

Teilnahmebedingungen zum

2. Kreativbrau Wettbewerb der Heimbrauerinnen „Natürlich geht mehr!“

Wettbewerb

Der Kreativbrau Wettbewerb „Natürlich geht mehr!“ soll ein überregionaler Wettbewerb sein, bei dem die individuelle Interpretation eines Bierstiles vorgestellt werden soll. Es wird mindestens **eine gemeinsame Zutat** und eine grobe Stilbeschreibungen vorgegeben. Zusätzlich besteht die Möglichkeit an einem gemeinsamen Brautag sich mit anderen Heimbrauern online zu treffen und auszutauschen.

Bierstil für 2026: Bier mit Früchten

Die durch eine Jury ermittelte Siegerin oder auch der Siegergruppe wird für die Zeit bis zum nächsten Wettbewerb der Titel „Kreativbier-Meisterin der Heimbrauer“ verliehen.

Teilnahme

Teilnehmen dürfen alle Hobbybrauerinnen mit Freude an kreativen Bieren. Einzige Bedingung ist, dass das eingereichte Bier aus nicht-gewerblicher Produktion im privaten Umfeld stammen muss (keine gewerblich tätige Brauerei). Zudem müssen alle Teilnehmer zum Zeitpunkt der Veranstaltung das 18. Lebensjahr vollendet haben.

Alle Teilnehmenden müssen die gesetzlichen Rahmenbedingungen in Bezug auf Zoll-/Steuerrecht sowie Lebensmittelhygiene einhalten.

Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt über das Formular auf der Webseite <http://www.hefezuechter.de/natuerlich-geht-mehr-2026> zum Kreativbier Wettbewerb.

Die Anmeldung startet am **01.03.2025**. Anmeldeschluss ist der **31.01.2026, 23:59 Uhr** Ortszeit. Unmittelbar nach Anmeldeschluss erhalten alle Teilnehmenden eine erweiterte Anmeldebestätigung mit Informationen und Anlagen zur Durchführung des Wettbewerbs.

WICHTIG: In Bezug auf die Biersteuer ist insbesondere zu beachten, dass dem zuständigen Zollamt eine „Steueranmeldung für Bier im Einzelfall“ (Formblatt 2075) zur Versteuerung nach § 14 Abs. Nr. 2 BierStG „Herstellung ohne Erlaubnis“ vorliegen muss (Klingt erst mal kriminell ist es aber nicht. Dem Zollamt ist nur kein schöner Name eingefallen und es ist ein anderer Steuersatz als bei der Freibetragsanmeldung am Jahresanfang, daher musste ein neuer Name her.).

Gemeinsamer Brautag mit Online-Meeting

Um die Vernetzung und den Austausch über eines der schönsten Hobbies zu fördern, wird **am 08.02.2026 die Möglichkeit zu einen gemeinsamen Online-Brautag** geben. Natürlich kann jede ihr eigenes Süppchen kochen und separat zum Wettbewerb schicken aber es soll dennoch eine Möglichkeit geben, sich vorher schon über die Rezepte auszutauschen und das Equipment der anderen Brauerinnen kennen zu lernen. Es ist auch kein Ausschlusskriterium vom Wettbewerb, der gemeinsame Brautag ist lediglich ein nettes Zusatzangebot. Der Link zur Online-Veranstaltung wird nach Anmeldeschluss per E-Mail verschickt.

Durchführung des Wettbewerbs und Einsendung des Bieres

Eine fachkundige Jury aus dem Raum Aachen, Köln und Düsseldorf wird nach BJCP Richtlinien über das Bier entscheiden. Der Bierstil wird von dir selbst gewählt aus den Stilen des aktuellen [BJCP Guidelines](#) unter kreativer Verwendung der Zutat für das jeweilige Jahr. *Zum Beispiel kannst du ein Belgian Pale Ale (Kategorie 24B) einbrauen und dabei Zitronenschalen für die letzten 5 Minuten mitkochen. Dann wird dein Bier in der Kategorie 24B nach den Vorgaben für Aussehen, Aroma, Geschmack und Gesamteindruck bewertet und deine Zugabe von Zitronenschale sollte dem Bier noch deine zusätzliche Note geben und eine Eigenschaft des Bierstils hervorheben wie zum Beispiel Trinkfreudigkeit, Mundgefühl, Fruchtigkeit oder oder oder. Du entscheidest was gefördert werden soll.* Das Bier mit der höchsten Bewertung gewinnt. Die Leitung der Verkostung übernimmt Frank Christian aus Aachen. Die Organisation des Wettbewerbs leitet Nils Lichtenberg.

Es müssen **2 Liter des Bieres** (in mindestens 4 Flaschen) bis zum **31.03.2026 (EINSENDESCHLUSS)** bei uns eingegangen sein. Alle Beschriftungen oder Grafiken auf den Verschlüssen sollten mit einem schwarzen Stift komplett verdeckt sein, um die Anonymität zu gewährleisten.

Der Wettbewerb wird von Privatpersonen in Ihrer Freizeit organisiert und durchgeführt, daher wundert euch nicht über die EINSENDEADRESSE aus Aachen:

Hefezüchter Aachen
z.H. Nils Lichtenberg
Hubertusstr. 27
52064 Aachen

Das Bier sollten mindestens in einem Karton mit zweilagiger Wellpappe versandt werden und die Aufschrift „Zerbrechlich! Vorsicht leckeres Bier“ enthalten. Wir leiten das Bier an Frank Christian weiter.

Die Siegerehrung erfolgt ironischerweise am Tag des Deutschen Reinheitsgebots, dem 23.04.2026 im Rahmen einer Pressemitteilung (oder kurzen Online-Veranstaltung).

Vorgaben zu den Bierern

- Stiltypische **Beschreibung des Bierstils** unter: <http://www.hefezuechter.de/natuerlich-geht-mehr-2026>
- Die gemeinsame Zutat sollte dem Bier noch deine zusätzliche Note geben und eine oder mehrere Eigenschaften des Bierstils hervorheben
- Keine Bindung an das deutsche Reinheitsgebot.
- Des Weiteren sind lediglich natürliche Zutaten erlaubt, die für den menschlichen Verzehr zugelassen sind (<https://deutschekreativbrauer.de/das-natuerlichkeitsgebot/>).

Folgendes ist dabei unbedingt zu beachten:

- Von dem Bier sind für den Fall eines Gewinnes Mengen von mindestens 2 Litern zurückzubehalten.
- Im Falle eines Gewinnes müssen die Rezepte/Herstellungsverfahren der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden können.

Teilnahmegebühr

Für die Unkosten des Wettbewerbs (Verpflegung der Jury, Transport der Biere, Anmeldegebühr BJCP, usw.) werden 15€ berechnet. Das Geld muss nach Anmeldeschluss überwiesen werden. Details dazu nach Anmeldeschluss.

Gewinne des Wettbewerbs

Natürlich erhält jede Brauerin ihr persönliches Feedback aus den Bewertungsrunden mit Hinweisen und Tipps zum Bierstil und Brauprozess.

Das Siegerbier des „2. Kreativbrau Wettbewerbs der Heimbrauerinnen“ wird im Anschluss an die Veranstaltung auf einer gewerblichen Brauanlage eingebraut, und die Siegerin kann soviel von dem Bier mit nach Hause nehmen wie sie tragen kann.

Zweiter Preis ist eine Private Brauereitour durch Bamberg mit der Geschäftsführung der Deutschen Kreativbrauer, Norbert Krines.

Der dritte Preis ist ein Set Hefezüchter-Augenklappen für dich und 5 deiner Freunde, für mehr Sicherheit und längere Abende.

Einwilligungserklärung

Mit meiner Unterschrift auf dem Anmeldeformular bestätige ich die Richtigkeit meiner Angaben. Des Weiteren bin ich damit einverstanden, dass meine Daten von den Hefezüchtern Aachen erhoben, genutzt und verarbeitet werden dürfen, um der Jury eine Blindverkostung und Rücksendung der Scoresheets mit Feedback zu ermöglichen.

Mein Einverständnis kann ich jederzeit verweigern bzw. für die Zukunft widerrufen. Die Widerrufserklärung ist formlos an wettbewerb@hefezuechter.de zu richten. Im Fall des Widerrufs werden meine Daten gelöscht.

Danksagung

Diese Teilnahmebedingungen sind inspiriert von den Teilnahmebedingungen der Deutschen Hobbybrauer Meisterschaft bei Störtebeker. Vielen Dank für eure Liebe ins Detail und eure umfangreichen Teilnahmebedingungen die uns an alles haben denken lassen. Danke an Jens Reineke-Lautenbacher, Valeska Scholz und euer gesamtes Team für eure Organisationsfreude und den tollen Wettbewerb den Ihr ins Leben gerufen habt.

Wichtigste Termine im Überblick

Anmeldezeitraum: 01.03.2023-31.01.2026

Gemeinschaftssud: 08.02.2024

Einsendeschluss: 31.03.2026

Verkostung in Aachen: 19.04.2026

Siegerehrung: 23.04.2026

Merkblatt Zoll-/Steuerrecht sowie Lebensmittelhygiene zum 2. Kreativbrau Wettbewerb der Heimbrauerinnen

Im Rahmen Ihrer Anmeldung zum 2. Kreativbrau Wettbewerb der Heimbrauerinnen weisen wir auf einige Rahmenbedingungen in Bezug auf Zoll- und Steuerrecht sowie Lebensmittelhygiene hin, welche einzuhalten sind.

Zoll- und Steuerrecht

Alle Teilnehmenden müssen die gesetzlichen Rahmenbedingungen in Bezug auf Zoll-/Steuerrecht sowie Lebensmittelhygiene einhalten.

WICHTIG: In Bezug auf die Biersteuer ist insbesondere zu beachten, dass dem zuständigen Zollamt eine „Steueranmeldung für Bier im Einzelfall“ (Formblatt 2075) zur Versteuerung nach § 14 Abs. Nr. 2 BierStG „Herstellung ohne Erlaubnis“.

Lebensmittelhygiene

Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln und in Verkehr zu bringen, dass sie keiner nachteiligen Beeinflussung, insbesondere durch Krankheitserreger, Verderbniserreger, schädigende Schimmelpilze, Haustiere, Schädlinge, Ungeziefer, Staub, Schmutz, Gerüche, Feuchtigkeit, Witterungseinflüsse oder ungeeignete Temperaturen ausgesetzt sind.

Alle eingeschickten Biere sind so zu behandeln, dass von ihnen keine gesundheitlichen Gefahren für die Jury des Kreativbier Wettbewerbs der Heimbrauerinnen ausgehen.

Das bedeutet zum Beispiel:

- Biere, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, sind entsprechend zu lagern und zu behandeln
- Achten Sie darauf, dass Sie in unmittelbarer Nähe Möglichkeiten zur hygienischen Händereinigung zur Verfügung haben.
- Sollten Sie oder Ihre Helfer kürzlich an Durchfall und/oder Erbrechen erkrankt gewesen sein, dürfen Sie Lebensmittel nicht behandeln

Weitere Hygiene- und Verhaltensregeln das Betriebsgelände betreffend:

- Personen, wie z. B. Besucher und Gäste, dürfen die Produktionsbereiche nicht betreten, wenn sie an einer nach dem Infektionsschutzgesetz meldepflichtigen Krankheit leiden
- Rauchen ist auf dem gesamten Betriebsgelände verboten, Ausnahmen sind die ausgewiesenen Raucherplätze
- Produktions-, Lager- und Küchenbereiche dürfen durch Besucher nicht ohne Erlaubnis bzw. nur in Begleitung betreten werden
- In Produktions-, Lager- und Küchenbereichen ist Essen und Trinken untersagt
- Toilettenbenutzung mit anschließender Handhygiene im Brauhaus

Hiermit bestätige Ich, die oben stehenden Hinweise zur Kenntnis genommen zu haben.

Ort, Datum, Name Teilnehmer/in (in Druckbuchstaben) Unterschrift Teilnehmer/in

Mit Unterzeichnung dieses Merkblattes nehmen die Teilnehmenden die Rahmenbedingungen zur Kenntnis und verpflichten sich diese ausnahmslos einzuhalten. Bei Nichteinhaltung hat der Veranstalter das Recht den Teilnehmenden unverzüglich vom Wettbewerb auszuschließen. Der Veranstalter behält sich in dem Fall rechtliche Schritte vor. **Lediglich das Merkblatt ist der Sendung mit dem Bier beizufügen.**

Aachen, 28.02.2025



