



Liebe Hausbrauer*,

wieder einmal müssen wir Abschied nehmen von einem langjährigen Mitglied der VHD. Der Tod von Walter Geißler macht uns alle traurig.

Leider haben wir vergeblich auf einen Bericht der HB CON gewartet - vielleicht klappt es noch bis zur nächsten Ausgabe. Außerdem schon fest für den **Schalander 61** eingeplant: Ein Bericht über die letzte Klausurtagung des erweiterten Vorstands, die vor kurzem im hessischen Wallroth stattgefunden hat.

Für den VHD e.V. | Martina Biniasch & Christof Welsner



Juni 2025/Nr. 60

Nachruf

Bestürzt und voller Trauer müssen wir von unserem langjährigen Vereinskollegen, Wegbegleiter und Freund

Walter Geißler

aus Laufamholz
Abschied nehmen.



Walter war 25 Jahre lang Mitglied in unserem Verein und sechs Jahre in verantwortlicher Vorstandsposition als 2. Vorsitzender tätig. Als tragende Säule unseres Vereins konnte er mit seinem hohen Fachwissen, seinem Einsatz und seiner Menschlichkeit überzeugen. Seinen Vereinskollegen war er stets ein guter Freund, der jedem immer mit Rat und Tat zur Seite stand.

Wir danken für die gemeinsame Zeit und werden ihn nie vergessen. Unsere Anteilnahme und tiefes Mitgefühl gelten seiner Frau Maria und seiner Tochter Angelika mit den Kindern Michael und Leni.

Die Vorstandschaft der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. im Namen aller Mitglieder

HHBT 2025: Die Bühne gehört euren Braukünsten

Es ist wieder soweit – die **Haus- und Hobbybrauertage 2025 in Tett nang** stehen vor der Tür. Wir wollen nicht nur eure Vorfreude, sondern auch eure Kunstwerke aus Malz, Hopfen und Hefe sehen!

Egal, ob du mit deinem hopfigen **Tett nanger Pils 2.0** glänzt, ein rot leuchtendes **Irish Red Ale** präsentierst oder du in der Kategorie **Belgisches Saison** ein Rezept zwischen Genie und Wahnsinn aufs Parkett zauberst – wir wollen es sehen, probieren oder schmecken. Alles. Wirklich alles. Die Bühne ist eröffnet. **Melde dein Bier zum Hobbybrauerwettbewerb auf der HHBT an - es geht um Ruhm und Ehre!**



Walter Geißlers Brauanlage zu verkaufen

Nach dem Tod von Walter (siehe oben) erreichte uns folgende Nachricht von seiner Tochter Angelika Geißler: „Wir würden uns wünschen (und ich denke, das ist auch in seinem Sinne), dass die Brauerei in weiter genutzt wird und in gute Hände kommt. Wir hängen zwar emotional daran, aber an sich können wir mit der Anlage nichts anfangen.“

Sollte eventuell jemand Interesse an der Anlage haben, würden wir diese gerne verkaufen. Falls sie jemanden wissen, dürfen Sie gerne meine Kontaktdaten weitergeben

Angelika Geißler

Telefon: **0160 - 5574523** E-Mail: **weizenglasmuseum.nbg@gmx.de**“



HOME BREW Bayreuth begeistert Bierfans aus ganz Deutschland

Ende März versammelten sich Bierliebhaber aus ganz Deutschland in Bayreuth, um das Bierfestival **HOME BREW** bei Maisel & Friends zu erleben. Zahlreiche Hobbybrauer und Brauereien präsentierten ihre handwerklich gebrauten Spezialitäten und luden zum Probieren ein. Besonders im Community-Bereich war die Unterstützung durch Stände der Mitglieder der VHD auffällig – man kennt sich halt. Das Highlight war wie immer die Preisverleihung des **Hobbybrauerwettbewerbs**. Gewonnen hat unser Mitglied **Markus Klössinger** (Mitte), der auf dem Foto von **Erik Zimmermann** (links) und **Ulf Hofferbert** umrahmt wird. **Wir gratulieren!** (Den gesamte Bericht über die HOME BREW findet ihr in Kürze auf hausgebraut.de).



+++ FOTOS & VIDEOS +++ FOTOS & VIDEOS +++ FOTOS & VIDEOS +++ FOTOS & VIDEOS +++

Zeig her deinen Sud! Mach schöne Fotos oder ein spaßiges Video von deinem Brauersuch! Ob es blubbert, schäumt, explodiert oder einfach nur goldrichtig aussieht – und teile es mit uns! **Poste es auf Instagram oder Facebook und lade die VHD (hausgebraut.de) zum Collab ein.** Solltest du nicht auf den Socialmedia unterwegs sein, kein Problem. Schicke eine Mail an **vhd.hhbt.ag@hausgebraut.de** mit deinen Kontaktdaten und wir melden uns bei Dir. Wir teilen Deinen Beitrag, feiern dein Biere – vielleicht wird genau dein Bild das Highlight der HHBT 2025!

*Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird das generische Maskulinum verwendet – selbstverständlich sind immer alle gemeint!

Der Schalander zu Besuch bei Markus Klössinger Der „Pils-Papst“ aus Rednitzhembach

Rednitzhembach ist ein beschaulicher Ort in der südlichen Metropolregion Nürnberg im Herzen Mittelfrankens. Hier wohnt Markus Klössinger, seit 2018 Mitglied der VHD und mit Leib und Seele Hobbybrauer. Unser Besuch fällt zufällig auf einen Brautag und beim Gespräch dreht sich natürlich alles ums Thema Bierbrauen. Sehr schnell merkt man dabei: Da will's einer ganz genau wissen.

„Ich bin ein Optimierfreak“, erklärt der 50-jährige und stößt mit einem fränkischen Landbier aus eigener Produktion an, das besser nicht schmecken könnte ([hier geht's zum Rezept](#)). So war es sicher kein Zufall, dass sich Markus bei der diesjährigen Bayreuther HOME BREW mit seinem „Italian Style Pilsner“ gegen 146 Einreicher durchsetzte und den renommierten Hobbybrauerwettbewerb gewann.

In der VHD ist Markus kein unbeschriebenes Blatt. 2018 gewann er bei den HHBT in Lüneburg in den Kategorien Norddeutsches Pilsner und IPA, 2024 holte mit seinem Böhmisches Pils den zweiten Platz. Kein Wunder, gehört Pils zu seinen Lieblingssorten. „Lieber hopfig und hell als malzig und süß“ lautet sein Motto. Und serviert prompt ein 18 Monate gereiftes **Baltic Porter** mit 9,6 „Umdrehungen“. Tiefschwarz, betont malzig und mit herrlich nussigen Aromen ([hier geht's zum Rezept](#)). „Na ja“, sagt er grinsend, „man muss auch mal eine Ausnahme machen.“

Erste Brauversuche

Der erste Brauversuch von Markus liegt lange zurück. 1992 entdeckte er in einem Gartenbuch eine Anleitung zum Bierbrauen. Gesagt, getan. Mit einigen Freunden machte sich der damals 18 jährige ans Werk. „Da lief so ziem-

sich um einen selbst geschweißtes fahrbares Hubgeräts zum Bewegen seiner 100 Liter Sudpfanne handelt oder eine Vorrichtung zum Flaschenreinigen. Gebraut wird übrigens im Gartenhaus mit der schon angesprochenen großen Sudpfanne mit Rührwerk auf einem 12 kW Gasbrenner oder mit einem entspre-



lich alles falsch, was falsch laufen konnte“, erinnert er sich lachend. Mit Hefetabletten aus dem Reformhaus wurde zuletzt vergoren. Das Ende vom Lied: acht Liter, in Flaschen abgefüllt, die es schließlich zerrissen hat.

Auch der erste ernsthafte Brauversuch im Jahr 2012 verlief eher holprig. Zusammen mit zwei Kumpels wurde ein Sud „Hembacher Dunkel“ angesetzt. Das Ergebnis waren 16 Liter, „die wir tapfer ausgetrunken haben, allerdings gleich nach der Hauptgärung“. Schade, das Bier hätte mit längerer Reifung durchaus Potential gehabt. Trotzdem - Markus hatte neben dem Angelsport ein neues Hobby gefunden. „Was ich vom Angeln gelernt habe: man braucht auch beim Brauen viel Geduld!“ Dass ein Weizenbier nach drei bis vier Wochen schon trinkbar sei, mag ja sein. „Aber wirklich schmecken tut es eher nach sechs bis acht Wochen“, betont er. Da Markus selbst gerne ein gutes Bier trinkt, versucht er zu optimieren, wo es nur geht (siehe auch Kasten „Drei Tipps von Markus Klössinger“). „Mein Anspruch ist es, dass das eigene Bier besser schmeckt als gekauftes!“

Das möglichst perfekte Ergebnis

Markus braut etwa zehn bis zwölf Mal im Jahr, meistens alleine. „Da kann ich gut abschalten und konzentriere mich einzig und alleine auf einen möglichst perfektes Ergebnis.“ Sein Beruf als gelernter Schlosser kommt ihm beim Brauen entgegen. Ganz egal, ob es

chend kleineren 60 Liter-Topf

Das Prunkstück des „Geräteparks“ von Markus Klössinger steht allerdings im Keller. Den Fermenter der Firma Wagner aus Herzberg hat er sich vor drei Jahren geleistet, ein zylindrisch konisch geformtes Gärgefäß für maximal 65 Liter Würze. „Das Gerät ist sehr durchdacht und ich kann die Gärung optimal steuern“, betont er. Das Siegerbier der HOME

Drei Tipps von Markus Klössinger

- **Wasser, Wasser, Wasser!** Die meisten Bierstile sind eher auf der weichen Seite. Deshalb habe immer ich die Wasserhärte und den Calcium-Wert im Auge. Den pH-Wert vom Einmischen bis zum Kochende langsam von 5,4 auf 5,1 senken.
- **Frische Rohstoffe verwenden!** Der Hopfen sollte nicht älter als zwei Jahre sein. Offene Ware kühl lagern, idealerweise vakuumieren und eingefrieren.
- **Die Gärführung ist das A und O** für ein gutes Ergebnis! Die Hefe muss sehr vital sein. Für untergärrige Biere und Weizen verwende ich möglichst flüssige Hefe in zweiter Führung. Trockenhefe kommt nur bei Ales, IPAs oder im Notfall zum Einsatz.

BREW „Italian Style Pilsner“ hat er natürlich auch im Fermenter vergoren.

Endlich ganz vorne!

Vor 2025 hatte Markus bereits zweimal in Bayreuth teilgenommen. „Gefühlt nicht schlecht, aber eben nie ganz vorne.“ Ein Pils als Wettbewerbsbier spielte dem Franken natürlich in die Karten. „Wenn ich etwas kann, dann Pils“, dachte er sich. Ähnlich wie das „Tettlinger Pils 2.0“, eins der drei Wettbewerbsbiere bei den diesjährigen HHBT in Tettling (11. bis 14. September), fordert der „Italian Style“ eine Kalthopfung. Basis für das Siegerbier war Hallertauer Tradition und zum Kochende kam Select in die Würze. Dezent gestopft wurde mit je 0,5 Gramm je Liter Saphir und Select ([hier geht's zum Rezept](#)).

Neben den bereits erwähnten Lieblingsbieren „hopfig und hell“ experimentiert Markus gerne mit Hopfen und braut auch mal einen ungewöhnlich Sud. So holte er bei **Stuttgarter Brauschau** im Mai mit einem „Grape Ale“ den dritten Platz. Vergoren hat er seinen Sud mit 30 % Traubensaft. Was bei den schwäbischen Weinliebhabern offensichtlich gut angekommen ist.

Zum Abschluss unseres Besuchs ist auch der frisch gebraute Sud abgekühlt. Markus wird das fertige Bier im September bei den HHBT einreichen. Natürlich ein „Tettlinger Pils 2.0“? Weit gefehlt! „Nicht schon wieder ein Pils“, sagt er augenzwinkernd. Mit einem „Belgischen Saison“ will er diesmal ganz vorne landen. Wir drücken dem „Pils-Papst“ aus Franken die Daumen. Wie natürlich allen anderen Einreichern auch.



Blick in die gute (Brau-) Stube von Markus Klössinger (oben)
Das Gartenhaus als Braustätte (Mitte)
Sorgt für einen optimalen Gärverlauf: das Fermenter im Keller von Markus (unten)

Der Brautag neigt sich dem Ende zu (Bild rechts unten)