

Gerstensaft aus eigener Kraft

Liebe Braufreunde,

mit Vorfreude blicken wir auf den Höhepunkt in unserem Vereinsjahr: Die Haus- und Hobbybrauertage (HHBT) – dieses Jahr in Bamberg vom 25.-27. September. In diesem Rundbrief findest du das komplette Programm und die Teilnehmerunterlagen. Wir sehen uns!

Traditionell findet unsere Jahreshauptversammlung während der HHBT statt, turnusmäßig alle drei Jahre mit Vorstandswahlen. In diesem Jahr ist es wieder soweit - Vorstandswahlen stehen an. **Wie schon angekündigt wird unser 1. Vorsitzender Dieter Birk nicht mehr antreten. Auch unser langjähriger Kassierer Roland Singer wird sich nicht mehr zur Wahl stellen.** Das sind herbe Verluste bei der Vorstandsarbeit, die Beiden werden uns sicher sehr fehlen. Das darf man hier schon mal schreiben.

Unser Verein wird dadurch jedoch nicht zerfallen und du kannst dich aktiv einbringen die Zukunft unserer Bewegung zu gestalten.

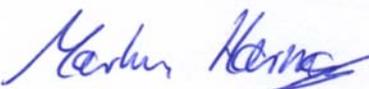
Für Vorschläge, Hinweise zur VHD Vorstandschaft – in welche Richtung auch immer – stehen alle Vorstandsmitglieder gerne zur Verfügung. Kontakte weiter hinten in dieser Ausgabe.

Nun viel Spaß mit den weiteren Themen:

- **Aktuelles zu den HHBT 2009 in Bamberg**
- **SIOS Trophy / Schweiz**
- **Städtetour-de-Bier 2009 / Wien – Bier erleben**
- **6. Tour de Bier, Mainburg**
- **Programm und Anmeldeunterlagen der 14. Haus- und Hobbybrauertage in Bamberg 2009**
- **Einladung zur Jahreshauptversammlung**
- **Infomagazin „Bier & Brauhaus“ – Kooperation mit dem VHD e.V.**

Alles Gute Sude!

Für den VHD e.V.


Markus Harms



Aktuelles zu den HHBT 2009 in Bamberg

Michael Mihm, Hammelburg

In der aktuellen VHD e.v. - Schalander-Ausgabe 10 – Juni 2009 findet ihr das Programm der HHBT 2009 inkl. der Anmeldeunterlagen und der Einladung zur Jahreshauptversammlung 2009. Unabhängig davon bitte ich noch nachfolgende Hinweise zu beachten: Wer nur an der Jahreshauptversammlung teilnehmen möchte ist herzlich willkommen. Dafür bitte ich aber um Anmeldung, damit ausreichend Sitzplätze vorhanden sind bzw. der Caterer sich auf die Teilnehmerzahl für die Brotzeit einrichten kann.

Im Tourprogramm gibt es zwei wesentliche Gruppierungen, die einen die die HHBT als Besichtigungs- und Informationstour nutzen möchten, und die Anderen, die ein Bier einreichen bzw. sich als Verkoster zur Verfügung stellen. Jeder Teilnehmer wird bei der Anmeldung einen individuellen, persönlichen Tourplan (aufgrund seiner Anmelde Daten) für den Samstag erhalten, der dann für ihn bindend sein sollte. Deshalb wäre es auch wichtig, dass ihr auf der Anmeldung mitteilt; wenn Eure Begleiter (Partner/Freunde/Kinder etc.) am gleichen Programm wie Ihr selbst teilnehmen möchten. Die Einteilung in die Gruppen erfolgt nach Eingang (Datum) der Anmeldungen.

Da es sich bei der Klosterbräu Bamberg um eine kleine Brauerei handelt, werden die Besichtigungen mit max. 24 Personen am Freitag- und Samstagnachmittag stattfinden. Die Gruppen werden vor Ort je nach Gruppenstärke eingeteilt werden; d.h., bereits am Freitag können zwischen 15:00 Uhr und 17:00 Uhr vor der offiziellen Eröffnung der HHBT Besichtigungen stattfinden.

In diesem Zusammenhang sei nochmals an den Weyermann®-Shop in der Brennerstraße erinnert, der bereits ab 13:00 Uhr seine Pforten geöffnet hat.

Zu guter Letzt noch eine Info: Um Eure Fragen rund um die HHBT 2009 beantworten zu können, besteht die Möglichkeit, mit mir über die Mail-Adresse hobt.2009@hausgebraut.de in Kontakt treten. Ich werde mich bemühen, eine Rückmeldung innerhalb von 2 Tagen zu realisieren.

Die Schweiz hat viel gekostet

David Herminghaus, Neuss

Zum **"friedlichen Wettstreit um das beste Bier"** hatte Richi Leder, Inhaber des Schweizer SIOS Homebrew-Shops, bereits zum 15. Mal geladen und so viele wie nie waren gefolgt. Im idyllischen Wald, einem kleinen und ruhigen Ort in der Nähe von Zürich, trafen sich viele schweizerische Freunde des guten und handwerklich gebrauten Biers und, ebenfalls mehr denn je zuvor, auch Gäste aus dem benachbarten Ausland – was in diesem Fall "Deutschland" meinte. Einer davon war ich, denn auch ich habe es dieses Jahr endlich einmal geschafft, mich auf die Reise zu machen.

Andere Weitgereiste wie Alex, der samt Freundin bereits vor Ort war, nutzten die Gelegenheit übrigens gleich für einen Kurzurlaub, da Wald einen guten zentralen Ausgangspunkt für Touren in die gesamte Schweiz bietet. Auch ist die „Bleiche“, traditioneller Veranstaltungsort der Trophy, schon für sich einen Besuch wert. Als Arbeits- und Freizeitresort mitsamt Hotel, hervorragender Restauration, Bad, Sportklub und Ayurvedazentrum entstand sie in behutsamer Umgestaltung aus einer ehemaligen Textilfabrik und liegt in Sichtweite des SIOS Homebrew-Shops, einem Ladengeschäft für Hobbybrauer, das Veranstalter Richi hier auf einer vergleichsweise riesigen Fläche betreibt. Es wirkte auf mich wie ein regelrechtes Hobbybrauermekka und sucht in Deutschland leider bisher seinesgleichen, zumal zum Geschäft noch ein zum Bierkeller umfunktionaler Luftschutzraum, der „Braubunker“, gehört. Auch gibt es eine gemütliche Sitzecke, in der Alex, Andy und Willy von Vierbräu und ich mit Richi und zweien seiner Schweizer Helfer bis in die Freitagnacht hinein schon eine kleine Vorabverkostung durchführten.

Der offizielle Teil begann am Sonnabendmorgen. Insgesamt 116 Biere waren, teilweise sehr kurzfristig, angemeldet worden. Eine große Zahl, der jedoch auch mehr als 50 Verkoster gegenüberstanden. Diese angenehm hohe Quote mag, wie

auch das steigende Interesse aus Deutschland, damit zusammenhängen, dass es bei der Trophy ausschließlich um die Verkostung von Hausbrauerbieren geht und diese nicht, wie etwa bei unseren Hobbybrauertagen, mit zeitgleichen touristischen Besichtigungsangeboten konkurriert. Ein Punkt, der in der Vergangenheit ja schon mehrfach Anlass zu Diskussionen bot und in dem wir von den Schweizern sicher noch etwas lernen können.

Belohnt wurden die Tester neben einem (übrigens exzellenten) Mittagstisch und äußerst schmackhaftem Bauernbrot denn auch vor allem mit wirklich außergewöhnlichen und überdurchschnittlich hochwertigen Bieren. Der Anteil fehlgeogener oder sonstwie misslungener Sude war, gemessen an der jeweiligen Zielsetzung, vernachlässigbar klein. Nicht Gelungenes „mal trotzdem auf Verdacht“ einzureichen, kam offenkundig niemandem in den Sinn, oder die Probeflaschen waren zuvor besonders gründlich gereinigt worden.



Zu bewerten waren insgesamt zehn verschiedene Biertypen: Helles und dunkles Lagerbier, Doppelbock, Altbier, Kloster- und Witbier als Vertreter des belgischen Raums, die typisch britisch/irischen Stile IPA und Stout, Frucht- sowie „kreative“ Biere, also jene, die deutlich außerhalb herkömmlicher Reinheitsgebote und allgemein bekannter Sorten anzusiedeln sind. Natürlich hatte ich meine eigenen Teilnahmebiere, ganz im Sinne meiner persönlichen Freundschaft mit dem sogenannten deutschen Reinheitsgebot, in der letzteren Kategorie eingereicht: Ein Export aus Mais und einen Kastanienbock.

Die Verkostung fand in zwei Runden statt, wobei jedes Bier von zwei Verkostergruppen à vier Personen bewertet wurde. Ein Austausch untereinander

der ist hier, anders als bei unseren HHBT, sowohl erlaubt als auch erwünscht, was einerseits in Zweifelsfällen durchaus hilft, andererseits natürlich das Risiko einer gegenseitigen Beeinflussung mit sich bringt. Bewertet werden in der Schweiz auch Schaum und Farbe durch alle Tester. Ansonsten ist das Schema zwar anders aufgebaut, aber letztlich doch dem unseren ähnlich. Da die Bewertungen zu jedem Testat auf einzelnen Bewertungskarten erfolgen, die sofort nach jeder Probe wieder eingesammelt werden, landen sie auch unverzüglich bei der Auswertung. So können die Daten in Echtzeit aufbereitet werden. Kein Wunder, dass das Testergebnis bereits nach etwas mehr als einer Stunde verkündet werden konnte.



Seinen Abschluss fand der Tag in einem abermals exzellenten Abendmenu im Restaurant der Bleiche. Begleitet wurde dies – und das gehörte für mich zu den schönsten Gepflogenheiten dort – von den teilnehmenden Verkostungsbieren, die schon vorab in entsprechender Mehrmenge einzureichen waren. Alles in allem eine wirklich gelungene Veranstaltung für jeden, dem vor allem geschmacklich hochwertige Biervielfalt am Herzen liegt.

Wer es also dieses Jahr versäumt hat, sollte sich das Frühjahr 2010 schon jetzt vormerken. Nicht nur, aber vor allem wegen der wirklich herausragenden Biere kann ich eine Teilnahme jedem Biergourmet empfehlen.

Mein Bildbericht:

www.brauherr.de/neues/bildberichte/sios09/

Termine für die nächste Trophy rechtzeitig unter:

www.brauherr.de/soziales/treffen/ und natürlich bei www.sios.ch

Städtetour-de-Bier 2009 (Wien - Bier erleben)

Von Volker Quante, Brunnenbräu

Bei der Abschlussveranstaltung der Städtetour-de-Bier 2008 „Wien – Bier erleben“ im Fischer Bräu waren wir uns einig, es wird eine zweite Städtetour-de-Bier nach Wien geben. Diese fand vom 18. bis zum 22. März 2009 statt.

Diesmal begann die „Städtetour-de-Bier“ (www.tour-de-bier.de) in der **Stadtbrauerei Schwarzenberg** (www.stadtbrauerei.at). Im letzten Jahr war diese Brauerei zu kurz gekommen, so dass sie nochmals ins Tourprogramm aufgenommen wurde. Ab sechzehn Uhr trafen die Teilnehmer nach und nach ein. Es gab ein großes Hallo, denn viele bekannte Gesichter waren dabei. Brauer Andreas Hartl zeigte den zwölf Tourteilnehmern in aller Ruhe und mit viel Liebe zum Detail Sudanlage und Lagerkeller. Beides steht für das Publikum gut sichtbar und zugänglich mitten im Schankraum. Während des Sudes kann jeder dem Brauer über die Schulter schauen.

Die Anlage wurde von der Firma Dreher (<http://www.dreher.at>) nach Plänen von DI Reinhold Barta, Inhaber des Brauhauses Gusswerk in Salzburg (<http://www.brauhaus-gusswerk.at>), realisiert. Der Kreis wird sich schließen, doch dazu mehr im Abschnitt über die Abschlussveranstaltung im Kadlez Bräu.

Natürlich gehörte auch eine Verkostung des Jungbieres aus dem Gärtank dazu – wenn auch der eine oder andere skeptische Blick der Tourteilnehmer etwas Unsicherheit ob der noch trüben „Hefebrühe“ ausdrückte.

Anschließend wandten wir uns dem ausgereiften Bier zu und genossen das kräftig herbe Helle, das runde und würzige Dunkle sowie das ausdrucksstarke Weizen. Und als Zugeständnis an die Wiener Bierkultur gab es auch noch ein „Gemischtes“ – einen Schnitt, wie der Wiener sagt. Ungewohnt für uns, aber durchaus schmackhaft. Und wenn sich auch wieder Skepsis zeigte – besser, man mischt helles und dunkles Bier als dass man Bier mit Cola, Limonade oder sonstigen Zutaten verfremdet! Die rustikale und nahrhafte Küche der Stadtbrauerei Schwarzenberg tat ihr Übriges dazu, dass der erste Abend einen gelungenen Einstieg in die Tour darstellte.

Der Donnerstag begann mit einer Bahnfahrt, die die Gruppe vor die östlichen Tore der Stadt führte, nach Untersiebenbrunn im Marchfeld. Manfred

Bauer hat sich hier in den Jahren 2003 und 2004 einen Traum erfüllt und eine kleine Brauerei, das **Marchfelder Storchenbräu** (www.bauersbier.at) aus dem Nichts geschaffen.



Ohne auf einer gewachsenen Tradition aufzubauen und vor allem ohne Gastronomiebetrieb, das heißt, nicht als Gasthausbrauerei, sondern als Brauerei, die in Flaschen und Fässern liefert, war das ein mutiges Unterfangen - aber ein erfolgreiches, wie wir heute sahen.



Mit viel Begeisterung zeigte uns Manfred Bauer die Sudanlage der Firma Labor Buchrucker (<http://www.labu.at>), Lagertanks und sonstige Gegebenheiten der Brauerei - eine zweckmäßige Blockanlage mit integrierten, festen Leitungen und einer Lagerkapazität von 160 hl. Neben verschiedenen Sorten Bier (Märzen, Pils, Bio-Bier, heller und dunkler Bock, Weizen) werden hier auch Alcopops und Limonaden hergestellt und - wie das Bier auch - auf einer eigenen Anlage abgefüllt. An andere Stätte stellt Manfred Bauer verschiedene Bier- und Obstbrände her.



Wie er uns bei der anschließenden Bierverskostung und leckeren Brotzeit erzählte, platzt das erst sechs Jahre alte Gebäude aus allen Nähten, und es gibt schon Pläne, einen Neubau im gleichen Dorf, aber an anderer Stelle zu errichten. Mit genügend Platz, um bei Bedarf die Kapazität noch weiter ausbauen zu und eine Gastronomie integrieren zu können.



Manfred Bauers Begeisterung für seine Brauerei begleitete uns in Gedanken noch ein Stück des Weges, als wir uns wieder in Richtung S-Bahn trollten. Während wir an dem einsamen Haltepunkt Untersiebenbrunn im Schneetreiben auf den Zug warteten, wirkte es immer noch unwirklich, dass wir ausgerechnet am gefühlten Ende der Welt, in einem mit Verlaub völlig verschlafenen Weiler, auf eine erfolgreiche, aufstrebende Brauerei gestoßen sind.

Der frühe Nachmittag bot uns nun ein Zeitfenster, individuellen Interessen nachzugehen. Während es einen Teil der Gruppe nach Kaffee und Kuchen dürstete, erkundete der andere Teil die

Gasthausbrauereiszene Wiens. Er fuhr ins Einkaufszentrum Brigitta-Passage, um das **Brigitta-Bräu** (www.brigittabraeu.at) zu besuchen. Welch herbe Enttäuschung.



Die hübsche junge Dame, die hier bediente, zeigte sich kurz angebunden und uninteressiert am Umsatz und servierte jedem von uns ein Glas des hier gebrauten Bieres, eines sehr blumig riechenden und etwas unausgewogen, fast schon leicht dumpf schmeckenden Hellen. Trotz groß beschrifteter Schiefertafeln, die Anderes versprochen, gab es keine weiteren Sorten zu verkosten, weder das Dunkle, noch das Weizen oder das Bockbier.



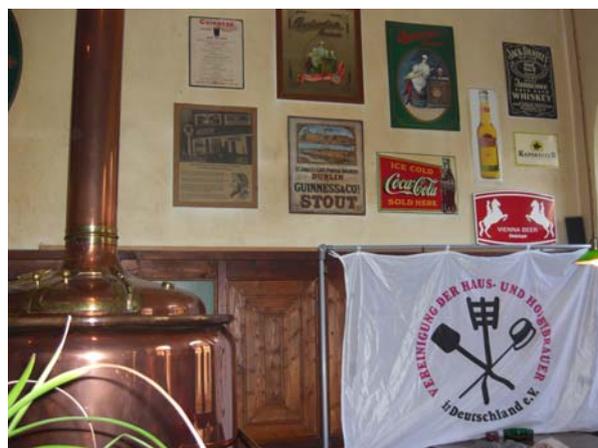
Der ein wenig schmutzige wirkende Zustand der Brauanlage versprach auch nicht wirklich, dass sich daran bald etwas ändern würde. Irgendwie konnten wir uns des Eindrucks nicht erwehren, dass hier hinter den Kulissen schon längst die Entscheidung gefallen war, die Brauerei zu schließen und den Gastbetrieb langsam auslaufen zu lassen. Verstoßen sahen wir uns um, ob

entsprechende Mitteilungen schon in den Fenstern hingen.

Ob der Eindruck trog oder nicht – wir werden versuchen, es im Internet zu verfolgen.

Nach diesem etwas frustrierenden Erlebnis waren wir fast nicht mehr motiviert, auf dem Wege per U-Bahn auch noch im **Brauhaus „The Highlander“** (www.the-highlander.at) vorbeizuschauen, aber wir rissen uns zusammen. Zum Glück!

Welch ein Gegensatz zur vorherigen Location! Eine junge, gut gelaunte und hübsche Dame bot an, die hier auf dem kleinen 5 hl Sudwerk produzierten vier Biere in zweckmäßiger Reihenfolge und in kleinen Gläsern auszuschenken – vom milden zum kräftigen Bier, so dass wir auch sorgfältig verkosten konnten. Vom Lager über das Weizen und das Märzen bis zum Stout sollte die geschmackliche Reise gehen.



Frohgemut begannen wir, aber schnell wurden wir ein wenig nachdenklich ob des wunderlichen, aber nicht unangenehmen Geschmacks des Lagers – und sofort huben wilde Spekulation an: „Das ist der Hopfen!“ – „Seltsame Hefe verwendet!“ – „Vielleicht ein bisschen umgeschlagen?“

Des Rätsels Lösung war viel einfacher. Mit einem liebenswerten Lächeln kam die Bedienung und sagte: „Ich glaube, ich habe mich verzapft – das war das Weizen!“



Nachdem wir dergestalt wieder auf den Boden der Realität zurückgeholt worden waren, wollten wir natürlich mehr über das Bier wissen, und bekamen angeboten: „Ich rufe einfach den Chef an. Der ist hier in der Nähe, der kommt bestimmt gerne vorbei und erklärt Ihnen alles!“ Und genau so war es: Kaum fünf Minuten später stand Ulrich Schneider, der Brauer, vor uns. Wir unterhielten uns angeregt und freuten uns, dass hier jemand vor uns stand, der dem Brauen realistisch begegnete. Er mache kein großes Hokuspokus, sondern braue einfach nach den Rezepten, die ihm schmeckten. Und natürlich sei er sich dessen bewusst, dass bei geringerem Konsum das Bier im Lagertank langsam weiterreife und so stetig seinen Charakter leicht verändere. Aber das sei ja gerade das Schöne an seiner kleinen Gasthausbrauerei, dass der Kunde Bier wieder als ein lebendiges Naturprodukt kennenlerne.



Was konnten wir anderes, als Ulrich aus vollstem Herzen zuzustimmen – die gerade getrunkenen Biere (vielleicht mit Ausnahme des Stout, das ein kleines Bisschen unharmonisch wirkte und noch nicht ganz ausgereift schien – obwohl es durchaus schon gut schmeckte) hatten ja mit ihrem wunderbaren und individuellen Geschmack kräftig zu dieser Überzeugung beigetragen! Und die Gäste am Nachbartisch sahen es wohl genauso, denn im Nu waren wir mit ihnen in eine fröhliche Bierdiskussion verwickelt und begannen, die Wiener Bierszene von allen Seiten zu beleuchten. Die Zeit verflog, und wir waren mittlerweile völlig aus unserem Zeitplan herausgefallen... Im Wieden Bräu (www.wieden-braeu.at) saßen die anderen schon seit einer Stunde und warteten auf uns, Kaffee und Kuchen waren schon lange vorbei. Wir eilten durch die Stadt und kamen natürlich zu spät zur Brauereibesichtigung, die der junge Brauer, Herr Czirnich, durchgeführt hatte. Aber noch nicht zu spät, um eine leckere Kleinigkeit

(jedenfalls hatte die junge Dame, die uns bediente, die riesigen Portionen als „Kleinigkeit“ bezeichnet...) zu essen und die fünf angebotenen Bierspezialitäten zu verkosten: Märzen, Osterbier, Hell, Alt und Dunkel. Wenn auch das Alt viel zu hell und damit nicht ganz stilecht war, waren doch alle fünf Biere lecker und interessant. Schade nur, dass wir so schnell trinken mussten und wenig Zeit für ausgiebigen Genuss blieb...

...denn inzwischen waren die anderen schon vorausgefahren zur berühmten **Bierkneipe „Känguruh“** (<http://www.kaenguruh-pub.at>), wo Britta Dolenc und Dietmar Eder von der „Kampagne für Gutes Bier Österreich“ (www.kgbier.at) mit einer Bockbierverkostung schon auf uns warteten.

Als wir endlich nachkamen, konnte es beginnen. Sieben interessante, individuelle und charaktervolle Bockbiere warteten auf uns. Vom blumigen, fast schon parfümartigen Weihnachtsbock über einen runden, fruchtigen Weizenbock oder ein Tripel mit belgischem Charakter bis hin zum wohl berühmtesten Bockbier, dem Samichlaus mit 14% Alkohol, war alles vertreten – Dietmar und Britta erläuterten uns die verschiedenen Biere und freuten sich mit uns über die Vielfalt der Aromen und Geschmackserlebnisse.

Wir waren dicht dran an unserer individuellen Belastungsgrenze, als wir den heutigen Tag nach insgesamt 25 verkosteten Bieren, vier Brauereien und einer Bierkneipe beendeten...

Der Freitag sah uns gleichwohl wieder in alter Frische. Strahlender Sonnenschein und frischer Wind taten ihr Übriges, uns wieder wach zu rütteln.

Erste Station war heute das **Wirtschaftsmuseum** (www.wirtschaftsmuseum.at), in dem uns das Mitglied der „Kampagne für Gutes Bier“ Herr Gerhard Halusa, eine Führung bot, die Ihresgleichen sucht. Gerhard Halusa ging mit uns auf eine Zeitreise zurück ins alte Wien vor über hundert Jahren, in die „Gute, alte Zeit“. Er zeigte uns, dass sie so gut denn doch nicht war und viele Dinge in Verklärung falsch wahrgenommen werden. Interessanterweise wurden unsere Altvorderen von den gleichen Problemen geplagt, über die wir klagen: Verkehrsstaus (Pferdefuhrwerke), Gestank des Verkehrs (nach Pferd) und immer wieder vorkommende Verkehrsunfälle. Interessante Ausstellungsstücke und farbige, fast schon drastische Schilderungen ließen uns am Leid und Elend der Arbeiterklasse vor hundert Jahren teilhaben. Aber auch die gehobene Klasse war nicht wirklich glücklich, nicht umsonst schuf Sigmund Freud die Psychoanalyse am Ende des 19. Jahrhunderts.

Für die Interessierten unter uns wartete dann noch ein Kaffeemuseum im gleichen Gebäude (die Ausstellung nennt sich nicht ohne Humor „Kaffee Kompetenz Zentrum“) und eine Sonderausstellung über Dr. Carl Auer von Welsbach, den berühmten Wiener Sohn, Erfinder, Naturwissenschaftler und Gründer der Firma „Osram“. Mittlerweile war der Vormittag schon weit vorangeschritten, und so schritten auch wir – nämlich durch den Park von Schloss Schönbrunn, zum Eichhörnchen füttern. Nun, das war zwar nicht sehr bierbezogen, kam aber beim weiblichen Teil unserer Gruppe gleichwohl hervorragend an. Es hatten aber nun nicht nur die Eichhörnchen Hunger, sondern die Brauer und Bierfanatiker ebenfalls – und so kehrten wir im „**Brandauer's Schlossbräu**“ (www.bierig.at) zum Mittagessen ein.

Der Name „Schlossbräu“ ist ein wenig irreführend, denn hier wird gar nicht selber gebraut. Und Schloss ist es eigentlich auch nicht. Es handelt sich um einen Tanzsaal aus dem 19. Jahrhundert, der als Gaststätte genutzt wird. Thomas Brandauer betreibt insgesamt vier Biergaststätten in Wien, für die er bei der Brau Union Österreich und der Zwettler Privatbrauerei Hausbiere produzieren lässt. Daneben bietet er die stolze Zahl von sieben weiteren gepflegten Fassbieren an. Wir waren also nicht unzufrieden und kosteten uns durch die Reihe der Biere, vom Hausbier über das Zwickel, das Original und das Dunkle der Zwettler Brauerei, aber auch die Puntigamer Brauerei mit ihrem Panther und Gösser mit der Spezialabfüllung waren vertreten.

Der Zufall wollte es, dass wir auch mit Thomas Brandauer selbst ins Gespräch kamen – durch unsere Fahne mit dem Logo der „Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer Deutschlands e.V.“ (www.hausgebraut.de) auf uns aufmerksam geworden, lud er uns für den nächsten Tag in sein Lokal „Brandauer's Bierbögen“ (www.bierig.at) ein und köderte uns zusätzlich mit dem Versprechen, jedem ein Glas mit den Logo dieses gerade erst frisch eröffneten Lokals zu schenken.

Wir nahmen das Angebot gerne an und fügten unserem Programm für Sonnabend eine weitere Station hinzu – der freie Nachmittag fiel dem zum Opfer...

Nachdem wir die herrliche Atmosphäre im klassisch-schön geschmückten Schlossbräu ausgiebig genossen hatten und uns lang genug mit dem freundlich-frechen Kellner geneckt hatten, fuhren wir zum **Mariahilfer Bräu**

(www.mariahilferbrau.com-a.googlepages.com) in der gleichnamigen Straße im gleichnamigen

Stadtbezirk. Auch hier keine echte Brauerei, aber ein Hausbier (origineller Weise natürlich auch „Mariahilfer“ genannt) serviert in netter Atmosphäre.



Hier trafen wir auch wieder auf Britta Dolenc und Dietmar Eder von der KgBier, die für den Rest des Tages die Führung übernahmen. Nach der Verkostung des Mariahilfer und dem hier ebenfalls angebotenen Paracelsus der Stieglbrauerei (www.stieglbrauerei.at) liefen wir durch die Gassen zum **Bauernbräu** (www.bauernbraeu.com) im Arik Brauer Haus (de.wikipedia.org/wiki/Arik-Brauer-Haus).



Das durch seine Architektur und seinen Stil berühmte Gebäude beherbergt im Innern eine Bierbar, in der ein Bier aus der Steiermark ausgeschenkt wird. Drei interessante Sorten, das „Hausbier“, das „Bauernbier“ und das „Dunkle“. Jedes für sich interessant, wenn wir uns auch ein wenig unsicher waren, welchem Stil wir das jeweilige Bier zuordnen sollten. Alle drei Biere wirkten, als hätte der Brauer einfach drauflos gebraut. Wir wollen dies nicht negativ sehen, denn geschmeckt haben die Produkte unzweifelhaft! Und darauf kommt es an.

Die nächste Station war die **Feuerstein-Bar** (www.feuerstein-bar.net), ein kleines und gemütliches Biercafe dessen Schankraum wir mit 14 Personen ziemlich füllten.



Drei interessante Kärntner Biere, und zwar das „Schnaitl“, das „Villacher Zwickel“ und das „Piesfinger Schneeberglandbier“ - letzteres mit Sicherheit Kandidat für die Kür zum Bier mit dem poetischsten Namen unserer Tour.

Abschluss des heutigen Tages war **Siebenstern Bräu** (www.7stern.at) in der gleichnamigen Gasse. Hier hatten wir im letzten Jahr unsere Tour mit einer detaillierten Brauereibesichtigung begonnen, so dass wir uns in diesem Jahr auf das Verkosten und das leckere Essen konzentrieren konnten. Der Name Siebenstern ist Programm, und so kämpften wir uns durch sieben verschiedene Biere: Osterbock, Bamberger Rauchbier, Märzen, Prager Dunkles, Hanfbier und Chilibier. Gerade die letzten beiden Biere verdienen gesonderte Erwähnung. Das Hanfbier, weil es im Gegensatz zu vielen anderen Hanfbieren nicht zu blumig und fast schon parfümiert wirkt, sondern einen kräftigen, herben und gleichzeitig sanft hanfaromatischen Geschmack hat. Sehr ausgewogen. Und das Chilibier, weil es einfach die Krönung des Abends darstellte. Richtig schön scharf. Gerade an der Grenze dessen, was noch „schön scharf“ und gerade noch nicht „zu scharf“ ist. Ein waghalsiger Balanceakt am Rande des Zumutbaren, den der Brauer aber offensichtlich souverän beherrscht. Neben der Schärfe blieb noch Raum für ein feines Chiliaroma - was will man mehr?

Bis Mitternacht hockten wir hier fest. Die Gespräche mäandrierten durch die Welt des Bieres, durch die Wiener, die Österreicher, die deutsche und durch die globale Bierszene – naturwissenschaftlich exakt oder eher pragmatisch rustikal – vom temperaturabhängigen Isomerisierungsgrad

der α -Säure bis zur Menge des trinkbaren Bieres pro Person und Zeiteinheit waren alle Themen vertreten und die Zeit verfloß im Nu.

Für den Sonnabend hatte die Reiseleitung in Person des Hans Rolf Linke ein Erbarmen und setzte den ersten Treffpunkt erst um elf Uhr an. So konnten wir doch ein wenig ausschlafen und uns erholen, bevor wir uns aufmachten zum **Christian Eipeltauer** (www.eipeltauerbier.at).

Wäre der Ausdruck durch die Boulevard-Presse nicht schon so arg abgenutzt, würde ich nun von einem „Urgestein“ sprechen – wie anders soll man den die Energie, den Elan und den nicht zu stoppenden Humor des Christian Eipeltauer beschreiben? Er hatte uns bereits bei der letzten Tour 2008 geradezu überrollt mit seinem Schwung und seiner Begeisterung, und bereits da war klar gewesen, dass wir hier wieder herkommen würden.

Und auch heute wieder riss er uns mit, zeigte, was er seit letztem Jahr alles umgebaut hat, servierte uns eine leckere Brotzeit und ließ uns seine Bierspezialitäten verkosten: Ein leckeres Märzen, ein bombiges Vienna Bitter Ale und ein experimentierfreudiges Zimtbier. Zwischendurch lustige Sprüche und Geschichten vom letzten Konzert und Christians sonstigen Aktivitäten. Seien es die wöchentlichen Livekonzerte, die jeden Donnerstag Abend hier stattfinden und enorm davon profitieren, dass hier im Industriegebiet keine Anwohner sind, die sich von der Musik und dem Geschrei gestört fühlen könnten, oder seien es Events wie der Bierbus, als Christian Eipeltauer einen Bus der städtischen Linien mit Schankanlage ausstattete, Livemusik an Bord organisierte und kreuz und quer durch Wien tourte.

Immer unter Dampf, immer voller neuer Ideen – für uns ist der Eipeltauer eine Erlebnisbrauerei vom Feinsten. Und unausgesprochen war klar: Sollte es 2010 wieder zu einer Städtetour-de-Bier nach Wien kommen, diese Station gilt als gesetzt. Vielleicht sogar auf den Donnerstag Abend, um beim Konzert dabei sein zu können?

Uns schwirrte noch der Kopf, als wir die wenigen hundert Meter zu den **Brandauer's Bierbögen** liefen. Hier fanden wir ein wenig Ruhe (die auch dringend nötig war), leckere Biere, interessante Gespräche, reichlich Süßspeisen (die Palatschinken waren eine Wucht) und eine beeindruckende Innenarchitektur, die in die achtzehn Meter hohen Bögen, auf denen die Schnellbahn fährt, geschmackvoll eingepasst ist – moderne Designelemente und Farben sind kombiniert mit dem alten Originalgemäuer und laden das Auge zum

Umherwandern ein. Wobei unsere Augen immer an dem eindrucksvollen Bierregal verweilten – anderswo findet man den Brockhaus oder Mayer's Konversationslexikon, hier stehen Bierflaschen in ähnlicher Präsentation aufgereiht...

Zum Abschluss löste Thomas Brandauer, der zwar nicht vor Ort sein konnte, aber sein freundliches und schnelles Personal entsprechend informiert hatte, sein Versprechen ein und schenkte jedem von uns ein Glas mit dem Brandauer Logo. Bis zum Abendprogramm hatten wir nun wieder etwas Zeit, individuell etwas zu unternehmen, und kamen auf die Idee, mit der Straßenbahn nach Grinzing zu fahren. Nein, natürlich nicht zu den Heurigen, wie der geneigte Leser jetzt meinen mag... Nein, hier gibt es eine Wirtschaft, das **Grinzinger Bräu** (www.grinzingerbraeu.at), das drei eigene Biere ausschenkt, die zwar nicht im Lokal selbst gebraut werden (die kleine Sudanlage, die im Eingangsbereich der Wirtschaft steht, hat leider nur musealen Charakter und ist außer Betrieb), aber echte Hausbiere sind.

Wir setzten uns an einen großen Tisch (denn aus der individuellen Unternehmung hatte sich ergeben, dass doch die ganze Gruppe hier hochgefahren war) und freuten uns daran, dass in eben diesen Tisch eine Zapfanlage mit Zählwerk eingebaut war, mithilfe derer wir unser Bier selber hätten zapfen können. Da wir aber so viel Zeit nun auch nicht mitgebracht hatten und auch lieber die Sortenvielfalt genießen wollten, statt ein einziges Bier in größeren Mengen zu trinken, ließen wir diese Chance ungenutzt verstreichen – sehr zum Bedauern des einen oder anderen.

Trotzdem war es ein nahrhafter und durststillender Nachmittag. Obwohl, hatte wirklich noch jemand Durst? Oder war es doch nur wieder das unstillbare Verlangen nach weiteren, interessanten Biererlebnissen?

Die letzte Station für heute, das **Kadlez Bräu** (www.kadlez.at), begann mit einer leichten Verspätung - die Fahrerei mit Straßen- und U-Bahn dauerte doch ein wenig länger als vorgesehen.

Kaum hatten wir Platz genommen, kam ein junger Mann zu uns an den Tisch: „Grüß Gott! Ich bin der Christian Schneider. **Wenn's Bier schmeckt, bin ich verantwortlich, wenn nicht, dann such' ich den Fehler in der Anlage!**“

Die Anlage stammt, wie die in der Stadtbrauerei, von Dreher nach Plänen von DI Reinhold Barta. Die zunächst eingebaute Anlage erwies sich nach kurzer Zeit als zu klein, so dass sie durch eine größere Anlage ersetzt wurde. Die Altanlage fand weitere Verwendung in einer neu eröffneten Wiener Gasthausbrauerei. So schloss sich der Kreis.

Und mit der gleichen Fröhlichkeit und dem gleichen Humor begleitete uns Christian von nun an den ganzen Abend. Er zeigte uns alle Details seiner Brauerei, erzählte uns über die Geschichte des Betriebes, die Herkunft des Namens „Kadlez“ und seine Pläne, die Brauerei weiter zu entwickeln. Unter dem Motto „Bier 21“ hat Christian persönlich einen neuen Markenauftritt kreiert, der uns in Bezug auf grafische Gestaltung und Farbgebung überzeugt hat. Dezent eleganz, gedeckte, aber trotzdem nicht altbacken wirkende Farben – sehr ansprechend!

Und auch zu jedem seiner Biere wusste Christian Schneider etwas zu erzählen, ob es nun das Zwickel, das Pils oder das Alt-Wiener Märzen war. Krönung war dann die Verkostung eines Bockbieres aus dem Vorjahr, von dem Christian noch einige, wenige Liter für wahre Bierkenner in der Hinterhand hatte – ein brauner Bock mit Lakritz- und Schwarze-Johannisbeer-Aromen, der förmlich über die Zunge schmolz.

Britta und Dietmar von der „Kampagne für Gutes Bier“ waren inzwischen wieder zu uns gestoßen, und so verging der Abend bei Fachsimpeleien, bis uns die letzte Straßen- und U-Bahn vor der Nase weggefahren war und wir mit dem Taxi zurück ins Hotel mussten. Aber diesen zusätzlichen Preis war uns der Abend heute wert gewesen – unterhaltsam, lehrreich und nahrhaft.

Offiziell hatte damit die diesjährige „Städtetour-de-Bier“ ihr Ende gefunden. Inoffiziell trafen sich diejenigen, deren Flieger erst am späteren Nachmittag ging, noch zum Frühschoppen im **Bierfink** (www.bierfink.at) in Ottakring, direkt neben der Brauerei, und ließen die vergangenen Tage bei einem Abschlussbier noch einmal Revue passieren.

Wien – eine Stadt, die man aus deutscher Perspektive nicht zuallererst als Biermetropole identifizieren würde. Aber auch die diesjährige „Städtetour-de-Bier“ hat wieder bewiesen, dass sich hinter den Mauern dieser vordergründig eher dem Wein zugewandten Stadt einzigartige Kleinodien der Braukunst finden lassen und dass in den kleinen Gassen und Kneipen eine Bierkultur lebt, die in ihrer Vielfalt und Farbigkeit, in ihrer Experimentierfreude und Unvoreingenommenheit durchaus vorbildlich genannt werden kann. Gelegentlich sollte man sich daran erinnern, dass das heute so verbreitete und geschätzte „Lagerbier“ vor den Toren Wiens kreiert wurde.

Wir verabschiedeten uns mit der Ankündigung, uns im nächsten Jahr wieder in Wien treffen zu wollen.

In Kürze

Christian von der Heide – Neuer EBC Präsident

Unser ehemaliger und erster 1. Vorsitzender des VHD e.V. Christian von der Heide ist neuer EBC Präsident.

Christian ist in München geboren, hat an der TU München, Freising-Weihenstephan Brau- und Getränketechnologie studiert. Nach jahrelangen Tätigkeiten in der Brauindustrie, u.a. bei der Brauerei Ametsbichler (VHD Vereinsmitglied), Augustiner, InBev und Labatt, ist Christian von der Heide zurzeit der Technische Direktor Global Beer bei Diageo (u.a. Guinness), St. James` Gate, Dublin, Irland.

Christian von der Heide ist auch weiterhin Heimbrauer: „Riemerschmid Bräu“

Die EBC (European Brewery Convention) wurde 1947 von den europäischen Brauereiverbänden gegründet, mit dem Ziel, den technisch wissenschaftlichen Austausch zwischen Forschungsinstituten und der Brauindustrie zu fördern. Ursprünglich in Zoeterwoude in den Niederlanden angesiedelt agiert die EBC seit Januar 2008 unter dem Dach der Brewers of Europe in Brüssel. Heute hat die EBC Mitglieder aus 20 europäischen Nationen und steht darüber hinaus in enger Kooperation mit den Amerikanischen und asiatischen Brauereorganisationen. Gemeinsam mit dem World Brewing Congress der zeitversetzt alle zwei Jahre im amerikanischen Raum stattfindet, ist der europäische EBC Kongress die weltweit wichtigste und größte Plattform zum wissenschaftlichen Austausch für die gesamte Braubranche.

Günstig abzugeben An alle Haus- und Hobbybrauer im PLZ Bereich 75...

Die Tochter unseres verstorbenen Vereinsmitglieds Johann Michelberger möchte folgendes Brauzubehör günstig anbieten:



Malquetsche (ungebraucht), Flaschenbaum, 30 Liter Fass mit Auslauf (weiß), 60 Liter Fass mit Auslauf (blau), Kühlschlange, Eimer mit Auslauf und Siebeinsatz, Sieb, Lebensmitteleimer mit Ausgießer, verschiedene Thermometer, Partyfässer mit Verschlussmaterial, Verschlusszange für Kronkorken, Bürsten, Kelle, Tücher, Bücher. Kompl. Abgabepreis: 200 € zur Abholung in 75239 Eisingen

Interessenten melden sich bitte:

- per Email direkt an Frau Brunner: h-michelberger@web.de oder an
- Markus Harms (ich leite die Anfrage dann weiter): Tel. 0 52 04 - 92 41 92

Regionales Haus- und Hobbybrauertreffen Nassauer Land

Das Treffen der Haus- und Hobbybrauer Nassauer Land findet dieses Jahr am 20.6. in Oberrospe (bei Wetter) statt. Treffpunkt und Veranstaltungsort ist das Dorfmuseum in Oberrospe. Geplant ist die Besichtigung einer Hausbrauerei und des Hinterländer Brauhauses. Wie gewohnt wird der Abend mit unserem selbstgebrautem Bier und zünftigem Essen ausklingen. Für die Weitgereisten steht das „Heuhotel“ im Dorfmuseum zur Übernachtung bereit. Jeder Gast ist herzlich willkommen!

Kontakt: Dirk Wagner, www.muehlenbraeu.de

Oberpfälzer Haus- und Hobbybrauertreffen

Am 20. Juni lädt Hans Rolf Linke zu einem Haus- und Hobbybrauertreffen in Sulzbach-Rosenberg ein. Das Treffen wird im Rahmen des Sommerfestes der Siedlergemeinschaft Feuerhof (www.feuerhofer.de) stattfinden.

Das Haus- und Hobbybrauertreffen wird um 11:00 Uhr im Wirtsgarten des Gasthauses „Zum Bartl“ (www.zum-bartl.de), Glückaufstraße 2 in 92237 Sulzbach-Rosenberg beginnen. Besucher werden gebeten, sich per Email anzumelden: hans-rolf@feuerhofer-kellerbraeu.de. Weitergehende Informationen sind auf der Website www.feuerhofer-kellerbraeu.de zu finden.

Der Redaktionsschluss für den nächsten Schalander- Rundbrief ist der 24. August 2009

Erscheinen wird der Rundbrief dann Anfang bis Mitte September 2009.

Wer Artikel und/oder Hinweise für den Inhalt dieses Rundbriefes hat, wende sich bitte per Email an: Markus Harms, schalander@hausgebraut.de. Dorthin kannst du dich auch wenden, wenn du den Rundbrief in Zukunft ausschließlich per Email (als pdf-Datei, die Bilder sind in Farbe) erhalten möchtest und somit dem Verein hilfst, die Portokosten einzusparen.

Alle Schalander Ausgaben kannst du auch im Netz unter www.hausgebraut.de im *.pdf Format ansehen und herunterladen.

6. Tour-de-Bier Mainburg vom 8.-10. Mai 2009,

Von Volker Quante, Brunnenbräu

Vor fünf Jahren hatte die erste Tour de Bier stattgefunden, mit einem kleinen Häufchen Bierbegeisterter, und über die Jahre hinweg wurden es mehr und mehr Teilnehmer. Im Jahr 2009, als das Städtchen Mainburg im Mittelpunkt unserer Aktivitäten stand, waren es schon an die 50 alte und neue Gesichter, die sich am 8. Mai um 14:45 Uhr im Gasthof Seidlbräu für ein Bierwochenende in Mainburg und Umgebung trafen.



Herr Willi Mitter von der Firma Steiner-Hopfen begrüßte uns in Mainburg und nahm uns zunächst mit auf eine etwa anderthalbstündige Wanderung durch Wiesen, Hopfengärten und Wälder. Bei herrlichem Sonnenschein erzählte er uns über die Geschichte des Hopfens in der Region, über die wechsel- und zum Teil auch leidvolle Geschichte der Familie Steiner, die aufgrund ihrer jüdischen Abstammung in der Zeit des III. Reichs in die Vereinigten Staaten übersiedelte und dort die Firma Hopsteiner gründete, und auch über den Pfarrer Augustin Wagner, der kurz vor Ende des Zweiten Weltkriegs auf dem Kirchturm die weiße Flagge gehisst hatte. Zwar rettete er dadurch den Ort Ebrantshausen vor unnötiger Zerstörung, aber zur Strafe wurde er im Wald von den SS-Schergen ermordet. Zu seinem Gedenken wurde eine Kapelle errichtet, die wir besuchten und in deren Gästebuch wir uns auch eintrugen.



Gegen 16:45 Uhr erreichten wir der Hof der Familie Bogenrieder, einem der Hopfenbauern, die für die Firma Steiner Hopfen anbauen und liefern. Herr Bogenrieder baute mit uns geschwind einige Biertische und -bänke inmitten des Hopfengartens auf. Im Nu war ein Lagerfeuer entfacht, und bei zwei Fässern Ziegler-Bräu konnten wir Steckerwürste am Lagerfeuer grillen und uns an frischem Bauernbrot erfreuen. Die Zeit verflieg nur so, und erst ein herannahendes Gewitter konnte uns aus dem Hopfengarten vertreiben.

Für den eigentlich geplanten Besuch der Ziegler-Brauerei war es nun schon zu spät geworden, und so besichtigten wir stattdessen die Kirche in Ebrantshausen, bevor uns Herr Bogenrieder zurück nach Mainburg fuhr.

Bei Brotzeit und – leider nur kommerziellem – Bier aus Münchner Großbrauereien klang dann der erste Tag im Schankraum des Seidlbräu aus. Erinnerungen und Fotos der letzten Touren wurden ausgetauscht und auch das eine oder andere

Hausbräu fand seinen Weg in die durstigen Kehlen der Bierliebhaber.

Der Sonnabend früh begann ruhig. Erst gegen 09:45 Uhr stand der Bus vor dem Seidlbräu und brachte uns zunächst zur **Firma Steiner-Hopfen**.



Herr Mitter, der uns gestern schon begleitet hatte, und Herr Joachim Gehde stellten uns die Firmenstruktur und die Produktpalette in Form einer kurzen Präsentation vor – für eine ausführliche Besichtigung des Betriebes selbst sah unser Programm aber leider keine Zeit vor. Wir nahmen also nur eine Nase voll Hopfenaroma mit, als wir wieder in den Bus stiegen und zur Lampl-Bräu in Larsbach fuhren.

Die **Lampl-Brauerei** ist erst vor etwa zehn Jahren entstanden und konzentriert sich abgesehen von saisonalen Bieren im Wesentlichen auf drei Sorten – ein Weißbier, ein mildes Hopfenzupferbier und ein richtig knackig gehopftes Pilsener.



Die Sudanlage, so erläuterte uns der Eigentümer, Herr Gerhard Stanglmayr, sei im Wesentlichen

von ihm selber geplant und mit viel Eigenarbeit auch in weiten Teilen selbst gebaut worden.



Das Ergebnis kann sich sehen lassen – die kleine, aber schicke Anlage war picobello, und auch in den Nebenräumen – dort, wo sonst oft weniger Ehrgeiz auf Ordnung und Originalität gelegt wird – war alles ordentlich und ansprechend hergerichtet. Insbesondere die Treppengeländer wirkten originell, waren sie doch aus Platten eines Plattenkühlers geschweißt.



Nach dem Rundgang nutzten wir noch die Gelegenheit, die Biere vor Ort zu verkosten und entdeckten dabei im Garten des Herrn Stanglmayr einen Grill, des aus einem alten 150 l Bierfass geschweißt war – die Hobbybrauer und Wochenendgriller sammelten sich in Scharen dort und waren begeistert...

Inzwischen war es bereits später Vormittag, und als nächste Station wartete das Mekka der Bierbrauer auf uns: Die Staatsbrauerei Weiherstephan und die Fakultät für Brauwesen! Der Bus brachte uns bis fast vor den Eingang des **Bräusüberls**, und wir ließen uns zunächst ein ordentli-

ches Mittagessen schmecken. Das Essen war prima, die Bierkarte sehr umfangreich, und so konnten wir hier einige leckere Biere vom Fass verkosten. Und zusätzlich aus der Flasche einen hervorragenden Weizenbock, den Vitus.

Wir hatten das Glück, dass wir von einer aufmerksamen und blitzschnellen jungen Dame bedient wurden (Herzlichen Dank, Barbara!), denn in anderen Bereichen herrschte offensichtlich ein recht unorganisiertes Treiben. Die Terrasse, obwohl noch lange nicht voll besetzt, wurde mit der Begründung, es wäre überfüllt, geschlossen, und eine Kellnerin erdreistete sich sogar, einen Reisebus aus Slowenien wieder fortzuschicken – es gäbe keine Plätze mehr. In Wirklichkeit war das Bräustüberl bei weitem nicht ausgereizt – wohl aber die Organisation der Bedienung. Ein heillooses Durcheinander herrschte, und wenn zum wiederholten Mal von unterschiedlichen Kellnern am gleichen Tisch gefragt wird, ob man schon bestellt habe, zeugt das von zwar motivierten Kellnern, aber wirklich schlechtem Management.

Nun, wir hatten ja, wie gesagt, mit Fräulein Barbara Glück gehabt und wandten uns nach dem Essen der Fakultät für Brauwesen zu.



Für zweieinhalb Stunden öffneten sich unter der Leitung von **Herrn Josef Englmann** die Türen ins Allerheiligste. Wir konnten alle Labors, Hörsäle, Lagerräume und Besprechungsräume besichtigen, und zu jedem Raum, zu jedem Gerät, zu jeder Ausstattung konnte Herr Englmann Geschichte und Geschichten erzählen. Vielen von uns war bisher wohl gar nicht bewusst gewesen, wie viel Wissenschaft hinter unserem Lieblingsgetränk stehen kann, wie viel Forschung betrieben wird,

um die Effizienz der Bierproduktion zu steigern, wie viel wissenschaftliche Detektivarbeit nötig ist, um den Ursachen für einen Geschmacksfehler auf die Spur zu kommen, und wie viel Ehrgeiz und Geduld investiert wird, um die Gründe für ganz banale Probleme herauszufinden.



Ein Beispiel, dass sich durch fast alle Erzählungen zog, war das sogenannte „Gushing“, also das unkontrollierte Überschäumen des Bieres kurz nach dem Öffnen der Flasche. Vom Verbot der Quecksilberbeize auf den Weizenfeldern über bestimmte Pilzsportarten und deren Wachstum im Getreidekorn bis hin zu physikalisch-chemischen Abläufen gibt es immer noch zahlreiche Faktoren, die weiter zu erforschen sind – und der exakte biochemische Mechanismus, wie es zum „Gushing“ kommt, ist immer noch nicht klar.

Als wir gegen 17:00 Uhr wieder zum Bus mussten, hatten wir nur einmal hinein geschnuppert in die Welt der Bier-Wissenschaft, aber die Begeisterung von Josef Englmann hatte uns schon angesteckt. Ein eindrucksvolles Erlebnis.

Nach so viel Theorie stand nun aber wieder die sensorische Praxis auf dem Plan, das heißt, wir fuhren zur **Ziegler-Brauerei** in Mainburg und machten es uns dort auf der Terrasse bei Weißbier, Hellem und Kellerbier gemütlich. Ein eigens für uns engagierter Musiker spielte auf, und diejenigen, die von der Theorie immer noch nicht genug hatten, machten mit Wolfgang Randeltshofer eine Brauereibesichtigung.



Durch Anbauten an den Altbau, Erweiterungen und Umbauten ist die Brauerei zu einem wahren Labyrinth geworden. Zahlreiche Räume, Keller, Türen, Stiegen und Treppen ließen uns Besucher rasch die Orientierung verlieren. Hinter jeder Öffnung eine neue Überraschung. Hier noch ein paar Gärtanks, hier ein Plattenfilter, hier ein paar Lagertanks. Ach ja, dort das Limonadenlager, aber da auch noch die Flaschenabfüllung. Und um die Ecke auch noch mal ein Gärtank, diesmal für das Obergärige. Außer dem Brauer selber kennt hier wohl niemand mehr alle Ecken...



Aber es war ein schönes Erlebnis, geprägt von der Begeisterung Wolfgang Randeltshofers für seinen Beruf.

Zurück auf der Terrasse wurde nun wieder dem Gerstensaft zugesprochen, und bei guter Laune, lustigen Sprüchen und recht schrägem Gesang

verflog der Abend, bis ein Gewitter uns in die überdachten Bereiche des Biergartens trieb.

Sonntag, der 10. Mai, und das Ende der Tour de Bier nahte schon wieder. Die ersten mussten sich nach dem Frühstück schon verabschieden, aber ein Teil der Gruppe konnte den Vormittag noch für einen Stadtbummel durch das nette Zentrum Mainburgs nutzen. Insbesondere der Mainburger Eisenmarkt, der heute bei strahlendem Sonnenschein stattfand, bot noch die Möglichkeit für Kurzweil und – falls für den einen oder anderen in den Tagen vorher immer noch nicht ausreichend... – für kulinarische Erlebnisse unterschiedlichster Art.

Und selbstverständlich kam die Bierkunde selbst am letzten Tag nicht zu kurz, beherbergt doch die ehemalige Mainburger Knabenschule inzwischen das „**Hopfen- und Heimatmuseum**“ der Stadt Mainburg – ein interessanter Programmpunkt des Sonntagvormittages.

Mit einer kurzen erneuten Einkehr beim Zieglerbräu, während der die Organisatoren die Gelegenheit nutzten, Wolfgang Randelthofer für seine Unterstützung zu danken, ging dann die diesjährige Tour de Bier endgültig zu Ende – definitiv aber in dem Bewusstsein, dass es auch im nächsten Jahr eine Neuauflage geben wird.

Programm und Anmeldeunterlagen **der 14. Haus- und Hobbybrauertage 2009** **in Bamberg, vom 25.09. bis 27.09.2009**

Bamberg - Weltkulturerbe der UNESCO seit 1993 - ist eine historische und gleichzeitig eine lebendige, jung gebliebene Stadt. Tradition und Fortschritt vereinigen sich zu einem harmonischen Ganzen. Kurz: In Bamberg lässt sich's leben, und Bamberg ist immer einen Besuch wert. Dafür gibt es viele gute Gründe.

Bamberg sei wie Rom auf sieben Hügeln errichtet, wie Venedig von Wasseradern durchzogen und mindestens so schön wie die Altstadt von Prag, in der die selben Baumeister wirkten, sagt der Volksmund - sicher nicht zu Unrecht, wird jeder feststellen, der die Domstadt kennt. Das wie ein Schiff den Regnitz-Strom teilende, nur über zwei Steinbrücken zugängliche Alte Rathaus, der romanisch-gotische Kaiserdom mit seinen vier gleichhohen Türmen und dem Bamberger Reiter, die pittoresken Fischerhäuser von "Klein-Venedig", der mächtige Prunkbau der Neuen Residenz mit seinem barocken Kaisersaal: Das sind nur vier von unzähligen Sehenswürdigkeiten.

Quelle: www.bamberg.de

Sucht der Bamberg-Gast das Besondere, Ursprüngliche, so zieht es ihn ins Herz der Altstadt zwischen Böttingerhaus und Wasserschloß Concordia. Genauer gesagt in die Concordiastraße / Obere Mühlbrücke. Hier findet er mit der Brauerei Klosterbräu die älteste Braustätte Bambergs - wunderschön gelegen im Mühlenviertel direkt an der Regnitz. Angefangen hat alles im Jahr 1333, jedenfalls findet man in diesem Jahr die erste urkundliche Erwähnung. 1533 folgte die Einrichtung als "Fürstbischöfliches Braunes Bierhaus". Bis 1790 blieb die Brauerei in fürstbischöflichem Besitz. In dieser Zeit regierten 22 Fürstbischöfe das Bistum Bamberg mehr oder weniger erfolgreich, deren Porträts auf einer Klosterbräu-Gläser-Serie dargestellt sind, unter ihnen auch heute noch so bekannte Namen wie Stauffenberg, Schönborn, Seinsheim, Erthal, um nur einige zu nennen. Bis zum Jahre 1851 wechselten die privaten Besitzer, dann wurde die Brauerei von dem Apothekersohn Peter Braun aus Kitzingen erworben. Zur Erinnerung an das nahe gelegene Franziskanerkloster wählte dieser den Namen "Klosterbräu" für die Braustätte. Ihm folgten 1883 Matthäus Braun, 1911 Hans Braun, 1963 Matthäus Braun und nunmehr in der 5. Generation: Anne-Rose Braun-Schröder.

Quelle: www.klosterbraeu.de

Programm der 14. Haus- und Hobbybrauertage 2009 in Bamberg, vom 25.09. bis 27.09.2009

Freitag, 25.09.09

- 13:00 - 18:00 Uhr** Wer Lust und Laune hat, der kann schon einmal den **Weyermann® Shop** in der **Brennerstraße** besuchen; für die Teilnehmer der HHBT 2009 ist die Öffnungszeit von 13:00 bis 18:00 Uhr erweitert worden.
- 14:00 - 19:00 Uhr** Wir begrüßen die Teilnehmer der HHBT 2009 in Bamberg, am **Check-In**, bei der **Klosterbräu Bamberg, Obere Mühlbrücke 1 - 3 in 96043 Bamberg** erhalten die Teilnehmer ihre Unterlagen; die **Abgabe der Bierproben** erfolgt ebenfalls am Check-In
- 17:00 - 18:30 Uhr** im "**Zehnthaus-Gewölbekeller**" der Klosterbräu Bamberg erfolgt das **Verkostungsseminar** zur Einstimmung auf die Biersorten der diesjährigen Verkostung; Rauchbier, Bockbier und Braunbier
- 15:00 - 17:00 Uhr** in dieser Zeit besteht die **Möglichkeit zur Brauereiführung** in der **ältesten Braustätte Bambergs**, der Klosterbräu Bamberg (**Einteilung der Gruppen vor Ort**)
- ab 19:00 Uhr** lädt Weyermann® Malz zu einer **zünftigen Brotzeit** im „Zehnthaus“ der Klosterbräu Bamberg ein
- ab 20:00 Uhr** im "**Zehnthaus**" der Klosterbräu Bamberg findet die **Jahreshauptversammlung 2009** des VHD e.V. mit den Neuwahlen des Vorstandes statt; weitere Details entnehmen der offiziellen Einladung zur JHV

Samstag, 26.09.09

- um 8:45 Uhr** Treffen am Veranstaltungsort; "Klosterbräu Bamberg", Obere Mühlbrücke 3 in Bamberg; Start der einzelnen Touren
- ab 9:00 Uhr** findet im "Zehnthaus-Gewölbekeller" der Klosterbräu Bamberg die **Vorverkostung** der eingereichten Biere durch die diesjährigen "Einreicher" statt, analog dem Verkostungsablauf aus dem letzten Jahr (siehe Punkt 7 der Bierprämierung)
- ab 9:00 Uhr** Start der einzelnen Touren (Betriebsbesichtigungen bei Weyermann® Malz und Stadtführungen) an ihren Standorten

das Tourprogramm enthält folgende Highlights:

- in der seit 1879 produzierenden Malzfabrik Weyermann® besteht die Möglichkeit einer Betriebsbesichtigung mit Ausklang in der Versuchsbrauerei und der Einkaufsmöglichkeit im Weyermann® Shop, als weiteren Baustein des Tourprogramms bieten wir den Teilnehmern der diesjährigen Haus- und Hobbybrauertagen kurzweilige Stadtführungen in Bamberg an
- eine Möglichkeit zur Brauereiführung in der Klosterbräu Bamberg besteht ebenfalls
- zwischen den Tour-Highlights besteht ausreichend Zeit, eine Mittagspause einzulegen

- 11:00 Uhr** die Verkoster-Tour findet sich jetzt in der seit 1879 produzierenden Malzfabrik Weyermann® ein; hier besteht die Möglichkeit einer Betriebsbesichtigung mit Ausklang in der Versuchsbrauerei und der Einkaufsmöglichkeit im Weyermann® Shop
- ab ca. 13:30 Uhr** besteht für die Teilnehmer der Verkoster-Tour die Möglichkeit zur Einkehr (Selbstzahler) in den Bamberger Gasthäusern wie z.B. dem "Fässla" oder dem "Schlenkerla"
- ab 15:00 Uhr** jetzt geht es um die finale Verkostung, in den Räumen ("Zehnthaus-Gewölbekeller") der Klosterbräu Bamberg findet die Endausscheidung der diesjährigen Verkostung statt
- ab ca. 15:30 Uhr** haben die Teilnehmer der Touren genügend Zeit um die diversen Bamberger Brauereigasthäuser (z.B. das "Schlenkerla", das "Fässla", das "Ambräusianum, das "Spezial" etc.) zu besuchen und/oder können bis zum Beginn des Hausbrauer-abendes entspannen
- 15:00 - 17:00 Uhr** in dieser Zeit besteht **die Möglichkeit zur Brauereiführung** in der **ältesten Braustätte Bambergs**, der Klosterbräu Bamberg (Einteilung der Gruppen vor Ort)
- ab 15:30 Uhr** präsentieren die Aussteller sich und ihre Waren anlässlich des **Hausbrauermarktes** in den Räumlichkeiten (im „Zehnthaus“) der Klosterbräu Bamberg
- ab 19:30 Uhr** findet der **Hausbrauerabend** in den Räumlichkeiten der Klosterbräu Bamberg statt, Treffpunkt ist das "Zehnthaus" im 1. Stockwerk des historischen Gebäudes
- ab ca. 21:30 Uhr** Prämierung der eingereichten Biere

Sonntag, 27.09.09

- 10:00 Uhr** zum 1. Fachvortrag treffen sich die Interessierten im "Zehnthaus", ein Mitarbeiter von Weyermann® Malz informiert rund ums Malz und gibt wichtige Hinweise zum Thema "Trockenhefe"
- 11:00 Uhr** auch im 2. Fachvortrag unterstützt uns ein Mitarbeiter von Weyermann® Malz im "Zehnthaus" zum Thema internationale Bierspezialitäten (Historie/Rohstoffe/Rezepturen etc.)
- ca. 12:00 Uhr** offizielles Ende der Haus- und Hobbybrauertage 2009

vorbehaltlich der Änderungen des Programms

Anmeldung:

Bitte schriftlich zur Teilnahme an den Haus- und Hobbybrauertagen 2009 anmelden (siehe separaten Anmeldebogen). Anmeldungen per E-Mail können aus organisatorischen Gründen nicht berücksichtigt werden.

Bitte den **Anmeldeschluss 31.08.09** beachten!

Bierprämierung

Teilnahmebedingungen und Prüfsystem:

1. Sortenfestlegung: Es kann bei den diesjährigen HHBTs nur ein Bier - Auswahl aus drei Sorten - eingereicht werden. Die Sorten für die HHBT 2009 in Bamberg sind:
 - **Heller Bock ug,**
 - **Dunkles Rauchbier ug** und
 - **Bamberger Braunbier og**
2. Leider können Biere, die diesen Kategorien/Sorten nicht zuzuordnen sind, nicht angenommen und verkostet werden.
3. Biere **pro Teilnehmer**: Je Teilnehmer darf nur ein Bier eingereicht werden
4. Biere **pro Braugruppe**: Je Braugruppe darf nur ein Bier pro Sorte eingereicht werden.
5. Zugelassene Gebindegrößen: 0,33 bzw. 0,5 ltr. Flaschen. Abzugebene Gesamtmenge: 2,0 ltr. pro Kategorie
6. Für das eingereichte Bier ist das Rezept (Sudbericht oder Sudbeschreibung) schon bei der Anmeldung mit abzugeben, die Nichtabgabe des Rezeptes kann dies zum Ausschluss bei der Verkostung führen.
7. Der/Die Teilnehmer/in an der Bierprämierung erklärt sich damit einverstanden, dass das Rezept des eingereichten Bieres im Internet und in den Vereinspublikationen veröffentlicht wird und dass er/sie mit dem Reglement der Bierverkostung einverstanden ist.
8. Am Samstag findet ein Vorentscheid für die eingereichten Biere statt. Jeder Teilnehmer der ein Bier abgegeben hat, ist verpflichtet, an dem Vorentscheid teilzunehmen oder eine Ersatzperson zu benennen. Damit ist auch die verkürzte Besichtigungstour verpflichtend.
9. Die Endausscheidung erfolgt absolut geheim und anonym auf Basis der vergebenen Nummern. Getestet wird in zwei Durchgängen. Es werden alle Biere der Endrunde getestet und ausgewertet.
10. Die Endausscheidung und Prämierung findet am Samstag statt.
11. Geprüft werden sortentypisch und nach den VHD-Richtlinien; bewertet werden nachfolgende Merkmale: Geruch, Geschmack, Vollmundigkeit, Rezenz, Farbe, Bittere, Gesamteindruck
12. Pro Merkmal werden bis zu 10 Punkte vergeben.
13. Bei der Preisverleihung erhält jeder teilnehmende „Bierproduzent“ die sein Bier betreffenden Formulare aller Verkoster ausgehändigt.
14. Für die Endrunde der Bierverkostung suchen wir noch Teilnehmer. Sollten Sie als Verkoster zur Verfügung stehen, so teilen Sie uns dies bitte auf der Anmeldung mit.
Vielen Dank für Ihre Bereitschaft.

Sortenbeschreibung:

Heller Bock: untergärig, sein Geruch ist kräftig malzbetont und nur leicht hopfig, im Geschmack ist er sehr vollmundig, hat eine durchaus spürbare Süße und ist dabei auch würzig. Die Bittere ist hoch (bis 40 Bittereinheiten), aber wegen der Süße nur zu erahnen, Rezenz ist spürbar vorhanden. Alkoholgehalt mehr als 7,0% vol.; Stammwürze mindestens 16 %.

Dunkles Rauchbier: untergärig; mittlere Vollmundigkeit mit malziger Note (nicht zu vollmundig), der Rauchgeschmack kann von leicht bis kräftig variieren, soll aber bemerkbar sein. Wenig gehopft, mit mittlerer Rezenz, Stammwürze 11,0 bis 12,9 %; Alkohol 4,3 bis 5,1 %.

Bamberger Braunbier: obergärig; bernsteinfarbenes, leicht malzaromatisches Bier. Süffig, weicher, vollmundiger Geschmack; sehr gute Schaumbildung. Stammwürze. 11,0 – 12,5 %, Alkoholgehalt: 4,5 - 5,7 %.

Anreise:

mit dem PKW:

aus Richtung Norden auf der A 7 Richtung Würzburg, bei Ausfahrt 99 - Kreuz Schweinfurt/Werneck- in Richtung Werneck/Coburg/Schweinfurt/Bamberg auf der A 70 bis zur Ausfahrt 15 - Hallstadt, weiter auf der B 4 in Richtung Bamberg-Nord fahren

aus Richtung Westen auf der A 3 bis zur Ausfahrt 79 - Pommersfelden -dann auf der B 505 in Richtung Kronach/Coburg/Bamberg, nach der Vorbeifahrt an Strullendorf wechseln auf die B 22 alternativ: auf der A 3 bis Kreuz Fürth/Erlangen, dann weiter auf der A 73 Richtung Bamberg

aus Richtung Süden von der A 8 kommend bei Ausfahrt 51 - Kreuz Nürnberg links in die A 3 Richtung Würzburg/Nürnberg-Nord/Frankfurt a.Main/A73/Bamberg einfahren, dann weiter auf der A 73 Richtung Bamberg, bei der Ausfahrt Bamberg-Süd Richtung Bamberg-Zentrum fahren

aus Richtung Osten auf der A 9 bis zur Ausfahrt 40a - Bayreuth/Kulmbach fahren, weiter auf der A 70 in Richtung Würzburg/Kulmbach/Schweinfurt/A7/Bamberg, bei der Ausfahrt 15 - Hallstadt auf die B 4 Richtung Bamberg fahren

mit der Bahn:

aus **allen Richtungen:** mit öffentlichen Verkehrsmitteln wie z.B. IC / RE oder RB nach Bamberg; Bamberg ist **ICE-Haltestelle** auf der Strecke **München - Nürnberg - Bamberg – Berlin**

mit dem Flugzeug:

bis **Flughafen Nürnberg**, dann mit dem öffentlichen Verkehrsmittel, der **U2** zum Hauptbahnhof nach Nürnberg, danach mit ICE / IC / RE oder RB nach Bamberg

mit dem Boot:

Bambergs Hafen liegt am Schnittpunkt von Main und Main-Donau-Kanal

Parken:

Leider stehen im Umfeld der Klosterbräu keine Parkplätze in ausreichender Kapazität zur Verfügung. Die Teilnehmer der HHBT 2009 können jedoch die öffentlichen Parkhäuser (in nur wenigen Minuten zu Fuß erreichbar) nutzen, die rund um die Uhr geöffnet sind. In der Anmeldebestätigung wird eine Beschreibung der nahen Parkhäuser angefügt sein.

Wohnmobile und Camper:

Für Wohnmobile stehen die öffentlichen Parkplätze auf den P&R-Plätzen Heinrichsdamm ("Alter Plarrer") und An der Breitenau zur Verfügung. Camper nutzen bitte den öffentlichen Campingplatz "Insel" der Stadt Bamberg.

Zimmerreservierung:

Um die Zimmerreservierung kümmert Euch bitte selbst. Selbstverständlich stehen Euch professionelle Dienstleister in der Stadt Bamberg beratend zur Seite. Hier noch zwei Adressen, die Euch bei der Kontaktaufnahme mit den Vermietern unterstützen können:

BAMBERG Tourismus & Kongress Service

Geyerswörthstraße 3, 96047 Bamberg
Telefon +49-951-2976200
Telefax +49-951-2976222
e-Mail: info@bamberg.info

bed and breakfast Bamberg

Claudia Gamböck
Peulendorf 41a
96110 Scheßlitz
Tel. 09542 / 774 506
Fax 09542 / 774 507
e-Mail: bamberg@bed-and-breakfast.de

Einladung zur Mitgliederversammlung 2009

Hiermit ergeht die Einladung an alle Mitglieder der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. zur

Jahreshauptversammlung am 25.09.2009

im „Zehnthaus“ der Klosterbräu Bamberg
Obere Mühlbrücke 1-3,
in 96049 Bamberg

Beginn 20 Uhr

Tagesordnung:

Top 1	Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit
Top 2	Berichte des Vorstandes
Top 3	Bericht der Kassenprüfer
Top 4	Entlastung des Vorstandes
Top 5	Wahl des Vorstandes
Top 6	Wahl der Kassenprüfer
Top 7	Beratung über eingegangene Anträge
Top 8	Verschiedenes/Mitteilungen und Anfragen
Top 9	Ende der Veranstaltung

Anträge zur Tagesordnung müssen bis zum 20.09.09 schriftlich oder per E-Mail beim Vorstand eingegangen sein.

1. Vorsitzender: Dieter Birk, Hospitalstraße 50, 55232 Alzey
Email: dieter.birk@hausgebraut.de

oder

2. Vorsitzender: Markus Harms, Westernkamp 8, 33803 Steinhagen
Email: markus.harms@hausgebraut.de

Wir freuen uns auf zahlreiche Teilnahme!



Dieter Birk
1. Vorsitzender

Der Vereinsvorstand informiert:

Infomagazin „Bier & Brauhaus Kooperation mit dem VHD e.V. Vergünstigtes Abo für VHD e.V. Mitglieder



Wie bereits in den letzten drei Jahre häufig diskutiert, konnte der Verlust der Vereinszeitschrift „Flaschenpost“ trotz intensiver Bemühungen des Vorstandes mit vereinseigenen Kräften nicht kompensiert werden. Der regelmäßig (4 x im Jahr) erscheinende Rundbrief „Schalander“ kann und soll keinen Ausgleich dafür darstellen.

Seit Dezember 2008 gibt es das neue Magazin „Bier&Brauhaus“, das vom 2. Vorsitzenden des Vereins Markus Harms als Eigeninitiative herausgegeben wird. Die Erstausgabe ist Ende letzten Jahres an alle VHD-Mitglieder verschickt worden.

Ab der nun vorliegenden bereits dritten Ausgabe des Magazins (Ausgabe Sommer 02/09) besteht eine unverbindliche Kooperation zwischen Bier&Brauhaus und dem VHD e.V.

Nachstehend die Inhalte der Kooperation im Überblick:

Leistungen Bier&Brauhaus

- **vergünstigtes Abo für VHD e.V.-Mitglieder**
4 x im Jahr Magazin B&B (jeweils Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter-Ausgabe) zum derzeitigen vergünstigten Abo-Preis von 18 €/Jahr, inkl. Versand in Deutschland. Versand ins Ausland + tatsächlich entstehende Versandkosten.
- **Sonderrabatt auf Anzeigen für den VHD und deren Mitglieder**
im redaktionellen Teil, 15% Rabatt bereits ab der ersten Anzeige in einem Heft
- **Regelmäßige Rubrik**
im redaktionellen Teil mit Beiträgen von und über Haus- und Hobbybrauer-Aktivitäten, die den satzungsgemäßen Zielen des VHD e.V. entsprechen.
- **pdf-Datei zum Download**
von ausgewählten Artikeln auf der VHD e.V. Internetpräsenz www.hausgebraut.de

Leistungen VHD e.V.

- **1 €/Jahr pro Vereinsmitglied**
als Unterstützung für die Erstellung redaktioneller Beiträge (z.B. Autorenhonorar) von und/oder über Haus- und Hobbybraueraktivitäten bzw. von satzungsgemäßen Zielen des VHD e.V.
- **Zentrale Abo-Abrechnung**
über separate Einzugsermächtigung für VHD e.V. Vereinsmitglieder
- **kostenloses Magazin für Neumitglieder**
der aktuellen Ausgabe, für diese Leistung übernimmt der VHD e.V. die Kosten bei dem Begrüßungsschreiben der Neumitglieder

Hier noch zwei Kommentare, vom Vorstand des VHD e.V. sowie vom Herausgeber von Bier& Brauhaus:

Liebes VHD-Mitglied,

der Vorstand des VHD e.V. und Markus Harms als Herausgeber des Infomagazins „Bier & Brauhaus“ haben sich für eine unverbindliche Kooperation entschieden.

Aus dieser Kooperation heraus gewährt der Herausgeber von „Bier & Brauhaus“ den Mitgliedern des VHD e.V. einen Sonderpreis in Höhe 18,00 € für ein Jahresabonnement inkl. Versandkosten innerhalb von Deutschland.

Der Bezugspreis wird über den VHD e.V. eingezogen; nach Möglichkeit zeitgleich mit dem VHD-Jahresbeitrag. Interessierte VHD-Mitglieder leiten

den ausgefüllten Bestellschein an den Herausgeber direkt weiter und erhalten die aktuelle Ausgabe von Bier & Brauhaus sowie eine Vorlage zur Einzugsermächtigung. Die ausgefüllte Einzugsermächtigung ist dann an den Kassierer des VHD e.V., Roland Singer zu schicken.

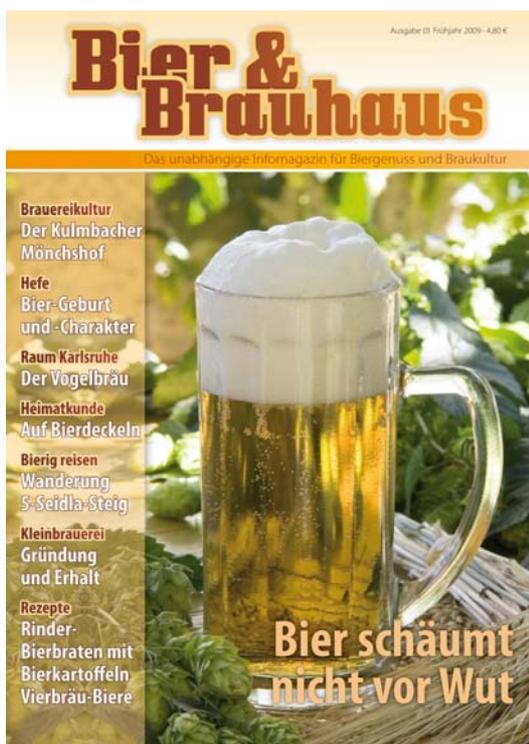
Die VHD-Mitglieder, die bereits ein Abonnement bestellt hatten, haben mit der aktuellen Ausgabe von Bier & Brauhaus eine entsprechende Einzugsermächtigung mit der Bitte um Unterschrift erhalten. Für alle neuen Abonnenten liegt ein entsprechender Bestellcoupon bei.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit



Dieter Birk

- 1. Vorsitzender des VHD e.V. -



Liebe Leser,

auch ich freue mich natürlich über die Zusammenarbeit mit dem VHD und hoffe auf regen Kontakt in Bezug auf mein Magazin, vor allen Dingen auch über Abonnenten, Redakteure, Wiederverkäufer ...

Da ich selber 2. Vorsitzender des Vereins bin hier noch der Hinweis: Die Kooperation ist zusammen entwickelt worden und bei allen notwendigen Beschlüssen habe ich mich der Stimme enthalten.

Der Grundstein ist nun gelegt, um dieser Sache Gestalt und Inhalt zu geben. Um regelmäßig in der VHD-Rubrik im B&B berichten zu können, benötige ich natürlich auch deine Unterstützung. Wenn du Ideen, Anregungen oder auch Wünsche hast, kannst du dich gerne an mich wenden.

Grundsätzlich bin ich immer auf der Suche nach weiteren Redakteuren und redaktionellen Berichten rund um das Thema Bier- und Brauhauskultur. Nicht nur für die VHD e.V.-Rubrik sondern auch für andere Bereiche. Die Haus- und Hobbybrauer des VHD e.V. sind regional sehr breit gestreut und gleichzeitig interessierte, speziell gebildete Personen, die für mich einen wichtigen Beitrag leisten können. Sei es durch Hinweise oder direkte Berichte über interessante Hausbrauereien, technologische Fachbeiträge, Gerätschaften, besondere Braurezepte, ...

Neben den oben genannten Leistungen der B&B und VHD Kooperation gibt es noch weitere interessante Angebote, z.B. für Braukursanbieter:

B&B schafft „Kundenbindung“

Einige Vereinsmitglieder, die in ihrer Region Braukurse anbieten, nutzen bereits erfolgreich mein Angebot für Wiederverkäufer und bieten ihren Braukursteilnehmern das neue Magazin an - ohne Risiko. Gerne mache ich ein entsprechendes Angebot.

Die Nr. 02/09 von Bier&Brauhaus ist gerade erschienen, Nr. 03/09 folgt Anfang September und Nr.04/09 Anfang Dezember.

Ich freue mich auf jeden Kontakt



Markus Harms

- Herausgeber Bier & Brauhaus -

Infomagazin Bier & Brauhaus
Markus Harms, Fa. BrauPaul
Westernkamp 8, 33803 Steinhagen
Tel.: 0 52 04/ 92 41 92
Fax: 0 47 24/ 81 87 03
Email: markus.harms@braupaul.de
www.braupaul.de

Anmeldung zu den
14. Haus- und Hobbybrauertagen
in Bamberg
vom 25. bis 27.09.2009

Name: _____
Straße: _____
PLZ: _____ Ort: _____
Telefon: _____ Fax: _____
E-Mail: _____ @ _____

Ich/Wir reise/n an am:

Freitag, den 25.09.09 Samstag, den 26.09.09
mit Wohnmobil: Auto: Zug: Flugzeug: Boot:

Jahreshauptversammlung:

Ich/Wir nehme/n mit _____ Person/en **nur** an der Jahreshauptversammlung teil
(ohne Kostenbeteiligung für die Teilnahme an der Jahreshauptversammlung)

Besichtigungsprogramm:

Ich/Wir nehme/n

➤ teil an der

Betriebsbesichtigung bei Weyermann® Malz und Stadtführung Bamberg

mit _____ Personen _____ Erwachsene _____ Kinder

„Biereinreicher-Tour“ - Betriebsbesichtigung bei Weyermann® Malz und Stadtführung Bamberg (für die Verkoster aus dem Vorentscheid)

mit _____ Personen _____ Erwachsene _____ Kinder

➤ teil an der

„Verkoster-Tour“ Betriebsbesichtigung bei Weyermann® Malz

(verkürzte Tour für Verkoster der Endausscheidung)

mit _____ Personen _____ Erwachsene

Die Teilnehmer, die ein Bier einreichen bzw. sich als Verkoster zur Verfügung stellen, beantworten bitte nachfolgende Frage, damit die gemeldeten Personen einer Tour zugeordnet werden können.

Meine Reisebegleiter (Lebenspartner, Kinder, Freunde etc.) möchten am gleichen Tourprogramm teilnehmen wie ich selbst: Ja Nein (werden somit den freien Plätzen einer Tour zugeordnet)

➤ teil am **Verkostungsseminar** und stehe als **Verkoster** am Samstag zur Verfügung

ich/wir haben Interesse an einer Brauereiführung in der Klosterbräu Bamberg

ich/wir gehöre/n dem Partnerverein / der Braugruppe _____ an

Bierprämierung:

Ich/Wir erkenne/n die Teilnahmebedingungen an und bringe/n folgende Biersorte/n mit:

Rauchbier ug Heller Bock ug Bamberger Braunbier og

wichtiger Hinweis: nur eine Sorte pro Teilnehmer bzw. für die Braugruppen je Sorte eins



In der Teilnahmegebühr sind inbegriffen:

- zünftige Brotzeit während der Jahreshauptversammlung
 - Betriebsbesichtigung Weyermann® Malz und Stadtführung
 - Transfer zu Weyermann® Malz in die Brennerstraße
 - Teilnahme an der Bierprämierung
 - Teilnahme an den Fachvorträgen und dem Hausbrauermarkt
- (Änderungen des Programms behalten wir uns aufgrund der Teilnehmerzahlen vor)

Teilnahmegebühr:

		Personenanzahl	Betrag
VHD-Mitglied / Lebenspartner (pro Person)	€ 25,00	_____	_____
Nichtmitglieder (pro Person)	€ 35,00	_____	_____
Kinder und Jugendliche (pro Person)	€ 15,00	_____	_____
Kalt-/Warm-Büfett am Samstagabend	€ 15,00	_____	_____

Anmeldung nach dem 31. August 2009:

Aufpreis pro zahlende Person € 10,00 _____

Das Organisationsteam der HHBT behält sich aufgrund des nicht unerheblichen Mehraufwandes für die Umorganisation der bereits getätigten Reservierungen/Planungen etc. vor; die Teilnahme an den Haus- und Hobbybrauertagen zu verweigern. Das Organisationsteam bittet für diese Vorgehensweise um Verständnis.

Gesamt _____

Nennt uns bitte bei der Anmeldung von mehreren Personen deren Vor- und Zunamen. Dies ist für die Erstellung der Teilnehmerausweise unbedingt erforderlich.

Vorname	Zuname
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Den Gesamtbetrag in Höhe von _____ € habe ich auf das **Konto-Nr. 640 28 08** bei der **Sparkasse Fulda (BLZ 530 501 80)** mit dem **Hinweis „HHBT 2009“** überwiesen.

Keine Schecks oder Bargeld senden. Es erfolgt keine Rückerstattung bei Nichtteilnahme!

Datum: _____

Unterschrift

Für den Rückversand

Bitte den Anmeldeschluss (31. August 2009) beachten, unbedingt schriftlich anmelden, E-Mails können aus organisatorischen Gründen leider nicht berücksichtigt werden!

Herrn
Michael Mihm
 c/o Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
 Am Neuenstein 47
 97762 Hammelburg