

VHD e.v. - Schlander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 36 – Juli 2017



Liebe Braufreunde,

hier kommt die 36. Ausgabe des VHD-Schlanders. Sie steht ganz im Zeichen der kommenden Haus- und Hobbybrauertage in Ochsenhausen.

So befindet sich neben einer Beschreibung des Programms auch das Anmeldeformular in diesem Vereinsblatt. Nicht fehlen darf natürlich auch die Einladung zu unserer Jahreshauptversammlung.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Programm der HHBT in Ochsenhausen
- VHD-Verkostungsseminar in Karlstadt
- Schaubrauen in Köln-Ehrenfeld
- Brauanlage zu verkaufen
- Einladung zur Jahreshauptversammlung
- Anmeldeformular zu den HHBT 2017

Ich freue mich schon auf die HHBT und hoffe, euch in Ochsenhausen zu sehen.

In der nächsten Ausgabe ist wieder mehr Platz für Berichte aus den lokalen Braugruppen. Ich bin gespannt, was bei euch so passiert. Wie immer freue ich mich über Anregungen oder Kritik. Schreibt mich einfach an.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé

(schlander@hausgebraut.de)

HHBT 2017 in Ochsenhausen: Ablauf und Programm

Michael Mihm

Die diesjährigen Haus- und Hobbybrauertage in Ochsenhausen kommen langsam näher. Hier findet ihr Informationen zum Ablauf und zum Programm. Weiter hinten in diesem Schlander dann auch das Anmeldeformular.

Programmablauf

Freitag, 6. Oktober 2017

Anmeldung (14:00 – 18:00 Uhr)

Die Registrierung vor Ort ist ab 14:00 Uhr möglich. Neben der Registrierung erfolgen Informationen zu Organisation und Programmablauf.

Biereinreichung (14:00 – 18:00 Uhr)

Die Abgabe der angemeldeten Wettbewerbsbiere ist ab 14:00 Uhr möglich. Bitte denkt daran, dass diesmal je Bier 3 Liter eingereicht werden müssen – dadurch können wir eine ausreichend hohe Zahl an Bewertungen für alle Biere erreichen. Wichtig ist, dass zu jedem Bier auch das Brauprotokoll abgegeben werden muss. Achtet auch unbedingt auf neutrale Flaschen. Der Stand zur Bierabgabe ist bis 18:00 Uhr besetzt. Natürlich werden wir dafür sorgen, dass auch Hobbybrauer, die später anreisen, ihr Bier noch einreichen können. Wichtig ist nur, dass alle Wettbewerbsbiere am Freitag eingereicht werden müssen.

Kirchenführung mit Orgelklang-Präsentation (16:30 – ca. 17:30 Uhr)

Wer kennt sie nicht; die Original Gabler-Orgel in Ochsenhausen. Mit ihren 47 Stimmen und dem prachtvollen Aufbau, dem sogenannten Prospekt, gehört die Gabler-Orgel in der Klosterkirche St. Georg von Ochsenhausen zu den bedeutendsten in Süddeutschland. Werk und Aufbau stammen von dem Ochsenhausener Meister Joseph Gabler. Entdecken wir die faszinierende Welt einer Orgel und lassen uns bei einem Sonder-Konzert beeindrucken. Anmeldung erforderlich; Kosten siehe Anmeldeformular.

Verkosterschulung (17:00 – 18:30 Uhr)

im „Großen Saal“

Anhand praktischer Beispiele werden das Verkostungsschema besprochen, die Technik der Verkostung erklärt und Bewertungen diskutiert. Wie immer wird dabei auf die Ausprägungen der drei Wettbewerbs-Sorten (in diesem Jahr Klosterbock, untergärig/Märzen nach österreichischer Brauart, untergärig/Saison - Farmhouse Ale, obergärig) eingegangen.

Anmeldung erforderlich.

Offizielle Eröffnung der HHBT (19:00 Uhr)

Begrüßung der Teilnehmer und offizielle Eröffnung der HHBT. Anschließend gibt es eine deftige Brotzeit.

Jahreshauptversammlung (20:00 – 22:00 Uhr)

im „Großen Saal“

Jahreshauptversammlung der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.; Programmpunkte: siehe separate Einladung zur JHV. Stimmrecht sind nur VHD-Mitglieder.

Ende der JHV: ca. 22:00 Uhr, anschließend: gemütlicher Ausklang.

Samstag, 7. Oktober 2017

Vorverkostung (09:30 – 11:00 Uhr)

im „Großen Saal“

Die Vorverkostung ist für alle Biereinreicher Pflicht. Wie gewohnt sollen die Biereinreicher hierbei ihr eigenes Bier verkosten, um von den anderen Brau-ern ein qualifiziertes Feedback zu ihrem Bier zu bekommen. Dieses Mal ist es ja auch für Einzelpersonen möglich in zwei Kategorien je ein Bier einzu-reichen. Wir werden uns bemühen, dass die Einrei-cher in diesem Fall beide Biere vorverkosten können.

Hauptverkostung (13:00 – 15:00 Uhr)

im „Großen Saal“

Durch den Nachmittagstermin für die Hauptverkostung bleibt mehr Zeit für die Organisatoren und Hel-fer zur Vorbereitung und Auswertung. Bitte kreuzt es auf dem Anmeldeformular an, wenn ihr als Haupt-verkoster zur Verfügung steht.

Möglichkeit zum Mittagessen (11:30 – 13:30 Uhr)

In der Mittagszeit besteht für alle die Möglichkeit zum individuellen Mittagessen. Das Organisations-Team „Pumator“ bietet diverse Spezialitäten für Selbstzahler.

Hausbrauermarkt (12:00 – 17:00 Uhr)

im „Foyer“ der Kapfhalle

Der Hausbrauermarkt startet diesmal bereits am Vormittag. Mit diesem Zeitfenster erhoffen wir uns eine bessere Frequentierung durch die Teilnehmer der Haus- und Hobbybrauertage und alle Interessier-ten. Zwischen und parallel zu den Programmpunkten

bleibt mehr Zeit, um in Ruhe den Markt zu besuchen und mit den Ausstellern in entspannter Atmosphäre ins Gespräch zu kommen. Der Markt beginnt um 10:00 Uhr und endet um ca. 19:00 Uhr.

Flohmarkt (12:00 – 17:00 Uhr „Foyer“ der Kapfhalle) parallel zum Hausbrauermarkt

Auch in diesem Jahr besteht für Teilnehmer die Mög-lichkeit, gebrauchtes Hobbybrau-Equipment auf dem Markt zum Verkauf anzubieten.

Überreichung „Euro Pass Mobilität“ (15:00 Uhr)

im „Foyer“

Die erfolgreichen Teilnehmer unseres YEAST-Projektes bekommen die „Euro Pass Mobilität“-Urkunden ausgehändigt.

Schaubrauen durch Teilnehmer des YEAST-Projektes im Bereich des Foyers

Erfahrungsberichte zum YEAST-Projekt (15:30 Uhr)

im „Foyer“

Erfolgreiche Teilnehmer des YEAST-Projektes berich-ten von ihren Erfahrungen.

Stadtführung (15:30 – 17:00 Uhr)

Diese Führung bietet einen Rundgang durch die In-nenstadt Ochsenhausens bis hinauf zum Areal der Klosteranlage. Die Teilnehmer erfahren Interessan-tes und Wissenswertes zur Stadtgeschichte Ochsen-hausens. Es geht über den Marktplatz, vorbei am prächtigen Rathaus hinauf zum Klosterberg; dort schließt die Führung mit einem Besuch in der Klos-terkirche und im Klostermuseum ab Die Stadtfüh-rung beginnt direkt an der „Kapfhalle“ und dauert ca. 90 Minuten. Anmeldung erforderlich; Kosten siehe Anmeldeformular.

Moderierte Bier-Stammtische

Auch in diesem Jahr wird es vor Ort wieder zwei Bier-Stammtische geben. Dabei wird in entspannter Runde über die neuesten Trends und Entwicklungen beim Bierbrauen philosophiert und diskutiert.

Da alle Theorie grau ist, findet die Praxis parallel statt: In diesen Workshops werden jeweils entspre-chende Kauf- und Hobbybrauerbiere, die die disku-tierten Punkte verdeutlichen, verkostet.

Moderiert werden diese Bier-Stammtische von Braumeister Robert Pawelczak.

Die Teilnehmerzahl an den Workshops ist beschränkt. Deswegen ist auch hier eine Anmeldung im Vorfeld zwingend erforderlich, denn die ausgewählten Biere sollen in ausreichender Menge vorrätig sein. Wichtig: Ohne Anmeldung keine Teilnahme.

Stammtisch 1 (15:00 – 17:00 Uhr)

auf der „Galerie“

Die Teilnahme am Stammtisch 1 kostet 10,00 EUR pro Person.

Hinweis: Anmeldung erforderlich/begrenzte Teilnehmerzahl/Registrierung nach Eingang der Anmeldung.

Stammtisch 2 (17:30 – 19:30 Uhr)

auf der „Galerie“

Die Teilnahme am Stammtisch 2 kostet 10,00 EUR pro Person.

Hinweis: Anmeldung erforderlich/begrenzte Teilnehmerzahl/Registrierung nach Eingang der Anmeldung.

Hausbrauerabend (ab 20:00 Uhr)

Einlass: ab 19:30 Uhr, Beginn 20:00 Uhr

Der Hausbrauerabend wird mit einem 3-Gänge-Menü eröffnet. (Hinweis: Das Menü muss schon bei der Anmeldung gewählt werden). Nachdem alle gestärkt sind, nähern wir uns dem Höhepunkt der HHBT 2017: der Bierprämierung.

Im Anschluss folgt ein gemütliches Beisammensein, bei dem sich die Sieger feiern lassen und die Teilnehmer sich zu den Erlebnissen des Tages austauschen können. Der ideale Rahmen um selbstgebrautes Bier auszuschenken und fremde Hobbybrauerbiere zu kosten.

Sonntag, 08. Oktober 2017

Workshop zum Thema „Hopfen“

(09:30 Uhr – ca. 12:30 Uhr)

im „Großen Saal“

Herr Hinz, von der Firma Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG referiert kompetent und ausführlich über den Hopfen, den Anbau, die Vermehrung, Pflege, Ernte, Verarbeitung, Vermarktung und Verwendung (inkl. Praxisbeispielen);

begrenzte Teilnehmerzahl: maximal 25 Teilnehmer; Anmeldung erforderlich;

Kosten siehe Anmeldeformular

Fachvortrag zum Thema „Einfache Betriebskontrollen für Hausbrauer“ (10:30 Uhr – ca. 11:30 Uhr)

im „Foyer“ der Kapfhalle:

Hier erfährt ihr von unserem 1. Vorsitzenden Markus Metzger, einem erfahrenen Hausbrauer alles Wissenswerte zur „Betriebskontrolle für Hausbrauer“; Anmeldung erforderlich;

Kosten siehe Anmeldeformular

Ende der HHBT (gegen 13:00 Uhr)

Aktivitäten außerhalb des HHBT-Programms:

Zugfahrt mit der Öchslebahn

Fahrzeit ca. 90 Minuten

Dampfbetrieben fährt die Öchsle-Bahn zwischen Ochsenhausen und Warthausen. Das Öchsle ist eine württembergische Schmalspurbahn mit der Spurweite 750 Millimeter zwischen den oberschwäbischen Städten Biberach an der Riß und Ochsenhausen. Auf dem verbliebenen Abschnitt von Warthausen nach Ochsenhausen verkehrt seit 1985 eine Museumsbahn. Die Strecke verläuft auf ihrer gesamten Länge im Landkreis Biberach. Mit Warthausen, Maselheim und Ochsenhausen wird das Gebiet von drei Gemeinden durchquert. Zwischen Ankunft und Abfahrt in Ochsenhausen besteht die Möglichkeit das am Bahnhof beheimatete „Knopfmuseum“ zu besichtigen bzw. die gastronomischen Lokalitäten zu besuchen.

Abfahrt in Ochsenhausen: 12:00 Uhr

Rückfahrt in Warthausen: 14:45 Uhr

(<http://www.oechsle-bahn.de>)

Wichtig: Diese Fahrt wird nicht über das VHD-Programm organisiert, darum bitte in Eigenregie um Fahrkarten etc. kümmern.

Verkaufsoffener Sonntag in Ochsenhausen

Möglichkeit des Besuchs des verkaufsoffenen Sonntags (08.10.2017) in Ochsenhausen, ebenfalls in Eigenregie.

„sehen – riechen – schmecken – fühlen“ – Bierverkostung

Michael Mihm/Markus Metzger

Wie schnell doch die Zeit vergeht. Am Samstag, 26. März 2017 war es wieder soweit: bereits zum vierten Male hatte der VHD e. V. in Kooperation mit der Staatlichen Berufsschule Main-Spessart zu einem Verkostungsseminar eingeladen. Da das Seminar nur mit einer begrenzten Teilnehmerzahl möglich ist, hieß es schon kurz nach der Publikation des Termins auf den Haus- und Hobbybrauertagen in Herrieden: „Leider ausgebucht!“.

20 Interessierte, 18 davon Vereinsmitglieder, waren der Einladung der VHD e.V. gefolgt und nach Karlstadt gekommen. Am Vorabend trafen sich bereits viele der Teilnehmer in einem „Karschter“ Bierlokal und lernten sich bei verschiedenen Bieren und gutem Essen kennen bzw. tauschten sich aus.

Am Samstagmorgen pünktlich um 10:00 Uhr begann dann bei strahlendem Sonnenschein der ernste Teil des Wochenendes: Nach der offiziellen Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden der VHD Markus Metzger führte Seminarleiter Robert Pawelczak zunächst in die Vorgehensweise einer Bierverkostung nach den Vorgaben der DLG ein.



(Seminarleiter Robert Pawelczak erklärte die Theorie und Praxis, Foto: H. M. Kaern))

Der Theorie folgte eine erste praktische Übung: Die Schulung der Geschmackssinne. Hier testeten die Verkoster, ab welchem Verdünnungsgrad sie in einer

wässrigen Lösung Bittere, Süße oder Säure erkennen konnten.



(Teilnehmer des Verkostungsseminars, Foto: H. M. Kaern)

Ebenfalls zum Training für die Geschmacks- und Geruchssinne, schlossen sich nun mehrere sogenannte Dreiecksproben an. Hierbei erhielt jeder Proband drei Gläser vorgesetzt. Jeweils in zwei Gläsern war das gleiche Bier eingeschenkt - im dritten Glas war ein Bier der gleichen Sorte aber einer anderen Brauerei enthalten. Es galt herauszufinden, welches Glas das mit abweichendem Inhalt war. Ein geübter Verkoster sollte diesen Test bestehen.

Nach dem Leistungstest bat der VHD-Schriftführer Michael Mihm als „Küchenchef“ - mit Unterstützung seiner Familie - zu Tisch. Ofenfrische Pizza aus einem fahrbaren Holzbackofen wurde zur Stärkung für den Nachmittag gereicht. Dazu konnten Biere von den verschiedensten fränkischen Brauereien genossen werden. Pizzen und Biere: Lecker, lecker!

Nach der Mittagspause wurde dem nächsten Schwerpunkt ausreichend Platz eingeräumt: dem Vergleich verschiedener Biersorten. Robert stellte die Merkmale der Biersorten jeweils am Beispiel eines typischen Vertreters dieser Sorte vor. Fast 40 verschiedene Biere kosteten trotz homöopathischer Dosen viel Kraft und führten manchen Teilnehmer an seine Grenzen. Eine vergleichende Bierverkostung entsprechend dem Verkostungsschema der jährlichen Haus- und Hobbybrauertage stand ebenfalls auf dem Programm. Die immer wieder eingestreuten Erläuterungen zum Thema „Geschmacksfehler im Bier und deren Ursachen im Brauprozess“ waren ebenfalls hoch interessant.

Als „Service-Team“ im Hintergrund lieferten unsere Mitglieder bzw. Vorstandskollegen Boris Dürr, Pascal Collé und Peter Goetz tatkräftige Unterstützung: die gebrauchten Gläser mussten gespült werden, die neutralen Verkostungsgläser mussten immer wieder mit den Bierproben gefüllt werden und das Brot und Mineralwasser zur Neutralisierung musste auch immer rechtzeitig nachgereicht werden.



(Konzentration beim Einschenken der Proben, Foto: H. M. Kaern)

Blätterteigstangen mit Käse und Kümmel sowie Schinkenteilchen wurden vom Küchenteam immer wieder aus dem noch warmen Backofen als kleine Stärkung angeboten.

Voller Stolz nahmen die erfolgreich geschulten VHD-Biervorkoster am Abend ihre Urkunden (mit dem Brauer-Emblem als Wasserzeichen) von Organisator Markus Metzger entgegen. Während das Serviceteam die Schulräume wieder auf Vordermann brachte, konnten die Teilnehmer ihre zuvor verkosteten Biersorten noch einmal gezielt auswählen und genießen.

Allen Teilnehmern sei Dank für ihr großes Interesse gesagt. Ein besonderer Dank gebührt dem Verkostungsleiter Robert Pawelczak, sowie Markus Metzger und der Schulleitung, die durch ihr Engagement das VHD-Verkostungsseminar 2017 erst möglich gemacht haben. Ein Bierglas mit eingraviertem VHD-Logo und mit Namenszug „Robert“ erhielt der Seminarleiter für sein großes Engagement.

Nach dem Verkostungsseminar ist bekanntlich vor dem Verkostungsseminar. Gemäß dem mittlerweile eingespielten Turnus wird voraussichtlich 2019 das nächste VHD-Verkostungsseminar stattfinden.

VHD-Schaubrauen auf dem Festival der Bierkulturen

Pascal Collé

Am letzten Maiwochenende war es wieder mal so weit: in Köln-Ehrenfeld öffnete das Festival der Bierkulturen sein Pforten. Bereits zum achten Mal lud Initiator und Organisator Peter Esser zur Verkostung auf seinem Festival in die Nähe seiner Braustelle.

Ebenfalls zum achten Mal übernahmen die Hobbybrauer Nordrhein das VHD-Schaubrauen, das wie immer auf der Festival-Terrasse stattfand.



(Die Hobbybrauer Nordrhein beim Schaubrauen auf dem Festival der Bierkulturen in Köln, Foto: D. Hetkamp)

Auch in diesem Jahr fand das Festival regen Zuspruch und die Karten für den Samstag waren schon lange vor dem Festival restlos vergriffen. Bewährt hat sich, die Eintrittskarten über den Vorverkauf zu verkaufen – es gab früher einfach zu viele Leute, die sich vergeblich anstellen mussten.

Rund 20 kleine, unabhängige Brauereien und Brauer präsentierten den Bier-interessierten und -begeisterten Gästen ihre außergewöhnlichen Spezialitäten.

Diesmal waren einige neue Aussteller mit dabei, wie zum Beispiel Kehr wieder aus Hamburg, die Schneeeule aus Berlin oder John Byzek der gerade in Essen die Brauerei Third Sector Brewing aufbaut. Zum wiederholten Male dabei waren zum Beispiel das Brauprojekt 777 vom Niederrhein und die Kölner Bierhistoriker, die beide aus Hobbybrauer-Initiativen hervorgegangen sind. Natürlich waren auch "alte Be-

kannte" wieder vor Ort: der ehemalige VHD-Vorsitzende Dieter Birk zum Beispiel, der mit seinem Alzeyer Volkerbräu wie die Hobbybrauer Nordrhein ebenfalls seit dem ersten Festival mit dabei ist, präsentierte ein Hirsebier.

Auch wir Hobbybrauer hatten eine "Spezialität" mit dabei, die wir gerne mit neugierigen Bierfreunden teilten: das "BärRauch" ein helles Rauchbier, das mit Bärlauch gestopft wurde. Vor Ort gebraut wurden folgende Biere: am Samstag ein Saison (das wir fälschlicher Weise als Saison deklariert hatten) und am Sonntag ein (fast schon obligatorisches) Alt.



(Am VHD-Stand wurde selbstgebrautes Bärlauch-Bier verkostet, Foto: D. Hetkamp)

Unterstützt wurden wir von dem ein oder anderen VHD-Mitglied, das auf dem Festival waren und ab und zu bei unserem Stand vorbei schauten. So war das Festival auch in diesem Jahr wieder eine sehr gelungene und spaßig Veranstaltung. Für nächste Mal noch einen Tipp: wer kann, sollte das Festival am Sonntag besuchen. Es sind deutlich weniger Besucher da und die Aussteller sind relaxter, so dass an diesem Tag eine sehr entspannte Atmosphäre herrscht.

Bei den Bieren lässt sich übrigens eindeutig einen Trend zum Sauerbier feststellen. Während in früheren Jahren die Gose-Varianten des Bayerischen Bahnhofs aus Leipzig die einzigen Vertreter von saurem Bier waren, war es dieses Jahr fast an jedem Stand vertreten. Meiner persönlichen Meinung nach, ein Trend, den man nicht mitzumachen braucht. Aber das wird der eine oder andere sicherlich auch über ein Bier mit Bärlauch sagen.

Hobbybrauer-Equipment zu verkaufen

1. Kleinsudwerk

Thomas Melde

Ich verkaufe ein Kleinsudwerk mit 2 x 80-Liter-Behältern, da ich mich etwas verkleinern möchte.



(Kleinsudanlage, Foto: T. Melde)

Jeder Behälter wird elektrisch mit je 4 kW beheizt und jeder Behälter ist mit einem Temperaturfühler und einer Temperaturanzeige ausgestattet.

Des Weiteren sind zwei Läuterbleche vorhanden, wodurch die Anlage auch zum Läutern genutzt werden kann. Es ist also das Maischen, Läutern und Kochen mit dieser Anlage möglich. Die Anlage ist mit einem 16 A-Anschluss ausgestattet.



(Läutereinsätze, Foto: T. Melde)

(Läuterbottich, Foto: W. Brackwehr)

Verhandlungsbasis: 180,- Euro.

Kontakt und weitere Infos: Thomas Melde, Peine
E-Mail: schnarchnasen@gmx.net, Tel.: 05171-768 783

2. Brauanlage

Walter Brackwehr

Ich biete folgende Brauanlage zum Verkauf an:



(Komplette Brauanlage, Foto: W. Brackwehr)

Die Anlage besteht aus einer Würzpfanne, einer 3500 Watt-Induktionskochplatte, einem Läuterbottich, einem Gärtank, einem Würzekühler und einer Steuerung.



(Würzpfanne Kochplatte und Würzekühler, Foto: W. Brackwehr)

Die Anlage ist ausgelegt für 50 Liter Würze. Der Verkauf einzelner Gefäße ist möglich



(Gärtank, Foto: W. Brackwehr)

Verhandlungsbasis. 2.400,- EUR

Kontakt und weitere Infos:
Walter Brackwehr, Wahrstein
E-Mail: walter-brackwehr@t-online.de

Einladung zur Mitgliederversammlung 2017



Hiermit ergeht die Einladung an alle Mitglieder der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. zur

Jahreshauptversammlung am Freitag, den 06.10.17

in der „Kapfhalle“,
Jahnstraße 1 in 88416 Ochsenhausen

Beginn 20 Uhr

Tagesordnung:

- Top 1 Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit
- Top 2 Berichte des Vorstandes
- Top 3 Bericht ERASMUS +
- Top 4 Bericht der Kassenprüfer
- Top 5 Aussprache über die Berichte
- Top 6 Beratung über eingegangene Anträge
- Top 7 Entlastung des Vorstandes und der Kassenprüfer
- Top 8 Verschiedenes/Mitteilungen und Anfragen
- Top 9 Ende der Veranstaltung

Anträge zur Tagesordnung müssen bis zum 30.09.17 ausschließlich schriftlich per Post oder per E-Mail beim Vorstand eingegangen sein:

1. Vorsitzender: Markus Metzger, Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt
E-Mail: markus.metzger@hausgebraut.de

oder

2. Vorsitzender: Walter Geißler, Schupfer Straße 39, 90482 Nürnberg
E-Mail: walter.geissler@hausgebraut.de

Markus Metzger
1. Vorsitzender VHD e. V.



Anmeldung

zu den
22. Haus- und Hobbybrauertagen
in Ochsenhausen
vom 6. Oktober bis 8. Oktober 2017



Mit diesem Formular können bis zu drei Teilnehmer angemeldet werden - bei Anmeldung von mehr als drei Personen, bitte ein weiteres Formular verwenden. Nennt uns bitte für alle Personen Vor- und Zunamen, das ist für die Erstellung der Teilnehmerausweise unbedingt erforderlich.

Persönliche Daten

Hiermit melde ich folgende Person(en) zu den HHBT 2017 in Ochsenhausen an:

Bitte lesbar ausfüllen/ankreuzen	Person 1:	Person 2:	Person 3:
Nachname:			
Vorname:			
Straße und Haus-Nr:			
PLZ und Ort:			
Telefon:			
E-Mailadresse:			
Braugruppe/ Partnerverein:			
VHD-Mitglied:	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein

- Ich/wir reise(n) mit dem Wohnmobil an.
Für Wohnmobillisten stehen ein Parkplatz an der Kapfhalle und ein Parkplatz am Öchsle-Bahnhof Ochsenhausen zur Verfügung. (Tagesstellplätze ohne Versorgungsstation) Weitere Informationen: Städtisches Verkehrsamt, Telefon 07352 9220-26; stadt@ochsenhausen.de.

Bierprämierung

Wichtige Hinweise:

- Biere dürfen nur von VHD-Mitgliedern eingereicht werden.
- Die Einreichung eines Bieres verpflichtet zur Teilnahme an der Vorverkostung am Samstagmorgen.
- Pro teilnehmendes VHD-Mitglied sind zwei Sorten möglich (dies verpflichtet zur Teilnahme an der Hauptverkostung). Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern diese Biere gemeinschaftlich gebraut wurden. Ebenso stellt sich dann je eingereichter Sorte Bier mindestens ein Verkoster aus der Braugruppe für die Vor- und Hauptrunde zur Verfügung.
- Alle Biere müssen am Freitag, den 07.10.16 eingereicht werden; *je Sorte 3 Liter*.

Ich/wir erkenne(n) die Teilnahmebedingungen an (siehe auch VHD-Homepage) und werde(n) folgende Biere zur Bierprämierung einreichen:

zutreffendes bitte ankreuzen	Person 1:	Person 2:	Person 3:
Märzen (nach österr. Brauart / untergärig)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Klosterbock (untergärig)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Saison - Farmhouse Ale (obergärig)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Einreichung als Braugruppe (mindestens drei Mitglieder der Braugruppe sind auch VHD-Mitglied) Name der Braugruppe:	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein

Abgabe der Biere nur am Freitag, den 06.10.17 - möglichst bis 19:00 Uhr!

Verkostung

<i>zutreffendes bitte ankreuzen</i>	Person 1:	Person 2:	Person 3:
Teilnahme an der Verkostungsschulung. (Freitag, 06. Okt., 17:00 – 18:30 Uhr)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Teilnahme an der Vorverkostung (Pflicht für alle Biereinreicher!) (Samstag, 07. Okt., 09:30 – 11.00 Uhr)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Teilnahme an der Hauptverkostung (Samstag, 07. Okt., 13:00 – 15:00 Uhr)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Teilnahme und Gebühren

<i>zutreffendes bitte ankreuzen</i>	Person 1:	Person 2:	Person 3:
Teilnahme <u>nur</u> an der Jahreshauptversammlung (keine Kosten, wenn ausschließlich an der JHV teilgenommen wird) (Freitag, 06. Okt., 20:00 – 22:00 Uhr)	<input type="radio"/> 0,00 €	<input type="radio"/> 0,00 €	<input type="radio"/> 0,00 €
Teilnahmegebühr: VHD-Mitglied/Lebenspartner Kinder/Jugendliche bis 16 J. Nichtmitglied	<input type="radio"/> 12,00 € <input type="radio"/> 5,00 € <input type="radio"/> 29,00 €	<input type="radio"/> 12,00 € <input type="radio"/> 5,00 € <input type="radio"/> 29,00 €	<input type="radio"/> 12,00 € <input type="radio"/> 5,00 € <input type="radio"/> 29,00 €

In der Teilnahmegebühr sind inbegriffen:

- Eine zünftige Brotzeit vor der Jahreshauptversammlung,
- die Teilnahme am Hausbrauermarkt (als Besucher und Verkäufer von gebrauchten Brauutensilien),
- die Bierprämierung (Teilnahme nur für VHD-Mitglieder/Braugruppen mit VHD-Mitgliedern).

Ich/wir bestelle(n) für den Hausbrauerabend am Samstag (ca. 20:00 Uhr):

<i>bitte ankreuzen</i>	Person 1:	Person 2:	Person 3:
Menü 1 Tagessuppe Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat Nachspeise	<input type="radio"/> 15,00 € oder <input type="radio"/> 7,50 € Kinder/Jugendliche bis 16 J.	<input type="radio"/> 15,00 € oder <input type="radio"/> 7,50 € Kinder/Jugendliche bis 16 J.	<input type="radio"/> 15,00 € oder <input type="radio"/> 7,50 € Kinder/Jugendliche bis 16 J.
Menü 2 Tagessuppe Rouladen mit Blaukraut und Püree Nachspeise	<input type="radio"/> 15,00 € oder <input type="radio"/> 7,50 € Kinder/Jugendliche bis 16 J.	<input type="radio"/> 15,00 € oder <input type="radio"/> 7,50 € Kinder/Jugendliche bis 16 J.	<input type="radio"/> 15,00 € oder <input type="radio"/> 7,50 € Kinder/Jugendliche bis 16 J.
Menü 3 Tagessuppe Grillhals mit Spätzle und Kartoffelsalat Nachspeise	<input type="radio"/> 15,00 € oder <input type="radio"/> 7,50 € Kinder/Jugendliche bis 16 J.	<input type="radio"/> 15,00 € oder <input type="radio"/> 7,50 € Kinder/Jugendliche bis 16 J.	<input type="radio"/> 15,00 € oder <input type="radio"/> 7,50 € Kinder/Jugendliche bis 16 J.

Ich/wir nehme(n) zusätzlich an folgenden Programmpunkten teil:

<i>bitte ankreuzen</i>	Person 1:	Person 2:	Person 3:
Freitag, 06. Oktober			
Kirchenführung mit Orgelklangpräsentation der berühmten Gabler-Orgel (Freitag, 06. Okt., 16:30 – 17:30 Uhr)	<input type="radio"/> 5,00 €	<input type="radio"/> 5,00 €	<input type="radio"/> 5,00 €

Samstag, 07. Oktober			
Bier-Stammtisch 1 Vorstellung besonderer Biere, moderiert von Robert Pawelczak, maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen Ort: auf der „Galerie“ (Samstag, 07. Okt., 15:00 – 17:00 Uhr)	<input type="radio"/> 10,00 €	<input type="radio"/> 10,00	<input type="radio"/> 10,00 €
Bier-Stammtisch 2 Vorstellung besonderer Biere, moderiert von Robert Pawelczak, maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen Ort: auf der „Galerie“ (Samstag, 07. Okt., 17:30 – 19:30 Uhr)	<input type="radio"/> 10,00 €	<input type="radio"/> 10,00 €	<input type="radio"/> 10,00 €
Erfahrungsbericht zweier Teilnehmer des ERASMUS+ - Programmes incl. Übergabe des Mobility-Passes maximale Teilnehmerzahl: unbegrenzt (Samstag, 08. Okt., ab ca. 15:30 Uhr)	<input type="radio"/> 0,00 €	<input type="radio"/> 0,00 €	<input type="radio"/> 0,00 €
Stadtführung Ochsenhausen maximale Teilnehmerzahl: 25 Personen (Samstag, 08. Okt., 16:00 – 17:30 Uhr)	<input type="radio"/> 5,00 €	<input type="radio"/> 5,00 €	<input type="radio"/> 5,00 €

Sonntag, 08. Oktober			
Workshop „Hopfen“ 09.30 – 12:30 Uhr Teilnehmerzahl: 25 Personen Ort: Großer Saal (Sonntag, 09. Oktober, vormittags)	<input type="radio"/> 10,00 €	<input type="radio"/> 10,00 €	<input type="radio"/> 10,00 €
Fachvortrag „Betriebskontrolle für Hausbrauer“ 10.30 – 11:30 Uhr Teilnehmerzahl: unbegrenzt Ort: Foyer der Kapfhalle (Sonntag, 09. Oktober, vormittags)	<input type="radio"/> 5,00 €	<input type="radio"/> 5,00 €	<input type="radio"/> 5,00 €

Sonstiger Verzehr während der HHBT (z.B. Mittagessen, Getränke) ist vor Ort selbst zu zahlen (siehe auch detailliertes Programm).

Kosten

Bitte rechnen Sie die Kosten aller von Ihnen gewählten Programmpunkte zusammen:

_____ EUR

Hinweis: Die Belegung der diversen Programmangebote mit begrenzter Teilnehmerzahl erfolgt nach der Reihenfolge des Anmeldeeingangs. Sollte ein gebuchter und bezahlter Programmpunkt ausgebucht sein, erhalten sie eine Benachrichtigung und die Rücküberweisung des entsprechenden Teilnahmebeitrages.

Den Gesamtbetrag in Höhe von _____ EUR habe ich auf das Konto mit der IBAN DE76 7636 0033 0003 0173 46 (Kontoinhaber VHD e. V.) bei der Raiffeisenbank Brand (BIC: GENODEF1ER1) mit dem Hinweis „**HHBT 2017**“ überwiesen.

Es erfolgt keine Rückerstattung bei Nichtteilnahme!
Keine Schecks oder Bargeld senden!

Anmeldeschluss: 16. September 2017

In diesem Jahr können Anmeldungen, die nach dem Anmeldeschluss eingehen, nicht mehr berücksichtigt werden.

Das Organisationsteam der HHBT behält sich aufgrund des nicht unerheblichen Mehraufwandes vor, die Umorganisation der bereits getätigten Reservierungen/Planungen etc. zu verweigern! Das Organisationsteam bittet für diese Vorgehensweise um Verständnis.

(Änderungen des Programms aufgrund der Teilnehmerzahlen behalten wir uns vor.)

Hinweis:

Während der diesjährigen Veranstaltung werden Foto- und/oder Filmaufnahmen gemacht, die potenziell für Zwecke der Veranstaltungsberichterstattung und allgemeinen Öffentlichkeitsarbeit in verschiedenen Medien veröffentlicht werden.

Personen, die mit der Erstellung und Verwendung von Foto- und/oder Filmaufnahmen nicht einverstanden sind, müssen dies deutlich machen, indem sie den Saal verlassen oder einfach aus dem Bild gehen.

Ort, Datum: _____

Unterschrift

----- bitte hier Falzen zum Versand mit Fensterkuvert -----

Bitte unbedingt schriftlich an untenstehende Adresse anmelden.

E-Mails können aus organisatorischen Gründen leider nicht berücksichtigt werden!

Herrn Peter Goetz
c/o VHD e. V.
Friedrichstraße 16
63538 Großkrotzenburg



Rücksendeanschrift