



15. HHBT 2010 in Schwalenberg

Warum sich die Teilnahme lohnt

Liebe Braufreunde,

es ist schon Einiges los und wir haben noch mehr vor:

Die 15. Haus- und Hobbybrauertage (HHBT) stehen an. Wer sich noch nicht angemeldet hat, bekommt mit beiliegendem Antwortschreiben nochmals die Gelegenheit dazu. Das ausführliche Programm wurde ja im April dem Schalander beigelegt und steht auch zum Download auf unserer neu gestalteten Homepage bereit.

Schaut mal wieder rein: www.hausgebraut.de

Besonders möchte ich auf unsere diesjährige **Jahreshauptversammlung (JHV)**, traditionell am Freitagabend der HHBT, hinweisen. Wir haben uns mit dem neu gewählten Vorstand auf aus unserer Sicht notwendige Strukturanpassungen verständigt - bei der diesjährigen JHV soll dies mit der Mitgliederversammlung diskutiert und abgestimmt werden.

Die finanzielle Situation des Vereins lässt neue Ideen reifen, so das wir neue Projekte im Bereich Öffentlichkeits- und Kommunikationsarbeit starten möchten. Auch dazu mehr bei der JHV. Weitere Ideen und Anregungen, die wir weiter auf den HHBT diskutieren wollen u.a. Ausschreibung VHD e.V. Schriftenreihe

Rückblick Nordbrauertreffen

Eine erfolgreiche Veranstaltung liegt zurück. Hier die Infos dazu.

Nun viel Spaß beim Lesen.

Wir sehen uns in Schwalenberg!
Für den VHD e.V.

Markus Harms
2. Vorsitzender

15. Haus- und Hobbybrauertage in Schwalenberg

Das Team der Schwalenberger Brauzunft hat sich schon im Vorfeld mächtig ins Zeug gelegt. Ein wirklich einmaliges Programm steht bereit.

Für den VHD sind die 15. HHBT eine Jubiläumsveranstaltung, die mit einigen Neuerungen aufwarten kann. Erstmals wird ein (Amateur-)Filmteam für den VHD e.V. die HHBT begleiten. Dieser Film soll für Öffentlichkeitsarbeit, auch auf der Homepage, unsere Vereinsbewegung darstellen.

Für die noch unentschlossenen habe wir das Programm und die Anmeldeunterlagen hier noch mal beigelegt. Bisher sind knapp 110 Teilnehmer und 30 Biere gemeldet, das entspricht noch nicht so ganz den Erwartungen – Also, Auf geht's!

Antrag auf Satzungsänderung

Die Mitgliederzahlen in unserem Verein wächst, gegen den Trend vieler anderer Vereine, weiterhin erfreulich - die VHD e.V. Vereinsstrukturen bisher nicht. Die letzten Anpassungen in der Satzung erfolgten 1998. Nachdem der VHD e.V. der einzige Verein seiner Art in Deutschland ist und er nur leider sehr wenig „Abgucken“ geben kann, wollen wir auch in Zukunft passend aufgestellt sein. Auf der letzten Vorstandssitzung – zu der auch die www.hausgebraut.de Webmaster Daniel Greher und Hans Rolf Linke geladen waren – wurden umfangreiche Maßnahmen diskutiert. Neben der Homepage liegt nun der zweite Schritt zur Umsetzung bereit: **Moderate – aber notwendige Satzungsänderungen, um uns auch für die Zukunft passend aufzustellen.**

Auf der diesjährigen JHV, dessen Einladung hiermit fristgerecht eingeht, wollen wir mit der Mitgliederversammlung, die Vorschläge des Vorstandes zur Satzungsänderung Vis a Vis ausführlich vorstellen, diskutieren und abstimmen. Zur Zeit befinden sich die Vorschläge in den letzten Zügen zur Prüfung auf Umsetzbarkeit.

Ausschreibung VHD e.V. Schriftenreihe

Der Verein sucht mittelfristig ein **Themenspezifisches Druckerzeugnis** als zusätzliches Publikationsmedium für Öffentlichkeitsarbeit und als Mehrwert für Mitglieder. Neben Vereinsmitgliedern sollen auch weitere Gruppen der „Spezies“ Haus- und Hobbybrauer erreicht werden.

Gedacht ist an ein DIN A5 Heftformat, das evtl. auch über Buchhandel vertrieben wird.

Themen wären z.B.

- Hausbrautechnologie (inkl. Rohstoffe und Brauanlagen/-bau)
- Braurezeptsammlung
- Leitfaden zur Vermarktung „Haus- und Hobbybrauertätigkeit“ (Bierverkauf auf Festen, Gründung und Erhalt eines kleingewerblichen Brauereibetrieb/Tätigkeit, Empfehlungsumgang mit Zoll und Behörden, ...)

Wer sich diesbezüglich einbringen kann und möchte (Autor, Layout, Druck, Vertrieb, ...), möge sich bitte mit konkreten Hinweisen an eines der Vorstandsmitglieder wenden.

Darüberhinaus soll ein **Imageflyer** erstellt werden.

Bis zum Ende dieses Jahres sollen die weiteren Schritte dazu abgestimmt werden.

Deine Mitgliederdaten - noch aktuell?

Nichts ist so schnell wie das Internet. Mit dieser Schnelligkeit kann es aber immer wieder zu Problemen führen. Und zwar mit der Aktualität der Daten. Was heißt das nun für die Mitgliederverwaltung eines Vereins? Die Daten die gestern noch aktuell waren, können heute schon zu Rückläufern führen. Aus diesem Grund fordern wir alle Mitglieder auf, Ihre Daten auf Aktualität zu prüfen und gegebenenfalls vorhandene Änderungen mitzuteilen.

Wichtig ist das für alle persönlichen Daten, die Ihr uns zur Mitgliederverwaltung einmal zur Verfügung gestellt habt, dies gilt im Wesentlichen für Adresse und Bankverbindung.

Da der Wechsel der Mailadresse aufgrund der Schnelligkeit des Internets und deren Anbieterkonditionen noch schneller vollzogen wird wie ein Wohnortwechsel oder der Wechsel einer Bankverbindung wäre es für uns hilfreich, wenn Ihr auch bei neuen Mailadressen eine Info an kasse@hausgebraut.de senden würdet.

Vielen Dank für Eure Unterstützung.

Ansprechpartner im Verein

1. Vorsitzender, Markus Metzger,

Vereinsanschrift

Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt,

Tel. 09353/3759, vhd@hausgebraut.de

2. Vorsitzender, Markus Harms,

VHD Schalander, Infomaterial

Westernkamp 8, 33803 Steinhagen,

Tel. 05204/924192,

markus.harms@hausgebraut.de

Kassierer, Roland Singer,

Mitgliederverwaltung, Beiträge etc

Ritter-Wirnt-Str. 16, 91322 Gräfenberg,

Tel. 09192/ 994997,

kasse@hausgebraut.de

Schriftführer, Michael Mihm,

Ansprechpartner Haus- und Hobbybrauertage

Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg,

Tel. 09732-3550,

michael.mihm@hausgebraut.de

Weitere Vorstandsmitglieder:

Walter Simon, - Braufragen

Am Felsenkeller 2, 91090 Effeltrich,

Tel. 09133/603467, Fax - 603468,

walter.simon@hausgebraut.de

Weitere Ansprechpartner im VHD e.V.

Webmaster www.hausgebraut.de:

Daniel Greher und Hans-Rolf Linke

webmaster@hausgebraut.de

Unsere gemeinsame Homepage:

www.hausgebraut.de



6. Nordbrauertreffen in Ebstorf

Am Freitag und Samstag, dem 4. und 5. Juni 2010, trafen sich 35 Haus- und Hobbybrauer aus Norddeutschland zu einem gemeinsamen Informationsaustausch im Gemeindehaus Ebstorf. Auf dem zweitägigen Treffen stand die Verkostung selbstgebrauter Biere, verschiedene Vorträge rund um die Herstellung des Getränks sowie die Besichtigung von eindrucksvollen Brauanlagen auf dem Programm.

Die Organisatoren Ulf Hofferbert und Jörg Meierhoff aus Ebstorf sowie Lothar Steinmann aus Uelzen richteten in diesem Jahr das Treffen der Haus- und Hobbybrauer aus. Die 35 Teilnehmer reisten aus einem Umkreis von bis zu 300 Kilometern zu diesem alljährlich stattfindenden Treffen an. In diesem Jahr kam der nördlichste Hobbybrauer aus Kiel, ein gelernter Braumeister aus Warstein war der südlichste Teilnehmer. Ein besonderes Transportmittel hatten sich Hobbybrauer Jörg und Olaf aus Bremen ausgedacht. Kurzerhand wurde ein Fahrradträger auf einem Mercedes 200 D Oldtimer als Transportgestell für seinen Kühlschrank mit Zapfanlage umgebaut. So fuhren die Hobbybrauer vor das Ebstorfer Kloster und schenken dem Schirmherr und Bürgermeister Uwe Becken ein zünftiges „Kupplungsbeer“ aus. (Bild)

Am Freitag brachten die Teilnehmer jeweils eine Kostprobe ihres selbstgebrauten Bieres mit, welches unter den kritischen Augen eines Verkosterteams in kleinsten Mengen verkostet und nach mehreren Kriterien bewertet wurde.

Als Vorgabe hatten die Teilnehmer in ihren Sudkesseln untergäriges Hell oder obergäriges Dunkel zu dem Treffen hergestellt. Dabei sollten die Hobbybrauer exakt nach zwei vorgegebenen Rezepten vorgehen, um Unterschiede in den Herstellungsprozessen herauszuarbeiten. So sollten zum Beispiel die einzelnen Wasserqualitäten von den Herstellungsorten bei der Verkostung deutliche Unterscheide zeigen.

Auch Eigenkreationen von Kellerbier bis hin zu einem Englischen Stout wurde am Abend verkostet und von allen bewertet.

Am Samstag standen vormittags Vorträge auf dem Programm. Der Diplom-Ing. Ulrich Ferstel aus Bamberg/Bayern informierte sehr anschaulich über die breite Palette der Spezialmalze und der Hefen. „Wasser – das Elixier für unser Bier“ stand im Mittelpunkt der Ausführungen von Dr. Hagen Rudolph aus Echem. Einen Vortrag der besonderen Art hatte der Bürger- und Bäckermeister, Uwe Becken, aus Ebstorf vorbereitet. Unter dem Motto „Heute back ich, morgen brau ich“ zeigte der Bäckermeister unter den neugierigen Blicken der Hobbybrauer mit vollen Körperinsatz wie einfach ein leckeres Treberbrot zubereitet werden kann.



Die zweitägige Veranstaltung klang am Samstagnachmittag bei herrlichem Sonnenschein mit der Besichtigung von drei Brauanlagen aus, die das Herz so manchen Hobbybrauers höher schlagen ließ. Auch den weit angereisten viel es sichtlich schwer Ebstorf zu verlassen.