
25. Haus- und Hobbybrauertage in Kleve

vom 01.10.2021 bis 03.10.2021

Liebe Braufreunde,

Für das Jubiläumstreffen der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. möchten wir euch herzlich an den Niederrhein in die Schwanenstadt Kleve einladen.

Unsere Veranstaltungsstätte wird das Kolpinghaus im Zentrum von Kleve sein, das als Veranstaltungsort beliebt ist. Der Geschäftsführer ist begeisterter Unterstützer der Klever Hobbybrauer und häufig Veranstalter lokaler Verkostungen.

[Foto Kolpinghaus außen]

Die Haus- und Hobbybrauertage 2021 werden erstmals euregional veranstaltet. Wir bieten Euch grenzüberschreitend Erlebnisse der bierigen und kulinarischen Art in Deutschland und den Niederlanden. Niederländische Brauereien werden bei uns zu Gast sein und wir werden Ausflüge in die Grenzregion anbieten.

Der Vorstand des VHD e.V. und die Reichswaldbrauer Kleve freuen sich schon sehr, Euch in Kleve begrüßen zu dürfen.

[Foto Kolpinghaus innen]

Wettbewerbsbiere werden Niederrheinisches Altbier (obergärig), Belgisches Blonde (obergärig) und Schwarzbier (untergärig) sein.

[Sortenbeschreibungen!]

Übernachtungsmöglichkeiten sind genügend vorhanden. Zimmerkontingente sind reserviert in Akzent City-Hotel Kleve, Lindenallee 37, 47533 Kleve, Tel.: 02821-72630 und Hotel Schwanenburg, Turmstraße 53, 47533 Kleve, Tel.: 02821-72480, Stichwort "HHBT2021". Außerdem können Informationen zu Unterkünften über Touristeninformation Kleve, Minoritenplatz 2, 47533 Kleve, Tel.: 02821 84806, e-Mail: stadtmarketing@kleve.de, Website: <https://www.kleve-tourismus.de> erhalten werden.

Teilnahmebedingungen

Teilnehmen darf jeder Bierinteressierte nach vorheriger Anmeldung, daher sind auch Nichtmitglieder des VHD herzlich willkommen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Der Vorstand behält sich deswegen eine Auswahl der Anmeldungen vor.

Weitere Informationen mit detailliertem Programm, Anmeldeunterlagen und weiteren Infos gibt es ab Anfang 2021 unter www.hausgebraut.de

Bei Fragen oder Anregungen zu den HHBT 2021 könnt ihr Euch gerne melden per E-Mail über hhbt2021@hausgebraut.de

Programm

25.Haus- und Hobbybrauertage 2021 in Kleve

Kolpinghaus Kleve

Kolpingstr. 11, 47533 Kleve

Donnerstag, 30.09.2021

Wir treffen uns ungezwungen ab 19:00 Uhr mit früh anreisenden Teilnehmern anlässlich des „Brauer-Sylvester“ zu einem gemütlichen Abend im Kolpinghaus.

Freitag, 01.10.2021

14:00 - 18:00 Uhr Anmeldung und Einreichung der Wettbewerbsbiere

17:00 - 18:15 Uhr Verkosterschulung

18:30 - 19:30 Uhr Zünftige Brotzeit
eigene Biere dürfen ausgeschenkt werden!

ab 19:30 Uhr Jahreshauptversammlung VHD

Samstag, 02.10.2021

09:30 - 11:00 Uhr Vorverkostung (Pflicht für Biereinreicher)

11:00 - 15:30 Uhr Tour 1: Brauerei d'n Drul, Groesbeek
Die Bustour führt zu einer vor wenigen Jahren durch einen Hobbybrauer gegründeten Brauerei mit dem Schwerpunkt Belgischer Bier Stil. Wir besichtigen zunächst die 2019 neu errichtete Braustätte und werden danach weiter fahren zur Bierprobe in der Brauereigaststätte. Möglichkeit zum Mittagessen.

11:00 - 15:30 Uhr Tour 2: Brauerei De Hemel, Nimwegen
Die Bustour führt in die älteste Stadt der Niederlande, Nimwegen, zu einer in einem Kloster aus dem 12. Jahrhundert beheimateten Brauerei. Nach Besichtigung der Braustätte verkosten wir die vor allem durch Zugabe von Gewürzen geprägten Biere. Möglichkeit zum Mittagessen.

13:30 - 15:00 Uhr Hauptverkostung

14:00 - 18:00 Uhr Hobbybrauermarkt

ab 15:00 Uhr Hobbybrauer Ausschank "Open tap – Vorstellen eigener Biere"

15:30 – 17:30 Uhr Fehleromen Seminar (Hans Wächtler)

15:30 - 17:30 Uhr Tour 3: Klever Häppchentour
Wir machen einen kulinarischen Stadtrundgang durch Kleve zu den historischen Stätten, die mit kleinen Leckereien versüßt werden.

15:15 - 16:30 Uhr Bier Stammtisch 1: Die Altbier Familie

16:45 - 18:00 Uhr Bier Stammtisch 2: Die Altbier Familie

18:30 - 19:15 Uhr Ökumenischer Gottesdienst
mit Möglichkeit zur Segnung mitgebrachter selbstgebrauter Biere

ab 19:30 Uhr Hobbybrauerabend
*mit warmem niederrheinischem Buffet und Bierprämierung
eigene Biere dürfen ausgeschenkt werden!*

Sonntag, 03.10.2021

10:00 - 12:00 Uhr Fachvorträge
1. *Das BJCP Verkostungssystem (Volker Huppertz)*
2. *Aroma oder Bitter - brauchen wir neue Hopfenkategorien? (Hagen Rudolph)*

12:00 Uhr Mit dem Abschlussfoto aller Teilnehmer enden die Haus- und Hobbybrauertage 2021

Biersortenbeschreibung HHBT 2020

Belgisches Blond

Helle, belgische Ale-Biere, wozu das Blond gehört, entwickelten sich im 19. Jahrhundert in Belgien als Reaktion auf den Vormarsch der hellen, untergärigen Biere, wie z. B. Pils, wo bis dahin Ale-Biere mit englischem Einfluss verbreitet waren.

Typische Hefen die beim Blond Verwendung finden, sind belgische und schottische Ale-Hefen, aber auch deutsche Altbier Hefen. Die Gärführung ist zunächst relativ kalt, wodurch ein sehr sauberes, süffiges Bier mit deutlichen Malz- und Zuckeraromen entsteht. Wegen der warmen Nachgärung sind Fruchtester aber sortentypisch. Wie bei vielen belgischen Bieren, ist es auch beim Belgischen Blonden üblich, dass ein Teil der Stammwürze durch Zugabe von Zucker, Kandiszucker oder Sirup erzeugt wird.

Hefeart	obergärig
Stammwürze	13 bis 16 % mas
Scheinbarer Restextrakt	2,5 bis 4,0 % mas
Alkoholgehalt	5,5 bis 7,0 % vol
Farbe	8 bis 20 EBC
Geruch (variabel vorkommend)	Biskuit, Vanille, Pfirsich, Apfel, Muskat, Zimt, Kardamom
CO ₂ -Gehalt	4,5 bis 5,0 g/L
Schaum	hell, mittelporig, sehr stabil
Rezenz	deutlich wahrnehmbar
Hopfenbittere	20 bis 30 IBU
Hopfenaroma	kaum wahrnehmbar
Vollmundigkeit	deutlich wahrnehmbar
Fruchtester	vorhanden
Besonderheiten	Zuckeraromen, Honignoten

Beispielbiere:

Leffe® Blond (<https://leffe.com/de/leffe-blond>)

La Trappe® Blond (<https://www.latrappetrappist.com/de/unsere-trappistenbiere/la-trappe-blond/>)

Niederrheinisches Alt

Altbier ist am Niederrhein in einer Gegend zuhause, in der seit etwa 2000 Jahren durchgehend Bier gebraut wird. Es ist darum die wahrscheinlich authentischste Biersorte, die heute noch existiert.

Das Niederrheinische Alt legt den Akzent auf die Röstaromen des Malzes, so dass die Hopfenaromen und die Hopfenbittere eher unauffällig sind. Das Bier ist malzig-süffig und geschmacklich gut ausgewogen mit einem deutlichen Körper. Diacetyl-Aromen sind unerwünscht und die typischerweise relativ kalte Gärführung lässt nur eine sehr geringe Fruchtester-Bildung der obergärigen Hefe zu.

Hefeart	obergärig
Stammwürze	11,5 bis 12,5 % mas
Scheinbarer Restextrakt	3,0 bis 3,5 % mas
Alkoholgehalt	4,8 bis 5,2 % vol
Farbe	30 bis 45 EBC
Geruch	(Röst-)Malzaromen, Hopfen kaum wahrnehmbar
CO ₂ -Gehalt	4,2 bis 4,6 g/L
Schaum	hell bis leicht bräunlich, feinporig, mittlere Stabilität
Rezenz	moderat
Hopfenbittere	25 bis 35 IBU
Hopfenaroma	sehr moderat
Vollmundigkeit	deutlich wahrnehmbar
Fruchtester	gering
Besonderheiten	deutliche Röstaromen erhöhen die subjektive Bittere

Beispielbiere:

Bolten® Alt (<https://www.bolten-brauerei.de/de/Brauspezialitaeten.htm?beerId=9>)

Königshofer® Alt (<http://brauereikoenigshof.de/unsere-biere/original-koenigshof/>)

Schwarzbier

Das Schwarzbier hat seine Heimat ursprünglich in Franken und Thüringen. Je nach Herkunft kann das Bier mehr oder weniger Restsüße haben. In jedem Fall prägen die schokoladenartigen und röstigen Malzaromen das Bier, und nicht die Hopfenbittere und die Hopfenaromen. Im Vergleich zum Niederrheinischen Altbier sind die Röstaromen zurückhaltender. Der Geschmack ist trotz der sehr dunklen Farbe mild und süffig. Diacetyl-Aromen sind bei diesem untergärigen Bier unerwünscht.

Hefeart	untergärig
Stammwürze	11 bis 13 % mas
Scheinbarer Restextrakt	2,5 bis 4,0 % mas
Alkoholgehalt	4,8 bis 5,2 % vol
Farbe	55 bis 70 EBC
Geruch	(Röst-)Malzaromen, kein Hopfen wahrnehmbar
CO ₂ -Gehalt	4,0 bis 4,5 g/L
Schaum	hellbraun, feinporig, stabil
Rezenz	moderat
Hopfenbittere	25 bis 35 IBU
Hopfenaroma	sehr moderat
Vollmundigkeit	deutlich wahrnehmbar
Fruchtester	keine
Besonderheiten	sehr milde Röstaromen

Beispielbiere:

Köstritzer® Schwarzbier (<https://www.koestritzer.de/produkte/koestritzer-schwarzbier/>)

Moritz Fiege® Schwarzbier (<https://www.moritz-fiege.de/sorten/Schwarzbier>)

Veranstaltungsort

Kolpinghaus Kleve, Kolpingstr. 11, 47533 Kleve, Tel. 02821-977102, Kolpinghaus-Kleve@t-online.de

