

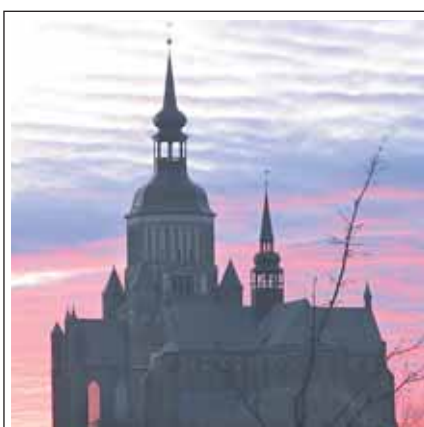
HOMMAGE AN DIE „KÖNIGIN DER INSTRUMENTE“

2. Stralsunder Orgeltage vom 18. bis 25. September

■ **(zas) Stralsund.** Stralsunder Orgeltage bereichern zum 2. Mal das kulturelle Angebot im September. Die großen Orgeln in gewaltigen Räumen der gotischen Kirchen sind ein besonderer Schatz der Hansestadt. „Die Kantoren Matthias Pech und Martin Rost konzipierten für eine breites Publikum Kinderkonzert, Orgelnacht, Stummfilm-Interpretation oder Konzerte bekannter

Ensembles“ sagt Mitorganisatorin Maria Ladewig vom Kreisdiakonischen Werk. Mendelssohn-Bartholdys Hymne „Hör mein Bitten“ sowie die Kantate „Wie der Hirsch schreit“ und eine „Lob- und Dankkantate“ von Johann Friedrich Schwencke eröffnen das Ereignis in St. Jakobi (Sonntag, 18.9., 17 Uhr). Unter Leitung von KMD Matthias Pech singen Annika

Egert (Sopran) und der Bachchor zur Jakobi-Orgel, mit dabei das Philharmonische Orchester des Theaters. Jeden Tag wird in eine der drei Backsteinbasiliken (Marien, Jakobi, Nikolai) 12 Uhr zur Matinee, 19 Uhr zum Konzert eingeladen, dazu: Dienstag, 15 Uhr Kinderkonzert „Peter und der Wolf“ mit Matthias Pech in St. Nikolai, Donnerstag, 17 Uhr Kulturkirche St. Jakobi Gastspiel des „Frequenz Festival Kiel“ unter dem Titel „Still“, Samstagnachmittag Orgelfahrt zur Rasche-Orgel in die Klosterkirche Ribnitz-Damgarten (Bernsteinmuseum) mit Präsentation durch Kantor Martin Rost (Anmeldung im Kan-



Gewaltige Klänge in Stralsunder Kirchen.

Foto: nbz

kirche „Barocke Klangbilder aus Alltag, Natur und Religion“ entstehen. Höhepunkt wird die Orgelnacht „Back in Time“ Mittwoch, 19 Uhr an der Buchholzorgel in St. Nikolai mit Werner Parecker aus Kiel (zeitgenössische Musik bis Romantik), 20:15 Uhr spielt Tomas Flegr, Prag, an der gerade restaurierten Jakobi-Orgel Werke von der Klassik bis zum Barock, ab 21:30 Uhr heißt es an der Stellwagenorgel in St. Marien „Back in Time“ – bis in die Gotik. Das Abschlusskonzert mit Klaus Mertens (Bartiton) und Franz Danksagmüller (Orgel und Live-Elektronik) ist Sonntag (25. Sept.), 17 Uhr in St. Jakobi.

Infos und Tickets

■ **Infos:** www.stralsunder-orgeltage.de / Aushänge. **Tickets:** St. Nikolai, St. Jakobi, **Orgelnacht:** Vorverkauf in der Tourismuszentrale oder <https://kdw-hst.reservix.de/events>. (St. Marien jeweils am Eingang. **Matineen und Kinderkonzert:** Eintritt frei. **Unterstützung:** HST, Vorpommernfond des Landes, Rotary Club Veranstalter: Kirchengemeinden St. Marien und St. Nikolai, HST, KDW, Baltisches Orgelzentrum Stralsund, © joh. pilgrim

CANDY UND UDO SIERKS BRAUEN DAS BESTE CHOCOLATE STOUT

Die neuen Deutschen Meister der Hobbybrauer kommen aus Hamburg

■ **(zas) Stralsund.** Bei der Preisvergabe der 6. Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer am 15. September 2022 auf der drinktec in München standen erstmals zwei Frauen auf den ersten beiden Plätzen. Candy Sierks aus Hamburg, gemeinsam mit ihrem Vater Udo Sierks, sowie Isis und Andy Luxenburger aus Saarbrücken überzeugten mit ihren Interpretationen eines Chocolate Stouts die Expertenjury und ließen die Konkurrenz aus rund 200 Hobbybrauern hinter sich. Unter großem Applaus nahm Candy Sierks aus Hamburg den Siegerpokal zur diesjährigen Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer auf der drinktec in München entgegen, während ihr Vater Udo per Smartphone aus Kanada die Preisverleihung verfolgte. Mit dem gemeinsam gebrauten Bier setzten sich gegen rund 200 Hobbybrauer und Braugruppen aus dem ganzen Land durch und sind damit offiziell die neuen Deutschen Meister. „Ich bin mächtig stolz, auch auf meinen Vater, der das Rezept entwickelt hat“, so eine sichtlich gerührte Candy Sierks.

Als Chocolate Stout bezeichnet man ein süßlich ausgeprägtes Stout, welches durch die Auswahl seiner Rohstoffe in seiner Aromatik besonders schokoladig ausgestaltet wird. „Die Qualität der Hobbybrauer-Biere war auch in diesem

Jahr enorm hoch“, so Jury-Vorsitzender Jens Reineke-Lautenbacher von der Störtebeker Braumanufaktur. „Dennoch war sich die Jury komplett einig: Das Chocolate Stout von Candy und Udo Sierks war das beste im Wettbewerb und überzeugte mit kräftigen Aromen nach Schokolade, der fein eingebundenen Röstbittere und dem samtig-weichen Mundgefühl, welches zum weiter trinken animiert“, so Reineke-Lautenbacher. Auf Platz 2 landete die Braugruppe „Team DeLuxeBrew“ von Isis und Andy Luxenburger aus Saarbrücken. Platz 3 holte sich mit Jan Mordhorst aus Seevetal ein alter Bekannter auf dem Siebertreppchen der Deutschen Meisterschaft: Schon 2019 konnte er sich über den Vizemeister-Titel freuen. In diesem Jahr fand die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer erstmals auf der drinktec, Weltleitmesse für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie, in München statt. Am eigenen Messestand wurde an fünf Tagen ein abwechslungsreiches Programm für Hobbybrauer und interessiertes Fachpublikum aus über 25 Nationen geboten. So konnte unter anderem das Siegerbier der vergangenen Meisterschaft verkostet, mit Experten aus der Bierbranche gefachsimpelt sowie das beste Kreativbier in einer Publikumsabstimmung ge-



Die Helden des Abends: die Gewinner des Publikums Wettbewerbs und der Deutschen Meisterschaft.

Fotos (2): ©Störtebeker Braumanufaktur GmbH

wählt werden. Hier konnten sich „Hexenbräu“ von Markus Krenkler und Jan Mordhorst aus Seevetal mit ihrem Milkschake New England IPA durchsetzen. Auf die Plätze 2 und 3 wurden Janes Borchard und David Senger („Borchard & Senger“) sowie Patrick Hellwig und Michael Wenske von „Yeast's Pride“ verwiesen. „Die Vielfalt der teilnehmenden Biere überrascht uns in jedem Jahr aufs Neue und gibt den Besuchern der drinktec einen tollen Einblick in die kreative Welt der Hobbybrauer“, zeigt sich Jens Reineke-Lautenbacher begeistert von den diesjährigen Kreationen.

Candy und Udo Sierks sowie die beiden Heimbrauer von

„Hexenbräu“ dürfen sich nun auf ganz besondere Preise freuen. So wird das Chocolate Stout Anfang Dezember gemeinsam mit den Siegern in der Störtebeker Braumanufaktur im großen Maßstab eingebrannt und 40 Kisten des fertigen Bieres werden frei Haus geliefert. Ab Anfang März wird das Bier als limitierte Edition für ein Jahr im Handel erhältlich sein und feiert am 02. März 2023 Weltpremiere bei der Störtebeker LIVE Abenteuerreise, der interaktiven Online-Verkostung der Braumanufaktur. Für Markus Krenkler und Jan Mordhorst

geht es Anfang 2023 nach Berlin. Dort darf er seine Kreation mit Braumeister Michael Lembke von der Brauerei BRLO in einbrauen. „Die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer 2022 auf der drinktec war für alle Beteiligten ein großes Abenteuer und eine Riesenherausforderung“, so Reineke-Lautenbacher. „Die positive Resonanz des Publi-



In diesem Jahr präsentierte sich die Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer erstmals auf der drinktec in München.

kums zeigt jedoch, wie groß das Interesse am Thema Hobbybrauen in der Branche ist und wir freuen uns schon, im kommenden Jahr viele bekannte Gesichter in Stralsund begrüßen zu dürfen.“ Dann findet die 7. Deutsche Meisterschaft am 9. September im Störtebeker Brauquartier statt – wieder mit einigen Neuerungen und natürlich vielen Bieren von kreativen Hobbybrauern aus ganz Deutschland.