

VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 31 – Dezember 2015



Liebe Braufreunde,
leider bleibt im Augenblick nur sehr wenig Zeit für das Ehrenamt, so dass euch dieser Schalander mit einiger Verspätung erreicht. Die nächste Ausgabe wird deswegen in relativ kurzem Abstand herauskommen. In dieser werden dann auch Informationen zu den Haus- und Hobbybrauertagen 2016 zu finden sein.

Jetzt wünsche ich euch aber erst mal viel Spaß mit der 31. Ausgabe des VHD-Vereinsblattes.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Rückblick auf die HHBT 2015
- Sieger der Bierprämierung 2015
- 10-jähriges Jubiläum in Schwalenberg
- Erfahrungsbericht IHK-Seminar Hausbrauer
- Film-Team in Ebstorf
- Schalander in ausgedruckter Form
- Protokoll der JHV

Ich hoffe, ihr seid mit dem vergangenen Braujahr zufrieden und wünsche euch einen guten Start ins neue Braujahr. Über Feedback, Anregungen und Berichte aus den Braugruppen freue ich mich auch im neuen Jahr wieder.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé (schalander@hausgebraut.de)

Die HHBT 2015 in Kulmbach: Ein kurzer Rückblick und eine Danksagung

Pascal Collé/Michael Mihm

Die Haus- und Hobbybrauertage 2015 fanden an einem historischen Ort statt, nämlich dort, wo vor über 20 Jahren die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. gegründet wurde: im Kommunbräu zu Kulmbach. Im Jubiläumsjahr hatte sich der Vorstand entschieden, sich bei den HHBT

wieder mehr auf das Wesentliche zu konzentrieren, nämlich auf das Bier und das Brauen.

150 Haus- und Hobbybrauer aus ganz Deutschland waren Mitte Oktober nach Kulmbach gekommen und erlebten drei tolle Tage, bei denen das Thema selbstgebrautes Bier im Fokus stand.

Wie immer starteten die HHBT am Freitag mit der Jahreshauptversammlung. Das Highlight hierbei war die Ehrung der anwesenden Gründungsmitglieder. Das ausführliche Protokoll der Jahreshauptversammlung 2015 findet ihr am Ende dieses Schalanders.

Am Samstag stand die Bierprämierung im Vordergrund: gleich morgens fand die Vorverkostung statt, am frühen Nachmittag dann die Hauptverkostung. Wie immer gab es drei Wettbewerbskategorien und es wurden über 45 Biere eingereicht, so dass die Verkoster einiges zu tun hatten.

Für die Teilnehmer bestand die Möglichkeit, die Mälzerei IREKS zu besichtigen, die ihren Hauptsitz in Kulmbach hat. Die Hobbybrauer wurden sehr gastfreundlich empfangen und konnten eine hoch professionelle und sehr sympathische Mälzerei kennenlernen.

Ebenfalls am Samstag fanden zwei Bier-Stammtische statt, die in diesem Jahr von Markus Raupach geleitet wurden.

Der parallel in der Bierschwemme des Kommunbräu stattfindende Hausbrauermarkt wurde gut besucht.

Am Abend gab es dann wie gewohnt den Hobbybrauerabend. Dank der unkomplizierten Unterstützung des Kommunbräu-Teams, konnten die Hobbybrauer reichlich Selbstgebrautes ausschenken. Überhaupt hatten Kommunbrauwirt Frank Stübinger und sein sympathisches Team einen großen Anteil am Gelingen der HHBT.

Höhepunkt des Abends war dann die Prämierung der Siegerbiere, die diesmal von „unserer“ Bierkönigin Marlene Speck vorgenommen wurde.

Auf den HHBT 2015 gab es bei der Bierprämierung folgende Sieger:

Kategorie „Fränkisch Dunkel“ (untergärig):

1. Platz: Matthias Walz, Weisendorf
2. Platz: Herbert Herbig, Weisendorf
3. Platz: Thomas Lill, Blaubeuren

Kategorie „Weizen Dunkel“ (obergärig):

1. Platz: Martin Reichert, Leerstätten
2. Platz: Andy Sperr, Erlangen
3. Platz: Matthias Nakel, Burladingen

Kategorie „Dry Stout“ (obergärig)

1. Platz: Bernhard Fichtner, Herrieden
2. Platz: Michael Brucklacher, Reutlingen
3. Platz: Michael Müller, München

Allen Gewinnern herzlichen Glückwunsch!



(Die Sieger der Bierprämierung 2015 mit der bayerischen Bierkönigin, Foto: D. Greher)

Aus Platzgründen werden die Rezepte der Siegerbiere im nächsten Schalander veröffentlicht. (Für alle, die es nicht abwarten können die Siegerbiere nachzubrauen, lohnt sich ein gelegentlicher Blick auf die Vereins-Homepage www.hausgebraut.de.)

Am Sonntag gab es dann noch zwei Workshops: bei Alexander Welzel konnten die Teilnehmer etwas über die „Hopfen der Welt“ erfahren und bei einem Probeschluck den Unterschied zwischen Whirlpool-Hopfung und Hopfen-Stopfen erfahren. Im zweiten Workshop erklärten Marcus Fontain und Dirk Hetkamp den Teilnehmern, wie „Gegendruckabfüllung“ funktioniert. Zur Veranschaulichung hatten beide ihre selbstgebauten Gegendruckabfüller mitgebracht und bauten diese im Workshop auf. Beide Work-

shops fanden jeweils zweimal statt, so dass viele VHD-Mitglieder das Angebot wahrnehmen konnten.

Danksagung zu den HHBT 2015

Als HHBT-Beauftragter im Vorstand des VHD e.V. ist es mein persönliches Anliegen, allen Akteuren die zum Gelingen der dreitägigen Veranstaltung beigetragen haben ein „großes Dankeschön“ auszusprechen.

Stellvertretend für alle Helfer und Akteure möchte ich hier mal Petra Paulsen, Andy Sperr, Nicola Wagner, Andreas Schwickert, Steffi Goetz, Moritz Singer, Tim Weisensee, Siggie Schüngel und das Team der „Kommunbräu“ in Kulmbach ansprechen.

Wohl wissend, dass im Hintergrund eine weitere nicht unerhebliche Anzahl von stillen Helfern/Akteuren notwendig waren, die ein Gelingen einer solcher Veranstaltung gewährleisten/sicherstellen und sich entsprechend eingebracht haben. Die Feedbacks der Teilnehmer waren sehr positiv.

In Summe waren es drei schöne Tage die sowohl bei Teilnehmern, Ausstellern und Ausrichtern einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen haben. Letztendlich untermauert dies wiederum den Anspruch, jede Haus- und Hobbybrauertage haben ihren eigenen Charme und hinterlassen individuelle Spuren in unserem Vereinsleben.

Schwalenberger Brauzunft feierte ihr 10-jähriges Bestehen

Frank Ehlert

Keine Frage, das Jubiläumsfest der Schwalenberger Brauzunft war ein voller Erfolg und das sogar bei traumhaftem Wetter. Über 500 Gäste hatten den Weg zum kleinen Gemeinschaftsbrauhaus „In der Tränke 8“ in Schwalenberg gefunden. Los ging es am Sonntag, den 23. August um 11:00 Uhr mit einem musikalischen Frühschoppen, für den die Schwalenberger eine traditionelle Blaskapelle engagiert hatten.

Auch zahlreiche Ehrengäste machten den Schwalenbergern ihre Aufwartung. Vor allem der Bürgermeis-

ter und der Landrat verwiesen darauf, dass das Schwalenberger Brauprojekt nicht nur Brauhandwerk und Brauchtumpflege vermittele, sondern auch zu einem wichtigen Stück Stadt- bzw. Regionalmarketing geworden sei.



(Aufbau vor dem Zunft-Brauhaus; Foto: F. Ehlert)

Grußworte sprachen auch Roman Weber als Vertreter des Lippischen Heimatbundes und Markus Metzger für den VHD. Roman Weber agierte nach dem Motto: „Red´ nicht so viel, bring lieber was mit!“ und überreichte ein Geldgeschenk. Markus Metzger freute sich darüber, Schwalenberg bei seinem dritten Besuch erstmals bei strahlend schönem Wetter erleben zu dürfen. Er gratulierte den Mitgliedern der Brauerzunft zu allen ihren bisherigen Erfolgen und appellierte an die anwesende Jugend sich intensiv in der Brauerzunft zu engagieren.



(Sonnenschein, Bier und historische Fahrzeuge; Foto: F. Ehlert)

Zur allgemeinen Erheiterung wünschte der VHD-Vorsitzende den Gästen ein schmerzfreies Jubiläumsfest im Sinne seines mehr oder weniger spontan for-

mulierten Gedichts: „Wenn ich geh oder steh, tun mir alle Knochen weh. Wenn ich sitz und sauf, hörn die Schmerzen sofort auf!“

Der bereits gut besuchte Frühschoppen ging dann nahtlos in einen bunten Kaffeegarten über, wobei die Zapfhähne für Kellerbier, Landbier und Weizen natürlich nicht hochgedreht wurden. Überhaupt sollte es an Verzehrmöglichkeiten nicht mangeln. So hatten die Schwalenberger mit ihrem Treber Brot backen lassen, das den Gästen ebenso mundete, wie selbst gebackener Kuchen oder Spießbraten vom Holzkohlegrill. Musikalisch kam der Nachmittag dann ganz anders daher als der Vormittag. Dazu hatten sich die Schwalenberger die Gruppe Drumstorm eingeladen, eine regional sehr bekannte Percussion-Gruppe, die neben ihrer Schlagzeugmusik auch mit ihrer Performance das Publikum in ihren Bann zog.

Viel Aufmerksamkeit bekamen auch 18 historische landwirtschaftliche Fahrzeuge des befreundeten Steinheimer Vereins „Ackerschiene“. Die älteste Zugmaschine war eine Lanz aus dem Jahre 1947. Ackerschiene hatte auch einen Anhänger präpariert, so dass die Kinder damit durch den Ort gefahren werden konnten. Außerdem stand ein handbetriebenes Karussell für die Kleinsten zur Verfügung.



(Großer Andrang auf dem Jubiläumsfest der Schwalenberger Brauerzunft, Foto: F. Ehlert)

Bei solch einer tollen Stimmung saß einigen dann schließlich die Hand ziemlich locker. Keine Angst. Es gab keine Schlägerei. Die lockere Hand wurde vielmehr von zwei Damen und einem Herrn genutzt, ihre Unterschriften unter die Beitrittserklärung zur Brauerzunft zu setzen. Zufriedenere Gesichter hat man in Schwalenberg lange nicht mehr gesehen.

IHK-Seminar Hausbrauer oder "Kein Bier vor Vier!"

H. Michael Kaern

Ein nicht ganz vollständiger, aber etwas humorvoller Erinnerungsbericht:

Meine Geschichte begann mit einem Link auf der Homepage eines Hobbybrauersandhändlers. Mit diesem Link kam ich zu einem Kursangebot der IHK Oberfranken. Die IHK bot Anfang November 2015 in diesem Seminar an, sich in gut fünf Tagen zum IHK-zertifizierten Hausbrauer weiterbilden zu lassen. Obwohl ich im ersten Augenblick an Loriots Sketch "Jodeln mit Jodeldiplom" denken musste, meldete ich mich nach einiger Bedenkzeit zu diesem Kurs an.

Veranstaltungsort des Seminars war das Museumspädagogische Zentrum (MUPÄZ) des Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseums in Kulmbach. Da einige Wochen vorher die HHBT 2015 des VHD auch in Kulmbach stattfanden, war ich mit den örtlichen Gegebenheiten vertraut. Hans Wächtler, Initiator des Kurses, leitete das Seminar. Hans Wächtler ist gelernter Brauer & Mälzer, Braumeister (Doemens), Bier-sommelier, Gründer der Firma HW Brauerei-Service und eine Kompetenz in Sachen Bier (auch sichtbar, um ihn sinngemäß zu zitieren, am "Bierbauch").

Das Seminar begann mit den üblichen Regularien (Begrüßung, Organisatorisches und Vorstellungsrunde). Die Teilnehmergruppe bestand aus insgesamt zehn Männern und war von der Zusammensetzung buntgemischt (von Mitte 20 bis Ende 60, vom Café- oder Kneipenbesitzer über Dipl. ... zum ehemaligen Winzer, von Sachsen-Anhalt über Hessen bis Südafrika, vom absoluten Hobbybraunovizen bis zum langjährigen Hobbybrauer). Inhaltlich lag der Schwerpunkt der ersten beiden Tage bei den Rohstoffen. Am ersten Seminartag wurde zuerst das Thema Hopfen behandelt. Der Referent Dipl.-Ing. Mark Zunkel, Mitarbeiter der Fa. Barth-Haas, erläuterte u.a. anhand verschiedener Hopfenproben und mit speziellen Hopfensorten gebrauten Bieren die Verwendungsmöglichkeiten des Hopfens.

Die Mittagspause verbrachten wir in der Kulmbacher Kommunbräu. Am Nachmittag stand das Thema Wasser auf dem Programm. Der Seminarleiter Hans Wächtler erklärte die Bedeutung des Wassers für die

Bierherstellung. Interessant war vor allem zu erfahren, wie sich die regional unterschiedlichen Wasserqualitäten auf die Entwicklung der verschiedenen Bierstile auswirkten. Zum Abschluss des Tages sollten wir anhand von speziell präparierten Bierproben (DMS, Diazetyl, "nasse Pappe") Geschmacksfehler im Bier und deren Ursachen kennenlernen. Dieses Sensorik-Training verfolgte uns im Laufe der nächsten Tage mehrfach.



(Erläuterungen der Hopfensorten; Foto: H. M. Kaern)

Am zweiten Tag ging es zuerst einmal mit dem Zug von Kulmbach nach Bamberg. Ziel war, wie zu erwarten, die Mälzerei Weyermann. Begrüßt wurden wir im neu erbauten Besucherzentrum und Fanshop der Fa. Weyermann. Der erste Referent Ulrich Ferstl, Teamleiter der Kundenberatung, führte uns Teilnehmer zuerst in die Geschichte der Familie und der Fa. Weyermann ein. Es folgte die Herstellung der verschiedenen Basis- und Spezialmalze. Dann war es auch schon Zeit für die Mittagspause, die wir in einer nahegelegenen Gastwirtschaft verbrachten. Frisch gestärkt war der erste Programmpunkt am Nachmittag eine Führung über das Firmengelände der Mälzerei. Annika Klee, Leiterin des Gästezentrums, führte die Gruppe nonchalant über das Firmengelände. In der anschließenden Kaffeepause bestand die Mög-

lichkeit, die aktuellen Biere der firmeneigenen Versuchsbrauerei zu probieren. Mit seinem Vortrag über Hefe behandelte Dominik Maldoner, Braumeister bei der Versuchsbrauerei Weyermann, den letzten Bierrohstoff. Den Abschluss des offiziellen Tagesprogramms bildete eine Fragestunde mit Robert Pawelczak, Berufsschullehrer und langjähriger Hausbrauer. Danach gab es noch im Gästezentrum ein kaltes Buffet mit fränkischen Spezialitäten und Bieren der Fa. Weyermann. Während dieses gemütlichen Teils besuchte uns auch Thomas Kraus-Weyermann, Mitglied der Geschäftsleitung. In geselliger Runde konnte man sich mit ihm bzw. den Dozenten des Tages austauschen.

Der dritte Seminartag fand wieder im MUPÄZ statt und war geprägt von der Theorie der Bierherstellung. Der Braumeister des Brauereimuseums, Robert Boser, übernahm den Part des Dozenten. Themen waren z.B. die einzelnen Arbeitsschritte des Brauvorgangs und diverse Sudberechnungen. Zwischendurch durften wir wieder das Erkennen von Geschmacksfehlern im Bier "trainieren".

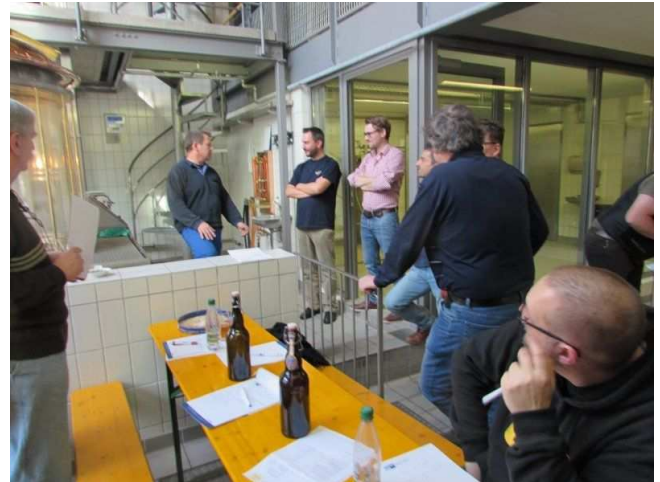


(Verkostungsproben zum Sensorik-Training; Foto: H. M. Kaern)

Während der Mittagspause ging es in die einige Gehminuten entfernte Gaststätte "Zur Schmiede" (sehr leckere Rouladen). Nachmittags drehte sich das Seminar zuerst weiter um die Brauthetheorie und verschiedene Bierstile. Zu guter Letzt führte uns Robert Boser noch durch das Brauereimuseum.

Endlich Bierbrauen live und in Farbe ! Heute am vierten Tag war die Praxis angesagt. Ort des Geschehens war das Schausudhaus des Brauereimuseums. Das Besondere an diesem Sudhaus sind Würzpfanne und der Läuterbottich. Beide Gefäße haben Wände aus

Glas. Dadurch kann man mitverfolgen, was in den Gefäßen passiert.



(Im Sudhaus des Brauereimuseums; Foto: H. M. Kaern)

Nach einigen einleitenden Worten durch Braumeister Robert, ging es also los. Brauziel waren ca. 8 hl Museumsbier, einem bernsteinfarbigen Export. Der Brautag begann mit dem Abwiegen der benötigten Malze und ging weiter dem Schrotten des Malzes. Es folgten im Laufe des Brautags dann die anderen Arbeitsschritte, wie Einmaischen, die verschiedenen Rasten, Läutern, etc. bis zur Zugabe der Hefe in die abgekühlte Würze im Gärkeller. Während der einzelnen Arbeitsschritte erläuterte Robert, in seiner un-nachahmlichen geruhsamen, aber sehr fachkundigen Art, jeden Handgriff ("Robert, der Erzählbar" wie ihn H. Wächtler wohlwollend nannte). In den ruhigeren Phasen des Brautags gab er weitere ausführliche Informationen zum Thema Brauprozess, bzw. er führte uns durch die sonstigen Räumlichkeiten der Brauerei (wie z.B. das Lager, den Gärkeller). Auch "durften" wir Seminarteilnehmer zwischendurch noch einmal kurz das Erkennen von Geschmacksfehlern üben. Unterbrochen wurde der Brautag durch ein kaltes Büffet um die Mittagszeit. Hier bestand auch die Möglichkeit, das museumseigene Bier im "fertigen Zustand" zu verkosten. Der Tag klang im Kommunbräu mit einem Seminarabend aus. Zu Gast war hier auch wieder Robert Pawelczak, der für Fragen über den Brauprozess Rede und Antwort stand.

Der fünfte und letzte volle Seminartag begann mit dem Thema Sauberkeit und Hygiene. Martin Neubert, Mitarbeiter der Fa. Habla-Simply Clever Cleaning, stellte in seinem Vortrag verschiedene Wege der Reinigung bzw. Desinfektion in einer (Klein)Brauerei vor. Im Anschluss kam Herr Dipl.-Finanzwirt (FH) Markus Reiß vom Hauptzollamt Nürnberg. Wie es sich leicht

erahnen lässt, ging es hier um Fragen rund um Hausbrauer und Steuern. Herr Reiß ging auf die verschiedensten Aspekte ein, die für Haus- und Hobbybrauer relevant sind (inkl. einer Mustersteuerberechnung). Nachdem die beiden obigen Vorträge den gesamten Vormittag ausgefüllt hatten, ging es für die Mittagspause über den Hof zur Brauereigaststätte von Mönchshof zum Essen. Der letzte Vortrag des Seminars hatte die Schanktechnik zum Inhalt. Hans Wächtler erläuterte anhand der Schankanlage des Brauereimuseums die Funktionsweise einer Schankanlage und deren Geräte. Nach der praktischen Erklärung am Objekt folgten weiterführende Erklärungen in der Theorie (z.B. Berechnung des notwendigen Zapfdrucks zum Ausschanken).

Danach kam aber die erste wirkliche Herausforderung in diesem Seminar: Der erste Teil der Abschlussprüfung. Dieser Teil bestand aus einem schriftlichen Test mit 30 Multiple Choice-Aufgaben. Zum Lösen der Fragen stand jedem Teilnehmer 1 Stunde zur Verfügung. Die Aufgaben waren, zugegeben, nicht ganz einfach, aber im Großen und Ganzen machbar. Bevor es dann in den wohlverdienten Feierabend ging, stand noch einmal das Thema Geschmacksfehler auf dem Programm. Den letzten gemeinsamen Abend verbrachten wir anschließend wieder im Gasthof "Zur Schmiede" beim fränkischen Nationalgericht "Schäuffela und Kloß".



(Die Seminarteilnehmer; Foto: H.-M. Kaern)

Am letzten Seminartag standen die "praktischen" Prüfungen an (Berechnen eines Sudes und Erkennen von Geschmacksfehlern). Für mich hieß es, speziell beim Erkennen der Geschmacksfehler, im besten Runaway-English "Eyes to and through" (Augen zu und durch). Jene Teilnehmer, die in mindestens einem Abschlusstestteil nicht die Mindestpunktzahl

erreicht hatten, kamen im Anschluss noch in die mündliche Prüfung.

Den Seminarabschluss bildete dann ein gemeinsames Gansessen im Gasthof "Zur Schmiede".

Mein persönliches Fazit:

Das Seminar war "schön anstrengend, aber anstrengend schön". Ich würde es jeder Zeit wieder machen. Kurz gesagt, es war eine tolle Erfahrung.

Wenn ich zwei Dinge während des Kurses gelernt habe, dann die:

- 1.) Es wird viel zu selten angestoßen
- 2.) Im bayerisch besetzten Teil Frankens kann es vorkommen, dass es sehr oft und sehr schnell vier Uhr wird (siehe Titel des Berichts)!

Braugruppe Ebstorf: die Geschichte eines Film-Team-Besuchs

Ulf Hofferbert



(Ein Kamera-Team besucht die Braugruppe; Foto: U. Hofferbert)

„Darf ich über Euch eine Reportage abdrehen?“ Mit dieser Frage überraschte uns Reporter Ben Behnke auf der Bierinsel Hamburg!

Aber alles von Anfang an. Am 11. Juli machten sich drei Hobbybrauer aus Ebstorf mit dem Zug auf eine Erlebnisreise in die Großstadt Hamburg. Natürlich standesgemäß mit dem Zug. Dieser entpuppte sich schnell als "Schlager-Move-Anreisezug", denn irgendwer hatte die glorreiche Idee die Termine Bierinsel und Schlager-Move zeitgleich stattfinden zu lassen. So verwandelte sich der Zug von Station zu Station, die wir dichter an Hamburg kamen, zu einem 70er

Jahre Move. Es war wie in einem anderen Film, je schriller die Verkleidung und höher die Perücken, umso lauter wurde es im Großraumpartyzug. War es in der Flower Power-Zeit wirklich so? Aber dies ist ein anderes Thema, wir waren ja auf Mission „Bierinsel“ in der Großstadt.

Auf unserer ersten Station im Außenbereich Hamburgs sollten ein Grillmeister und ein Bäcker die Bierinsel auflockern. Leider entpuppte sich der Grillmeister als „Gasgriller der trockener Bratwurst“ und die Backaktion war nicht auffindbar. Aber hier hatte auch Natalie von Freude mit Ihrer „von Freude-Bierkreation“ Ihr Zelt aufgeschlagen. Mit Ihrem Slogan „Wir sind von Freude und machen den Biermarkt bunter“ vermochte Natalie es sehr charmant ihre Biere näher zu bringen. Hier kam es dann auch, dass ein Bierbegeisterter und der Sorte: „das wollte ich eigentlich schon immer machen“ sich unserer lustigen Runde näherte. Nachdem die Nachfragen immer intensiver und tiefer kamen, outete er sich als freier Reporter mit der Frage: habt ihr nicht mal Lust.....! Es wurden Adressen ausgetauscht und erste Ideen entwickelt.

Sechs Wochen später war es dann soweit. Bei schönstem Film- bzw. Brauwetter hatten wir alles vorbereitet. Die VHD Fahne gehisst, Braurezept und Essen abgestimmt, alle Utensilien auf Hochglanz poliert. Etwas verspätet traf dann Kameramann samt Reporter in Ebstorf ein.



(Der gesamte Brauprozess wurde dokumentiert; Foto: U. Hofferbert)

„Wir bleiben nur 2-3 Stunden! Aber wir schauen Mal was ihr hier so macht!“ waren die Begrüßungsworte. Aber wie es dann immer so kommt, bei leckerem Bier und noch leckerem Schweinekrustenbraten verliert Mann Zeit und Raum. Als wir dann gegen 16.00 Uhr

das Team verabschiedeten waren wir alle zufrieden mit dem Erreichten. Im Kessel kühlte ein neu eingebranntes „Hopfen der Welt“, meine untergärige Antwort auf ein Pale Ale. Alle Beteiligten waren ziemlich geschafft, aber zufrieden mit dem Abgedrehten.



(Die Ebstorfer Hobbybrauer standen Rede und Antwort; Foto: U. Hofferbert)

Entstanden sind dann persönlich für uns eine 5 Minuten Filmsequenz, die wir frei verwenden dürfen.

Schaut es Euch an, unter www.hofferbert-ebstorf.de oder dem VHD-Channel auf www.youtube.com

PS: Wir hatten noch weitere fünf sehr schöne Bierinselstationen besucht. Aber keine kam an die erfrischende Biervorstellung der Station im Oasis Getränkemarkt heran. Vielen Dank an die Organisatoren.

VHD-Schalander **lieber per Post?**

Pascal Collé

Es besteht natürlich weiterhin die Möglichkeit, den VHD-Schalander per Post statt per E-Mail zu bekommen. Wer unser Vereinsblatt lieber ausgedruckt als digital zugesendet bekommen will, der schreibt einfach eine kurze Nachricht an unseren Kassierer:

E-Mail: kasse@hausgebraut.de,
Post: Friedrichstrasse 16 in 63538 Großkrotzenburg,
Telefon: 06186/1275



Protokoll der Jahreshauptversammlung der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (Kürzel: VHD e. V.)

am Freitag, den 09.10.2015
in der „Kommunbräu“
Grünwehr 17, 95326 Kulmbach

Anmerkung des Protokollführers: Noch vor der eigentlichen, offiziellen Eröffnung der Jahreshauptversammlung (JHV) begrüßt der 1. Vorsitzende Markus Metzger die anwesenden VHD-Mitglieder und Gäste und wünschte einen guten Appetit für die vorbereitete Brotzeit.

Um 20:20 Uhr läutete Walter Geißler mit einer Schiffsglocke die Jahreshauptversammlung 2015 ein. Markus Metzger, 1. Vorsitzender, begann mit einem geschichtlichen Rückblick. Er verwies auf das Jahr 1516, in diesem Jahr wurde als Folge der Bierpanscher das Reinheitsgebot erlassen. In seinem Rückblick ging er dann auch explizit auf den 18. März 1995 ein. An diesem Tag, exakt am selben Ort der JHV 2015, fand die Gründungsversammlung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (kurz VHD e.V.) statt; somit konnte das 20jährige Vereinsjubiläum an einem historischen Ort stattfinden. Die Bewegung hatte ihren Geburtstag 38 Enthusiasten zu verdanken.

Anmerkung des Protokollführers: Die Anwesenheitsliste wurde zu Beginn der JHV zwecks Unterschrift und Teilnahmebestätigung in Umlauf gegeben. Von den 129 Anwesenden waren es 87 Mitglieder, die vor der JHV ihre grünfarbene Stimmkarten und den Rechenschaftsbericht des Vorstandes an der Ausgabestelle erhielten. Durch Abgleich mit den bei der Registrierung aktuell ausgehändigten Teilnehmerscheinen (gelbe Farbe) konnten 87 stimmberechtigte Mitglieder personifiziert werden.

Top 1: Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit

Der 1. Vorsitzende der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. (kurz VHD e. V.) Markus Metzger eröffnete um 20:24 Uhr die Jahreshauptversammlung mit dem Top 1 der Tagesordnung. Nach der offiziellen Begrüßung der Anwesenden, folgte die namentliche Begrüßung der anwesenden Braugruppen, verbunden mit der Bitte, aufgrund der Themenvielfalt der JHV, diese gemeinsam in einem Beifall willkommen zu heißen.

Im Tagesordnungspunkt 1 verwies der 1. Vorsitzende auf die Themen Mitschnitt der Versammlung auf Tonträger (nur nach vorherige Freigabe durch den Redner) und das Thema Fotografieren (O-Ton: „ ... wer nicht aufs Bild möchte, möge sich aus dem Bild drehen ...“).

Nach Feststellung der Beschlussfähigkeit bat Markus Metzger die Anwesenden sich von ihren Plätzen zu erheben, um in einer „Schweigeminute“ der verstorbenen Mitglieder des VHD e. V. seit seiner Vereinsgründung zu gedenken. Im aktuellen Berichtszeitraum gab es zwei verstorbene Mitglieder: Wolfgang Müller aus Berlin († im November 2014/Mitglied seit 01.05.1999) und Peter Zeitler aus Lohr († am 23.02.2015/Mitglied seit 01.01.2000) sowie aus dem letzten Berichtszeitraum (Anmerkung des 1. Vorsitzenden: Todesfall wurde nach der JHV 2014 bekannt) Adolf Schäfer aus Bischoffen († im April 2014/seit August 1998 Mitglied im VHD).

Nachdem die Anwesenden wieder Platz genommen hatten, konnte der 1. Vorsitzende von Top 1 der Tagesordnung zum Top 2 der Tagesordnung überleiten.

Top 2: *Berichte des Vorstandes*

Markus Metzger verwies im Bericht des Vorstandes auf den vorliegenden Rechenschaftsbericht sowie auf folgende Informationen im Verlauf der Berichterstattung.

Die Hauptarbeit des Vorstandes wird weiterhin mittels regelmäßiger Skype-Telefonkonferenzen erledigt.

Die alljährliche, dreitägige Vorstandsklausur in Jossa wird genutzt, um langfristige Themen zu bearbeiten und die entsprechende Ausrichtung des Vereins anzugehen.

Danach ergriff der Webmaster, Daniel Greher, das Wort und berichtete über seine Arbeit. In diesem Jahr verzichtete er auf eine ausführlichen Präsentation und ging auf die diversen Zahlen/Daten/Fakten der Homepage ein. Interessant dürften die Zugriffe auf die einzelnen, wesentlichen Seiten der Homepage für die Anwesenden gewesen sein. In seiner Berichterstattung konnte er vom Abschluss der Aufgaben (z. B. Einstellung der kompletten Flaschenpost etc.) aus der letzten JHV berichten.

Der Schriftführer hatte für den Bericht des Vorstandes eine Zeitreise durch die 20jährige Vereinsgeschichte vorbereitet. Die Berichterstattung via Power-Point-Präsentation umfasste folgende Themen:

- Zahlen/Daten und Fakten unter dem Gesichtspunkt „Was war 1995 und was ist heute?“
- „Was war am 18.03.1995?“
- die Mitgliederentwicklung nach 20 Jahren
- Wo wohnen unsere Mitglieder?
- die Vorstände der 20 Jahre VHD e.V.
- unterschiedliche Mitgliederinfo in 20 Jahren
- die vielfältigen VHD-Publikationen in 20 Jahren
- die Verkostungsseminare als Bildungsangebot an die Mitglieder
- die Verkostungscharakteristik
- der Logo-Wettbewerb
- die Entwicklung der Vereins-Homepage
- die Haus- und Hobbybrauertage der letzten 20 Jahre mit einer Kurzinfo zu den einzelnen Highlights der einzelnen Jahre
- Blick in die Zukunft/Zukunftsperspektiven

Die Teilnehmer der Mitgliederversammlung bedankten sich mit einem Applaus für diese Zeitreise. Der Beitrag des Schriftführers wurde von Jürgen Reuß mit einem Diktiergerät aufgezeichnet.

Für das aktuelle Geschäftsjahr (01.01. 2014bis 31.12.2014) übernahm Peter Goetz die Berichterstattung über die Kassenführung. Zur Darstellung der einzelnen Konten nutze er eine Power-Point-Präsentation. Er berichtete über die wesentlichen Kassenposten, das Vereinsmitteilungsblatt „Schalander“; die Haus- und Hobbybrauertage 2014, die Verwaltung und die Vorstandsklausur.

Das Geschäftsjahr 2014 schloss mit einem Guthaben von 7.264,86 Euro (Stand 31.12.2014). Die weiteren Daten wie Einnahmen und Ausgaben etc. konnten dem vorliegenden Rechenschaftsbericht entnommen werden.

Top 3: Bericht der Kassenprüfer

Tim Weisensee trat vor das Auditorium und eröffnete damit den Top 3 der Tagesordnung. Berichtet wurde auf der Grundlage der am 12/13.09.2015 gemeinsam mit Daniel Deppisch durchgeführten Kassenprüfung.

Diese Kassenprüfung ergab keine Beanstandung, so dass dem Kassierer eine einwandfreie Kassenführung bescheinigt wurde.

Top 4: Aussprache über die Berichte

Nachdem es zu den Berichten und dem Rechenschaftsbericht keinen weiteren Diskussionsbedarf gab, schloss der 1. Vorsitzende diesen Tagesordnungspunkt und leitete zum nächsten Top über.

Top 5: Entlastung des Vorstandes und der Kassenprüfer

Zu Top 5 der Tagesordnung ergriff der Kassenprüfer Tim Weisensee das Wort – *Anmerkung des Protokollführers: die Meldung erfolgte direkt aus dem Bericht des Kassenprüfers heraus* – und beantragte beim Plenum der Mitgliederversammlung die Entlastung des Vorstandes und der Kassenprüfer. Ohne Gegenstimme bei 6 Enthaltungen und 81 Ja-Stimmen wurde der Vorstandschaft die Entlastung erteilt. Die Entlastung der Kassenprüfer erfolgte ohne Gegenstimme bei 87 Ja-Stimmen.

Top 6: Beratung über eingegangene Anträge

Markus Metzger berichtete über einen eingegangenen Antrag von Jürgen Reuß. Der Antrag wurde mittels Beamer auf die Leinwand projiziert und Jürgen Reuß erläuterte die drei Themenpunkte:

Die Mitgliederversammlung beauftragt die Vorstandschaft der VHD e.V.

1. sich mit einem Antrag beim Bundesminister der Finanzen (BMF) für eine bundesweite Vereinheitlichung der biersteuerlichen Maßnahmen seitens der Zollämter für Haus- und Hobbybrauer einzusetzen, damit es in Zukunft keine örtlichen Einzelfallentscheidungen mehr gibt.
2. beim Bundesminister der Finanzen (BMF) analog zu den Regelungen für „Brauereimitarbeiter“ eine Anhebung der steuerlichen Freigrenze für Bier auf 10 hl zu beantragen.

3. sich bezüglich der Einrichtung eines Rechtshilfefonds, mit dessen finanzieller Einlage ein Fachanwalt für Verbrauchssteuerrecht in der Sache (siehe Punkte 1 und 2) beauftragt werden soll, zu informieren und zu beraten. Die Vorstandschaft berichtet in dieser Sache den Mitgliedern der VHD e.V. spätestens in der JHV 2016.

Im Anschluss zur Begründung seines Antrages übernahm Markus Metzger das Mikrofon und bat die Mitgliederversammlung um Wortmeldungen und Diskussion der drei Themenblöcke. Bernd Lehner, Dirk Hetkamp, Jürgen Reuß, Andreas Koitsch, Volker Makowsky, Markus Metzger und Hajo Elsner beteiligten sich mit Wortbeiträgen an der Diskussion und vermittelten den Anwesenden Pro und Contra des Antrages. In den einzelnen Wortbeiträgen spiegelte sich das gesamte Spektrum für eine Zustimmung/Ablehnung sowie Hintergrundinformationen zu den einzelnen Positionen wider.

Der Beitrag des Schriftführers wurde von Jürgen Reuß mit einem Diktiergerät aufgezeichnet.

Nachdem die einzelnen Positionen ausgetauscht waren bat Markus Metzger um Abstimmung zu den einzelnen Punkten.

Punkt 1 ergab folgendes Abstimmungsergebnis:
23 Ja-Stimmen / 32 Nein-Stimmen / 32 Enthaltungen

Punkt 2 ergab folgendes Abstimmungsergebnis:
32 Ja-Stimmen / 39 Nein-Stimmen / 16 Enthaltungen

Punkt 3 ergab folgendes Abstimmungsergebnis:
18 Ja-Stimmen / 59 Nein-Stimmen / 10 Enthaltungen

Da in allen drei Punkten die Nein-Stimmen in der Mehrheit waren, wurde der Antrag negativ entschieden. Jürgen Reuß akzeptierte das Votum der Mitgliederversammlung.

Top 7: Neuwahl Vorstand

Bevor die Neuwahl des Vorstandes beginnen konnte, musste ein Wahlleiter gewählt werden. Andy Sperr erklärte sich bereit als Wahlleiter die Wahlen durchzuführen. Dazu wurde er einstimmig vom Auditorium ohne Gegenstimmen und Enthaltungen befugt.

Der Wahlleiter erläuterte der Mitgliederversammlung die diversen Wahlmöglichkeiten. Die Mitgliederversammlung entschied mit einem klaren Votum für eine offene Wahl und einem Enbloc-Wahlvorgang. Mit lauten „Wiederwahl-Rufen“ aus der Versammlung wurde diese Vorgehensweise untermauert. Die Bereitschaft zur Wiederwahl hatte der amtierende Vorstand bereits im VHD-Mitteilungsblatt „VHD e.V. - Schalander“ Nr. 30 offen bekundet.

Nachdem keine weiteren Wahlvorschläge eingegangen sind, hinterfragte der Wahlleiter bei Markus Metzger (1. Vorsitzender), Walter Geißler (2. Vorsitzender), Peter Goetz (Kassierer), Michael Mihm (Schriftführer), Pascal Collé (Referat Öffentlichkeitsarbeit) und Walter Simon (Referat Braufragen) ihre Bereitschaft zur Kandidatur. Alle Kandidaten bekundeten ihre Bereitschaft mit einem klaren Ja. Somit konnte der Wahlleiter das Auditorium um seine Stimmabgabe bitten. Die Auszählung der hochgehaltenen Stimmkarten ergab folgendes Ergebnis:

81 Ja-Stimmen / 0 Nein-Stimmen / 6 Enthaltungen

Der Wahlleiter schloss mit der Frage nach der Annahme der Wahl die Wahl des Vorstandes und der weiteren Vorstandsmitglieder – alle bestätigten die Annahme mit einem Ja - ab.

Top 8: Neuwahl weiterer Vorstandsmitglieder

siehe Top 7

Top 9: Neuwahl Kassenprüfer

Der Wahlleiter Andy Sperr stellte die beiden Kandidaten vor und hinterfragte beim Auditorium nach weiteren Wortmeldungen bzw. Kandidaten. Aus der Mitgliederversammlung heraus meldete sich Gerd Franke und kandidierte als Kassenprüfer. Nach dieser Wortmeldung erhielten alle Kandidaten die Möglichkeit ihre Kandidatur mittels persönlicher Vorstellung zu untermauern. Danach sollte aufgrund der Kandidatenanzahl die Abstimmung via Stimmzettel erfolgen. Als Stimmzettel fungierten die grünfarbenen Stimmkarten, auf die jedes Mitglied maximal zwei der drei Kandidaten namentlich nennen sollte. Nachdem alle Stimmkarten eingesammelt waren, zählten der Wahlleiter Andy Sperr und der Schriftführer Michael Mihm die Stimmen aus. Die Auszählung ergab folgende Stimmenverteilung:

Tim Weisensee	60 Stimmen
Daniel Deppisch	52 Stimmen
Gerd Franke	13 Stimmen
ungültige Stimmzettel	2
Enthaltungen	3

Somit waren Tim Weisensee und Daniel Deppisch zu den Kassenprüfern gewählt worden. Beide bestätigten die Annahme der Wahl. *(Anmerkung des Protokollführers: Daniel war gerade nicht anwesend und ließ seine Annahme von Tim übermitteln).*

Top 10: Verschiedenes/Mitteilungen und Anfragen

Diesen Tagungspunkt eröffnete Markus Metzger mit einem kurzen Rückblick auf das Gründungsdatum und konnte 6 Gründungsmitglieder ehren. Ihnen wurde der Titel „Botschafter der Hausbrauerbewegung“ für ihr hervorragendes Engagement und ihre Begeisterung, die zur Gründung der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (VHD e.V.) im Jahre 1995 führte, verliehen.

Anmerkung des Protokollführers: Die Urkunde bestand aus handgeschöpftem Bierpapier mit Wasserzeichen.

In diesem Top der Tagesordnung informierte der HHBT-Beauftragte des Vorstandes Michael Mihm über aktuelle organisatorische Themen für den folgenden Tag.

Top 11: Ende der Veranstaltung

Um 22:45 Uhr beschließt der 1. Vorsitzende der VHD e. V. in gewohnter Weise mit einem abgewandelten Gedicht die Jahreshauptversammlung 2015.

Für die Richtigkeit des Protokolls: im Original unterschrieben vom Vorstand.

Kulmbach, Freitag, den 09.10.2015