



PRESSE - INFORMATION v. 22. Mai 2018

5. Bremer Craft Bier Tage: Bremer Selbstgebrautes für den guten Zweck

Genuss in Bremen: Die Freie Brau Union Bremen veranstaltet zum 5. Mal die Bremer Craft Bier Tage. Bier-Fans können rund 100 verschiedene Biere, sympathische (Heim-) Brauerinnen und Brauer, handwerkliche Brauereien und Manufakturen sowie deren Produkte persönlich kennenlernen, probieren und verkosten.

Neu: 12 selbstgebraute Biere von 8 Heimbrauern. Die Idee dazu entstand beim Bremer Heimbrauerstammtisch im Union Braugasthaus. In knapp 250 Arbeitsstunden haben 2 Heimbrauerinnen und 6 Heimbrauer 12 fantastische Biere gebraut, die auf den 5. Bremer Craft Bier Tagen verkauft werden. **Die Einnahmen werden gespendet und gehen an den Bremer Suppenengel e.V.,** der eine ganz tolle Arbeit in Bremen leistet. Und die Freie Brau Union Bremen unterstützt die Heimbrauer-Aktion mit dem Stand auf den Craft Bier Tagen. Verkostet werden können Kellerbier, NEIPA, Stout, Pale Ale, Weizen, Porter, Red Ale und mehr aus regionalen Küchen und Gartenlauben.

Die 5. Bremer Craft Bier Tage finden **am Freitag, 25. Mai 2018 von 16-0 Uhr und am Samstag, 26. Mai 2018 von 13-22 Uhr in der Union Brauerei Bremen statt.** In den historischen Räumlichkeiten und auf dem Brauereihof der Union Brauerei in Bremen-Walle werden bremische, regionale und internationale Köstlichkeiten angeboten: **Craft Bier, Streetfood und Livemusik – drinnen und draußen.** Zu den vielfältigen Biersorten von Handwerksbrauereien aus Nah und Fern gibt es passende handgemachte Leckereien an bunten Ständen zum Verkosten und Genießen. Im Union-Braugasthaus sind die Klassiker der Speisekarte sowie einige Specials im Angebot.

Heimbrauerwettbewerb: Heimbrauerinnen und Heimbrauer können ihr selbstgebrautes Bier von einer Jury testen lassen. Die Prämierung des **Heimbrauerwettbewerbs** findet auf den Craft Bier Tagen am **Samstag, 26. Mai 2018 um 18 Uhr** statt. Die Gewinnerin bzw. der Gewinner darf dann das eigene Craft Bier auf der Anlage der Freien Brau Union Bremen gemeinsam mit einem Braumeister nachbrauen und kann dann wieder bei den nächsten Bremer Craft Bier Tagen (Mai 2019) das Selbstgebraute vom Publikum probieren lassen.

Craft: Craft bedeutet handwerklich hergestellt. Craft Bier sorgt für neue Impulse in der Bierkultur. Die Vielfalt der Rohstoffe, moderne und traditionelle Bierstile, Kreativität und Leidenschaft der Brauerinnen und Brauer sind die handwerkliche Basis. Craft Bier Festivals & Events sind der perfekte Ort und Anlass, diese Vielfalt zu erleben. Dazu passen handwerklich zubereitete Speisen sowie craftige Produkte wie Kaffee, Brände und Whiskey. So sind auch Bremer Manufakturen wie Union Kaffee und Piekfeine Brände im Brauereihof vertreten.

Geschäftsführer und Gesellschafter Lüder Kastens: *„Wir sprechen nicht nur Bier-Enthusiasten an, sondern Genussmenschen, die sich für hochwertige und handwerklich hergestellte Lebensmittel und Transparenz bei der Herstellung begeistern. Rund 60% der Besucher kommen aus Bremen, zunehmend sind aber auch auswärtige bzw. internationale Gäste in der Brauerei. In einer entspannten Atmosphäre ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wir haben sowohl Angebote im Brauereigebäude als auch im Freien und sind damit flexibel auf Sonne und Wolken eingestellt.“*

Ort: Union Brauerei Bremen, Theodorstraße 12, 28219 Bremen

Mehr Infos: Internet www.brauerei-bremen.de sowie bei Facebook [union.brauerei.bremen](https://www.facebook.com/union.brauerei.bremen)