



Mach mit beim Leikeim Hobbybrauerwettbewerb 2023!

Wir suchen das beste selbstgebraute Bier Frankens.

Der Leikeim Hobbybrauerwettbewerb – der Gedanke dahinter.

Fränkisch, konzernunabhängig und vor allem familiengeführt – so brauen wir bei Leikeim unsere Biere. Und das schon seit 1887. Die wichtigsten Brauzutaten sind dabei die große Erfahrung unserer Braumeister und die Leidenschaft jedes einzelnen. Diese Leidenschaft und Bierbegeisterung teilen wir mit einer riesigen Gemeinschaft von Hobbybrauern: In den heimischen Kellern, Garagen und Schuppen brauen sie tolle, spannende Biere, die es verdient hätten, von viel mehr Menschen gekostet und genossen zu werden. Um diesen Heimbrauern eine Plattform zu geben, sich und ihr Bier zu präsentieren, haben wir im Jahr 2021 den Leikeim Hobbybrauerwettbewerb ins Leben gerufen.

Auch 2023 suchen wir wieder unter dem Motto „Wie schmeckt daheim?“ das beste, selbstgebraute Bier Frankens!

Wir sind überzeugt, dass in Franken und von Franken hervorragende Biere gebraut werden. Das wollen wir mit anderen teilen und diese großartige Geschichte in die Welt tragen. Deshalb rufen wir alle fränkischen Hobbybrauer dazu auf, sich an unserem Wettbewerb zu beteiligen und ihr bestes Bier einzureichen.

So läuft der Hobbybrauerwettbewerb ab.

Teilnehmen können alle Heim- und Hobbybrauer/innen, die in Franken geboren sind oder hier ihren Erstwohnsitz haben. Vom 18.09. bis 02.10.2023 kann das selbstgebraute Bier eingereicht werden, das anschließend verkostet und bewertet wird. Die Fachjury unter Vorsitz von Dr. Wolfgang Stempfl – bestehend aus Braumeistern, Biersommeliers, Bierbloggern und Pressevertretern – beurteilt die eingereichten Biere nach Optik, Geruch, Geschmack, Bittere, Rezenz und persönlichem Eindruck. Für jedes eingereichte Bier bekommst du von unseren Experten eine detaillierte Verkostungsnotiz und Analysewerte. Aus allen Hobbybrauern werden die 5 Besten ausgewählt. Diese dürfen im Finale am 20.10. ihr Bier noch einmal persönlich der Jury präsentieren, anschließend wird der Sieger prämiert.



Gewinner 2021: Sebastian Stengel (li.) konnte mit seinem Rauch Doppelbock die Jury überzeugen und war beim Einbrauen seines Bieres im Brauhaus Leikeim live dabei.

Mitmachen lohnt sich.

Als Sieger des Hobbybrauerwettbewerbs erhältst du nicht nur den verdienten Titel des besten Hobbybrauers Frankens, sondern darfst auch beim Einbrauen deines eigenen Bieres auf der professionellen Anlage direkt vor Ort dabei sein. Zusätzlich bekommst du 150 Liter des eingebrauten Bieres. Als besonderes Highlight wird dein Gewinnerbier von Leikeim als exklusiver **Brauschatz 2024** ins Sortiment aufgenommen und kommt offiziell in den Handel. Vom ersten Sud bis hin zur Etikettengestaltung und Abfüllung begleitest du die Entstehung von „deinem“ Bier und erlebst hautnah die Abläufe in der Brauerei. Für den zweiten und dritten Platz gibt es hochwertige Rohstoffpakete für die heimische Brauerei von **Brau-Partner** – dem Shop für alle Haus- und Hobbybrauer.

Wir freuen uns beim Hobbybrauerwettbewerb nicht nur auf unzählige kreative Bierinterpretationen, sondern auch auf den gemeinsamen Austausch mit euch. Wir sind stolz darauf, dass es in Franken so viele geniale Tüftler und Bierbrauer gibt, die ihre eigenen Ideen umsetzen. Dabei unterstützen wir euch gerne mit unserem Fachwissen und unserer Erfahrung.

Welche Teilnahmebedingungen zu berücksichtigen sind, welche Vorgaben euer Bier erfüllen muss und das Anmeldeformular zur Teilnahme findet ihr auf den nächsten Seiten.

Wir wünschen euch viel Spaß und Erfolg!

Teilnahmebedingungen

Alle Informationen zum Hobbybrauerwettbewerb 2023 findest du unter **leikeim.de/hobbybrauer**
Für offene Fragen kannst du dich ganz einfach per Mail an uns wenden: **hobbybrauer@leikeim.de**

Zum Wettbewerb sind alle Hobbybrauer/innen herzlich eingeladen, deren Biere nicht aus gewerblicher Produktion stammen und die kein angemeldetes Gewerbe auf ihre Brautätigkeit haben. Die Teilnahme ist erst ab Vollendung des 18. Lebensjahres möglich, die Teilnehmer/innen müssen **in Franken geboren** sein oder ihren **Erstwohnsitz in Franken** haben. Der Nachweis über den Wohnsitz bzw. die Herkunft wird in der Finalrunde geprüft. Mitarbeiter der Brauhaus Altenkunstadt Andreas Leikeim GmbH & Co. KG sowie deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Das eingereichte Bier muss den unten angegebenen Vorgaben des Wettbewerbs entsprechen und beim jeweils zuständigen Zollamt ordnungsgemäß versteuert werden. Die Gewinnbekanntgabe erfolgt am 20.10.2023 auf den sozialen Medien von Leikeim.

i **Das Finale** mit Bierpräsentation und Juryverkostung findet am **20. Oktober 2023 im Nepomuk**, Mainbrücke 7, 96264 Altenkunstadt statt. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Hobbybrauer-Wettbewerbs sowie Interessierte sind hierzu herzlich willkommen! Zur besseren Übersicht bei der Planung bitten wir euch um eine kurze Voranmeldung per Mail an **info@leikeim.de**.

Biervorgaben

Es dürfen alle Bierstile eingereicht werden, solange das Bier dem Bayerischen Reinheitsgebot entspricht. Einzige Ausnahme: Der Stil Rauch Doppelbock ist nicht zugelassen, da dies das Gewinnerbier des letzten Wettbewerb war. Alle gängigen Maischverfahren sind möglich. Bitte beachte, dass es aus technischen Gründen einige kleinere Einschränkungen bei der Auswahl der Rohstoffe für dich gibt. Die folgenden Zutaten darfst du verwenden:

Malze: Genutzt werden dürfen jegliche reinheitsgebotskonformen Malze (Anteil entspelztes Malz max. 60 %). Die Verwendung von Rohfrucht ist ausgeschlossen.

Hopfen: Jede käuflich erwerbbar Hopfensorte in Form von Hopfenpellets oder Hopfenpulver kann verwendet werden. Gaben sind sowohl im Heiß- als auch Kaltbereich zulässig. Der Einsatz von Hopfendolden oder Hopfenextrakt ist ausgeschlossen.

Hefe: Es muss sich um einen Hefestamm handeln, der käuflich zu erwerben ist.

Die Verwendung von Bakterien, Kokken oder bierschädlichen bzw. übervergärenden Hefen ist generell ausgeschlossen.

Du hast noch Fragen zur Verwendung von Zutaten oder zur Herstellung deines Bieres? Dann hilft dir gerne Johannes Frey weiter. Melde dich einfach per E-Mail an **hobbybrauer@leikeim.de**

Du willst mitmachen? So kannst du dein Bier einreichen:

Wir freuen uns, dass du am Hobbybrauer-Wettbewerb teilnehmen willst!

Um mitzumachen sende bitte **deine Bierprobe** zusammen mit dem **vollständig ausgefüllten Anmeldeformular** im Zeitraum **vom 18.09.2023 bis 02.10.2023** an unsere Anschrift:

Brauhaus Leikeim

Andrei Stirbati
Gewerbegebiet 4
96264 Altenkunstadt

Du kannst uns deine Probe auch gerne persönlich vorbeibringen. Vor dem 18.09. oder später als am 02.10. eingereichte Proben können leider nicht berücksichtigt werden.

Beachte außerdem die folgenden Vorgaben:

- Pro Hobbybrauer können **maximal zwei Biersorten** eingereicht werden.
- Um deine Bierkreation angemessen verkosten zu können, stelle uns **pro Sorte** bitte **mindestens 6 Flaschen à min. 0,5 Liter** zur Verfügung.
- Achte auf eine sichere Verpackung deiner Flaschen für den Transport und kennzeichne den Karton mit dem Hinweis „Glas“ oder „Zerbrechlich.“

Anmeldegebühr

Wir bitten dich, die **Anmeldegebühr in Höhe von 10 Euro pro Teilnehmer** an die unten genannte Bankverbindung zu überweisen. Wenn du mehrere Biersorten einreichst, musst du die Gebühr nur einmal bezahlen. Die Überweisung muss **bis zum 02.10. bei uns eingegangen** sein. Ansonsten können wir deine Einreichung leider nicht mehr berücksichtigen.

Bankverbindung:

Brauhaus Leikeim

Raiffeisenbank Obermain Nord

IBAN: DE10 7706 1004 0000 0102 00

BIC: GENODEF1ALK

Verwendungszweck: Hobbybrauer, Name Vorname

In der Anmeldegebühr enthalten sind:

- Teilnahme am Hobbybrauerwettbewerb 2023
- Feedback der Jury zum eingereichten Bier

Der Ablauf im Kurzüberblick

18.09. - 02.10.2023 In diesem Zeitraum kannst du dein Bier einreichen. Überweisen der Anmeldegebühr nicht vergessen.

02.10. - 09.10.2023 Die Biere werden verkostet und bewertet. 5 Finalteilnehmer werden ausgewählt und eingeladen.

20.10.2023 Die Finalisten präsentieren ihr Bier vor Ort der Fachjury.

Frankens bestes selbstgebrautes Bier wird gekürt.

Der Gewinner wird auf den sozialen Medien von Leikeim bekanntgegeben.

Wie und von wem wird euer Bier bewertet?

Unsere Fachjury besteht aus erfahrenen Bierexperten und setzt sich aus Braumeistern, Biersommeliers, Bierbloggern und Pressevertretern zusammen. Den Vorsitz hat der frühere Geschäftsführer der Doemens Genussakademie **Dr. Wolfgang Stempf** – ein international anerkannter Experte im Bereich der Getränkeanalytik und Getränkesensorik und Mitbegründer der Biersommelier-Ausbildung.

Jeder Juror beurteilt das eingereichte Bier nach den folgenden **Kriterien**:

OPTIK: Farbe, Klarheit, Schaumbildung, Schaumhaltbarkeit (x2), Schaumhaftvermögen

FLAVOUR: Reinheit des Geruchs (x2), spezifischer Sortengeruch, Reinheit des Geschmacks (x2), Rezenz, Vollmundigkeit (x2), Intensität der Bittere, Qualität der Bittere (x2), Nachtrunk

SORTENSPEZIFISCHER GESAMTEINDRUCK (x2)

Mit (x2) markierte Merkmale zählen doppelt, für jedes Prüfmerkmal werden maximal 5 Punkte vergeben.

Aus allen Wertungen errechnet sich die Gesamtpunktzahl und damit eure Platzierung.

Gewinn

Das Gewinnerbier des Wettbewerbs wird zusammen mit dem Braumeister auf der Anlage von Leikeim eingebracht. Der Gewinner erhält gratis 150 Liter Bier für sich und seine Freunde. Zusätzlich wird er mit der Trophäe „**Der goldene Zapfhahn**“ ausgezeichnet. Das Gewinnerbier wird von Leikeim als **Brauschatz 2024** ins Sortiment aufgenommen und abgefüllt.

Der zweit- und drittplatzierte Hobbybrauer darf sich über ein **Rohstoffpaket von Brau-Partner** für die heimische Brauerei freuen.

Auch wenn du nicht zu den Gewinnern zählen solltest, lohnt sich das Mitmachen: Denn bei jedem eingereichten Bier bekommst du von uns eine detaillierte **Verkostungsnotiz und Analysewerte**.

Anmeldeformular

Name, Vorname: _____

E-Mail: _____

Adresse: _____

PLZ: _____ Stadt: _____

Telefon: _____

Biervorteil: _____

Bierstil: _____

Hefe: _____

°Plato: _____

Alkohol in % (angestrebter Wert): _____

Sonstige Angaben/Bieridee:

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass das eingereichte Bier ordnungsgemäß versteuert/verzollt ist.

Des Weiteren stimme ich mit meiner Unterschrift zu, dass meine Daten von der Brauhaus Altenkunstadt Andreas Leikeim GmbH & Co. KG zu folgendem Zweck erhoben, genutzt und verarbeitet werden sowie an Dritte weitergegeben bzw. übermittelt werden und dort ebenfalls zu den folgenden Zwecken verarbeitet und genutzt werden: Durchführung des Leikeim Hobbybrauerwettbewerbs 2023 inkl. Öffentlichkeitsarbeit und Presseberichterstattung.

Hinweis zu Foto- und Filmaufnahmen: Im Rahmen des Wettbewerbs werden durch die Veranstalter Foto- und/oder Filmaufnahmen erstellt. Mit der Teilnahme überträgt der Teilnehmer unwiderruflich und ohne zeitliche Einschränkung sämtliche Veröffentlichungs- und Nutzungsrechte an von ihm oder seinem Produkt im Rahmen des Wettbewerbs gemachten Aufnahmen, an den Veranstalter. Der Veranstalter darf die Werke ohne jegliche Einschränkung handeln, verwenden, veröffentlichen und verfremden bzw. durch Bildbearbeitung verändern. Bewusste Rufschädigung durch Veränderungen unterbleibt dabei.

Datum

Unterschrift