

# VHD e.v. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.  
Ausgabe Nr. 23 – Mai 2013



Liebe Braufreunde,

schon wieder sind einige Monate ins Land gezogen und es ist längst Zeit für einen neuen Schalander. Da die Monate diesmal noch schneller verfliegen sind, erscheint diese Ausgabe etwas später als ursprünglich geplant. Ich hoffe, ihr habt trotz der Schnelligkeit in den letzten Monaten ausreichend Zeit gefunden, unserer Leidenschaft zu frönen und konntet den ein oder anderen Sud vollbringen.

Wie versprochen gibt es dieses Mal mehr Platz für Berichte aus den Braugruppen – mit der Braugruppe Lötti stellt sich sogar eine neue Gruppe vor.

Natürlich sind auch die Hobbybrauertage wieder ein Thema – hier möchte ich besonders auf die Sortenbeschreibung der Wettbewerbsbiere hinweisen. Alle, die diese Info noch nicht von unserer Homepage haben, können sich jetzt Gedanken zu Ihrer Bier-Einreichung machen, oder schon mal einen Probesud ansetzen.

Die Themen im Einzelnen sind diesmal:

- Hobbybrauertage 2013 in Blaubeuren
- Sortenbeschreibung
- Nachtrag zu den HHBT 2012
- Braugruppe „Lötti“ aus Dortmund
- Biergottesdienst mit Selbstgebrautem
- Saisonstart in Schwalenberg
- Bericht zum Verkostungsseminar
- Braukurse im VHD
- Vision HHBT
- Festival der Bierkulturen in Köln
- Ansprechpartner im Verein
- Anhang: Regeln u. Ablauf der Bierprämiierung

Ich hoffe, euch gefällt der neue Schalander und ich freue mich über Feedback. Besonders freue ich mich über Nachrichten und Infos aus den Braugruppen. Denn wovon ich Nichts weiß, über das kann ich nichts berichten. Also nur Mut, bei uns im Verein gibt es eigentlich keine uninteressanten Aktivitäten.

Für den VHD e.V.

*Pascal Collé* (schalander@hausgebraut.de)

## Die Haus- und Hobbybrauertage 2013

*Michael Mihm*

Die HHBT 2013 finden bekanntlich vom 27.09. bis 29.09.2013 in Blaubeuren statt.

Die Festlegung der und Biersortenbeschreibung konnte zwischenzeitlich abgeschlossen werden. Beides ist mittlerweile auf der VHD-Homepage veröffentlicht. In diesem Schalander findet ihr die Biersortenbeschreibung in gedruckter Form.

Die nächsten Schritte werden sein:

- Ausarbeitung des Programms (bis zum Ende des 2. Quartals 2013)
- Versand finales Programm (ca. Juni 2013)
- Erstellung und Versand der Anmeldeunterlagen (ca. Juni 2013)

Auf unserer Vereinshomepage findet ihr zusätzliche Infos zu Blaubeuren und zu dem Tagungszentrum. Die Web-Adresse lautet: <http://www.hausgebraut.de>

Wenn es weitere, neue Informationen zu den HHBT 2013 gibt, werden diese auf der Homepage bzw. im VHD-Schalander publiziert.

Ansprechpartner und Ausrichter vor Ort ist:

**Thomas Lill**

Blaubeurer Straße 33

89143 Blaubeuren

Telefon: (07344) 95 26 498

E-Mail: [hhbt2013@hausgebraut.de](mailto:hhbt2013@hausgebraut.de)

Ansprechpartner für Übernachtungsmöglichkeiten:

**Tagungszentrum Blaubeuren**

Hessenhöfe 33

89143 Blaubeuren

Tel: (07344) 95 29 92 00

E-Mail: [info@tagungszentrum-blaubeuren.de](mailto:info@tagungszentrum-blaubeuren.de)

Website: [www.tagungszentrum-blaubeuren.de](http://www.tagungszentrum-blaubeuren.de)

Um Übernachtungsmöglichkeiten kümmert euch bitte selbst; hier gilt wie immer, wer zuerst kommt mahlt zuerst.

## Sortenbeschreibung für die HHBT 2013

Markus Metzger

Für die Bierprämierung bei den diesjährigen Hobbybrauertagen sind folgende Biersorten ausgeschrieben:

### 1. Spezial Hell:

#### **Analytik**

- Hefeart: untergärig
- Stammwürze: mind. 13,0 %
- Restextrakt: 3,0 bis 4,5 %
- Alkohol: ja nach Stammwürze und Vergärungsgrad 5,3 %vol und mehr
- Farbe: 5 bis 15 EBC (goldgelb)
- Bittere: 15 bis 25 EBC
- CO<sub>2</sub>-Gehalt: 0,50 bis 0,55 %mas/vol also 5,0 bis 5,5 g/L
- Vollmundigkeit: Restsüße ähnlich wie bei Festbieren deutlich wahrnehmbar

#### **Beschreibung**

Das Spezial ist eine heutzutage leider nicht mehr so bekannte, traditionelle Biersorte, die in Süddeutschland und da vor allem in Baden-Württemberg durchaus noch verbreitet ist. Kurz gesagt ist das Spezial ein helles „Märzen“, also ein untergäriges, mäßig gehopftes, helles Bier mit mindestens 13,0 % Stammwürze. Für eine schöne Malzigkeit ist der Einsatz von hellen Caramellmalzen möglich.

#### **Beispielbiere**

- Gold Ochsen Spezial, Ulm
- Tegernseer Spezial
- Andechser Spezial Hell
- Rothaus Eiszäpfle 0,33 L = Rothaus Märzen Export 0,5 L (heißt „Märzen Export“ ist aber ein „Spezial“)

### 2. Roggenbier, dunkel:

#### **Analytik**

- Hefeart: obergärig (Weizenhefe)
- Stammwürze: ca. 12 % und mehr
- Restextrakt: 2,5 bis 4,0 %

- Alkohol: ja nach Stammwürze und Vergärungsgrad 5,3 %vol und mehr
- Farbe: 40 EBC und mehr
- Bittere: 5 bis 20 EBC
- CO<sub>2</sub>-Gehalt: 0,60 bis 0,75 %mas/vol also 6,0 bis 7,5 g/L
- Vollmundigkeit: Restsüße ähnlich wie bei Weizenbieren deutlich wahrnehmbar

#### **Beschreibung**

Roggenbiere sind aufgrund ihrer Charakteristika und hinsichtlich der möglichen Brauverfahren mit den Weizenbieren nahe verwandt. Da es sich um ein dunkles Bier handeln soll, ist die Verwendung dunkler Malze obligatorisch. Voraussetzung bei der Schüttung ist ein Mindestgehalt von 50 % Roggenmalz. Roggenmalz besitzt keine Spelzen, deshalb empfiehlt es sich bei der Schüttung für das Roggenbier möglichst hohe Gerstenmalzanteile anzustreben.

Beim Läutern bringen Roggenmalze wegen ihres hohen Klebereiweißgehaltes zusätzliche Probleme (Läuterdauer, Trübung) mit sich.

#### **Beispielbiere**

- Thurn & Taxis Roggenbier (Deutschland)
- Paulaner Roggenbier (Deutschland)
- Schremser Roggenbier (Österreich)

### 3. Weizenbock, dunkel

#### **Analytik**

- Hefeart: obergärig (Weizenhefe)
- Stammwürze: mind. 16 %
- Restextrakt: 3,5 bis 5,5 %
- Alkohol: je nach Stammwürze 6,5 %vol und mehr
- Farbe: 40 EBC und mehr
- Bittere: 20 bis 30 EBC
- CO<sub>2</sub>-Gehalt: 0,60 bis 0,75 %mas/vol also 6,0 bis 7,5 g/L
- Vollmundigkeit: ausgeprägte Restsüße

#### **Beschreibung**

Je nach Stammwürze und Vergärungsgrad mit deutlicher Restsüße. Weizenbockbiere vertragen zur Geschmacksabrundung ausgeprägtere Hopfengaben. Auch eine Kalthopfung ist möglich. Da es sich um ein dunkles Bier handeln soll, ist die Verwendung dunkler

Malze obligatorisch. Voraussetzung bei der Schüttung ist ein Mindestgehalt von 50 % Weizenmalz. Weizenmalz besitzt keine Spelzen, deshalb empfiehlt es sich bei der Schüttung für den Weizenbock möglichst hohe Gerstenmalzanteile anzustreben.

#### Beispielbiere

- Gutmann Weizenbock
- Jura Weizenbock
- Schneider Aventinus
- Schneider TAP 5 „Meine Hopfenweisse“
- Erdinger Pikantus

Die Sortenbeschreibung kann auch als PDF-Dokument von der VHD-Homepage herunter geladen werden.

**Wichtiger Hinweis:** Bitte daran denken, dass beim Einreichen der Biere unbedingt ein vollständiges Brauprotokoll abgegeben werden muss. Das Protokoll sollte es ermöglichen, das Bier nachzubrauen.

Übrigens: Die Teilnahmebedingungen für und der Ablauf der Bierprämierung werden weiter hinten im Schalander noch ausführlich beschrieben.

## Ein Nachtrag zu den HHBT 2012

*Michael Mihm*

Die Teilnehmer der HHBT 2012 in Neuhaus erinnern sich sicherlich noch gerne an den Auftritt der Altneihäuser Feierwehrkapelln am Samstagabend, die Textversion des Auftritts wurde uns freundlicher Weise von Norbert Neugirg zur Verfügung gestellt und im Schalander Nr. 22 bereits abgedruckt.

Gerne würde man die Mitschnitte dieses Abends noch einmal in einer Nachbetrachtung ansehen können. Schließlich wurde bei dem Auftritt in der Tenne auch gefilmt. Derzeit bin ich noch in der Recherche nach dem Autor der Aufzeichnungen. Im Rahmen dieser Recherche bin ich auf zwei weitere Filmbeiträge anlässlich der HHBT 2012 gestoßen; diese sind auf der VHD-Homepage einzusehen.

Wenn es weitere Filmdokumente gibt, werde ich sie auf der Homepage einstellen.

## Die Braugruppe „Lötti“ aus Dortmund stellt sich vor

*Karl-Joachim „Kajo“ Frieg*

Dortmund einst Europas Bierstadt Nr. 1, hat alle Höhen und Tiefen der Braugeschichte durchlebt. Wir, die Braugruppe „Lötti“ vom Friedhof in Dortmund-Löttringhausen, haben viele Biersorten am Markt verkostet und sind zu der Einsicht gekommen: „Selbstgebrautes Bier schmeckt am besten!“. Also entschlossen wir uns zu brauen.

Unseren ersten Sud haben wir unter Anleitung des VHD-Mitglieds Manfred Mackenthun aus Reichshof im Dezember 2010 mit 14 interessierten Männern gebraut. Wir waren mit Freude bei der Sache und hatten soviel Spaß, dass wir uns einen Speidel 50-L-Braumeister mit allem nötigen Equipment zugelegt haben.

Unser erstes Pils „Lötti Spezial“ ist ständig verbessert worden, sodass es mittlerweile bei jedem gemütlichen Beisammensein getrunken wird. Im Laufe der Zeit kamen die Sorten „Lötti Bock“, „Lötti Weizen“ und „Lötti Schwarz“ hinzu. Jeder von uns hat so seine Liebessorte, die er gerne mit seinen Braufreunden weiterentwickelt. Deswegen wandert der Sudkessel in der Nachbarschaft von Haus zu Haus.

Entscheidend für die positive Entwicklung der Braugruppe war die Teilnahme an den 16. Haus- und Hobbybrauertagen in Nordhorn. Hier haben wir auf der Verkostungstour einen regen Gedankenaustausch gehabt und viel dazu gelernt. Vor allem das Servieren der Bierproben für die Verkoster hat uns großen Spaß gemacht. Gerne würden wir dies beim 18. HHBT in Blaubeuren wieder übernehmen, um unser Wissen um die Biere zu erweitern.



(Das Fachwerkürmchen ist Treffpunkt der Braugruppe „Lötti“)

Auf Friegs Hof haben wir unseren Treffpunkt im Brauhaus „Lötti“ in einem alten historischen Fachwerkürmchen. Unser Stammtisch findet jeden 1. Freitag im geraden Monat hier statt.

Wer mit uns Kontakt aufnehmen möchte, schreibt bitte an: [kajo.frieg@online.de](mailto:kajo.frieg@online.de).

## „Biergottesdienst“ – eine ungewöhnliche Bierveranstaltung

Jörg Müller

Am 1. Advent wird bei uns in Wohratal-Langendorf (Hessen) in der Kirche immer ein so genannter „Themen-Gottesdienst“ abgehalten. Bei diesem wurde unter anderem schon über Tee, Kaffee und Kakao referiert. An das Thema Bier hatte man sich bisher nicht recht heran gewagt. Aber letztes Jahr machte der Kirchenvorstand ernst und organisierte mit unserem Pfarrer einen Themen-Gottesdienst Bier!

Das Referat sollte ein gelernter Mälzer und Brauer vom Kloster Kreuzberg in der Rhön halten. Leider sagte dieser drei Wochen vor dem Termin ab und das Thema Bier drohte ins Wasser zu fallen. Was tun? Einem Kirchenvorstandsmitglied fiel ein, dass es im Ort einen Hobbybrauer gibt, der schon durch wohlschmeckendes Weizenbier in Erscheinung getreten ist. Und somit nimmt die Geschichte für mich seinen Lauf, denn dieser Hobbybrauer bin ich. Ich wurde kurzfristig zu einer Kirchenvorstandssitzung eingeladen und schnell vom Pfarrer gebeten, das Referat zu übernehmen. Da ich nicht unbedingt der fleißigste Kirchgänger bin, habe ich erst mal schlucken müssen. Aber es half ja nix – der „bierige“ Themen-Gottesdienst sollte schließlich gerettet werden.

Allerdings gab es für das Referat zwei Bedingungen: Erstens: der Vortrag sollte maximal 20 Minuten dauern – Liedvorträge und Gottesdienst mussten ja auch noch gehalten werden! Und Zweitens: es sollte in der Kirche auf jeden Fall einer Bierprobe von Hobbybrauerbier geben! Hatte ich mich verhört? Fassanstich in der Kirche? Etwa unter der Kanzel?



(Zwei „Altare“ im Gotteshaus beim Themengottesdienst)

Ich hatte mich nicht verhört und überlegte, welche Biere ich zur Verkostung anbieten könnte. Ich selbst hatte nur noch ein kleines Fässchen Weizenbock auf Lager. Von meinem Braukollegen Michael wusste ich, dass dieser dunkles Lager gebraut hatte. Aber ein Bier fehlte noch! Es musste noch ein Pilsner her. Hier konnte mir Armin aus der Patsche helfen, der eine eigene Hausbrauerei betreibt.

Der 1. Advent war gekommen und der Pfarrer lobte in seiner Einleitung Bier als ein gesundes Lebensmittel mit Tradition, dem auch Martin Luther nicht abgeneigt war! Anschließend hatte ich meinen Auftritt vor

den ca. 50 Kirchgängern. Also hielt ich meine Power-Point-Präsentation, in der ich die Bierherstellung erklärte und zwei kleine Videos zeigte. Meine Hobbybrauanlage hatte ich zur Veranschaulichung neben dem Altar aufgebaut. Wenn man über Bier redet, kann man schon mal die Zeit vergessen und so kam es, dass der Pfarrer seinen Folgetermin – eine goldene Hochzeit im Nachbarort – erst 15 Minuten später wahrnehmen konnte.



(Gottesdienst-Besucher beim Bier-Ausschank unter der Kanzel)

Im Anschluss kam es dann durch einen Kirchenvorsteher und mich zum Fassanstich unter der Kanzel! Alle drei Biersorten wurden mit Begeisterung verkostet! Selbst die älteste Kirchgängerin (87 Jahre) gönnte sich ein Glas Pils. Der Pfarrer hatte es sehr eilig, von der goldenen Hochzeit zurück zu kommen. Ein Weizenbock vom Fass sollte es für ihn schon sein. Zum Bier wurden übrigens Weißwurst und Brezeln gereicht! Wie gesagt: eine etwas ungewöhnliche Bierverkostung.

## Saisonstart bei der Schwalenberger Brauzunft

*Pascal Collé*

Am 20. April startete die Brauzunft in Schwalenberg ihre Open-Air-Saison mit dem traditionellen Maibockanstich. Nachdem sich die Mitglieder schon vormittags zum Aufbauen und Vorbereiten getroffen hatten, kamen ab 16:00 Uhr die Schwalenberger Freunde der Brauzunft, um das eine oder andere Bockbier zu trinken. Diesmal spielte auch das Wetter

mit, so dass der „öffentlichen Schankveranstaltung“ nichts mehr im Wege stand.

Auch sonst tut sich einiges bei den Schwalenbergern: die Mitgliederzahl steigt stetig, so dass in Kürze das 40ste Mitglied seinen „Zunftbrief“ erhalten wird. Außerdem steht der Ausbau des Brauhausgiebels und der Einbau einer neuen Küche an. Wegen der Witterung wurden diese Arbeiten vom März in die Zeit nach dem Bockbieranstich verschoben.

Anfang Juni wird dann wieder ein öffentliches Schaubrauen stattfinden. Und damit es nicht langweilig wird, laufen in der Brauzunft bereits die Planungen für die Veranstaltung „Nachtwächter trifft Brauer“, mit der im September das Jubiläum der Schwalenberger Nachtwächter standesgemäß gefeiert werden soll.

Weitere Infos und Programmpunkte unter [www.schwalenberger-brauzunft.de](http://www.schwalenberger-brauzunft.de).

## VHD Verkostungsseminar in Karlstadt

*Pascal Collé*



(Alles für das Seminar vorbereitet, Foto: Heinz Michael Kaern)

Am Samstag, 24. März fand an der Staatlichen Berufsschule Main-Spessart im beschaulichen Karlstadt das Verkostungsseminar des VHD statt. Die ungefähr 20 Plätze waren schnell ausgebucht und da der VHD die Teilnahmegebühr für seine Mitglieder übernahm, bestand die große Mehrheit der Teilnehmer aus VHD-Mitgliedern.

Da viele der Teilnehmer schon am Freitag angereist waren, wurde der Vorabend dafür genutzt, sich im Karlstädter Lokal „Zeitlos“ bei einem erstaunlich vielfältigen Bierangebot mit den anderen Teilnehmern auszutauschen.

Geleitet wurde das ganztägige Seminar von Robert Pawelczak, der Oberstudienrat in der Brauerabteilung an der Staatlichen Berufsschule Main-Spessart ist. Los ging es mit etwas Theorie, bei der die gängigsten Verkostungsschemata vorgestellt wurden.



(Theorie durch Seminarleiter Robert, Foto: Heinz Michael Kaern)

Die Praxis begann dann – anders als erwartet – nicht mit Bier, sondern mit Wasser. Angefangen mit einer neutralen Probe ohne Zugabe wurde die Konzentration eines der Grundgeschmäcker (bitter, salzig, sauer und süß) schrittweise erhöht, bis die Geschmacksart wahrgenommen bzw. identifiziert werden konnte. Ziel dieser Sinnesschulung war es, die persönliche Geschmacksempfindlichkeit für den entsprechenden Grundgeschmack zu ermitteln. Eine Übung, die übrigens ohne viel Aufwand auch zuhause durchführbar ist.

Dann ging es aber mit dem Bier(!)-Verkosten los. Bei der klassischen Dreiecksprobe mussten die zwei identischen Biere herausgeschmeckt werden. Je nach Ähnlichkeit der Biere war das schwerer als vermutet. So mussten viele Teilnehmer erstaunt feststellen, dass sie das alkoholfreie Bier nicht zwischen den Pilsbieren heraus geschmeckt haben. Spannend war auch zu

sehen, wie sehr die Wahrnehmung der Biere von den vorherigen Proben beeinflusst werden: nach zwei Bockbieren, wird auch ein alkoholfreies Bier als „stark“ empfunden und das Alt schmeckt ungewohnt, wenn es direkt nach einem Hellen und einem Kölsch verkostet wird. Und das, obwohl die Geschmacksnerven natürlich zwischendurch mit Wasser und Brot neutralisiert wurden.

In der Mittagspause gab es in der Berufsschule zünftiges Essen, zu dem – wie könnte es anders sein – ein Fass Bier angestochen wurde. Nebenbei gab es die Möglichkeit, sich die umfangreiche technische Ausstattung der Berufsschule anzuschauen.

Im Anschluss ging es mit dem zweiten Teil der Bierverkostung weiter. Hier wurden unter anderem vier Weizenböcke nach dem VHD-Schema gegeneinander verkostet und die Ausreißer-Bewertungen diskutiert. Insgesamt wurden im Laufe des Tages über 25 Biere verkostet, darunter auch einige, die in ihrer Kategorie den „European Beer Star“ gewinnen konnten. Aber auch Bier- bzw. Geschmacksfehler wurden thematisiert. So wurde zum Beispiel ein Bier verkostet, das versehentlich zu stark gespundet worden ist und mehr als 9 g CO<sub>2</sub>/L enthält. Anhand von Geruchsfläschchen wurden typische Fehlparfums vermittelt.



(Konzentrierte Teilnehmer, Foto: Heinz Michael Kaern)

Beim abendlichen Ausklang im besagten „Zeitlos“ bekamen alle Teilnehmer vom 1. Vorsitzenden des VHD Markus Metzger noch ein Zertifikat überreicht. Die Urkunde, die auf handgeschöpftem „Bier-Büttenpapier“ gedruckt wurde, ist eine schöne Erinnerung an dieses gelungene Verkostungsseminar. Nach dem gemeinsamen Essen löste sich die Runde dann auch bald auf, spätestens jetzt wurde deutlich, dass so eine Bierverskostung harte Arbeit ist.

Am Sonntag nahmen viele Teilnehmer noch die Chance wahr, sich vor ihrer Heimfahrt das Karschter „Brauhaus im Wurzgrund“ („Karscht“ ist die Mundartbezeichnung für Karlstadt) anzuschauen.

Anerkennung sei an dieser Stelle noch mal Robert Pawelczak für das Sammeln der Biere und die Moderation des Seminars ausgesprochen. Auch Markus und Tilman Metzger ist für die Vorbereitung und Organisation des Wochenendes, sowie die „gefühlten“ 1000 händisch gespülten Verkostungsgläser, zu danken.



(Tilman M. als fleißiger Gläserspüler, Foto: Heinz Michael Kaern)

Ingesamt war es eine wirklich runde Veranstaltung, die zu recht fortgeführt wird: das Verkostungsseminar wird alle zwei Jahre vom VHD organisiert – im Frühjahr 2015 wird es das nächste geben. Also, schon mal vormerken.

## Braukurse und Brauseminare im VHD

*Michael Mihm*

Die langjährigen Mitglieder des VHD, sowie die Leser der Flaschenpost kennen sie noch, die Rubrik „Braukurs-Termine“. Hier konnten die VHD-Mitglieder die Termine für ihre Braukurse nach einer Rückmeldung an die Redaktion der Flaschenpost bekannt machen.

Diesen Service möchte ich wieder aufleben lassen, wenn auch in einer etwas anderen Form. Auf der

Homepage des VHD plane ich eine Rubrik „Braukurse – Bierseminare“. Diese könnte dann in Art einer kalendarischen Auflistung mit den wichtigsten Eckdaten Interessierten die Termine in den verschiedenen Regionen anzeigen.

Auf der „alten“ Homepage hatten wir das als feste Liste (gegliedert nach den PLZ) eingestellt. Eine statische Publikation ist aber nicht immer aktuell und verliert somit sehr schnell an Interesse. Ich könnte mir vorstellen, diese Präsentation alle drei Monate zu aktualisieren, vorausgesetzt die aktiven Mitglieder des Vereins melden sich bei mir, so dass ich die neu gemeldeten Termine einspielen kann.

Wer als VHD-Mitglied Braukurse oder Bierseminare anbietet und diese über die Homepage publizieren möchte, der melde sich bitte per Mail bei mir (michael.mihm@hausgebraut.de). Ich werde euch dann eine Excel-Tabelle zumailen in die ihr bitte eure Termine/Veranstaltungsorte usw. eintragt und diese wieder an mich zurücksendet.

Durch diese Aktion sehe ich einen Mehrwert für die VHD-Mitglieder und einen Gewinn für die Gemeinschaft der Bier-Interessierten. Gleichzeitig würde die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (VHD e.V.) eine größere Bekanntheit erzielen. Ich gehe einfach davon aus, dass die Mitglieder die Chance nutzen, auch im Eigeninteresse über unsere Bewegung zu berichten und so unsere Vereinsziele weiteren Interessierten näher zu bringen.

## Vision Hobbybrauertage

*Michael Mihm*

Visionen; jeder kennt sie oder hat schon mal welche gehabt. Meine Vision „HHBT“ begann 1997 in Ödenwaldstetten. Das erste mal Teilnehmer der Haus- und Hobbybrauertage, und schon hatte mich der Virus „HHBT“ infiziert. Was soll ich sagen, jedes Jahr kehrt er wieder. Was war in Ödenwaldstetten passiert? Als ganz junges VHD-Mitglied (Mitglieds-Nr. 131) ging bei mir eine Vision - Ausrichtung der HHBT - durch den Kopf und nicht mehr heraus. Erste Anfragen beim damaligen Vorstand, Walter Simon, ließen Gutes erahnen. Nach einer Präsentation des Veranstaltungsortes und des Programms inklusive einer Besichtigungs-

tour vor Ort konnte ich 1999 in Alzey stolz verkünden: „Die nächsten HHBT finden in Fulda statt!“ Danach ließ mich die „Vision HHBT“ nie mehr los und ich wurde der HHBT-Beauftragte im VHD. Wer jetzt glaubt, ich wolle mich zurückziehen bzw. die Verantwortung in andere Hände legen, der irrt.

Worum es mir heute geht, ist schnell umschrieben. Ich möchte die VHD-Mitglieder und weitere Interessierte aufrufen, sich von der „Vision HHBT“ begeistern zu lassen und in Zukunft mal als Ausrichter vor Ort zu fungieren. Dieser Aufruf geht insbesondere in Richtung Norden. Nach 17 Haus- und Hobbybrauertagen, bei denen ich zwölf Mal verantwortlich unterwegs war, führte uns der Weg nur viermal gen Norden, nämlich nach Peine (2001), Cunewalde (2007), Schwabenberg (2010) und Nordhorn (2011). Mit Norden meine ich alle Regionen, die in der Deutschlandkarte „über“ Fulda liegen.

Was ich auch in meine Botschaft packen möchte, ist die Zeitleiste der Vision. Von der ersten Visionsidee (erste Hirngespinnste) bis zur Durchführung der Vision (Ausrichtung) sind drei Jahre eine durchaus realistische Zeit. Auch wenn der ein oder andere Ausrichter vor Ort (z.B. Thomas Melde in Peine oder Thomas Witt in Neuhaus) nur ein knappes Jahr zur Vorbereitung hatten, haben wir es mit meinem, inzwischen umfangreichen Know-How immer wieder geschafft, individuelle Haus- und Hobbybrauertage auf die Beine zu stellen. Die negativen Rückmeldungen aller Teilnehmer können an einer Hand abgezählt werden.

Soweit so gut, wer also eine Vision „HHBT“ erlebt, ist hiermit aufgefordert mit mir in Kontakt zu treten, um den HHBT eine Zukunft zu geben. Ein Abbruch einer Vision ist ja letztendlich noch kein „Beinbruch“. Es hat schon potenzielle Bewerber gegeben, die kurz nach dem Studium der „To-Do-Listen“ die Segel gestrichen haben, andere wiederum haben in der Mitte der Planungsphase zur Reißleine gegriffen und sich aus verschiedenen Gründen von ihrer Vision verabschieden müssen.

Das heißt im Umkehrschluss, je tiefer und fester die Vision „HHBT“ gewachsen ist, desto Erfolg versprechender wird die Ausrichtung sein. Es gibt nichts Besseres als zufriedene Gesichter der Teilnehmer, positive Rückmeldungen der Teilnehmer, zufriedene Aussteller und letztendlich zufriedene Ausrichter vor Ort, seien es Einzelpersonen oder Gruppen.

Also, lasst eurer Vision freien Lauf! Ich und die gesamte Vorstandschaft freuen sich jedenfalls auf zahlreiche Rückmeldungen.

## 4. Festival der Bierkulturen in Köln

*Pascal Collé*

Auch in diesem Jahr wird es in Köln-Ehrenfeld wieder das Festival der Bierkulturen geben. Es findet vom 25. bis 26. Mai im Bürgerzentrum Ehrenfeld statt. Unter dem Motto „Klassische und innovative Bierspezialitäten auch jenseits von Reinheitsgebot und Kölsch-Konvention“ werden wieder zahlreiche außergewöhnliche Biere angeboten.

Das Festival findet bereits zum vierten Mal statt und wird von Peter Esser, dem Braumeister der nahe gelegenen Braustelle, organisiert. Dieses Mal können sich die Besucher ihr Festivalglas mit den Spezialitäten von folgenden Brauereien füllen lassen:

- Alzeier Volkerbräu (Alzey)
- Bayerischer Bahnhof (Leipzig)
- Black Isle Brewery (Munlochy, Schottland)
- Brasserie Trois Dames (Sainte-Croix, Schweiz)
- Braustelle (Köln)
- De Molen (Bodegraven, Holland)
- Freigeist-Bierkultur (Köln)
- Fritz Ale (Bonn)
- Hofbrouwerijke (Beerzel, Belgien)
- Lahnsteiner Brauerei (Lahnstein)
- London Fields Brewery (London, England)
- Mc Müllers (Linnich-Kofferen)
- Nomad (Prag, Tschechien)
- Oud Beersel (Beersel, Belgien)
- Siegburger Abteibrauerei (Siegburg)
- Süner (Köln)

Zudem werden die Bierspezialitäten-Händler „Bierzweg“ und „Bierkompass“ wieder diverse Biere präsentieren. Die Hobbybrauer Nordrhein werden an beiden Festivaltagen das VHD-Schaubrauen durchführen und den Besuchern einen direkten Einblick in den Brauprozess geben. Ein Besuch dürfte sich also für alle Bierinteressierten lohnen.





(Bereits zum vierten Mal: das Festival der Bierkulturen in Köln)

**Ort der Festivals:**

Bürgerzentrum Ehrenfeld,  
Venloer Straße 429 in 50825 Köln

**Öffnungszeiten:**

Samstag, 25. Mai 2012: 14.00 – 22.00 Uhr  
Sonntag, 13. Mai 2012: 12.00 – 18.00 Uhr

**Eintritt:** 5,- EUR (inkl. Festivalglas)

Weitere Informationen unter [www.braustelle.com](http://www.braustelle.com).

## Ausblick

*Pascal Collé*

Der nächste Schalander erscheint voraussichtlich im Juli 2013. Er wird neben Berichten aus Verein und Braugruppen auch das Anmeldeformular für die HHBT in Blaubeuren enthalten.

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist voraussichtlich der 3. Juni 2013.

## 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: Roland Singer**

*Mitgliederverwaltung, Beiträge etc.*  
Ritter-Wirnt-Str. 16, 91322 Gräfenberg  
Tel. 09192/994997, [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** und **Hans-Rolf-Linke**  
[webmaster@hausgebraut.de](mailto:webmaster@hausgebraut.de)

### Unsere gemeinsame Homepage:

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

# Bierprämierung bei den 18. Haus- und Hobbybrauertagen in Blaubeuren 2013



## Teilnahmebedingungen:

1. Zur Prämierung wurden folgende Sorten festgelegt: **Spezial hell untergärig, Roggenbier dunkel obergärig** und **Weizenbock dunkel obergärig**.
2. Jedes VHD-Mitglied kann **ein Bier** zur Prämierung einreichen. Man muss sich also für eine Sorte entscheiden!
3. **Braugruppen** (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern diese gemeinschaftlich gebraut wurden.
4. Die Biere sind bis zum **Vorabend** der Verkostung einzureichen.
5. Als **Gebindegrößen** sind 0,33 bzw. 0,5 L-Flaschen zugelassen. Abzugebende Gesamtmenge: 2,0 L pro eingereichtem Bier.
6. Bei der Anmeldung ist das **Rezept** des Bieres (Sudbericht oder Sudbeschreibung) mit abzugeben. Das Rezept sollte alle Angaben enthalten, welche es ermöglichen, dieses nachzubrauen. Vorzugsweise kann die Rezeptvorlage des VHD verwendet werden, welches sich zum Erstellen des Rezeptbuches bewährt hat. Die Vorlage ist auf der Internetseite des Vereins veröffentlicht.
7. Jeder Biereinreicher ist verpflichtet an der Vorrunde der Verkostung teilzunehmen oder eine Ersatzperson zu beauftragen.
8. Die Bewertung der Biere erfolgt nach dem „Verkostungsschema des VHD“.
9. Der/Die Teilnehmer/in an der Bierprämierung erklärt sich damit einverstanden, dass das Rezept des eingereichten Bieres im Internet und in den Vereinspublikationen veröffentlicht wird und dass er/sie mit dem Reglement der Bierverkostung einverstanden ist.

**Bei Nichtbeachtung der Teilnahmebedingungen ist die Verkostungsleitung berechtigt, die eingereichten Biere aus der Wertung zu nehmen bzw. die Verkostung abzulehnen und der Teilnahme zu widersprechen.**

## Ablauf der Prämierung:

- Im Schalander und auf der Internetseite des Vereins wurden die Sortenbeschreibungen der zur Prämierung zugelassenen Biersorten veröffentlicht. Zusätzliche sind Beispielbiere benannt, welche der jeweiligen Sortenbeschreibungen nahe kommen.
- Die Verkostung für die Prämierung erfolgt in einer Vorrunde und in einer Hauptrunde.
- Damit zur Vorrunde die gleiche Temperatur alle Biere gewährleistet ist, sind die Biere bereits am Vorabend einzureichen. Jedes Bier erhält eine „Annahmenummer“, welche auch auf den Teilnehmerausweis geklebt wird.
- Die Teilnahme an der Vorrunde am „runden Tisch“ ist für alle Biereinreicher verpflichtend, da hier ein „offenes Feedback“ von anderen Hobbybrauern zu seinem eingereichten Bier erfolgt und erwünscht ist. Durch die gewollte Diskussion werden die Kenntnisse der Sensorik gefestigt, und man gewinnt einen Einblick in die Komplexität der Bierprämierung. Die Verkostungsleitung legt die Zusammensetzung der Tische anhand der Annahme-Nr. fest. Nach der Vorrunde, in der die Biere bewertet werden, behält sich die Verkostungsleitung vor, geschmacksauffällige Biere, welche sich in der Prämierung als chancenlos erweisen würden, aus dem Wettbewerb zu nehmen.
- In der Hauptrunde werden alle Biere nach der Verschlüsselung durch die Verkostungsleitung anonym serviert. Erst nach der Ermittlung der Siegerbiere werden die Namen der Einreicher zugeordnet. In der Hauptrunde werden sechs Bewertungen pro Bier angestrebt, um die niedrigste, und die höchste Bewertung aus statistischen Gründen zu streichen. Dies ist nur bei einer ausreichenden Anzahl von Verkostern möglich.
- Die Bekanntgabe der Siegerbiere der Prämierung findet am Samstagabend statt.
- Zeitgleich wird eine Rangliste alle Platzierungen ausgehängt.
- Publiziert wird das Ergebnis der Prämierung mit Namen und Ort des Einreichers auf der Internetseite, im Schalander und bei Nachfrage der Presse in den Tageszeitungen.

**Aufruf: Bitte unterstützt die Verkostung mit eurer Teilnahme als Verkoster in der Hauptrunde!**

# Beitrittserklärung

Ich möchte der  
**Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.**  
als Vollmitglied beitreten

Name:		Vorname:	
Straße:		PLZ:	Ort:
Beitrittsdatum:	Unterschrift		Geburtsdatum:

## Freiwillige Angaben:

Mein Beruf: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

- Ich bin damit einverstanden, dass meine Mitgliedsdaten an andere Mitglieder weitergegeben werden. (Wenn du jetzt zustimmst und später die Zustimmung widerrufen willst, diesen Widerruf bitte schriftlich einreichen!)
- Ich bin damit einverstanden, dass mein Name und meine Anschrift an interessierte Firmen weitergegeben wird. (Wie oben, Widerruf bitte schriftlich einreichen!)
- Ich habe Interesse an den Vereinspublikationen ( z.B. VHD e.V. Schalander ) mitzuarbeiten
- Ich möchte mich an der Vorbereitung der Haus- und Hobbybrauertage beteiligen
- Ich möchte das Infomagazin „**Bier & Brauhaus**“ zum Jahres-Sonderbezugspreis (inkl. Versandkosten in Deutschland) in Höhe von 18,00 € abonnieren (Sonderleistung nur für VHD-Mitglieder). Die Lieferung erfolgt nach Einzug des Abo-Preises bis auf Widerruf, das Abonnement verlängert sich um jeweils ein weiteres Jahr, wenn nicht spätestens 6 Wochen vor Ende des Beitragsjahres gekündigt wird.

## Beitrag:

Beitragsjahr ist das Kalenderjahr. Wer in der zweiten Jahreshälfte eintritt, muss für das laufende Jahr nur den halben Jahresbeitrag bezahlen. Der Beitrag für das laufende Jahr wird unmittelbar nach Eintritt fällig und in den Folgejahren dann jeweils zum Jahresanfang erhoben.

- Ich zahle den Jahresmindestbeitrag für Erwerbstätige in Höhe von 24,- €
- Ich beantrage die Reduzierung meines Beitrages auf 12,- € (möglich für Auszubildende, Schüler, Studenten, Arbeitslose und Sozialhilfeempfänger, Zivil- und Wehrdienstleistende, Rentner, Schwerbehinderte etc.). Einen geeigneten Nachweis lege ich bei.
- Ich bin bereits zahlendes Mitglied in einem vom VHD anerkannten Partnerverein und beantrage die Reduzierung meines Beitrages auf 12,- €. Einen geeigneten Nachweis lege ich bei.
- Ich bin Angehöriger/Mitglied einer vom VHD anerkannten Braugruppe (min. 5 Brauer/innen) und zahle den Jahresmindestbeitrag in Höhe von 24 €. Der gewährte Jahresbonus in Höhe von 6 € des VHD-Mitgliedsbeitrages wird vom Verantwortlichen der Braugruppe beim Kassierer des VHD e.V. im Folgejahr des Beitragsjahres für die VHD-Mitglieder der Braugruppe eingefordert.

Name der Braugruppe: \_\_\_\_\_

## Einzugsermächtigung:

Bitte erteile uns eine Einzugsermächtigung. Dies ist für dich am bequemsten und bedeutet für uns den geringsten Verwaltungsaufwand. Eine Einzugsermächtigung kannst du jederzeit widerrufen. Ein Beitritt ohne Einzugsermächtigung ist nur in begründeten Ausnahmefällen möglich. Bitte nimm dazu **vorab** Kontakt zu unserem Kassenwart Roland Singer auf (Adresse siehe unten).

Hiermit ermächtige ich die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. meinen Jahresmitgliedsbeitrag in Höhe von: \_\_\_\_\_ € von meinen unten angegebenen Konto einzuziehen.

Das Jahres-Abonnement "Bier & Brauhaus" in Höhe von 18,00 € wird ebenfalls von meinem unten angegebenen Konto eingezogen.

BLZ:	Bank:	Konto-Nr.:
Ort:	Datum:	Unterschrift:

Stand 10/10

Vereinigung der Haus- und  
Hobbybrauer in Deutschland e.V.  
c/o Roland Singer  
Ritter-Wirnt-Str. 16  
**91322 Gräfenberg**



Rücksendanschrift für den Postversand  
oder  
per Mail an [kasse@hausgebraut.de](mailto:kasse@hausgebraut.de)