



## 29. Haus- und Hobbybrauertage

in Laimnau / Tettngang

11. – 14. September 2025



**Veranstaltungsort:** ARGENTALHALLE - Römerstraße 12, 88069 Tettngang

### Liebe Hobbybrauerinnen und Hobbybrauer,

packt eure Biere ein und stellt die Gläser bereit, denn wir laden euch herzlich zu den **Haus- und Hobbybrauertagen 2025** ein! Vom **11. bis 14. September 2025** wird die wunderschöne Region Tettngang – das Herz des Hopfenanbaus am Bodensee – zur Bühne für unser gemeinsames Hobby.

Unser Gastgeber ist die **Brauakademie Argental**, vertreten durch die **Familie Herkommer**, die nicht nur mit Herzblut, sondern auch mit ordentlich Schaumkrone dafür sorgt, dass ihr ein Wochenende voller Genuss und Geselligkeit erlebt. Schauplatz des Geschehens ist die **Argentalhalle in Laimnau**, die uns genug Platz bietet, um gemeinsam zu probieren, zu fachsimpeln, zu brauen – und natürlich zu feiern!

### Ein internationales Highlight und einzigartig!

Dieses Jahr möchten wir auch unsere Nachbarn aus **Österreich** und der **Schweiz** herzlich einladen, Teil der Haus- und Hobbybrauertage zu werden. Durch die Nähe zur Grenze freuen wir uns darauf, gemeinsam mit euch einen wirklich **internationalen Austausch** zu erleben – denn Bier kennt keine Grenzen!

Ihr werdet von den **Hopfenhoheiten aus Tettngang** höchstpersönlich begrüßt, denn dieses Jahr dreht sich alles um den edlen Hopfen aus der Region. Vom grünen Gold der Felder bis zum Bier im Glas werden die Themen auf den HHBT 2025 wie ein „grüner Faden“ durch das Wochenende führen!

### Was erwartet euch?

Unter dem Dach der Argentalhalle erwartet euch ein abwechslungsreiches Programm:

- ♦ **Workshops und Seminare**, die euer Brauerwissen erweitern.
- ♦ **Bierverkostungen**, bei denen ihr die Vielfalt eurer eigenen Kreationen und die der anderen Teilnehmer probieren könnt.
- ♦ Die **Hobbybrauermesse**, die auch Tagesgästen offensteht und die neuesten Trends und Produkte rund ums Brauen präsentiert.
- ♦ Natürlich viel Raum für den Austausch mit Gleichgesinnten – denn Bier verbindet!

### Onlineanmeldung und Buchung

Unser Ticket-System ist bereit! Onlineanmeldung und Bezahlung starten am **Tag des deutschen Bieres, dem 23. April 2025, um 18:00 Uhr**.

Besucht [www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de), um euch einen Platz zu sichern. Wie immer gilt: **Wer zuerst kommt, mahlt zuerst!**

**Anmeldeschluss: 15. August 2025.**

Bitte meldet euch zu allen Programmpunkten an – auch zu den kostenlosen –, damit wir alles optimal planen können. Tagesgäste können ihr Ticket an der Tageskasse erwerben – kommt einfach vorbei!

Sollte es beim Anmeldeprozess zu Schwierigkeiten kommen, hilft euch unser Team gerne weiter:

**[vhd.hhbt.ag@hausgebraut.de](mailto:vhd.hhbt.ag@hausgebraut.de)**

### Unterkunft und Anreise

Um eine Übernachtung kümmert ihr euch selbst. Dazu haben wir in Tettngang Hotelkontingente reserviert (Hotelliste im Anhang).

Die öffentlichen Verkehrsmittel fahren von der Zeit 07:06 Uhr bis 20:06 Uhr stündlich von Tettngang, Abfahrt Busbahnhof bis Laimnau und von 05:37 Uhr bis 19:37 Uhr zurück. Buslinie 7546 (Selbstzahler)

Dannach haben wir einen Shuttleservice gebucht. Dieser wird für die Zeit 21:00 Uhr bis 24 Uhr im Pendel Laimnau: Tettngang angeboten. Abfahrt Laimnau zur vollen Stunde. Bitte beachtet, dass der Shuttle pauschal gebucht werden muss, um die Auslastung zu planen! **Onlineanmeldung pro Tag 10.-€ pauschal (Freitag und Samstag)**

Wohnwagen- und Wohnmobilbesitzer finden in der Nähe der Argentalhalle einen Campingplatz ([www.gutshof-camping.de](http://www.gutshof-camping.de))

### Hinweise zur Bierverzollung

Hier beachtet ihr bitte die individuelle Auslegung in Eurem Hauptzollamt für die Teilnahme an Hobbybrauwettbewerben und Hobbyausschank!

### Der Vorstand, die Arbeitsgruppe HHBT, die Brauakademie Argental und Familie Herkommer

\*aus Gründen der besseren Leserlichkeit wird das generische Maskulinum verwendet – selbstverständlich sind immer alle gemeint!

## 1. Teilnahme an den Haus- und Hobbybrauertagen

### Gebühren:

- Für VHD-Mitglieder und ihre Lebenspartner 39 €,
- für Nicht-Mitglieder 55 €.

### In den Teilnahmegebühren sind inbegriffen:

- Teilnahme an den HHBT 2025
- VHD - Festivalglas
- Korkgeld für den Ausschank und den Genuss von Hobbybrauerbieren für die gesamte Veranstaltung
- Teilnahme an der Präsentation der Referenzbiere (Teilnahme begrenzt, Anmeldung erforderlich)
- Teilnahme an der Haus- und Hobbybrauermesse (als Besucher und privater Verkäufer von Brautensilien)
- Bierprämierung (Teilnahme nur für VHD-Mitglieder/Braugruppen mit mind. 3 VHD-Mitgliedern)
- Nicht enthalten: Softgetränke und zugekaufte Biere
- **Die Teilnehmerzahl an den HHBT 2025 ist begrenzt! Ausnahme: die Jahreshauptversammlung (gesonderte Einladung)**

### Tagesgäste am Samstag

10 €

Besuch der Haus- und Hobbybrauermesse  
Genuss hausgebrauter Biere am Tap Take Over  
VHD-Festivalglas

Eine Teilnahme an weiteren Programmpunkten ist nicht möglich.

## 2. Vereinsmeisterschaft der Haus- und Hobbybrauer

### Teilnahme und Biereinreichung

Freitag und Samstag, 12. + 13. 09.

Die Vereinsmeisterschaft der VHD ist das Herzstück der Veranstaltung. In diesem Jahr können folgende Wettbewerbsbiere eingereicht werden: **Belgisches Saison - Tettninger Pils 2.0 - Irish Red Ale** (Biersortenbeschreibung im Anhang).

### Wichtige Hinweise:

- je Bierstil können **maximal 20 Teilnehmer** angemeldet werden!
- Biere dürfen nur von VHD-Mitgliedern eingereicht werden.
- **nur** das vorgegebene Brauprotokoll nutzen. Dieses wird Euch automatisch im Sommer zugesandt.
- Die Einreichung eines Bieres verpflichtet zur Teilnahme an der Vorverkostung am Samstagmorgen.
- Digitale Hauptverkostung – internetfähiges Endgerät mit Browser (Laptop, Tablet oder Handy) erforderlich. Ein digitales Handbuch wird euch einige Wochen vor den HHBT automatisch zugesandt. Bitte lest euch in die kurze Anleitung ein, damit wir am Tag der Verkostung die „Rüstzeiten“ so gering wie möglich halten.
- Pro teilnehmendem VHD-Mitglied ist nur eine Sorte möglich bzw. Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern dies gemeinschaftlich gebraut wurde. Ebenso stellt sich je eingereichter Sorte Bier mindestens ein Verkoster aus der Braugruppe für die Vorverkostung zur Verfügung.
- Alle Biere müssen am Freitag, den 12.09.2025 eingereicht werden.
- Bierannahme in der **Zeit von 14.00 - 17:30 Uhr**. Während der Vorstellung der Referenzbiere (17:30 bis 19:00 Uhr) keine Annahme möglich.  
Spätanreisende melden sich bitte per Mail beim Verkosterteam! (vhd.verkostungsteam@hausgebraut.de)
- **je Sorte 3 Liter in neutralen 0,5-Liter-Flaschen!**
- **Nach der Siegerehrung am Samstag um 20.00 Uhr** besteht die Möglichkeit, des Wettbewerbsbier auszuschenken und vorzustellen, also sorgt vielleicht für etwas Reserve.

### Verkostungen

Samstag, 13.09.

#### Vorverkostung: 10.00 – 11.00 Uhr

max. 60 Teilnehmer

Pflicht für Biereinreicher und automatische Anmeldung bei Anmeldung zum Wettbewerb.

#### Hauptverkostung: 11.30 – 14.00 Uhr

max. 60 Teilnehmer

Biereinreicher werden bei der Hauptverkostung ihr eigenes Bier vorzugsweise NICHT bewerten!

## 3. Programm

### KICKOFF

Donnerstag, 11.09.

- **Offener Stammtisch: ab 18 Uhr, Essen: ca. 18.30 Uhr für Selbstzahler**

Einladung für Frühreisende – Gemütlicher Auftakt in der Gasthausbrauerei Schöre

Für alle, die früh anreisen, beginnt unser Hopfen-Abenteuer bereits am Vorabend in der Gasthausbrauerei Schöre in Dietmannsweiler. Bei einem zünftigen Vesper und einem frisch gezapften Schöreibier lassen wir es uns gutgehen und stimmen uns in geselliger Runde auf die kommenden Erlebnisse ein.

📍 Ort: Gasthausbrauerei Schöre, Dietmannsweiler

💰 Kosten: Selbstzahler

Damit wir planen können, bitten wir um **verbindliche Anmeldung**.

Wir freuen uns auf einen gemütlichen Abend mit euch!

Fahrt mit ÖVP von Tettngang mit Buslinie 7547 (Richtung Wangen), stündlich ab TT Bärenplatz 18:03, 19:03 ... Rückfahrt stündlich 19:42, 20:42 bis 23:42



**(S1) Hopfen, gestern, heute und morgen: Sorten in Zeiten des Wandels****Freitag, 12.09. - 14.00 – 15.00 Uhr, Kosten 20.-€***min. 10 max. 30 Teilnehmer*

Der Hopfenanbau steht vor großen Herausforderungen: Klimawandel, Umweltauflagen und sich wandelnde Brautraditionen beeinflussen die Sortenwahl stärker denn je. Während traditionelle Landsorten für charakteristische Aromaprofile geschätzt werden, bieten moderne Züchtungen mehr Widerstandskraft gegen Hitze, Trockenheit und Krankheiten. Doch welche Sorten haben langfristig eine Zukunft?

In diesem Seminar werfen wir einen Blick auf die Evolution des Hopfens, beleuchten Chancen und Risiken neuer Züchtungen und diskutieren deren Einfluss auf die (Hobby-)Brauwelt. Ihr erlebt das „Grüne Gold“ hautnah bei einer Hopfenbonitur und entdeckt in einer Verkostung, wie verschiedene Hopfensorten den Biergeschmack prägen.

Referent ist **Dr. Florian Schüll**, Technical Manager der Hopfenverwertungsgesellschaft Tettngang. In seiner Rolle fungiert er als zentrale Schnittstelle zwischen Hopfenanbau, Brauereien sowie wissenschaftlichen Instituten und Verbänden.

**(S2) Das kleine Einmaleins der Hopfung!****Wie Hopfen die gewünschte Wirkung im Bier entfaltet****Freitag, 12.09. - 15.15 – 16.30 Uhr, Kosten 20.-€***min. 10 max. 30 Teilnehmer*

Hopfen ist weit mehr als nur ein Lieferant von Bitterstoffen – er prägt das Aroma, die Balance und die Haltbarkeit eines Bieres entscheidend. Doch wie beeinflussen Menge, Zeitpunkt und Technik die finale Wirkung im Glas?

In diesem praxisnahen Vortrag erfahrt ihr alles über die Grundlagen der Hopfung: von der klassischen Bittergabe zu Kochbeginn über späte Aromagaben bis hin zu modernen Techniken wie Whirlpool- und Kalthopfung. Ein kompakter Leitfaden für alle, die Hopfen gezielt einsetzen und das Beste aus jeder Gabe herausholen wollen.

Referent ist **Dr. Florian Schüll**, Hopfenverwertungsgesellschaft Tettngang

**(S3) Spezialmalze clever nutzen – Farbe, Körper & Aroma perfekt abgestimmt****Samstag, 13.09. - 14.30 – 16.00 Uhr, Kosten 20.-€***min. 10, max 30 Teilnehmer*

Caramalze sind das Geheimnis hinter malzigem Aroma, vollem Körper und der perfekten Farbe deines Bieres – doch welcher Typ passt wann am besten? In diesem Seminar dreht sich alles um den gezielten Einsatz von Spezialmalzen in der Hobbybrauerei. Wir klären die Unterschiede zwischen Cara Amber, Cara Aroma, Cara Red und Co. und zeigen, wann ein Cara Hell oder Cara Pils die richtige Wahl ist.

Mit dabei: **Max Berchtold** aus Bamberg, der uns mit seinem Expertenwissen der Firma Weyermann, praktischen Beispielen und einer Verkostung verschiedener Biere zeigt, wie du das Beste aus Spezialmalzen herausholst. Ein Muss für alle Hobbybrauer, die ihre Malzrezepturen auf das nächste Level heben wollen!

**(S4) Hopfen & Biotransformation: Die Wissenschaft hinter maximalem Aroma****Samstag, 13.09. - 15.00 – 17.30 Uhr, Kosten 25.-€***min. 10, max 30 Teilnehmer*

In diesem Seminar geht es um den optimalen Hopfeneinsatz und um das Maximum aus Aroma und Geschmack herauszuholen. Die Referenten beleuchten die wissenschaftlichen Hintergründe von Hopfeninhaltsstoffen, zeigen verschiedene Hopfeneinsatzstrategien und widmen sich typischen Herausforderungen wie Oxidation, Hop Creep, Diacetyl und Hop Burn.

Ein besonderes Highlight des Seminars ist das Thema Biotransformation, in dem die Rolle der Hefe bei der Veränderung und Intensivierung von Hopfenaromen aufgearbeitet wird. Welche Mechanismen stecken dahinter? Welche Hefen liefern die besten Ergebnisse? Und wie kann man Hopfenöle gezielt nutzen?

Zusätzlich gibt es praxisnahe Tipps für die Rezeptgestaltung und die Brauprozesse, damit unser Bier nicht nur aromatisch, sondern auch stabil bleibt. Das Seminar ist perfekt für alle Hobbybrauer, die das Maximum aus ihrem Hopfen herausholen wollen!

Das Seminar wird von den erfahrenen Hobbybauern, Bloggern und Podcastern **Florian Erdel** (chaos\_homebrewing) und **Paul Schüßler** (Friedies Brauhaus) geleitet. Als Gesichter des beliebten Podcasts Brautag teilen sie ihr Wissen praxisnah, informativ und unterhaltsam.

**(S5) Bierstammtisch Rund um den Bodensee****Samstag, 13.09. - 16.00 – 17:30 Uhr, Kosten 20.-€***min. 10, max 20 Teilnehmer*

Erlebt eine genussvolle Reise durch die Bierlandschaft des Bodensees! Bier-sommelier **Simon Fehr** präsentiert ausgewählte Biere aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. Taucht ein in die Vielfalt regionaler Braukunst, entdeckt spannende Geschmackswelten und erfahrt Wissenswertes über die Brautraditionen der Dreiländerregion. Prost!



**Einfach mal  
selbst brauen!**



- Malz, Hopfen & Hefe
- Bierkits & Brauseten
- Einsteiger-Brauanlagen
- Schanktechnik
- Fässer und Fittinge
- Brauhardware (Schroten, Gären, Lagern)

**www.braupartner.de**

Schneller Versand & Kompetente Beratung  
HW Brauerei-Service | Am Wiesenweg 29 | 97262 Erbshausen



## AUSFLÜGE Freitag und Samstag, 12.+13.09.

### (A1) Hopfenernte, Hopfenverarbeitung, Hopfengeschichte im Hopfenmuseum Tettngang

Freitag, 12.09.25 - 10.00 - 12.30 Uhr Kosten: 20.-€

min. 10 max. 40 Teilnehmer

# HOPFENGUT

## Nº20

**Treffpunkt:** Hopfenmuseum, Hopfengut 20 · 88069 Tettngang; Anfahrt mit eigenem PKW

Taucht ein in die faszinierende Welt des Hopfens!

Erlebt im Hopfenmuseum Tettngang eine spannende Zeitreise durch die Geschichte des Hopfenanbaus. Hopfenexperte **Herr Weishaupt** vom Hopfenpflanzerverband vermittelt euch auf unterhaltsame Weise, wie sich der Hopfenanbau über die Jahrhunderte entwickelt hat – garantiert nicht trocken, sondern lebendig und anschaulich!

Nach dem Theorie-Teil geht es direkt ins Geschehen: Ihr werft einen exklusiven Blick hinter die Kulissen der Hopfenernte und erfahrt, wie die grünen Dolden verarbeitet werden, um den unverzichtbaren Rohstoff für unser liebstes Getränk zu liefern.

Und natürlich kommt auch der Genuss nicht zu kurz: Während der Führung probiert ihr drei besondere Bierspezialitäten direkt aus dem Hopfengut – Prost! 🍷

Wer danach noch Lust hat, kann den Ausflug gemütlich in der Gastronomie des Museums ausklingen lassen (Selbstzahler).

Ein unvergessliches Erlebnis für alle Bier- und Hopfenliebhaber – seid dabei!

### (A2) Führung durch das Neue Schloss Tettngang

Freitag, 12.09. - 11:00 - 12.00 Uhr Kosten: 8.-€

min. 10 max. 30 Teilnehmer

**Treffpunkt:** Neues Schloss Tettngang, Montfortplatz, Tettngang - Anfahrt mit eigenem PKW

Die Geschichte der Stadt Tettngang ist eng mit den Grafen von Montfort verknüpft. Repräsentatives Zeugnis ist das Neue Schloss ([www.schloss-tettngang.de](http://www.schloss-tettngang.de)) Die Residenz befindet sich am Rand der Altstadt und zählt zu den bedeutendsten profanen Schöpfungen des Rokoko in Oberschwaben.

Exklusive Einblicke: Das Schlossmuseum kann nur im Rahmen einer Führung erkunden werden. Es werden sowohl die Wohn- und Schlafräume der Grafen von Montfort als auch den Gästetrakt, den Festsaal und die Schlosskapelle erkundet. Es gibt Einblicke in die Geschichte des Adels und Ihr erfahrt die Besonderheiten des barocken Bau- und Lebensstils der damaligen Zeit. Die Welt des Adels erwartet Euch und verzaubert mit ihrer einzigartigen Atmosphäre.

### (A3) Hopfenaufbereitung und Hopfenbewertung im Pelletwerk der BayWa :

Samstag, 13.09. - 10.00 - 11.30 Uhr Kosten: 20.-€

min. 10 max. 30 Teilnehmer

**Treffpunkt:** BayWa AG Agrar Vertriebsstandort, Kalchenstr. 20, 88069 Tettngang, Anfahrt mit eigenem PKW

Wie wird aus dem „grüne Gold“ eigentlich das Hopfenprodukt wie wir es kennen? Es erwartet euch ein spannender Einblick in die faszinierende Welt der **Hopfenaufbereitung, -verarbeitung und -pelletierung**.

In den 1,5 Stunden vor Ort erfahrt ihr, wie aus den frischen, grünen Hopfendolden die begehrten Pellets entstehen, die uns bei unserem liebsten Hobby so glücklich machen. Von der ersten Verarbeitung bis zum fertigen Produkt lernt ihr alle Schritte kennen, die aus dem Tettnganger Hopfen das machen, was in Braukesseln auf der ganzen Welt geschätzt wird.

Freut euch auf interessante Einblicke, praktische Eindrücke und die Möglichkeit, die Leidenschaft für den Hopfen aus einer völlig neuen Perspektive zu erleben.

**TIPP:** Unweit des Pelletwerkes befindet sich das Neue Schloss Tettngang. Somit empfehlen wir im Anschluss einen Besuch im Schloss. Dort wird zu jeder vollen Stunde eine individuelle Führung angeboten. Selbstzahler an der Tageskasse.



## TAG DES SUDMEISTERS

Freitag, 12.09.

**Check-in und Biereinreichung: 14.00 - 17.30 Uhr (Bier gerne bis 17.00 Uhr)**

Während der Vorstellung der Referenzbiere (17:30 bis 19:00 Uhr) keine Annahme möglich. Spätanreisende melden sich bitte per Mail beim Verkosterteam! ([vhd.verkostungsteam@hausgebraut.de](mailto:vhd.verkostungsteam@hausgebraut.de))

**Präsentation der Referenzbiere: 17.30- 19.00 Uhr**, offen für alle, auch ohne Biereinreichung, max. 80 Teilnehmer!

### Sudmeisterausschank: ab 19.00 Uhr

max. 35 angemeldete Ausschanker, Trinker dürfen alle ohne Anmeldung kommen! 😊

Beim Sudmeisterausschank geht es darum, die eigenen Biere und die eigene Brauerei in Szene zu setzen. Von 19.00 Uhr bis ca. 21.00 Uhr kannst du der Hobbybrauerwelt bis **maximal 3 deiner Bierkreationen** präsentieren, aus-schenken und mit den Anwesenden darüber fachsimpeln. Dabei ist es egal, ob du einen, zwei oder drei Bierstile anbieten willst, noch spielt es eine Rolle, wie verrückt deine Biere sind. Einzige Bedingung: Du musst während deines Ausschanks an deinem Tisch anwesend sein, um Rede und Antwort zu stehen. Den Zeitraum bestimmst du mit deinem Bier selbst. Über ein bewährtes Chipsystem wird der „**Sudmeister 2025**“ gewählt und um ca. 21.30 Uhr gekrönt. Neben der Ehre wird es einen tollen Preis für den Gewinner geben...was, das wird später bekannt gegeben. Nur so viel sei jetzt schon gesagt: Mitmachen und gewinnen lohnt sich!!

Zum Ausschank kommen **ausschließlich stromfreie Zapfmöglichkeiten** (Flasche, Siphon, Bayrischer Anstich...), Vorkühlmöglichkeiten vor Ort sind gegeben. Tischfläche ca. 1,5 laufende Meter je nach Angebot (dieses Mal wirklich!)

**Für den Ausschank ist eine Anmeldung erforderlich!**

**Die Wettbewerbsbiere der Vereinsmeisterschaft sind von der Teilnahme am Sudmeisterausschank ausgeschlossen!**

**Abendessen: ab 19.30 Uhr, Kosten: 10,-€** (VHD trägt einen Teil der Kosten)

Am kalten Brotzeit-Bufferet könnt ihr regionale Spezialitäten genießen, auch für Vegetarier wird gesorgt.

## TAG DER HAUS- UND HOBBYBRAUER

**Samstag, 13.09.**

### Schaubrauen: ab ca. 14:00 Uhr

**Dave (David) Chebbi** – Blogger, YouTuber und neuerdings auch Buchautor unter dem Namen Malz und Hopfen – zeigt sein Können mit seiner mobilen Brauanlage. Interessierte haben die Möglichkeit, ihm über die Schulter zu schauen und mehr über den Brauprozess zu erfahren., Besonders Neueinsteiger herzlich willkommen.

Zudem stellt er sein neues Buch „Bier brauen für Einsteiger: Die ultimative Anleitung – Schritt für Schritt Bier selber brauen“ vor, das besonders für Neueinsteiger wertvolle Tipps bietet.

Verpasst nicht diese spannende Gelegenheit!

### Haus- und Hobbybrauermesse: ab 14.00 Uhr

Gewerbliche und private Anbieter präsentieren ihre Waren rund ums Brauen zum Schauen und Kaufen. **(Anmeldung für Anbieter erforderlich)**

### Tap Take Over: ab 14.00 Uhr

Jetzt seid ihr an der Reihe. Wir wollen Hobbybrauerbiere verkosten. Stellt dem Publikum der HHBT und der Hausbrauermesse eure Biere zur Verfügung! Es werden zeitgleich 4-5 Biere für einen bestimmten Zeitraum (ca. 1 Stunde je nach Angebot und **Anmeldung**) ausgeschenkt. Zapfanlagen, Durchlaufkühler und bei Bedarf auch ein Zapfteam werden gestellt, damit Ihr in Ruhe etwas zu euren Kreationen erzählen könnt. Biereinreicher erhalten ein kleines „Dankeschön“ für ihr Sponsoring. **Das Organisations-Team setzt sich rechtzeitig mit euch wegen der benötigten Zapftechnik in Verbindung!**

**Abendessen: ab 18.00 Uhr:** Kosten: 23,50 €

Heute werdet ihr mit warmen Spezialitäten der schwäbischen Küche verwöhnt. Es gibt eine Auswahl am Buffet, da ist für jeden etwas dabei.

### Siegerehrung der HHBT 2025: gegen 20.00 Uhr

Prämierung der Siegerbiere der 29. Vereinsmeisterschaften des VHD.

Im Anschluss gerne Ausschank der eingereichten bzw. prämierten Wettbewerbsbiere.



### Das Wochenende kann kommen

Bestens gerüstet: unser neuester Braumeister hat ein Produktionsvolumen von 100 Liter. Ganz genau: einhundert Liter Bier in einem Braugang.

[www.spidels-braumeister.de](http://www.spidels-braumeister.de)



Ladengeschäft & Onlineshop



**MY-BIER**  
ALLES FÜR DEN HOBBYBRAUER

- Brauset, Brauzubehör
- Hopfen, Malz, Hefe
- Braukurse / Biertasting
- Brauerei
- Biergarten / Biercafe
- Bierverkostungen

WWW.MY-BIER.DE  
INFO@MY-BIER.DE  
TEL.: 01525 28 43 718

DO. & FR. 10-12 UHR  
FR. 15:30 - 21 UHR  
& NACH ABSPRACHE

TUNGELER KRUG / TIARKS  
OLDENBURGER STR. 34  
26203 WARDENBURG



**Weißwurstfrühstück: 09:30 - 10.00 Uhr**

Der VHD lädt euch **zu einem Weißwurstfrühstück ein**. Ihr müsst also am Sonntag kein Frühstück in der Übernachtung buchen! Anmeldung erforderlich!

**Jahreshauptversammlung: 10:00 - 12.30 Uhr**

Gesonderte Einladung folgt.

## 5. Hotel- bzw. Zimmerliste

In diesen Hotels haben wir ein Zimmerkontingent bis zum 01. Juli. 2025 unter dem **Kennwort „Haus- und Hobbybrauertage 2025“** reserviert. Die Reservierung ist freibleibend! Alle Hotels sind fußläufig zum Busbahnhof, bzw. An- und Abfahrt zu Shuttle.

Hotel	Telefon	Email	Adresse
Hotel Rad	075 42-5400	info@hotel-rad.com	Lindauer Straße 2
Hotel Krone	07542 7452	info@tettninger-krone.de	Bärenplatz 7
Torstube	07542 93860	rezeption@torstuben-tettngang.de	Bärenplatz 8
Hotel Ritter	07542 53020	info@ritter-tettngang.de	Karlstraße 2/4
Hotel Bären	07542 6945	info@baeren-tettngang.de	Bärenplatz 1



## 4. Programmübersicht HHBT 2025

Zeit	Donnerstag 11.9.			Freitag, 12.9.			Samstag, 13.9.			Sonntag, 14.9.	Zeit	
Ort	Foyer	Saal 1	Foyer und Saal 2	Probenraum	Saal 1	Foyer und Saal 2	Probenraum	Saal 1	Foyer und Saal 2	Saal 2	Ort	
09:30										WW-Frühstück	09:30	
10-11	A1 Hopfenmuseum Tettang Hopfenrnte- verarbeitung und -geschichte						Vor- verkostung			Jahreshaupt- versammlung	10-11	
11-12							A2 Führung Neues Schloss Tettang				11-12	
12-13							Haupt- verkostung Bestimmung Farbe und Schaum				12-13	
13 - 14											13 - 14	
14 - 15					S1 Hopfen, gestern, heute und morgen			S3 Spezialmalze clever nutzen				14 - 15
15 - 16					S2 Das kleine 1x1 der Hopfung			S4 Hopfen und Bio- transformation				15 - 16
16 - 17								S5 Bierstamm- tisch - Bodensee				16 - 17
17 - 18												17 - 18
18 - 19					Präsentation der Referenzbiere							18 - 19
19 - 20	Kick-Off Offener Stammtisch											19 - 20
20 - 21												20 - 21
21 - 22												21 - 22
22 - 23												22 - 23

## 5. Biersortenbeschreibung HHTB 2025

### Tettninger Pils 2.0



Das Tettninger Pils ist ein modernes, kaltgehopftes Pilsner, das mit Tettninger Hopfen veredelt wurde und sich durch ein intensives und leicht bitteres Profil auszeichnet. Das Bier präsentiert sich in einem brillanten Goldton und glänzt mit einer klaren Erscheinung sowie einer cremigen, langanhaltenden und feinen Schaumkrone.

Das Aroma entfaltet sich im Antrunk leicht malzig. Die Hopfenaromatik ist floral, blumig und leicht zitrisch wahrnehmbar. Der Abgang ist pilstypisch würzig, leicht herb, begleitet von einem leichten, malzigen Hintergrund. Der Abgang ist trocken und erfrischend, mit einer anhaltenden, mittelstarken Bittere. Die mittlere Karbonisierung macht das Tettninger Pils angenehm spritzig und erfrischend.

Das Bier bleibt im Geschmack und in der Bittere gut ausbalanciert, wobei der Hopfen stets im Vordergrund steht, ohne das Malz völlig in den Hintergrund zu drängen. Es sollte eine Aroma-Hopfensorte aus Tettning in Whirlpool und Lagerung zum Einsatz kommen. Fruchtester, DMS und Diacetyl sind unerwünscht.

Hefeart	untergärig
Stammwürze	11,5 bis 12,5 mas
Scheinbarer Restextrakt	1,5 bis 3,0 mas
Alkoholgehalt	4,6 bis 5,2 % vol
Farbe	8 bis 14 EBC
Geruch	Hopfenaromatisch, Zitrusfrüchte
CO <sup>2</sup> - Gehalt	4 bis 5 g/l
Schaum	Hell, feinporige Schaumkrone, stabil
Rezenz	Feinperlend
Hopfenbittere	30 bis 36 IBU
Hopfenaroma	Das Aroma darf geprägt sein durch die Aromahopfen, blumig, kräuterig. Auch sollte der zitrische Geschmack aus der Kalthopfung vorhanden sein.
Vollmundigkeit	schlanker bis mittlerer Körper
Fruchtester	Keine fruchtigen Ester- oder Diacetylnoten
Übrige Eigenschaften	Kalthopfung

Das Beispielbier hierfür sind die Tettninger Hopfenkrone aus der Brauerei Krone und das Pils der Brauerei Schöre, beide in Tettning.

Tettninger Hopfenkrone: <https://www.tettninger-krone.de/krone-brauerei/tettninger-hopfenkrone/>

Schöre Pils: <https://schoere.de/>



Your German  
Hopportunity!



**BrauBeBo**  
Dein Online-Shop für Braubedarf



## Irish Red Ale

Das Irish Red Ale ist ein Bier mit hoher Drinkability ohne stark hervorstechende Aromen. Es handelt sich um einen historischen Bierstil, der bereits im 8. und 9. Jahrhundert in irischen Gedichten Erwähnung fand. Der heute bekannte Stil des klassischen Irish Red Ale hat seine Wurzeln im englischen Bitter und im Pale Ale.

Irish Red Ale enthält im Allgemeinen etwas Röstgerste oder dunkles Röstmalz, um eine rötliche Farbe und einen trocken gerösteten Abgang zu erzielen, dabei wird ein helles Basismalz verwendet. Karamellmalze wurden selten verwendet, da sie teuer waren. Einige Versionen können das Karamell und die Süße trotzdem betonen, während andere den getreidigen Geschmack und die röstige Trockenheit in den Vordergrund stellen.

Das Bier hat eine rötlich bernsteinfarbene bis rotbraune Farbe und ist klar. Es besteht ein leicht cremefarbener bis hellbrauner Schaum von mittlerer bis höherer Stabilität.

Die Vollmundigkeit ist gering bis mittel bei mäßiger Rezenz. Das Mundgefühl ist samtig weich. Geringes bis mäßiges Malzaroma ist vorhanden, zusammen mit einem leicht karamellig-röstigen Toffee-Charakter. Es darf ein sehr leichter buttriger Diacetylcharakter wahrzunehmen sein, dieser ist aber nicht zwingend vorhanden. Das Hopfenaroma ist, wenn überhaupt wahrnehmbar, sehr schwach erdig oder blumig. Mittlere bis mittelschwache Hopfenbittere ist vorhanden. Fruchtester sind nicht oder kaum wahrnehmbar.

Die Richtlinien für die HHBT 2025 basieren auf den traditionellen irischen Beispielen, und nicht auf modernen Interpretationen der Craftbeer Szene.



Hefeart	obergärig
Stammwürze	11,0 bis 15,0 % mas
Scheinbarer Restextrakt	3,0 bis 5,5 % mas
Alkoholgehalt	4,2 bis 6,2 % vol
Farbe	18 bis 35 EBC
Geruch	malzig-getreidige Aromen mit Biskuitcharakter
CO <sub>2</sub> -Gehalt	4,5 bis 5,5 g/L
Schaum	cremefarben bis hellbraun, fein- bis mittelporig, mäßig stabil
Rezenz	wahrnehmbar
Hopfenbittere	17 bis 28 IBU
Hopfenaroma	nicht wahrnehmbar oder sehr leicht erdig oder blumig
Vollmundigkeit	schlanker bis mittlerer Körper, relativ trockener Abgang
Fruchtester	nicht oder kaum wahrnehmbar
Übrige Eigenschaften	sehr geringe Buttrigkeit durch Diacetyl ist möglich

### Beispielbiere

Kilkenny Irish Red Ale, O'Hara's Irish Red Ale

## Belgisches Saison

Das Saison ist ein traditioneller, belgischer Bierstil, der aus Wallonien, also dem französischsprachigen Teil Belgiens, stammt. Es wurde früher nur in den Wintermonaten gebraut, wenn die Farmarbeiter, die „Saisoniers“, weniger Arbeit auf den Feldern zu erledigen hatten.

Beim belgischen Saison handelt es sich um ein naturtrübes, strohgelbes bis hellbernsteinfarbenes Bier. Ausgelobt ist die moderne obergärige Form mit einem Alkoholgehalt von 5,0 -7,5 % Vol.

Der Geruch ist frisch, leicht heutig mit Ester-Fruchtigkeit nach Orangen und Zitronen und einer leichten pfefferigen Schärfe.

Der Geschmack ist rund und ausgesprochen "belgisch", die pfefferige würzige Note kommt hier zur Geltung, genauso wie Aromen von Gewürznelken, Koriander und Zitrusnoten.

Der weiche Malz-Charakter ist durch die Verwendung von Gerste, Weizen und Hafer, und teilweise auch Rohfrucht, geprägt.

Der Körper ist im Antrunk erfrischend und im Abgang sehr trocken. Saison Hefen sind sehr hoch vergärend (Übervergärer) und bisweilen wird auch Zucker hinzugefügt, dadurch steigt der Alkoholgehalt und das Bier wird noch trockener.

Typischerweise ist das Bier stark kohlenensäurehaltig, spritzig und optional mit Gewürzen aromatisiert, die die ausdrucksstarken Hefen ergänzen.

Hefeart	obergärig
Stammwürze	13 bis 18 % mas
Scheinbarer Restextrakt	0,5 bis 3,5 % mas
Alkoholgehalt	5 bis 7,5 % vol
Farbe	6 bis 22 EBC
Geruch	Zirrus Fruchtester und leichte Heunoten
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,5 bis 6,5 g/L
Schaum	Hell, mittelporig
Rezenz	deutlich wahrnehmbar bis stark
Hopfenbittere	18 bis 35 IBU
Hopfenaroma	Leicht bis nicht wahrnehmbar
Vollmundigkeit	deutlich wahrnehmbar, der Abgang ist trocken
Übrige Eigenschaften	optional mit Gewürzen aromatisiert

Beispielbiere: Saison Dupont, Brasserie Dupont (BE)  
Insel Saison, Insel-Brauerei Rügen (DE)