

Rezept dann in Stralsund eingebracht und auf den Markt gebracht. Auch dies ein Gefühl, das sich für ihn schwer in Worte fassen lässt: „Es ist ein bisschen so, wie man sich als Kind auf Weihnachten gefreut hat. Ich habe einfach Lust darauf, mein Bier mit solchen Koryphäen und Experten brauen zu dürfen. Es gibt für mich noch so viele Fragen zum Thema Brauen und ich freue mich auf die Gespräche mit den Experten.“

**Der Publikumspreis**

Neben dem Wettbewerbsbier durften alle Hobbybrauer noch einen Sud ihrer Wahl mitbringen, um diesen auf dem Bierfestival dem Publikum vorzustellen. „Für den Kreativpreis ist kein Bierstil vorgegeben und jeder kann das mitbringen, was er möchte. Die Jury sind in diesem Fall die rund 1 300 Besucher unseres Festivals, das im Rahmen der Meisterschaft stattfindet“, erklärt Reineke den zweiten Wettbewerb des Tages. „Die Besucher stimmen mit einem Chip ab, den sie an den Hobbybrauer geben, dessen Kreativbier ihnen am besten gefällt. Das Bier mit den meisten Chips gewinnt.“ Neben Ruhm, Ehre und einem bierigen Sachpreis wird das beste Kreativbier dann in Berlin bei BRLO eingebracht. Die Auswahl und Vielfalt, die die Hobbybrauer auf dem Event präsentier-

**Die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer**

Die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer wurde 2017 von der Störtebeker Braumanufaktur ins Leben gerufen. Hobbybrauer Nico Leffler aus Hessen wurde mit seinem Hellen Bock 1. Deutscher Meister und nahm auch in diesem Jahr am Wettbewerb teil. Für die zweite Auflage der Meisterschaft hat sich Störtebeker einen starken Partner gesucht: Die Home & Craft by drinktec, auf der Hobby- und Kleinbrauer 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. Beide Events, Deutsche Meisterschaft und Ausstellung mit Workshops, ergänzen sich ideal, wie die Premiere in Stralsund zeigte.

ten, war groß. Besonders hier zeigt sich die Experimentierfreude und Kreativität, die scheinbar alle Hobbybrauer in sich tragen. Von einem Tannenbier über ein Bier aus Kartoffeln bis hin zu exotischen Zutaten wie Ingwer und Zitronengras, es war für jeden Geschmack etwas dabei. Durchsetzen konnten sich schließlich die Jungs von Tandembräu aus Berlin mit ihrem Irish Red Ale.

**Home & Craft by drinktec**

Wo informieren sich Hobbybrauer, woher bekommen sie ihr Equipment und das Know-how zum Hobbybrauen? Die meisten wohl im Internet, in Foren und durch Bücher. Mit der Home & Craft by drink-

tec, die in diesem Jahr zum ersten Mal im Rahmen der Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer stattfand, wurde den Hobbybrauern eine einmalige Plattform geboten. Die Hobbybrauer konnten sich bei 30 Ausstellern informieren, persönliche Gespräche führen und sich inspirieren lassen. Zusätzlich gab es fünf Vorträge, die alle mit 60 Teilnehmern ausgebucht waren. Das Interesse war groß und das Angebot soll in den kommenden Jahren ausgebaut werden. Mit Vorträgen auf Workshop-Niveau soll es um Themen wie Rohstoffe, Sensorik und Verkostungen gehen. „Es ist vorbildlich, dass eine Institution wie die drinktec so viel Weitblick hat, dass sie solche Projekte unterstützt“, so Hans Wächtler. ■

Die Doemens-Frage des Monats



Was ist eigentlich positive und negative Selektion?

Oft hört man aus Brauereien, dass diese ihre obergärige Hefe zwanzig, dreißig Mal oder noch häufiger führen, ihre untergärige Hefe dagegen nur vier bis sechs Mal. Der Grund hierfür sind die positive und die negative Selektion.

Bei der obergärigen Hefe schwimmen die aktivsten und vitalsten Zellverbände während der Gärung nach oben, da sie am schnellsten und meisten CO<sub>2</sub> produzieren. Erfolgt nun die Hefeernte von oben, wie dies beim Bottich klassischerweise der

Fall ist, werden hier auch immer die vitalsten Hefen geerntet. Und dies bei jeder Führung, also werden immer die besten Hefen selektiert. Dies bezeichnet man als die positive Selektion. Vorausgesetzt man würde keine mikrobiologische Kontamination

in die Hefe bekommen, könnten diese obergärigen Hefen nahezu unendlich oft geführt werden.

Bei der untergärigen Hefe setzen sich die Hefen am Boden ab, die schon etwas träger und weniger vital sind. Die vitalen Hefen bleiben in Schwebelage, sie werden nach dem Schlauchen für die Reifung und Lagerung benötigt. Geerntet werden dann aber die weniger aktiven Hefezellen am Boden des Tanks. Mit jeder Führung holt man sich also immer genau die weniger vitalen Hefezellen

heraus, um den nächsten Sud anzustellen. Dementsprechend wird die Hefe mit jedem Sud träger und träger, man spricht von der negativen Selektion.

Bei der Selektion kommt es darauf an, wo geerntet wird. Vergärt man im ZKG obergärige Biere, so erfolgt die Hefeernte auch von unten. Die Hefedecke bricht zwar durch und die aktiven Hefen sinken auch zu Boden, doch dort mischen sie sich wieder mit den trägeren Hefen. Hier kann also nicht mehr von einer positiven Selektion gesprochen werden.

*Dr. Gerrit Blümelhuber  
Mitglied der Geschäftsleitung  
Doemens Academy*



Foto: ArnyGFX/shutterstock.com