

# VHD e.V. Schalander

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



Liebe Haus- und Hobbybrauer\*,

und schon sind die **Haus- und Hobbybrauertage 2025 in Tettng/Laimnau** wieder Vergangenheit. In diesem Schalander lassen wir vier unvergessliche Tage Revue passieren - vom **Kick Off „Offener Stammtisch“** am Donnerstagabend bis zur abschließenden **Jahreshauptversammlung** am Sonntag. Wer noch ein paar schöne Fotos hat: Her damit! Wir stellen diese gerne in unsere Galerie. Mail mit Foto einfach an [schalander@hausgebraut.de](mailto:schalander@hausgebraut.de)

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

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



September 2025/Nr. 63



Das Foto markiert den "Schlusspunkt" der HHBT 2025. Es ist nach vier ereignisreichen Tagen nach dem Ende der Jahreshauptversammlung entstanden.

## Danke Tettng für vier tolle Tage in der Hopfenhochburg

Königlicher Besuch bei den Haus- und Hobbybrautagen 2025 in Tettng: Die drei amtierenden Hopfenhoheiten Tettngs, allen voran die **Hopfenkönigin Tina Heilig** (oberes Foto rechts) mit den ihr zur Seite stehenden Hopfenprinzessinnen **Anja Flock** und **Andrea Schupp**, richteten Grußworte an die Teilnehmer, bevor unser 1. Vorsitzender **Michael Mihm** die Veranstaltung am Freitagabend offiziell eröffnete.

Einmal mehr erlebten 150 (!) Teilnehmer in der Argentalhalle im Tettnger Ortsteil Laimnau eine fast perfekt organisierte Veranstaltung. Möglich wurde das nur durch kompetente Teams. Da muss viel geplant, organisiert und realisiert werden - und auch während der Veranstaltung muss immer wieder angepackt werden.

Ein dickes Dankeschön geht vor allem an die **Familie Herkommer** von der Brauakademie Argental: Christian, Patricia und ihre Tochter Carina (unteres Foto mit Michael Mihm). In den vergangenen Wochen, nein, Monaten haben sie in Laimnau vor Ort alles in die Wege geleitet, um uns eine tolle HHBT zu beschern. Super unterstützt wurden sie von der **Soldatenkameradschaft Hiltensweiler**. Vier Tage lang haben die Helferinnen und Helfer hin-, weg- und aufgeräumt, alles schön gestaltet, Kuchen gebacken, Brötchen belegt, Getränkeflaschen geschleppt und und und ... Hervorragend! Ein weiteres Dankeschön an **Eugen**, den Hausmeister der Argentalschule. Schon bei der ersten Besichtigung im November war er dabei und hat sich stets gekümmert, wenn es ein Problem gab – sei es ein fehlendes Kabel oder ein Putzeimer. Solche Hausmeister braucht das Land!

Und dann gibt es ja noch die vielen anderen Teams der VHD, ohne die eine HHBT nicht möglich wären - siehe unten.



## Standesgemäßer Auftakt im Brauereigasthof Schöre

Bereits der **Kick Off „Offener Stammtisch“** im Brauereigasthof **Schöre** in Tettnger Ortsteil Dietmannsweiler am Donnerstagabend legte den Grundstein für die kommenden Tage. Volles Haus, tolle Stimmung, hausgebraute Biere und leckere Hausmannkost aus der Region ließen keine Wünsche offen. Ganz besonders gefreut haben wir uns über die vielen VDHler, die selbst eine mehrere hundert Kilometer weite Anreise in den tiefen Süden Deutschlands nicht gescheut haben und die Braukollegen, die sich aus der Schweiz und Österreich auf den Weg gemacht haben.

Wer nicht dabei war - kein Problem, ein Besuch lässt sich jederzeit nachholen: [schöre.de](http://schöre.de)



**DANKE +++ MERCI +++ GRAZIE +++ THANKS+++ DANKE +++ MERCI +++ GRAZIE +++ THANKS**

Unsere Teams haben alle wieder tolle Arbeit geleistet: Danke dem **Verkosterteam** Andreas, Thomas, Detlef, Siggie und Markus im Background, die unseren Wettbewerb nicht nur im Vorfeld, sondern auch die Verkostungen in Laimnau mit viel Elan organisiert haben. Ein ganz dickes Lob geht an unser **HHBT-Organisationsteam**: Ulf, Alex, Antje und Frank haben wieder tolle Referenten an Land gezogen, die ganzen Anmeldeformalitäten **organisiert**, Preise besorgt, alles digital verfügbar gemacht, den Sudmeister, das TapTakeOver und die Messe in die Wege geleitet und waren bei Problemen vor Ort immer ansprechbar. Großartig! Nicht vergessen wollen wir unseren **Vorstand**, der so manchen Faden in der Hand hielt und durch die Jahreshauptversammlung geführt hat. Perfekt! Das letzte dicke Dankeschön gebührt allen Bierspendern und Mithelfern – ohne euch ginge nichts!

## Ein echtes Highlight: das Tettlinger Hopfenmuseum

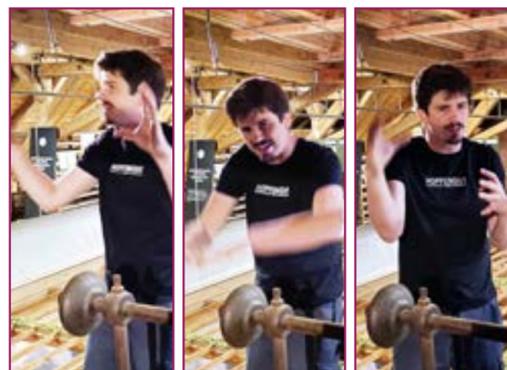
Was lapidar als Besuch des Hopfenmuseums angekündigt war, entpuppte sich als sehr informative und unterhaltsame Veranstaltung in einem wunderschönen Ambiente inmitten von Hopfengärten. Das **Hopfengut N°20** ist viel mehr als ein Museum - es vereint einen Betrieb für Biohopfenanbau mit einer Mikrobrauerei, einer Gaststätte, einem Laden, Ferienwohnungen und eben dem Museum.

In einem kurzweiligen Vortrag von **Jürgen Weishaupt**, ehemaliger Vorsitzender des Hopfenpflanzerverbandes, erfuhren wir unter anderem, dass in den letzten 25 Jahren die Zahl der angebauten Sorten in Tettling nicht zuletzt dank der Craftbrewbewegung von zwei auf 25 gestiegen ist. Umgang mit Extremwetterlagen, Zucht neuer Sorten, optimierte Bodenbearbeitung und ein Nachhaltigkeitskonzept für den Hopfenanbau stellen wichtige Arbeitsfelder des Verbandes dar. Ein spannender Vortrag, vielen Dank.

**Lukas Locher**, der Besitzer des Hopfengutes N°20, beschrieb uns dann als Praktiker, wie viele Arbeitsschritte im Verlauf eines Jahres notwendig sind, damit wir Hopfen in unsere Würze werfen können. Mit seiner dynamischen Art und seiner humorvollen Darstellung schaffte er es, dass ihm sein Publikum gebannt zuhörte.

Nach zwei leckeren Bieren aus der hofeigenen Brauerei wurden wir durch die Produktionsstätten geführt, wo die Hopfenernte in vollem Gange war. So konnten wir alle Arbeitsschritte live miterleben. Parallel dazu gab Lukas kleine Geschichten zur Hopfenverarbeitung zum Besten.

Nach diesem beeindruckenden Vormittag empfehlen wir unbedingt einen Besuch im **Hopfengut N°20!** [Hier geht's zur Homepage von hopfengut.de](http://hopfengut.de)



## Sudmeister: Wenn "Feuersteine" das Bier zum Brodeln bringen

Beim **Sudmeisterwettbewerb** kann jedes VHD-Mitglied seine besonderen Biere ohne irgendwelche Stilvorgaben Biere präsentieren. Hopfenbetonte Biere, Biere mit besonderen Zutaten wie Tee, Ingwer oder Berberitze, barrel aged Biere, Sauerbiere mit Frucht - es gab viel zu verkosten und zu entdecken.

Ein tolles Buffet mit vielen verschiedenen, auch schwäbischen Köstlichkeiten sorgte für die notwendige „Grundlage“ bei den teilweise doch recht hochprozentigen Bieren.

Die digitale Abstimmung zum besten Brauer des Abends hatte zwar so ihre Tücken, aber schließlich konnte **Antje Biniash** die Sieger verkünden: mit drei verschiedenen Bieren (einem **Wiener Lager**, einem mit Lavendel, Koriander und Zitrus gewürzten **Saison** und einem **Chilli-Porter**) überzeugte **Christian "Vogge" Voggenreiter** (Foto links) und holte sich den 3. Platz mit 34 Prozent der Stimmen. **Stefan Möhring** (rechts) erreichte mit seinem „**Smoked Cherry Kiss**“, einem besonderen Eisbock mit Kirschholzrauchmalz, der auf mit Sauerkirschlikör getränktem Kirschholz gereift ist, den zweiten Platz (37 Prozent). Sieger und damit **Sudmeister des Jahres 2025** wurde mit 54 Prozent **Andreas Sperr** (2.v.l.) mit seinem „**Feuerstein**“, einem Bockbier, in das glühende Steine während des Kochens in die Würze gegeben werden. Der dadurch karamellisierende Zucker gibt dem bernsteinfarbenen Bier sein besonderes Aroma. Andy erhielt die **Sudmeisterkappe 2025** und gewinnt einen **Brautag mit Walter Simon** im Brauhaus Käblitz in Heldburg.

Wie Andys "Feuerstein" entstanden ist, seht ihr [hier auf unserem YouTube-Kanal](#)



Da kommt Freude auf: "Vogge", Andy, Antje und Stefan (von links).

Das "**Feuerstein**" ist ein untergäriger, bernsteinfarbener Bock mit 16 % Stammwürze.

**Malz:** 50 % Münchner Malz, 27 % Wiener Malz, 23 % Pilsner Malz

**Hopfen:** Aischtaller Gold Pellets 4,7 %



## Seminarschwerpunkt Hopfen

Standesgemäß für Tettling bildete einer der Seminar-Schwerpunkte der Hopfen. **Dr. Florian Schüll** von der Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G (HVG) aus Wolnzach in der Hallertau führte unterhaltsam durch die beiden Seminare "**Hopfen, gestern, heute und morgen**" sowie "**Das kleine Einmaleins der Hopfung**". In Kürze einige wichtige Erkenntnisse: **Hopfungaben** vom (Koch-) Ende zum Anfang planen: späte Gaben für Aroma, mittlere für Vollmundigkeit, frühe für Bittere. **Vorderwürzehopfung** ist eher eine Glaubensfrage und bietet keinen nachweisbaren Vorteil. **Späte Aromagaben** nicht nach Alpha-Säuren dosieren, sondern nach Öl- bzw. Linnanolgehalt. **Kalthopfen:** Viel hilft nicht immer viel - Gefahr vergetale Noten und "Hop Creep" (Alkoholerhöhung, Übervergärung und Diacetyl). [Mehr zur HVG findet ihr hier.](#)



## Seminar "Spezialmalze clever nutzen"

Wie man "**Farbe, Aroma & Körper perfekt abgestimmt**" zeigte Dipl.-Braumeister **Max Berchtold** von **Weyermann®** anschaulich anhand mitgebrachter Biere und führte durch das große Portfolio der Spezialmalze der Bamberger Mälzerei. Da durfte natürlich auch ein Ausflug in die Historie des traditionsreichen Unternehmens nicht fehlen, die 1853 von Johann Baptist Weyermann gegründet wurde.

[Mehr zu Weyermann® findet ihr hier](#)



## Workshop "Hopfen und Biotransformation"

Hoher Besuch bei den HHBT: die beiden Bierblogger **Flo** (rian Erdel) und **Paul** (Schüßler) vom Podcast „Brautag“ stellten dar, welchen Einfluss Hefen auf die Entwicklung der Bieraromakomponenten haben. Den Verlauf des zweieinhalbstündigen Vortrags wiederzugeben, würde hier den Rahmen sprengen - die beiden haben von den Grundlagen aus kompetent und eloquent einen großen Bogen gespannt in die Welt der Aromen und ihrer gegenseitigen Beeinflussungen. Ein wirklich sehr komplexes Thema - aber am Ende wusste man, welche Hopfensorten mit welchen Hefen besonders viele bestimmte Aromakomponenten erzeugen und wie man Hopfungaben möglichst verteilen soll.

**Unser Tipp:** einfach in den Podcast von Flo und Paul reinhören: [brautagpodcast.com](http://brautagpodcast.com)



## Volles Haus beim Tap Take Over und der Hobbybrauermesse

Das erstmals 2022 in Oldenburg eingeführte Format, die HHBT auch für "Externe" zu öffnen, hat sich zu einem echten Renner entwickelt. Mehr als 100 interessierte Besucherinnen und Besucher kamen am Samstagvormittag in die Argenthalhalle, um sich über das Thema "**Hausgebraute Biere**" nicht nur zu informieren, sondern diese auch zu verkosten. Die Sorge unseres 2. Vorsitzenden **Alexander Sperr** ("Die trinken uns leer!") hat sich fast bewahrheitet. Doch unsere Vorräte haben gerade so gereicht, alle sind auf ihre Kosten gekommen.

Nach dem Ansturm hieß es erst einmal durchatmen, ein tolles Abendessen genießen, um dann auf den alljährlichen Höhepunkt zuzusteuern:

**Die Prämierung der Gewinnerbiere der HHBT 2025.**



## Frauen-P(r)ower bei der Bierprämierung

Hat jeder das Wortspiel verstanden? Jedenfalls holten zum ersten Mal in der Geschichte der HHBT zwei Brauerinnen die ersten Plätze. **Willy** mit ihrem **Tettninger Pils 2.0** und **Martina** mit dem **Belgischen Saison**. Beim **Irish Red Ale** gewann **Harald**. Herzlichen Glückwunsch!

Bis die Sieger ihre Urkunden in den Händen halten, gibt es eine Menge zu tun. Nach **Einreichung** und der eigenen und **Präsentation der Referenzbiere** am Freitag steht eine **Schulung der Verkoster** auf dem Programm.

Am Samstag kommt es nach der **Vorverkostung** (die Einreicher probieren und diskutieren über ihre eigenen Biere - siehe Foto oben links) zur **Hauptverkostung** durch VHD-Mitglieder mit digitaler Abstimmung (Foto oben rechts).

Mit der Auswertung durch das Verkosterteam stehen schließlich die Gewinner fest.



**Tettninger Pils 2.0:** 1. Willy Paulsen (unten links), 2. Dieter Elsässer (oben links), 3. Stefan Möhring (oben, 2.v.l.); **Belgisches Saison:** 1. Martina Biniash (unten, 2.v.l.) 2. Michael Kuhn (oben, Mitte), 3. Horst Schneider (oben 3.v.r.); **Beim Irish Red Ale** schafften es mit zwei 2. und zwei 3. Plätzen erstmals fünf Brauer aufs "Stockerl!": 1. Harald Sachse (oben rechts), 2. Michael Kanbach (oben, 3.v.l.) und Luca Sperr (unten rechts), 3. Ulf Hofferbert (unten, 2.v.r.) und Christian Voggenreiter (oben, 2.v.r.)

## Jahreshauptversammlung verläuft reibungslos



Immerhin noch über 50 stimmberechtigte Mitglieder fanden sich am Sonntagvormittag um 9:30 Uhr zur **Jahreshauptversammlung** in der Argenthalhalle ein. Nach dem traditionellen Weißwurstfrühstück startete die JHV, die wieder den Abschluss der Haus- und Hobbybrauertage bildete. Erstmals wurde sie neben dem seit 2018 amtierenden **1. Vorsitzenden Michael Mihm** (2.v.r.) von den 2024 gewählten weiteren Mitgliedern des Vorstandes geleitet: dem **2. Vorsitzenden Alexander Sperr** (rechts), **Kassierer Pascal Collé** (links) und **Schriftführer Jörg Gagstetter** (2.v.r.).

Wie immer führte Michael routiniert durch die Tagesordnung. Nach dem Gedenken an verstorbene Mitglieder und **Berichten** von Vorstand, des Kassierers und der Kassenprüfer stand die **Entlastung** des Kassierers und Vorstands auf dem Programm. Diese erfolgte ohne Gegenstimmen per Handzeichen.

Eine Abstimmung über eine **Beitragsanpassung** wurde von der Tagesordnung gestrichen und auf das nächste Jahr verschoben. Der Grund: Im Vorfeld muss zunächst die Satzung der VHD geändert bzw. angepasst werden.

Noch bevor die Mittagsglocken läuteten waren nicht nur die Weißwürste verspeist, auch die JHV wurde von Michael beendet.

Das **Protokoll** findet ihr demnächst [im Mitgliederbereich unserer Homepage hausgebraut.de](https://www.hausgebraut.de)



## HHBT 2026: Auf nach Mendig zu den tiefsten Bierkellern der Welt

Nach den HHBT ist vor den HHBT: In Tettngang wurde auch der Ort der HHBT 2026 bekannt gegeben. Das Team der **Braugruppe Bell** und die **Braubruderschaft Schwanfeld-Mendig** übernehmen die Organisation in der **Laacher-See-Halle in Mendig**. Es geht also zu den 30. HHBT im nächsten Jahr in die Eifel! Wir freuen uns drauf!

Weitere Infos erscheinen nach und nach auf unserer Homepage. Also immer mal nachschauen!

Zur Einstimmung gibt es [hier schon einmal ein Video auf unserem YouTube-Kanal](#).

