

# VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.  
Ausgabe Nr. 32 – März 2016



Liebe Braufreunde,  
vor euch liegt die 32. Ausgabe des VHD-Vereinsblatts. Wie versprochen reiche ich in dieser Ausgabe die Rezepte der Siegerbiere von den HHBT in Kulmbach nach.

Dank der fleißigen Arbeit von Michael Mihm, der von den Vorstandskollegen unterstützt wird, können in dieser Ausgabe auch Informationen zu den kommenden Haus- und Hobbybrauertagen verkündet werden.

In diesem Jahr wird das vieldiskutierte Reinheitsgebot 500 Jahre alt. Egal ob Fürsprecher oder Kritiker des Reinheitsgebotes – für viele Hobbybrauer ist das Jubiläum ein willkommener Anlass, auf ihr Hobby aufmerksam zu machen. Allen voran ist hier der VFFB e. V. zu nennen, der das Jubiläum in Erlangen mit einem großen Fest feiert, das ich allen Hobbybrauern wärmsten empfehlen möchte. Wirklich ein großartiges Programm, das hier auf die Beine gestellt wird. Details hierzu findet ihr auf den nächsten Seiten.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Erlangen feiert 500 Jahre Reinheitsgebot
- Infos zu den HHBT 2016
- Sortenbeschreibung der Bierprämierung 2016
- Siegerrezepte der HHBT 2015
- Einführung ins Bierbrauen in Pünderich
- Kommunbräu Rehau
- 5 Jahre Braugruppe „Lötti“
- Brauanlage zu verkaufen
- Hobbybrauer-Wettbewerb in Luxemburg
- Ansprechpartner im Verein.

Jetzt wünsche ich euch aber erst mal viel Spaß mit der 32. Ausgabe des VHD-Vereinsblattes und viel Erfolg beim Nachbrauen der Rezepte.

Wie immer freue ich mich über Feedback, Anregungen zum Schalander und über Berichte aus den Braugruppen.

Für den VHD e. V.  
Pascal Collé (schalander@hausgebraut.de)

## 500 Jahre Reinheitsgebot: Der VFFB organisiert ein großes Bierfest in Erlangen

Willy Paulsen

Am 23. April 1516 erließen Herzog Wilhelm IV und sein Bruder Ludwig X in Ingolstadt das bayerische Reinheitsgebot. Dieses Landesgesetz, das bereits etliche regionale Vorläufer hatte, regelte als erste Qualitätsverordnung, welche Zutaten in das bayerische Bier dürfen.

*„... Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen. Welcher diese unsere Anordnung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Fass Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtlich weggenommen werden ...“*

Ob die Bayern dies damals als feierwürdiges Ereignis betrachtet haben, oder sich eher darüber aufgeregt haben, bleibt dahingestellt. Eines aber ist sicher – der „Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur (VFFB)“ sieht den 500-sten Jahrestag dieser Verkündung auf alle Fälle als Grund zum Feiern. Da Erlangen über eine ansehnliche Brau- und Bierhistorie verfügt, ist die Heimatstadt des VFFB genau der richtige Ort, um ein entsprechend großartiges Fest zu veranstalten.

Deswegen haben wir uns mit einigen Mitveranstaltern zusammen getan und eine Veranstaltung mit zahlreichen Stationen organisiert, an denen sich am 23. April – also am 500. Jahrestag – alles ums Bier dreht.

Auf dem Erlanger Schlossplatz werden wir mit mehreren Brauteams unsere Hobby-Braukunst zum Besten geben. Hierbei kommen sowohl der Sumerer Tonkrug, als auch der gasbefeuerte Kessel zum Einsatz.

## wir **ERLANGER** feiern 500 Jahre Reinheitsgebot



**am 23. April 2016 ab 11 Uhr**

Schlossplatz, Botanischer Garten, Kitzmann Brauerei,  
Steinbach Bräu, Entlas Keller, Weller e.G.

Informationen unter: [www.braukultur-franken.de](http://www.braukultur-franken.de) | Veranstalter: Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur e.V.

(Großes Programm in Erlangen; Foto: VFFB e. V.)

An Ständen können sich Interessierte zum Reinheitsgebot, zur Biergeschichte an sich und zur speziellen Biergeschichte der Braustadt Erlangen informieren. Ein Fasspicher und Büttner zeigen die Geheimnisse des Holzfasses – Herstellung und Pichen. Aber auch die moderne Verpackungsvariante, der Kunststoffkasten, ist mit vertreten und wird mit „Kastenklettern“ Spaß und Spannung für die Kleinen bieten.

Dem brau-unerfahrenen Besucher werden die verschiedenen Rohstoffe und die damit mögliche Biervielfalt an weiteren Veranstaltungsorten in Erlangen vorgestellt.

Das „Wasser – damals und heute“ wird den Besuchern durch die Erlanger Stadtwerke mit seiner „Wasserbar“ näher gebracht.

Die Brauerei Kitzmann öffnet ebenfalls ihre Tore und gibt zusammen mit der Klostermälzerei Wirth aus Frauenaarach einen Einblick über die vielen Variationsmöglichkeiten, die der Einsatz von Malz und Hopfen bietet.

Im Botanischen Garten wird durch den VFFB, in Zusammenarbeit mit der Friedrich-Alexander-Universität, der Rohstoff Hopfen und seine Bedeutung als Bierzusatz und Heilpflanze vorgestellt. Auf Schautafeln wird anschaulich dargestellt, was vor dem Reinheitsgebot so alles im Bier gelandet ist. Beispielfähig seien hier nur Schafgarbe, Hanf, Fliegenpilz und Bilsenkraut genannt. Und wie es geschmeckt haben könnte, kann durch verschiedene Kostproben erfahren werden.

Am Entlas Keller kann durch Führungen und Informationen ein Einblick in die Geschichte der Erlanger Bierkeller und des Eisschlagens gewonnen werden.

Und wer gerne auf den historischen Pfaden seiner Stadt wandern möchte, der ist an diesem Tag gerne eingeladen an den Stadtführungen zur „Bierstadt Erlangen“ teilzunehmen. Die Erlanger Braugeschichte kann man sich außerdem im Museum der Steinbachbrauerei zu Gemüte führen.

Wer als wissbegieriger Mensch nun Interesse an der Tradition des Brauens gefunden hat, kann sich in der Altstadtmarktpassage bei der Brauerei Weller über das Berufsbild des Brauers informieren.

Mit dem Gewinnspiel „wir ERLANGER feiern, ich war dabei“ haben alle Besucher zudem die Chance auf einen der zahlreichen Gewinne. Dazu muss nur die Stempelkarte bei den einzelnen Veranstaltungsorten abgestempelt und am Ende abgegeben werden.

Es sollte also für jeden Bierliebhaber etwas dabei sein. Los geht es am 23. April um 11:00 Uhr. Der VFFB und die vielen Mitveranstalter freuen sich auf zahlreiche Besucher. Besonders gern gesehen sind natürlich Hobbybrauer aus ganz Deutschland.

## Infos zu den Haus- und Hobbybrauertagen 2016

Pascal Collé/Michael Mihm

Die Haus- und Hobbybrauertage 2016 werden vom 7. bis zum 9. Oktober in Herrieden stattfinden. Veranstaltungsort ist der „Landgasthof Bergwirt“ (Schernberg 1 in D-91567 Herrieden). Im Bergwirt selbst gibt es auch zahlreiche Zimmer. Der Wirt hat

sein Zimmerkontingent für die Teilnehmer der HHBT reserviert. Aus diesem Grund können die Zimmer nicht online, sondern nur telefonisch gebucht werden. Hierfür bitte das Kennwort „Hausbrauer“ erwähnen, damit der Wirt weiß, dass ihr zu den HHBT gehört. Weitere Übernachtungsmöglichkeiten findet ihr auf der Unterkunftsliste auf der VHD-Homepage.

Für die diesjährige Bierprämierung wurden folgende Kategorien festgelegt:

- Kölsch ( obergärig)
- Rauchbier, hell (untergärig)
- Belgisches Dubbel (obergärig)

## HHBT 2016: Sortenbeschreibung der Wettbewerbsbiere

Markus Metzger, Michael Mihm, Roland Singer und Pascal Collé

### Kategorie 1: Kölsch

#### **Hinweis:**

Kölsch ist lebensmittelrechtlich eine sogenannte Herkunftsbezeichnung, d. h. es muss eigentlich entsprechend § 1 Absatz 2 Satz 2 der Kölsch-Konvention gebraut sein. (<http://koelner-brauerei-verband.de>)

Da wir unsere Hobbybrauerbiere aber nicht vermarkten, ist uns das im Verkostungswettbewerb „wurscht“.

#### **Analytik:**

Hefeart:	obergärig
Stammwürze:	11,0 – 12,4 %mas
Restextraktgehalt:	2,2 - 3,1 % mas
Alkoholgehalt:	4,6 - 5,2 % vol
CO <sub>2</sub> -Gehalt:	4,5 - 5,0 g/L
Hopfenbittere:	20 - 30 IBU
Farbe:	8 - 12 EBC

#### **Beschreibung der Merkmale:**

Geruch:

Wenig bis kein Malzaroma. Fruchtnoten (Apfel, Kirsche, Birne) sind aufgrund der Obergärung möglich und kein Fehler.

Geschmack:

Weich und abgerundet. Kölsch weist nur eine geringe Malznote auf. Analog zum Geruch ist aufgrund der Obergärung ein leicht fruchtiger Geschmack möglich, aber kein Muss.

Vollmundigkeit: Schlank bis moderat vollmundig

Rezenz: Moderate Spritzigkeit

Hopfenaroma/Hopfenbittere:

Hopfenaroma und Hopfenbittere sind niedrig bis moderat.

Farbe:

Das Kölsch ist ein sehr helles Bier bzw. von geringer (einem Pils ähnlicher) Farbe.

Schaum:

Der Schaum ist hell und feinporig, aber oft nicht sehr stabil.

#### **Beispielbiere:**

- Früh Kölsch
- Gilden Kölsch
- Reissdorf Kölsch
- Mühlen Kölsch

### Kategorie 2: Helles Rauchbier

#### **Hinweis:**

Rauchbier ist kein eigener Bierstil. Viele Bierstile können aber als Rauchbier gebraut werden, so wie in unserem Falle ein Helles. Der Rauchmalzanteil an der Schüttung soll mindestens 50 % betragen.

#### **Analytik:**

Hefeart:	untergärig
Stammwürze:	11,0 – 12,9 % mas
Restextraktgehalt:	2,7 - 3,6 % mas
Alkoholgehalt:	4,6 - 5,5 % vol
CO <sub>2</sub> -Gehalt:	5,0 - 5,5 g/L
Hopfenbittere:	10 - 15 IBU
Farbe:	15 - 30 EBC

#### **Beschreibung der Merkmale:**

Geruch:

Der Geruch bzw. das Aroma wird sicher von einer wenn auch dezenten rauchig-schinkenartigen Note geprägt sein. Auch moderate Malz- und Hopfenaromen sind erlaubt.

**Geschmack:**

Räucher- und Schinkenaromen untermalen die Malznote.

Vollmundigkeit: Deutlich wahrnehmbar

Rezenz: Moderat

**Hopfenaroma/Hopfenbittere:**

Sehr geringes bis moderates Hopfenaroma und oft keine wahrnehmbare Hopfenbittere.

**Farbe:**

Helles Rauchbier ist, wie der Name schon sagt, von heller bis goldener Farbe.

**Schaum:**

Es zeichnet sich durch eine helle, feinporige und feste Schaumkrone aus.

**Beispielbiere:**

Da helle Rauchbiere selten sind, wird es mit den Beispielbieren in dieser Kategorie eng. Am ehesten treffen

- Rauchbier, Brauerei Göller, Zeil/Main
- Helles Rauchbier, Brauerei Drei Kronen, Scheßlitz (in Kürze neu auf dem Biermarkt erscheinend)

diese Kategorie.

Aber, wir sind ja Haus- und Hobbybrauer und dementsprechend innovativ!!!

**Kategorie 3: Belgisches Dubbel**

**Hinweis:**

Es handelt sich um ein belgisches Bier, dass traditionell in Flaschengärung hergestellt wird.

**Analytik:**

Hefeart:	obergärig
Stammwürze:	16 - 21 %mas
Restextraktgehalt:	3,6 - 5,1 %mas
Alkoholgehalt:	7,0 - 8,7 %vol
CO <sub>2</sub> -Gehalt:	4,5 - 5,5 g/L
Hopfenbittere:	20 - 35 IBU
Farbe:	mind. 30 EBC (nach oben keine Grenze)

**Beschreibung der Merkmale:**

**Geruch:**

Vielschichtig, oft mit ausgeprägt malzig-süßen Aromen (Schokolade, Karamell). Die obergärige Hefe sorgt für moderate Fruchtnoten (Banane, Apfel, aber auch Trockenbeer-Aromen wie Rosinen, Pflaumen, getrocknete Kirschen). Warme Gärtemperaturen führen zur Entstehung von Phenolen und höheren Alkoholen, die sich u. a. in gewürz-, nelken-, pfeffer- oder auch rosenartigen Noten äußern.

**Geschmack:**

Analog zum Geruch. Trocken bis leicht malzig-süß.

**Vollmundigkeit:**

Dubbel sind hoch vergoren (geringer Restextrakt) und haben darum trotz der hohen Stammwürze keine bzw. nur eine ganz gering ausgeprägte Vollmundigkeit.

Rezenz: Gering bis moderat

**Hopfenaroma/Hopfenbittere:**

Deutliche Hopfenaromen kommen nur selten vor. Ein moderates Hopfenaroma kann, muss aber nicht sein. Die Hopfenbittere ist gar nicht vorhanden oder gering und nicht lang anhaltend.

**Farbe:**

Reicht von dunklem Bernstein bis hin zu rötlichen Tönen. Wenige Dubbel sind auch fast schwarz.

**Schaum:**

Cremig-fest und sehr stabil

**Beispielbiere:**

- Westmalle Dubbel
- La Trappe Dubbel
- Affligem Dubbel

Die Sortenbeschreibung zu den Wettbewerbsbieren kann auf der VHD-Homepage als PDF heruntergeladen werden. Dort sind auch die Teilnahmebedingungen zu finden:

[www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de).

## HHBT 2015: Rezepte der Siegerbiere

im Läuterbottich)

Abgetippt von Pascal Collé

### Kategorie „Fränkisch Dunkel“ (untergärig):

#### 1. Platz: Matthias Walz

Schüttung: 9,5 kg Münchener Malz  
3,7 kg Wiener Malz  
0,7 kg Carafa Typ II  
0,7 kg Gerstenmalz 330 EBC  
0,1 kg Farbmalz (Einsatz erst  
im Läuterbottich)

Brauwasser: 44 Liter Hauptguss  
50 Liter Nachguss

Maischen:  
Einmaischen bei 62 °C  
1. Rast: 60 Minuten bei 60 °C  
2. Rast: 20 Minuten bei 72 °C  
Abmaischen bei 77 °C

Läutern:  
Zugabe des Farbmalzes in den Läuterbottich  
50 Liter Nachgüsse

Würzekochen: Kochzeit 65 Minuten  
1. Hopfengabe: 88 g Saazer Pellets (3,1 % Alpha-  
Säuren) 5 Minuten nach Kochbeginn  
2. Hopfengabe: 99 g Saazer Pellets (3,1 % Alpha-  
Säuren) 35 Minuten nach Kochbeginn  
3. Hopfengabe: 88 g Saazer Pellets (3,1 % Alpha-  
Säuren) 50 Minuten nach Kochbeginn  
Kochende: 14 % Stammwürze

Gärung:  
Hefegabe: 600 mL Brauerei-Hefe (Kitzmann) bei 20 °C  
Hauptgärung: 13 Tage bei 9,5 °C bis 5 % Restextrakt

Fertiges Bier: 52 Liter

#### 2. Platz: Herbert Herbig

Schüttung: 8,4 kg Münchener Malz  
4,2 kg Pilsener Malz  
1,4 kg Bohemian Cara dunkel  
0,2 kg Farbmalz (Einsatz erst

Brauwasser: 44 Liter Hauptguss  
50 Liter Nachguss

Maischen:  
Einmaischen bei 62 °C  
1. Rast: 60 Minuten bei 60 °C  
2. Rast: 20 Minuten bei 72 °C  
Abmaischen bei 77 °C

Läutern:  
Zugabe des Farbmalzes in den Läuterbottich  
50 Liter Nachgüsse

Würzekochen: Kochzeit 65 Minuten  
1. Hopfengabe: 145 g Saazer Pellets (3,1 % Alpha-  
Säuren) 5 Minuten nach Kochbeginn  
2. Hopfengabe: 88 g Saazer Pellets (3,1 % Alpha-  
Säuren) 50 Minuten nach Kochbeginn  
Kochende: 13,6 % Stammwürze

Gärung:  
Hefegabe: 600 mL Brauerei-Hefe (Kitzmann)  
Hauptgärung: 13 Tage bei 10 °C  
Nachgärung mit 3 % Speise als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 54,5 Liter

Anmerkung: Die Rezepte von Platz 1 und Platz 2 sind  
sich relativ ähnlich. Die Sude sind aber an unter-  
schiedlichen Tagen entstanden.

#### 3. Platz: Thomas Lill

Schüttung: 150 kg Pilsener Malz  
75 kg Karamellmalz

Brauwasser: 800 Liter Hauptguss  
540 Liter Nachguss

Maischen:  
Einmaischen bei 50 °C  
1. Rast: 10 Minuten bei 50 °C  
2. Rast: 10 Minuten bei 60 °C  
2. Rast: 15 Minuten bei 64 °C  
3. Rast: 10 Minuten bei 72 °C  
4. Rast: 10 Minuten bei 78 °C  
Abmaischen bei 78 °C

Läutern:  
30 Minuten Läuterruhe  
540 Liter in zwei Nachgüssen

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten  
1. Hopfengabe: 400 g Tettnanger (5,0 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn  
2. Hopfengabe: 400 g Tettnanger (5,0 % Alpha-Säuren) 20 Minuten nach Kochbeginn  
3. Hopfengabe: 400 g Tettnanger (5,0 % Alpha-Säuren) 70 Minuten nach Kochbeginn  
Kochenende: 13,2 % Stammwürze

Gärung:  
Hefegabe: 7 Liter untergärige Brauereihefe bei 12 °C  
Hauptgärung: 5 Tage bei 12 °C bis 4,5 % Extraktgehalt, dann grün geschlaucht

Fertiges Bier: 1.000 Liter

### Kategorie „Weizen Dunkel“ (obergärig):

#### 1. Platz: Martin Reichert

Schüttung: 6,0 kg Weizenmalz, dunkel  
3,0 kg Weizenmalz, hell  
5,0 kg Wiener Malz  
1,5 kg Karamellmalz, dunkel  
1,3 kg Münchener Malz  
1,0 kg Karamellmalz, hell  
0,5 kg Spitzmalz  
0,4 kg Farbmaltz (Einsatz erst beim Läutern)

Brauwasser: 55 Liter Hauptguss  
70 Liter Nachguss

Maischen:  
Einmaischen bei 35 °C in 36 Liter  
1. Rast: 10 Minuten bei 35 °C  
Zubrühren von 19 Liter mit 88 °C  
2. Rast: 10 Minuten bei 63 °C  
3. Rast: 20 Minuten bei 68 °C  
4. Rast: 11 Minuten bei 72 °C  
18 Liter Dickmaische abziehen und für 10 Minuten kochen; anschließend zurück zur Hauptmaische  
5. Rast: wenige Minuten bei 78 °C  
Abmaischen bei 78 °C

Läutern:  
Zugabe des Farbmaltzes in den Läuterbottich

70 Liter Nachgüsse

Würzekochen: Kochzeit 60 Minuten  
1. Hopfengabe: 85 g Spalter Select Pellets (4,6 % Alphasäuren) nach Kochbeginn  
2. Hopfengabe: 20 g Spalter Select Pellets (4,6 % Alphasäuren) 52 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:  
Hefegabe: gestrippte Gutmann Weizen-Hefe bei 24 °C  
Hauptgärung: 5 Tage bei 20 °C

#### 2. Platz: Andy Sperr

Schüttung: 9 kg Münchner Malz  
9 kg Weizenmalz, hell  
2 kg Carawheat, dunkel  
80 g Carafa (Einsatz erst beim Würzekochen)

Brauwasser: 64 Liter Hauptguss  
56 Liter Nachguss

Maischen:  
Einmaischen bei 43 °C  
1. Rast: 10 Minuten bei 43 °C  
2. Rast: 10 Minuten bei 48 °C  
3. Rast: 10 Minuten bei 53 °C  
4. Rast: 30 Minuten bei 63 °C  
5. Rast: 30 Minuten bei 73 °C  
Abmaischen bei 76 °C

Würzekochen: Kochzeit 75 Minuten  
1. Hopfengabe: 34 g Dolden Spalter Select (5,92 % Alphasäuren) bei Kochbeginn  
2. Hopfengabe: 34 g Dolden Spalter Select (5,92 % Alphasäuren) 25 Minuten nach Kochbeginn  
1. Gewürzgabe: 80 g Carafa 65 Minuten nach Kochbeginn  
Kochende: 14 % Stammwürze

Gärung:  
Hefegabe: 400 mL obergärige Brauereihefe (Kitzmann) bei 24 °C  
Hauptgärung: 6 Tage bei 18 °C  
Abfüllung: bei Restextrakt 4,8 %  
Nachgärung: mit 5 L unvergorener Würze als Nachgärretrakt

Fertiges Bier: 71 L

Anmerkung: das Röstmalz wurde in einem Hopfenfilter für die letzten 10 Minuten mitgekocht, um eine dunkle Farbe zu erzielen. Diese „Malzgabe“ wurde hier deswegen als Gewürzgabe bezeichnet.

### 3. Platz: Matthias Nakel

Schüttung: 2,0 kg Weizenmalz, hell  
4,2 kg Weizenmalz, dunkel  
1,6 kg Wienermalz  
1,5 kg Münchener Malz  
1,5 kg Red X  
0,6 kg Kara Aroma  
0,2 kg Special X

Brauwasser: 40 Liter Hauptguss  
60 Liter Nachguss

Maischen:  
Einmaischen bei 44 °C  
1. Rast: 40 Minuten bei 44 °C  
2. Rast: 20 Minuten bei 50 °C  
3. Rast: 15 Minuten bei 58 °C  
4. Rast: 50 Minuten bei 64 °C  
5. Rast: 15 Minuten bei 70 °C  
6. Rast: 20 Minuten bei 73 °C  
7. Rast: 5 Minuten bei 76 °C  
Abmaischen bei 76 °C

Würzekochen: Kochzeit 120 Minuten  
1. Hopfengabe: 55 g Spalter (5,1 % Alphasäuren) 15 Minuten nach Kochbeginn  
Kochende: 13,5 % Stammwürze

Gärung:  
Hefegabe: Schneider Hefe  
Hauptgärung: 4 Tage bei 22 °C  
Nachgärung: 5 Tage 22 °C mit 8 % Speise als Nachgär-extrakt; anschließend Lagerung bei 14 °C

### **Kategorie „Dry Stout“ (obergärig)**

#### 1. Platz: Bernhard Fichtner

Schüttung: 10 kg Pale Ale Malz  
4,0 kg Gerstenflocken  
2,0 kg Röstgerste

Brauwasser: 70 Liter Hauptguss  
20 Liter Nachguss

Maischen:  
Einmaischen (Malz + Gerstenflocken) bei 40 °C  
1. Rast: 20 Minuten bei 40 °C  
2. Rast: 90 Minuten bei 67 °C  
Zugabe der Röstgerste bei 78 °C  
3. Rast: 15 Minuten bei 78 °C

Läutern:  
15 Minuten Läuerruhe  
20 Liter Nachgüsse

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten  
1. Hopfengabe: 240 g East Kent Goldings Dolden (6 % Alpha-Säuren) 30 Minuten nach Kochbeginn  
Kochende: 13 % Stammwürze

Gärung:  
Hefegabe: 33 g Danstar Nottingham (obergärige Trockenhefe)  
Hauptgärung: 9 Tage bei 20 °C bis 4 % Restextrakt  
Nachgärung: mit 2 Liter Malzbier als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 60 Liter

### 2. Platz: Michael Brucklacher

Schüttung: 3,5 kg Maris Otter  
0,5 kg Cara Aroma  
0,5 kg Pale Chocolate  
0,5 kg Gerstenflocken  
0,1 kg Farbmalz

Brauwasser: 14 Liter Hauptguss  
14 Liter Nachguss

Maischen:  
Einmaischen bei 67 °C  
1. Rast 90 Minuten bei 67 °C bis 62 °C

Läutern:  
20 Minuten Läuerruhe

Würzekochen: Kochdauer 80 Minuten  
1. Hopfengaben: 40 g East Kent Golding Pellets (5,7 % Alpha-Säuren) bei 79 °C während des Aufheizens  
2. Hopfengabe: 20 g East Kent Golding Pellets (5,7 % Alpha-Säuren) 67 Minuten nach Kochbeginn  
Kochende: 13,7 % Stammwürze

**Gärung:**

Hefegabe: 20 g Mangrove M07  
Hauptgärung: 10 Tage bei 20 °C  
Nachgärung: 6 Tage bei 20 °C mit 1,3 Liter unvergorener Würze als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 17,5 Liter

**3. Platz: Michael Müller**

Schüttung: 2,8 kg Helles Malz (6,5 EBC)  
Special B (Karamellmalz mit 290 EBC)  
0,9 kg Weizenflocken  
0,7 kg Röstgerste

Brauwasser: 30,65 L Hauptguss (aufbereitet mit Calciumchlorid und Phosphorsäure)  
kein Nachguss

**Maischen:**

Einmaischen bei 73,8 °C  
1. Rast: 60 Minuten bei 68,9 °C  
2. Rast: 10 Minuten bei 75,6 °C

**Würzekochen: Kochdauer 150 Minuten**

1. Hopfengabe: 63 g Tettnang (5,5 % Alpha-Säuren)  
90 Minuten nach Kochbeginn

**Gärung:**

Hefegabe: 125 mL Wyeast Irish Ale (# 1084)  
Hauptgärung: 13 Tagen bei 18 °C; 1,5 Tage bei 23 °C

Fertiges Bier: 25,3 Liter



(Eine Einführung ins Brauen durch VHD-Mitglied Wolfgang;  
Foto: W. Höhler-Brockmann)

Anhand des Schaubildes „Wie unser Bier entsteht“ der Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit Bayerisches Bier e. V. wurde erläutert, wie Bier in der Brauwirtschaft/Industrie hergestellt wird. Danach wurde die Ausstattung, die für das Bierbrauen im Hobbymaßstab benötigt wird, vorgestellt und der Brauvorgang (Vollmaischebrauen) ausführlich erläutert. Und natürlich wurden dabei auch einige selbstgebraute Biere verkostet. Insgesamt also eine gute Gelegenheit, Werbung für den VHD e.V. zu machen.

Die Veranstaltung lief im Rahmen der sogenannten „Zukunftswerkstatt Pünderich“. Dabei werden in verschiedenen Arbeitsgruppen Projekte entwickelt, mit denen das Zusammenleben in der kleinen Gemeinde mit ca. 850 Einwohnern jetzt und in der Zukunft attraktiver gestaltet werden kann. Und so wurde dann auch das Hobby „Bierbrauen“ im Rahmen des Projektes „Kreativabende“ geplant und durchgeführt.

## Reges Interesse am Hobby „Bierbrauen“ im Weinort Pünderich an der Mosel

*Wolfgang Höhler-Brockmann*

Auf reges Interesse stieß das Angebot, am 12. Januar 2016 im Weinort Pünderich an der Mosel eine Einführung in das Hobby „Bierbrauen“ zu geben. Wo ansonsten nur bester Moselwein hergestellt wird, meldeten sich 23 Teilnehmer für die Veranstaltung an. Diese wollten alle erfahren, wie man als Hobbybrauer gutes Bier machen kann.



(23 wissbegierige Teilnehmer; Foto: W. Höhler-Brockmann)



Leider standen für den Abend im Pfarrheim der Gemeinde nur zwei Stunden zur Verfügung, so dass aus Zeitgründen kein praktisches Brauen stattfinden konnte. Alle Teilnehmer an der theoretischen Einführung haben sich jedoch bereits jetzt für ein gemeinsames praktisches Brauen angemeldet. Die Durchführung eines kompletten Sudes nimmt ja bekanntlich mehr Zeit in Anspruch und deshalb wird an einem Samstag Anfang März 2016 in Pünderich gebraut.

Aufgrund der Rückmeldungen aus dem Teilnehmerkreis kann nicht ausgeschlossen werden, dass dieser Januarabend die Geburtsstunde einer neuen Braugruppe an der Mosel gewesen sein könnte.

Besten Dank für die Unterstützung durch die VHD-Vorstandschaft.

## Kommunbräu Rehau e. V.

*Matthias Dietrich*

Ein Rehau ist eine kleine Stadt in nordöstlichen Oberfranken und hat eine lange Brautradition - mindestens seit 1427. Diese drohte jedoch langsam in Vergessenheit zu geraten, denn die letzte im Ort produzierende Brauerei schloss in den 70er Jahren des vergangenen Jahrhunderts ihre Pforten. Dies haben im Jahr 2008 die zwei Rehauer Werner Kotschenreuther und Matthias Dietrich erkannt. Das große Problem war dabei: die Beiden kannten einander nicht.

Diesen Zustand änderte der Rehauer Bürgermeister Michael Abraham im Jahr 2009, indem er die beiden Rehauer zu ersten Gesprächen zusammenbrachte. Sofort wurden gleiche Interessen erkannt und ausgelotet und bei vielen, darauffolgenden Treffen wurden zahlreiche Ideen geschmiedet. Der Interessentenkreis wuchs schnell auf fünf Personen an. In Zusammenarbeit mit zwei Studenten der Hochschule Hof entwickelte man - im Rahmen einer Bachelorarbeit - ein Konzept zur Gründung einer Gasthausbrauerei in Rehau. Nach eingehender Prüfung war man sich im Jahr 2011 schließlich einig, dieses Konzept zu verwerfen. Als zu gering wurden die Chancen, als zu groß die Risiken eingeschätzt. Damit die dreijährige Ideenschmiede nicht umsonst war, beschlossen die mittlerweile auf acht Akteure angewachsene Gemeinschaft der Interessierten, einen Verein zu gründen.

Am 10. Dezember 2011 wurde schließlich der Verein Kommunbräu Rehau e. V. gegründet. Bei einer Folgeveranstaltung Anfang 2012 traten sofort 50 weitere Mitglieder dem jungen Verein bei.

Nun begab man sich auf die Suche nach einem eigenen "Vereinsheim". Unzählige Schuppen, Keller, Ställe und leerstehende Gebäude wurden von Vertretern des Vereins besichtigt. Alle ohne große Erfolgsaussichten. Abermals war es Bürgermeister Michael Abraham, der die richtigen Leute zusammenbrachte. Er vereinbarte einen Besichtigungstermin mit Prof. Ludwig, dem Besitzer eines unscheinbaren Industriebauwerks in der Rehauer Innenstadt. Dieses entpuppte sich als letzte, noch erhaltene Braustätte in Rehau, denn Prof. Ludwig selbst war direkter Nachfahre eines Brauers mit "Leib und Seele", Karl Ludwig.

Die "Ludwigsbrauerei" wurde im Jahr 1914 geschlossen. Seither wurde das Gebäude nur noch als Lager genutzt und im Laufe der Zeit wurde es zur Industriebrache. Auch wenn keine Braugerätschaften aus der damaligen Zeit mehr vorhanden sind, so haben zumindest der oberirdische Eiskeller sowie die Gär- und Lagerräume die Zeiten überlebt. Bis dato war vielen Bürgern nicht bewusst, dass sich hinter dem schlichten Kubus einst eine Brauerei befand.



(Mitglieder des Kommunbräu Rehau e. V.; Foto: H. M. Dietrich)

Auf der Mitgliederversammlung 2012 wurde von der Vorstandschaft ein ehrgeiziges Ziel verkündet: 100 Jahre nach der Schließung sollte die alte Ludwigsbrauerei vom Verein aus dem Dornröschenschlaf wachgeküsst werden und es sollte dort wieder Bier gebraut werden. Dafür beschloss man das Gebäude der alten Ludwigsbrauerei langfristig anzumieten. Viele Mitglieder haben daraufhin die Ärmel hochgekrepelt und fast alle Bautätigkeiten in Eigenleistung vollbracht. Seitens der Industrie - aber auch von zahl-

reichen Privatpersonen - wurde das Projekt finanziell unterstützt. Durch Zufall konnte man in der Zwischenzeit sogar eine kleine Brauanlage erwerben. Im Dezember 2014 - 100 Jahre nach Schließung der Ludwigsbrauerei - wurde der erste Sud im Sudhaus eingebracht.

Gleichwohl man das Kommunbräu-Bier kaufen kann, ist hier keine kommerzielle Brauerei im eigentlichen Sinne entstanden. Vielmehr fördert der Verein mit den Erträgen die satzungsmäßigen Ziele: Brauchtum, Tradition, Heimat, Kunst, Kultur und Wissenschaft. Geplant sind z. B. Ausstellungen, Braukurse, Biersommelier-Schulungen und andere Veranstaltungen rund um die handwerkliche Bierherstellung, sowie die Rehauer Tradition und Heimatpflege. Zahlreiche Veranstaltungen rund ums Brauen, wie zum Beispiel das traditionelle Bierkellerfest mit Kellerführungen, runden die monatlich durchgeführten Erlebnisbrautage ab. Des Weiteren befindet sich zur Zeit ein kleines Museum über Rehauer Brauereigeschichte im Aufbau.

Mittlerweile zählt unser Verein über 180 Mitglieder. Weitere Infos unter [www.kommunbraeu-rehau.de](http://www.kommunbraeu-rehau.de).

## 5 Jahre Braugruppe „Lötti“ in Dortmund (Westfalen)

Kajo Frieg



(Sorgen für die richtige Stimmung zum Jubiläum; Foto: K-J. Frieg)

Ein erwartungsvolles Raunen ging am 4. Dezember hat 2015 durch die urgemütliche Braustube, als Jungbrauer Philip und sein Musikkollege David Gitarre und Dudelsack auspackten. Die beiden brachten zum Auf-

takt der Feier zum 5-jährigen Jubiläum die Brautruppe „Lötti“ und ihre Gäste in fröhliche Feierstimmung.



(Mentor Manfred Mackenthun überreicht der Braugruppe einen Pokal zum Jubiläum; Foto: K-J. Frieg)

Als „VIP Gäste“ waren Manfred Mackenthun und seine Frau Renate nach Dortmund gekommen. Manfred hatte der Braugruppe seinerzeit das Brauen bei einem gemeinsamen Sud beigebracht und erinnerte in seiner Festrede an die Eindrücke und Erlebnisse des ersten Sudes vor fünf Jahren. Es war sehr amüsant zu hören, wie er damals versuchte, der noch erfahrungslosen, aber wissbegierigen Braugemeinschaft „Lötti“ das Bierbrauen mit dem 50-L-Speidel-Braumeister näher zu bringen. Zur Freude aller, brachte er Kostproben von seinem Bier „Aubachperle“ mit und überreichte zum Jubiläum einen Pokal mit einer „5“ und dem VHD-Logo. Als Beigaben erhielt die Braugruppe noch ein mit Weingummi gefülltes Bierglas und Biershampoo, damit man sich „nach einem anstrengenden Brautag die Haare waschen könne.“

Große Freude kam auf, als ich die Sieger des „Lötti-Gewinnspiels“ bekannt gab und ausgewählte Bierpreise und Gläser an die Sieger überreichte. Bei dem Wettbewerb waren die Teilnehmer aufgerufen, Rezepte für einen passenden kulinarischen Genuss zu den verschiedenen „Lötti-Biersorten“ einzureichen. Alle Beteiligten waren sehr kreativ und bewiesen einen sehr guten Geschmack. Die Rezepte können auf unserer Webseite ([www.brauhaus-loetti.de](http://www.brauhaus-loetti.de)) nachgelesen und nachgekocht werden.

Auch zum Mitbringbuffet für den Jubiläumsabend haben sich die Brauer und ihre Damen ganz besondere Köstlichkeiten einfallen lassen, sodass es nicht nur leckeres Bier, sondern auch leckeres Essen gab. Die Jubiläumsfeier war für alle ein unvergesslicher Abend

in netter Umgebung und Gesellschaft, bei dem (mal wieder) das Thema Bier im Vordergrund stand.



(Jubiläumsfeier in geselliger Runde; Foto: K-J. Frieg)

Übrigens: die Band erhielt für ihre tollen Auftritt noch fünf Liter „Jubiläums-Lötti“ überreicht. Philip Frieg trat am Ende der Veranstaltung auch dem VHD bei und ist damit das fünfte VHD-Mitglied unserer Braugruppe.

## **Brauanlage zu verkaufen**

*Pascal Collé*

Folgende Braxonia Brauanlage aus dem Nachlass des verstorbenen VHD-Mitglieds Henry Kaufmann steht zum Verkauf:



(Braxonia Brauanlage; Foto: A. Kaufmann)

Neben der Anlage gibt es noch zwei Fasskühler und ein Flaschenabfüller, die zusammen mit der Anlage im Paket abzugeben sind.



(Flaschenabfüller; Foto: A. Kaufmann)



(2 Fasskühler; Foto: A. Kaufmann)

Artikelstandort: Neuenburg (bei Oldenburg); die Anlage muss abgeholt werden.

Der Neupreis für die Anlage und das gesamte Equipment lag bei ca. 30.000 EUR. Der Kaufpreis ist Verhandlungssache.

Kontakt für Interessierte: Familie Kaufmann  
Telefon: 04725-370  
E-Mail: [juwelierkaufmann@aol.com](mailto:juwelierkaufmann@aol.com)

## Offener Hobbybrauer- Wettbewerb in Luxemburg

*Pascal Collé*

Der Luxemburger Hausbrauerclub organisiert im Mai diesen Jahres zum ersten Mal einen Wettbewerb für Hobbybrauer-Biere. Die eingereichten Biere werden von qualifizierten Verkostern und Bier-Sommeliers in einer nicht-öffentlichen Verkostung bewertet.

Eingereicht werden können Biere der Kategorien:

- Lager/Pils
- I.P.A.
- Belgian Ale
- Weizenbier
- Porter/Stout

Neben Ruhm und Ehre gibt es auch viele interessante Preise zu gewinnen. Die Gewinner werden am 21. Mai in einer Bar im Stadtzentrum von Luxemburg bekannt gegeben. Zu dieser Siegerehrung sind neben den Teilnehmern auch alle anderen Hobbybrauer herzlich willkommen.

Der Wettbewerb steht natürlich auch deutschen Hobbybrauern offen, anmelden kann man sich noch bis zum 14. April.

Informationen zur Anmeldung und weitere Informationen zum Wettbewerb gibt es auf der Internetseite des Hausbrauerclubs unter [www.homebrewclub.lu](http://www.homebrewclub.lu) oder bei Mit-Organisator Davy Toye unter [toye.davy@googlemail.com](mailto:toye.davy@googlemail.com).

## Ansprechpartner im Verein

### Vorstand

**1. Vorsitzender: Markus Metzger**  
*Vereinsanschrift*  
Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt  
Tel. 09353/3759, [vhd@hausgebraut.de](mailto:vhd@hausgebraut.de)

**2. Vorsitzender: Walter Geißler**  
*Infomaterial*  
Schupfer Straße 39, 90482 Nürnberg,  
Tel. 0911/502498, [walter.geissler@hausgebraut.de](mailto:walter.geissler@hausgebraut.de)

**Kassierer: Peter Goetz**  
*Mitgliederverwaltung, Beiträge etc.*  
Friedrichstrasse 16, 63538 Großkrotzenburg  
Tel. 06186/1275, [kasse@hausgebraut.de](mailto:kasse@hausgebraut.de)

**Schriftführer: Michael Mihm**  
*Ansprechpartner Haus- und Hobbybrauertage*  
Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg  
Tel. 09732/3550, [michael.mihm@hausgebraut.de](mailto:michael.mihm@hausgebraut.de)

### Erweiterter Vorstand

**Walter Simon**  
*Braufragen*  
Am Felsenkeller 2, 91090 Effeltrich  
Tel. 09133/603467, Fax 09133/603468,  
[walter.simon@hausgebraut.de](mailto:walter.simon@hausgebraut.de)

**Pascal Collé**  
*Öffentlichkeitsarbeit und VHD-Schalander*  
Ellerstraße 46, 40227 Düsseldorf  
Tel. 0211/46894833, [schalander@hausgebraut.de](mailto:schalander@hausgebraut.de)

### Weitere Ansprechpartner im VHD e.V.

*Webmaster der Homepage:*  
**Daniel Greher**  
[webmaster@hausgebraut.de](mailto:webmaster@hausgebraut.de)

### Unsere gemeinsame Homepage:

[www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de)