



## PRESSEINFORMATION

# Über 300 verschiedene Biere auf der 5. Mainzer CraftBeerMesse

**5. Mainzer CraftBeerMesse am 22. und 23. November in der Halle 45 – über 50 Aussteller und 300 verschiedene Bierkreationen – exklusives Messebier „Entdeckung“ – Exklusive Live Tastings mit Bier Sommelier – Ticket mit kostenloser Hin- und Rückfahrt ÖPNV**

Mainz, 13.11.2019 Die fünfte Mainzer CraftBeerMesse (CBM) geht am 22. und 23. November in der Halle 45 an den Start. Über 300 verschiedene Bierkreationen können die Besucher an den beiden Messetagen bei über 50 Ausstellern verkosten, bewerten und auch gleich mit nach Hause nehmen. Die Messe ist Freitag von 15 und Samstag von 14 bis jeweils 22 Uhr geöffnet.

Der Bierabsatz in Deutschland ist zwar seit Jahren rückläufig, gleichzeitig verbuchen kleine, kreative Brauereien Wachstumsraten bis in den zweistelligen Bereich und das hat einen Grund. Wie in vielen anderen Bereichen legt der Konsument auch beim Bier immer größeren Wert auf Qualität, Regionalität und Individualität. Genau dort setzt die Mainzer CraftBeerMesse an. Jeder kennt die großen Biermarken aus dem Fernsehen, die, wenn man mal ehrlich ist, sich im Geschmack doch zumindest sehr ähnlich sind. Doch jenseits dieser Massenbiere wächst die sogenannte Craftbier- oder auch Kreativbierszene. Junge Brauereien bringen Biere auf den Markt, die verschiedenste Geschmäcker bedienen. Von bitter über sauer bis hin zu schokoladig-süß sind der Geschmacksvielfalt beim Brauen eigentlich keine Grenzen gesetzt und dies größtenteils auch innerhalb der Vorgaben des deutschen Reinheitsgebots. In diesem Jahr sind gerade traditionelle Stile wie Pils oder Helles im Trend – jedoch mit einer



Geschmacksintensität, wie man sie im typischen Supermarktregal nur selten findet.

Aktuell werden aber auch deutlich alkoholärmere Biere immer beliebter. Das Schlagwort heißt „Drinkability“ und führt gerade dazu, dass deutlich mehr Biere auf den Markt kommen, die einen nicht nach 2-3 Gläsern gleich vom Barhocker kippen lassen. Lange waren viele Sude im Kessel zu finden, die durch Alkoholgehalt und Aromawucht gekennzeichnet waren. Diesem Trend hatte sich auch das Thema des letztjährigen „Hobbybrauerwettbewerbs“ angenommen. Insgesamt gab es zur Ausschreibung „Leichtbier“ über 40 Einreichungen und das Session Pale Ale von Keith Moore hat die Jury überzeugt. Als Gewinner hatte Moore die Möglichkeit, sein Rezept bei KUEHN KUNZ ROSEN im großen Stil zu brauen. Vorgestellt wird das Bier mit dem Namen „Entdeckung“ exklusiv im Rahmen der diesjährigen Messe am Stand von KUEHN KUNZ ROSEN. Und natürlich gibt es auch in diesem Jahr wieder den von der ersten Stunde fest etablierten Hobbybrauerwettbewerb. In diesem Jahr dürfen die Heimbrauer die Jury davon überzeugen, dass auch historische Bierstile in ihrem Repertoire liegen. Insgesamt umfasst dieses Thema 7 zugelassene Bierstile aus vergangenen Zeiten, die sicherlich den ein oder anderen überraschen werden.

Neu in diesem Jahr sind die exklusiv buchbaren Live-Tastings, die von Bier-Sommelier Meinhard Wicht und der Brausportgruppe e.V. Rhein-Main durchgeführt werden. Da die Tastings exklusiv angeboten werden, sollten Interessenten schnell sein, da schon über die Hälfte der verfügbaren Plätze verkauft sind. Die Themenvielfalt an beiden Messetagen reicht vom „1x1 des Craftbeers“ bis hin zu „neue Raritäten braucht das Land“. Die Teilnehmer können sich auf spannende 45 minütige Verkostungen freuen, die durch viel Expertise den Horizont am Bierhimmel erweitern werden.

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. Daneben zeigen erfahrene Hobbybrauer, wie man mit den verschiedenen Anlagen umgeht, indem sie vor Ort Bier brauen und alle Fragen der Besucher beantworten.

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. An jedem Stand gibt es zudem kostenlos Mineralwasser zur Neutralisation. Im Messe Guide sind alle Biere aufgezählt mit Platz für Verkostungsnotizen. Ebenfalls erhält jeder Besucher eine Liste der Biere, die im Messeshop direkt im Eingang der Messe mit nach Hause genommen werden können – ein perfektes Weihnachtsgeschenk für alle Bierliebhaber.

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. Die Eintrittskarte zur CBM gilt nämlich als Fahrkarte. Das RMV- und RNN-KombiTicket gilt dabei zur Hin (5 Stunden vor Beginn) und Rückfahrt (bis Betriebsschluss) auf Bussen und Bahnen im RMV- und RNN-Verbundraum.

**Tickets sind erhältlich über [www.craftbeermesse.de](http://www.craftbeermesse.de). In Mainz sind Vorverkaufs-Tickets noch bis Donnerstag, 21.11. im Schankraum von KUEHN KUNZ ROSEN sowie bei der Touristikzentrale Mainz erhältlich, in Ingelheim bei Getränke Stumpf**



**Die Tageskasse an der Halle 45 öffnet am Freitag 22.11. um 14:30 Uhr am Samstag 23.11. bereits um 13:30 Uhr. Bitte beachten: An beiden Vorverkaufsstellen und auch an der Tageskasse ist nur Barzahlung möglich!**

**Der Eintritt zur CraftBeerMesse kostet 12 Euro, das 2-Tages-Ticket gibt es für 20 Euro. Die Eintrittskarte ist dabei gleichzeitig Fahrkarten zur Hin (5 Stunden vor Beginn) und Rückfahrt (bis Betriebsschluss) auf Bussen und Bahnen im RMV- und RNN-Verbundraum.**

**Öffnungszeiten der Mainzer CraftBeerMesse: Freitag, 22.11.2019 15 -22 Uhr und Samstag 23.11. 2019, 14 – 22 Uhr.**

**Weitere Infos: [www.craftbeermesse.de](http://www.craftbeermesse.de), [www.facebook.com/craftbeermesse](https://www.facebook.com/craftbeermesse)**

**Kontakt für die Presse:**

RAM Regio Ausstellungen GmbH  
Sebastian Kreuser, Geschäftsführer

Hauptstr. 17-19, Geb. 6320, 55120 Mainz  
Tel. 06131 96504-0, Fax 06131 96504-99  
Web: [www.craftbeermesse.de](http://www.craftbeermesse.de)  
Mail: [infomainz@ram-gmbh.de](mailto:infomainz@ram-gmbh.de)