

VHD e.V. Schalander

Newsletter der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.



Liebe Haus- und Hobbybrauer*,

Vereinsarbeit besteht vor allem auch darin, dass sich Mitglieder engagieren und miteinander kommunizieren. Auf Ersteres hoffen wir bei der Heimbrau Convention in Romrod (und sind dabei sehr zuversichtlich), beim Thema Kommunikation - auch über den Schalander - zeigen zwei Beiträge, wie sich Mitglieder ins Vereinsleben einbringen. Gerne mehr, gerne (noch) öfter! Meldet euch bei uns:

schalander@hausgebraut.de

Viele und vor allem nur gute Sude in 2026!

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



Januar 2026/Nr. 67

Unsere Homepage hausgebraut.de wird aktualisiert

Wer in der letzten Zeit auf unsere Homepage hausgebraut.de geschaut hat, wird es bemerkt haben: Da ändert sich etwas. Das betrifft weniger den optischen Auftritt als vielmehr den Inhalt. **Aufräumen, entstauben, aktualisieren** lautet die Devise. Dies alles soll während des laufenden Betriebes geschehen. So stellen wir nach und nach sämtliche Rezepte aus der neuen Broschüre online, schieben ältere Beiträge in ein neu geschaffenes Archiv oder entfernen doppelte Inhalte.

Wenn der ein oder andere Link oder anderes (noch) nicht funktioniert, bitten wir das zu entschuldigen. Wir freuen uns natürlich auch über euer Feedback: schalander@hausgebraut.de



Die VHD auf der HB CON in Romrod, 13. - 15. März 2026

In diesem Jahr werden wir mit einem eigenen Stand auf der **Heimbrau Convention in Romrod** vertreten sein. Mit unseren neuen Bannern (siehe unten rechts) und einem frischen Auftritt möchten wir die VHD sichtbar präsentieren und den Austausch mit Hobbybrauerinnen und Hobbybauern, Interessierten sowie anderen Brauvereinen fördern.

Unser Stand befindet sich im **Bereich „Meet the Brauverein“**. Wir informieren über die Arbeit der VHD, beantworten Fragen rund um den Verein und kommen gerne mit Besucherinnen und Besuchern ins Gespräch.

Für die Betreuung des Standes suchen wir Mitglieder, die bereit sind, für etwa eine Stunde einen Standdienst zu übernehmen.

Der Stand ist von 12:30 Uhr bis 18:00 Uhr besetzt, so dass sich die Zeiten gut auf mehrere Helferinnen und Helfer verteilen lassen. Schon ein kurzer Einsatz ist eine große Unterstützung und trägt zu einem gelungenen Auftritt der VHD bei.

Der Standdienst bietet außerdem die Möglichkeit,

- andere Vereinsmitglieder kennenzulernen
- neue Kontakte innerhalb der Brauszene zu knüpfen
- sich aktiv in das Vereinsleben einzubringen.

Bitte meldet euch bei Ulf Hofferbert: hofferbert.ebstorf@freenet.de

Weitere Details zur Standplanung folgen rechtzeitig. Wir freuen uns auf eine starke Präsenz der VHD in Romrod und auf viele gute Gespräche.



Klosterbrauerei Weltenburg wird von Schneider übernommen

2025 feierte die älteste bestehende Klosterbrauerei der Welt ihr 975-jähriges Jubiläum. Aber ab dem nächsten Jahr wird für das im Jahr 1050 gegründete Weltenburger Traditions- und Klosterbrauerei Schluss sein. In seiner Online-Ausgabe ("Deutschlands älteste Klosterbrauerei wird geschluckt") berichtete jetzt der SPIEGEL, dass die am Donaudurchbruch gelegene Brauerei im niederbayerischen Weltenburg im Januar 2027 von der Weißbier-Brauerei Schneider & Söhne (München/Kelheim) übernommen wird.

Was zeigt, dass selbst göttlicher Beistand am Brauereisterben nichts ändern kann

[Den gesamten Artikel findet ihr hier](#)



Pleiten, Pech & Pannen: Verstopfter Hahn - verbrannte Finger

Ein großes Ärgernis bei mir: Wenn ich mit meiner BrauEule größere Mengen Hopfenpellets verarbeite, kam es schon vor, dass sich ein Pellet in den Abflusshahn verirrt hat, vor allem am Ende bei der Whirlpool-Hopfung. Dort geht er dann naturgemäß auf und verstopft den Hahn. Habe ich versucht, mit einem Draht die Verstopfung zu lösen, verbrannte ich mir nur die Finger an herauslaufender Würze. Und kurz danach war der Hahn wieder zugesetzt. Luft in den offenen Hahn zu pumpen hatte noch am ehesten Erfolg. Mittlerweile mahle ich die Pellets in einer kleinen elektrischen Kaffeemühle, bevor ich den Hopfen in die Würze gebe. Seitdem hatte ich nie wieder einen verstopften Hahn :-)

Nico Palitzsch-Grawert

Danke Nico! Habt ihr auch eine kurze Story?

Dann her damit: schalander@hausgebraut.de



Hefe aus gekauften Flaschenbieren vermehren

Auf den HHBT in Willich-Anrath wurde 2014 ein Workshop zum Hefestripping angeboten – seitdem braut Martina Binasch immer wieder mal mit Hefe, die sie aus gekauften Bieren gewinnt. Ganz besonders gilt das für Weizenbiere, weil Martina mit den Ergebnissen bei der Verwendung von Trockenhefen einfach nicht zufrieden ist. Flüssighefen funktionieren zwar gut, sind aber relativ teuer.

Hefestripping dagegen ist vor allem bei kleineren Suden sehr günstig, geht einfach und ermöglicht manchmal die Verwendung spezieller Hefen, an die man sonst eventuell nicht herankäme. Für diese Ausgabe hat Martina eine sehr einfache Methode beschrieben, mit der es klappt - sofern man sauber arbeitet.



Hefestripping - so einfach geht's

Die folgende Anleitung eignet sich besonders für Sude bis zu 20 Liter (Ausschlagmenge). Von *Martina Binasch*.

Was man braucht:

- Mindestens 2, besser 3 - 4 Flaschen Bier mit einem Bodensatz aktiver Hefe – dazu sollten die Biere möglichst frisch sein und vorher kalt und stehend gelagert werden, damit sich die Hefe gut absetzt. Nur bestimmte Biersorten eignen sich fürs Stripping. Hier eine Liste möglicher Biere (ohne Gewähr auf Vollständigkeit): <https://hobbybrauer.de/forum/wiki/doku.php/hefestripping>
- Feuerzeug zum Sterilisieren der Flaschenhälse
- Steriles Glasgefäß ca. 500 ml – 1000 ml (Weizenglas, Erlenmeyerkolben, Einmachglas...)
- Sterile (frisch abgekochte, abgekühlte) Würze oder Malzbier als Nährlösung
- Alu- oder Klarsichtfolie

Wie man vorgeht:

- Zunächst das Bier möglichst vorsichtig abkippen, bis nur noch der Hefe-Bodensatz in der Flasche verbleibt (vor einer Lichtquelle ist es leichter zu sehen...)
- Den Flaschenhals mit einem Feuerzeug abflammen, dann den Bodensatz aufschütteln und in das sterile Gefäß umfüllen

- Zum gesammelten Bodensatz ungefähr dieselbe Menge an Würze/Malzbier (auch hier den Flaschenhals abflammen) dazugeben, insgesamt ergibt das ungefähr 100 - 150 ml im Glasgefäß (man kann mit der Nährlösung auch vorher Reste der Hefe aus der Flasche spülen!)
- Alles gut aufschütteln, damit sich der für eine Hefevermehrung notwendige Sauerstoff anreichern kann
- Mit Alu- oder Klarsichtfolie fest verschließen (Fruchtfliegen o.ä.!!!) und warm stellen (24 - 30°C)
- Das abgekippte Bier trinken – man kann übrigens auch etappenweise z.B. die nächsten Tage weitere Hefesätze zum Stripping-Ansatz hinzufügen
- Regelmäßig belüften, d.h. Alufolie abnehmen, alles schwenken und ordentlich aufschütteln, wieder verschließen
- Wenn Gäraktivität (Schauminseln) festzustellen ist, die Flüssigkeitsmenge mit Würze/Malzbier verdoppeln (ca. alle 2 - 3 Tage) oder vorm Aufschütteln den Überstand ohne Hefezellen vorsichtig abgießen und mit Würze/Malzbier ersetzen
- Mit jedem Tag kann man sehen, wie sich die Hefemenge erhöht, bis man schließlich je nach Sudgröße ausreichend aktive Hefezellen gewonnen hat

Gut zu wissen:

- **WICHTIG:** Geruchskontrolle - der gewonnene Starter darf auf keinen Fall säuerlich riechen, dann hat man sich Bakterien eingefangen (ist mir nur ein Mal passiert, als meine Kultur im Sommer zu große Hitze aushalten musste...). Wegkippen!
- Manchmal dauert es einige Tage, bis die Hefe aktiv wird. Geduld haben
- Für einen leistungsfähigen Starter sollte man 8-10 Tage einrechnen
- Wenn es nicht geklappt hat:
 - Falsche Biersorte (Bier wurde z.B. pasteurisiert...)?
 - Hefe zu alt oder zu wenig?
 - Hefe stand zu kalt?
 - Zu wenig belüftet?
 - Verunreinigung?

Im Netz gibt es viele Anleitungen, auch Videos zum Hefestripping. Obige sehr einfache Methode kann man natürlich mit etwas Technik (z.B. einem Magnetrührer, Belüftungssets) so optimieren, dass man auch größere Mengen Hefe produzieren kann. Für kleinere Sude bis 20 Liter klappt es aber auch ohne viel Aufwand ganz gut.

Einfach mal ausprobieren.



Wenn Mythen ins Reich der Legenden gehören



Ende letzten Jahres erschien unsere neue Broschüre "**Ausgezeichnete VHD Hobbybrauer-Rezepte**". Neben vielen positive Rückmeldungen erhielten wir aber auch von unserem Mitglied Christoph Riedel, einem absoluten Fan englischer Biere, folgende Kritik zum **Bierstil Porter** (Seiten 46/47): "Wo- bei mir allerdings das Herz blutete, ist die Stilbeschreibung Porter, bei der alle Mythen der 90er-Jahre [...] wiederholt werden, [...] die alle widerlegt sind."
Also haben wir Christoph gebeten, uns und euch auf den neuesten Stand der Porterforschung zu bringen. Gesagt, getan. Für seinen fundierten Be- richt bedanken wir uns herzlich!



PORTER: Ein echtes "Stehaufmännchen“

Das Porter ist mit seiner ersten Erwähnung im Jahr 1721 ein besonders alter und traditionsrei- cher Bierstil. Im Laufe der letzten drei Jahrhunderte erfuhr er nicht nur jede Menge Verände- rungen, sondern wäre beinahe auch ausgestorben.
Entstanden ist das Porter aus dem stark gehopften Brown Beer, das seinen Namen durch die Schüttung mit 100 Prozent Brown Malt bekam. Als die Londoner Brauer anfangen, das Bier selber zu lagern, anstatt diese Aufgabe den Pubs zu überlassen, und es im Anschluss zum Lieb- lingsgetränk der Londoner Lastenträger wurde, erhielt es den neuen Namen "**Porter**".
Der Kern des Porters war seine günstige Herstellung aus dunklem anstatt hellen Malz. Eine lange Lagerung erzeugte durch Brettanomyces und andere Mikroben einen fruchtigen, wein- artigen Charakter, der zu der damaligen Zeit beliebt war, und half dabei, den unerwünschten Rauchgeschmack des billig gedarrten Malzes verschwinden zu lassen. Das Bier ruhte bis zu sechs Jahren in riesigen, senkrecht stehenden Eichenholzfässern, was die Lagerung günstiger machte als die sonst üblichen vielen kleineren Fässer. Im Pub wurde das Bier meist gemischt getrunken, mit einem Drittel gealtertem Stale Porter und zwei Drittel jüngerem Mild Porter.

Pale Malt verdrängt das Brown Malt

Als 1771 die ersten Extraktgehaltmessungen der Würze durchgeführt wurden, erkannten die Brauer schnell, dass Brown Malt zwar günstiger als Pale Malt war, letzteres aber überpropor- tional mehr Extrakt einbrachte. So verdrängte innerhalb kurzer Zeit das Pale Malt das Brown Malt. Als 1817 dann Black Malt in der Rösttrommel hergestellt wurde, wandelte sich die Schüt- tung schnell zu dem, was wir auch heute kennen, mit bis zu 95 Prozent Pale Malt. Im Laufe des 19. Jahrhunderts geriet der Geschmack gealterten Bieres langsam aus der Mode und Porter wurde zunehmend jung getrunken. 1880 kam die nächste größere Veränderung, als Zucker und Rohfrucht erlaubt wurden. Besonders in England wurde beides freudig aufgenommen, ließen sich doch durch die Verwendung von Saccharose sowie Mais und Reis klare, eiweißarme Biere viel einfacher herstellen.

Vom Aussterben bedrohte "Bier-Rasse"

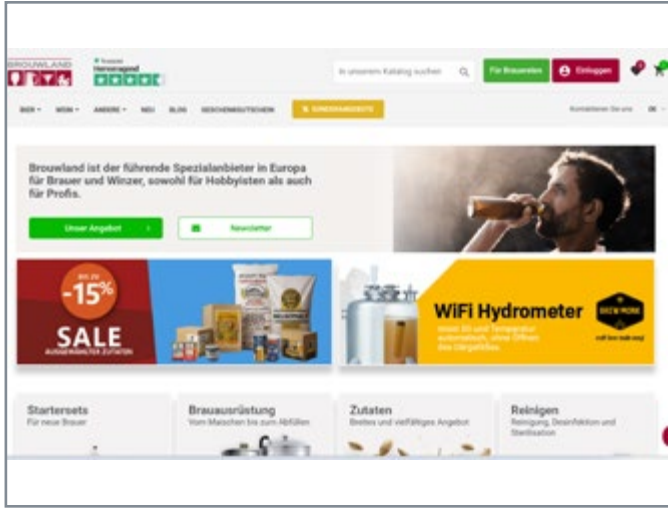
Die beiden Weltkriege setzten dem Porter schwer zu. Die Stammwürze sank immer weiter, so dass das Bier aus der Mode kam. In den 1950er-Jahren wurde es zuletzt regulär gebraut und starb dann aus. Durch die Craft-Beer-Bewegung wurde es dann in den 1980ern wiederbelebt.
Ein heutiges Porter zeichnet sich durch seine dunkelbraune Farbe, den stabilen Schaum sowie einen gewissen süßen Charakter aus. Von der Hefe, die manchmal mit einer kühleren Gärung in Schach gehalten wird, kommen typisch englische Aromen. Üblich in der Schüttung sind ver- schiedene Röstmalze sowie etwas Karamellmalz. Nimmt man auch Brown Malt hinzu, spricht man oft vom London Porter, da die Brauer in der Stadt länger als der Rest der Welt am Brown Malt festgehalten haben. Alternative Röstprodukte wie Röstgerste und Amber Malt sind auch möglich.
Porter wurde in vielen Regionen der Welt nachgebraut. Schon 1821 schrieb Friedrich Accum, ein deutscher Chemiker, der lange in London gelebt und sich auch mit Bier beschäftigt hatte, in Berlin: „Der Porter, den man in London gemeiniglich Bier zu nennen pflegt, ist unter den Malz-Getränken das vollkommenste.“ Auch in Deutschland wurden Porter lange gebraut, so- wohl trockene mit *Brettanomyces* als auch süße ohne. In der Nachkriegszeit nahm die Nach- frage aber stark ab, so dass viele Brauereien die Sorte aufgaben. In der ehemaligen DDR lebte die Tradition etwas länger als im Westen, so dass mittlerweile insbesondere in Ostdeutschland viele Brauereien wieder Porter anbieten. Dabei gibt es auch untergärige Varianten oder gesüß- te Porter, die nach der Pasteurisierung mit Zucker versetzt werden.

Christoph Riedel



"Wir haben große Neuigkeiten"

So begann eine E-Mail, die zahlreiche Hobbybrauer als Kunden von **braumarkt.com** (und "HOPFEN & MEHR") kürzlich erhalten haben. "**Wir haben viele Fehler gemacht**" heißt es wei- ter in dem Newsletter, was sich auf mangelnde Kommunikation oder lange Lieferzeiten bezieht. Gelöst werden sollen die Probleme, indem **Braumarkt** mit **Brouwland** "seine Kräfte bündelt". Was anders ausgedrückt heißen dürfte, dass Braumarkt unter das Dach des belgischen Ver- sandunternehmens geschlüpft ist. Gleichwohl wird ein neuer **Braumarkt-Webshop** angekün- digt, der Anfang Februar live gehen soll. Wir sind gespannt.



+++ VHD AUF SOCIAL MEDIA +++ VHD AUF SOCIAL MEDIA +++ VHD AUF SOCIAL MEDIA +++

Sei auch DU dabei und folge uns:



hausgebraut.de



hausgebraut.de



VHD abonnieren

Fotos: Magone/iStock, AlexRaths/iStock,