



Hausgebraut: Das Gute reift so nah

Liebe Braufreunde,

der Höhepunkt in unserem Vereinsjahr steht unmittelbar bevor: **Die Haus- und Hobbybrauertage vom 25. – 27.9. Bamberg**. Der Vorstand und das Team von Firma Weyermann freuen sich auf rege Teilnahme und eine erfolgreiche Veranstaltung.

Für den VHD e.V.

Markus Harms

Aktuelles zu den HHBT in Bamberg 2009

Michael Mihm

Mit Drucklegung des aktuellen VHD e.V. - Schalander-Ausgabe 11 - September 2009 ist der Anmeldeschluss zu den diesjährigen Haus- und Hobbybrauertagen erreicht. Mit der Anmeldebestätigung haben alle Teilnehmer eine Information zu den Bamberger Parkhäusern und Parkmöglichkeiten erhalten. Ich darf noch mal daran erinnern, dass **im Umfeld der Klosterbräu Bamberg kein ausreichender Parkraum**, um nicht zu sagen kein Parkraum, zur Verfügung steht. Auf eine Ausschilderung zur Klosterbräu werde ich auch verzichten; da dies durch die vielen Innenstadtgassen und -wege ein schier endloser Aufwand wäre. Wer im Parkhaus „Altstadt Zentrum“ in der Geyerswörthstraße sein Fahrzeug abstellt und das Parkhaus zu Fuß verlässt, kann seinen Blick schweifen lassen und erkennt den Schriftzug „Klosterbräu“ an einer weißen Hausfassade. Mit den bei der Anmeldebestätigung beigefügten Unterlagen ist der Klosterbräu sicher leicht zu finden.

Die Themen dieser Ausgabe:

- Aktuelles zu den HHBT in Bamberg 2009
- Jubiläum: 130 Jahre Weyermann® Malz
- 5. Nordbrauertreffen in Bremerhaven
- Internetauftritt: www.hausgebraut.de
- Infomagazin Bier&Brauhaus
- Wer will mich? – Verschollene Biermarken
- 9. Hausbrauermarkt in Aschau

Mit Anmeldestatus 14.09.09 sind 210 Teilnehmer (davon 11 Kinder) gemeldet; bisher sind 49 Biere zur Verkostung registriert, der Schwerpunkt liegt beim Bamberger Braunbier, gefolgt vom hellen Bock und dem Rauchbier. Zur Verkostung am Samstagnachmittag haben sich bis zum o.g. Status 31 Verkoster bereit erklärt, die eingereichten Biere zu Verkosten und damit eine Bewertung dergleichen vorzunehmen.

Für die Teilnehmer an den diesjährigen HHBTs sei nochmals an den Weyermann®-Shop in der Brennerstraße erinnert, der bereits am Freitag ab 13:00 Uhr seine Pforten geöffnet hat. Am Samstag bestehen dann Einkaufsmöglichkeiten nach den Betriebsbesichtigungen. Da am Samstag der Rückweg zu Fuß (ca. ½ Std.) stattfinden wird, bedenkt den Transport Eurer Einkäufe zum „Klosterbräu“ bzw. in Eure Unterkunft.

Die Klosterbräu Bamberg ist eine kleine Brauerei, daher werden die Besichtigungen mit max. 24 Personen pro Führung am Freitag- bzw. Samstagnachmittag stattfinden. Bereits am Freitag können ab 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr vor der offiziellen Eröffnung der HHBT die Brauereibesichtigungen stattfinden. Für die Teilnehmer heißt das; wer zuerst kommt, kann an der ersten Führung teilnehmen. Die Führungen werden ca. eine ½ Std. dauern. Die Teilnehmer, die am Freitag keine Chance haben an der Führung teilzunehmen, können dann am Samstag zwischen 15:00 Uhr und 17:00 Uhr ihre Führung wahrnehmen. Am Check-In werden Coupons für beide

Tage mit den entsprechenden Terminen ausgegeben.

Das **Verkostungsseminar** findet am Freitag von 17:00 Uhr bis ca. 18:30 Uhr im Gewölbekeller des Zehnhauses statt. Ab 19:00 Uhr lädt uns Weyermann®Malz zur Brotzeit im 1. OG des Zehnhauses ein. Um 20:00 Uhr sollte dann mit der diesjährigen Jahreshauptversammlung des VHD e.V. begonnen werden.

Für den Samstag erhält jeder angemeldete Teilnehmer am Check-In bei der Anmeldung einen individuellen Tourplan. Hierin sind die wichtigsten Uhrzeiten und Treffpunkte benannt. Durch die Farbe des Tourplans können sich die Teilnehmer untereinander organisieren. **Um 15:30 Uhr öffnet der Hausbrauermarkt** im 1. OG des Zehnhauses seine Pforten. Nach Schließung des Marktes findet der Umbau des Raumes für den Hausbrauerabend (Beginn 20:00 Uhr) mit Prämierung der eingereichten Biere statt. In dieser Zeit können wir uns leider nicht in den Räumlichkeiten aufhalten. Sobald die Verkostung beendet ist, können wir uns bis zur Öffnung des Saales im Gewölbekeller aufhalten.

Am Sonntag finden **im Gewölbekeller des Zehnhauses die Fachvorträge** statt. Nach dem offiziellen Ende der Haus- und Hobbybrauertage haben wir noch die Möglichkeit im Gewölbekeller den Tag ausklingen zu lassen. Das heißt, das Serviceteam der Klosterbräu bietet Interessierten die Möglichkeit der Einkehr (Mittagstisch/Getränke etc.).

Nun darf ich allen Teilnehmern eine angenehme Anreise nach Bamberg, **informative Tage und gute Gespräche unter Gleichgesinnten** wünschen.



Weyermann® Malz feiert 130-jähriges Jubiläum

Mit einem großen Fest hat Weyermann® Malz am 25. Juli sein 130-jähriges Jubiläum mit rund 500 nationalen und internationalen Kunden und Vertriebspartnern, die das Malz der Spezialmalzmanufaktur in 113 Länder distribuieren, auf dem historischen Gelände in der Bamberger Brennerstraße gefeiert.

Als Dankeschön für das Vertrauen treuer Kunden sowie für das Engagement der Vertriebspartner in 23 Ländern der Erde hat das 1879 gegründete Familienunternehmen die Jubiläumsfeier organisiert.

Bei kulinarischen Schmankerln und natürlich den unterschiedlichsten Bieren aus der Weyermann® Braumanufaktur – etwa einem dreimal vergorenen belgischen Triple, einem Böhmisches Pilsner Typ 1879 oder einem orange rötlichen leichten Weizen – vertieften Geschäftsleitung und Mitarbeiter von Weyermann® Malz die Kontakte zu Kunden, Großhändlern und Geschäftspartnern. Schnell entwickelten sich Fachgespräche, aber auch ein freundschaftlicher Austausch. Für Unterhaltung sorgten Gaukler und Stelzenläufer, die „Red Packs“ Band mit den roten Lackschuhen, eine historische Kegelbahn und die Möglichkeit zum Bullring.

Foto: Kunden und Vertriebspartner aus 113 Ländern - im Bild: der spanische Großhändler Xavier Galobart (l.) mit Weyermann® Kunden aus seinem Heimatland - wurden von der Weyermann® Familie (Sabine Weyermann, 2.v.l., Thomas Kraus Weyermann, 3.v.r., und Dr. Michael Flämig, r.) herzlich empfangen.

Die Feier stand unter dem Motto: **„Nur wer die Vergangenheit kennt, kann die Zukunft gut gestalten.“** Und so nahm Sabine Weyermann in ihrer Begrüßung die Besucher mit auf eine Reise in das Jahr 1904. Damals verfasste der erste Prokurist von Weyermann® Malz eine Rede anlässlich seines 25-jährigen Dienstjubiläums, in der er die Erfolge im ersten Vierteljahrhundert der Firmengeschichte zusammenfasste. Schon zu dieser Zeit war Weyermann® Malz „zur größten - mit Dampfmaschinen von über 300 Pferdestärken arbeitenden - Farb- und Caramel - Malzfabrik der Welt geworden“.

Neues aus dem Norden:

5. Nordbrauertreffen in Bremerhaven ein Erfolg

von Wolfgang Harlos

Verschiedene Pils-Biere sowie Helles, Landbier, Märzen, Alt, Weizen, Englisch Bitter und sogar ein Kräuterbier standen am 12. und 13. Juni 2009 auf den Verkostungstischen des diesjährigen Nordbrauertreffens. Bremerhaven war bereits zum dritten Mal Treffpunkt für Haus- und Hobbybrauer aus ganz Norddeutschland zur Bierprobe und einem intensiven Erfahrungsaustausch. Neben den Mitbauern begutachtete ein Braumeister die Biere. Für alle Brauer gab es wieder wertvolle Tipps für den nächsten Sud.



Bild: Das Organisationsteam freut sich über die Hopfenpflanze von Ulf Hofferbert (v.l. n.r.: Wolfgang Harlos, Ulf Hofferbert, Christian Ehlers u. Peter Arriens

Aus den mitgebrachten Bügelflaschen, Fünf-Liter-Partyfässern und Kegs wurde das jeweilige Bier eingeschenkt. Mit der kritischen Beurteilung des Bierschaums begann jede Verkostung: Schaumbildung, Stabilität und andere Merkmale bildeten den Einstieg. Die Farbe des Bieres wurde ebenfalls betrachtet, bevor die Geruchsnerven zum Einsatz kamen: Die feine Nase war gefragt. Erst dann kam der Geschmackstest. Je nach Biertyp von vollmundig über feinwürzig bis hin zum Urteil angenehm bitter. Abschließend wurde auch der Kohlensäuregehalt in das Gesamturteil einbezogen.

Die Fachvorträge überzeugten

Neben der Verkostung der verschiedenen Biere und vielen Gesprächen rund um unser gemein-

sames Hobby, gab es auch wieder aufschlussreiche Vorträge. Ulf Hofferbert aus Ebstorf berichtete zum Beispiel umfassend über den Einsatz der verschiedenen Hopfensorten und animierte die Mitbrauer mit einem Lichtbildervortrag zur eigenen Hopfenzucht im Garten. Aus diesem Grund brachte er auch einige Pflanzen mit, die den Grundstein für den eigenen Hopfenanbau bilden. Das Abfüllen unter Gegendruck begeisterte nicht nur die Bastler unter uns. Hans-Werner Maack aus Neu Wulmstorf schilderte seine langjährigen Erfahrungen und hatte einige Anschauungstücke seiner Anlage mit dabei. Bei dem Komplex „Fragen an den Braumeister“ dominierte in diesem Jahr das Thema Einsatz der Hefe. Walter Brackwehr spannte einen höchst aufschlussreichen Bogen von der Hefezucht bis hin zu den optimalen Gärtemperaturen.

Weitere Höhepunkte: Gutes Essen und Hafentag

Zum Rahmenprogramm gehörte selbstverständlich ein gutes Fischessen in einem Restaurant. Wer keinen Fisch wollte, freute sich über das Schnitzel mit Pilzen und Pommes. Den Glanzpunkt bildete am Samstagnachmittag die zweitägige Rundreise mit dem Hafentag. Selbst die Bremerhavener Teilnehmer erfuhren noch Neues aus ihrer Heimatstadt und die „Binnenländer“ staunten über die riesigen Hafenanlagen.

Im kommenden Jahr findet das alljährliche Nordbrauertreffen erstmalig in Ebstorf bei Uelzen statt. Ulf Hofferbert und Jörg Meierhoff werden demnächst einen Termin festlegen. Ihre Ideen stellten sie am Ende des diesjährigen Treffens vor und somit können wir im nächsten Jahr wieder mit einem tollen zweitägigen Treffen rechnen. Gut Sud!

www.nordbrauertreffen.de



Bild: Walter Brackwehr und Heinz Albrod (v.l.n.r.) sind von der Gegendruckanlage von Hans-Werner Maack begeistert. Im Hintergrund Siggie Böttger

www.hausgebraut.de

VHD e.V. – Internetauftritt Homepage – Redaktion

In der Vergangenheit, um nicht zu sagen in den letzten Jahren war der Internet-Auftritt des Vereins immer wieder Gegenstand von Diskussionen, sei es auf den Jahreshauptversammlungen oder in den Vorstandsklausuren.

Unsere beiden Webmaster haben diverse CMS-Programme (Content-Management-System) auf unsere Anforderungen getestet, und damit letztendlich die technische Verwendbarkeit für unseren Verein festgestellt. Aus technischer Sicht könnte eine Umstellung erfolgen. Auf der Jahreshauptversammlung in Langensendelbach wurde auch der Wunsch nach Einbindung eines Forums geäußert. Eine technische Prüfung wurde zugesagt. Auch hier sind die technischen Voraussetzungen geprüft und positiv bewertet worden.

Warum erfolgt nun keine Umstellung auf ein CMS-System?

Aus Sicht des Vorstandes und der Webmaster kann nach Umstellung nur ein funktionierendes Redaktionsteam die permanente Pflege der Inhalte und Betreuung der Foren sicherstellen. Die technische Betreuung obliegt nach wie vor unseren beiden Webmastern, Daniel Greher und Hans Rolf Linke. Nun gilt es ein Redaktionsteam zu bilden, das sich organisiert und den redaktionellen Teil des Internet-Auftrittes sicherstellt.

Aufgrund der vielfältigen Arbeiten kann die Umstellung nur unter der Prämisse (Einbindung von zusätzlicher Manpower) eines Reaktionsteams erfolgen. Nach unserer Vorstellung betreut jedes Teammitglied einen eigenen Themenbereich, sowohl im Contentbereich, als auch im Forum. Inhalte müssen erstellt und in Form gebracht werden, Beiträge der Nutzer des Systems gelesen und ggf. moderiert werden, eine Bildergalerie ist zu pflegen.

In der Konsequenz heißt das, ohne zusätzliche Unterstützung kann das Betreiben eines „neuen, geänderten Internetauftrittes“ nicht optimal realisiert werden. Deshalb noch mal der Aufruf an alle Interessierten, für die Mitarbeit im Redaktionsteam, meldet Euch bis zum 25.10.09 beim Vorstand oder per Mail an michael.mihm@hausgebraut.de. Danach werden die Meldungen kanalisiert und es

wird ein erstes Redaktionstreffen noch in diesem Jahr stattfinden. Hier gilt es die Rahmenbedingungen zu formulieren, damit ein VHD konformer Internetauftritt umgesetzt werden kann.

Aktuelle Ausgabe

Infomagazin „Bier&Brauhaus“

Pünktlich Anfang September ist die Herbst-Ausgabe Bier&Brauhaus erschienen. Hier ein kurzer Themenüberblick:

Bamberg – wahre Hauptstadt des Bieres von Dr. Christian Fiedler

Ein Bericht über eine der Bierstädte in Deutschland. Interessantes rund um die geschichtliche Entwicklung der Bier- und Brauereikultur in Bamberg ausführlich bis zum heutigen Tag

Neue Serie: Die Entwicklung der Kommunbrauhäuser von Walter Simon

Start einer besonderen Serie über die Entwicklung der gemeinschaftlichen Bierbereitung im Gebiet des heutigen Bayerns, 1. Teil: Kommunbrauen – erste Kontakte rückblickend erkannt

Deutschlandbier – schmeckt gut und sieht gut aus. Das fassfrische „Schichtbier“, eine Entwicklung der Schwabenberger Brauzunft

Hobbybrauer Mühlenbräu – Seit siebzehn Jahren geschmacks- und nicht gewinnoptimiert!

Weitere Themen ...

- Hausbrauerei Altstadtthof, Nürnberg
- Hausbrauerei: Braustelle, Köln
- Heimatkunde auf Bierdeckeln, 3. Teil: Niedersachsen



- Die richtige Bierdegustation, 2. Teil
- Wasser – fundamentaler Bestandteil
- Kleinbrauerei: Vom Wunschtraum zur Realität
- Tettnanger HopfenMuseum
- Leserreise: Biererlebnis Kulmbach

Mehr unter:
www.braupaul.de

In Kürze:

Kommunbrauen mit Walter Simon:
• 23.-25.10.09 in Simmershausen
• 06.-08.11.09 in Rieth
Kontakt: www.ladidel.de

„Wer will mich?“

Verschollene Biermarken suchen ein neues Zuhause

Von Lars Seyfrid

Mit mehr als 1.200 Brauereien und einer fast tausendjährigen Geschichte kommerziellen Brauens ist Deutschland einzigartig auf der Welt. Deutschland ist ohne Frage das einflussreichste Land für das Brauwesen.

Diese 1.200 Brauereien sind dabei lediglich nur das Konzentrat von einst erheblich mehr Brauereien, die uns in regelmäßigen Schüben (ab 1870, nach dem 1. und 2. Weltkrieg) verlassen haben. Selbst heutzutage findet eine Umschichtung unter den hiesigen Brauereien statt. Obwohl die Anzahl der Brauereien erfreulich stabil bleibt, basiert dies lediglich auf einer Kompensation: Gründungen sehr kleiner und strikt regional ausgerichteter Klein- und Gasthausbrauereien heben Schließungen größere mittelständische fass- und flaschenvertreibende Brauereien nahezu auf. Zusammenschlüsse von Brauereien tun ein übriges, denn es ist übliche Firmenpolitik, dass mit der Übernahme einer Brauerei mittelfristig Standorte, sprich übernommene Brauereien geschlossen werden und letztlich Marken bei mangelnder Vermarktbarkeit schlicht verschwinden. Großambitionierte Brauereiunternehmen sind wahrscheinlich gerne der Meinung, dass eine regional geprägte Biermarke ohne Probleme enturzelt und verpflanzt werden kann.

Die Aktion „Wer will mich?“ soll auf humorvolle Weise darauf aufmerksam machen, dass es etliche dieser enturzelten Marken immer noch gibt – zumindest auf dem Papier. Das Internetportal des Markenregisters des Deutschen Patentamts gibt bereitwillig Information über diese Marken und deren „Herrchen“. Die WebSite beinhaltet auch ehemalige Zugehörigkeiten, denn falls eine Marke nicht erneut registriert wird, kann eine Marke inzwischen ohne Besitzer sein.



Auf der WebSite www.kgbier.de ist exemplarisch das Uhlenbräu, eine Marke einer nicht mehr existierenden Brauerei aus Uelzen erwähnt worden.

Die Kampagne für gutes Bier e.V. ist überzeugt, dass in der Marke Uhlenbräu und vielen anderen verschwundenen Biermarken ein erhebliches Potential für eine Wiederauferstehung stecken. Viele Konsumenten pflegen eine recht innige Verbindung zu ihrer Region und Bier hat sich schon immer bestens dafür geeignet eine Region gut zu repräsentieren. Sollte es in Uelzen mittelfristig wieder eine Brauerei geben, wäre mit einer Etablierung dieser traditionellen Marke ein wichtiger Schritt in der Eroberung der Verbrauchergunst bereits getan.

Brauereirecherche unter: www.kgbrauereien.org
Bierdeckelsammlung und viel Hintergrundinformation: www.bierdeckelsammler.net
Markenregister des Patentamts: www.dpma.de.

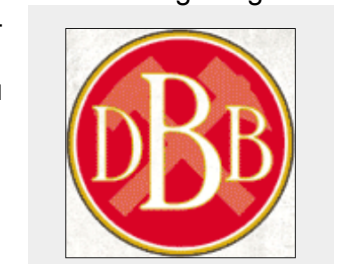
Anmerkung Markus:

Unser 1. Vorsitzender Dieter Birk betreibt mit dem **Alzeyer Volker Bräu** in seiner Heimatstadt eine solche Wiederbelebung einer alten Marke.



Auch **Bergmann Bier** aus Dortmund kann man als wirklich gelungenes Beispiel aus dieser Kategorie sehen.

Neu



Alt

Weniger geeignet für „wildgewordene“ Hobbybrauer, die die Welt mit (sicher weiter notwendigen) Biersorten beglücken wollen. Für Regionalverbundene die eine wirkliche Marke wiederbeleben wollen eine echte Chance - und Herausforderung.

9. Aschauer Hausbrauer-Markt

Am 26. April 2009 lud Georg Ametsbichler von der Brauerei Ametsbichler in den Aschauer Faßschupfen zum Markt für Haus- und Hobbybrauer ein. Die Möglichkeit in kleinen, überschaubaren Mengen selber Bier zu brauen, regt bei der Auswahl von Rezeptur, Gerätschaften, Zutaten oder Brauverfahren die Phantasie an und führt zu interessanten Erlebnissen und Ergebnissen.

Hausbrauen erfreut sich stetig größerer Beliebtheit. Anlaß für die Veranstaltung ist der Tag des Bieres, der an die Verkündung des bayerischen Reinheitsgebotes am 23. April erinnert, dem ältesten heute noch gültigen Lebensmittelgesetz. Da Bierbrauen mit die älteste Lebensmitteltechnologie ist, die noch dazu eines der reinsten Lebensmittel entstehen läßt, ist der Aschauer Hausbrauer-Markt eine erfreuliche Gelegenheiten um sich mit dem Thema Bier zu beschäftigen.

Aus organisatorischen Gründen fand der diesjährige Markt im kleineren Rahmen statt. Für den verstorbenen Organisator des Scheurer Hausbrauer-Stammtisches Franz Schwarzenböck wurde eine Schweigeminute eingelegt.

Für die Prämierung von Hausbrau-Bieren meldeten fünf Hausbrauer acht selber gebraute Biere an. Hierfür hatten Sie jeweils drei Flaschen Ihres Selbergebrauten mitgebracht. Die Hausbrau-Biere wurden von immerhin 17 Prüfern beurteilt. Diese Verkoster-Jury setzte sich zum einen aus Brauern und zum anderen aus interessierten Laien zusammen, die mittlerweile den Aschauer Hausbrauer-Markt gezielt aufsuche, um Interessantes zu schmecken. Getestet wurde nach einer Prüfungsordnung, die den Richtlinien der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) angelehnt ist in einer Modifizierung an den Leitfaden zur Verkostung von Bier von Schulter/Knab.

Von den Prüfern waren sechs Kriterien zu bewerten Schaum, Geruch, Reinheit des Geschmacks, Vollmundigkeit, Rezenz und Qualität der Bittere.

Jedes der eingereichten Biere wurde von drei Prüfern verkostet. Maximal konnte eine Prüfwahl von 90 erreicht werden; das entspricht der Höchstbewertung in allen Kriterien von allen drei Prüfern.

Für jedes Bier erhielten die Hausbrauer Urkunden auf denen neben dem detaillierten Prüfergebnis auch Bemerkungen der Prüfer an die Hausbrauer weitergegeben wurden.

Sieger in ihren Gruppen wurden:

PG	PZ	Hausbrauer	PLZ	Ort	Biename
UVH	77	Adolf Jahn	89340	Leipheim	Vollbier Hell SN32
UVD	74	Heinrich Beilhardt	89340	Leipheim	Vollbier Dunkel
OVH	72	Tristan Siedl	87727	Babenhausen	Hefe Weizen hell
OVD	77	Tristan Siedl	87727	Babenhausen	Hefe Weizen dunkel



Nach der Siegerehrung - vor dem Abtrunk: eine zufriedene Brauerrunde hat sich fürs Familienfoto um Organisator Georg Ametsbichler (3.v.l.) vorm schupfen gesellt und freut sich schon auf den nächsten Aschauer Hausbrauer-Markt am 25.04.2010.

Der 10. Aschauer Hausbrauer-Markt findet am Sonntag, den 25.04.2010 satt.