der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer als auch das Siegerbier aus dem Kreativbier-Wettbewerb werden im Anschluss an die Veranstaltung durch die Störtebeker Braumanufaktur und/oder einem verbundenen Partnerbrauer in größerem Maßstab eingebracht 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, erhalten die Gewinner/innen 4 hl (Deutscher Meister) bzw. 1 hl (Publikumspreis) von „ihrem“ Bier.

Darüber hinaus stellt die Störtebeker Braumanufaktur gemeinsam mit Partnern Sachpreise für die Plätze 2 und 3 in beiden Wettbewerben zur Verfügung. Eine Barauszahlung oder Umtausch der Preise ist ausgeschlossen. Die Sachpreise werden im Vorwege der Veranstaltung auf der Website der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer ausgeteilt. 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 der Veranstaltung 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 (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 bei der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer 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 ein Jahr lang 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, 12.03.2026

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 Betriebsgelände 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