

VHD e.V. Schalander

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



Liebe Hausbrauer:innen,

erstmalig erhaltet Ihr den Schalander in neuer Form als Newsletter. Unser Anliegen ist es, dadurch schneller und aktueller zu erscheinen. In dieser Ausgabe dreht sich alles um die Haus- und Hobbybrauertage 2024, die vor Kurzem in Höchststadt a.d. Aisch stattgefunden haben. Wir freuen uns auf Euer Feedback zum neuen Format und hoffen auf Anregungen, (konstruktive) Kritik und viele Beiträge - gerne als E-Mail an schalander@hausgebraut.de

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



Ein herzliches Dankeschön an Pascal für zwölf Jahre Schalander

Als Pascal Collé 2012 den Schalander mit der Ausgabe #19 (siehe rechts) übernahm, hat er sich bestimmt nicht träumen lassen, diesem zwölf Jahre treu zu bleiben. Über 30 Ausgaben sind seitdem unter seiner Regie erschienen - dafür ziehen wir den Hut und bedanken uns im Namen der VHD!

Wie er selbst in der letzten Ausgaben geschrieben hat, übergibt er den Stab an uns - Martina & Christof - „mit einem lachenden und weinenden Auge“, bleibt der VHD aber natürlich weiterhin engagiert erhalten.

VHD e.V. - Schalander

Ausgabe Nr. 19 - März 2012
Mittellungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.

Liebe Braufreunde,

herzlich Willkommen! Ihr habt es ja vielleicht in der letzten Ausgabe gelesen, ab dieser Ausgabe übernehme ich die Herstellung des VHD-Schalanders.

Für mich sind es neben den jährlichen Hobbybrauertagen vor allem die lokalen Braugruppen, die das Vereinsleben im VHD ausmachen. Deswegen ist es mein Ziel, im Schalander mehr über die Aktivitäten in den Braugruppen zu berichten. Da trifft es sich gut, dass just in diesem Februar mit dem „Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur e.V.“ ein „Sammelbecken“ lokaler Braugruppen sein 10-jähriges Jubiläum feierte. Neben diesem Rückblick gibt es Berichte aus weiteren Braugruppen und natürlich Infos aus und über den VHD. Interessantes zum Thema Brauen rundet diese Ausgabe ab.

Satzungsänderung im VHD e.V.

Michael Mihm

Auf der Jahreshauptversammlung in Nordhorn wurde die Satzungsänderung durch die Mitgliederversammlung beschlossen. Danach fand unter Einbindung eines Notars die Beantragung der Eintragung dieser Satzungsänderung in das Vereinsregister beim Amtsgericht in Bamberg statt. Rückfragen des Amtsgerichtes wurden durch den Notar beantwortet, so dass wir jetzt nur noch auf die Bestätigung der Eintragung durch das Amtsgericht warten. Erst wenn diese bestätigt und eingetroffen ist, werden wir die beschlossene Änderung im VHD-Schalander bzw. auf der Homepage publizieren.

Höchststadt war mehr als eine Reise wert!

Die 28. Haus- und Hobbybrauertage im mittelfränkischen Höchststadt a.d. Aisch waren wieder einmal eine rundum gelungene Veranstaltung. **Unser riesiges Dankeschön geht an die Orga-Teams und alle Helfer:innen**, die sich für die vier Tage vom 26. bis 29. September mächtig ins Zeug gelegt haben. Das Orga-Team HBBT hat mit dem Vorstand der VHD ein tolles Programm auf die Beine gestellt und der Kellerbergverein sowie der VFFB haben mit unzähligen Helfern vor Ort für einen reibungslosen Ablauf gesorgt!

Euch allen noch einmal danke, es war subber*!

Nach den HBBT ist vor den HBBT: 2025 treffen wir uns in *Daswirdnochnichtverraten*.



Anstoß (en): der offene Stammtisch

Anpfiff für die **HBBT 2024** am Donnerstag Abend: Frühreisende konnten auf dem Höchststadter Kellerberg in ungezwungener Atmosphäre erste Eindrücke sammeln und sich auf das Wochenende mit lokalen und hausgebräuten Bieren „warmtrinken“.

Die Stimmung war - und das gilt für das gesamte Wochenende - einfach klasse, entspannt und hätte besser nicht sein können.

Eindrücke vom Auftakt - wie von allen Veranstaltungen - findet Ihr unter <https://www.hausgebraut.de/die-vhd/galerie> - oder einfach den QR-Code scannen. ▶



Besichtigung: Im Bierkeller reift das Kellerbier

In Franken geht man (und frau) **AUF** den Keller, trinkt „a Seidla*“, „an Gruuch*“ oder „a Moos*“ und genießt die Brotzeit. Denn **UNTEN**, im Keller, reift das kühle Bier. Zumindest war es früher so. Der Kellerbergverein Höchststadt hat es sich zur Aufgabe gemacht, die örtliche Kelleranlage zu erhalten und die Tradition der Keller interessierten Besuchern näher zu bringen.

So kamen auch wir in den Genuss einer Besichtigung dieser einzigartigen Anlage unter der Erde – ein tolles Erlebnis, von dem die Teilnehmenden hinterher ganz beeindruckt und begeistert berichtet haben. Vielen Dank!

Mehr Infos: www.kellerberg-hoehstadt.de oder den QR-Code scannen ▶



Ausflug „Karpfen, Kren & Kellerbier“

Die berühmten drei fränkischen „K“ - **Karpfen**, **Kren*** und **Kellerbier** - sind Botschafter der fränkischen Ess- und Trinkkultur. Beim Ausflug in die Aischgründer Karpfenzucht erzählten Experten Wissenswertes rund um die drei „K“. Beim anschließenden Mittagessen konnten die Teilnehmer:innen ihr erworbenes Wissen auf schmackhafte Weise „vertiefen“.



+++ WICHTIG +++ WICHTIG +++ WICHTIG +++ WICHTIG +++ WICHTIG +++ WICHTIG +++ WICHTIG

AUFGEMERKT: Die Siegerrezepte der 28. HBBT findet Ihr in unserem nächsten Schalander!

* **ÜBERSETZUNG FÜR NICHT-FRANKEN:** subber = super, a Seidla = 0,5 l Glas Bier, an Gruuch = ein Krug (0,5 l), a Moos = eine Maß Bier (1 Liter), Kren = Meerrettich

Sudmeister 2024: Publikum wählt die besten Biere des Abends

Nach der offiziellen Eröffnung der HHBT 24 durch unseren **Vorstand Michael Mihm** und Grußworten des Höchststädter **Bürgermeisters Gerald Brehm** stand am Freitagabend der Sudmeistertausch auf dem Programm. 14 Brauer hatten sich mit über 20 Bieren angemeldet - eine echte Herausforderung, wollten die VHD-Mitglieder alle Biere verkosten und mit Hilfe von ausgegebenen Chips bewerten.

Über die Biere und deren Brauer konnte man sich mit Hilfe ständig eingeblendeter Informationen einen Überblick verschaffen: es gab sowohl Ales als auch Lagerbiere, jedoch bildeten Starkbiere - viele auf Holzchips oder in Holzfässern gereift - einen Schwerpunkt. **So gut wie alle ausgesetzten Biere überzeugten mit erstaunlich hoher Qualität!**

Damit der Alkoholpegel nicht zu schnell anstieg, gab es zwischendrin eine reichhaltige und deftige Brotzeit. Das kalte Buffet bot für jeden Schmackhaftes aus dem Frankenland!

Noch am gleichen Abend wurden die Chips ausgezählt und **Antje Binasch vom HHBT-Organisator** verkündete die Sieger. Der **Gewinner Alexander Sperr** überzeugte mit einem vier Jahre alten Imperial Stout und einem belgischen Triple „Avant Corona“ aus dem Jahr 2019 (!!). Dafür gab's die Sudmeister-Cap, einen Brautag im Kommunbrauhaus Junkersdorf und einen mit Brauzutaten reich gedeckten Tisch.

- | | |
|----------|---|
| 1. Platz | Alexander Sperr 80 Chips |
| 2. Platz | Kommunbrauhaus Junkersdorf 79 Chips |
| 3. Platz | The Silverbacks (Herbert Franzbäcker, Harald Sachse) 63 Chips |



Spannende Seminare & Vorträge stark besucht

Auch in diesem Jahr ist es dem Orga-Team HHBT gelungen, sehr kompetente Fachleute einzuladen und damit ein super interessantes Seminarprogramm auf die Beine zu stellen.

Los ging's am Freitag mit dem **HopUpdate**, das inhaltsgleich auch am Samstag stattfand. Dies galt ebenso für das spannende Thema **Bier trifft Holz**. Auch die anderen Seminare und Vorträge **Bier für Auge und Ohr**, **Kommunbrauhaus Junkersdorf**, der **Bierstammtisch** und das **Hefeuniversum** der Hefebank Weihenstephan waren wie immer stark besucht.

Da wir nicht überall dabei sein konnten, freuen wir uns über den einen oder anderen Kurzbericht über besuchte Seminare für den nächsten Schalander! Senden an: schalander@hausgebraut.de



Bierprämierung 2024

Es ist stets **DER HÖHEPUNKT** der HHBT: die Prämierung der durch unsere Vereinsmitglieder eingereichten Biere. In diesem Jahr ging es um **Fränkisch Hell**, **Böhmisches Pils** und **Black IPA**.

Aber vor die Prämierung liegt ein kleiner Marathon von drei Veranstaltungen, mit denen das Verkostungsteam (Detlef Mai, Thomas Theelen, Andreas Schwickert, Markus Schmitt) und die vielen unermüdlichen Helfer vor Ort alle Hände voll zu tun haben. **Noch einmal allen Beteiligten ein herzliches Dankschön!**

Bei der **Verkosterschulung** geht es darum, sich noch einmal der Verkostungskriterien bewusst zu werden und anhand von jeweils zwei Referenzbieren die typischen Merkmale der festgelegten Bierstile zu analysieren.

Bei der **Vorverkostung** sitzen die Einreicher in kleinen Gruppen zusammen und verkosten gemeinsam ihre Biere. So hat jeder die Möglichkeit, sich der (konstruktiven) Kritik der Gruppe zu stellen und zu lernen. Vor allem ist es immer wieder erstaunlich, wie unterschiedlich die einzelnen Biere geruchlich und geschmacklich sind.

Die **Hauptverkostung** widmet sich dann der eigentlichen Bewertung der Biere. Dank eines von Markus bereitgestellten Programms können die Verkoster:innen per Smartphone ihre Ergebnisse eingeben, so dass eine schnelle Auswertung möglich ist. Dennoch erfordert es von den Verkoster:innen hohe Konzentration, die teilweise geringen Nuancen zu erriechen, zu erschmecken und zu bewerten. Die Siegerbiere findet Ihr hier <https://www.hausgebraut.de/haus-hobbybrautage/bierpraemierung> oder 



Tolle Stimmung beim Tap Take Over

Am Samstag übernahmen die Hobbybrauer:innen den Bierausschank und versorgten nicht nur die HHBTler:innen mit Selbstgebrauten, sondern auch die vielen interessierten Besucher:innen. Letztere konnten sich von der hervorragenden Qualität und Vielfalt der Hobbybrauerbiere ein Bild machen. Es gab so viele Taps, dass einige sogar nach draußen verlagert werden mussten.

Da gleichzeitig die Anbieter von Braumaterial ihre Stände aufgebaut hatten, herrschte ein ordentliches Gedränge in den Gängen. Aber die Stimmung war toll und jeder konnte sich mit ausreichend Bier versorgen, nach Bedarf Neues für seine Brauerei erstehen oder auch sein Bier analysieren lassen.



Jahreshauptversammlung 2024

Pünktlich um 9.30 Uhr eröffnete am Sonntag unser 1. Vorsitzender Michael Mihm die Jahreshauptversammlung 2024.

Die JHV war gut besucht - lag es daran, dass die Einladung mit Tagesordnung termingerecht versendet worden ist oder es vorher ein leckeres Weißwurstfrühstück gab? Das dürfen die Teilnehmenden selbst entscheiden....

Den vorläufigen Kurzbericht zum Download findet Ihr im Mitgliederbereich unter Protokolle JHV oder QR-Code scannen 

