



PRESSEMITTEILUNG:
Brauerei Napf aus der Schweiz ausgezeichnet als
GRUTBIERBRAUEREI DES JAHRES 2025

Am 1. Februar 2025 feiern Craftbierfans auf der ganzen Welt den 13. International Gruitday. Dieser Tag ist der Feiertag des Gruitbieres, eines Bieres gebraut mit Würzkräutern anstelle oder in Ergänzung des Hopfens, so wie es im Mittelalter Brauch war.

Anlässlich des diesjährigen International Gruitday zeichnete erstmalig eine internationale Jury die Gruitbierbrauerei des Jahres aus.

Es war eine lange Reise bis zu diesem Ziel. Eine internationale Jury aus acht Juroren aus fünf Ländern bewertete die Aktivitäten der teilnehmenden „Gruiteries“ (gruitbeer breweries) im Detail. Alle Brauereien meisterten ihre Aufgabe großartig – mit diesem Ergebnis:

1. Brauerei Napf, Schweiz 83 %
2. Octo Microbrewery, Zypern 74 %
3. Brauerei Kaltenböck, Österreich 69 %

Gratulation an **Martin Silvio Bühler** und die **Brauerei Napf!** Aber natürlich auch an die Octo Microbrewery und die Brauerei Kaltenböck für ihre Unterstützung der Idee des International Gruitday!



Bild rechts: Dr. Markus Fohr (International Gruitday and Lahnsteiner Brauerei – links und Martin Silvio Bühler (Gründer der Brauerei Napf - rechts) mit Wild Man Gruit



Die Brauerei Napf and ihr Grutbier

Die Jury zeichnete die Brauerei Napf aus mehreren Gründen aus. Die Idee des **Wild Man Gruit** ist einfach „gruitiful“ (gruit + beautiful = gruitiful). Martin Bühler braute dieses Bier als Collaborationbrew mit den Kollegen von Bierlab aus Zürich. Sie verwendeten einen vier Meter hohen Tannenbaum um ihr Bier zu würzen. Natürlich inszenierten sie ihre Aktivitäten mit zahlreichen Bildern sowie Posts und Videos auf den sozialen Medien. Als Resultat entstand ein Starkbier mit 7,5 Vol.-% Alk., das so dunkel wie die nasse Rinde eines Tannenbaums aussieht und auch ein wenig holzig, waldig und harzig duftet und schmeckt.



Die Entstehung des Wild Man Gruit

2005 gründete Martin Silvio Bühler die Brauerei Napf in Walterswil in der Nähe der schweizer Landeshauptstadt Bern. Von ihrer Eröffnung an begann er sowohl klassische Biere wie Lager zu brauen als auch experimentelle Biere wie Grutbiere mit unterschiedlichen Kräutern. Aktuell im Angebot befindet sich **Rose Gose** gebraut mit Rosenblüten und **Blowing in the wind sour gruit** mit Chicoree und Holunderblüten. Hinzu kommt **Jeremias Napftrunk** – möglicherweise das erste alkoholfreie Grutbier der Welt.

Am 1. Februar 2025 plant Napf einen weiteren Collaborationbrew zur Feier des International Gruit Day! Auch auf den sozialen Medien ist die Brauerei sehr aktiv in Sachen Grutbier. Weitere Informationen finden Sie unter www.brauerei-napf.ch – einige in englischer Sprache auch auf www.gruitday.beer



Octo Microbrewery und Brauerei Kaltenböck

Vergessen wir nicht die Kollegen – beide brauen nach faszinierenden historischen Vorbildern. Das **Bronze Age Beer** der Octo Microbrewery ist inspiriert von archäologischen Funden aus einer 3.800 Jahre alten zyprischen Ausgrabungsstätte und enthält Feigen und zyprischen Bergtee als Zutaten. Ganz sicher werden wir in Zukunft noch von diesem Bier hören, denn die Octo Microbrewery wird es zukünftig ins Zentrum ihrer Aktivitäten stellen, dies zusammen mit Octo Weiss, einem Weizenbier nach klassisch bayrischer Art, und Cyprus Grape Ale, einem Collaborationbrew zusammen mit der Tsiakkas Winery, Zypern, und der Lahnsteiner Brauerei, Deutschland.



Von links nach rechts: Taras Lozhenko (Inhaber Octo Microbrewery), Dr. Markus Fohr (International Gruitday und Lahnsteiner Brauerei), Tetjana Volynska (Braumeisterin Octo Microbrewery), Donka Fohr (Lahnsteiner Brauerei)

Auch die Brauerei Kaltenböck Folgt einem historischen Konzept. Ihre Heimat befindet sich am Attersee in Österreich. In der frühen Steinzeit vor etwa 6.000 Jahren siedelten dort die Menschen in Pfahlbauten direkt am See - und sie brauten Grutbier. So entschloss sich die Brauerei, diese Tradition wiederaufleben zu lassen. Das **Pfahlbaubier** mit 4,9 Vol.-% Alk. gebraut mit Gerstenmalz, Einkorn, Schafgarbe, Thymian und Rosenblüten war geboren.



Das Pfahlbaubier der Brauerei Kaltenböck, Attersee in Österreich



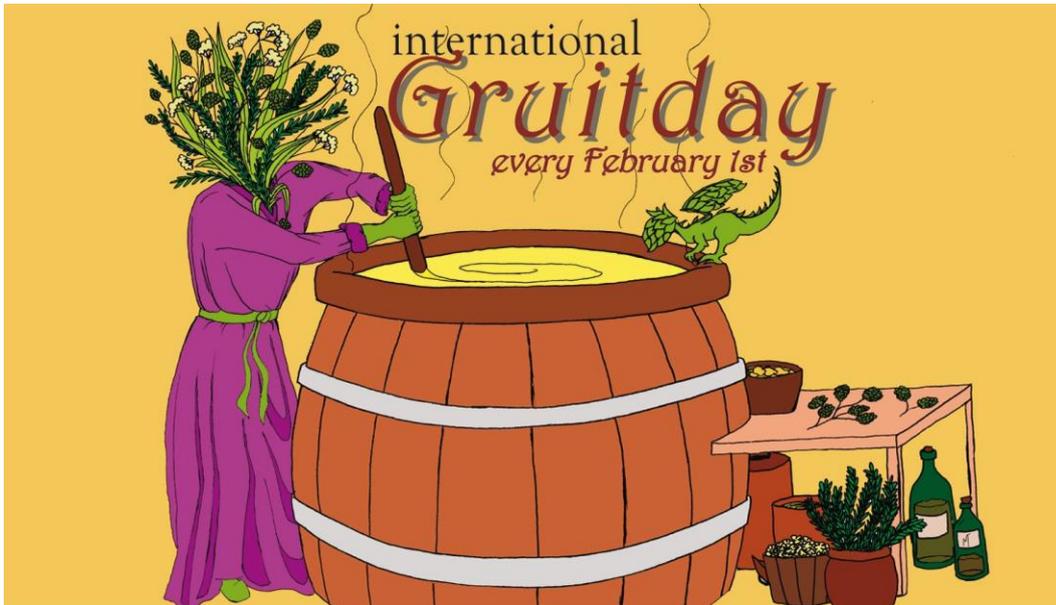
Die Jury

Sämtliche Juroren sind national und international bekannte (Grut-)Bier Experten:

- **André Hofer**, Inhaber des Hotel Alpentirolis, Bier-, Wein- und Wassersommelier, Certified Member of the Institute of Masters of Beer, Dorf Tirol bei Meran, Südtirol, Italien.
- **Butch Heilshorn**, Gruibier Pionier und Autor von "Against all Hops", USA.
- **Diego Bernori**, Italien, Biersommelier, Certified Member of the Institute of Masters of Beer, Export Manager der Schlossbrauerei Au-Hallertau in Deutschland.
- **Conrad Seidl**, österreichischer Publizist, international bekannt als „Bierpapst“.
- **Markus Ernst**, Biersommelier, Certified Member of the Institute of Masters of Beer, Master of Brewing and Beverage Technology, Deutschland.
- **Norbert Schmidl**, Journalist, Biersommelier, Certified Member of the Institute of Masters of Beer, Juror bei zahlreichen internationalen Bierwettbewerben, Deutschland.
- **Peter Cartwright**, Biersommelier, Certified Member of the Institute of Masters of Beer, Hobby- und professioneller Brauer, Schweiz.
- **Reini Schenkermeier**, Biersommelier, Certified Member of the Institute of Masters of Beer, Craft- und Gasthausbrauer, Österreich.
- **Stephan Hilbrandt**, Weltmeister der Biersommeliers 2017, Deutschland.



Die Juroren des International Gruitday



Startseite von www.gruitday.beer mit dem Maskottchen „Grutie“ und dem Hopfendrachen

International Gruitday – Daten und Fakten

Steve Beauchesne von der **Beaus All Natural Brewing Company**, Vankleek Hill, Ontario, Kanada, begründete den International Gruitday im Jahr 2013 zur Feier des Grutbieres, eines Bieres gebraut mit Würzkräutern anstelle oder in Ergänzung des Hopfens, so wie es im Mittelalter Brauch war.

2021 übernahm **Dr. Markus Fohr** von der **Lahnsteiner Brauerei** in Lahnstein, Deutschland, die Aktivitäten der Kollegen und schuf eine neue Internetpräsenz www.gruitday.beer.

Dort lernen sie **Grutie**, das Maskottchen der Seite, kennen. Er – oder vielleicht „sie“ - ist inspiriert von Zauberern wie Gandalf aus dem Herrn der Ringe oder Miraculix aus Asterix. **Butch Heilshorn** erfand diese Idee, als er nach einem Titelbild für sein legendäres Buch **Against all hops** suchte, doch sein Verlag war der Meinung, das Motiv sei zu extravagant. Nach Buchts Vorlage zeichnete **Maja Fohr** den Grutie und stattete ihn mit einem kleinen „hopdragon“ (Hopfendrachen) als Assistent aus.

Stan der Dinge: 37 Brauereien aus 17 Ländern sind per 11. Januar 2025 auf www.gruitday.beer vertreten. Interessierte Brauereien senden zur Teilnahme einfach eine Email an fohr@lahnsteiner-brauerei.de

2025 zeichnete erstmals eine internationale Jury die **Grutbierbrauerei des Jahres** aus. Sieger ist die **Brauerei Napf** aus der Schweiz. Der zweite Platz geht an die Octo Microbrewery aus Zypern gefolgt von der Brauerei Kaltenböck, Österreich, als Dritter.



www.lahnsteiner-brauerei.de

info@lahnsteiner-brauerei.de

Um die Idee des International Gruitday zu unterstützen sind Journalisten, Blogger, interessierte Brauereien und Bierbegeisterte herzlich eingeladen zur Kontaktaufnahme per Email fohr@lahnsteiner-brauerei.de oder einfach zum Besuch auf www.gruitday.beer und www.facebook.com/internationalgruitday



Links: Die Gründer des International Gruitday: Steve Beauchesne und sein Sohn Tim, Beaus Brewery, Vankleek Hill, Ontario, Kanada (Foto: www.beaus.ca)

Der Deutsche Meister der Biersommeliers Dr. Markus Fohr mit seinem Grutbier und einigen weiteren Craftbieren seiner Lahnsteiner Brauerei (Foto: Herbert H. Piel)

Lassen Sie uns das Grutbier feiern mit einem Zitat von Steve Beauchesne, Gründer des International Gruitday:

“Gruits are a part of our past, and a part of the enjoyment for me is that it connects us to our history. It’s like drinking with your great-great-great-great-great-great grandfather”.

Zu Deutsch:

Grut(biere) sind ein Teil unserer Vergangenheit. Ein Teil des Vergnügens ist für mich ferner dass sie uns mit unserer Vergangenheit verbinden. Es ist wie mit Deinem Ur-Ur-Ur-Ur-Ur-Urgroßvater zu trinken.

Pressekontakt:

Dr. Markus Fohr

Lahnsteiner Brauerei GmbH & Co. KG, Sandgasse 1, D - 56112 Lahnstein

Telefon 0049-2621-917431 - Mobil 0049-171-7841954

Email: fohr@lahnsteiner-brauerei.de

<http://www.lahnsteiner-brauerei.de>