

VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.
Ausgabe Nr. 50 – Oktober 2023



Liebe Hobbybrauer,

anbei findet ihr die 50. Ausgabe des VHD-Schalanders – unserem Vereinsblatt.

Dieses Mal befinden sich im Schalander erfreulich viele Berichte aus den Braugruppen und über die Aktivitäten der Vereinsmitglieder. Besonders gefreut habe ich mich über den – sehr interessanten – Artikel von Nico, der über seine Erfahrungen als Hobbymälzer berichtet. Aus Platzgründen wurde dieser Artikel aufgeteilt – der zweite Teil folgt in der nächsten Ausgabe.

Auch klassische VHD-Themen wie Haus- und Hobbybrauertage sowie die Jahreshauptversammlung finden sich im Schalander wieder.

Die Inhalte in dieser Ausgabe sind im Einzelnen:

- Sieger der HHBT in Oldenburg
- Termin und Ort der HHBT 2024
- Erfahrungsbericht Hobbymälzen (Teil 1)
- Braugruppe 4B-Vierbräu braut in Gutenstetten
- Braugruppe Braukontor braut in Erlangen
- Hobbybrauer Prämierung in Bayreuth
- Hobbybrauer Prämierung bei Störtebeker
- In eigener Sache: VHD-Schalander
- Ansprechpartner im VHD
- Protokoll der JHV 2022

Nach meiner HHBT-Abstinenz im letzten Jahr, war ich froh, dieses Jahr wieder dabei sein zu können. Die HHBT in Oldenburg haben Spaß gemacht und waren ein Erfolg. Es klingt so, als hätte sich das Vereinsleben nach der Pandemie wieder normalisiert. Berichtet gerne, was bei euch im Bereich Bier und Brauen los ist und vor allem: vergesst das Brauen nicht.

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

Für den VHD e. V.

Pascal Collé

(schalander@hausgebraut.de)

HHBT in Oldenburg – Sieger der Bierprämierung

Pascal Collé

Die Haus- und Hobbybrauertage 2023 sind Geschichte. Hier sind schon mal die Sieger der Bierprämierung:

Kategorie Norddeutsches Rotbier

- 1. Platz: Gisela Franzbäcker
- 2. Platz: Bernd Jülich
- 3. Platz: Stefan Möhring

Kategorie NEIPA

- 1. Platz: Thomas Krämer
- 2. Platz: Martin Wyrwa
- 3. Platz: Herbert Franzbäcker

Kategorie Dunkler Weizendoppelbock

- 1. Platz: Burkhard Weber
- 2. Platz: Andreas Sperr
- 3. Platz: Martina Biniasch



Die Sieger der Bierprämierung in Oldenburg. (Bild: D. Greher)

Ein herzlicher Glückwunsch geht an alle Sieger.

Einen ausführlichen Bericht über die Haus- und Hobbybrauertage in Oldenburg gibt es im nächsten Schalander.

Die HHBT 2024 finden in Höchstadt a. d. Aisch statt

Michael Mihm

Auf der Jahreshauptversammlung 2023 wurde auch eine erste Information zu den HHBT 2024 verkündet:

Die nächsten Haus- und Hobbybrauertage werden in **Höchstadt an der Aisch**, in Mittelfranken, vom **26. September bis 29. September 2024** stattfinden. Veranstaltungsort ist die Fortuna Kulturfabrik.

Der Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur (kurz VFFB e.V.) in Kooperation mit dem Kellerbergverein Höchstadt a. d. Aisch 1991 e. V. sind bereit, die Organisation zu begleiten. Mitglieder des VFFB e.V. haben extra ein Begrüßungsvideo für die HHBT 2024 erstellt (Verfasser: Thomas Schreiber), das hier zu finden ist:

www.youtube.com/watch?v=g8YW00sCh1E2023

Zusammen mit der HHBT-Arbeitsgruppe und dem Verkostungsteam werden jetzt die Details zu den HHBT 2024 ausgearbeitet. Ziel ist es, zu Ostern das Programm und das Anmeldeformular veröffentlichen zu können.

Wie ich zum Hobbymälzen und Hobbybrauen kam.

Nico Palitzsch-Grawert, (Teil 1)

Alles begann im Herbst 2017. Zu der Zeit keimte ich verschiedenes Getreide als Zutat für Salate. Überschüssige Keime packte ich in den Kühlschrank. Eines Tages bemerkte ich, dass es auch dort bei den niedrigen Temperaturen weiterkeimt. Ich überlegte, was ich mit dem Überschuss machen soll, las etwas von „Backmalz“, packte kurzerhand die Keimlinge in das Dörrgerät und wollte diese dann beim nächsten Brotbacken mit anderem Getreide durchmahlen.

Ich weiß nicht, wie genau der Prozess im Kopf bei dem Wort „Backmalz“ dann abging, aber in irgendeiner Sekunde hatte ich es vor Augen: Malz? Malz! Das

war doch das Zeug, aus dem man Bier macht ..., aber wie geht das? Ich habe gefühlt das halbe Internet zu dem Thema leergelesen und mich dann entschieden, einfach mal loszulegen. Ich hatte einen Thermomix. Und es gab im Netz ein Rezept zum "Bier brauen mit dem Thermomix"... das war der Startschuss.



Ausgangsmaterial. (Bild: N. Palitzsch-Grawert)

Heute, über 5 Jahre und reichlich 120 Sude später (mittlerweile stolzer Besitzer einer Braueule) möchte ich euch an meiner bewährten (wirklich simplen) Technik zum Hobbymälzen als neue Herausforderung beim Haus- und Hobbybrauen teilhaben lassen.

Kurz vorab: mit meiner Braueule und einem Anteil von bis zu 50 Prozent meines selbstvermälzten Getreides erreiche ich Sudhausausbeuten zwischen 60 und 65 %. Mit gekauftem Malz sind Ausbeuten von 70% und mehr keine Seltenheit. Mein Prozedere mag also optimierbar sein, aber trotzdem schon ein Erfolg mit einem gewissen Zufriedenheitsfaktor!

Das Mälzen besteht vom Prinzip her (vereinfacht) aus drei Schritten – dem Weichen, dem Keimen und dem Darren. Zum Keimen ist es erst einmal wichtig, das Malz reichlich einzuweichen und während der Keimzeit ebenso ordentlich zu wässern. Hierfür benutze

ich diese typischen Keimgläser (wie auf den Fotos zu erkennen ist). Zum Darren greife ich auf (m)ein Dörrgerät zurück.



Weizen wird eingeweicht. (Bild: N. Palitzsch-Grawert)

Aus Zeitgründen (so kurz vorm Jahresurlaub) habe ich diesmal alles auf einmal verarbeitet. Wesentlich einfacher aber ist das Handling, wenn man es auf zwei Chargen aufteilt. Denn für einen Sud auf der Eule brauche ich gut 7 kg Malz und davon die Hälfte von mir gemälztes, eigenes Hausmalz. Für die Ausbeute von 3,7 kg Malz brauchte ich meistens 4 kg Getreide. Und das ist für einen einzigen Vorgang echt viel, was es vor allem beim Darren etwas „tricky“ gemacht hat. Aber dazu später mehr.

Das Getreide habe ich auf insgesamt 13 Keimgläser aufgeteilt. Es ist ratsam, die Gläser mit dem trockenen Getreide nicht mehr als höchstens zu 1/3 zu füllen, da sich das Volumen während des Einweichens und des Keimens natürlich deutlich erhöht. Macht man die Gläser zu voll, ist es am Ende ein Kampf, die Keime aus dem Glas zu bekommen, weil sie sich die Triebe umeinanderschlingen und jeden verbliebenen Raum im Glas ausfüllen. Die Gläser habe ich anschließend mit Wasser gefüllt und zum Weichen stehen lassen. Erfahrungsgemäß sind hier je nach Getreidesorte sechs bis zehn Stunden erforderlich. Aber auch 14 Stunden über Nacht haben schon funktioniert. Nach der Einweichzeit lasse ich das Wasser abtropfen und spüle die Gläser noch zwei bis drei Mal nach, um kleinere Verunreinigungen aus dem Glas zu bekommen. Das Abtropfwasser, das viel zu schade für den Abfluss ist, verwende ich übrigens zum Gießen.

Am Ende stehen alle Gläser halb über Kopf im ca. 45°-Winkel und ich überlasse sie sich selbst. Ein bis zwei

Mal täglich, meistens morgens und an wärmeren, trockenen Tagen auch abends habe ich die Gläser kurz mit Wasser gefüllt und dieses wieder abgegossen. Durch dieses Wässern kommt frische Feuchtigkeit in die Körner, die sie zum Keimen und zum Wachsen der Keime brauchen. Die Häufigkeit variiert von Korn zu Korn ebenso wie die Dauer des Keimprozesses.

Nach drei bis sieben Tagen ist der Keimprozess so weit abgeschlossen. Erfahrungsgemäß funktioniert das mit dem Khorasan-Weizen sehr gut – hier waren drei Tage völlig ausreichend.



Die Keime nach 3 Tagen. (Bild: N. Palitzsch-Grawert)

Auch mit Roggen habe ich gute Erfahrungen gemacht und auch Dinkel, Emmer und Weizen hat gute Erfolge gebracht, wobei hier auch mal Keimzeiten von fünf Tagen erforderlich waren. Eher widerspenstig haben sich Hafer und Hirse gezeigt. Hier waren Fehlschläge (ausbleibendes Keimen und Schimmel) eher die Regel als die Ausnahme. Nacktgerste hatte ich einmal aus reiner Neugier ausprobiert. Diese brauchte mit sieben Tagen am längsten. Den Keimprozess als abgeschlossen betrachte ich dann, wenn die gewachsenen Keime ungefähr 1 bis 1,5-mal so lang sind, wie das Korn selbst.

(Teil 2 des Artikels gibt es im nächsten Schalander.)

Braugruppe 4B-Vierbräu braut in Gutenstetten!

Rainer Neuber

Am Wochenende 25. - 27. August 2023 feierte die Gemeinde Gutenstetten die 35-jährige Städtepartnerschaft mit dem französischen Saint Hilaire les Places.



Mönche und Marktfrauen sind der Hingucker. (Bild: G. Greim)

Hierzu gab es im Ortskern einen bunten Regional- und Handwerkermarkt mit mittelalterlichem Heerlager, Falkneri-Greifvögeln, Schmiedekunst, Mosterei, Töpferwaren, Porzellan, Websachen, Eis, Korbflechten, Wein, französische Spezialitäten, Kutschfahrten und mittendrin der auffällige Stand des Vereins zur Förderung fränkischer Braukultur (VFFB) mit alter fränkischer Braukultur.

An letzterem zeigte eine Gruppe von Mönchen den Besuchern des Marktes wie früher Bier gebraut wurde. Diese Mönche waren nichts anderes als die Braugruppe 4B-Vierbräu der VHD, die in Waschkesseln ein fränkisches Festbier brauten.

Vielen interessierten Besuchern konnte beim Läutern eine Kostprobe der frisch entstandenen Würze kredenzt werden. Nach dieser Kostprobe musste dann natürlich oft erklärt werden, warum das jetzt ganz und gar nicht so schmeckt, wie das bekannte Bier aus der Flasche. Daran änderte sich nur wenig als dann beim Hopfenkochen auch Kostproben vergeben wurden.



„Mönch“ Kurt-Maria Adler erklärt das Brauen. (Bild: A. Sperr)

Am Ende des langen Brautages bekamen die Kutschpferde nach ihrem arbeitsreichen Tag zur Stärkung den Treber und alle waren zufrieden und geschafft von diesem Schaubrautag in Gutenstetten.

Brauen beim „Tag des offenen Denkmals“ in Erlangen

Rainer Neuber

Den „Tag des offenen Denkmals“ gibt es nunmehr 30 Jahre (1993-2023). Mit dabei war als Veranstalter auch das Erlanger Stadtmuseum mit Führungen zum Thema „Erlanger Brauereigeschichte“. Geendet haben diese Führungen am Infostand des VFFB e. V., welcher von der Braugruppe „Braukontor“ zu einem öffentlichen Schaubrauen genutzt wurde.

Im Innenhof des Museums wurden die Braukessel aufgestellt. Leider hatten wir auch teilweise feuchtes Feuerholz, was immer wieder zu auffälligen Rauchschwaden führte. Das Gute daran: Besucher sehen das schon von weitem und kommen interessiert näher.



Die VHD-Fahne grüßt am Haupteingang. (Bild: R Neuber)

Gebraut wurde ein heller Weizenbock. Um den ganzen Tag etwas Interessantes zeigen zu können, wurde das Braurezept von René Ermler spontan den Führungszeiten des Museums angepasst. Die Gruppen konnten dann immer bei interessanten Schritten (z.B. Einmaischen, Läutern, Hopfengabe) live dabei sein.



Feuchtes Holz macht es nicht einfacher. (Bild: R Neuber)

Gerade noch bei Tageslicht wurden die letzten Teile wieder zurück in den Brauanhänger des VFFB e.V. geladen. Jetzt freuen sich alle auf die Verkostung des hellen Weizenbocks, bei dem bestimmt auch die drei neu gewonnenen Mitglieder dabei sein werden.

Haus- und Hobbybrauer mit Stand unterwegs

Marc Weidlich, Heinz-Peter Brunke, Michael Mihm

Zur 1050-Jahr-Feier in Duttonstedt (in der Nähe von Peine) im Juni hatten sich Heinz-Peter Brunke und Marc Weidlich vorgenommen, auf der Festveranstaltung einen Brau- und Verkostungsstand zum Thema Haus- und Hobbybrauen zu machen.

Ziel war es, an dem Samstag einen Sud mit 35 Litern hinzubekommen. Wegen des "Mittelalter-Markts" wollten die beiden VHD-Vereinskollegen ein Porter mit einfacher Dekoktion in Angriff nehmen. Aber glaubt ja nicht, dass nur eine Zeitvorgabe eingehalten wurde. Auf dem Stand wurden zahlreiche interessierte Leute begrüßt. So gab es viel zu erklären und viele Fragen zu beantworten. Eben durch die Fragen der Leute und das Verkosten eines Bieres geriet der anvisierte Zeitplan des Öfteren in Verzug.



Heinz-Peter: Information und Verkostungen (Bild: M. Weidlich)

Auf dem Stand wurden diverse Gläser mit verschiedenen Malzsorten präsentiert. Zudem stand eigener Frischhopfen der Sorte Cascade vom letzten Jahr für eine Geruchsprobe zur Verfügung. So konnte jeder durch die Proben riechen und fühlen. Das war für die meisten Leute schon mal etwas Neues, weil sie bisher keine direkte Erfahrung mit den Bier-Zutaten hatten. Zwei Induktionsplatten, einen Einkochautomaten, einen Wasserkocher etc. führten schnell dazu, dass alle Anwesenden über die fehlende Stromversorgung ins Grübeln kamen.

Die ausgelegten VHD-Flyer und weiteres Info-Material zum Bierbrauen wurden gerne angenom-

men, aber mehr auf Nachfrage, wenn wir merkten, dass beim Thema „Bier“ die Augen funkelten.



Reicht der Strom beim Schaubrauen? (Bild: H.-P. Brunke)

Resümee von Marc und Heinz-Peter: Es war echt eine sehr interessante Erfahrung. Auf jeden Fall eine gelungene Aktion, die gerne wiederholt werden kann. Am besten mit etwas mehr Vorplanung und idealerweise mit einem stärkeren Stromanschluss.

HOME Bierprämierung für Hobbybrauer in Bayreuth

Michael Mihm

Ca. 2.500 Gäste aus ganz Deutschland kamen zur dritten „HOME BREW Bayreuth 2023“ nach Bayreuth, die bereits am 1. April 2023 stattfand. Die zu dieser Veranstaltung Angereisten hatten zum Ziel, sich mit anderen Bierenthusiasten auszutauschen, Biere zu probieren und Neues zu lernen. Den passionierten Hobbybrauern bot sich auf zwei Stockwerken vielerlei Interessantes. Unter anderem schenkten sie ihre Biere aus, bei zahlreichen Fachvorträgen und -ausstellern bot sich eine Vielzahl an Gelegenheiten, sich über Spannendes und Wissenswertes aus dem Hobbybrauer-Alltag zu informieren.



Michael Kanbach erhielt den 3. Platz. (Bild: ????)

Unser Vereinsmitglied Michael Kanbach hatte seine Kreation "Münchner Dunkel Modern Style" zum Wettbewerb eingereicht. Unter 146 abgegebenen Bieren konnte er die 16-köpfige Jury überzeugen und belegte den dritten Platz. Herzlichen Glückwunsch! (Weitere Info zu Michael, der auch VHS-Kurse hält, gibt es unter <https://www.craftbierselberbrauen.de>).

Paul Schüßler (Friedies Brauhaus) wurde im Rahmen der Preisverleihung als der Gewinner des sechsten Bayreuther Hobbybrauerwettbewerbs verkündet: mit seinem „Hoppy Dunkel“ überzeugte er die Jury und freute sich über seinen Sieg.

Bierprämierung für Hobbybrauer by Störtebeker

Ulf Hofferbert

Die 7. „Meisterschaft“ der Hobbybrauer fand Anfang September am Wochenende in Stralsund im Störtebeker Brauquartier der Störtebeker Brauerei statt und brachte eine erlesene Gruppe von Bierenthusiasten aus ganz Deutschland zusammen. Auch der VHD folgte einer persönlichen Einladung der Störtebeker Brauerei und hatte mit der Braugruppe Ebstorf aus der Lüneburger Heide seine Segel in den Wind gestellt. Die Veranstaltung, die Federführung von Jens Reineke (Leiter Forschung & Entwicklung bei Stör-

tebeker und VHD-Mitglied!) organisiert wurde, zog Hobbybrauer aus nah und fern an.



Braugruppe Ebstorf (Erik, Ulf, Dirk) und Jens Reineke.
(Bild: Braugruppe Ebstorf)

Ein Highlight war ohne Zweifel der Kreativbierwettbewerb auf dem Sonnendeck. Dazu hatte Jens die Veranstaltung aufgrund des sonnigen Wetters auf die Dachterrasse verlegt, was sich fantastisch anhört, in der Umsetzung auch einmal anstrengend werden kann. Während die Hobbybrauer in drei Gruppen eingeteilt einen Slot von 1,5 Stunden an ihrem Ausschank absolvierten, standen die Aussteller, also auch wir mit unserem VHD-Stand, 7 Stunden in der schönen Herbstsonne bei 30 °C. Als Entschädigung hielten wir uns inmitten der Hobbybrauer und ihren Kreationen auf. Insgesamt traten ca. 90 Teilnehmer in 3 Slots mit ihren selbstgebrauten Bieren in frei gewählten Kategorien an. Darunter waren Lager, IPA, Stout und NEIPAs noch die leichten Bierstile. Es gab kaum etwas, was nicht im Bier gelandet ist, viele leckere Dinge, aber auch einiges, was die Welt nicht braucht! Die Jury bestand aus den teilnehmenden Hobbybauern und Tagesgästen, die sich in gewohnter Weise und zahlreich ein Verkosterglas samt Bewertungschips kauften und durch die Biere tranken.

Bei dem jährlichen Jurywettbewerb, der sich ausschließlich angemeldeten Hobbybauern widmet, konnten die Teilnehmer ein NEIPA einreichen, welches bereits im Vorfeld abgestimmt und von über 100 Hobbybauern eingereicht wurde. Am Tag der Meisterschaft wurde aus der Vorauswahl von 25 Bieren im Halbfinale und 5 Bieren im Finale die begehrten Titel „herausgetrunken“. Auch in der Jury, die angelehnt an die BJCP-Bewertungen verkostet, konnten wir den VHD vertreten. Es war sehr interessant, wie die

„fachkundigen Biertester“, vertreten durch Biersommeliers und gelernte Brauer an die Bewertung der Biere gehen. Am Ende war die Entscheidung aber sehr eindeutig. Der Gewinner heißt Johannes Landwehr aus Pforzheim – herzlichen Glückwunsch.

Nach einem intensiven Tag der Verkostung und Bewertung verkündete die Jury auch die Gewinner des Kreativbieres. Timo Hogeback von TH Brewing aus Cloppenburg mit seinem „Salt n’ Lime Mexican Lager“ gewann den Publikumspreis und erhielt den begehrten Pokal. Die anderen Sieger und Platzierten in den verschiedenen Kategorien wurden ebenfalls ausgezeichnet und erhielten Anerkennung für ihre herausragenden Bierkreationen. Der fordernde Tag nahm bei Livemusik in der Düne seinen weiteren Lauf. Was für ein Wetter, was für ein Tag?



Auch bei 30 °C: viel Interesse am VHD-Stand.
(Bild: Braugruppe Ebstorf)

Die Veranstaltung bot den Besuchern die Möglichkeit, verschiedene Biere zu probieren und mit den Hobbybauern in Kontakt zu treten, um Tipps und Erfahrungen auszutauschen. Dies war auch unsere Motivation: den VHD mit einem Stand zu vertreten. Es zeigte sich, dass es „da draußen“ außerhalb unserer 800 Vereinsmitglieder, noch viele Hobbybrauer gibt, die unsere Vereinigung und ihre Interessensvertretung nicht kennen. Aber auch einige VHD-Mitglieder und bekannte Gesichter waren am Start. Wir konnten mit Flyern, dem „VHD-Periodensystem der Biere“ und vielen Informationen hoffentlich für etwas Licht sorgen und punkten. Die häufigsten Fragen waren tatsächlich: „Wer seid ihr, was macht ihr und warum soll ich Mitglied werden?“ Obwohl..... die erste Frage war: „Was schenkt ihr hier aus!“. Aber dann kamen gleich Fragen zum Verein.

Es war ein gelungenes Fest für alle Hobbybrauer und Bierliebhaber, die die Vielfalt und Kreativität der Hobbybrauszene feierten. Die Störtebeker Festspiele, eine etwas andere, vielleicht auch anonymere Veranstaltung als unsere HHBT, aber dennoch absolut lohnend.

Im nächsten Jahr ist wieder eine Teilnahme geplant, dann aber mit mehr Unterstützung durch VHD-Mitglieder? (Meldet euch beim Vorstand, wenn ihr Interesse an einer Teilnahme habt.)

VHD-Schalander – in eigener Sache

Pascal Collé

Korrektur

Im letzten Schalander hat sich ein Fehler eingeschlichen. Der Bericht von Siggie Schlüngel über die HB-Con 2023 wurde leider nicht komplett und ohne Bilder veröffentlicht.

Lieber Siggie, mein Fehler – es tut mir leid. Der komplette Artikel ist auf der VHD-Homepage zu finden.

Unterstützung für den VHD-Schalander gesucht.

Der VHD-Schalander, den ich bereits seit über 10 Jahren mache, braucht neuen Schwung.

Ich würde mich freuen, wenn sich ein Mitstreiter findet, damit ich unser Vereinsblatt nicht immer allein machen muss.

Redigieren von Texten, Setzen der Artikel und Fotos in die Zeitung, Augen und Ohren offenhalten, um Ideen für neue Inhalte zu bekommen; ggf. Schreiben von Artikeln als Co-Autor... das sind die Aufgaben, die sich gut aufteilen lassen.

Wer Interesse an einer Mitarbeit beim Schalander hat, kann sich gerne bei mir oder beim Verein melden: schalander@hausgebraut.de

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, Markus Schmitt, 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

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

[facebook.com/VHD1995](https://www.facebook.com/VHD1995)

[youtube.com/@vhde.v.9781](https://www.youtube.com/@vhde.v.9781)



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

am Freitag, den 28.10.2022
im „Hotel & Landgasthof Bergwirt“,
Schernberg 1
in 91567 Herrieden

Anmerkung des Protokollführers:

Durch Abgleich mit den bei der Registrierung aktuell ausgehändigten Teilnehmerscheinen (gelb hinterlegter Aufdruck) konnten 82 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.

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 Schiffsglocke die Jahreshauptversammlung 2022 mit dem Top 1 der Tagesordnung. Seinen Worten war zu entnehmen, dass der Vorstand froh war die JHV nach pandemiebedingten Jahren in Präsenz durchführen zu können. Die Abwesenheit des 2. Vorsitzenden wurde kommuniziert und galt damit als entschuldigt.

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.

- Rückblick auf JHV 2021
- Biersteuer bei Wettbewerben (Aufklärung – warum Formular in der Anmeldung wichtig ist)
- Brauprotokoll (Aufklärung – warum Formular wichtig ist)
- Info´s zur Homepage / Update (Michael)
- Info´s zur Verkostung (Marcus/Bericht aus Erfahrungen in Kleve)
- Info´s zum Schalander
- Info´s zur Öffentlichkeitsarbeit

Für das zurückliegende Geschäftsjahr (01.01.2021 bis 31.12.2021) 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 22.236,29 € (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*

Siggi Schüngel berichtete über die am 02. September 2022 stattgefundene Kassenprüfung. Die Prüfung der Kasse ergab für die Kassenprüfer keine Beanstandung, dies wurde auch vom zweiten Kassenprüfer, Michael Stöhr, schriftlich auf dem Prüfungsprotokoll bestätigt. Am Ende seines Redebeitrages beantragte Siggi Schüngel 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 2022 zeitnah ausgehändigt. Im Anhang dieses Protokolls der JHV findet sich eine Kopie des Prüfungsprotokolls der Kassenprüfer.

Top 5: *Beratung und Beschluss über eingegangene Anträge*

Der 1. Vorsitzende bat Ulf Hofferbert seinen Antrag der Mitgliederversammlung vorzustellen. Das Mitglied erläuterte diverse Prozesse (Hauptverkostung etc.) im Rahmen der Haus- und Hobbybrauertage, wie sie bisher gestaltet wurden. Ansatz war dieses Procedere zu überdenken und das Thema Verkostung/Hausbrauermarkt einem geänderten Prozess zuzuführen. Das Thema „Bier“ mit all seinen Facetten (Herstellung/Verkostung etc.) solle mehr in den Vordergrund der Haus- und Hobbybrauertage gestellt werden. Vergleiche mit ähnlichen Veranstaltungen wurden angeführt. Das Konzept der Haus- und Hobbybrauertage sollte auf „neue“ Beine gestellt werden. Vom Auditorium wurde der vorgeschlagene Weg einstimmig verabschiedet.

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 78 JA-Stimmen wurde dem vorgenannten Personenkreis die Entlastung erteilt.

Hinweis des Protokollführers zu den Top 7 bis Top 11:

Der 1. Vorsitzende verwies eingangs auf die Info über die bevorstehenden Satzungsänderungen schriftlich via VHD-Mitteilungsblatt „Schalander“ im Vorfeld der Jahreshauptversammlung und die ausgeteilte Tischvorlage mit den letzten redaktionellen Aktualisierungen. Zur besseren Visualisierung blendete der 1. Vorsitzende die farblich, textlichen Passagen der Satzungsänderung via Beamer auf der Leinwand ein.

Top 7: Satzungsänderung § 3 – Erweiterung für juristische Personen

Durch den 1. Vorsitzenden wurde Satzungsänderung für die Erweiterung um die Mitgliedschaft für juristische Personen. Die Definition einer juristischen Person wurde nach Hinweisen aus der Versammlung aktualisiert. Diskussionsbedarf bestand für die Thematik der Definition einer juristischen Person sowie deren Legitimation zur Teilnahme an der Jahreshauptversammlung.

Der Top 7 wurde zur Abstimmung gebracht. Das Abstimmungsergebnis ergab folgende Stimmenaushaltung: 73 Ja-Stimmen / 6 Nein-Stimmen / 3 - Enthaltungen
Damit war die Satzungserweiterung § 3 angenommen.

Top 8: Satzungsänderung § 5 – Ende der Mitgliedschaft für juristische Personen

Die textliche Vorlage wurde per Beamer visualisiert und zur Abstimmung gebracht. Das Abstimmungsergebnis ergab folgende Stimmenaushaltung: 73 Ja-Stimmen / 6 Nein-Stimmen / 3 - Enthaltungen
Damit war die Satzungserweiterung § 5 angenommen.

Top 9: Satzungsänderung § 9 – Versand der Einladungen an letzte bekannte Adressen

Der 1. Vorsitzende begründete die Satzungsänderung zum Versand der Einladungen an die letzte bekannte Adresse aus der Mitgliederdatenbank. Die Recherche zur Ermittlung der aktuellen Adressen binden einige Ressourcen der Vorstandsarbeit, trotz Aufruf zur Adressaktualisierung über das Vereinsmitteilungsblatt „Schalander“. Der Top 9 wurde zur Abstimmung gebracht. Das Abstimmungsergebnis ergab folgende Stimmenaushaltung: 82 Ja-Stimmen / 0 Nein-Stimmen / 0 - Enthaltungen
Damit war die Satzungserweiterung § 9 angenommen.

Top 10: Satzungserweiterung § 9a - Online-Mitgliederversammlung und schriftliche Beschlussfassungen

Im Sinne einer zukunftsorientierten Satzung unterbreite der 1. Vorsitzende dem Auditorium eine Satzungserweiterung um die Themen „Online-Mitgliederversammlung und schriftliche Beschlussfassungen“. In der Mitgliederversammlung entstand über das Wie und Wann, sowie über die textliche Formulierungen Gesprächsbedarf.

Die technische Umsetzung war ebenfalls Gegenstand der Diskussionen. Nach einem Erklärungsbeitrag und der Änderung der textlichen Formulierung wurde der Top 10 zur Abstimmung gebracht. Das Abstimmungsergebnis ergab folgende Stimmenauszählung: 62 Ja-Stimmen / 16 Nein-Stimmen / 4 - Enthaltungen
Damit war die Satzungserweiterung § 9a angenommen.

Top 11: Satzungsänderung § 2 / § 7 / § 8 / § 9 / § 10 / § 11 / § 12 – Umbenennung Vorstand

Der 1. Vorsitzende erläuterte der Versammlung die Gründe der Umbenennung. Aus den Reihen der Mitglieder entstand ein nicht unerheblicher Redebedarf zum Thema. Nach einiger Zeit der Diskussionen unterbrach der Vorsitzende die Mitgliederversammlung. Nach Wiederaufnahme/Fortsetzung der Mitgliederversammlung unterbreitete der 1. Vorsitzende der Versammlung den Vorschlag der Streichung des Tops 11 von der Tagesordnung. Bei 3 Nein-Stimmen und 74 Ja-Stimmen sowie 5 Enthaltungen wurde dieser Tagungspunkt von der Agenda der Jahreshauptversammlung genommen.

Top 12: Verschiedenes/Mitteilungen und Anfragen

Unter Top 12 wurde die Verkosterschulung – wenige Verkoster für die Hauptverkostung generiert/kein kostenloses Tasting – thematisiert. Ein weiterer Punkt der Diskussion war die Möglichkeit eines Online-Anmeldeformulars für zukünftige Veranstaltungen der VHD e. V.. Der 1. Vorsitzende äußerte den Wunsch nach einem festen „Festauschuss“ zur Durchführung der HHBT unter Einbindung des Vorstandes sowie unter der Prämisse der unter Top 5 geführten Diskussion und des daraus abgeleiteten Handlungsbedarfes. Ein definierter Wunsch des 1. Vorsitzenden mündete in einem Aufruf zur Unterstützung der Öffentlichkeitsarbeit für den Verein. Die Vorstellung der Mitglieder auf HP und im Schalander wurde angesprochen. Die Verabschiedung des ehemaligen Webmasters Daniel Greher schloss den Top 12 ab.

Top 13: Ende der Veranstaltung

Um 23:15 Uhr beschließt der 1. Vorsitzende der VHD e. V. die Jahreshauptversammlung 2022.

Für die Richtigkeit des Protokolls:
Herrieden, Freitag, den 28.10.2022

Im Original unterschrieben von

- Michael Mihm – Vorsitzender der VHD e. V.
- Peter Goetz – Kassierer der VHD e. V.
- Marcus Fontain – Schriftführer der VHD e. V. / Protokollführer der JHV 2022