

# VHD e.v. - Schalander

Ausgabe 3 - August 2007

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



Liebe Braufreunde,

wir nähern uns dem alljährlichen Vereinshöhepunkt, den **Haus- und Hobbybrauertagen in Cunewalde/Oberlausitz vom 14.-16. September 2007.**

Auch dieses Jahr werden wieder über 100 Teilnehmer erwartet. Es gibt erfreulicherweise dieses Mal auch für kurz entschlossene noch Platz. Im Gegensatz zu den vorangegangenen Veranstaltungen können wir auf einen erhöhten Teilnehmerbeitrag für „Nachzügler“ in diesem Jahr verzichten.

**Also auf nach Cunewalde!**

Das Programm und die Anmeldeunterlagen sind im letzten Schalander (Ausgabe 2) bekanntgegeben worden und können im Internet unter [www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de) angesehen und heruntergeladen werden.

Wer noch nachträglich Bier zur Bierprämierung einreichen möchte, sollte dies auf jeden Fall im Vorfeld mitteilen.

Wie in den letzten Jahren findet während der Haus- und Hobbybrauertage unsere VHD e.V. Jahreshauptversammlung. Die Einladung dazu ist am Schluss dieses Rundbriefes. Zuvor gibt es aber noch einiges mehr zu berichten:

## Die Themen in dieser Ausgabe

- Brauhauseinweihung der Schwalenberger Brauzunft
- Danke! – Für 20 Ausgaben Flaschenpost
- Hausbrauertreffen „Nassauer Land“ in Amönau
- In Kürze
- Hausbrauertreffen in Polen
- Aus der Brauküche: Die Läuterspirale
- Nordbrauertreffen in Bremerhaven
- Einladung zur Jahreshauptversammlung des VHD e.V.

Für den VHD e.V.

*Markus Harms*  
Markus Harms



## Brauhauseinweihung der Schwalenberger Brauzunft e.V.



Mit einem feierlichen Festakt wurde das Brauhaus der Schwalenberger Brauzunft am 12.05.07 offiziell eingeweiht. Der ortsansässige Förster hatte eine gut abgelagerte Kirschholzbohle spendiert, die immerhin 40cm breit ist und in die in Eigenregie der zukünftige Hausname eingeschnitzt wurde.



Die Enthüllung dieses Schildes bildete denn auch den Höhepunkt des offiziellen Festaktes am Vormittag. Da man in Schwalenberg (im Weserbergland) schon seit ein paar Monaten erfolgreich braut, konnte bei dieser Gelegenheit auch eigenes Bier genossen werden. So gab es Maibock und Märzen für die zahlreichen Besucher.

Die ganze Woche vor dem großen Ereignis war für die 35 Schwalenberger Brauzunftmitglieder Arbeit

angesagt. Da sich in der Nähe des Brauhauses kein größerer Platz befindet, mussten 3 schlanke Zelte parallel zur Straße aufgebaut werden. Der Weg vom Altstadteingang bis zum Brauhaus wurde mit Wimpelketten in den Stadtfarben geschmückt und ein Transparent am Ortseingang wies auf das kommende Ereignis hin. Alle Zunftmitglieder und ihre Partner waren eingespannt, um für einen reibungslosen Ablauf und zufriedene Gäste zu sorgen. Die Stadtverwaltung hatte einem besonderen Wunsch der Brauer entsprochen und 2 Tage zuvor das Brauhaus in die offizielle, innerörtliche Beschilderung aufgenommen.



Alle „Honoratioren“ der Stadt waren eingeladen und konnten vom Vereinsvorsitzenden Frank Ehlert begrüßt werden: Vom Bürgermeister Gert Klaus über die Fraktionsvorsitzenden, Ratsvertreter, Sponsoren bis hin zum Landrat Friedel Heuwinkel, vom Trachtenverein über die Bürgerstiftung und den Touristikverein bis zur Feuerwehr. Bei den Grußworten konnte sich auch als Vertreter der Haus- und Hobbybrauerbewegung der 2. Vorsitzende vom VHD e.V. Markus Harms mit einem Beitrag einreihen. In seiner Festrede sprach Ehlert den zahlreich anwesenden Sponsoren und den Mitgliedern seinen herzlichen Dank aus. Er sparte aber auch nicht mit mahnenden Worten und Kritik an so manchem Behördenverhalten, das uns Hobbybrauern ja gelegentlich das Leben schwer macht.

Im Verlauf des Nachmittags spielte der Musikzug der Feuerwehr Schwalenberg auf und es gab neben dem obligatorischen Kaffee- und Küchenbuffet auch Treberbrot und viele interessante Gespräche mit Menschen, die sich spätestens seit diesem Tage vom „Brauhaus-Feeling“ haben anstecken

lassen. In den Abendstunden klang der Festtag stimmungsvoll aus. Falk Ehlert und Marco Westermann, die Sänger der Rockgruppen Captain Dumbnut und Headon spielten im Zelt Gitarre und sangen dazu bis der Schwalenberger Nachwächter auf den Zapfhahn schlug und mit seinem traditionellen Ausruf die Veranstaltung beendete.



Bild: Zunftmitglieder beim Bierausschank „aus“ dem Brauhaus

Am 8. und 9. September findet im Schwalenberger Brauhaus ein Braukurs der Volkshochschule statt und am 6. Oktober lädt die Schwalenberger Brauzunft wieder in ihr Brauhaus, In der Tränke 8, zu einem Starkbieranstich ein.

Mehr Fotos und weitere Berichte dazu unter [www.schwalenberger-brauzunft.de](http://www.schwalenberger-brauzunft.de)

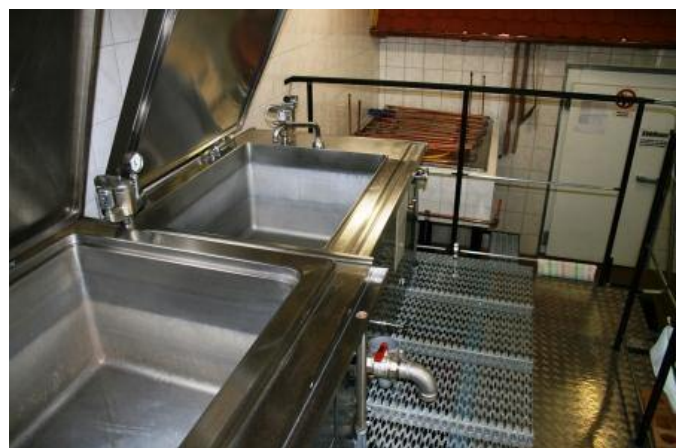


Bild. Die beiden Maischebottich -Pfannen



## Danke - für 20 Ausgaben „Flaschenpost“ 1996 - 2006

Von Markus Harms

Sich so einfach davon stehlen lassen wollten wir Martin nach 20 Ausgaben unserer Vereinszeitschrift Flaschenpost nicht. Deshalb haben wir uns (Dieter Birk und ich) nach Hamburg aufgemacht um Martin zu Besuchen und ihm bei dieser Gelegenheit noch mal persönlich im Namen des VHD e.V. für 10 Jahre Engagement und 20 Ausgaben der Flaschenpost herzlich zu danken.

Martin hatte ein strammes Programm für uns ausgearbeitet und die Flüssigkeitsverluste an diesem sehr heißen Tag wurden hauptsächlich mit Bier ausgeglichen, auch mit Martins Hausbrauerbier – gewürzt mit Hopfen aus eigenem Anbau. Gezapft wurde es in einem „Ausschankraum“ in seiner großen Altbauwohnung.

Mit dem Bier und dem umfangreichen Bier- und Braubücherfundus den Martin gesammelt hat, (teilweise historisch, wertvoll und selten) hätten wir uns das ganze Wochenende beschäftigen können, doch Martin hatte andere Pläne – schließlich war dies für Dieter der erste Hamburg-Besuch.

So erkundeten wir den Hamburger Michel, speisten im Portugiesen-Viertel, wanderten zu den Landungsbrücken und dann die Elbe entlang bis zum Museumshafen. Immer wieder mussten wir kleine Bierrasten einlegen, um der brennenden Sonne zu entgehen. Am Abend besuchten wir dann das „Gröninger“, die älteste der vier Hamburger Gasthausbrauereien. Doch damit war noch nicht Betruhe angesagt, denn es fehlte der obligatorische Reeperbahnbummel.

Nach einer sehr kurzen Nacht folgte am frühen Morgen der Besuch des Hamburger Fischmarktes und den Abschluss des Besuches krönte dann die „Große Hafentrundfahrt“.

Neben der Flaschenpost wird uns auch dieses schöne Wochenende mit Martin in allerbesten Erinnerung bleiben.



Gruppenbild mit Mitbringsel: Braupaddel und Brauschürze v.l.n.r: Dieter (1.Vorsitzender), Martin (Gründungsmitglied, ehemaliger Schriftführer, Flaschenpost-Initiator), Markus (2. Vorsitzender)



Nicht im Knast, sondern auf dem Michel, dem Wahrzeichen Hamburgs, entstand dies Bild. Bei wunderschönem Wetter mit Blick auf den Hamburger Hafen



←  
Hausgebräutes  
von - und  
bei - Martin



Abschlussbier im „Gröninger“





## Hausbrauer Nassauer Land: Treffen in Amönau Juni 2007

Von Dirk Wagner / Mühlenbräu – Hausbrauer Nassauer Land

Unser regionales Brauertreffen fand diesmal im Norden des Nassauer Landes in Amönau (Kreis Marburg) statt. Wo der kleine Ort liegt, wusste vorher keiner. Hinterher bleibt er bestimmt jedem in guter Erinnerung, denn es war eine rundum gelungene Veranstaltung. Teilnehmerzahl erstmals über zwanzig, sogar Damen und ein internationaler Gast (USA) waren gekommen. Die von Armin Latzko vorbereitete Veranstaltung sollte interessierten Hausbauern das größere häusliche brauen anhand zwei Hausbrauereien zeigen. Ebenso stand der Besuch einer kleinen Gasthausbrauerei in Amönau auf dem Programm.



Frank Eucker in seiner Hausbrauerei

Als erstes wurde die **Hausbrauerei** von **Frank Eucker** in Oberrospe besichtigt. Nach hervorragendem Bier und bester „oberhessischer Brotzeit“ ging es zurück zum Parkplatz am Gemeindezentrum. Von hieraus folgte ein kleiner Fußmarsch zum erst kürzlich neu eröffneten **Dorfbrauhaus Amönau**.



Gruppenbild von Martina Koelschitzky (Marburger Neue Zeitung)

Dort angekommen mussten wir feststellen, dass hier die ersten Sude bereits ausgetrunken waren und leider keine Möglichkeit bestand dieses Bier zu verkosten. Man hatte wohl den Run auf das Gasthaus unterschätzt. Armin Latzko, der bei der Planung und Beschaffung der Anlage geholfen hatte, stellte anschließend die Brauanlage vor. Nun ging es wieder zu Fuß weiter zur gewerblichen **Hausbrauerei Latzko** (Bild).



Bild von Martina Koelschitzky (Marburger Neue Zeitung)

Dort angekommen konnten sich die Teilnehmer an bestem Weizen und gutem Hellen sowie Bretzeln erfreuen. Kurze Zeit später gesellte sich eine nette Dame von der regionalen Presse zu uns. Abschließend fand im Gemeindezentrum ein Grill-

abend mit u.a. meterlanger sizilianischer Wurst und gedrehten Taunusspießen statt. Nicht zu kurz kommen durfte an diesem Abend die Verkostung der mitgebrachten selbstgebrauten Biere. Ausklang fand das Treffen beim gemeinsamen Frühstück am frühen Morgen, jetzt allerdings ohne Selbstgebrautem.

Die Marburger Neue Zeitung berichtete hierüber:

## 25 Hausbrauer aus dem Nassauer Land tauschen in Amönau Erfahrungen aus

### Kirschweizen schäumt rosa

09.06.2007

**Wetter-Amönau.** Von Beruf sind sie Kaufmann, Produktionsleiter in der chemischen Industrie oder Finanzbeamter. Nach der Arbeit aber brauen 25 Hessen, die jetzt zum siebten Treffen der "Hausbrauer Nassauer Land" in Amönau zusammen gekommen sind, ihr eigenes Bier. Gastgeber der Zusammenkunft war der Amönauer Armin Latzko. Aus Mainz, Koblenz, Wörrstadt, Limburg, Maintal, aber auch Fronhausen im Südkreis sind die Hausbrauer angereist.

### Hier einige Auszüge:

...."Es ist vor allem der Geschmack - das Industriebier schmeckt doch immer gleich", erklärt Alexandra Bopp, warum sie Selbstgebrautes bevorzugt....

....reichlich davon trinken, ist laut Brauer Volker Quante jedoch ein Vorurteil. "Das Gegenteil ist der Fall", betont der Berufssoldat aus Hilgers im Westerwald, "kein Alkoholiker würde sich die ganze Arbeit machen,

....Die Hausbrauer setzen dabei auf Vielfalt....

.... Dirk Wagner vom "Mühlenbräu" hat sich auch schon an Kirschweizen versucht...."Alles war rosa, auch der Schaum!"....

....Angefangen haben viele der Brauer nach Anleitung der Fernsehsendung "Hobbythek"....

..... Andreas Schwickert aus Dietkirchen (Kreis Limburg-Weilburg), der als einziger der Hausbrauer gelernter Braumeister ist....

....bei den bundesweiten "Haus- und Hobbybrauertagen" des Vereins der Haus- und Hobbybrauer Deutschlands (VHD) haben sie Preise gewonnen....

Den kompletten Bericht findet ihr unter [www.muehlenbraeu.de/hnl](http://www.muehlenbraeu.de/hnl) (Rubrik Brauertreffen).

## In Kürze:

### VHD Brennstempel während der Haus- und Hobbybrauertage in Cunewalde



Während der Brautage in Cunewalde steht unser Brennstempel zur Verfügung. Wenn ihr also Holz, Leder, Kork, .... „aufwerten“ wollt bringt eure Sachen bitte am Samstag mit auf den Haus- und Hobbybrauerflohmkt zum VHD Infostand. Kontakt über Markus Harms



### Der Redaktionsschluss für den nächsten Schalander- Rundbrief ist der 15.11.07.

Erscheinen wird der Rundbrief dann Anfang- bis Mitte Dezember 2007.

Wer Artikel und/oder Hinweise für den Inhalt dieses Rundbriefes hat, wende sich bitte per Email an: Markus Harms, [schalander@hausgebraut.de](mailto: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.

Der Rundbrief ist zeitnah nach Erscheinen unter [www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de) anseh- und herunterladbar.



Aktivposten der „Hausbrauer Nassauer Land“ unterwegs:

## Hausbrauertreffen in Polen

ProBier „Baltisches Porter“  
und „Grodzisker Bier“  
oder:

## Verkostungsmarathon in Żywiec

Von und mit

Volker Quante (Brunnenbräu) und

Dirk Wagner (Mühlenbräu)

Vom 15. bis zum 26. Juni 2007 fand in Żywiec in Südpolen zum fünften Mal der nationale polnische Hausbrauerwettbewerb statt – Volker R. Quante, der Chief Beer Officer vom Brunnenbräu (cbo@brunnenbraeu.de), und Dirk Wagner, der Bier-Attaché der Hausbrauer Nassauer Land (dirk@muehlenbraeu.de) waren mit dabei.

Zwar gibt es in Polen (noch?) keinen nationalen Hausbrauerverein wie den VHD, aber unter Sponserschaft einer der größten Brauereien Polens, der Żywiec-Brauerei (www.zywiec.pl), und eines engagierten Internetshops für Hausbrauzubehör (www.browamator.pl) findet seit 2003 jeweils im Juni ein Hausbrauwettbewerb statt, an dem sich zunehmend mehr polnische Haus- und Hobbybrauer beteiligen. Eingebettet ist dieser Hausbrauwettbewerb in ein großes Brauereifest und in eine Tauschbörse für Bierdevotionaliensammler, die dieses Jahr zum 12. Mal stattgefunden hat und an der sich weit über hundert Sammler beteiligten.



Bild: Biere bei der „Buchführung“

Insgesamt waren sechs Bierkategorien zur Verkostung aufgerufen:

„Irish Red Ale“, „Belgisches Klosterbier Tripel“, „Bockbier“, „Dunkles Hefeweizen“, „Baltisches Porter“ und „Grodzisker Bier“. Die letzten beiden Kategorien bedürfen vielleicht ein wenig der Erläuterung: Beim „Baltischen Porter“ handelt es sich um ein tiefschwarzes, starkes und leicht röstiges Bier, das sich aber trotz des Röstgeschmacks einen weichen, malzigen Charakter bewahrt, der im Aroma und im Abgang deutlich zur Geltung kommt und mit der alkoholischen Wärme, die die 9,5 % Alkohol verursachen, herrlich harmoniert. Eine Spezialität der Ostseeanrainerstaaten, die insbesondere in Polen und Litauen noch häufig von kommerziellen Brauereien produziert wird. Das „Grodzisker Bier“ hingegen ist außerhalb Polens völlig unbekannt, innerhalb Polens kommerziell seit 15 Jahren ausgestorben. Hier handelt es sich um ein leichtes (ca. 8% Stammwürze), helles, leicht milchsaures Weizenbier, das sich von der ähnlichen Berliner Weisse durch seine deutlich mildere Säure und seinen dezenten, aber spürbaren Rauchgeschmack unterscheidet – eine typische Schüttung für dieses Bier ist 20 % helles Rauchmalz, 40 % Pilsner Malz und 40 % helles Weizenmalz, bei einer Ergiebigkeit von bis zu 120 Litern aus 15 kg Malz!



Bild: Dirk (links) und Volker (rechts) bei der Verkostung

Sechs verschiedene Biersorten, bei jeweils etwa acht bis 15 Teilnehmern – **insgesamt gab es gut 75 Biere zu verkosten**. Eine Aufgabe, die mit freiwilligen Verkostern allein nicht zu schaffen gewesen wäre – ich glaube, dieses Problem ist uns beim VHD nur allzu vertraut. Die Sponsorenschaft durch die Żywiec-Brauerei ermöglichte es aber dem Organisator des Wettbewerbs und Gründer-vater der Hausbraubewegung in Polen, Dr. Andr-

zej Sadownik (O\_Nanobrowar@aster.pl), auf professionelle Verkoster aus dem Qualitätssicherungsbereich mittelständischer Brauereien zurückzugreifen, so dass letztendlich genügend fachkundige Gaumen die Qualität der eingereichten Biere bewerten konnten.



Bild: Verkostungs- Glasimpressionen

**Dirk und ich verkosteten am Freitag gemeinsam mit drei polnischen Juroren die „Belgischen Tripel“, was angesichts des hohen Alkoholgehalts trotz der jeweils geringen Mengen eine echte Herausforderung war.** Die Qualität der eingereichten Biere war durchweg sehr hoch und konnte sich locker mit dem Niveau der an den Haus- und Hobbybrauertagen angebotenen Biere messen, wenn nicht sogar sie übertreffen. Nach einer langen und erholsamen Pause zur Beruhigung der Geschmacksnerven, in der wir Gelegenheit hatten, die Sammlertauschbörse, aber auch die Brauerei ausführlich zu besichtigen, verkosteten wir am späteren Abend in einem separaten Wettbewerb noch sechs kommerzielle Hefeweißbiere, die von polnischen Gasthausbrauereien eingereicht worden waren. Auch hier trafen wir auf ein grundsätzlich hohes Niveau, das aber doch noch spüren ließ, dass die Erfahrungen mit diesem für Polen noch neuen Biertyp sehr frisch sind. Die Interpretation, was ein Hefeweißbier ist, war recht frei, so dass auch ohne Geschmacksfehler eine sehr große Bandbreite an Geschmackserlebnissen anzutreffen war.

**Der nächste Morgen konfrontierte uns mit der Kategorie „Irish Red Ale“, die vom Alkoholgehalt zwar leichter zu verkraften, aber aufgrund der geschlossenen hohen Qualität noch schwieriger zu bewerten war, als das Tripel am Vortag.**

Nach der Siegerehrung im Festzelt der Brauerei konnte der Nachmittag für eine Besichtigung des wirklich eindrucksvollen Brauereimuseums genutzt werden, bevor am Abend das Brauereifest mit einem Rockkonzert beendet wurde.

Zurück in dem Feriendörfchen, in dem die Verkoster und die Organisatoren des Hausbrauwettbewerbs untergebracht waren, **nutzten wir die Gelegenheit, die Reste der Verkostung, also alle Flaschen, die noch übrig geblieben waren, zu probieren** – diesmal ohne ausgiebige Notizen, sondern rein aus Spaß am Bier – und lernten insbesondere die beiden Kategorien „Baltisches Porter“ und „Grodzisker Bier“ noch näher kennen. Bis tief in die Nacht wurde gefachsimpelt, und es war klar, dass wir auch nächstes Jahr wieder versuchen werden, diese Veranstaltung zu besuchen.



Bild: Der Morgen nach intensiver Prüfung

## **Ergänzender Hinweis zur Kontaktentstehung:**

Volker hat aus beruflichen Gründen mit seiner Familie von 1998 bis 2001 in Warschau gelebt. Zu dieser Zeit hat er per Internet und Email nach anderen Hausbauern in Polen gesucht. Die Antwort war knapp: „Mit dir sind wir schon zwei“.

Andrzej Sadownik war damals tatsächlich der erste und einzige, der es richtig als Hobby betrieb. Die beiden haben dann gemeinsam über mehrere Zeitungsartikel und später auch Internetseiten Brauanleitungen und Bierführer veröffentlicht und so eine Bewegung in Gang gesetzt. Inzwischen hat diese Bewegung viel Eigendynamik entwickelt und steht dem VHD e.V. in nichts nach.



Nach der Rückkehr nach Deutschland hat Volker den Kontakt zu Andrzej nicht abreißen lassen und auch heute noch treffen sich die beiden regelmäßig. Da Andrzej Volker als Co-Gründervater der polnischen Hausbrauerbewegung ansieht, lädt er ihn noch regelmäßig zu den Hausbrauerreffen und -wettbewerben nach Polen ein. Nun endlich hat es auch terminlich geklappt.

## Eine Alternative zu Läuterbottich, Senkbo-den und Co.:

### Die Läuterspirale

von Klemens Brinker und Markus Harms

Beim Läuterbottich, eigentlich Standard unter den Haus- und Hobbybrauern, geht es in Gesprächen zum Läutern eigentlich nur darum wie dieser im Detail gestaltet ist. Dass es auch ganz ohne Läuterbottich geht, zeigt die hier vorgestellte Methode.

Klemens (Beruf Lebensmitteltechniker und Bäckermeister) hat durch die vielen Braukurse, die er im Osnabrücker Land durchführt, viel Erfahrung mit dem Läutersystem „Läuterspirale“ und es daher in diesem Raum zur Standard-Läutertechnik auch für größere Sude gemacht.



Die Läuterspirale wird nach Erreichen der Abläutertemperatur direkt in den Maischebottich gestellt. Nach einer Läuterruhe von 10 – 15 min geht es los: Mit dem Mund wird am Schlauch einmalig kurz aber kräftig angesaugt und dann die geklärte Würze direkt in den Würzekochkessel gegeben oder in

einem anderweitigen Behälter „Zwischengeparkt“. Die ersten 1 – 2 Liter sind ein bisschen trüb und werden wieder (ohne Aufrühren!) in den Maischebottich zurück gegeben.

Den Mund verbrannt hat sich beim Ansaugen der heißen Würze noch keiner – aber Vorsicht ist geboten!

#### Man nehme:

Für einen 20 bis 30 Liter Sud ca. 2-3 m Kupferrohr. Bestenfalls beim Klempner von der Rolle, dann spart man sich ein Teil der Biegearbeit.



Der Durchmesser sollte zwischen min. 8 mm und max. 12 mm liegen. Je größer der Durchmesser umso anstrengender ist das Ansaugen. Ein 8er Rohr ist jedoch sehr instabil, so dass man immer wieder die Windungen richten muss.

Die Wandstärke ist relativ egal, wobei dickeres Material einen geringeren Innendurchmesser bedeutet (weniger Durchfluss) aber auch insgesamt stabiler wird.

2–3 mm Löcher werden mit dem Metallbohrer gemacht, wobei ein Vorstanzen vor Abrutschen schützt. Das Ende kann offenbleiben. Bitte keine Löcher an der Spiralunterseite bohren, da sich dann die Spirale am Maischebottich festsaugen kann.

Durch einen durchsichtigen Schlauch, den man über das Kupferrohr steckt, kann man das Läuterergebnis und auch die Geschwindigkeit der Würze beim Ansaugen gut kontrollieren.

#### Aus der Praxis:

Der Schlauch am Kupferrohr muss richtig dicht sein. Es entsteht nicht genügend Unterdruck, wenn am Schlauch „falsche“ Luft gezogen wird, dann funktioniert es nicht. Auch wenn es bei der



Probe mit Wasser funktioniert hat, heißt das nicht dass es beim Läutern auch klappt.

Hat der Maischebottich einen zu geringen Durchmesser oder wird ein Starkbier gebraut dann kann die Malzschicht zu dick sein, so dass es gar nicht (sehr selten) oder nur sehr langsam mit der Läuterspirale funktioniert. In diesem Fall kann man sich helfen, indem man einen Abstandhalter anbaut oder einen Gegenstand auf den Maischetopfboden legt, damit die Spirale nicht von ganz unten saugen muss.



Eine mögliche Verstopfung der Läuterspirale kann folgende Ursachen haben:

- Die Spirale wurde vor dem Ausschalten der Wärmezufuhr in den Maischebottich gesetzt. Die sich bewegende Maische kann sich so in der Spirale absetzen.
- Es wurde keine ausreichende Läuterruhe eingehalten (mindestens 2-3 Minuten).
- Auch zu intensives Rühren beim Maischen hat schon zu Problemen beim Abläutern geführt.

Ist die Spirale einmal teilweise verstopft so kann man sich helfen indem man eine ausreichende Menge an Würze zurücklaufen lässt. Meistens wird die Läuterspirale dadurch wieder frei gespült.

Für 20 Liter Sude reicht eine 10er Läuterspirale mit 2-3 Windungen und mindestens 40 Löcher. Bei der 10er Läuterspirale wird nach ca. einem halben Liter die Würze klar.

Ab ca. 80 Liter ist eine 12-15er Läuterspirale nicht schlecht, die dann mindestens 4 Windungen und 160 Löcher haben sollte. Die 12er Spirale liefert nach ca. 2 Litern eine klare Würze.

Wer ein wenig Zeit hat kann solche Mengen auch mit der 10er Spirale läutern. Geht auch, dauert nur ein wenig länger (ca. 40 Minuten).

Ist die Läuterspirale mit Durchmesser ab 15er Rohr sollte man sich Gedanken machen wie man Ansaugen will. Mit dem Mund ansaugen wird dann schwierig.

Allzeit Gut Sud damit!



## Nordbrauertage in Bremerhaven: Biervielfalt und gute Vorträge

Von  
Wolfgang Harlos

**Am 6. und 7. Juli 2007 trafen sich 30 Haus- und Hobbybrauer aus Norddeutschland zu einem Informations- und Erfahrungsaustausch bei den Freizeitbauern Unterweser. Der Besuch in einer urigen Hafenkneipe und eine kleine Schiffsrundfahrt gehörten ebenso zu dem kurzweiligen Programm wie Fachvorträge und Workshops rund um unser gemeinsames Hobby. In der Abschlussbesprechung waren sich alle einig: Die nächsten Nordbrauertage finden wieder in Bremerhaven statt.**

Unser Organisationsteam der Freizeitbrauer, Peter Arriens, Christian Ehlers und ich, empfing die Teilnehmer mit Kaffee und leckerem Butterkuchen in einer historischen Lagerhalle im Fischereihafen. Es herrschte an den Bistrotischen im Eingangsbereich der zweigeschossigen Halle zum einen eine große Wiedersehensfreude und zum anderen band das gemeinsame Hobby sofort die Neuen mit in die Gespräche ein. Der eine oder andere erlebte sogar eine freudige Überraschung. So stutzten zum Beispiel zwei Teilnehmer aus Lilienthal: Sie leben nur ein paar Straßen voneinander entfernt, rühren seit Jahren ihre Sude und wussten nichts voneinander. Siggie Böttger aus Stapelfeld hatte wieder Namensschilder angefertigt, die über den Herkunftsort eines Bierbrauers informierten. So kamen alle sehr schnell ins Gespräch.



Bild: Weizenbierverkostung auf der Empore

## Bierverkostung mit Markus Harms

Nach der Begrüßung nahmen wir auf der Empore Platz. Unser VHD- Vorstandsmitglied, Markus Harms aus Steinhagen, brachte uns auf kurzweilige Art die Grundlagen der Bierverkostung näher. Wegen der objektiven Vergleichbarkeit hatte er aus einem Getränkemarkt mehrere Kisten unterschiedlicher Biermarken mitgebracht.

Mit einem obergärigen Bier aus Emmer-Getreide führte uns Markus in die interessante Welt der professionellen Geschmacksprobe ein: Riechen, betrachten, schmecken, den Nachtrunk erleben. Bei dem zweiten Bier, einem Weizen, konnten wir unsere ersten eigenen Wahrnehmungen auf einem Bewertungsbogen zu Papier bringen. Im nächsten Schritt fand eine Blindverkostung in braunen Gläsern statt. Markus servierte drei Proben Weizenbier. Zwei entpuppten sich im Laufe der Verkostung als identisch und das dritte Bier erkannten zwei von uns als alkoholfreies Weizen.

Nach einer Pause, die auch dazu genutzt wurde, sich näher kennen zu lernen, stand die erste Bierprobe mit Eigenbräu auf dem Programm. An drei Stationen konnten wir die Ergebnisse unserer Mitbrauer probieren. Dabei berücksichtigten wir die von Markus gerade ausgeführten Kriterien und tauschten in angeregten Gesprächen Braurezepte und Erfahrungswissen aus. Heinrich Kroos aus Bad Bederkesa überzeugte unsere Nasen und Zungen mit seinem Pilsener ebenso wie Rainer Heymuth aus Seevetal mit einem hellen Weizen und das dunkle Landbier von Jörg Meierhoff aus Ebstorf reihte sich perfekt in die leckere Biervielfalt ein.

## Ausflug in eine urige Hafenkneipe

Bier macht bekanntlich Appetit. Nach einem 15-minütigen Spaziergang, der bei dem wechselhaften Wetter einen Regenschirm erforderte, erreichten wir das Schaufenster Fischereihafen. Es handelt sich dabei um eine Zeile mit Theater, Großaquarium, Fisch verarbeitenden Betrieben, Gaststätten und Restaurants. Hier kehrten wir in eine urigen Hafenkneipe ein, die sich auf unseren Besuch prima vorbereitet hatte. Man servierte unter anderem gut belegte Krabben-, Lachs-, Schinken- und Käsebrötchen. Ein Akkordeonspieler sorgte mit Shantys und bekannten Seemannsliedern für das richtige Flair. Ordentlich gestärkt ging es mit Schirm wieder zurück zu unserem Tagungsort.





Bild: Jupp schenkt sein Dry-Stout aus

## Weitere Bierproben nach dem Abendessen

Jupp Schniers aus Bremen hatte seine komplette Spezialschankanlage mit Mischgas für sein Dry Stout mitgebracht. Seine Ausführungen über die unterschiedlich verwendeten Malze, wie black patent und chocolate, interessierten uns ebenso wie der Bericht von Hans-Georg Meyer aus Castrop-Rauxel über seine selbstgebaute Gäranlage mit Temperaturregelung und das von ihm mitgebrachte Export war auch klasse.

An anderen Tischen ploppten auch immer wieder Bügelflaschen. Matthias Kreuzer aus Lienen hatte zum Beispiel ein Weizen mitgebracht, Gerd Meyer aus Etelsen bei Bremen schenkte sein Schwarzbier aus und Heinrich Allmüller aus Seevetal kredenzte ein Märzen. Auf Grund der großen Biervielfalt war es mir leider nicht möglich alle mitgebrachten Biere zu kosten. Schade!

Um 23.00 Uhr läuteten wir den gemütlichen Teil ein. Hans-Werner Maack aus Neu Wulmstorf hatte extra für uns ein Tagungsmärzen eingebracht, dass es nun zu genießen galt. Christian Ehlers zeigte drei Filme, die wir sehr interessiert verfolgten. Im Anschluss an den aktuellen Film über die Bierherstellung des Deutschen Brauerbundes folgte ein historisches Filmdokument aus den 20er Jahren über die Knochenarbeit der damaligen Brauer und Mälzer. Der dritte Film, der die Arbeit eines Hobbybrauers zeigte, sorgte für große Heiterkeit. Die Ausführungen und die Kameraführung waren so schräg, dass es schon wieder gut war - ein echtes Filmereignis.

Um 00.30 Uhr endete der erste Tag und zu Fuß ging es zu den Hotels.

## Vorträge und Workshops

Der Samstag begann mit einem gemeinsamen Frühstück. Christian Ehlers verwöhnte uns unter anderem mit Rollmöpsen, Käse, Wurst, Rührei und selbstgemachter Marmelade. Das Angebot von Kopfschmerztabletten brauchte keiner in Anspruch nehmen. Alle am Vortag getrunkenen Biere waren durchgängig ein Genuss gewesen.

Mit der Anmeldung konnten sich alle Teilnehmer ihre Workshops aussuchen. Aus sechs Angeboten durften drei ausgewählt werden. Für die mehr technisch Interessierten gab es einen Erfahrungsaustausch über den 50-Liter-Speidel-Braumeister mit Markus Harms. Christian Ehlers leitete den Workshop Technik und widmete sich dem Thema Adaptieren für Fortgeschrittene sowie dem Einsatz von Rührwerken und Schläuchen. Hans-Werner Maack referierte in dem dritten Technik-Workshop über das Abfüllen unter Gegendruck.

Für die andere Fraktion stand Braumeister Walter Brackwehr aus Warstein Rede und Antwort. Sein erster Workshop fand so großen Anklang, dass ich den zweiten Workshop über die Maischearbeit mit ihm gemeinsam gestaltete. (siehe auch separaten Bericht). Frank Böttjer aus Kiel informierte im dritten Workshop über den Einsatz von Hefe.

Die jeweils einstündigen Workshops endeten mit vielen neuen Informationen durch erstklassige Referenten und mit zusätzlichen sowie wichtigen Anregungen aus dem Teilnehmerkreis.



Bild Workshop mit Frank Böttjer (grüne Mappe)

## Eine kleine Seereise

Zur Mittagszeit verwöhnte uns ein Koch am Tagungsort mit frisch zubereiteten Rotbarschfilet und Kartoffelsalat. Das gute Essen machte einen ausgiebigen Verdauungsspaziergang erforderlich und war als solches auch von uns eingeplant worden.

Entlang der Hafenbecken steuerten wir den Anleger für die Barkassenrundfahrt mit der „MS Dorsch“ an. Die fast zweistündige Fahrt durch den Fischerei-, Handels-, und Werftenhafen faszinierte selbst die vier Bremerhavener Teilnehmer. Unser Kapitän schmückte seine maritimen Ausführungen wo immer möglich mit kleinen Döntjes aus.

Wieder an Land, genossen wir bei strahlendem Sonnenschein den Rückweg zum Tagungsort. Bei Kaffee und Kuchen gingen wir mit den Teilnehmern die beiden Tage Punkt für Punkt durch. Die überwältigende Zustimmung machte es uns leicht, die Zusage zu geben, dass die Nordbrauertage 2009 wieder in Bremerhaven stattfinden. In der Abschlussbesprechung sprachen sich einige Hobbybrauer für einen Stammtisch zwischen den Nordbrauertreffen aus. Erste Signale für eine Verwirklichung kamen dafür aus Lilienthal. Es wäre schön, wenn es klappen würde.

Bild: Gruppenfoto mit Damen





## Nordbrauertage: Workshop 2 “Fragen an den Braumeister“

von  
Wolfgang Harlos

**Eiweißrast ja oder nein? Hopfenkochen eine Stunde oder 90 Minuten? Diese und andere zentrale Fragen rund um unser Hobby standen im Mittelpunkt des Workshops „Fragen an den Braumeister“. Wir konnten den Braumeister Walter Brackwehr aus Warstein für diese Veranstaltung gewinnen. Seine Ausführungen waren eine Bereicherung für das Nordbrauertreffen. Für 2009 ist er wieder fest eingeplant!**

Walter hatte über die Ankündigung in den VHD-Mitteilungen von den Nordbrauertagen erfahren. Er bot sich an, an der Programmgestaltung mitzuwirken. Dieses Angebot nahmen wir selbstverständlich gerne an.

Walter stand uns also im wahrsten Sinne des Wortes Rede und Antwort und glänzte als hervorragender Referent mit über 40-jähriger Berufserfahrung. Er gab uns Anregungen, die zum Nachdenken aufforderten. Walter unterstrich immer wieder, dass er von allen Bieren der Nordbrauer voll begeistert war und jeder seine eigenen Schlüsse ziehen sollte.

Im Rahmen der Maischearbeit diskutierten wir über die Erforderlichkeit der Eiweißrast. In der Literatur für Hobbybrauer wird die Eiweißrast unter anderem als unabdingbar für einen guten Schaum angesehen. Walter berichtete uns von den Fortschritten in der Malzherstellung. Er versicherte uns, dass die heutigen Pilsener- und Wiener Malze so gut sind, dass diese ohne Eiweißrast zum optimalen Einsatz kommen. Uns leuchtete ein, dass dies auch eine Zeitersparnis bedeutet.

Für die Maltoserast empfahl uns Walter exakt 61 Grad einzuhalten, plus minus ein Grad. Bei dieser Temperatur arbeiten die Enzyme am besten. Die zweite Rast wird bei 72 Grad eingehalten. Das Abmaischen findet bei 76 Grad statt.

Eine interessante Diskussion entflammte sich bei dem Punkt Hopfenkochen. Die meisten von uns köcheln 90 Minuten. Walter konnte den Beweis



Bild: Walter (links) sorgt für neue Hobbybrauer

erbringen, dass 60 Minuten für die volle Ausbeute des Hopfens genügen. Wichtig ist dabei aber, dass in dieser Stunde auch eine wallende Kochung erfolgt. Vor diesem Hintergrund klärte sich auch die Frage nach den Hopfengaben. Hier hat jeder Braumeister, ob beruflich oder als Hobbybrauer, seine eigene Philosophie. Walter führte uns vor Augen, dass nur die erste Gabe, die für 60 Minuten köchelt, die gewünschte Wirkung bringt. Das andere, also zum Beispiel die zweite oder dritte Gabe 15 Minuten vor Kochende, bezeichnete er salopp als „weggeschmissenes Geld“. Eine kleine Hopfengabe in die Vorderwürze, was wir in diesem Zusammenhang mit besprachen, stufte er als sehr effektiv ein.

Für die Abtrennung der Hopfenreste empfahl er uns die Whirlpool-Methode: Die Würze nach dem Kochen kräftig durchrühren, so dass ein Strudelfekt in der Mitte des Kessels entsteht. Eine halbe Stunde warten und dann vorsichtig abziehen. In der Mitte bleibt ein Kegel aus den Reststoffen des Hopfens übrig. Zur Vorsicht empfahl er die Würze durch ein Feinsieb abzulassen.

Die Stunde des Workshops verflog so schnell und viele Fragen blieben offen, so dass Walter gemeinsam mit mir noch den Workshop „Vom Schroten bis zur Abfüllung“ gestaltete: Der Umgang mit Kältetrib, die schnelle Jodprobe und die fallende Spundung gehörten ebenso dazu wie der Einsatz eines „anständigen“ Laborthermometers. Walter unterstrich noch einmal die große Bedeutung der exakten Temperaturen: Bier ist ein „lebendiges“ Produkt, so der Braumeister mit Herzblut und hoher Anerkennung für die Hobbybrauerbewegung.