



## PRESSEMITTEILUNG

# Zahl der Hobbybrauer in Deutschland steigt

**Berlin, 21. April 2023.** Das Brauen von Bier wird in Deutschland als Hobby immer beliebter. Wie der Deutsche Brauer-Bund (DBB) anlässlich des „Tages des Deutschen Bieres“ am 23. April meldet, waren Ende vergangenen Jahres bundesweit rund 10.000 Haus- und Hobbybrauer offiziell gemeldet. Damit hat sich die Zahl der Hobbybrauerinnen und Hobbybrauer in Deutschland innerhalb von nur acht Jahren mehr als verdreifacht. 2014 hatte die Zahl der bei den Zollbehörden gemeldeten Heimbrauer noch bei 3.000 gelegen.

„Das Brauen erlebt eine Renaissance. Mittlerweile gibt es in Deutschland ein großes Netzwerk von Hobbybauern und Hobbybrauerinnen – sie alle eint die Leidenschaft für das Bier und für die Braukunst“, sagt DBB-Hauptgeschäftsführer Holger Eichele. Die Brauer tauschen untereinander regelmäßig ihr Knowhow und ihre Rezepte aus, aber auch Rohstoffe und Technik. „Denn um gutes Bier zu brauen, sind neben Wasser, Malz, Hopfen und Hefe natürlich auch Erfahrung und Können wichtig. Mit ihren kreativen Ideen und immer neuen Varianten gelingen den Hobbybauern genussvolle und überraschende Biere. Von diesem Wissenstransfer profitieren auch viele Brauereien, die die Hobbybrau-Szene seit Jahren aktiv unterstützen“, so Eichele. So öffnen Brauereien teilweise auch ihre Hefebanken für Interessierte oder organisieren Wettbewerbe für Hobbybrauer. Bereits zum siebten Mal wird am 9. September 2023 in Stralsund die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer stattfinden, bei der sich jedes Jahr mehrere hundert Heimbrauer aus ganz Deutschland mit eigenen Bierkreationen um den Titel bewerben.

### Deutsche Braukunst als Kulturerbe

Seit März 2020 zählt das handwerkliche Bierbrauen in Deutschland zum Immateriellen Kulturerbe. Auf Antrag des Deutschen Brauer-Bundes und weiterer Organisationen sowie auf Empfehlung des Expertenkomitees der Deutschen UNESCO-Kommission beschlossen die Kultusministerkonferenz der Länder und die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien im Kanzleramt die Aufnahme der deutschen Braukunst in das bundesweite

Verzeichnis. Das Expertenkomitee der UNESCO würdigte das handwerkliche Bierbrauen, das sich gerade in den letzten Jahren als „sehr wandlungsfähig“ erwiesen habe. Auch die enge Vernetzung der Brauerinnen und Brauer untereinander wurde positiv hervorgehoben.

Vor wenigen Wochen wurde der Trägerkreis durch die Deutsche UNESCO-Kommission nun erstmals erweitert: Seither zählt auch die „Schwalenberger Brauzunft“ zum Trägerkreis des deutschen Braukulturerbes. Schon seit mehr als 360 Jahren ist das Brauen im nordrhein-westfälischen Schwalenberg Tradition. Vor ungefähr 20 Jahren nahm die Brauzunft als privater Verein die Herstellung von Bier nach traditionellen Brauverfahren wieder auf, seither treffen sich die Hobbybrauer regelmäßig im örtlichen Brauhaus zur Pflege ihres Hobbys.

### **Der Tag des Deutschen Bieres**

Traditionell steht der 23. April jedes Jahr ganz im Zeichen des Bieres, denn am 23. April 1516 wurde das Reinheitsgebot für Bier verkündet. Es ist das älteste, noch unverändert gültige Verbraucherschutzgesetz der Welt und steht für Transparenz, Klarheit und Reinheit. Gerade in einer Zeit globalisierter Warenströme und immer vielfältigerer, oft künstlicher Inhaltsstoffe bildet das Reinheitsgebot eine der seltenen Ausnahmen. Obwohl für die Bierherstellung nach dem Reinheitsgebot nur die vier natürlichen Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe erlaubt sind, entsteht in 1.500 deutschen Brauereien jeden Tag eine weltweit einzigartige Vielfalt von rund 7.500 unterschiedlichen Bieren.

#### Informationen im Internet:

[www.reinheitsgebot.de](http://www.reinheitsgebot.de)

<https://www.hobbybrauer-meisterschaft.de/>

<https://www.unesco.de/kultur-und-natur/immaterielles-kulturerbe/immaterielles-kulturerbe-deutschland/bierbrauen>

<http://www.schwalenberger-brauzunft.de/>

#### Pressekontakt:

Nina Göllinger

Pressesprecherin

Tel.: 030/209167-16

E-Mail: [goellinger@brauer-bund.de](mailto:goellinger@brauer-bund.de)



**Folgen Sie uns auf Twitter: @germanbrewers**