



PRESSEINFORMATION

Bier jenseits der Masse

Die bunte Welt des Bieres zu Gast in Mainz

4. Mainzer CraftBeerMesse am 23. und 24. November in der Halle 45 – über 50 Aussteller – über 300 verschiedene Bierkreationen – exklusives Messebier „Schrille Nacht“ (helles Winterbier) – Hobbybrauermarkt – Vortragsprogramm – Messeshop mit Abhollager – kostenlose Hin- und Rückfahrt

Mainz, 15.11.2018: Die Mainzer CraftBeerMesse (CBM) findet am 23. und 24. November in der Halle 45 bereits zum 4. Mal statt. Die Besucher können über 300 verschiedene Bierkreationen an den beiden Messetagen verkosten, bewerten und auch gleich mit nach Hause nehmen. Geöffnet hat die 4. Mainzer CraftBeerMesse am Freitag von 15 – 22 Uhr, am Samstag von 14 – 22 Uhr. Und damit auch wirklich probiert werden kann, ist im Ticketpreis bereits die Hin- und Rückfahrt mit dem ÖPNV im Tarifgebiet 65 des Rhein-Main-Verkehrsverbundes sowie im kompletten Tarifgebiet des Rhein-Nahe Nahverkehrsbunds (RNN) enthalten.

Doch warum findet eine Biermesse in Mainz statt, wenn der Tagesspiegel mit dem Titel „Ernüchterung in deutschen Brauereien“ den sinkenden Bierkonsum der Deutschen betitelt? In der Tat trinken die Deutschen weniger Bier, die Jugend lebt nüchterner. Trank jeder Bundesbürger im Schnitt Anfang der 90er Jahre noch 143 L Bier, ist dieser Konsum stetig auf 106 L gesunken. Um sich das bildlich vorzustellen: Früher verköstigte jeder Bürger noch eine große Badewanne gefüllt mit Bier - verteilt über das Jahr - heute ist es nur noch der Inhalt einer kleinen Wanne.

Doch ein Zweig wächst: Craft-Biere werden immer beliebter. Der Grund: Standardbiere



gibt es in jeder Kneipe, sie sind austauschbar. Das Besondere und Außergewöhnliche sind die Craft-Biere und das macht die Branche zu etwas Besonderem. Die Konsumenten legen, wie auch in anderen Bereichen, mehr Wert auf Qualität, Regionalität und Individualität. Genau diese Punkte finden sie in der Herstellung von CraftBieren. Die klassischen „Kneipen“- Biere sind austauschbar und geschmacklich kaum voneinander abzugrenzen.

Doch Biere, wie beispielsweise die Badische Gose aus der Rubrik Sauerbiere, machen Lust auf etwas Neues. Wer es stärker mag, der greift zu einem wuchtig gehaltvollen Bockbier. Auch die „Ales“ in all ihren Facetten kommen nicht zu kurz. Ebenfalls im Angebot ist neben belgischen Bieren auch das klassische Helle oder Dunkle, was auf keiner Messe fehlen darf. „Grut-, Gewürz- und Fruchtbiere“ sind ebenfalls bei unterschiedlichen Brauereien vertreten. Nicht fehlen dürfen natürlich auch die IPA's in all ihren Facetten sowie Porter und Stout. In der Kategorie „Spezialbiere“ finden Besucher weitere Geschmackserlebnisse. Ein Besuch an den Ständen lohnt also auf jeden Fall.

Neu dabei ist u.a. Testbräu aus Nebra. Der Clou: Ein alkoholhaltiges Milk Ice Cream Stout. Schwarzbraun im Glas, in der Nase leichte Röstaromen, ein Hauch würziger Hopfen und Vanillenoten, so beschreibt Testbräu seine Kreation. Am Gaumen zunächst mild malzig, leichte Röstnoten, gefolgt von süßlichen vanilleartigen Aromen. Der Nachtrunk ist schließlich eher süßlich gehalten mit einer leichten, ausgleichenden Hopfenbittere. In der Tat ein Clou, der einfach probiert werden muss.

Neben den Brauereien aus ganz Deutschland werden auch einige Craftbier-Händler vertreten sein, an deren Ständen Bier aus anderen Ländern im Vordergrund steht.

Auch nicht fehlen darf natürlich das Gewinnerbier des letztjährigen Hobbybrauerwettbewerbs. Die beiden Brauer Simon Rose & Simon Rausch aus Mainz haben mit „Schrille Nacht“ ein IPA mit Kardamom, Piment und Piniennadeln



ausgetüftelt. Gebraut wurde das Bier bei Kuehn Kunz Rosen und wartet auf der Messe darauf, verkostet zu werden. Und auch in diesem Jahr wurde der Hobbybrauerwettbewerb erneut ausgeschrieben. Zum Thema „Leichtbier“ gab es wieder einige Bewerbungen, die Anfang Dezember von der Jury verkostet werden. Und auch die Gewinner des diesjährigen Wettbewerbes dürfen ihr Bier im nächsten Jahr auf der 5. Mainzer CraftBeerMesse präsentieren.

Wer selbst einmal zu Hause Bier brauen möchte, ist beim angeschlossenen Hobbybrauermarkt genau richtig. Dort gibt es für jeden Interessierten das passende Equipment. Die Bandbreite reicht dabei vom kleinen Kochtopf für die heimische Herdplatte bis zur vollautomatischen Hobbybrauanlage. Erfahrene Hobbybrauer zeigen, wie man mit den verschiedenen Anlagen umgeht, indem sie vor Ort Bier brauen und alle Fragen der Besucher beantworten. Mitmachen und neugierig sein ist hier ausdrücklich erwünscht.

Die Verkostung der angebotenen Biere läuft nach dem mittlerweile bewährten System ab: Jeder Besucher erhält ein professionelles Verkostungsglas (5,- € Pfand), mit dem er 0,1-Liter-Proben an den Bierständen verkosten kann. Bezahlt werden die Bierproben mit Bier-Coins, die zum Preis von je 0,50 € direkt in der Halle erhältlich sind. Die Preise für die Proben sind dabei abhängig von der Biersorte. Die Probiertgläser können jederzeit beim Gläserservice umgetauscht oder an einer der Spülstationen in der Halle ausgespült werden. Am Stand unseres Partners Fachingen gibt es zudem kostenlos Mineralwasser zur Neutralisation.

Der kostenfreie Messeguide, der sich seit Jahren großer Beliebtheit erfreut, kann direkt am Eingang in Empfang genommen werden. Dort sind alle teilnehmenden Brauereien sowie Biere vermerkt und der Besucher hat die Möglichkeit, anhand einer Skala seine Liebessorten zu markieren und anschließend im Messeshop zu erwerben.



Wer sein Bier nicht direkt mitnehmen möchte, nutzt das Abhollager. Dort können die im Messeshop gekauften Biere auch noch am Folgetag mit dem PKW abgeholt werden. Ein sinnvoller Service, da sich der Besuch der Messe mit den öffentlichen Verkehrsmitteln empfiehlt.

Der Online-Ticketverkauf läuft noch bis Dienstag, 20.11.2018 16 Uhr über www.craftbeermesse.de. In Mainz sind Vorverkaufs-Tickets noch bis Donnerstag im „Luups Shop“ in der Leibnizstr. 22 sowie bei der RAM Regio am Schillerplatz 7 (Eingang Münsterstraße, 9 – 16 Uhr) erhältlich. Die Tageskasse an der Halle 45 öffnet an beiden Messetagen um 13:30 Uhr. Bitte beachten: An beiden Vorverkaufsstellen und auch an der Tageskasse ist nur Barzahlung möglich!

Der Eintritt zur CraftBeerMesse kostet 10 Euro am Freitag, 12 Euro am Samstag, das 2-Tages-Ticket gibt es für 20 Euro. Im Kartenpreis enthalten ist bereits die Fahrkarte für die Hin- und Rückfahrt im Tarifgebiet 65 (Mainz/Wiesbaden) des Rhein-Main-Verkehrsverbunds und im gesamten Tarifgebiet des Rhein-Nahe Nahverkehrsverbunds (RNN).

Öffnungszeiten der Mainzer CraftBeerMesse: Freitag, 23.11: 15 – 22 Uhr und Samstag 24. November, 14 – 22 Uhr.

Weitere Infos: www.craftbeermesse.de, www.facebook.com/craftbeermesse

Kontakt für die Presse:

RAM Regio Ausstellungs GmbH
Sebastian Kreuser, Geschäftsführer
Schillerplatz 7, 55116 Mainz
Tel. 06131 96504-0
Fax 06131 96504-99
Web: www.craftbeermesse.de
Mail: infomainz@ram-gmbh.de