

Das eigene Bier: Exklusiv und Individuell

Liebe Braufreunde,

unser Höhepunkt im Vereinsjahr steht unmittelbar bevor: **Die Haus- und Hobbybrauertage vom 3.-5. Oktober in Langensendelbach/Raum Erlangen.** Programm, Anmeldeunterlagen und Einladung zur Jahreshauptversammlung habt Ihr mit dem Juni-Schalander bekommen. Sie stehen auch öffentlich zum Download unter www.hausgebraut.de bereit.

Unser diesjähriger örtlicher Veranstalter der VFFB e.V. steht geschlossen bereit und freut sich schon auf Euer kommen!

Mit über 190 angemeldeten Personen haben wir unsere Kapazitätsgrenze bei einigen Programmpunkten erreicht.

- Auch Rekord: Alleine 22 Wohnmobile haben sich angesagt (Treffpunkt ist am Sportplatz)
- Die Anmeldung der Teilnehmer findet am Freitag, den 3. Oktober zwischen 9 und 19 Uhr statt
- Der Hausbrauermarkt findet ab 12 Uhr statt, u. A. wird ein „Live-Holzfass-Pichen“ stattfinden
- Bitte parkt eure Autos am Sportplatz (ca. 200 m Fussweg), da der Ort ansonsten „verkehrsuntauglich“ wird.
- Für alles gilt: Zentraler Treffpunkt ist der Gasthof Zametzer in Langensendelbach

In Kürze:

- An alle Haus- und Hobbybrauer im PLZ 3.... Der Weserbergland-Stammtisch sucht weiteren Interessenten an einem regelmäßigen Austausch und Treffen. Kontakt: Jürgen Reuß, Tel. 05262/995267, www.bierauseigenerkueche.de
- Städte-Tour-de-Bier nach Wien findet statt: 18. - 22. März 2009, www.tour-de-bier.de

Für den VHD e.V.

Markus Harms

Die Themen dieser Ausgabe:

- Neuigkeiten zu den HHBT in Langensendelbach 2008
- 4. Nordbrauertreffen in Stapelfeld
- Brauen in Kommunbrauhäusern Thüringens mit Walter Simon
- Die Hausbrauer Nassauer Land zu Gast im Kommunbrauhaus Junkersdorf

Zeitungsbericht, von und mit Helmut Bodenstein:

Neustadt/Aisch Stadt und Land

Bürgermeisterbier eingebracht



DIESPECK (zi) - In den modernen Brauereien ist es hinter den Schaltfeldern der automatischen Steuerungen verborgen, wie das Bier entsteht. Anders ist das bei Helmut Bodenstein (r.), in Diespeck, der mit Partner Norbert Kirsch (3. v. r. im Hintergrund) den Sud nach überlieferter Brautradition herstellt; eine außergewöhnliche Brauchumspflege, über die wir schon ausführlich berichteten. Nun wurde eigens ein „Bürgermeisterbier“ eingebracht, wobei die Rathauschefs der „Aischgründer Bierstraße“ zugleich praktisch in die Geheimnisse der Braukunst eingewiesen wurden. In die Rolle der Helfer schlüpften stellvertre-

tender Landrat Dr. Wolfgang Mück, Neustadts Bürgermeister Klaus Meier und sein Diespecker Kollege Helmut Roch (v. l.). Mindestens sechs Wochen sind nach Auskunft von Helmut Bodenstein für Gärung, Nachgärung und Reifung nötig, wobei das „Bürgermeisterbier“ bei einem Grad gelagert wird. Für eine Achse vom Aischtal in den Steigerwald sorgt Burghaslachs Bürgermeister Hermann Wehr (2. v. r.), der am 9. August mit einer deftigen Brotzeit Gastgeber sein wird, wenn der 60-Liter-Sud „angezpf“ und sich dann zeigen wird, was in der prominenten Runde im Diespecker „Braugarten“ entstand. Foto: Munzinger

Nachbericht:

4. Nordbrauertreffen in Stapelfeld am 5. Juli 2008

Von Siegfried (Siggi) Böttger

28 Teilnehmer konnte Siegfried Böttger auf seiner Braudiele in Stapelfeld (nähe Hamburg) begrüßen, darunter auch der stellv. Vorsitzende des VHD, Markus Harms und der wohl nördlichste Hausbrauer, Allan Lund aus Solbjerg in Dänemark.

Die Veranstaltung begann mit Verspätung, ausgelöst durch einen totalen Stromausfall wegen eines Kabelschadens. So ergaben sich aber zahlreiche, fruchtbare Einzelgespräche der Nordbrauer untereinander, bereits bevor sich die Teilnehmer untereinander vorstellen konnten. Schnell wurde es Zeit zum Mittagessen und weiteren Gesprächsrunden bis zur frühzeitigen Abfahrt in einem Reisebus zur Tivoli Malz GmbH. in Hamburg-Eidelstedt.

Wegen eines Schlagermoooves und einer Sportveranstaltung an der gesperrten Hamburger Innenstadt vorbei auf zeitraubenden Umwegen erreichten wir die Mälzerei halbwegs pünktlich und wurden vom Technischen Direktor, **Herrn Dr. Dietrich Mönch** und dem Betriebsleiter Herrn Henschuch mit Handschlag begrüßt.



Die Besichtigung der größten, über 100 Jahre alten, norddeutschen Spezialmälzerei dauerte 2 ½ Stunden. 105.000 t. Pilsener Malz werden jährlich produziert und zu 80% exportiert. Im Jahre 2000 wurde zusammen mit den Firmen Schill

Malz, Worms und Thywissen Malz, Mühlheim/Ruhr, das weltweit handelnde Unternehmen GlobalMalt gegründet mit einer Jahresproduktion von über 360.000 t. Malz. Die Tivoli Malz GmbH. ist zertifiziert nach DIN ISO 9001:2000 und als erstes Unternehmen der Branche auch nach DIN ISO 22000 und besitzt ein Zertifikat von Bioland für Malz aus ökologischem Landbau.



Nach der Flut von interessanter Information zur Malz- und Bierherstellung brachte uns der Bus am späten Nachmittag wieder nach Stapelfeld wo Kaffee und Kuchen warteten.

Zwei vorgesehene Referate mussten leider ausfallen, was besonders Siggi sehr bedauerte. Lediglich kurze Ausführungen von Wolfgang Harlos zu den Nordbrauertreffen jetzt und in Zukunft konnten noch im Zeitrahmen angehört werden. Dann hieß es schon wieder Abschied nehmen mit dem Versprechen, weitere Treffen zu veranstalten und auch wenn möglich immer zu besuchen! Am 12. und 13. Juni 2009 können die Versprechen in Bremerhaven eingelöst werden!

Nachtrag:

Natürlich schaut man sich bei der Gelegenheit in der Brauküche um: Siggis braut am Liebsten mit Freund Heiner mit einer typischen Kaskadenbrauerei, die ein bekannter nach Siggis Vorgaben aus Edelstahl zusammengestellt hat. Dort finden auch Braukurse statt.



Siggis ist kein Jungbrauer mehr: Ein Hubtisch, der günstig im Online-Auktionshaus erstanden wurde, leistet hier praktische Hilfe.



Ein echtes Erlebnis:

Handwerkliches Bierbrauen in alten Kommunbrauhäusern Thüringens mit Walter Simon

Unseren urtümlichen Brautagen ist nichts fremder als Hektik. Schon bei der Anreise habt einen Blick für den ehemaligen Grenzstreifen, das grüne Band in der Mitte Deutschlands und lasst alles zurück, was in Eurer Erinnerung mit Brauereien der heutigen Zeit zu tun hat. Vergesst für diese Tage Anspannung und Termine. Genießt die Ruhe beim handwerklichem Schaffen in den über 100jährigen Mauern der Brauhäuser. Umgeben von Wohlgerüchen des Brauens, in bewahrter Umgebung aus vergangener Zeit, findet zurück zu dem, was immer wichtig ist, erfüllte Zeit für Euch.



Die Brauer können in einem alten Kommunbrauhaus einen großen Sud brauen. Schaffenskraft ist gefragt, weil selten ein Rührwerk die ca. 500 kg Malzschüttung bewegt oder die Maische



vor dem Anbrennen in der Pfanne abhält. Dabei erleben wir Brauer den unmittelbaren Kontakt mit den Urelementen und setzen sie wieder traditionell zum Brauen ein. Alles läuft mit großer Ruhe ab. Wir halten die Rasten der Maische ein und lernen, dass Rasten auch für uns wichtig ist. Wir kommen selbst in Gesprächen zur Ruhe, halten inne in der lauten Betriebsamkeit des Alltags. Zeit für Gedanken und Austausch. Natürlich fehlt auch nicht ein gut gelagertes Bier zum Brauen.

Kontakt: Walter Simon , www.ladidel.de
 Am Felsenkeller 2, 91090 Effeltrich
 fon 09133- 603467, fax 09133-603468
 email: info@ladidel.de

Die Hausbrauer Nassauer Land zu Gast im Kommunbrauhaus Junkersdorf

Von Volker Quante

Seit Monaten lief die Planung schon, immer wieder musste der Termin umgeworfen und neu angesetzt werden, aber am 30. August 2008 war es dann endlich so weit – die Hausbrauer Nassauer Land als regionale Braugruppe der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer Deutschland e.V. (VHD) waren zu Gast im Kommunbrauhaus Junkersdorf und konnten beim eigens angesetzten „VHD-Sud“ mit anfassen, mit diskutieren, mit essen und – natürlich – mit trinken.

Acht Hausbrauer aus dem Raum Limburg, Lahn, Taunus und Westerwald (Euckerbräu, Mühlenbräu, Brunnenbräu, Paul Jakob Bräu und Froschbräu) waren wir und trafen uns am frühen Morgen des 30. August 2008 in freudiger Erwartung eines interessanten Tages vor dem Kommunbrauhaus in Junkersdorf. Teilweise waren wir schon am Abend vorher angereist, hatten in der Nähe übernachtet und schon das eine oder andere lokale Bier verkostet.



Vor circa 200 Jahren war das Kommunbrauhaus Junkersdorf erbaut worden und diente bis 1988 seinem ursprünglichen Zweck, bis der Braubetrieb leider zum Erliegen kam. Zwar wurde das Gebäude schon 1992 unter Denkmalschutz gestellt, aber es verfiel zusehends weiter, bis sich Kurt Maria Adler, Ludwig Müller und Axel Fella 1995 zusammen taten, das Gebäude kauften und mit viel finanziellem und noch mehr handwerklichem Aufwand das Brauhaus wieder beleb-

ten. Ende 1998 war es dann soweit und der erste Sud im frisch renovierten Kommunbrauhaus wurde angesetzt. Schnell wurde das Brauhaus Junkersdorf zur örtlich, bald regional und schließlich auch bundesweit bekannten Institution, und die offizielle Einweihung als Kommunbrauhaus erfolgte im Juli 2001. Bis heute wurden fast 50 Sude angesetzt – unser „VHD-Sud“ trägt die Nummer XXXXVIII.



Neugierig strolchten wir erst einmal durch das alte Gemäuer, bestaunten das Sammelsurium von Gerätschaften, Bierkrügen und sonstigen interessanten Dingen und machten uns mit der antiquierten Technik vertraut. Kurt hatte am Vorabend schon einige Hektoliter Wasser vorgeheizt, und so konnten wir dann ohne Verzug beginnen. Einmaischen, rühren, heizen, fachsimpeln, wieder rühren. Dann wurde eine Dickmaische gezogen, mit der uralten Pumpe in den Sudkessel gepumpt und nach kurzer Wartezeit und erfolgreicher Jodprobe gekocht.



Zurück fließen lassen in den Maischebottich, und im Nu füllte sich das ganze Brauhaus mit dichtem Dampf. Und wieder rühren, rühren, rühren.



Nun aber erstmal die erste Pause und leckere Brotzeit – irgendjemand hatte einige Laibe frisches Brot und ein paar Kilogramm Käse geholt, und wir genossen in der strahlenden Sonne die Stärkung.

Einige von uns nutzten diese kleine Pause, um sich zu weiteren Erkundungen „davonzustehlen“ – Walter Simon, der in verschiedenen Kommunalbrauhäusern der Region Braukurse anbietet und sich daher hier auskennt, wie in seiner Westentasche, führte die Gruppe an. Erste Station war das Brauhaus Ueschersdorf in der Nachbargemeinde. Ähnlich wie in Junkersdorf wurde im Jahre 2003 auch hier auf Initiative eines Bürgers das alte Brauhaus wieder auf Vordermann gebracht und nun von einer Braugruppe mit fünf aktiven Mitgliedern betrieben.

Weiter ging es nach Thüringen zum Brauhaus in Schweickershausen. Nach kurzen einführenden Worten von Walter schloss uns der Bürgermeister persönlich das Brauhaus auf. Interessant zu sehen, dass trotz der fast fünf Jahrzehnte dauernden Abschottung zwischen Franken und Thüringen durch den „Eisernen Vorhang“ die Braukultur in ähnlicher Weise fortgeführt wurde und auch hier ein Kommunbrauhaus erhalten geblieben ist. Eine schöne Besonderheit am Rande: Die zwei hoch oben an der Wand befestigten, selbstgebauten und isolierten Tanks für das Anschwänzwasser.

Die Zeit begann, uns zwischen den Fingern zu zerrinnen – schließlich wollten wir ja zurück zu unserem „VHD-Sud“. Schnell weiter also zu unserer dritten und letzten Station in Lindenau. Hier

empfangt uns ein außen schon liebevoll renoviertes Brauhaus, welches mit seinen vier Gärkammern und einer Ausschlagwürzmenge von sage und schreibe 34 hl auch das größte kommunale Brauhaus unserer Tour sein sollte. Egon Meister, der mit Leib und Seele die traditionelle Braukunst weiterführt, begrüßte uns und zeigte uns enthusiastisch all die Besonderheiten dieses Brauhauses, insbesondere, dass hier die Biere in gepichteten Fässer offen im Sandsteinkeller gelagert und ungespundet verkostet werden. Ein Bier, das es in dieser Form wohl nur einmal in der Region gibt, und das unsere Vorstellung, wie ein Bier zu sein hat, fast sprengt. Aber lecker!

Um nicht völlig die Zeit zu vergessen und den Junkersdorfer Sud zu verpassen, verabredeten wir uns mit Egon für abends in Junkersdorf, um dort die Fachsimpelei beim Feierabendbier fortzusetzen – ein Angebot, das er gerne annahm und anhand mitgebrachter Fotoalben auch gleichermaßen geduldig wie begeistert in die Tat umsetzte.



In Junkersdorf war es mittlerweile schon fleißig weitergegangen – während die Reisevögel unterwegs waren, begann hier das Abläutern (was ja fast von selbst geht) und das Schwänzen – letzteres war harte Arbeit. Fast 700 Liter heißes Wasser hatten wir in großen Tonnen vorbereitet, und mit großen Kellen musste es nun auf den Treber geschöpft werden. Eine schweißtreibende Arbeit. Aber erfolgreich, denn nachdem wir die Würze wieder in den Sudkessel hoch gepumpt hatten, freuten wir uns über den Ertrag: 12° Stammwürze – die Mühe hatte sich gelohnt.

Zwischendurch schauten immer mal wieder Besucher aus dem Dorf herein, tranken ein Bier, plauderten, und auch andere VHD-Mitglieder lie-

ßen sich blicken – Walter Simon, der schon den Mittagsausflug angeführt hatte, Michael Mihm, Hans Rolf Linke, Andi Sperr und Petra Paulsen waren – zum Teil auch zig Kilometer weit – angereist, um mit dabei sein zu können.

Jetzt wurde aber der Kessel wieder angeschürt, neues Holz musste gehackt werden, und die Würze kochte fleißig vor sich hin. Erst als nach dem Hopfenkochen sich die heiße Würze in das Kühlschiff ergoss und das ganze Brauhaus erneut in dichten Nebelschwaden versank, wussten wir, dass für heute die meiste Arbeit erledigt war.



Der Sudkessel wurde noch gereinigt, der Treber bleibt bis zum nächsten Tag stehen, bis die Bauern der Region ihn abholen, aber eines war noch vorzubereiten: Die Gärbottiche mussten mit heißem Wasser geweicht werden, damit das Holz quoll und die Bottiche dicht wurden. Also erneut schüren, Wasser kochen und pumpen.



Und eins kam noch hinzu: Dieser VHD-Sud sollte für die Haus- und Hobbybrauertage im Oktober auch auf extra für diesen Anlass bedruckte Flaschen gezogen werden – wir mussten also noch

über 300 Flaschen mit Keramikverschlüssen versehen und im Gärkeller verstauen.



Und so dauerte es doch tatsächlich bis zum Einbruch der Dunkelheit, bis alle für heute anstehenden Arbeiten getan waren und wir uns nun unter klarem Sternenhimmel an einem wunderschönen Sommerabend vor's Brauhaus setzen konnten. Bei deftigem Gulasch und Nudeln, mit leckerem Junkersdorfer und Nassauer Bier. Müde, aber zufrieden und erfüllt mit schönen Eindrücken ließen wir den Abend gemütlich ausklingen.

Ein tolles Erlebnis – besonders für uns Hausbrauer aus dem Nassauer Land, einer Region, in der wir eine solche Tradition der Kommunbrauhäuser nicht kennen. Herzlichen Dank also an Kurt Maria Adler und seine Freunde, dass sie uns so offen aufgenommen und integriert haben, dass wir so lecker verköstigt wurden und jede auch noch so dumme Frage geduldig beantwortet wurde – und hoffen wir, dass das Bier genauso gut schmecken möge, wie der vorherige Sud, an dem wir uns heute den ganzen Tag gelabt haben!

