

**Weitere Informationen  
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
Bastian Mojen, T 0421 3505 - 445

[bastian.mojen@m3b-bremen.de](mailto:bastian.mojen@m3b-bremen.de)

[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

## Ein Porter für die Bremer Stadtmusikanten

### Exklusives Bier für CRAFT BEER EVENT / Verkostungen mit Biersommelière

Dienstag, 17. September 2024 · Von Freitag bis Sonntag, 8. bis 10. November, verwandelt die Genussmesse FISCH&FEINES die MESSE BREMEN in ein Paradies für Feinschmeckerinnen und Feinschmecker. Beim parallel stattfindenden CRAFT BEER EVENT kommen Freundinnen und Freunde der Braukunst ganz besonders auf ihre Kosten.

„Bei der FISCH&FEINES dreht sich alles um nachhaltige und handwerklich hergestellte Genussmittel“, sagt Projektleiterin Julia Schröder. „Mit dem CRAFT BEER EVENT haben wir vor einigen Jahren einen Trend aufgegriffen und der handwerklichen Braukunst mehr Raum gegeben. Die strengen Qualitätskriterien der FISCH&FEINES gelten natürlich auch bei unserem CRAFT BEER EVENT.“ Alle Produkte sind frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, Hopfenextrakten, künstlichen Aromen und Zusatzstoffen. Und es bieten ausschließlich handwerklich arbeitende Brauereien ihre Bierspezialitäten an. Sie kommen aus ganz Deutschland und den Niederlanden. Gäste genießen an drei Tagen die Vielfalt der angebotenen Biersorten, fachsimpeln mit der Braumeisterin oder dem Braumeister über die Geschmacksnuancen und erweitern ihr Wissen bei Biertastings mit professioneller Begleitung.

#### **Bier-Tastings mit professioneller Begleitung**

Die Biersommelière Manuela Harms und die Genussexpertin Petra Pekeler bieten das zweite Mal Bier-Tastings für die Besucherinnen und Besucher beim CRAFT BEER EVENT auf der FISCH&FEINES an. „Wir werden auch in diesem Jahr die Biere der Anbieter vor Ort für die Verkostungen nehmen“, sagt Harms. Gemeinsam mit einigen Ausstellenden der FISCH&FEINES decken Harms und Pekeler bei den Tastings verschiedene Themen ab: *Bier und Fisch*, *After Work Beer*, *Biercocktails* und – insbesondere für Besucherinnen – *Frauen und Brauen* stehen auf dem Programm.

Vor Ort gibt es zudem eine neue Variante des Bremer Stadtmusikanten Biers. Es wird extra für das CRAFT BEER EVENT gebraut und dort erstmalig verkauft. Eine Brauer:innen-Klasse vom Schulzentrum Rübekamp produziert eine Charge. Die Bremer Braumanufaktur, die Freie Brau Union Bremen sowie die Erste Bremer Gasthausbrauerei Schüttinger stellen weitere her.

Die beteiligten Brauerinnen und Brauer einigen sich im Vorfeld auf die Farbe mit 80-100 ebc und die Stammwürze von 12-14° Plato. War es im vergangenen Jahr noch ein Bockbier, so ist es in diesem Jahr ein Porter. „Das ist der Rahmen, den wir uns stecken“, sagt Boris von Schaewen, Lehrer der Berufsschulklasse am Rübekamp. Der Geschmack wird dann wegen der individuellen Brauweise der Beteiligten variieren. Wie sehr die Nuancen abweichen, bleibt die Überraschung.

Mehr Infos: [fisch-feines.de](http://fisch-feines.de)

(2.543 Zeichen inkl. Leerzeichen)

**Weitere Informationen  
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
Bastian Mojen, T 0421 3505 - 445  
[bastian.mojen@m3b-bremen.de](mailto:bastian.mojen@m3b-bremen.de)  
[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

Fotos zum Download finden Sie hier:

**FISCH&FEINES © M3BGmbH/Jan Rathke**

[https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/11/@Rathke\\_FischFeines2022\\_DSC\\_9940.jpg](https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/11/@Rathke_FischFeines2022_DSC_9940.jpg)

Fast 40.000 Besucherinnen und Besucher lockt das Messe-Trio regelmäßig nach Bremen.

**CRAFT BEER EVENT © M3BGmbH/Jan Rathke**

[https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/09/RS51496\\_DSC\\_9870-lpr.jpg](https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2022/09/RS51496_DSC_9870-lpr.jpg)  
[https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/09/RS51500\\_DSC\\_9924-scaled.jpg](https://newsroom.messe-bremen.de/wp-content/uploads/2023/09/RS51500_DSC_9924-scaled.jpg)

Ob Fachgespräch oder Laienaustausch, beim CRAFT BEER EVENT ist für jeden was dabei.

**Copyright Pressefotos:**

Die Pressefotos dürfen nur für redaktionelle Zwecke in Zusammenhang mit Veranstaltungen der M3B GmbH verwendet werden. Die Urheberrechte liegen bei den genannten Fotograf:innen. Nutzungs- und Verwertungsrechte liegen bei der M3B GmbH. Pressefotos, die redaktionell verwendet werden, müssen mit der entsprechenden Quellenangabe versehen werden. Abdruck und Veröffentlichung der Pressefotos ist honorarfrei. Wir bitten Printmedien um ein Belegexemplar, elektronische Medien (Internet) um eine kurze Benachrichtigung. Für eine gewerbliche Nutzung der Pressefotos bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung.

**Ein Ticket = drei Messen**

Die FISCH&FEINES mit dem CRAFT BEER EVENT ist Teil des Messe-Trios der MESSE BREMEN. Für ein Ticket der FISCH&FEINES bekommen die Besucherinnen und Besucher den Zugang zu noch zwei weiteren Messen: der ReiseLust und der caravan bremen. Das gemeinsame Ticket kostet online 13 Euro, ermäßigt 11,50 Euro. An der Tageskasse vor Ort kostet der Eintritt 16 Euro, ermäßigt 14,50 Euro. Freitag ab 15 Uhr kostet der Eintritt online 6 Euro, vor Ort 9 Euro. Für das CRAFT BEER EVENT kann auch ein Solo-Ticket inklusive Probierschluck erworben werden, das Freitag oder Samstag ab 18 Uhr gültig ist (online 6 Euro, vor Ort 9 Euro).

**Weitere Informationen  
für die Redaktionen:**

MESSE BREMEN · M3B GmbH  
Bastian Mojen, T 0421 3505 - 445

[bastian.mojen@m3b-bremen.de](mailto:bastian.mojen@m3b-bremen.de)

[www.messe-bremen.de](http://www.messe-bremen.de)

Bitte nehmen Sie die Veranstaltung in Ihren Veranstaltungskalender auf:

**FISCH&FEINES mit CRAFT BEER EVENT**  
Datum: Freitag bis Sonntag, 8. bis 10. November 2024

Öffnungszeiten: FISCH&FEINES, ReiseLust, caravan bremen:  
Freitag bis Sonntag von 10 bis 18 Uhr

CRAFT BEER EVENT:  
Freitag 12 bis 22 Uhr, Samstag 12 bis 22 Uhr, Sonntag 10 bis 18 Uhr

Ort: MESSE BREMEN, Findorffstr. 101, 28215 Bremen

Preise: online 13 €, ermäßigt 11,50 €  
Tageskasse 16 €, ermäßigt 14,50 €  
Freitag ab 15 Uhr online 6 €, vor Ort 9 €  
Abendticket für das CRAFT BEER EVENT Ticket ab 18 Uhr  
mit Probierschluck online 6 €, vor Ort 9 €  
Bier-Tastings 30 €

Mehr Infos: [www.fisch-feines.de](http://www.fisch-feines.de)