



Bremen, 02.05.2016

Presseinformation: Über 60 Craft-Biere nächstes Wochenende in Walle.

Die 1. Bremer Craft Bier Tage am 7. und 8. Mai 2016 in der Union Brauerei Bremen-Walle, Theodorstraße 12. Biervielfalt, Braukunst und die Prämierung des Gewinner-Bieres der Bremer HomeCraftCompetition.

Seit rund 4 Monaten ist die neue „alte“ Union Brauerei mit Braugasthaus und Shop geöffnet. Sechs Biersorten umfasst das Sortiment der Brauerei bereits jetzt. Hinzu kamen bislang 2 saisonale Biere. Im angeschlossenen Union-Braugasthaus und Shop werden neben den eigenen Bieren weitere Biere von befreundeten Brauereien ausgeschenkt bzw. verkauft.

Auf den nun anstehenden **Bremer Craft Bier Tagen** am **7. und 8. Mai 2016** wird die angebotene Biervielfalt nochmals deutlich erhöht. Im Braugarten entsteht die **Craft Bier Arena** mit 10 Bierständen, so dass in Braugarten und Kesselhaus insgesamt über 60 Biere von rund 20 Brauereien verkostet werden können. Los geht es am **Samstag um 13 Uhr (bis 21 Uhr)**, am **Sonntag ist von 11 bis 19 Uhr** geöffnet. Im Gär- und Lagerkeller finden am Samstag von 14-19 Uhr und am Sonntag von 12-17 Uhr stündlich Verkostungen unter fachkundiger Anleitung statt.

Markus Zeller: "**Craft** bedeutet Handwerk bzw. handwerkliche Herstellung. Die sogenannten **Craft-Biere** werden in kleinen Mengen und unabhängig von Konzernen gebraut. Sie stehen für vielfältige und überraschende Geschmackserlebnisse als Alternative zum bestehenden, häufig industriell gefertigten Bierangebot. Dahinter stecken experimentierfreudige, kreative Braumeister (m/w), die traditionelle Biersorten neu interpretieren und hochwertige Hopfen- und Malzsorten kombinieren. **Craft-Bier** ist nicht nur Bier sondern eine Bewegung, ein Lebensgefühl mit einer großen Portion Individualität. Nicht die Marken stehen im Mittelpunkt, sondern **Bierspezialitäten mit Charakter, die sich von der Masse abheben.**"

Biere folgender Brauereien werden nach heutigem Stand im **Braugarten** im Angebot sein: And Union, Brewer's Tribute, Brlo, Buddelship, Camba, Crew Republic, Distelhäuser, Freie Brau Union Bremen, Grebhan's, Hopper Bräu, Kehrwieder, Maisel & Friends, Mashsee, Stiegl, Störtebeker, Welde und Wildwuchs. Im **Kesselhaus** sind Biere von BrewDog, Pinkus, Ratsherrn und Riegele neben den hauseigenen Bieren in Fass oder Flasche im Ausschank. Ebenfalls mit dabei sind Piekfeine Brände – mit dem BREMER Bierbrand Hanseat 40.0 – und CrossCoffee.

Passend zu Craft Bier wird es im Kesselhaus handgemachtes **Street Food** geben.



Im Rahmen der **HomeCraftCompetition** wird zum Abschluss der Bremer Craft Bier Tage am **Sonntag um 17.30 Uhr** das beste „Heimbrauer-Bier“ gekürt. Die Biere werden von einer fachkundigen Jury verkostet und bewertet. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Alle Bierstile und Kombinationen verschiedener Bierstile sind möglich. Lediglich das Verwenden künstlicher Zusatzstoffe wie künstlicher Aromen oder Farbstoffe ist nicht gestattet. Wichtig: Das Rezept sollte eine Eigenkreation sein und das Bier muss in Bremen bzw. im Umland von Bremen mit Heimbrauer-Equipment gebraut worden sein. Die Biermuster müssen bis zum **4. Mai 2016** in der Freien Brau Union Bremen eingehen.

Das Gewinnerbier wird einige Wochen später mit dem 200L-Mikro-Sudhaus der Union Brauerei gemeinsam mit dem Schöpfer (m/w) nachgebraut. Nach der Gärung und Reifung wird das Bier abgefüllt und die Flaschen mit einem individuellen Etikett versehen. Außerdem erhält der Sieger (m/w) 20 Liter dieses Sudes geschenkt.

Weitere Details zu den Teilnahmebedingungen und zu den Bremer Craft Bier Tagen:

<http://brauerei-bremen.de/bremer-craft-bier-tage/>
<https://www.facebook.com/union.brauerei.bremen/>

Pressekontakte Freie Brau Union Bremen:

Lüder Kastens
Mobil: 0172 9164333

Markus Zeller
Mobil: 0170 8513257

Theodorstraße 12, 28219 Bremen

info@brauerei-bremen.de
www.brauerei-bremen.de
<https://www.facebook.com/union.brauerei.bremen/>

