

VHD e.V. Schalander

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



Liebe Haus- und Hobbybrauer*,

die Welt der Haus- und Hobbybrauer dreht sich überraschenderweise auch nach den erlebnisreichen **HHBT in Tett nang** weiter und mittlerweile haben wir eine Reihe von Nachrichten erhalten, die wir hiermit an euch weiterreichen.

Habt auch ihr Neuigkeiten, Wissens- oder Berichtenswertes? Dann lasst es uns wissen. Mails, gerne auch mit Fotos, einfach an schalander@hausgebraut.de

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



Oktober 2025/Nr. 64

Bildergalerie der HHBT Tett nang jetzt online

Rund 70 Fotos der Haus- und Hobbybrauertage in Tett nang 2025 findet ihr jetzt auf unserer Homepage in der **Galerie**.

Ein dickes Dankeschön geht an die Fotograf:innen **Dr. Sylvia Burkhardt** und **Daniel Greher** sowie **Ulf Hofferbert**. Auch wir - das **Schalanderteam** Martina und Christof - haben eine Menge Fotos beigesteuert.

[Hier geht's zur Galerie](#)



Gratistickets für den Salon du Brasseur in Nancy

Vom 16. bis 17. Oktober 2025 findet in Nancy der **Salon du Brasseur** statt – Frankreichs führende Fachmesse für Brauereiwesen und zweitgrößtes Branchentreffen Europas. Die 26. Ausgabe der Messe bringt 1.300 Brauprofis, Technikhersteller, Innovationstreiber und Entscheider aus ganz Europa zusammen – mit über 186 Ausstellern und geballter Fachkompetenz rund ums Brauen.

Mehr Infos hier: www.promosalons.com

Für Rückfragen steht **Eva Passmann**, Leiterin Marketing & Kommunikation
Tel: +49 (0)221 13 05 09 05 / Mobil: +49 (0)157 38359759 gerne zur Verfügung.

Für Gratistickets den QR-Code rechts scannen



Braukurs mit "Iadidel" in Käßlitz 7. bis 9. November

„Iadidel“ alias **Walter Simon** vermittelt ein unvergessliches **handwerkliches Brauerlebnis** im Kommunbrauhaus Käßlitz. Die kleine Gemeinde liegt im südlichsten Zipfel von Thüringen, einen Katzensprung von Franken entfernt. Dank einer Holzspende und reduzierter Brauhausmiete konnte der Preis für die Teilnahme auf **350,00 Euro gesenkt** werden.

Jeder Teilnehmer (max. 8 bis 10) kann selbst gebraute Bierwürze und Bierhefe zur eigenen Vergärung mitnehmen. Übernachtungsmöglichkeiten sind vorhanden. **Wer zuerst kommt, braut zuerst!**

Anmeldung & Infos: info@iadidel.de

Weitere Informationen findet ihr auf Walters Homepage der-hausbrauer.de

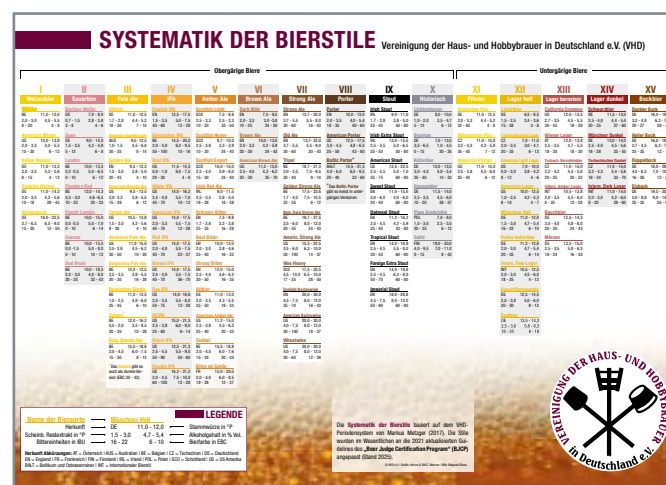


Die Systematik der Bierstile als DIN A 2 Poster jetzt NEU

Rechtzeitig zu den HHBT 2025 haben wir die **Systematik der Bierstile** als DIN A 2-Poster neu aufgelegt. Die Teilnehmer der HHBT in Tett nang konnten sich bereits ein Gratisexemplar mitnehmen. Die Systematik basiert auf dem vergriffenen **VHD-Periodensystem** von **Markus Metzger** (2017) und wurde an die Guidelines des „**Beer Judge Certification Program**“ angepasst.

Gerne schicken wir euch das Poster zum **Preis von 2,50 Euro** für Porto und Kuvert zu. Bitte beachtet: Für den Versand muss es zweimal gefalzt werden, damit es ins Kuvert passt. Solltet ihr an einem Versand in einer Rolle interessiert sein (was deutlich mehr kosten wird), lasst es uns wissen, damit wir das organisieren können.

Bestellung & weitere Infos ausschließlich über schalander@hausgebraut.de



Wissenschaftler erforschen das Geheimnis von Schaumkronen

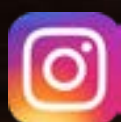
Erfahrene Heimbrauer wissen: Mehrfach vergorene **belgische Klosterbiere** haben einen besonders stabilen Schaum. Woran das liegen könnte, hat ein Team der **Technischen Universitäten Zürich** und **Eindhoven** in sieben Jahren Forschungsarbeit entschlüsselt. Während bei untergärigen Lagerbieren Proteine für einen stabilen Schaum sorgen, verstärkt der sogenannte "Marangoni-Effekt" die Schaumstabilität bei obergärigen Bieren. Durch mehrfache Gärprozesse, so die Forschenden, verändert sich das Protein LPT1, was zu anderen Oberflächenspannungen führt. Dabei arbeiteten die Wissenschaftler mit einer der weltgrößten Brauereien zusammen. Wir sind gespannt, ob die Erkenntnisse auch praktischen Nutzen haben werden.

Mehr dazu findet ihr bei [Heise Online](https://www.heise.de) - dort gibt es auch einen Link zur Forschungsarbeit.



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

Sei auch DU dabei und folge uns:



[hausgebraut.de](https://www.hausgebraut.de)



[hausgebraut.de](https://www.hausgebraut.de)

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