

[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate](#)

HOPFEN HELDEN

DAS CRAFT BEER MAGAZIN

Hopfenhelden CLUBletter

Wer mehr weiß, trinkt besser. Deshalb erfahrt Ihr bei uns alles, alles, alles zum Thema gutes und besseres Bier.



Krass groß und clever klein

Und dann ist da Brewdog. Die machen jetzt eine [eigene Airline](#). (Also, so promoten sie das. Tatsache ist, dass es einen Sonderflug London – Columbus, Ohio geben wird, zum Standort der brandneuen US-Brauerei der Schotten, in einem rundum Brew Dog gebrandeten Flieger, was allein schon ziemlich was her macht, da kann man nichts sagen.) Und das nachdem sie ein eigenes „Network“ gelauncht haben (über hundert Stunden Brew Dog Content) und, und, und.

Das lese ich, als ich eigentlich gerade über eine ganz andere Theorie nachdenke. Die nämlich, dass der Biermarkt im Zuge der Bessere-Biere-Bewegung kleinteiliger wird, regionaler, hyperlokal, eigentlich. Und dass das tolle neue, aber halt auch natürlich begrenzte Chancen eröffnet: Das Prinzip Kiez- oder auch Dorfbrauerei bekommt einen ganz neuen, schönen Glanz. Wenn eben nicht wie in den beachtenswert visionären Köpfen der Brew Dogs wortwörtlich the sky the limit is, dann kann das doch eine tolle Sache sein.

So waren wir unlängst bei den [Two Fellas in Berlin-Pankow](#), die sich ganz bewusst als eine Kiezbrauerei bzw. ein Kiezbrewpub empfinden. Das Wappen des Stadtteils drucken sie zum Teil auf ihre Gläser, Pankow zu sein bedeutet ihnen etwas – so wie es den Pankowern etwas bedeutet „ihren“ Brewpub und damit irgendwie eben auch „ihr“ Bier zu haben. Rückblickend erzählt Mike Moineau, zusammen mit Rob Faber Gründer der Two Fellas Brewery: „Ich gebe ehrlich zu: Wir hatten dem Ur-Pankower nicht genug Credit in unserer Zielgruppenanalyse gegeben.“ Der kommt nämlich und er trinkt gern sein Pankower Bier hier. Vor die Wahl gestellt: Supermarktbier, großes Craft Beer aus anderen Teilen Deutschlands – oder eben echtes „Bier von hier“, gebraut nur ein paar Straßenecken weiter und schmeckt dazu noch gut – wer würde sich nicht für Letzteres entscheiden?



*(winziger Werbeblock an dieser Stelle:)
Wir haben vor einiger Zeit mit unserem Sponsor KLARSTEIN.Deutschland, Hersteller von Brauequipment für Hobbybrauer und solche, die es werden wollen, ein Pale Ale gebraut. Das hat ein bisschen gebraucht - aber jetzt darf es aus der Flasche. Wollt Ihr probieren? Dann holt Euch eine Flasche FOR FREE bei der Two Fellas Brewery in der Mühlenstraße 30 in Pankow ab.*

zum "Two Fellas"-Artikel

Vor dem Hintergrund fand ich es auch spannend, als ich auf dem Stadt Land Food Festival in Berlin-Kreuzberg Anfang Oktober Sarah Raimann kennenlernte. Die plant im Laufe des kommenden Jahres in Stegelitz in der Uckermark eine Dorfbrauerei zu eröffnen. 100 Hektoliter, von da, für da. Klar wird am Ende nicht die eigene Airline rauskommen, aber warum eigentlich nicht? Es läuft bereits [eine Startnext-Kampagne](#).



Klein ist voll oho, wissen wir alle.
In diesem Sinne: Hoch die Tassen!

Nina Anika Klotz

Gründerin & Herausgeberin
Hopfenhelden.de

PS: Und zum Thema passend: **Lust, eine Dorfbrauerei in Niederbayern zu eröffnen?**

Und erreicht dieses Angebot: "Wir haben in Niederwinkling (Niederbayern) eine ehemalige Metzgerei-Produktionshalle, die sich sehr gut für eine Kleinbrauerei eignen würde; auch ein Biergarten direkt am Gebäude wäre möglich. (...) Niederwinkling hat eine sehr gute Lage direkt an der Autobahn A3 zwischen den Städten Deggendorf und Straubing und ist eine der aufstrebendsten Gemeinden Bayerns, hat dieses Jahr den Preis in Gold für "unser Dorf hat Zukunft" erhalten." Bei Interesse einfach mal bei Familie Kammerl melden: info@hotel-buchner.de



EVENTS

- **31.Oktober: CANToberfest, Stone Brewing, Berlin**

Ein Fest der Dose, der schönsten und besten Verpackung für feinstes Bier, wie sie bei Stone finden. Immer mittwochs im Oktober wird sie mit dem Cantoberfest im Berliner Stone Brewing World Bistro & Gardens gefeiert. Jede Woche steht unter einem besonderen Thema. Und der letzte Mittwoch ist das große Hangover-Finale mit allen Cantoberfest-Bieren zum exklusiven Mitnehm-Preis – FALLS und nur solange der Vorrat reicht.

- **2. - 4. November: Schwäbische Braumesse, Schwäbisch Gmünd**

Crfaftvoll, Maßvoll, Echt: Unter diesem Motto findet die Braumesse in Schwäbisch Gmünd diesen Herbst statt. Im Fokus steht vor allem die regionale Braukunst, aber auch regionale Whiskey- und Schnapsbrennereien. Workshops und Vorträge werden ebenfalls angeboten.



- **[12. November: Heirloom Malt Symposium and Brewing Competition, Nürnberg](#)**

Mit der stetig wachsenden Nachfrage der Brauer nach einer Malz-Vielfalt und mit neuen umwelt- und klimabedingten Herausforderungen in vielen Gerstenanbauregionen, setzen Züchter ihr Augenmerk auf das genetische Material alter und regional spezifischer Gerstenarten um ein abwechslungsreiches Angebot an Braugersten auch in Zukunft gewährleisten zu können. Lerne Neues über das Wiederaufleben von alten, seltenen Gersten und die Züchtung neuer Terroir-Vielfalt, sowie über das daraus hergestellte Malz. Dieses Symposium erforscht die Geschichte vieler, beinahe vergessener Arten. Es erläutert ihr vorhandenes und vorstellbares Potential, die wissenschaftlichen Herausforderungen, die sensorischen Charakteristika, stellt einige Erfolgsgeschichten vor und gibt wichtige Ratschläge für die Entwicklung von seltenen und speziellen Terroir-Rezepten – all das im Kontext von zeitgemäßem Malz und modernen Brauereien. Das Symposium ist eine kompakte und informative Ganztags-Veranstaltung (9:00 - 19:00 Uhr) und findet am Montag vor der BrauBeviale 2018 mit internationalen Experten und einer exklusiven Abendveranstaltung statt! Das Event wird organisiert und ausgerichtet von RMI Analytics.

BrauBeviale2018

Nürnberg, Germany | 13. - 15. November

CRAFT MEETS FUTURE.

Gute Gespräche.

Gute Geschäfte.



- **13. - 15. November: BrauBeviale, Messezentrum Nürnberg**

Die BrauBeviale, 13. - 15. November 2018, ist die in diesem Jahr weltweit wichtigste Investitionsgütermesse für die Getränkeindustrie. Im Nürnberger Messezentrum präsentiert sich die Branche seit über 40 Jahren entlang der Prozesskette der Getränkeproduktion: Rohstoffe, Technologien, Logistik und Marketing. Unter den zuletzt knapp 38.000 Fachbesuchern und den 1.117 Ausstellern sind Stammgäste ebenso wie Newcomer, Weltmarktführer ebenso wie Mittelstand.

- **[23. und 24. November: 4. Mainzer Craft Beer Messe](#)**

Auf der Mainzer Craft Beer Messe werden rund 50 Aussteller über 300 verschiedene handwerklich hergestellte Biere zur Verkostung anbieten. Und ist erstmal ein Lieblingsbier gefunden, gibt es das im Messeshop direkt auch zum Mitnehmen. Oder man möchte mal sein eigenes Bier brauen? Der lässt sich von erfahrenen Hobbybrauern beim Showbrauen vor Ort zeigen, wie es geht. Auch hier gibt es alles was man dazu braucht im angeschlossenen Hobbybrauer-Markt. Tickets 10 bzw. 12 €.



BIER JENSEITS DER MASSE

4. Mainzer CraftBeerMesse
23./24. November 2018 · Halle 45, Mainz

Weitere Infos & Tickets craftbeermesse.de

Mehr Events

Craft Beer JOBS

Aktuelle, Angebote aus unserem [Hopfenhelden Stellenmarkt](#):

- Brauer (m/w) für Insel-Brauerei Rügen
- Vertriebsleiter LEH/GFGH (m/w) für Landgang Brauerei, Hamburg

Mehr Jobs

IM FOKUS

Wir befassen uns seit einiger Zeit intensiv mit dem Thema Malz.

Denn: Malz ist der neue Hopfen. Sort of. In unserer [Rubrik "Das Malz"](#) sprechen Experten unter anderem über besondere, alte Braugesternsorten. So wie [Dr. Christina Bantle von der Hochschule für Nachhaltige Entwicklung in Eberswalde](#) im Interview über alte Getreidesorten und Marketing für Craft Produkte.

Und ganz aktuelle haben wir uns mit [Moritz Bartmer unterhalten, Landwirt und Self-Made-Mälzer](#), der ein Verfahren und eine Anlage zum Mikro-Mälzen entwickelt hat. LANDMALZ bietet Bauern wie ihm die

Möglichkeit, Braugerste direkt und auf dem eigenen Hof in hochwertige Malze zu verwandeln.

Mehr über Malz

ARTIKEL

Das waren die beliebtesten, neuen Artikel Oktober:

- [Brewdate: Bierbrauen mit Freunden](#) - Unsere Autorin Clarisse Omiecienski darüber, warum es sich in guter Gesellschaft besser braut
- [Was ist eigentlich Stammwürze?](#) - Unser Autor Thomas Redders klärt auf.

Mehr Artikel



Dein Bier,
Deine Website.

checkdomain

The advertisement features a blue background on the left with the text 'Dein Bier, Deine Website.' and the 'checkdomain' logo. On the right, a photograph shows two men in a brewery setting, both holding up glasses of beer. One man is wearing a red t-shirt with 'FOUR PEAKS' and a cap, while the other is wearing a dark t-shirt and a red cap. They are standing in front of large stainless steel brewing tanks.



Copyright © 2018 Helden Publishing UG, All rights reserved.

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list

