

HHBT 2017

Die Haus- und Hobbybrauertage 2017 fanden vom 06.bis 08.10.2017 in der Kapfhalle in Ochsenhausen statt.



Bilder zu diesen HHBT findet ihr

- in der [Bilder-Galerie](#) auf dieser Seite
- bei [Maulachbräu](#) in der Rubrik "Galerie"
- und auf der [Brunnenbräu-Seite](#) von Volker Quante
- dort findet ihr auch einen [Bericht](#) von Volker.

Die Ergebnisse von der Bier-Prämierung findet ihr im Kapitel [Bier-Prämierung](#)

Als Organisationsteam stand uns das bereits HHBT-bewährte Brauteam „**Pumator**“ vor Ort zur Verfügung.

Ochsenhausen, südlich von Ulm gelegen, ist eine Stadt in Oberschwaben an der Hauptroute der Oberschwäbischen Barockstraße, bekannt für die ehemalige Reichsabtei der Benediktiner, heute Landesakademie für die musizierende Jugend in Baden-Württemberg und die Schmalspurbahn „Öchsle“. Hauptsächlich durch ein großes Werk des Liebherr-Konzerns, durch die Südpack-Gruppe und weitere kleine und mittelständische Unternehmen ist die Stadt ein wesentlicher Industrie- und Gewerbestandort im Landkreis Biberach. (Quelle: Wikipedia)

Anfahrt

Ochsenhausen liegt an der Oberschwäbischen Barockstraße, **zwischen Ulm und Bodensee** im Herzen Oberschwabens. Die Veranstaltung findet in der **Kapfhalle** in Ochsenhausen statt

Die Stadt wird geprägt durch die gewaltige Anlage der ehemaligen Benediktiner-Reichsabtei. Sie ist heute wie in früheren Jahrhunderten ein kulturelles Zentrum weit über die Region hinaus. Neben seinem hohen Wohn- und Freizeitwert ist Ochsenhausen auch ein wichtiger Industrie- und Gewerbestandort, der zahlreichen Menschen Arbeit bietet.

So erreicht ihr Ochsenhausen auf einfachem Weg mit dem **Auto**:

Von der A 7 Ulm-Kempten:
bis Ausfahrt Dettingen/Ochsenhausen und dann auf der B 312 bis Ochsenhausen.

Von Ulm:
auf der B 30 bis Laupheim, Ausfahrt Ochsenhausen über die L 265 bis Ochsenhausen.

Ihr könnt aber auch diese [Google-Karte](#) mit dem Veranstaltungsort und den Übernachtungsmöglichkeiten zur Berechnung der Route verwenden.

Mit der **Bahn**:
erreichen Sie Biberach/Riß (ca. 15 km entfernt) oder Memmingen (ca. 25 km entfernt) und fahren dann mit dem Linienbus 250 nach Ochsenhausen.

Unterkünfte

Auf dieser [Google-Karte](#) finden ihr den Veranstaltungsort der HHBT 2017, die Kapfhalle in Ochsenhausen und die Übernachtungsmöglichkeiten.

Weitere Details und Preise zu den Unterkünften findet ihr im [Gastgeber-Verzeichnis von Ochsenhausen](#)

Bier-Prämierung

Diesmal konnten folgende Biersorten eingereicht werden:

- **Klosterbock (untergärig)**
- **Märzen nach österreichischer Brauart (untergärig)**
- **Saison - Farmhouse Ale (obergärig)**

Die detaillierte Biersortenbeschreibung kann weiterhin im [Downloadbereich](#) heruntergeladen werden.

Und die Ergebnisse dieser Prämierung findet ihr auf der [Prämierungsseite](#)

Programm

Programm der Haus- und Hobbybrauertage 2017

Hier findet ihr das ehemalige Programm der HHBT 2017 zur Erinnerung:

Freitag, 06. Oktober 2017

Anmeldung (14:00 – 18:00 Uhr)

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

Biereinreichung (14:00 – 18:00 Uhr)

Die Abgabe der angemeldeten Wettbewerbsbiere war ab 14:00 Uhr möglich. Diesmal mussten je Bier 3 Liter eingereicht werden – dadurch konnte eine ausreichend hohe Zahl an Bewertungen für alle Biere erreichen werden. Wichtig war, dass zu jedem Bier auch das Brauprotokoll abgegeben werden musste. Geachtet werden musste auch unbedingt auf neutrale Flaschen. Der Stand zur Bierabgabe war bis 18:00 Uhr besetzt. Natürlich wurde dafür gesorgt, dass auch Hobbybrauer, die später anreisten, ihr Bier noch einreichen konnten. Wichtig war nur, dass alle Wettbewerbsbiere am Freitag eingereicht werden mussten.

Kirchenführung mit Orgelklangpräsentation

(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 Ochsenhauser Meister Joseph Gabler. Entdeckt wurde die faszinierende Welt einer Orgel bei einem Sonder-Konzert.

Verkosterschulung (17:00 – 18:30 Uhr im „Großen Saal“)

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

Offizielle Eröffnung der HHBT (19:00 Uhr)

Um 19 Uhr fand die Begrüßung der Teilnehmer und offizielle Eröffnung der HHBT statt. Anschließend gab es eine deftige Brotzeit.

Jahreshauptversammlung (20:00 – 22:00 Uhr im „Großen Saal“)

Ab 20 Uhr fand Jahreshauptversammlung der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. statt; Programmpunkte standen in einer separate Einladung zur JHV. Stimmberechtigt waren nur VHD-Mitglieder.

Ende der JHV war um 22:15 Uhr, anschließend gab es einen gemütlicher Ausklang mit Fachgesprächen und Bierverkostungen.

Samstag, 07.Oktober 2017

Vorverkostung (09:30 – 11:00 Uhr im „Großen Saal“)

Die Vorverkostung war für alle Biereinreicher Pflicht. Wie gewohnt sollten die Biereinreicher hierbei ihr eigenes Bier verkosten, um von den anderen Brauern ein qualifiziertes Feedback zu ihrem Bier zu bekommen. Dieses Mal war es ja auch für Einzelpersonen möglich in zwei Kategorien je ein Bier einzureichen. Die Einreicher konnten in diesem Fall beide Biere vorverkosten.

Hauptverkostung (13:00 – 15:00 Uhr im „Großen Saal“)

Durch den Nachmittagstermin für die Hauptverkostung blieb mehr Zeit für die Organisatoren und Helfer zur Vorbereitung und Auswertung.

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

In der Mittagszeit bestand für alle die Möglichkeit zum individuellen Mittagessen. Das Organisation-Team „Pumator“ bot diverse Spezialitäten an.

Parallel fand ein **Schaubrauen** durch die Teilnehmer des [YEAST-Projektes](#) im Bereich des Foyers statt.

Um 15 Uhr wurden im „Foyer“ die „**Euro Pass Mobilität**“-Urkunden an die erfolgreichen Teilnehmer des YEAST-Projektes überreicht.

Und es wurden **Erfahrungsbericht** von erfolgreichen Teilnehmer des YEAST-Projektes vorgetragen.

Jonas Klein und Samuel Flier berichten eindrucksvoll von ihrem Schottland-Aufenthalt.

Partner des Yeast-Projektes berichten über die Situation kleiner Brauereien und der Brautradition im Allgemeinen aus Schweden und Schottland.

Unsere Gäste aus dem Ausland waren:

- Berith Karlsson von FSOF ([Föreningen Sveriges Oberoende Småbryggerier](#))
- Håge Wiktorsson von der [Närke Kulturbryggeri](#)/ Örebro
- Dr. Thomas Gardner, SCB: [Scottish Craft Brewers](#) und Craig Scotland, [Stewart Brewing](#)/ Edinburgh.

Die Vertreter der beiden Brauervereinigungen und der zwei Brauereien beantworteten in der anschließenden Diskussion auch Fragen .

Hausbrauermarkt (12:00 – 18:00 Uhr im „Foyer“ der Kapfhalle)

Der Hausbrauermarkt startete diesmal bereits am Vormittag. Mit diesem Zeitfenster erhofften wir uns eine bessere Frequentierung durch die Teilnehmer der Haus- und Hobbybrauertage und Interessierte. Zwischen und parallel zu den Programmpunkten blieb mehr Zeit, um in Ruhe den Markt zu besuchen und mit den Ausstellern in entspannter Atmosphäre ins Gespräch zu kommen. Der Markt begann um 10:00 Uhr und endete um ca. 18:00 Uhr.

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

Auch in diesem Jahr bestand für Teilnehmer die Möglichkeit, gebrauchtes Hobbybrau-Equipment auf dem Hausbrauermarkt zum Verkauf anzubieten.

Samstag, 07.Oktober 2017

Stadtführung

(15:30 – 17:00 Uhr)

Der geführte Rundgang wurde durch die Innenstadt bis hinauf zum Areal der Klosteranlage Ochsenhausen angeboten. Die Teilnehmer erfuhren Interessantes und Wissenswertes zur Stadtgeschichte Ochsenhausens. Es ging über den Marktplatz, vorbei am prächtigen Rathaus hinauf zum Klosterberg; dort schloß die Führung mit einem Besuch in der Klosterkirche und im Klostermuseum ab. Die Stadtführung begann direkt an der „Kapfhalle“ und dauerte ca. 90 Minuten.

Moderierte Bier-Stammtische

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

Da alle Theorie grau ist, fand die Praxis parallel statt: in diesen Workshops wurden jeweils entsprechende Kauf- und Hobbybrauerbiere, die die diskutierten Punkte verdeutlichen, verkostet.

Moderiert wurden diese Bier-Stammtische von Handwerksbraumeister **Robert Pawelczak**.

Die Teilnehmerzahl an den Workshops war beschränkt. Deswegen war auch hier eine Anmeldung im Vorfeld zwingend erforderlich, denn die ausgewählten Biere sollten in ausreichender Menge vorrätig sein.

Stammtisch 1 auf der „Galerie“ 15:00 – 17:00 Uhr

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

Stammtisch 2 auf der „Galerie“ 17:30 – 19:30 Uhr

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

Hausbrauerabend (ab 20:00 Uhr)

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

Der Hausbrauerabend wurde mit dem 3-Gänge-Menü eröffnet. Nachdem alle gestärkt waren, näherten wir uns dem Höhepunkt der HHBT 2017:

Der Bierprämierung. Die Ergebnisse findet ihr auf der [Bier-Prämierungsseite](#)

Im Anschluss folgte ein gemütliches Beisammensein, bei dem sich die Sieger feiern lassen und die Teilnehmer sich zu den Erlebnissen des Tages austauschen konnten. Dies war auch der ideale Rahmen, um selbstgebrautes Bier auszuschenken und fremde Hobbybrauer-Biere zu kosten.

Sonntag, 08. Oktober 2017

Workshop um 09:30 Uhr (bis ca. 12:30 Uhr) im „Großen Saal“: Thema „Hopfen“ (inkl. Praxisbeispiele)

Der Referent Sebastian Hinz von der Fa. Joh. Barth & Sohn berichtete im Rahmen der BARTH-HAAS HOPS ACADEMY zum Thema „Alles über Hopfen für den Hausbrauer“.

Er referierte u.a. zu den Stichworten Fa. Barth Hass Group - weltweit, Hopfen - Die Seele des Biers, Hopfen als Pflanze, Anbau von Hopfen, Hopfenhandel, Hopfenernte, Hopfenverarbeitung, Hopfenzüchtung, Hopfensorten, Hopfenprodukte und deren Einsatz, Hopfen im Bier, Bittereinheiten (Berechnung, Messung, Aussage), Hopfenaroma, Latehopping und Hopfenstopfen.

Ein sich anschließender Workshop bot die Möglichkeit unter Anleitung von Herrn Hinz Hopfen zu bonitieren sowie „In-situ dry hopping Versuche“ vorzunehmen und die Ergebnisse zu verkosten.

Fachvortrag um 10:30 Uhr (bis ca. 11:30 Uhr) im „Foyer“ der Kapfhalle: Thema „Betriebskontrolle für Hausbrauer“

Der Referent Markus Metzger berichtete über einfache Möglichkeiten der mechanisch-technischen Betriebskontrolle für Haus- und Hobbybrauer.

In seinem Vortrag betonte er zunächst an einem Beispiel die Notwendigkeit zur Führung eines möglichst genauen Brauprotokolls. Erst dieses macht den Sud nachvollziehbar und nachbraubar.

Er nannte die notwendigen Mindestanalysen eines Hobbybrauers, zeigte die dazu erforderlichen Messinstrumente und gab Tipps zur Vermeidung von Fehlern bei den Messungen (z.B. Jodprobe nur mit erkalteter Maische durchführen, Jungbier und Bier vor der Extraktmessung mit einem Faltenfilter filtrieren).

Metzger beschrieb noch eine einfache Methode zur Messung von Schaummenge und -haltbarkeit.

Eine ausführliche Diskussion der Themen „pH-Wert“ und „Hefezellzahl“ rundete den Vortrag ab.

Ende der HHBT war gegen 13:00 Uhr.

außerhalb des HHBT-Programms:

Zugfahrt mit der Öchslebahn (<http://oechsle-bahn.de/wp>)

Abfahrt in Ochsenhausen: 12:00 Uhr

Rückfahrt in Warthausen: 14:45 Uhr

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.

Hier geht's zum Fahrplan: http://oechsle-bahn.de/wp/wp-content/uploads/2017/02/Fahrplan_2017.pdf

Desweiteren gab es am Sonntag die Möglichkeit des Besuchs des verkaufsoffenen Sonntags in Ochsenhausen.