



Selbstgebraut - Eigene Bierideen kreieren

Liebe Braufreunde,

hier nun das Vereinsblättchen mit den aktuellen Informationen. Zugegeben ein bisschen Textlastig, aber durchaus interessant.

Aktuelle Hinweise zu Veranstaltungen und Termine findet ihr auch auf unserer Homepage:

www.hausgebraut.de

Weiterhin Allen Gut Sud!

Für den VHD e.V.

Markus Harms

Der Redaktionsschluss für den nächsten Schalander- Rundbrief ist der 15. Mai 2009

Erscheinen wird der Rundbrief dann Anfang Juni 2009 inklusiv der Anmeldeunterlagen für die HHBT in Bamberg 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.

Aktuelles zu den HHBT in Bamberg 2009

Vom 25.09. bis 27.09.2009 finden die HHBT 2009 in Bamberg statt. Als Austragungsort haben wir in der „Klosterbräu“ Bamberg Räumlichkeiten angemietet. Unter www.klosterbraeu.de könnt Ihr euch über den Austragungsort informieren. Im „Klosterbräu“ selbst besteht keine Möglichkeit der Übernachtung.

Für die Reservierung der „Übernachtungsmöglichkeiten“ nutzt bitte die beiden nachstehenden Kontakt-Adressen, die Euch sicherlich bei der Herbergssuche behilflich sein werden.

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
bamberg@bed-and-breakfast.de

Als Bamberger Biere können folgende Sorten benannt werden; Rauchbier, Bamberger Weißbier, Keller- und Lagerbiere; Bamberger Braunbier und ein porter-ähnliches Schwarzbier. Für die HHBT 2009 hatten wir nachfolgende Sorten favorisiert, Rauchbier (ug); Bamberger Weißbier (og), Bamberger Braunbier (og). Siehe VHD e.V. – Schalander/Ausgabe 8 – Dezember 2008. Nach langen Diskussionen haben wir uns entschieden, das Bamberger Weißbier aus der Wertung zu nehmen, da Weißbier nicht unbedingt mit der Bamberger Region assoziiert werden kann. Dafür haben wir auf eine Bamberger Tradition zurückgegriffen; „starke“ Biere aus Bamberg. Im Herbst eines jeden Jahres bieten die Bamberger Brauereien ein Bockbier an. Die Anstichtermine der Brauereien beginnen ab September und enden dann im November.

Hier nun die Kurzbeschreibungen der ausgewählten Sorten:

Rauchbier: untergärig; ein dunkles, herbwürziges Märzenbier; malzaromatisches, wenig hopfenbetontes Bier mit leichtem bis deutlichem Rauchgeschmack, Stw. 11,0 bis 13,5 %, Alkohol 4,3 bis 5,1 %

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

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 6,5% vol.; Stammwürze mindestens 16%.

Weitere Details zum Programm 2009 können noch nicht gemacht werden; da es noch einiger Abstimmungen und Fixierungen bedarf. Mit der nächsten Ausgabe von „VHD e.V.- Schalander“ wird das Programm 2009 incl. der Einladung zur Jahreshauptversammlung veröffentlicht werden.

Soweit zu den aktuellen Informationen für die Haus- und Hobbybrauertage 2009.

Zu den Bierdeckeln:

Unser Mitglied Rolf Beutler (siehe HHBT Langensendelbach 2008, Siegerliste ganz oben) hat als Einstimmung auf Bamberg einige Bierdeckel ausgegraben – hier mal eine Auswahl von Bamberger Brauereien die es schon lange dort nicht mehr gibt. Rolf sammelt schon seit vielen Jahrzehnten Bierdeckel - viel länger als er selber Bier braut.

Auch eine Art Entdeckungsreise:



Statt Ostereier:

Bierchen suchen und gewinnen

Neben Süßwaren und proteinhaltigen Hühnerprodukten gibt es für Hobbybrauer in diesem Jahr noch ein besonderes Osterbonbon. Im Internetportal brauherr.de startet am 31. März erstmalig eine Gewinnspielaktion speziell für Hobbybrauer. Im Rahmen des Spiels, das bis einschließlich Ostermontag läuft, kann jeder registrierte Nutzer neun individuell für ihn auf den brauherr.de-Seiten versteckte „Osterbierchen“ finden und einsammeln.

Wer alle neun Bierchen findet, lernt dabei nicht nur das vielseitige brauherr.de-Informationsangebot kennen und etwas über verschiedene klassische Bierstile, sondern qualifiziert sich nebenbei auch für die Verlosung von Einkaufsgutscheinen für den Hobbybrauerversand Hopfen und mehr.

Mit brauherr.de hat VHD-Mitglied David Herminghaus seit 2002 neben einem umfangreichen Diskussionsforum für Hobbybrauer auch ein allgemeines Informationsportal für Hobbybrauer und solche, die es gerade werden, entwickelt. Neben ausführlichen Bau- und Brauanleitungen gibt es viel Hintergrundwissen über Brauthemen und Biersorten. Das Angebot wird ständig erweitert. Die Registrierung als Teilnehmer und damit auch die Gewinnspielteilnahme ist selbstverständlich kostenlos und ohne jede Verpflichtung. Je nach Resonanz sind in Zukunft weitere Gewinnaktionen geplant.

Link zum Gewinnspiel:

www.brauherr.de/osterbierchensuche/

Die Mitglieder des VHD möchte ich gern einladen zum

9. Aschauer Hausbrauer-Markt am 26.04.09

bei mir am Brauereihof.

Aktuelles unter <http://www.ametsbichler.de>

Fragen beantworte ich gern.

Georg Ametsbichler

Brauerei Ametsbichler e.K.

Hauptstr. 13

84544 Aschau am Inn

Tel 08638/3204

Einladung zur...

6. Tour-de-Bier vom 8.-10. Mai 2009 nach 84048 Mainburg (und Umgebung)

Das niederbayerische Mainburg liegt in der Hallertau, hart an der Grenze zu Oberbayern, inmitten eines der größten zusammenhängenden Hopfen-Anbaugebiete der Welt. Mainburg ist mit ca. 15.000 Einwohnern die heimliche "Hauptstadt" des Hallertauer Hopfenlandes, welches (schon allein wegen des allgegenwärtigen Hopfens) viel gewachsene Traditionen rund um das Braugewerbe und um das Bier schlechthin birgt.

Das diesjährige Ziel der Tour-de-Bier dürfte also geradezu wieder prädestiniert sein für Tourteilnehmer und Bierfreunde aus allen Teilen der Republik und natürlich auch aus dem Ausland. Insbesondere aber für die teilnehmenden, passionierten Haus- und Hobbybrauer, die hier sicherlich noch das eine oder andere Interessante und Wissenswerte erfahren und erleben werden.

Als Schirmherr der diesjährigen Tour-de-Bier konnten wir die weltweit bekannte und agierende Firma "Steiner-Hopfen/Hopsteiner" gewinnen, deren leitender Mitarbeiter "Willi Mitter" sich um uns kümmern wird, und der uns auch bei der Tourplanung entscheidend und äußerst hilfreich unterstützt hat. An ihn und an die Firma Steiner-Hopfen deshalb vorab schon einmal ein herzliches "Danke schön".

Anreise: Freitag, 8. Mai 2009, (wer mag natürlich auch früher)

Treffen: Freitag-Nachmittag (15.00 Uhr) im Hotel-Gasthof "Seidlbräu", Liebfrauenstr. 3 (Ab diesem Zeit- und Treffpunkt werden die ersten Unternehmungen gestartet. Mehr Details vorort.)

Tourverlauf von Freitag bis Sonntag:
Stadtbesichtigung (geführt)

Gemütliches Beisammensein in echt urigen bayerischen Wirtschaften

Hopfenwanderung mit Brotzeit und Bierverkostung

Theateraufführung (Niederbayerisches Volksstück)

Besuch von ein bis zwei interessanten Kleinbrauereien mit Bierprobe

Besuch des Klosters Weihenstephan (Wiege des Bieres)
und der Brau-Fakultät (mit Führung)
Abreise: Sonntag, 10. Mai 2009 gegen Mittag
(nach Verabschiedung)

Zimmernachweis:

Hotel-Gasthof "Seidlbräu", Liebfrauenstr. 3, Mainburg

Tel.: 08751/86290, Fax: 4000 (Herr Seidl)

"Pension im Bahnhof", Freisinger Str. 1, Mainburg

Tel.: 08751/8459320, Fax: 876402 (Frau Schönhuber)

Beide Häuser haben uns Reservierungsmöglichkeiten für Tourmitglieder bis Mitte April zugesagt. Sie halten bis dahin also Zimmer für uns frei. Bei Zimmeranmietung bitte mitteilen, dass man zur "Tour-de-Bier" gehört.

Zimmer bitte rechtzeitig bestellen, da das Kurzzeit-Zimmer-Angebot in Mainburg begrenzt ist.

Sonstiges:

Wichtig: Die Teilnahme unbedingt über das Anmeldeformular für die Tour-de-Bier 2009 auf der Website www.tour-de-bier.de an die Tourorganisatoren melden.

Fragen bitte an: Hans Rolf Linke, hansrolf@tour-de-bier.de, Fon: 09661/80388 oder Fax: 09661/80219.

Teilnahme, An- und Abreise erfolgen auf eigenes Risiko. Die Organisatoren stellen den TeilnehmerInnen nur das Rahmenprogramm (ohne eigenes Profit-Interesse) zur Verfügung.

Aufwendungen (vorort) für Gemeinschaftsaktionen, wie z.B. Kosten für Busfahrten etc., werden entsprechend der Anzahl der Tourteilnehmer umgerechnet. Hierfür gilt die Anzahl der gesamten Teilnehmer, egal ob jemand vorort an einer organisierten Aktion teilnimmt oder nicht.

Erfahrungsgemäß liegen die Pro-Kopf-Kosten zwischen 25,- und 40,- EUR.

Die Organisatoren freuen sich auch diesmal wieder auf einen angenehmen Tour-Verlauf, sowie auf "alte" und "neue" Teilnehmer. Sie wünschen sich und allen "Tourlern" schöne, lustige, informative, erholsame und "bierige" (im informativen Sinne) Tage, anlässlich der 6. Tour-de-Bier in Mainburg und Umgebung. "

Hobbybrauer Nordrhein:

Zweiter Hobbybrauer-Stammtisch Nordrhein

Das auf den letzten Hobbybrauertagen entstandene Vorhaben sich regelmäßig auszutauschen wurde inzwischen in die Tat umgesetzt und erfolgreich ein Stammtisch der Hobbybrauer vom Nordrhein eingerichtet. Nach einem ersten Treffen im Dezember wurde Ende Februar in der Düsseldorfer Schumacher Brauerei der zweite Stammtisch abgehalten.



Neben einem sehr unterhaltsamen Abend unter Bierfreunden gibt es diesmal auch von konkreten Projekten zu berichten. So wird es in naher Zukunft einen Verkostungstermin geben, an dem die Stammtischteilnehmer ausschließlich ihr Selbstgebrautes verkosten. Außerdem wird für den Juni eine gemeinsame Bier-Wochenendreise organisiert.

Es sieht ganz so aus, als würden die Hobbybrauer vom Nordrhein langsam Fahrt aufnehmen. Der nächste Hobbybrauer-Stammtisch Nordrhein wird voraussichtlich Ende Mai stattfinden. Interessenten sind herzlich willkommen.

E-mail Kontakt: Pascal (p_colle@web.de)

Kurzporträt:

Dreiwäschtl' Bräu

Über unser Vereinsmitglied Hartmut Laube habe ich Kontakt zu der Braugruppe „Dreiwäschtl-Bräu“ aus Obersöchering erhalten, die euch hier gerne kurz vorstellen möchte.

Es ist immer wieder interessant zu hören, wie jemand zu unserem allseits geliebten Hobby gekommen ist und welcher Elan entwickelt wird, um das Hobby immer perfekter zu gestalten.

Die Dreiwäschtl Brauerei sind der Helmut (37), der Ödri (43) und ich der Jürgen (37). Ich selber habe in meiner Studentenzeit beim PLÖTZ BRÄU Peissenberg und beim Augustiner auf der Wiesn gejobbt. Irgendwann habe ich mir gedacht, dass man doch mal selber Bierbrauen könnte.

Und so habe ich 1994 mit meinen ersten Suden an meinem damaligen Wohnort in Peissenberg gestartet. Die ersten zehn Versuche waren sehr einfach gestrickt: Weizenbier, 50l (6,5kg Weizenmalz, 6,5kg Gerste). Die Zutaten dazu habe ich mir von der Brauerei Dachs in Weilheim i. Ob. Geholt

1998 bin ich dann nach Obersöchering gezogen, wo ich meine jetzigen Braukollegen und Nachbarn kennengelernt habe.



... Braukumpane Helmut...



Ödris (Ulrich) erste Versuche mit „Garagenbräu“ ...



... und ich, der Jürgen sind Dreiwäschtl' Bräu.

Mittlerweile sind wir gut eingerichtet. Das heißt, wir haben drei komplette Sets und können Sude zwischen 70l, 100l oder 170l brauen oder alle drei gleichzeitig.

Der Ödri (Ulrich) ist unser Multitalent. Der baut uns und schweißt uns alles was wir brauchen. Mittlerweile hat er auch eine Brauerei in seinen Garten gebaut. Alles selber gemacht! Fenster, Türe, Dachstuhl und man beachte die Kupfer-Kuppel im Inneren. Alles selber gemacht.

Aussen ist das Brauhaus noch nicht ganz fertig aber im Inneren gibt's nicht mehr so viel zu tun. Es ist alles da, was man zum Brauen braucht.

Vor kurzem haben wir uns auch eine Schrotmühle von der Fa. Sommer gekauft. Die haut super hin. Unser Malz bekommen wir vom Griesbräu, Murnau. Super netter Besitzer und super Brauer.

Am Donnerstag den 26.02. war der Bayerische Rundfunk bei uns und hat für die Sendung Unkraut einen Beitrag gedreht. Dieser wurde am 16.03.09 um 19.00 im Bayerischen Fernsehen gezeigt.

Hier noch ein paar Eckdaten:

- Gasfeuerung (33KW)
- Edelstahl Sudkessel, Läuter- u. Lagerbottiche
- Schrotmühle, Fa. Sommer
- Zutaten: Best Malz oder Weyermann

Gebraut wird Weizen, Märzen und Naturtrübes Helles Lagerbier.

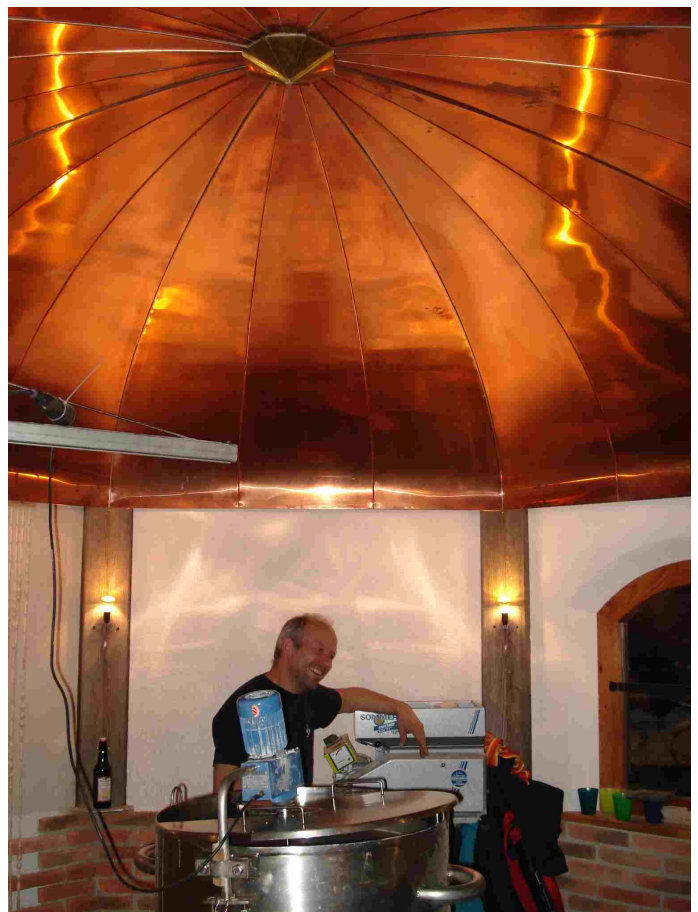
Hopfen: Hallertauer, Tettnanger

Gefüllt wir in Fässer oder Flaschen

Gute Kontakte zur Dachsbrauerei Weilheim, Griesbräu Murnau, Klosterbrauerei Reutberg Bad Tölz, Andechs.



Ödri's Brauerei im Garten



Die Brauerei von Innen mit der beeindruckenden Kupferkuppel.

