

VHD e.V. - Schalander

Ausgabe Nr. 19 - März 2012

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.



Liebe Braufreunde,

herzlich Willkommen! Ihr habt es ja vielleicht in der letzten Ausgabe gelesen, ab dieser Ausgabe übernehme ich die Herstellung des VHD-Schalanders.

Für mich sind es neben den jährlichen Hobbybrauertagen vor allem die lokalen Braugruppen, die das Vereinsleben im VHD ausmachen. Deswegen ist es mein Ziel, im Schalander mehr über die Aktivitäten in den Braugruppen zu berichten. Da trifft es sich gut, dass just in diesem Februar mit dem „Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur e.V.“ ein „Sammelbecken“ lokaler Braugruppen sein 10-jähriges Jubiläum feierte. Neben diesem Rückblick gibt es Berichte aus weiteren Braugruppen und natürlich Infos aus und über den VHD. Interessantes zum Thema Brauen rundet diese Ausgabe ab.

Die Themen im Einzelnen sind diesmal:

- Satzungsänderung im VHD e.V.
- 10 Jahre VFFB e.V.
- Die Brettener Bierbrauer
- VHD Homepage
- Nachtrag Siegerrezepte 2011
- Sortenbeschreibung HHBT 2012
- Brown Ale
- VHD Vorstandswahlen 2012
- Tour de Bier 2012
- Gasthausbrauerei Bräuscheuere
- Verkostung der Hobbybrauer Nordrhein
- Festival der Bierkulturen 2012
- 1. Biersymposium

Wenn es in eurer Braugruppe etwas zu berichten gibt, dann immer her damit. Und vielleicht bieten die Berichte ja auch Inspiration für eigene Aktivitäten. Jedenfalls wünsche ich euch viel Spaß mit der 19. Ausgabe des Schalanders und hoffe, sie gefällt euch. Für Wünsche, Anregungen oder Kritik bin ich jederzeit offen. Meldet euch einfach. Ich wünsche jedenfalls allen Haus- und Hobbybauern gut Sud.

Für den VHD e.V.

Pascal Collé

(schalander@hausgebraut.de)

Satzungsänderung im VHD e.V.

Michael Mihm

Auf der Jahreshauptversammlung in Nordhorn wurde die Satzungsänderung durch die Mitgliederversammlung beschlossen. Danach fand unter Einbindung eines Notars die Beantragung der Eintragung dieser Satzungsänderung in das Vereinsregister beim Amtsgericht in Bamberg statt. Rückfragen des Amtsgerichtes wurden durch den Notar beantwortet, so dass wir jetzt nur noch auf die Bestätigung der Eintragung durch das Amtsgericht warten. Erst wenn diese bestätigt und eingetroffen ist, werden wir die beschlossene Änderung im VHD-Schalander bzw. auf der Homepage publizieren.

10 Jahre Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur e.V.



Kurt Maria Adler

Am 02.02.2002, an einem runden Datum also, wurde der „Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur e.V.“ neu aus der Taufe gehoben. Anwesend bei der

Vereinsgründung waren im „Tennenloher Schlössla“ in Erlangen seinerzeit 28 altbekannte VHD-Mitglieder, wie z.B. Walter Simon („Ladidel“) und Roland Singer (VHD-Kassenwart).

Diese Vereinsgründung war durch einen neuen VHD-Satzungsbeschluss möglich geworden. Es sollten sich innerhalb des deutschlandweiten Hauptverbandes – dem VHD – vermehrt neue regionale Vereinsgruppen bilden können. Dabei wird der Jahresbeitrag 24 € pro Mitglied zur Hälfte gesplittet. Die regionalen Gruppen können sich unter dem Dach der VHD selbst verwalten und die Region besser bewerben. Alle Mitglieder sind satzungsgemäß somit Mitglieder im VFFB und auch im VHD.



Die erste Vorstandschaft setzte sich aus Franz König (1. Vorstand), Kurt Maria Adler (2. Vorstand), Doris Krug (Schriftführerin), Roland Singer (Kassenwart) und Andreas Sperr (Beisitz) zusammen.

Der VFFB ist in das Vereinsregister beim Amtsgericht Erlangen eingetragen. In der Satzung steht u. a.:

- ... „Der Zweck des Vereins ist die Pflege des Brauchtums fränkischer Braukunst und ihre Tradition“ ...
- ... „der Verein ist selbstlos tätig und verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Ziele“ ...
- ... „Gewinne dürfen nur für satzungsgemäße Zwecke verwendet werden“.

Bereits zehn Tage nach Vereinsgründung fand das erste Vereinstreffen statt, um die Vereinsziele gleich umzusetzen. Dafür wurden erst mal Läuterbottich, Kühlschrank und Kühlspirale und noch manches mehr angeschafft – die Liste war lang. Mit dieser Ausrüstung konnten wir zum wiederholten Male auf Einladung der Stadt Erlangen am „Erlanger Frühling“ teilnehmen. 12 Jahre lang waren wir so beim „Erlanger Herbst“ und „Erlanger Frühling“ eine feste Institution.

Im VFFB entstanden bald auch ein neues Vereinslogo und eine VFFB-Homepage. Alexander Kurz hatte uns hierfür im Vorfeld die Domain gesichert.

In Juni 2002, bei der 1000-Jahr Feier in Erlangen, präsentierte sich der noch junge VFFB am historischen Marktplatz. Damaliges Brauteam war das bewährte Vierbräu-Team um Petra Paulsen und Andreas Sperr.

Die Brauvorfürhungen des VFFB dehnen sich inzwischen auch ins Erlanger Umland aus. Zu nennen wären hier:

- Bürger- und Heimatfest, Neunkirchen a. Brand,
- Mittelalterfest in Herzogenaurach,
- Krenmarkt in Baiersdorf oder
- Tag der Altstadt in Erlangen etc.

Seit April 2010 finden VFFB-Bier-Exkursionen im Bayerischen Raum statt. Die Touren werden von Walter Geisler organisiert, der es mit seinem Nürnberger Weizenbiereglasmuseum sogar ins Guinness-Buch der Rekorde geschafft hat. Dieses Jahr wird ein „Ausflug in die bierreiche Oberpfalz“ stattfinden.

Unserem „Finanzminister“ Max Köppel ist es zu verdanken, dass sich der VFFB im letzten Jahr einen gebrauchten Kühlanhänger kaufen konnte. Mit diesem Anhänger sind wir jetzt unabhängig und für die heißen Sommertage, an denen sich unser selbstgebräutes, unfiltriertes Bier vorher schon mehrmals zur „Druckbombe“ entwickelt hatte, bestens gerüstet. Wir wollen den Kühlanhänger in Zukunft als Werbeträger für Mitglieder des VFFB und des VHD nutzen. Somit fordern wir auch alle VHD Mitglieder auf, sich mit ihren Brauerlogos zu beteiligen (Bewerbungen bitte an kurtmariaadler@arcor.de).



2011 fand auf Einladung unseres Mitgliedes Stephan Bergler das VFFB Sommerfest in der Klostermalz Wirth GmbH in Frauenaarach statt.

Neben den kulinarischen Angeboten fanden auch Führungen durch Malzmeister Matthias Ströbel statt. Unser Ehrengast Braumeister Peter Kitzmann aus Erlangen versprach, uns Hobbybrauer – solange er lebt – mit seiner Reinzuchtheffe zu versorgen.

Unser Webmaster Peter Ross hat es in wenigen Jahren geschafft, dass die Besucherzahl unserer Website (www.braukultur-franken.de) von 4.000 auf 91.000 Klicks gehoben wurde. Die immer aktuell gehaltene Seite wird heute pro Tag im Schnitt 100 mal besucht.

Bei Fritz Klein im „Tennenloher Schössla“ wird sechs Mal im Jahr ein offener Stammtisch abgehalten.

Inzwischen haben sich im VFFB rund ein Dutzend lokale Braugruppen gegründet. Im Januar 2012 haben wir die Mitgliedsnummer 135 vergeben. Unser neuestes „prominentes“ Mitglied ist Franz Xaver Glossner – Inhaber der gleichnamigen Brauerei in Neu- markt/Oberpfalz.

Die Jubiläumsfeier zum 10-jährigen Bestehen wird im Frühsommer am gepachteten Hohlkeller in Kleinsee- bach sein. Auf dem historischen Kellergelände wird neben dem Genuss von „Selbstgebrautem“ ein 6- Korn-Bier unter der Regie unseres Jungbrauers Tobias Seitz gebraut. Hierbei werden Dinkel-, Emmer-, Ein- korn-, Roggen-, Hafer- und Gerstenmalz eingesetzt. Gehopft wird mit der alten Landsorte „Spalt Spalter“ in Doldenform. Als Hefe dient natürlich die Rein- zuchtheffe von der Brauerei Kitzmann aus Erlangen.

In diesem Sinne wünsche ich ein bierreiches 2012.
Euer Kurt Maria Adler (1. Vorstand des VFFB e.V.)

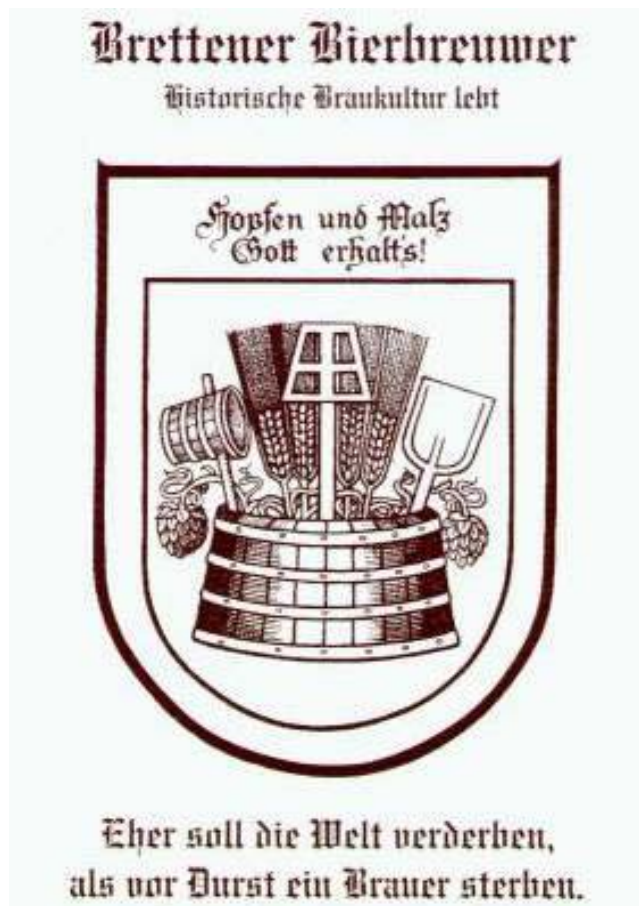
Die Termine der Stammtischtreffen des VFFB e.V.:

- Dienstag, 13. März 2012
(Jahreshauptversammlung)
- Dienstag, 15. Mai 2012
- Dienstag, 29. Mai 2012
(Bergstammtisch am Steinbach Keller)
- Dienstag, 17. Juli 2012
- Dienstag, 11. September 2012
- Dienstag, 13. November 2012
(Jahresabschluss mit Spanferkelessen)

Die Brettener Bierbrauer: „Historische Braukultur lebt“

Matthias Lorenz

Dass es im Mittelalter schon Bier gab, das war für einige Freunde des Peter-und-Paul-Festes schnell klar. Und dennoch blieben in vielen Gesprächsrunden unzählige Fragen offen: Wie war denn das früher überhaupt mit dem Bier? Wie stellte man es her? Gab es das Bier dann im Wirtshaus oder in der Schenke zu kaufen? Nach kurzer Recherche stand schnell fest, dass es im Mittelalter fast jeder selbst zu Hause gebraut hatte. Bald war auch klar: Das Bier hatte im Mittelalter eine ganz andere Bedeutung als bei uns heute. Damals galt es als Grundnahrungsmittel und wurde zu allen Mahlzeiten kalt und auch warm getrunken. Je mehr wir recherchierten, desto größer wurde der Wunsch, nach einer eigenen Bierbrauer- Gruppe mit selbstgebrautem Bier. Gesagt getan, der erste Brauvorgang fand dann 1994 statt. Nach dem ersten Schluck war schnell klar: „Na ja, trinkbar, aber der Dampf fehlte etwas“, erinnert sich Gruppenvorstand Matthias Lorenz noch genau.



Der zweite Brauvorgang gelang schon besser und so hatten die Brettener Bierbrauer 1994 auf dem historischen Peter-und-Paul-Fest Premiere. Sechzehn Jahre ist dies inzwischen her und mittlerweile gehören die „Bierbrauer“ zum festen Bestandteil des Peter-und-Paul-Festes.



Steine wurden den Bierbrewern jedoch in den Anfangsjahren durch das Zollamt in den Weg gelegt: Im ersten Jahr durften wir gar kein Bier an Dritte ausgeben. Inzwischen ist aber alles genehmigt und die Interessierten erhalten eine Kostprobe des selbstgebrauten Bieres.

Die Gruppe umfasst inzwischen einen Stamm von 18 Mitgliedern. Natürlich sind auch die Frauen hier aktiv beim Brauen dabei. „Im Mittelalter war das Bierbrauen reine Frauensache“, wissen die Hobbybrauer. In ihrem Lager können die Besucher das Bier probieren, verschiedene Gerstenkörner und Hopfen am Darstellungstisch begutachten und die Bierbrauer stehen natürlich stets gerne Rede und Antwort.



Das nächste Peter-und-Paul-Fest in Bretten findet vom 31.06.2012 bis zum 01.07.2012 statt. In dieser Zeit sind wir in unserem Lager am Seedamm zu finden. Vielleicht sieht man ja den ein oder anderen Haus- oder Hobbybrauer.

Nähere Infos findet man unter www.bierbrauer.de bzw. unter www.peter-und-paul-fest.de.

Info zur VHD-Homepage

Michael Mihm

Termine

Nichts ist so uninteressant wie eine unaktuelle Homepage. Jeder registrierte User hat die Möglichkeit unter dem Button „Kalender“ Termine für Veranstaltungen rund ums Bier einzustellen. Dieser Kalender lebt von euren Eingaben. Nur so können Interessierte sehen, wo geht was und wer beteiligt sich im Segment „Bierbrauen“ mit all seinen Facetten. Soweit mir Termine oder Jahrespläne zugänglich gemacht worden sind, habe ich die Termine nach bestem Wissen und Gewissen schon mal eingestellt.

Nichts desto trotz, soll dieser Kalender weiter attraktiv bleiben und von rührigen Brauern, Vereinen, Braugruppen etc. berichten. Wer also Termine hat, die einem versierten Publikum zur Verfügung gestellt werden sollten, stellt sie bitte selbst ein oder sendet mir eine Mail mit ein paar Hinweisen zu den Veranstaltungen (Was, Wann, Wo etc.) an folgende Mailadresse:

michael.mihm@hausgebraut.de .

Zugriffe

Auf der Homepage der VHD e.V. besteht die Möglichkeit Artikel/Infos/Forenbeiträge etc. im geschützten Bereich einzustellen. „Geschützter Bereich“ bedeutet, der eingestellte Artikel ist nur für eine zuvor definierte Gruppe (z.B. Mitglieder, Partnerverein, Braugruppen etc.) einsehbar. Bei diesen Beiträgen ist die allgemeine Öffentlichkeit ausgeschlossen; allerdings ist die Nutzung dieser Informationsquelle an ein paar Bedingungen geknüpft: man muss als VHD-Mitglied registriert sein und auch klar als VHD-Mitglied identifizierbar sein. User, die diese beiden Voraussetzungen

gen erfüllen, können dann auf die zunächst internen Vereinsinformationen zugreifen.

Ursprünglich interne Vereinsinformationen werden nach einer gewissen Zeitleiste aus dem geschützten Bereich herausgenommen und sind dann ohne Registrierung einsehbar. Dies wurde bereits mit mehreren Artikeln (aktuell z.B. mit dem Schalander Nr. 18, in der Vergangenheit mit dem Protokoll der Jahreshauptversammlung) so gehandhabt. Somit bietet die Vereinsmitgliedschaft Usern einen Mehrwert gegenüber den allgemeinen Besuchern unserer Homepage. Sollte das mal nicht so funktionieren, wie es sich der Autor des Artikels gedacht hat, so meldet dies bitte an unsere Webmaster bzw. an mich:
michael.mihm@hausgebraut.de

Nachtrag zu den Siegerrezepten der HHBT 2011

Markus Metzger

Im Schalander Nr. 18 vom Dezember 2011 haben sich bei drei Rezepten der in Nordhorn prämierten Biere (Haus- und Hobbybrauertage 2011) Fehler eingeschlichen.

Die geringen Nachgussmengen der Biere von Udo und Rolf Tönsing (1. Platz Norddeutsches Pilsener und 2. Platz Graftschafter Kupfer) sind in ihrer Brauanlage begründet. Beide brauen mit Speidels „Braumeister“, bei dem relativ geringe Nachgussmengen gegeben werden. Sie hatten in ihrem Rezept darauf hingewiesen, beim Abtippen habe ich diesem Hinweis aber nicht die Bedeutung beigemessen, die ihm eigentlich zukommt und ihn deshalb nicht in den Text mit aufgenommen.

Das Einmaischen des „Dedalus“ von Philipp Overberg (3. Platz Rauchweizenbock dunkel) hat nur 5 Minuten gedauert und nicht - wie angegeben - 50 Minuten.

Sortenbeschreibung für die Biersorten zur Bierprämierung bei den HHBT 2012

Michael Mihm/Markus Metzger

Vom 28. September bis zum 30. September finden in Neuhaus/Windischeschenbach in der Oberpfalz die 17. Haus- und Hobbybrauertage statt. Bei der Bierprämierung wird es dieses Jahr folgende Biersorten geben:

- Kellerbier Hell, untergärig
- Hefeweizen Hell, obergärig
- Brown Ale, obergärig

Es folgt die Sortenbeschreibung zu den Wettbewerbsbieren.

Kellerbier Hell

Beschreibung:

- untergärig, unfiltriert (leichte bis deutliche Hefetrübung)
- Farbe: helles Gelb bis bernsteinfarben
- Vollmundigkeit mittel, malzbetont
- Hopfenbittere: leicht bis mittel
- manche Sorten weisen einen intensiveren Hopfengeschmack / -charakter auf; dies wird jedoch sortentypisch durch das Malzaroma ausgeglichen,
- trotzdem haben Kellerbiere keinen Karamellcharakter und auch
- keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten.

Analytik:

- Stammwürze: 11,0 bis 12,9 mas/mas% (Saccharometeranzeige)
- scheinbarer Restextrakt im fertigen Bier: 1,5 bis 3,0 mas/mas% (Saccharometeranzeige)
- Alkohol: 3,8 bis 4,4 mas/mas%,
4,5 bis 5,5 vol/vol%
- Bittere: 18 bis 25 Bittereinheiten (EBC)
- Farbe: < 30 EBC
- Kohlensäuregehalt im fertigen Bier:
4,0 bis 5,5 mas/mas%

Quelle: <http://bierwiki.org/index.php?title=Kellerbier>

Weizenbier Hell

Beschreibung:

- obergärig, unfiltriert (leichte bis deutliche He-fetrübung)
- Farbe: helles bis kräftiges Gelb
- Geschmack und Geruch: fruchtig estrig, keine Diacetylnote
- die estrigen Merkmale werden oft als bananen-, gewürnelken- oder muskatnuss-artig beschrieben, können aber auch vanilleähnlich sein
- die Schüttung dieser Biersorte muss lebensmittelrechtlich mehr als 50 % Weizenmalzanteil haben
- die Hopfengaben sind relativ gering, Hopfengeschmack und -geruch fehlen
- das Bier ist hoch vergoren und hat einen hohen Kohlensäuregehalt
- die Vollmundigkeit ist sehr stark ausgeprägt

Analytik:

- Stammwürze: 11,0 bis 14,0 mas/mas%
- (Saccharometeranzeige)
- scheinbarer Restextrakt im fertigen Bier: 2,0 bis 4,0 mas/mas% (Saccharometeranzeige)
- Alkohol: 3,4 bis 4,7 mas/mas%, 4,6 bis 5,9 vol/vol%
- Bittere: 10 bis 20 Bittereinheiten EBC
- Farbe: < 15 EBC
- Kohlensäuregehalt im fertigen Bier: 6,0 bis 7,5 mas/mas%

Quelle:

<http://bierwiki.org/index.php?title=Weizenbier>

Brown Ale

Brown Ale gibt es in vier klassischen Varianten: amerikanisches, belgisches, nordenglisches und südenglisches Brown Ale (mehr dazu im nächsten Artikel). Die genannten Eckdaten sind aus den Min- bzw. Max-Werten der einzelnen Sorten zusammenfassend abgeleitet worden. Eine spezielle Ausrichtung auf eine der vorgenannten Kategorien soll bei den HHBT 2012 nicht umgesetzt werden. Wir möchten allen Brauern die Chance geben ihr „Brown Ale“ zu Brauen.

Beschreibung:

- obergärig
- Farbe: kupferfarben / hell- bis dunkelbraun / dunkles Bernstein bis rotbraun
- Geschmack und Geruch: sanfte bis moderate Malzsüße, karamell- bis toffeeartiger, auch nussiger Charakter, estrige Fruchtnoten sind wahrnehmbar
- leichter bis mittlerer Körper, geringer bis mittlerer Kohlensäuregehalt
- die Hopfengaben sind relativ gering, Hopfengeschmack und -geruch fehlen
- keine Diacetylnote

Analytik:

- Stammwürze: 11,0 bis 14,0 mas/mas% (Saccharometeranzeige)
- scheinbarer Restextrakt im fertigen Bier: 2,0 bis 4,0 mas/mas% (Saccharometeranzeige)
- Alkohol: 3,8 bis 4,4 mas/mas%, 4,8 bis 5,6 vol/vol%
- Bittere: 10 bis 30 Bittereinheiten EBC
- Farbe: 40 bis 88 EBC
- Kohlensäuregehalt im fertigen Bier: 4,0 bis 5,5 mas/mas%

Quellen:

<http://www.bjcp.org/styles04/>
<http://kgbrauereien.org/biersorten/>
und „The Ultimate Almanac of World Beer Recipes“

Die klassischen Brown Ale Varianten

Markus Metzger

Angesichts der vielen verschiedenen Varianten, in denen weltweit Brown Ales eingebraut werden, nachfolgend zur Orientierung einige Informationen zu Entstehung, Farbe, Aroma und Hopfung der verbreitetsten Brown Ale Versionen. Grundlage der Texte ist „The Ultimate Almanac of World Beer Recipes“ von Horst Dornbusch.

Brown Ale, südenglisch

Erstmals wurde ein Brown Ale in England wohl im Süden der Insel im Mittelalter eingebraut. Manche Quellen verweisen sogar auf noch frühere Zeiten.

Damals wurde beim Mälzen das gekeimte Getreide direkt über den Rauchgasen eines Holz- oder Kohlefeuers getrocknet, so dass jedes Malz eine dunkle Farbe und rauchige Röstaromen erhielt. Die Farbe der Biere, die mit diesen Malzen im Mittelalter gebraut wurden, war unvermeidbar bräunlich. Helles Malz konnte damals schlicht nicht hergestellt werden.

Mittelalterliche Brown Ale waren auch nicht gehopft, denn Hopfen wurde erst im ausgehenden Mittelalter (15. Jhdt.) von flämischen Einwanderern auf den britischen Inseln eingeführt. Seetang, Eichenblätter und Holunderbeeren dienten damals u. a. zum Würzen.

Das typische südenglische Brown Ale ist heute bernsteinfarben mit einer Tendenz ins Kupferne oder Rötliche. Eine leichte Schokoladenmalznote oder ein Hauch von Röst- oder Raucharomen kennzeichnen ebenfalls die südenglische Variante.

Brown Ale, nordenglisch

Nordenglisches Brown Ale ist malzbetont aromatisch mit Untertönen von Nüssen, Biskuit und Karamell. Wie bei den südenglischen Brown Ale reicht das Farbspektrum von dunklem Bernstein bis zu rötlichem Braun. Nordenglische Brown Ale werden etwas stärker eingebraut als südenglische. Röst- oder Raucharomen sind hier nicht erwünscht. Diese speziellen Brown Ales weisen im Abgang eine deutliche Restsüße mit sehr zurückhaltender Hopfenbittere auf.

Das Hopfenaroma der nordenglischen Brown Ale ist nur wenig ausgeprägt. Das klassische Hopfenprofil des nordenglischen Brown Ale ist ausgeprägt „englisch“ und kommt von der Verwendung der Hopfensorten Fuggles oder East Kent Goldings.

Brown Ale, belgisch

Old Brown (flämisch: Flanders Brown Ale oder Oud Bruin) ist ein Vertreter der belgischen sauren Ales. Flandern ist die Region rund um Brüssel und der Mittelpunkt der Produktion von Bieren mit deutlicher Säure in Belgien.

Flanders Brown Ales sind generell golden bis rotbraun, seltener dunkel, nicht anders als ein englisches Brown Ale. Röstaromen sind nicht erwünscht. Flanders werden stark oder mild durch typische belgische Brauverfahren mit Spontangärung eingebraut. Diese

Biere werden jung oder lange (mehrere Jahre) gereift getrunken. Teilweise werden sie auch aus jungem und altem Bier verschnitten oder mit sauren Früchten aromatisiert.

Das Oud Bruin hat eine starke Karamellmalznote, reichlich Frucht- und Esteraromen sowie einen sher-ryähnlichen Beigeschmack. Die maßvolle Hopfengabe erfolgt mit sehr edlen Sorten. Das Ergebnis ist ein Bier mit deutlicher Hopfenbittere.

Brown Ale, amerikanisch

Die amerikanische Brown Ale Version ist sehr malzig mit einer starken Karamellnote, etwas Schokoladen- und Röstaromen aber keinerlei rauchigem Geschmack. Der Brauer hat die freie Auswahl zwischen zitronigen, blumigen, herben, harzigen oder würzigen Hopfen. Cascade ist eine typische Hopfensorte für dieses Bier. Trotz Obergärung sollen amerikanische Brown Ale möglichst wenig fruchtig-estrig riechen und schmecken.

VHD e.V. **Vorstandswahlen 2012**

Markus Metzger

Turnus- bzw. Satzungsgemäß ist während der HHBT 2012 in Neuhaus im Rahmen der dort statt findenden Jahreshauptversammlung der gesamte Vorstand neu zu wählen.

Nachdem es bei den letzten Wahlen in Bamberg bezüglich der Wahlmodi (Gruppenwahl, nur ein Neukandidat) etwas Murren gab, tun wir – die amtierende Vorstandschaft – „hiermit kund und zu wissen“, dass neue Kandidaten für diese Wahlen gesucht werden.

Unser engagierter und fleißiger 2. Vorsitzende Markus Harms wird in jedem Fall nicht mehr zur Verfügung stehen und braucht einen Nachfolger. Alle anderen Vorstandsmitglieder kandidieren zwar erneut, freuen sich aber trotzdem auch über weitere Gegenkandidaten!

Wir rufen deshalb alle engagierten Vereinsmitglieder, die in der neuen Vorstandschaft die Geschicke unse-

rer VHD direkt mit beeinflussen wollen, dazu auf, sich zur Wahl zu stellen.

Noch einmal zur Erinnerung: Es sind

- der 1. Vorsitzende,
- der 2. Vorsitzende,
- der Kassier,
- der Schriftführer und
- eventuelle Mitglieder mit besonderen organisatorischen Aufgaben

neu zu wählen.

Der Vorstand amtiert in der VHD laut Satzung immer 3 Jahre.

Alle, die Interesse an der Vorstandsarbeit haben, melden sich bitte per Briefpost oder Mail beim 1. Vorsitzenden.

Um euch zu motivieren, nachfolgend noch eine Stellungnahme zu diesem Thema von Herrn W. Busch (leider kein VHD-Mitglied):

Nur kein Ehrenamt

*Willst Du froh und glücklich leben?
Lass kein Ehrenamt Dir geben.
Willst Du nicht zu früh ins Grab,
lehne jedes Amt gleich ab!*

*So ein Amt bringt niemals Ehre,
denn der Klatschsucht scharfe Schere,
schneidet boshaft Dir schnipp, schnapp,
Deine Ehre vielfach ab!*

*Wie viel Mühe, Sorgen, Plagen,
wie viel Ärger musst Du tragen,
gibst viel Geld aus, opferst Zeit
und der Lohn? Undankbarkeit!*

*Selbst ein Ruf geht Dir verloren,
wirst beschmutzt vor Tür und Toren,
und es macht ihn oberfaul,
jedes ungewaschene Maul!*

*Ohne Amt lebst Du so friedlich
und so ruhig und gemütlich,
Du sparst Kraft und Geld und Zeit,
wirst geachtet weit und breit!*

*Drum rat ich Dir im Treuen:
Willst Du Weib und Kind erfreuen,
soll Dein Kopf Dir nicht mehr brummen
lass das Amt doch anderen Dummen!*

(Wilhelm Busch)

Tour-de-Bier 2012 **nach Bayreuth**

Klaus Kling/Pascal Collé

Die 9. Tour-de-Bier geht vom 11. bis 13. Mai nach Bayreuth (Oberfranken). Die Bier-Stadt Bayreuth ist auch ein Domizil der Künstler - eine Stätte der Phantasie und Kreativität. Markgräfin Wilhelmine hat der Stadt barocke Bauwerke von internationalem Rang beschert, Jean Paul schwang hier die Schreibfeder zu poetischen Wortspielen und eigenwilligen Romanen. Richard Wagner schuf unsterbliche Werke voller Mystik und aktueller Dramatik. Und der Virtuose Franz Liszt begeisterte mit seinen Kompositionen am Piano. Berühmte Künstler prägen die Stadt bis heute und verleihen ihr eine besondere Atmosphäre. Die diesjährige „Tour-de-Bier“ ist deshalb auch eine kleine „Tour-de-Kultur“ (und das alles per pedes auf kurzen Fuß-Wegen direkt zu unseren Zielen).

Das ungefähre Tour-Programm:

Freitag, 11. Mai 2012

- Anreise und einchecken im Hotel
- gemütlicher Tour-Start in die City (per pedes)
- Besichtigung einer Brauerei
- Stadtbummel mit Shopping-Möglichkeiten
- Abendessen
- Besuch des Maisel's Bierfest („open end“ und gerade mal einen Steinwurf vom Hotel entfernt, also bleiben so lange es gefällt und die „Musi spuit“ dazu)

Samstag, 12. Mai 2012

- Frühstück
- per pedes (ca. 500 Meter) zur Stadtmitte
- geführter historischer Stadtrundgang
- Bratwurstessen (mit Bier) beim „Oskar“ am Markt

- geführte Besichtigung durch die „Aktien-Katakomben“
- Leberkäs-Brotzeit (mit Bier) im „Herzogkeller“ (ca. 1 bis 1,5 Std.)
- Hotel oder wieder zum Feiern auf Maisel's Bierfest.

Sonntag, 13. Mai 2012

- Frühstück
- geführte Besichtigung des Maisel's Brauerei- und Büttnermuseums
- Mittagessen
- Tour-Ende + Verabschiedung (ca. 13:00 Uhr)

Die Teilnehmer können sich also auf drei thematische Führungen, zwei fränkische Biere und zwei typische Brotzeiten freuen. Und darauf, auf der Bayreuther Bier-Tour neben netten Menschen, die Stadt, die Geheimnisse der Braukunst und regionale Schmankerl kennen zu lernen.

Bitte beachten: Die Tour-de-Bier ist eine nichtkommerzielle Veranstaltung von Bier-Freunden für Bier-Freunde, ohne jedwede Regressansprüche an die Organisatoren.

Bei Interesse bitte rechtzeitig anmelden:

- per E-Mail an: HansRolf@tour-de-bier.de
- per Fax an: 09661/80219

oder

- per E-Mail an: Klaus.Kling@tour-de-bier.de
- per Fax an: 07143/92202

Weitere Informationen unter www.tour-de-bier.de

Homburger Bräuscheuere: **„Vorsicht!** **Der Wirt hat Humor ... !“**

Markus Metzger

Scheune, Stadel, Tenne: Man könnte eine Deutschlandkarte erstellen und in ihr die vielfältigen Bezeichnungen für das Vorrats- und Unterstellgebäude eines Bauernhofes verorten. Selbst im gleichen Landstrich verändert sich von Dorf zu Dorf der Begriff um Nuancen.

Zwischen Markttheidenfeld und Wertheim am Main sagt man Scheuere und wenn diese jetzt ein Brauhaus beherbergt, ist es halt eine Bräuscheuere.



So kam es zum Namen und seit 2007 ist die Homburger Bräuscheuere Heimat fränkisch ursprünglicher Gastlichkeit. Die Biere sind häuslich-würzig, die Speisen fränkisch bis international, das Ambiente gemütlich und zum Bleiben anregend, die Preise angemessen moderat. Als Referenz an vier Jahre, die das Wirtsehepaar von 1996 bis 2000 als Geschäftsführer der Cerveseria Artesanal Palma de Mallorca auf selbiger Insel tätig war, werden einmal pro Monat an drei Tagen Tapas nach spanischer Art serviert. Und den Wirt bzw. dessen Humor gibt's gratis dazu.



Wo erlebt man schon einen gestandenen Braumeister, der in Personalunion auch noch „Fränkischer Weingästeführer“ ist? Er hat schon viel gesehen von der (Brau-) Welt und das kommt rüber. Man muss ihn einfach mögen oder ihn so nehmen wie er ist: ein Original. Doch ich will nicht zu viel verraten. Erlebt es selbst!

Maximal 10 Minuten von der A3 Frankfurt / Würzburg (Ausfahrt Wertheim) entfernt, bietet sich die Bräuscheuere zur Rast an. Parkplätze und Übernachtungsmöglichkeiten sind in unmittelbarer Nähe ausreichend vorhanden.

Dem, der mit Franken vor allem Wein verbindet, sei gesagt, dass hier mancher Winzer nach getaner Arbeit in Weinberg und Keller seinen Feierabend mit Bier genießt. Die Wirtin ist als ehemalige Weinprinzessin ebenso wie ihr Vater als Winzer auch dem Wein verbunden. Weinverkostungen sind hier ebenso wie Bierverskostungen ein Ereignis. Touristische Führungen durch den romantischen Ort Homburg vom Chef selbst moderiert sind ebenfalls buchbar.

Schaut auf die Homepage (www.braeuscheuere.de), informiert euch (Homburger Bräuscheuere, Zeller Tor 6, 97855 Triefenstein/Homburg, Tel. 09395/8765882) und vor allem schaut vorbei! Wenn ihr je nach Sichtweise Pech oder Glück habt, trifft ihr auch mich an.



Verkostung bei den Hobbybrauern Nordrhein

Marcus Fontain

Weil große Treffen der Hobbybrauer Nordrhein immer etwas schwierig zu organisieren sind, gibt es bei uns häufig auch Treffen in lokalerem und damit kleinerem Rahmen. Meist sind das Verkostungstreffen in gemütlicher Runde. Nachdem es schon einige dieser Verkostungstreffen in Kleve am Niederrhein gegeben hat, wurde diesmal eine Verkostung in Düsseldorf organisiert.



So trafen sich an einen Samstag Anfang Februar die Hobbybrauer Andrew, Dirk, Harald, Pascal und Marcus um ihr selbstgebrautes Bier zu verkosten. Sechs verschiedene Biere waren im Angebot, helles und dunkles Kastanienbier sowie ein „Rating'sch“ (ein Bier Kölner Brauart aus Ratingen) seien hier als Beispiele genannt. Zu den unterschiedlichen Bieren gab es natürlich unterschiedliche Meinungen und so wurden Typ und Zutaten lebhaft diskutiert. Einig waren sich die Verkoster nur darin, dass kein schlechtes Bier dabei war.

Gastgeber Dirk hatte nicht nur für eine zünftige Brotzeit gesorgt, er hatte auch zu Anschauungszwecken extra seine Brauanlage aus dem Keller geholt und im Wohnzimmer aufgebaut. So konnten auch hierzu Erfahrungen und ergänzende Ideen ausgetauscht werden.

Während der eine Teil sich spüten musste, um rechtzeitig zu Frau und Kind zurück zu kommen, ließ der andere Teil den Abend in einer Düsseldorfer Hausbrauerei ausklingen.

Man darf gespannt sein, wo die nächste Verkostung der Hobbybrauer Nordrhein stattfindet – und auf die Biere, die dabei sein werden natürlich.

Festival der Bierkulturen 2012 **in Köln**

Pascal Collé

Unter dem Motto „Klassische und innovative Bierspezialitäten auch jenseits von Reinheitsgebot und Kölsch-Konvention“ findet am 12. und 13. Mai 2012 in Köln wieder das Festival der Bierkulturen statt. Im Bürgerzentrum Ehrenfeld werden sich bereits im dritten Jahr in Folge wieder kleine und unabhängige Hausbrauereien mit ihren Bieren präsentieren.

An den Ständen können sich die Besucher ihr Festivalglas, das im Eintrittspreis enthalten ist, gegen Biermarken mit den diversen Bierspezialitäten füllen lassen. Für zwei Biermarken (Preis je Marke 0,50 EUR) gibt es meistens 0,15 l Bier.

Die Besucher können sich auf Haferbier, Leipziger Gose, Imperial Stout, Belgian IPA, Geuze, Grüzing Roggenbier, Lakritzstout, Lambik, Monolith Kräuterbier und viele weitere interessante Biervarianten freuen.

Peter Esser, Initiator des Festivals und Diplom-Braumeister der nahe gelegenen Braustelle, hat es sich als Ziel gesetzt, einen regen Austausch unter Brauern und Bierliebhabern und solchen, die es vielleicht noch werden wollen zu ermöglichen. Zusammen mit den Jungs vom Bayerischen Bahnhof in Leipzig wird er extra für das Festival zwei Kooperationsbiere einbrauen.

Eine lokale Braugruppe des VHD e.V. wird an beiden Festivaltagen eine Brauvorführung darbieten und den Besuchern einen direkten Einblick in den Brauprozess geben.

Der Bierspezialitäten-Händler „Bierzwerg“ wird zudem diverse Biere präsentieren.

Ort der Festivals:

Bürgerzentrum Ehrenfeld,
Venloer Straße 429 in 50825 Köln

Öffnungszeiten:

Samstag, 12. Mai 2012: 14.00 – 22.00 Uhr
Sonntag, 13. Mai 2012: 12.00 – 18.00 Uhr

Eintritt: 5,- EUR



Die voraussichtlichen Teilnehmer:

- Alzeyer Volkerbräu, Alzey
- Braustelle/Freigeist-Bierkultur, Köln
- Bayerischer Bahnhof, Leipzig
- Fritz Ale, Bonn
- Huisstekerij H.ertie, Duisburg
- Marktbräu, Neuwied
- Mc Müllers, Linnich-Kofferen
- Oud Beersel, Belgien
- Picobrouwerij Alvinne, Belgien
- Siegburger Abteibrauerei, Siegburg
- Sünner, Köln
- Vereinshaus Unterbach, Düsseldorf

Weitere Informationen unter www.braustelle.com.

1. Symposium für Biergenuss und Braukultur

Markus Harms/Pascal Collé

Im Oktober diesen Jahres wird zum ersten Mal das „Biersymposium für Biergenuss und Braukultur“ stattfinden. An drei Tagen bieten zahlreiche Vorträge in der Bierkulturstadt Bamberg die Möglichkeit, Hintergründe zu der Entstehungs- und Vermarktungskultur des Bieres zu erfahren

Veranstalter des Symposiums sind Hannes Schulters von der Fränkischen BierAkademie (FBA) und Markus Harms vom BierAtelier. Es richtet sich vom Profi bis zum Hobbyisten an alle, die sich mit Spaß und Leidenschaft zum Thema Bier austauschen wollen.

Termin: 12. bis 14. Oktober 2012
Kosten: 249 € inkl. MwSt.

Der Symposiumspreis enthält das komplette Referentenprogramm, den Eintritt ins Brauereimuseum mit Führung, eine Brotzeit mit diversen Bierspezialitäten, Pausengetränke, Brauereibesichtigungen, Bamberger „Rauch-Bier-Zwiebel“ und a Seidla Schlenkerla Märzen, „Blaue Zipfel Essen“ und weitere Bierspezialitäten.

Weitere Informationen und Anmeldung unter:
www.fraenkische-bierakademie.de oder
www.bieratelier.de

Ausblick

Im nächsten Schalander wird neben Berichten aus dem VHD und lokalen Braugruppen auch das finale Programm und das Anmeldeformular für die 17. Haus- und Hobbybrauertage in Neuhaus/Windisch-essenbach zu finden sein.

Außerdem wird unsere neue Satzung abgedruckt, sollte sie bis dahin im Vereinsregister eingetragen worden sein.

Redaktionsschluss für den nächsten Schalander ist der 19. Mai 2012.

Ansprechpartner im Verein

Vorstand

1. Vorsitzender: Markus Metzger
Vereinsanschrift

Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt,
Tel. 09353/3759, vhd@hausgebraut.de

2. Vorsitzender: Markus Harms
Infomaterial

Westernkamp 8, 33803 Steinhagen,
Tel. 05204/924192, markus.harms@hausgebraut.de

Kassierer: Roland Singer

Mitgliederverwaltung, Beiträge etc.
Ritter-Wirnt-Str. 16, 91322 Gräfenberg,
Tel. 09192/994997, kasse@hausgebraut.de

Schriftführer: Michael Mihm

Ansprechpartner Haus- und Hobbybrauertage
Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg,
Tel. 09732/3550, michael.mihm@hausgebraut.de

Weiteres Vorstandsmitglied: Walter Simon
Braufragen

Am Felsenkeller 2, 91090 Effeltrich,
Tel. 09133/603467, Fax 09133/603468,
walter.simon@hausgebraut.de

Weitere Ansprechpartner im VHD e.V.

Webmaster der Homepage:

Daniel Greher und Hans-Rolf-Linke
webmaster@hausgebraut.de

VHD-Schalander:

Pascal Collé
Tel. 0211/46894833
schalander@hausgebraut.de

Unsere gemeinsame Homepage:

www.hausgebraut.de

Beitrittserklärung

Ich möchte der
Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
als Vollmitglied beitreten

Name:	Vorname:	
Straße:	PLZ:	Ort:
Beitrittsdatum:	Unterschrift	Geburtsdatum:

Freiwillige Angaben:

Mein Beruf: _____ Telefon: _____

Fax: _____ e-mail: _____

- Ich bin damit einverstanden, dass meine Mitgliedsdaten an andere Mitglieder weitergegeben werden. (Wenn du jetzt zustimmst und später die Zustimmung widerrufen willst, diesen Widerruf bitte schriftlich einreichen!)
- Ich bin damit einverstanden, dass mein Name und meine Anschrift an interessierte Firmen weitergegeben wird. (Wie oben, Widerruf bitte schriftlich einreichen!)
- Ich habe Interesse an den Vereinspublikationen (z.B. VHD e.V. Schalander) mitzuarbeiten
- Ich möchte mich an der Vorbereitung der Haus- und Hobbybrauertage beteiligen
- Ich möchte das Infomagazin „**Bier & Brauhaus**“ zum Jahres-Sonderbezugspreis (inkl. Versandkosten in Deutschland) in Höhe von 18,00 € abonnieren (Sonderleistung nur für VHD-Mitglieder). Die Lieferung erfolgt nach Einzug des Abo-Preises bis auf Widerruf, das Abonnement verlängert sich um jeweils ein weiteres Jahr, wenn nicht spätestens 6 Wochen vor Ende des Beitragsjahres gekündigt wird.

Beitrag:

Beitragsjahr ist das Kalenderjahr. Wer in der zweiten Jahreshälfte eintritt, muss für das laufende Jahr nur den halben Jahresbeitrag bezahlen. Der Beitrag für das laufende Jahr wird unmittelbar nach Eintritt fällig und in den Folgejahren dann jeweils zum Jahresanfang erhoben.

- Ich zahle den Jahresmindestbeitrag für Erwerbstätige in Höhe von 24,- €
- Ich beantrage die Reduzierung meines Beitrages auf 12,- € (möglich für Auszubildende, Schüler, Studenten, Arbeitslose und Sozialhilfeempfänger, Zivil- und Wehrdienstleistende, Rentner, Schwerbehinderte etc.). Einen geeigneten Nachweis lege ich bei.
- Ich bin bereits zahlendes Mitglied in einem vom VHD anerkannten Partnerverein und beantrage die Reduzierung meines Beitrages auf 12,- €. Einen geeigneten Nachweis lege ich bei.
- Ich bin Angehöriger/Mitglied einer vom VHD anerkannten Braugruppe (min. 5 Brauer/innen) und zahle den Jahresmindestbeitrag in Höhe von 24 €. Der gewährte Jahresbonus in Höhe von 6 € des VHD-Mitgliedsbeitrages wird vom Verantwortlichen der Braugruppe beim Kassierer des VHD e.V. im Folgejahr des Beitragsjahres für die VHD-Mitglieder der Braugruppe eingefordert.

Name der Braugruppe: _____

Einzugsermächtigung: Bitte erteile uns eine Einzugsermächtigung. Dies ist für dich am bequemsten und bedeutet für uns den geringsten Verwaltungsaufwand. Eine Einzugsermächtigung kannst du jederzeit widerrufen. Ein Beitritt ohne Einzugsermächtigung ist nur in begründeten Ausnahmefällen möglich. Bitte nimm dazu vorab Kontakt zu unserem Kassenwart Roland Singer auf (Adresse siehe unten). Hiermit ermächtige ich die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. meinen Jahresmitgliedsbeitrag in Höhe von: _____ € von meinen unten angegebenen Konto einzuziehen. Das Jahres-Abonnement "Bier & Brauhaus" in Höhe von 18,00 € wird ebenfalls von meinem unten angegebenen Konto eingezogen.		
BLZ:	Bank:	Konto-Nr.:
Ort:	Datum:	Unterschrift:

Stand 10/10

Vereinigung der Haus- und
Hobbybrauer in Deutschland e.V.
c/o Roland Singer
Ritter-Wirnt-Str. 16
91322 Gräfenberg



Rücksendeanschrift für den Postversand
oder
per Mail an kasse@hausgebraut.de