

# VHD e.v. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.  
Ausgabe Nr. 52 – August 2024



Liebe Hobbybrauer,

anbei findet ihr die 52. Ausgabe des VHD-Schalanders.

In der letzten Ausgabe habe ich angekündigt, dass es Neuigkeiten bei der Vereinszeitung gibt. Jetzt freue ich mich sehr zu verkünden, dass zukünftig Martina und Christof den Schalander übernehmen werden.

Die beiden Hobbybrauer sind im VHD verwurzelt, haben viel Erfahrung sowie Zeit und Ideen. Deswegen bin ich sehr zuversichtlich, dass unsere Vereinszeitung neuen Schwung bekommen wird.

Die Inhalte in dieser Ausgabe sind im Einzelnen:

- Das neue Schalander-Team stellt sich vor
- Hamburgs Senatsbock
- Kulturbräu Kreinberg
- Aktualisierung der Mitglieder-Daten
- Ansprechpartner im VHD

Nachdem ich den VHD-Schalander damals 2012 von Markus Harms übernommen habe, ist diese Ausgabe also mein letzter Schalander. Ich möchte mich herzlich bei euch für die Unterstützung, euer Interesse und das Feedback bedanken.

Aus der Welt bin ich allerdings nicht: ich werde weiterhin dem VHD die Treue halten und mich im Verein engagieren. Und natürlich werde ich auch weiterhin unserer Vereinszeitung gewogen sein und sie unterstützen. Berichte und Neuigkeiten können wie bisher an die gewohnte E-Mailadresse gesendet werden. Bitte unterstützt auch ihr das neue Team.

Mit den berühmten lachenden und weinenden Augen sage ich: allzeit gut Sud und vielen Dank.

Für den VHD e. V.

*Pascal Collé*

(schalander@hausgebraut.de)

## VHD-Schalader: Ein neues Team übernimmt.

*Christof Welsner und Martina Binasch*



**Martina Binasch,**

66, aus Freiburg im Breisgau (Baden-Württemberg)

„Meinen ersten Kontakt mit dem VHD hatte ich 2011 bei der HHBT in Nordhorn. War zu diesem Zeitpunkt das Bierbrauen für mich ein rein berufliches Projekt (ich durfte als Sport- und Biologielehrerin an einem Gymnasium älteren SchülerInnen alles Wichtige zum Brauen beibringen), wurde daraus doch schnell ein Hobby. Ich wurde Mitglied im VHD, war regelmäßig an den Haus- und Hobbybrauertage vertreten und denke, dass es seit meiner Pensionierung im letzten Herbst an der Zeit ist, sich hier mehr zu engagieren.“

Christof und ich haben uns unabhängig voneinander auf den Aufruf zur Mitarbeit am Schalander gemeldet und mit Pascal beschlossen, dass wir beide als Team den Schalander weiterführen sollen. Und wir stecken bereits mitten in den Vorbereitungen!“

**Christof Welsner,**

66, aus Hochdorf/Enz (Baden-Württemberg)

„Als Spätberufener braue ich erst seit zwei Jahren mein eigenes Bier, Mitglied im VHD bin ich seit 2023.“

Umso mehr Erfahrung habe ich im Journalismus und Marketing. Meine ersten Gehversuche machte ich 1984, als ich für den Sportteil einer Münchner Tageszeitung schrieb. Später arbeitete ich als Redakteur für eine Mitarbeiterzeitung und erstellte Kundenzeitungen. Zuletzt war ich als Marketingchef für die Ortema tätig, einem großen Orthopädietechnik-Unternehmen im Großraum Stuttgart. Im Oktober 2023 habe ich meine berufliche Löffel abgegeben und kann mich seitdem mit Leib und Seele ums Bierbrauen kümmern.

Ganz besonders freue ich mich auf die Zusammenarbeit mit Martina für den Schalander. Wir sind schon zusammen gegessen, haben uns ausgetauscht und Ideen gewälzt. Was wir alles vorhaben, möchten wir Euch gerne persönlich bei den HHBT in Höchststadt vorstellen.“

## Hamburgs Senatsbock-Anstich 2024

*Ulf Hofferbert*

Nieselregen, eine steife Brise, ungemütliches norddeutsches Schmuddelwetter und die Braugruppe Ebstorf macht sich auf nach Hamburg zum 9. Senatsbock-Anstich. Nun ist es aus Ebstorf mit dem HVV-Ticket keine Weltreise zum „Parlament“ unter dem Hamburger Rathaus, dennoch galt es sich erst einmal in die wartende Schlange von fast 700 Bockbierfans einzureihen.

Die Tradition des Hamburger Senatsbocks, die in den 1950er und 1960er Jahren sehr populär war, wurde von den Hamburger Brauereien Ratscherrn, Blockbräu, Kehr wieder, Landgang, Wildwuchs, ÜberQuell, Johann Albrecht, Gröninger & Astra St. Pauli 2015 wiederbelebt. Trotz des Wettbewerbs untereinander, legen die Hamburger Brauer großen Wert auf Kooperation und Gemeinsamkeit, was die Craft Beer-Szene in Hamburg und ganz besonders diesen Abend auszeichnet.



(Feierlicher Bock-Anstich. Bild: U. Hofferbert)

Dabei haben die Brauereien einen Gemeinschaftssud eingebracht, den in diesem Jahr der erste Bürgermeister der Hansestadt Hamburgs Dr. Peter Tschentscher anstach. Nach seinem Schluck „Senatsbockschaum“ stellte er fest: „Zum menschlichen Verzehr geeignet.“ Worauf 700 durstige Kehlen erschallten: „Die Krüge hoch, die Kehlen weit – es ist wieder Senatsbockzeit“. Dabei verwunderte uns, dass viele der Teilnehmer zeitgleich ihre Kopfbedeckung, einen Zylinder aufsetzten. Doch eingefleischte Senatsbockfans merkten schnell, hier geht es um „Tradition“, die an diesem Abend hochgehalten wird.



(Mehr als nur Schaum – ein dunkler Bock Bild: U. Hofferbert)

## Weitaus mehr als nur den Gemeinschaftssud – Bock auf Bock:

Die teilnehmenden Brauereien haben dazu verschiedene Variationen ihres Hamburger Senatsbock gereicht: Von klassischem, dunklem Bockbier bis hin zu stark gehopften Versionen, die an ein dunkles IPA erinnern.

Jede Brauerei bringt dabei ihre eigene Note und Kreativität ein, um den Geschmack des Senatsbocks zu variieren. Besonders nachhaltig blieb uns das „Astra-Eight“, ein mit reichlich Pfefferminz gestopfter dunkler Schoko-Bock, hängen. Die flüssige Antwort auf ein After Eight Täfelchen – grandios! Aber auch der Koko-Senatsbock von Kehr wieder füllte den Mundraum mit karibischen Noten und dem Prädikat „ausgezeichnet“! Der Bock von Ratsherrn überraschte mit schönen Holzfassnoten im Abgang und ÜberQuell kombinierte Vanillenoten mit Kokoschips. So reihten sich die Böcke mit Hopfennoten von Landgang und Wildwuchs in die klassischen dunklen Böcke von Blockbräu und Gröninger ein.

Für weitere Abwechslung schenkte jede Brauerei an ihrem Stand ein zweites Bier aus, so blieb im wahrsten Sinne keine Kehle trocken.

Gereicht wurden dem Publikum im historischen Gewölbekeller des Rathauses als Grundlage für den langen Abend Variationen von Fischbrötchen. Ob Matjes, Fischbulette oder Rollmops - zeitweise füllte den Keller dermaßen das Fischaroma, so dass die geforderten Nasen immer wieder „eingenordet“ wurden – norddeutsch eben!



(Die Braugruppe Ebstorf beim Senatsbock-Anstich.  
Bild: U. Hofferbert)

Fazit: Die Wiederbelebung dieser alten Tradition durch die Hamburger Brauereien zeigt die Verbundenheit und Zusammenarbeit in der Craft Beer-Szene der Stadt. Für Liebhaber des gepflegten Biergenusses mit Sicherheit eine Reise wert!

Für die Braugruppe Ebstorf: Ulf Hofferbert

## 5 Jahre Kulturbräu Kreinberg e. V.

*Matthias Hein*

**Ein Ortsteil erwacht aus dem Dornröschenschlaf.**



(Der Vorstand der Kulturbräu Kreinberg e. V. Bild: M. Hein)

Schwerte-Ost, ein gewachsener Ortsteil im Kreis Unna (NRW) mit sehr viel Tradition. Sehr eigen, denkmalgeschützt, mit reichlich Geschichten, Anekdoten, Charakteren und langer Eisenbahnhistorie. Die Infrastruktur ist jedoch weitgehend ausgestorben. Viele Geschäfte und Betriebe wurden aufgegeben oder stehen leer. Was liegt da näher, als ein kulturbasiertes Stadtteilprojekt mit Strahlkraft über den Ortsteil hinaus zu etablieren: eine Mikrobrauerei!

So geschehen Anfang des Jahres 2019, als im Schwerter Kulturbüro eine ungewöhnliche Idee entwickelt wurde: Eine leerstehende Metzgerei in der Kreinberg-Siedlung, einem Eisenbahner-Viertel, sollte zu einer Mikrobrauerei umgestaltet werden!

Ziel dabei sollte sein, sowohl die handwerkliche Kultur des Hausbrauens wieder zu beleben als auch kulturelle Begleitaktivitäten zur Belebung des Ortsteils zu fördern. „Wirtschaftlich unsinnig, aber gesellschaftlich notwendig“ lautete der damalige Arbeitstitel des Projektes.

## Große Resonanz

Gesagt – getan. Mit der ortsansässigen Eisenbahner Wohnungsgenossenschaft wurde schnell ein zuverlässiger Kooperationspartner gefunden. Ein Aufruf in der Presse stieß auf eine ungeahnte Resonanz. Als dann in der Gründungsversammlung am 27. März 2019 der Kulturbräu Kreinberg e.V. ins Leben gerufen wurde, hatten sich 27 Brau- und Bierinteressierte zur Vereinsgründung zusammengefunden; keiner ahnte zu diesem Zeitpunkt, welch zukunftsorientiertes und nachhaltiges Erfolgsprojekt damit gestartet wurde.

Wurden anfangs noch 20-Liter-Sude mit klassischem Einkocherzubehör gebraut, steht mittlerweile eine hochwertige Polsinelli-Brauanlage der 200-Liter-Klasse mit Sudpfanne, Läuterbottich, zwei Gärtanks und einem Drucktank zur Verfügung. Möglich war dies zum einen durch die großzügige Unterstützung Schwerter Unternehmen und Betriebe, zum anderen durch den stetigen Mitgliederzuwachs. Im fünften Jahr nach der Gründung hat sich die Mitgliederzahl bei 109 Braufreundinnen und -freunden eingependelt.



(Handarbeit beim Brauen; Bild: M. Hein)

## Bier & Kultur

Neben der Weiterentwicklung und Bewahrung des überlieferten Kulturguts des Hausbrauens wollen wir natürlich auch gerne gutes Bier genießen. Umso besser, wenn dies noch aus dem eigenen Sudkessel entspringt. Ein eigenes Bier, handwerklich gebraut, na-

turbelassen, ohne Konservierungs- oder Zusatzstoffe, einfach unverwechselbar im Geschmack, ist das Ziel eines jeden Haus- und Hobbybrauers.



(Ein Brauseminar der Schwerter Kulturbrauerei; Bild: M. Hein)

Darüber hinaus veranstalten wir auch Brau- und Verkostungsseminare, organisieren Treffen und Workshops zum Erfahrungsaustausch und stellen kulturelle Begleitaktivitäten zur Belebung des Ortsteils auf die Beine. Dazu zählen beispielsweise Lesungen oder Auftritte lokaler Künstler. Die Verköstigung des selbst gebrauten Bieres kommt natürlich auch nicht zu kurz.



(Der Schwerter Bürgermeister zu Besuch; Bild: M. Hein)

Regelmäßig finden Früh- bzw. Dämmerchoppen statt, bei denen wir uns von der Qualität des selbst

gebrauten Sudes überzeugen. Frühschoppen an jedem zweiten Sonntag im Monat ab 11 Uhr und Dämmerchoppen an jedem letzten Donnerstag im Monat ab 19 Uhr. Hierzu sind Interessierte gerne eingeladen.

**Kulturbräu Kreinberg e. V.**  
www.kulturbraeukreinberg.de  
E-Mail: kulturbraeu@gmx.de

## Aufruf: Sind eure Mitgliederdaten noch aktuell?

*Pascal Collé*

Es kommt immer wieder vor, dass der Schalander oder Infos zu den Haus- und Hobbybrauertagen nicht zugestellt werden, weil die E-Mailadresse oder die Anschrift nicht (mehr) aktuell ist. Das ist natürlich für die Mitglieder und dem Verein schade. Wenn die Bankverbindungen betroffen sind, dann entstehen unter Umständen Kosten. Diese Kosten wollen wir natürlich vermeiden.

Deswegen unsere Bitte: Denkt daran, eure Adresse, E-Mailadresse, Kontonummer und sonstige Daten an den VHD zu melden, wenn diese sich geändert haben, damit wir sie in die Mitgliederkartei entsprechend aktualisieren können.

Schickt einfach eine kurze Nachricht mit den neuen Daten an den VHD-Kassierer, am besten per E-Mail an **kasse@hausgebraut.de**. Bei unserem Kassierer Peter Goetz sind die Daten in guten Händen.

## Ansprechpartner im Verein

### Geschäftsführender Vorstand:

#### **1. Vorsitzender: Michel Mihm**

*Vereinsanschrift*

Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg  
Tel. 09732/3550, michael.mihm@hausgebraut.de

#### **2. Vorsitzender: Markus Metzger**

Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt am Main  
Tel. 09353/3759, markus.metzger@hausgebraut.de

#### **Kassierer: Peter Goetz**

Friedrichstraße 16, 63538 Großkrotzenburg  
Tel. 06186/1275, kasse@hausgebraut.de

#### **Schriftführer: Marcus Fontain**

St. Töniser Straße 48a, 47918 Tönisvorst  
Tel. 02156/4909686, marcus.fontain@hausgebraut.de

### Referenten:

#### **VHD-Schalander: Pascal Collé**

schalander@hausgebraut.de

#### **Bierverkostung: Detlef Mai, Markus Schmitt, Andreas Schwickert und Dr. Thomas Theelen**

vhd.verkostungsteam@hausgebraut.de

#### **HHBT: Ulf Hofferbert, Antje Binasch, Alexander Sperr, Frank Ludwig**

vhd.hhbt.ag@hausgebraut.de

#### **Presse-Arbeit: Pascal Collé (interim)**

Tel. 0211/46894833, medien@hausgebraut.de

#### **Webmaster: Dieter Moser**

new.webmaster@hausgebraut.de

### Im Internet:

www.hausgebraut.de  
instagram.com/hausgebraut.de  
facebook.com/VHD1995  
youtube.com/@vhde.v.9781