

VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.
Ausgabe Nr. 47 – Juli 2022



Liebe Hobbybrauer,

anbei findet ihr die 47. Ausgabe unseres Vereinsblatts – den VHD-Schalander.

Wie sagt man so schön? Nach den Hobbybrauertagen ist vor den Hobbybrauertagen. Und so wird unser Vereinsblatt diesmal wieder von Informationen zu den HHBT dominiert, die in diesem Jahr etwas später als üblich, Ende Oktober in Herrieden stattfinden.

Der Vorstand und das neuformierte Verkostungsteam arbeiten weiter daran, die Hobbybrauertage und speziell die Biereinreichung und -verkostung weiter zu optimieren. So wurde ein einheitliches Rezeptformular erstellt, das dieses Jahr bei den Hobbybrauertagen benutzt werden muss.

Das Formular zur Anmeldung für die HHBT 2022 in Herrieden ist diesmal aus Platzgründen in einer separaten Datei im Anhang. Ich würde mich freuen, wenn wieder zahlreiche Hobbybrauer teilnehmen.

Die Inhalte in dieser Ausgabe sind im Einzelnen:

- HHBT in Herrieden: Programm
- Teilnahmebedingungen zur Biereinreichung
- HHBT 2022: Biersortenbeschreibung
- VHD-Brauprotokoll
- 20 Jahre VFFB e. V.
- Brauanlagen zu verkaufen
- Protokoll der JHV 2021

Ich wünsche euch viel Spaß mit dem neuen Schalander und beim Brauen der Wettbewerbsbiere. Für Fragen, Anmerkungen und Hinweise stehe ich gerne zur Verfügung.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé
(schalander@hausgebraut.de)

HHBT 2021 in Herrieden: Programmablauf

Michael Mihm

Freitag, 28. Oktober 2022

Anmeldung (13:00 – 18:00 Uhr)

Die Registrierung vor Ort ist ab 13:00 Uhr möglich. Neben der Registrierung erfolgen Informationen zu Organisation und Programmablauf.

Biereinreichung (13:00 – 17:00 Uhr)

Die Abgabe der angemeldeten Wettbewerbsbiere ist ab 13:00 Uhr möglich. Wichtig ist, dass zu jedem Bier auch das Brauprotokoll (siehe Vorgabe) abgegeben werden muss. Und bitte achtet auch unbedingt auf neutrale Flaschen. Der Stand zur Bierabgabe ist bis 17:00 Uhr besetzt. Natürlich werden wir dafür sorgen, dass auch Hobbybrauer, die später anreisen, ihr Bier noch einreichen können. Wichtig ist nur, dass alle Wettbewerbsbiere am Freitag eingereicht werden müssen.

Führung „Kneipenszene“ in Herrieden (16:00 – 17:30 Uhr)

Hier könnt Ihr etwas über die Historie und Gegenwart der Kneipenszene in Herrieden erfahren. In der Vergangenheit gab es mal 16 Kneipen. Die Überschneidungen mit der klassischen Stadtführung in Herrieden am Samstagvormittag sind aufgrund der vielfältigen Inhalte zur Kneipenszene nur gering. Die Führung beginnt direkt am Hotel, der Rückweg (ca. 20 Min. zu Fuß) kann dann individuell aus der Innenstadt heraus erfolgen. Anmeldung erforderlich; Kosten siehe Anmeldeformular.

Verkosterschulung

(17:00 – 18:30 Uhr im „Seiltänzersaal“)

Anhand praktischer Beispiele werden das Verkostungsschema besprochen, die Technik der Verkostung erklärt und Bewertungen diskutiert.

Wie immer wird dabei auf die Ausprägungen der drei Wettbewerbssorten (in diesem Jahr **Amerikanisches Pale Ale [og]**, **Helles Hefeweizenbier [og]**, **Münchener Dunkles [ug]**) eingegangen. Anmeldung erforderlich.

Offizielle Eröffnung der HHBT (18:30 Uhr)

Begrüßung der Teilnehmer und offizielle Eröffnung der HHBT. Anschließend lädt die VHD e. V. zur zünftigen Brotzeit (als kalt-warmes Büfett) ein.

Jahreshauptversammlung

(19:30 – 22:00 Uhr im „Großen Saal“)

Jahreshauptversammlung 2022 der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.; Programmpunkte: siehe separate Einladung zur JHV. Stimmberechtigt sind nur VHD-Mitglieder.

Ende der JHV: ca. 22:00 Uhr, anschließend gemütlicher Ausklang

Samstag, 29. Oktober 2022

Klassische Stadtführung (10:30 – 12:00 Uhr)

Hier könnt ihr etwas über die Klostersgeschichte, die Stiftsgeschichte, Karl den Großen und Jakob Fugger, die Burg, das Spital und die Stadtbefestigung erfahren und den Veranstaltungsort näher kennenlernen. Die Stadtführung beginnt direkt am Hotel, der Rückweg (ca. 20 Minuten zu Fuß) kann dann individuell aus der Innenstadt heraus erfolgen. Anmeldung erforderlich; Kosten siehe Anmeldeformular.

Vorverkostung

(10:00 – 12:00 Uhr im „Seiltänzersaal“)

Die Vorverkostung ist für alle Biereinreicher Pflicht. Wie gewohnt sollen die Biereinreicher hierbei ihr eigenes Bier gemeinsam mit den Kollegen verkosten, um von den anderen Brauern ein qualifiziertes Feedback zu ihrem Bier zu bekommen.

Hauptverkostung

(13:30 – 15:00 Uhr im „Seiltänzersaal“)

Durch den Nachmittagstermin für die Hauptverkostung bleibt mehr Zeit für die Organisatoren und Helfer zur Vorbereitung und Auswertung. Bitte kreuzt auf dem Anmeldeformular an, ob ihr als Hauptverkoster zur Verfügung steht.

Workshop Thema „Käse machen“

(13:00 – 16:30 Uhr)

Abfahrt um 13:00 Uhr am Hotel/

Rückkehr ca. 16:30 Uhr

Wir laden euch ein, mit dem Team der „Schmalzmühle“ Käse zu machen. Unter Anleitung wird Milch zu Käse verarbeitet. Da wird gerührt, geschnitten und abgeschöpft und es ist mit Sicherheit keine trockene Angelegenheit. Eine kleine Kostprobe des Käses gehört natürlich auch dazu. Zum Schluss könnt ihr noch einen Blick in die Käserei oder den Stall werfen.

Hinweis: Anmeldung erforderlich/begrenzte Teilnehmerzahl – maximal 30 Teilnehmer/Registrierung nach Eingang der Anmeldung.

Workshop „Late- und Dry-Hopping: Was es ist und wie es geht?“

(14:00 – 16:00 Uhr im „Großen Saal“)

Referent: Markus Ernst von der Firma BarthHaas
Die Teilnahme kostet 18,00 EUR pro Person.

Hinweis: Anmeldung erforderlich/begrenzte Teilnehmerzahl – maximal 25 Teilnehmer/Registrierung nach Eingang der Anmeldung

Möglichkeit zum Mittagessen (12:00 – 14:00 Uhr)

In der Mittagszeit besteht für alle, die nicht oder noch nicht auf Touren sind, die Möglichkeit zum individuellen Mittagessen. Der Landgasthof Bergwirt bietet Essen á la carte für Selbstzahler.

Hausbrauermarkt

(13:00 – 18:00 Uhr im Foyer des Hotels „Bergwirt“)

Der Hausbrauermarkt startet diesmal bereits am Vormittag. Mit diesem Zeitfenster erhoffen wir uns eine bessere Frequentierung durch die Teilnehmer der Haus- und Hobbybrauertage und weitere Interessierte. Zwischen und parallel zu den Programmpunkten bleibt mehr Zeit, um in Ruhe den Markt zu besuchen und mit den Ausstellern in entspannter Atmosphäre ins Gespräch zu kommen. Der Markt beginnt um 13:00 Uhr und endet um ca. 18:00 Uhr.

Flohmarkt (13:00 – 18:00 Uhr im Foyer des Hotels

„Bergwirt“, parallel zum Hausbrauermarkt)

Auch in diesem Jahr besteht für Teilnehmer die Möglichkeit, gebrauchtes Hobbybrau-Equipment auf dem Markt zum Verkauf anzubieten.

„Open Tap“ – Hobbybrauer Ausschank: Vorstellen eigener Biere (ab 14:30 Uhr)

Wir – das Organisationsteam der HHBT 2022 – würden es begrüßen, wenn sich passionierte Brauer trauen, ihr eingebranntes Bier am Samstag ab 14:30 Uhr den Teilnehmern und Besuchern der HHBT 2022 zu kredenzen und mit den „Genießern“ in Kontakt zu treten bzw. in Gespräche einzutauchen.

An die „Ausschenker“ oder „Zapfer“ richten wir eine Bitte: Bringt bitte wenn möglich das benötigte Schankwerkzeug mit. Einige Schankarmaturen werden wir vorhalten.

Der Vorstand der VHD e.V. hat sich entschlossen, die vom Brauer bereits gezahlte Biersteuer zu erstatten. Nehmt dazu bitte mit einem der Vorstände Kontakt auf.

Hausbrauerabend

(Einlass: ab 19:30 Uhr, Beginn: 20:00 Uhr)

Der Hausbrauerabend wird mit einem Fränkischen-Büfett eröffnet. Nachdem alle gestärkt sind, nähern wir uns dem Höhepunkt der HHBT 2022: der Bierprämierung.

Im Anschluss folgt ein gemütliches Beisammensein, bei dem sich die Sieger feiern lassen und die Teilnehmer sich zu den Erlebnissen des Tages austauschen können. Der ideale Rahmen, um selbstgebranntes Bier auszuschenken und fremde Hobbybrauerbiere zu kosten.

Für den Ausschank selbstgebrannter Biere wird ein Korkgeld fällig, das vom VHD e.V. getragen wird.

Sonntag, 30. Oktober 2022

Fachvortrag zum Thema: „Grutbier – Historisches und Aktuelles“ (10:00 Uhr im „Seiltänzersaal“)

Referent: Biersommelier Dr. Ing. Markus Fohr von der Lahnsteiner Brauerei

Ende der HHBT 2022 (gegen 12:00 Uhr)

Mit einem gemeinsamen Gruppenfoto vor dem Hotel wird das Ende der Haus- und Hobbybrauertage 2022 besiegelt.

Möglichkeit zum Mittagessen (12:00 – 14:00 Uhr)

Auch am Sonntag bietet das Team des Landgasthofes in der Mittagszeit Essen á la carte für Selbstzahler an. Die Teilnehmer können also die HHBT bei einem Mittagessen gemütlich Revue passieren lassen, bevor sie sich gut gestärkt auf ihren Heimweg machen.

Wichtig:

Anmeldungen für alle Programmpunkte nach dem Anmeldeschluss und vor Ort sind in diesem Jahr nicht möglich.

Pandemiebedingte Programmänderungen sind vorbehalten.

HHBT 2022: Teilnahmebedingungen zur Biereinreichung

Michael Mihm, Detlef Mai, Andreas Schwickert, Dr. Dr. Thomas Theelen

Ergänzend zu den Sortenbeschreibungen für die Wettbewerbsbiere der Haus- und Hobbybrauertage 2022 in Herrieden findet ihr hier wichtige Informationen zu den Teilnahmebedingungen für die Biereinreichung.

Diesmal können folgende Biersorten eingereicht werden:

- Amerikanisches Pale Ale (obergärig)
- Helles Hefeweizenbier (obergärig)
- Münchener Dunkles (untergärig)

Das Verkostungsteam hat sich bei der Umsetzung und Durchführung der Bierverkostung sehr intensiv mit den möglichen Parametern für den Ablauf der Verkostung auseinandergesetzt und möchte einige Änderungen einfließen lassen. Daher die Bitte, die neuen Teilnahmebedingungen genau nachzulesen.

Denkt bitte daran: die obligatorisch mit den Bieren abzugebenden Brauprotokolle sollen es anderen Haus- und Hobbybrauern ermöglichen, die Biere nachzubrauen (siehe auch Teilnahmebedingungen unten).

Bei diesen HHBT besteht die Möglichkeit, eure Brau-Protokolle entweder in der obligatorischen Schriftform oder auch in digitaler Form (ideal als Excel-Datei) – zum Beispiel über einen USB-Stick – abzugeben.

Mit dem Thema „Zoll“ – explizit der Versteuerung von Wettbewerbsbieren - haben wir uns in diesem Jahr auch wieder auseinandergesetzt. Wir konnten mit der Generalzolldirektion und dem Hauptzollamt Nürnberg folgende Verfahrensweise aushandeln:

Mit der Anmeldung (siehe enthaltene Teilnehmer-Erklärung und Vollmacht) zu den Haus- und Hobbybrauertagen teilt ihr uns im Falle einer geplanten Biereinreichung euer zuständiges Hauptzollamt mit. Ebenso erteilt ihr dem VHD mit dieser Anmeldung die Erlaubnis, dem Hauptzollamt Nürnberg nach der Veranstaltung euren Namen sowie das für euch zuständige Hauptzollamt mitzuteilen. Wir rechnen nach der Veranstaltung die anfallenden Steuern für die Verkostungsbiere mit dem HZA Nürnberg ab und begleichen die Steuerlast umgehend. Durch diese Vorgehensweise ersparen wir unseren Mitgliedern den Aufwand, den die einzelnen Steueranmeldungen mit sich bringen würden. Um dies so erfüllen zu können, müsst ihr uns auch die damit verbundene Vollmacht erteilen (siehe Teilnehmer-Erklärung und Vollmacht in der Anmeldung).

Wir wünschen euch viel Spaß beim Brauen und Verkosten!

Teilnahmebedingungen:

- Biere dürfen nur von VHD-Mitgliedern eingereicht werden. Zur Biereinreichung ist die Teilnahme an den Haus- und Hobbybrauertagen verpflichtend.
- Jedes VHD-Mitglied kann maximal ein Bier zur Prämierung einreichen. Die Abgabe eines Bieres verpflichtet die einreichende Person als Verkoster an der Vorverkostung teilzunehmen oder eine Ersatzperson mit der Teilnahme zu beauftragen.
- Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern diese gemeinschaftlich gebraut wurden. Ebenso stellt sich in diesem Fall je eingereichter Biersorte mindestens ein Verkoster aus der Braugruppe für die Vor- und Hauptrunde zur Verfügung.
- Der Teilnehmer bzw. die Teilnehmerin verpflichtet sich, für sämtliche zur Veranstaltung mitgebrachten Biere die gültigen Steuergesetze, insbesondere das Biersteuergesetz und die Verordnung zur Durchführung des Biersteuergesetzes, einzuhalten. Für die 3 Liter Bier, die zur Wettbewerbsteilnahme abgegeben werden, übernimmt der VHD die anfallende Steuer.
- Fehlende Zoll-Unterlagen (schriftliche Erklärung/Vollmacht des Brauers bzw. der Brauerin im Anmeldeformular) über das zuständige Hauptzollamt sowie das Fehlen der Einverständniserklärung (Vollmacht) führen zur Nichtannahme des Bieres.
- Alle Biere müssen am Freitag, den 28.10.2022 bis 18.00 Uhr eingereicht werden.
- Abzugebende Gesamtmenge: 3 Liter pro eingereichtem Bier.
- Als Gebindegrößen sind ausschließlich 0,5-L-Flaschen zugelassen.
- Die eingereichten Flaschen müssen neutral sein (kein Etikett, keine exotische Flaschenform etc.).
- Bei der Anmeldung ist das Rezept des Bieres nach der VHD-Vorlage vollständig ausgefüllt schriftlich oder digital mit abzugeben. Das vollständig ausgefüllte Brauprotokoll fließt in die Bewertung des eingereichten Bieres mit ein.
- Fehlen im Sudbericht Rezept-Angaben, ohne die das Bier nicht nachgebraut werden kann, können Jury und Vorstand gemeinsam den Ausschluss vom Wettbewerb beschließen.
- Die aktualisierte Rezeptvorlage des VHD ist zu verwenden. Die Vorlage ist auf der Internetseite des Vereins veröffentlicht bzw. wird im Schalander publiziert.
- Die Bewertung der Biere erfolgt nach dem „Verkostungsschema der VHD e.V.“.
- Der/Die Teilnehmer/in an der Bierprämierung erklärt mit der Teilnahme am Verkostungswettbewerb, dass er/sie
 - mit der oben beschriebenen Abwicklung bezüglich der Versteuerung der Wettbewerbsbiere einverstanden ist und die Prozessbeschreibung eingehalten wird,
 - mit der Veröffentlichung des Rezeptes des eingereichten Bieres im Internet und in den Vereinspublikationen und
 - mit dem Reglement der Bierverkostung einverstanden ist.

Wir freuen uns auf eure Biere und wünschen Euch viel Spaß und Erfolg beim Brauen.

Der VHD-Vorstand und das Verkostungsteam

Biersortenbeschreibung zu den HHBT 2022

Detlef Mai, Andreas Schwickert, Dr. Thomas Theelen

Kategorie 1: Amerikanisches Pale Ale (APA)

Amerikanisches Pale Ale (APA) wurde in den USA im Rahmen der Craftbeer-Bewegung in den 1980er Jahren entwickelt. Amerikanische Pale Ale haben in der Regel einen Alkoholgehalt von ca. 5 %vol und enthalten große Mengen an amerikanischen Hopfen (in der Regel Cascade). Für viele Brauer ist das APA heute auch ein Grundbier für geschmackliche Experimente. Es dient als Paradebeispiel für ausgiebiges Hopfenstopfen.

Was das amerikanische Pale Ale von seinem englischen Bierstil-Pendant unterscheidet, ist vor allem die Art und Menge des Hopfens. Während im englischen Pale Ale meist die bitteren Hopfenaromen dominieren, werden im APA die fruchtigen Hopfensorten verwendet.

Beim Wettbewerbsbier Amerikanisches Pale Ale ist die Farbe golden. Bei der Hopfung sind fruchtige Hopfensorten erlaubt. Für die Hopfengaben gibt es vielfältige Variationsmöglichkeiten: Von der klassischen Bitter- und Aromahopfung über hohe späte Aromagaben („late hopping“) bis zum Stopfen im Kaltbereich. Frische Hopfenaromen sollen präsent, aber nicht übermäßig dominant sein. Das Malzaroma unterstützt die Aromen des Hopfens. An erster Stelle steht bei den Hopfensorten natürlich der Cascade. Weitere Sorten sind zum Beispiel Mosaic, Ella, Simcoe, Amarillo und Hüll Melon.

Die Rezenz ist leicht bis mittel bei einem moderaten CO₂-Gehalt von 3 bis 5 g/L. Dies sorgt einerseits für Frische und andererseits für eine gute Trinkbarkeit des APA.

Die Hefe sollte relativ neutral vergären, das heißt, ohne viele Gärungsnebenprodukte zu bilden. Um die Menge an Gärungsnebenprodukten gering zu halten, sollte eher im tieferen Temperaturbereich der Hefe vergoren werden.

- Hefeart: obergärig
- Stammwürze: 11,0 bis 14,0 %mas/mas
- Scheinbar. Restextrakt: 2,0 bis 4,0 %mas/ mas
- Alkoholgehalt: 4,5 bis 5,5 %vol/vol
- Farbe: 8 bis 16 EBC
- Geruch (variabel vorkommend): aromatische Düfte von Zitrus, Grapefruit, Litschi, Beerenfrüchten
- CO₂-Gehalt: 3,0 bis 5,0 g/L
- Schaum: hell, feinporig, stabil
- Rezenz: leicht bis mittel bei einem moderaten CO₂-Gehalt
- Hopfenbittere: 20 bis 40 IBU
- Hopfenaroma: sehr stark wahrnehmbare fruchtige Hopfenaromen
- Vollmundigkeit: mittel
- Fruchtester: deutlich vorhanden
- Besonderheiten: trockener Abgang bei sehr lang anhaltenden angenehmen Bitternoten

Beispielbiere:

- Atlanik Ale von Störtebeker
- Pale Ale von Maisel & Friends

Kategorie 2: Helles Hefeweizenbier

Hefeweizenbier (auch Hefeweißbier oder Hefeweiß) ist ein obergäriges Bier, mit einem hohen Anteil von mindestens 50 % Weizenmalz in der Schüttung. Ein Hefeweizenbier ist naturtrüb. Durch eine warme Vergärung wird ein ausgewogenes Aroma erzeugt, das zwischen trocken-herben phenolischen Noten (Nelke, Gewürze) und fruchtigen Esternoten (Banane, Birne, rote Früchte) liegt.

Das Hefeweizen zeichnet sich durch eine (sehr) geringe Hopfenbittere und einen moderaten Alkoholgehalt aus. Das Malzaroma ist gering bis mittelstark ausgeprägt.

Der fruchtige / würzige Körper kombiniert sich mit der erhöhten Viskosität des Weizens zu einer guten Vollmundigkeit. Hinzukommen die trübungs- und

schaumstabilisierenden Proteine und die typischerweise hohe Rezenz.

Die Farbe des hellen Weizenbieres ist von heller bis goldener Färbung.

- Hefeart: obergärig
- Stammwürze: 11,5 bis 14 %mas/mas
- Scheinbar. Restextrakt: 3,0 bis 4,5 %mas/mas
- Alkoholgehalt: 4,5 bis 5,5 %vol/vol
- Farbe: 6 bis 16 EBC
- Geruch (variabel vorkommend): Nelke, Gewürze, Banane, Birne, rote Früchte
- CO₂-Gehalt: 6,5 bis 7,0 g/L
- Schaum: hell, fein- bis mittelporig, sehr stabil
- Rezenz: deutlich wahrnehmbar bis stark
- Hopfenbittere: 12 bis 22 IBU
- Hopfenaroma: kaum wahrnehmbar
- Vollmundigkeit: deutlich wahrnehmbar
- Fruchtester: deutlich vorhanden
- Besonderheiten: traditionell in Flaschengärung hergestellt

Beispielbiere:

- Erdinger Urweiße
- Gutmann Hefeweizen

Kategorie 3: Münchener Dunkles

Münchener Dunkles ist ein malzbetontes dunkles, untergäriges Bier. Es zeichnet sich durch malzig-brotige Aromen, angereichert mit schokoladigen, karamelligen oder nussigen Noten aus. Die Hopfenbittere ist nur mäßig ausgeprägt. Fruchtester oder Diacetyl sind unerwünscht.

Die Vollmundigkeit ist geprägt durch einen mittelvollen Körper mit relativ trockenem Abgang, der zum Weitertrinken motiviert. Leichte, kräuterige Hopfenaromen dürfen vorkommen. Die Farbe ist tiefes Kupfer bis dunkelbraun. Der Schaum ist feinporig und hell bis cremefarbig.

- Hefeart: untergärig
- Stammwürze: 12,0 bis 14,0 %mas/mas
- Scheinbar. Restextrakt: 2,5 bis 4,0 %mas/mas
- Alkoholgehalt: 4,5 bis 5,6 %vol/vol
- Farbe: 36 bis 70 EBC

- Geruch (variabel vorkommend): süß-malzig, Brotkruste, leichte Hopfenaromen möglich
- CO₂-Gehalt: 4,5 bis 5,0 g/l
- Schaum: hell bis cremefarbig, feinporig
- Rezenz: mäßig
- Hopfenbittere: 18 bis 28 IBU
- Hopfenaroma: leichte kräuterige Aromen sind möglich
- Vollmundigkeit: mittel
- Fruchtester: keine
- Besonderheiten: Schüttung besteht aus bis zu 100 % Münchener Malz

Beispielbiere:

- Augustiner Dunkel
- Weltenburger Barock Dunkel

VHD-Brauprotokoll

Michael Mihm

Wer ein Brauprotokoll sucht stößt auf allerlei Varianten mit mehr oder weniger aussagefähigen Inhalten. Für den versierten Haus- und Hobbybrauer sollte die Reproduzierbarkeit eines Rezeptes ein wesentlicher Bestandteil seiner Arbeit und somit seines Hobbys sein.

In den zurückliegenden Jahren durften wir die unterschiedlichsten Formen und Ausprägungen der Rezepte kennenlernen. So war es für die Autoren unserer Rezeptesammlung in Buchform und dem „Abtipper“ der jährlichen Siegerrezepte anlässlich der Haus- und Hobbybrauertage nicht immer einfach die Inhalte der zur Verfügung stehenden Rezepte in eine lesbare und nachbraubare Version umzusetzen.

Diese Erkenntnis hat nun unser Verkostungsteam veranlasst, über ein einheitliches Rezeptformular nachzudenken. Unter Zuhilfenahme des VHD-Buches „Hausbrauer Rezeptesammlung“ wurde an einem Entwurf gearbeitet. Die textlichen Beschreibungen der Seiten 150 und 151 des genannten Buches finden sich in einem Dateiformat wieder, das in zwei Varianten zur Verfügung steht. Die PDF-Datei kann ausgedruckt werden und anschließend per Hand ausgefüllt werden. Die zweite, schreibgeschützte Datei gibt es

im Excel-Format, wobei nur die freigegebenen Zellen am PC beschreibbar sind, um am Schluss die Datei abspeichern bzw. ausdrucken zu können.

Nur so kann von einem reproduzierbaren Rezept gesprochen werden.

Die PDF-Variante wird auf der VHD-Homepage hinterlegt werden. Die Excel-Variante werden wir allen Mitgliedern per Mail zur Verfügung stellen.

Hinweis: Das neue Rezeptformular wird erstmals zu den HHBT 2022 als Vorgabe zum Einsatz kommen. Siehe Teilnahmebedingungen zur Biereinreichung.

20 Jahre Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur am 13.08.2022

Willy Paulsen

Unser Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur besteht nun schon seit 20 Jahren. Aus dem ca. 1999 ins Leben gerufenen Hobbybrauer Stammtisch in Gräfenberg, hat sich am 02.02.2002 bei Fritz Klein im Schlössla in Tennenlohe der „Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur“ gegründet. Alle in diesem Verein verbindet die Liebe zur fränkischen Bier- und Brautradition und zur handwerklichen Herstellung dieses Kulturgutes „Bier“.

Da die Mitglieder nicht nur diese Liebe zum Brauhandwerk verbindet, sondern auch die Faszination von der in unserer Umgebung vorherrschenden Bier- und Brauereivielheit, sind die Ziele des Vereins weiterreichend als nur gemeinschaftlich zu brauen. Die so geschätzte Vielfalt an Brauereien und Biersorten war 2002 gerade im Rücklauf. Das sogenannte Braueristerben der kleinen fränkischen Brauereien hatte begonnen und wurde von den Hobbybauern mit Schrecken zur Kenntnis genommen. Daher wurde das Ziel des Vereins festgelegt, diese in Franken bestehende Vielfalt der Braukultur zu erhalten, zu unterstützen und zu fördern.

Seit Bestehen unseres Vereins setzten die Mitglieder diese Ziele mit viel Herzblut um. Bei vielen Schau- brauveranstaltungen wird bei den Besuchern das Interesse am Brauhandwerk und das Bewusstsein für die einheimischen fränkischen Bierspezialitäten geweckt. Nebenbei hat der Verein eine alte Brauanlage wieder mit Leben erfüllt, eine in Vergessenheit geratene Biersorte in Erlangen wiederbelebt und bei Brauereiauflösungen alte Braugerätschaften gerettet.



(Der Gründungsstammtisch; Bild: VFFB e. V.)

Aber auch der Spaß geht dabei nie verloren. Jedes Jahr treffen sich die Mitglieder neben den arbeitsintensiven Brauveranstaltungen auch bei entspannteren Events. So sind wir nun schon seit etlichen Jahren jedes Jahr auf einem Vereinsausflug unterwegs, bei dem wir im nahen und fernen Umkreis die verschiedensten Brauereien besuchen. Was wir im Frühjahr mit Bus und Bahn unternommen haben, wird dann im Herbst noch zu Fuß weitergeführt und unsere heimischen Brauereien „erwandert“.

Am Erlanger Berggelände werden zweimal im Jahr traditionelle Brauveranstaltung von den Hobbybrauer mit belebt: 100 Tage bis zum Berg im Frühjahr und der Martinibock Anstich im Herbst. An diesen Tagen können wir unsere handwerklich gebrauten Bier wahre Bierfreunde verkosten lassen.

Wir freuen uns sehr, dass durch all diese Aktionen mittlerweile über 200 Mitglieder, die auch alle VHD Mitglieder sind, dabei mithelfen, die Ziele des Vereins umzusetzen und wir hoffen, dass wir auch in den nächsten Jahren noch etliche weitere Mitstreiter gewinnen können, die uns bei der Förderung unserer fränkischen Braukultur unterstützen.

Am 13.08.2022 wollen wir daher unser langjähriges Bestehen am Holkeller in Kleinsendelbach zünftig, wie es sich für Brauer gehört, bei Bier und Brotzeit feiern.

Brauanlage zu verkaufen

Pascal Collé

Diese umfangreiche Hobby-Brauanlage steht (erneut) zum Verkauf, nachdem der Interessent kurzfristig abgesprungen ist. Die Anlage wurde geerbt und da die neuen Besitzer selber keine Hobbybrauer sind, wollen sie die Anlage gerne an Hobbybrauer weitergeben.



(Brauanlage für Hobbybrauer, Bild: Z. Ruhe)

Dieses Bild zeigt eine Übersicht der Anlage. Neben dem zu sehenden Equipment gehören noch weitere Kleinteile zu der Anlage.

Weitere Bilder und Informationen sind im VHD-Schalander #45 zu finden.

Die Brauanlage ist in Münster (NRW) abzuholen – der Kaufpreis (Verhandlungsbasis) liegt bei 950,- Euro.

Wenn ihr noch Fragen zur Anlage oder Interesse an der Anlage habt, dann meldet euch einfach bei Frau Ruhe unter zoya.ruhe@gmail.com.

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

Rather Straße 62, 40476 Düsseldorf

Tel. 0211/46894833, schalander@hausgebraut.de

Bierverkostung: Detlef Mai, Andreas Schwickert und Dr. Thomas Theelen

vhd.verkostungsteam@hausgebraut.de

Presse-Arbeit: Pascal Collé (interim)

Rather Straße 62, 40476 Düsseldorf

Tel. 0211/46894833, medien@hausgebraut.de

Webmaster: Dieter Moser

new.webmaster@hausgebraut.de

Im Internet:

www.hausgebraut.de

facebook.com/VHD1995



**Protokoll
der
Jahreshauptversammlung
der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
(Kürzel: VHD e. V.)**

am Freitag, den 01.10.2021
im „Kolpinghaus Kleve“,
Kolpingstraße 11,
in 47533 Kleve

Anmerkung des Protokollführers:

Coronabedingt wurde auf den Umlauf der Anwesenheitsliste zu Beginn der JHV zwecks Unterschrift und Teilnahmebestätigung verzichtet. Durch Abgleich mit den bei der Registrierung aktuell ausgehändigten Teilnehmerscheinen (gelb hinterlegter Aufdruck) konnten 79 stimmberechtigte Mitglieder durch den Schriftführer persönlich identifiziert werden. Die anwesenden Mitglieder der VHD e.V. erhielten so vor der JHV ihre orangefarbene Stimmkarte und den Rechenschaftsbericht des Vorstandes. Von den 119 Anwesenden (Lebenspartnern/Helfer/Referenten etc.) waren es 79 Mitglieder.

Top 1: Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit

Der 1. Vorsitzende der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. (kurz VHD e. V.) Michael Mihm eröffnete um 19:45 Uhr mittels einer Schiffglocke die Jahreshauptversammlung 2021 mit dem Top 1 der Tagesordnung. Seinen Worten war zu entnehmen, dass der Vorstand froh war, die JHV durchführen zu können, wenn auch unter Coronabedingungen.

Nach der offiziellen Begrüßung der Anwesenden, folgte die namentliche Begrüßung der anwesenden Braugruppen.

Im Tagesordnungspunkt 1 verwies der 1. Vorsitzende noch auf die rechtlichen Fragen rund ums Fotografieren und die Thematik des Urheberrechts während der JHV.

Nach Feststellung der Beschlussfähigkeit konnte Michael Mihm die Anwesenden darüber informieren; dass im zurückliegenden Berichtszeitraum sechs Sterbefälle (namentlich benannt) bekannt geworden sind. In einer Gedenkminute gedachten die Anwesenden den Verstorbenen.

Nachdem die Anwesenden wieder Platz genommen hatten, konnte der 1. Vorsitzende von Top 1 der Tagesordnung zum Top 2 der Tagesordnung überleiten.

Top 2: *Berichte des Vorstandes*

Michael Mihm verwies im Bericht des Vorstandes auf den im Vorfeld der JHV ausgeteilten Rechenschaftsbericht sowie auf weitere Informationen im Verlauf der Berichterstattung.

Im Rückblick auf die beiden Jahre 2019 und 2021 durfte natürlich die Jahreshauptversammlung 2019, die Klausur des Vorstandes im Jahr 2020 und das auslaufende Projekt „Erasmus+“ nicht fehlen. In einem weiteren Themenblock berichtete der 1. Vorsitzende über das ausgefallene Jubiläum der VHD e. V. und die damit geplanten Aktivitäten. Leider mussten diese Veranstaltungen zweimal (2020 und 2021) coronabedingt abgesagt werden. Die Festschrift konnte aber inkl. eines Gimmicks an die Mitglieder per Post zugestellt werden. Ein weiteres Thema war die Neuausrichtung der Vereinshomepage und die Implementierung einer Verkostungssoftware. Die VHD-Rezeptesammlung in Buchform ist ausverkauft, so der Vorsitzende. Die Nutzung des VHD-Facebook-Accounts und des VHD-Youtube-Kanals könnte noch intensiver von den Mitgliedern genutzt werden, so Michael Mihm. Für den Themenblock „Zukunft der VHD – Visionen“ verwies er auf den 2. Teil der JHV nach den Vorstandswahlen.

Für die zurückliegenden beiden Geschäftsjahre (01.01.2019 bis 31.12.2020) übernahm Peter Goetz die Berichterstattung über die Kassenführung. Zur Darstellung der einzelnen Konten (z.B. Merchandising / Verwaltung / Verkostungsseminar / Buch-Projekt etc.) nutzte er eine Power-Point-Präsentation. Er berichtete über die wesentlichen Kassenposten sowie die detaillierten Konten der Buchführung.

Das Geschäftsjahr 2021 schloss mit einem Guthaben von 22.310,94 € (Stand 31.12.2021). Die weiteren Daten wie Einnahmen und Ausgaben etc. konnten dem vorliegenden Rechenschaftsbericht entnommen werden.

Top 3: *Aussprache über die Berichte*

Der 1. Vorsitzende stellte die Berichte des Vorstandes zur Diskussion. Nachdem es aus dem Auditorium keinen Redebedarf gab, konnte zum nächsten Tagesordnungspunkt übergegangen werden.

Top 4: *Bericht der Kassenprüfer*

Michael Kuhn berichtete über die am 17. September 2021 stattgefundenene Kassenprüfung. Die Prüfung der Kasse ergab für die Kassenprüfer keine Beanstandung, dies wurde auch vom zweiten Kassenprüfer, Ruthard B. Wolf, schriftlich auf dem Prüfungsprotokoll bestätigt. Am Ende seines Redebeitrages beantragte Michael Kuhn die Entlastung des Kassierers. Die Umsetzung dieses Antrags wurde auf den Tagesordnungspunkt 6 verschoben.

Anmerkung des Protokollführers: Das schriftliche Prüfungsprotokoll wurde dem Protokollführer der JHV 2021 zeitnah ausgehändigt. Im Anhang dieses Protokolls der JHV findet sich eine Kopie des Prüfungsprotokolls der Kassenprüfer.

Top 5: *Beratung und Beschluss über eingegangene Anträge*

Da keine Anträge (per Post bzw. Mail) fristgerecht bis zum 26.09.2021 beim 1. und 2. Vorsitzenden eingegangen waren, konnte Michael Mihm zum nächsten Tagesordnungspunkt überleiten.

Top 6: Entlastung des Vorstandes und der Kassenprüfer

Jetzt konnte die beantragte Entlastung des Vorstandes, des Kassierers und der Kassenprüfer durch das Plenum der Mitgliederversammlung erfolgen. Ohne Gegenstimme bei 4 Enthaltungen und 75 Ja-Stimmen wurde dem vorgenannten Personenkreis die Entlastung erteilt.

Top 7: Wahl des Wahlleiters

Bevor die Wahl des Wahlleiters vorgenommen werden konnte, wollte der 1. Vorsitzende das Wahlprozedere geklärt wissen. Im Raum stand die Stimmabgabe per Stimmzettel (in geheimer Wahl) oder per Akklamation (also per Handzeichen).

Das Plenum entschied sich einstimmig (ohne Gegenstimmen und Enthaltungen) für die Stimmabgabe per Handzeichen. Der 1. Vorsitzende schlug Gerd Franke als Wahlleiter vor; nachdem aus dem Plenum keine weiteren Vorschläge genannt wurden, vollzog Michael Mihm die Wahl des Wahlleiters. Bei 79 Ja-Stimmen und ohne Enthaltungen wurde der Wahlvorschlag bestätigt. Die abschließende Frage: „Nimmst du die Wahl an?“ wurde vom gewählten Wahlleiter mit Ja beantwortet.

Top 8: Neuwahl Vorstandsmitglieder

Zur turnusmäßigen Wahl standen die Positionen des 1. Vorsitzenden, des 2. Vorsitzenden, des Kassierers und des Schriftführers zur Disposition.

Nachdem aus dem Plenum keine Vorschläge benannt wurden, stellte der Wahlleiter den bis dato amtierenden Vorstand vor und hinterfragte das Thema „Wiederwahl“.

Nachdem das Plenum mit diesem Vorschlag einverstanden war und es keine weiteren Vorschläge gab, vollzog Gerd Franke die Wahlvorgänge.

Bei allen einzelnen Wahlvorgängen ergaben sich nachfolgende Ergebnisse:

Michael Mihm, 1. Vorsitzender: 78 Ja-Stimmen/0 Nein-Stimmen/1 Enthaltung
Markus Metzger, 2. Vorsitzender: 78 Ja-Stimmen/0 Nein-Stimmen/1 Enthaltung
Peter Goetz, Kassierer: 78 Ja-Stimmen/0 Nein-Stimmen/1 Enthaltung
Marcus Fontain; Schriftführer: 78 Ja-Stimmen/0 Nein-Stimmen/1 Enthaltung

Die Frage der Annahme der Wahl wurde von allen mit Ja beantwortet. Der „neue“ Vorstand bedankte sich bei den Anwesenden für das entgegengebrachte Vertrauen. Nach dem erfolgreichen Wahlvorgang konnte der Wahlleiter die Fortsetzung der Jahreshauptversammlung in die Hände des Vorstandes übergeben.

Top 9: Neuwahl Kassenprüfer

Somit übernahm der 1. Vorsitzende Michael Mihm die Fortführung der Versammlung und ging zum Punkt Wahl der Kassenprüfer über. Für eine Kandidatur zum Kassenprüfer bat der Vorsitzende die Entfernung zum Wohnort des Kassenprüfers Peter Goetz zu berücksichtigen. Dies begründete er mit eventuell anfallenden Kosten (Reisekosten/Übernachungskosten etc.). Geringere Reisezeiten schonen Ressourcen und minimieren die Kosten für die Vereinskasse. Ausgehend vom Vorschlag des Kassierers Peter Goetz wurden als Kandidaten für das Amt der Kassenprüfer Michael Stöhr und Sigggi Schüngel benannt. Somit konnte Michael Mihm den Wahlvorgang durchführen. Die Wahl (77 Ja-Stimmen/0 Nein-Stimmen/2 Enthaltungen) wurde von den Gewählten auf Nachfrage des Sitzungsleiters mit einem klaren „Ja“ angenommen.

Top 10: Benennung weiterer Referatsverantwortlicher

Mit Top 10 - Benennung weiterer Referatsverantwortlicher wurden die Bereiche, die dem Vorstand zuarbeiten fixiert. Hier stehen die Referate „VHD-Schalander“, „Webmaster“ und „VHD-Bierverkostung“ zur Disposition. Für das Referat „VHD-Schalander“ ist weiterhin Pascal Cólle verantwortlich; das Referat „Webmaster“ wird von Dieter Moser betreut und für das Referat „VHD-Bierverkostung“ zeichnet jetzt ein Team (bestehend aus Detlef Mai/Andreas Schwickert und Dr. Dr. Thomas Theelen) Verantwortung. Diese Benennung wurde von der Mitgliederversammlung mit einem einstimmigen Votum (79 Ja-Stimmen, 0 Nein Stimmen und 0 Enthaltungen) quittiert.

Top 11: Verschiedenes/Mitteilungen und Anfragen

Diesen Tagesordnungspunkt nutzte der 1. Vorsitzende, um einen Ausblick in die Zukunft zu wagen. Nach einer erfolgreichen 25-jährigen Vereinsgeschichte ist es durchaus legitim einen Blick in die nächsten Jahre zu werfen und einige Themen anzugehen. In der Power-Point-Präsentation war von VHD „alt“ vs. „VHD-Visionen“ die Rede. Explizit ging es dabei um die Zukunftsstrategie, mit den Themen Ressourcen schaffen und nur Mitglieder und Vorstand können dies gemeinsam bewältigen. Als kurzfristige Ziele wurden Satzungsänderungen für die Bereiche Mitgliederversammlung/Mitgliedschaft und Umbenennung des Vorstandes benannt. Für die Internetpräsenz mittels Homepage gilt es mehr Unterstützung durch die Mitglieder (für Aktualisierungen etc.) zu generieren und damit eine Neugierde auf die VHD-Homepage zu schaffen. Im Bereich der Verkostung soll der Verkostungsprozess in Verbindung mit der neuen Software stabilisiert werden. Des Weiteren wurde die Idee des Webmasters angekündigt, dass sich die Mitglieder mittels eines kurzen „Steckbriefes“ auf der Homepage und im Schalander vorstellen können. Zu den HHBT 2022 konnten coronabedingt noch keine Aussagen getroffen werden.

Top 12: Ende der Veranstaltung

Um 21:15 Uhr beschließt der 1. Vorsitzende der VHD e. V. die Jahreshauptversammlung 2021.

Für die Richtigkeit des Protokolls:

Kleve, Freitag, den 01.10.2021

Im Original unterschrieben von

- Michael Mihm – Vorsitzender der VHD e. V.
- Markus Metzger – 2. Vorsitzender der VHD e. V.
- Peter Goetz – Kassierer der VHD e. V.
- Marcus Fontain – Schriftführer der VHD e. V./Protokollführer der JHV 2021