

VHD e.V. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 29 – April 2015



Liebe Braufreunde,
vor euch liegt die 29. Ausgabe des VHD-Schalanders. Erstmals wurde ein Teil des Schalanders per E-Mail an die Mitglieder geschickt. Neben den Hobbybrauertagen in Kulmbach gibt es diesmal erfreulich viele Berichte aus den Braugruppen.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Neues zu den HHBT 2015
- HHBT 2015 Sortenbeschreibung
- Bierprämierung: Teilnahmebedingungen
- VHD-Verkostungsseminar
- Bericht aus dem Brauhaus Lötti
- Jubiläumstammtisch der Himmelkroner
- Jahresausflug beim Braukultur 1997 e. V.
- Schaubrauen in Ebstorf
- Bericht über das Vorstandsbrauen
- Brauereigründung in Gemünden
- Schalander in digitaler Form
- Kontaktdaten des VHD

Wie immer freue ich mich über Anregungen oder weitere Infos aus den Baugruppen. Ich wünsche euch einen tollen Frühling mit viel Gelegenheit zum Brauen.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé (schalander@hausgebraut.de)

Neues zu den HHBT 2015 in Kulmbach

Pascal Collé/Michael Mihm

Die diesjährigen Hobbybrauertage in Kulmbach werden anders werden als die Hobbybrauertage davor. Wir haben uns dazu entschlossen, zu den Wurzeln zurück zu kehren und uns wieder auf die „bierigen“ Themen, wie Verkostung, Hausbrauermarkt usw. zu konzentrieren. Auch die Praxis-Workshops, die in Willich-Anrath gut angekommen sind, soll es wieder geben. Das touristische Programm wollen wir hingegen zurückzufahren. Oder wie es Walter Simon formulie-

ren würde: zurück zum Bier! Wir freuen uns jedenfalls auf die Jubiläums-Hobbybrauertage im Oktober am Ort der Vereinsgründung.

Das genaue Programm und das Anmeldeformular werden im nächsten Schalander zu finden sein. Und natürlich auf der Vereins-Homepage. Auf dieser lohnt sich jetzt schon ein Besuch: so ist dort zum Beispiel eine Liste mit Unterkünften für Kulmbach zu finden.

Hier auch noch mal der Hinweis auf die turnusmäßigen Vorstandswahlen. Die amtierenden Vorstände haben bereits ihre Bereitschaft signalisiert weiter zu machen und wollen sich der Wiederwahl stellen. Trotzdem sind natürlich auch andere Kandidaten zugelassen. Wenn es also unter den Mitgliedern jemanden gibt, der für einen Vorstandsposten kandidieren will, der melde sich beim Vorstand.

HHBT 2015: Sortenbeschreibung der Wettbewerbsbiere

*Markus Metzger, Michael Mihm, Pascal Collé,
Roland Singer*

Bei den Hobbybrauertagen 2015 in Kulmbach können folgende Biersorten eingereicht werden:

- Fränkisch Dunkel,
- Weizen Dunkel (Dunkle Weisse)
- Dry Stout

Kategorie 1: Fränkisch Dunkel

Analytik

Hefeart:	untergärig
Stammwürze:	12 - 14 %mas
Restextraktgehalt:	2,5 - 3,7 %mas
Alkoholgehalt:	4,5 - 5,6 %vol
CO ₂ -Gehalt:	5,0 - 5,5 g/L
Hopfenbittere:	18 - 28 IBU
Farbe:	30 - 60 EBC

Beschreibung der Merkmale

Geruch:

Der Geruch ist malzig-süß, oft wie Brotkruste. Ein Hauch von Schokolade, Nüssen und Karamell ist möglich. Fruchtaromen sollten nicht sein, ein leichtes Hopfenaroma ist akzeptabel. Der Einsatz von Röstmalz ist zwar möglich, Röstaromen sind allerdings nicht erwünscht. Fruchtester dürfen nicht wahrnehmbar sein.

Geschmack:

Das Fränkisch Dunkel hat einen malzigen Charakter, der vom hohen Schüttungsanteil des Münchner Malzes herrührt. Auch der Nachtrunk bleibt malzig; dabei ist die Restsüße im Vergleich zu südbayerischen Dunkelbieren aber geringer. Der Nachtrunk kann auch von einer edlen Hopfenbittere mitgeprägt sein. Fruchtester dürfen nicht zu schmecken sein.

Vollmundigkeit:

moderat bis deutlich wahrnehmbar

Rezenz:

Moderate Spritzigkeit

Hopfenaroma/Hopfenbittere:

Moderates Hopfenaroma; moderate Hopfenbittere

Farbe:

Das Fränkisch Dunkel ist ein Bier mit einer Farbe, die sich im Bereich sattes Kupfer bis dunkelbraun bewegt, manchmal mit einem kleinen rötlichen Schimmer.

Schaum:

Der hell bis mittelbraun getönte Schaum ist feinporig, cremig und stabil.

Beispielbiere

- Aktien Landbier Fränkisch Dunkel, Bayreuther Bierbrauerei
- Bonifatius Dunkel, Weißenoher Klosterbrauerei
- E.T.A. Hoffmann Dunkles, Mahrs Bräu, Bamberg

Kategorie 2: Weizen Dunkel (Dunkle Weisse)

Hinweis: Damit ein Bier in Deutschland lebensmittelrechtlich als „Weizenbier“ bezeichnet werden darf,

muss die Schüttung aus mehr als 50 % Weizenmalz bestehen.

Analytik

Hefeart:	obergärig
Stammwürze:	12 - 14 %mas
Restextraktgehalt:	2,5 - 3,5 % mas
Alkoholgehalt:	5,0 - 5,6 % vol
CO ₂ -Gehalt:	6,0 - 7,5 g/L
Hopfenbittere:	10 - 18 IBU
Farbe:	30 - 60 EBC

Beschreibung der Merkmale

Geruch:

Sein Geruch bzw. Aroma wird vor allem von der obergärigen Weizenhefe geprägt. Deutlich erkennbare Fruchtester bewirken den Eindruck von Gewürznelke, Banane oder Pfirsich. Ein Hopfenaroma ist nicht erwünscht.

Geschmack:

Der Geschmack ist leicht malzig-süßlich ohne Hopfennoten. Die malzbetonte Restsüße darf sich auch noch im Nachgeschmack auswirken.

Vollmundigkeit:

deutlich wahrnehmbar

Rezenz:

Spritzigkeit und Perligkeit dürfen ausgeprägt sein

Hopfenaroma/Hopfenbittere:

sehr geringes Hopfenaroma, keine wahrnehmbare Hopfenbittere

Farbe:

Dunkles Weizen ist, wie der Name schon sagt, von dunkler Farbe.

Schaum:

Es zeichnet sich durch eine feinporige und feste Schaumkrone aus.

Beispielbiere

- Alte Liebe Dunkle Weisse, Weissbierbrauer Kuchelbauer Abensberg
- Dunkles Weißbier, Kitzmann-Bräu Erlangen
- Kapuziner Weißbier Schwarz, Kulmbacher Brauerei

Kategorie 3: Dry Stout

Hinweis

Als Teil der Schüttung wird häufig auch unvermälztes Getreide (Gerste, Hafer) verwendet.

Analytik

Hefeart:	obergärig (aber keine Weizen-Hefe)
Stammwürze:	9,5 – 12,5 %mas
Restextraktgehalt:	2,0 - 2,8 %mas
Alkoholgehalt:	4,0 - 5,5 %vol
CO ₂ -Gehalt:	4,0 - 5,0 g/L
Hopfenbittere:	30 - 45 IBU
Farbe:	mind. 80 EBC

Beschreibung der Merkmale

Geruch:

Das Dry Stout hat ein leicht fruchtiges Bouquet. Das Aroma sollte nicht vom Hopfen sondern von verschiedenen stark gerösteten Malz- und Getreidesorten dominiert sein.

Geschmack:

Dry Stouts sind nicht übermäßig malzbetont, trotzdem ist eine - wenn auch nur leichte - Malzsüße erkennbar. Ihre kräftige Bittere stammt weniger vom Hopfen als vom Einsatz sehr stark gerösteter Malze.

Vollmundigkeit:

gering

Rezenz:

Diese Biere sind nur wenig bzw. mäßig rezent (spritzig).

Hopfenaroma/Hopfenbittere:

Das Hopfenaroma ist kaum bis gar nicht ausgeprägt. Eine ausgeprägte Hopfenbittere ist nicht erwünscht.

Farbe:

Das klassische Dry Stout weist eine tief dunkle Farbe auf, die ins Schwarze gehen soll.

Schaum:

Der Schaum ist beige-braun, cremig-feinporig und sehr stabil.

Beispielbier:

- Guinness Draught Stout

Teilnahmebedingungen für die Bierprämierung bei den HHBT 2015

Pascal Collé

Für Teilnahme an der Bierprämierung bei den HHBT in Kulmbach gelten folgende Bedingungen:

- Jedes VHD-Mitglied kann maximal zwei Biere zur Prämierung einreichen. Werden zwei Biere eingereicht, so müssen diese in unterschiedlichen Kategorien eingereicht werden. Ebenso stellt sich der Einreicher als Verkoster für die Vor- und Hauptrunde zur Verfügung.
- Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern diese gemeinschaftlich gebraut wurden. Ebenso stellt sich je eingereichter Sorte Bier mindestens ein Verkoster aus der Braugruppe für die Vor- und Hauptrunde zur Verfügung.
- Die Biere sind bis zum Vorabend der Verkostung einzureichen.
- Als Gebindegrößen sind ausschließlich 0,33 L bzw. 0,5 L-Flaschen zugelassen.
- Abzugebende Gesamtmenge: 2,5 L pro eingereichtem Bier.
- Die eingereichten Flaschen müssen neutral sein (kein Etikett, keine exotische Flaschenform etc.)
- Bei der Anmeldung ist das Rezept des Bieres (Sudbericht oder Sudbeschreibung) mit abzugeben. Das Rezept sollte alle Angaben enthalten, welche es ermöglichen, dieses nachzubrauen.
- Vorzugsweise kann die Rezeptvorlage des VHD verwendet werden, welche sich zum Erstellen des Rezeptbuches bewährt hat. Die Vorlage ist auf der Internetseite des Vereins veröffentlicht.
- Jeder Biereinreicher ist verpflichtet an der Vorrunde der Verkostung teilzunehmen oder eine Ersatzperson mit der Teilnahme zu beauftragen.
- Die Bewertung der Biere erfolgt nach dem „Verkostungsschema des VHD“.

- Der/Die Teilnehmer/in an der Bierprämierung erklärt sich damit einverstanden, dass das Rezept des eingereichten Bieres im Internet und in den Vereinspublikationen veröffentlicht wird und dass er/sie mit dem Reglement der Bierverkostung einverstanden ist.

VHD-Verkostungsseminar: Biertrinken kann Arbeit sein

Michael Mihm

Am 28. Februar war es wieder soweit: zum dritten Male hatte der VHD e. V. in Kooperation mit der Staatlichen Berufsschule Main-Spessart zu einem Verkostungsseminar eingeladen. Da das Seminar nur mit einer begrenzten Teilnehmerzahl möglich ist, hieß es schon kurz nach der Publikation des Termins auf der Vereinshomepage: „Leider ausgebucht.“.

18 Haus- und Hobbybrauer, 16 davon Vereinsmitglieder, waren nach Karlstadt gekommen. Ebenfalls mit dabei war Dagmar Beck-Ruf, die Schulleiterin der Staatlichen Berufsschule, die dem VHD die Räume und das Equipment unentgeltlich zur Nutzung überlassen hat. Am Vorabend trafen sich bereits viele der Teilnehmer in einem sehr ansprechenden „Karschter“ Bierlokal und lernten sich bei verschiedenen Bieren und gutem Essen kennen bzw. tauschten sich aus.

Am Samstagmorgen begann dann der ernste Teil des Wochenendes: zunächst führte Seminarleiter Robert Pawelczak in die Vorgehensweise einer Bierverkostung nach den Vorgaben der DLG ein. Der Theorie folgte eine erste praktische Übung: Die Schulung der Geschmackssinne. Hier testeten die Verkoster, ab welchem Verdünnungsgrad sie in einer wässrigen Lösung Bittere, Süße oder Säure erkennen konnten.

Ebenfalls zum Training für die Geschmacks- und Geruchssinne, schlossen sich nun mehrere sogenannte Dreiecksproben an. Hierbei erhielt jeder Proband drei Gläser vorgesetzt. Jeweils in zwei Gläser war das gleiche Bier eingeschenkt - im dritten Glas war ein Bier der gleichen Sorte aber einer anderen Brauerei enthalten. Es galt herauszufinden, welches Glas das mit abweichendem Inhalt war. Ein geübter Verkoster sollte diesen Test bestehen.



(Verkostungsleiter Robert Pawelczak, Foto: D. Greher)

Nach dem Leistungstest bat der VHD-Schriftführer als „Küchenchef“ - mit Unterstützung seiner Tochter Philomena und deren Freund Günter - zu Tisch. Um für den Nachmittag zu stärken, wurde ofenfrische Pizza aus einem fahrbaren Holzbackofen gereicht. Dazu konnten Biere von den verschiedensten fränkischen Brauereien genossen werden.

Nach der Mittagspause wurde dem nächsten Schwerpunkt ausreichend Platz eingeräumt: Dem Vergleich verschiedener Biersorten. Robert stellte die Merkmale der Biersorten jeweils am Beispiel eines typischen Vertreters dieser Sorte vor. Eine vergleichende Bierverkostung entsprechend dem Verkostungsschema der jährlichen Haus- und Hobbybrauertage stand ebenfalls auf dem Programm. Die immer wieder eingestreuten Erläuterungen zum Thema „Geschmacksfehler im Bier und deren Ursachen im Brauprozess“ waren ebenfalls hoch interessant.



(Hier spült der Kassierer, Foto: D. Greher)

Als „Service-Team“ im Hintergrund lieferten Daniel Greher, Boris Dürr, Roland Singer, Pascal Collé, Michael Mihm, Peter Goetz und Markus Metzger tat-

kräftige Unterstützung: die gebrauchten Gläser mussten gespült werden, die neutralen Verkostungsgläser mussten immer wieder mit den Bierproben gefüllt werden und das Brot und Mineralwasser zur Neutralisierung musste auch immer rechtzeitig nachgereicht werden.

Am Nachmittag zauberte das Küchenteam noch eine kleine Stärkung aus dem noch warmen Holzbackofen: Blätterteigstangen mit Käse und Kümmel sowie Schinkenteilchen fanden reißenden Absatz.

Fast 40 verschiedene Biere zu kosten, ist trotz homöopathischer Dosen harte Arbeit und führte manchen Teilnehmer an seine Grenzen. Erschöpft, aber stolz nahmen die VHD-Bierverkoster am Abend ihre Urkunden von Organisator Markus Metzger entgegen.



(Markus Metzger verteilt Urkunden, Foto: D. Greher)

Allen Teilnehmern sei Dank für ihr großes Interesse gesagt. Ein besonderer Dank gebührt dem Verkostungsleiter Robert Pawelczak, Markus Metzger und Schulleiterin Dagmar Beck-Ruf, die durch ihr Engagement das VHD-Verkostungsseminar erst möglich gemacht haben. Nach dem Verkostungsseminar ist wieder vor dem Verkostungsseminar. 2017 wird es voraussichtlich das nächste VHD-Verkostungsseminar geben.

Übrigens: Nach dem Verkostungsseminar nutzten Markus Metzger, Roland Singer, Michael Mihm, Ursel Blenk und Pascal Collé die Gelegenheit und legten noch die Beispielbiere für die Wettbewerbsbiere in Kulmbach fest.

Brauhaus „Lötti“: gutes Ende 2014, guter Start 2015

Kajo Frieg



Westfalen - Dortmund

Zum Ausklang des Jahres 2014 haben wir mit unserem „Lötti – Weihnachtsmann“ einen Volltreffer gelandet. Es war ein richtig leckeres, gehaltvolles, untergäriges Bier mit einer leichten Hopfennote. Durch einen Gewürzsud mit Vanillestangen, Zimtstangen, Sternanis und Nelken sowie einem Glas Honig aus eigener Herstellung schmeckte es angenehm weihnachtlich - hierfür ließen wir gerne jeden Glühwein stehen. (Wer sich für das genaue Rezept interessiert, meldet sich unter loetti@hausgebraut.de).



(Anstoßen mit dem Weihnachtsbier; Foto K. Frieg)

Das neue Braujahr 2015 haben wir dann mit einem neuen Versuch Dortmunder Export gestartet, nachdem wir bei den HHBT 2014 einen regen Gedankenaustausch über die eingereichten Dortmunder Exportbiere hatten. Die erste Verkostung beim Stammtisch

war recht vielversprechend – es muss aber wohl noch ein bisschen lagern.

Im Dezember dieses Jahres können wir schon unser fünfjähriges Bestehen feiern. Aus diesem Anlass wird es für die VHD-Mitglieder des Stammtischs ein Gewinnspiel geben. Dazu werden wir uns schöne Preise ausdenken.

Jubiläumstammtisch der Himmelkroner Hobbybrauer

Volker Makowsky

Anlässlich des 20 jährigen Bestehens der „Vereinigung der Haus – und Hobbybrauer in Deutschland“ verlegten die Himmelkroner Hobbybrauer ihren monatlichen Stammtisch in die Wiege der VHD: in die „Kommunbräu“ in Kulmbach.

Dort, wo vor 20 Jahren am 18. 03. 1995 der Verein gegründet wurde, fanden sich 14 Mitglieder (sieben davon Gründungsmitglieder) zusammen, um dieses Jubiläum zu feiern. Die Vorstandschaft wurde von „Mister Hausbrauer persönlich“, Walter Simon, vertreten.



(Von links nach rechts: Dieter Hornfeck, Schorsch Meyer, Bernd Lehner, Kurt Schoberth, Volker Makowsky, Kollege aus Erlangen, Jens Hasselmeyer, Reinhardt Schmitt, Jürgen Hofman, Werner Hofmann, Peter Schoberth und Walter Simon, Foto V. Makowsky)

Neben Walter Simon sorgten zwei Kollegen von den Erlanger Hausbauern, sowie Schorsch und Jens Meyer aus Castrop Rauxel dafür, dass der Stammtisch kei-

ne rein interne Veranstaltung der Himmelkroner Hobbybrauer wurde. Es war eine gelungene Veranstaltung, bei der so manche Anekdote aus dem bisherigen Vereinsleben zum Besten gegeben wurde.

Jahresausflug der Braugruppe Braukultur 1997 e. V.

Oliver Karg

Unser Jahresausflug ging dieses Jahr nach Mühlhausen in Thüringen. Nach Bezug unserer Zimmer trafen wir uns am Anreisetag freitagabends im Lokal „Brauhaus zum Löwen“ zum Abendessen. Der Abend war kurzweilig bei einem guten „Apothekerbier“, Spezialität der Gasthausbrauerei. Am nächsten Morgen nach einem reichlichen Frühstück war die Besichtigung der Gaststättenbrauerei auf unserem Terminplan. Danach schlossen wir uns spontan der Stadtführung an.



(Eine Brauereibesichtigung beim Jahresausflug; Foto O. Karg)

Die alte Reichsstadt Mühlhausen hat 17 Kirchen und hatte einmal 19 Brauereien. Ihr bekanntester Bürger war der Reformier im Bauernkrieg Thomas Müntzer. Wieder was gelernt. Bei einen Mehrgänge-Menü

ließen wir den Abend ausklingen. Am nächsten Tag fuhren wir über Erfurt zurück. Erfurt hat uns mit Dom, Krämerstraße und Augustinerkloster beeindruckt. Es war ein rundum gelungener Ausflug, der auf der Mitgliederversammlung am 14. März aufbereitet wurde.

Ebstorf: dem Hobby über die Schulter geschaut

Jörg Meierhoff

Im Rahmen eines Workshops im DRK-Mehrgenerationenhaus Ebstorf vermittelte Jörg Meierhoff von der Braugruppe Ebstorf sein Wissen rund um das Brauen der Gerstenkaltschale. Zehn neugierige Männer aus dem gesamten Landkreis Uelzen ließen sich in die Geheimnisse der Braukunst einführen. Die Teilnehmer waren zwischen 25 und 60 Jahre alt und haben somit einem Mehrgenerationenhaus alle Ehre gemacht.

In einer ersten Runde am Freitagabend vermittelte der Ebstorfer Hobbybrauer den Teilnehmern theoretisches Brauwissen. Eigentlich waren dafür zwei Stunden angesetzt, doch die Zeit verging wie im Fluge, sodass es am Ende mehr als vier Stunden waren. Am zweiten Tag stieg die Runde in die Praxis ein. Aufgeteilt in zwei Gruppen wurden ein untergäriges, rötliches Landbier und ein obergäriges Weizenbier angesetzt.



(Gemeinsames Brauen der Generationen; Foto J. Meierhoff)

Es wurde gekocht, gerührt, abgeschmeckt, geprüft, abgeschöpft, gefiltert usw. – jetzt muss das Bier noch reifen. Demnächst soll sich in gleicher Runde zum Verkosten des Biers getroffen werden. Die Hobbybrauer wollen im nächsten Jahr weitere Bier-

brau-Workshops im Mehrgenerationenhaus anbieten.

Vorstandsbrauen in Schwalenberg

Frank Ehlert, Pascal Collé

Die Schwalenberger Brauzunft hatte schon länger die Idee, mal einen gemeinsamen Sud mit dem VHD-Vorstand zu machen. Das 10-jährige Jubiläum, das die Brauzunft in diesem Jahr feiert, bot eine perfekte Gelegenheit, diese Idee auch in die Tat umzusetzen.



(Maischen in zwei Wasserkesseln; Foto M- Mihm)

Nachdem die Schwalenberger bereits Ende Februar mit einem ersten Sud die Winterpause beendet hatten, sollte der zweite Sud des Jahres, der „Jubiläumssud mit dem Vorstand“ werden. Also folgten Markus Metzger, Michael Mihm und ich der Einladung von

Frank Ehlert und fuhr am letzten Märzwochenende nach Schwalenberg ins schöne Lipper Land.



(Frank Ehlert am selbstgebauten Läuterbottich; Foto M. Mihm)

Da früh eingemaischt werden sollte, waren wir schon am Vorabend des Brautages angereist und konnten so gemütlich bei dem einen oder anderen Bier zur Vorbesprechung zusammensitzen. Davon konnte uns auch die Tatsache nicht abhalten, dass in den Schwalenberger Gaststätten kein regionales Bier mehr ausgeschenkt wird.

Am nächsten Tag traf man sich dann im Brauhaus an der Tränke 8. Geschrotet hatten die fleißigen Schwalenberger schon am Vortag, so dass gleich losgelegt werden konnte. Auf dem Programm stand das Schwalenberger Zunft Hell, ein helles untergäriges Bier. Gemaischt wurde parallel in zwei wasserbeheizten Kesseln. Im selbstgebauten Läuterbottich (einem ehemaligen Elektro-Schaltkasten) wurden die Teilmengen vereint, um nach dem Läutern wieder auf die Kessel aufgeteilt zu werden, die jetzt als Würzpfanne(n) dienen.

Im Brauhaus war immer reichlich Betrieb: die Hobbybrauer wuselten rum, um die nächsten Schritte voroder die vergangenen nachzubereiten. Frank Ehlert und Markus Metzger standen einigen Pressvertretern Rede und Antwort, die vorbei gekommen waren, um über den Jubiläumssud zu berichten. Zudem schauten gelegentlich interessierte Fremde spontan in das Brauhaus und ließen sich staunend von den Zunftmitgliedern das Brauhaus zeigen und den Brauprozess erklären (natürlich nicht ohne anschließend das Ergebnis probieren zu dürfen). Die Brautage in der Schwalenberger Brauzunft sind generell öffentlich.

Am Ende des Brauprozesses wichen die Schwalenberger dann doch noch von ihrer Routine ab: da aus dem Jubiläumssud ein ganz besonderes Bier werden sollte, wurde unserem ersten Vorsitzenden Markus Metz-

ger die Ehre zu teil, dem Sud im Whirlpool eine dritte Hopfengabe zu reichen.

Was für uns „Gastbrauer“ manchmal unübersichtlich wirkte, hatte System: es wurde schnell deutlich, dass hier ein eingespieltes Team am Werke war, bei dem jeder seine Aufgabe kannte. Bei einem so eingespieltem Team konnten auch die Gäste nicht viel falsch machen. Das Brauen klappte also nicht wegen, sondern trotz des Vorstandsbesuches reibungslos. Und so war am Ende wie geplant die Gärwanne im Kühlhaus gut gefüllt und die Hefe konnte mit Ihrer Arbeit beginnen.



(Am Ende des Tages füllt sich die Gärwanne; Foto M. Mihm)

Nach dem Reinigen und Aufräumen wurde es im Brauhaus gemütlich. Bei selbstgebrauten (und einigen mitgebrachten) Bieren konnte der Brautag ausgiebig analysiert und fachgesimpelt werden – auch diese Nachbesprechung ist bei den Brautagen der Brauzunft so üblich. Inzwischen waren auch die Frauen der

Zunftbrauer gekommen, so dass es eine große gemütliche Runde wurde. Fast überflüssig zu erwähnen, dass auch für ein zünftiges Abendbrot gesorgt wurde. Und so gestärkt, konnten noch lange weitere Fachthemen diskutiert werden.

Es war ein langer, aber auch interessanter und spaßiger Brautag, für den wir uns recht herzlich bei der Schwalenberger Brauzunft bedanken.

Übrigens: die Jubiläumsfeier der Schwalenberger Brauzunft findet am 23.08.2015 ab 11:00 Uhr statt. Neben Schwalenberger Bieren und musikalischem Programm wird es historische landwirtschaftliche Fahrzeuge zu bestaunen geben. Außerdem wird eine neue Bierkönigin gewählt. Hobbybrauer aus der Gegend sollten sich diesen Termin also schon mal merken. wird.

Osterbach Brauerei: vom Hobby- zum Gasthausbrauer:

Jörg Müller - Sudfreunde Wohratal

Am 21. November 2014 hatten die „Sudfreunde Wohratal“ zu einer Brauereiführung der besonderen Art eingeladen:

Vom Hobbybrauer zum gewerblichen Hausbrauer - ein Traum, den so mancher Hobbybrauer träumt. Für Sven Riehl und Michael Lapp wurde dieser Traum zur Realität.

Mit insgesamt zehn Hobbybauern und Bierenthusiasten schaute man sich zu abendlicher Stunde die kleine, neugegründete Osterbach (Haus-) Brauerei in Gemünden a. d. Wohra an. Sven Riehl, einer der beiden Brauerei-Gründer, erklärte den Anwesenden den Weg zur eigenen gewerblichen Hausbrauerei.

Von der Namensgebung, die auf ein altes Ausflugslokal aus den 50er Jahren („Osterbachbaude“) bei Gemünden zurückzuführen ist, bis hin zur rechtlichen Grundlage für eine eigene Brauerei. Im Januar hatte man damit begonnen, Svens „Scheune“ mit Hilfe von Freunden und Familie, handwerklichem Geschick und Durchhaltevermögen in eine Brauerei zu verwandeln.

Dazu wurde eine alte Gasthausbrauanlage optimiert und eingebaut.



(Alte Brauanlage, neue Verwendung; Foto J. Müller)

Trotz mancher Herausforderungen konnte im Juli 2014 das erste Bier hergestellt werden. Mit dem "Junkern Pils" knüpfen Sven und Michael an die alte Brautradition im ehemaligen "Gemündener Stadtbrauhaus" an, welches im 18. Jahrhundert geschlossen wurde. Auch das Wappen der Brauerei zeigt die Geschichte der Stadt.

Bei der Eröffnungsfeier im September wurde dann das Junkern-Pils mit Begeisterung verkostet und auch am Abend der Besichtigung konnte das Junkern-Pils in der Brauerei verkostet werden.



(Die Sudfreunde Wohratal bei der Führung; Foto J. Müller)

Ein Dankeschön noch an Sven und Michael für die ermöglichte Besichtigung. „Gott gebe Glück und Segen drein“, wünschen die Sudfreunde Wohratal.

Weitere Infos unter www.osterbachbrauerei.de

VHD-Schalander: digitaler Versand

Pascal Collé

Inzwischen ist der Verein bei der Umsetzung des digitalen Schalanders ein gutes Stück weiter gekommen. Unser Kassierer Peter Goetz hat zahlreiche Mitglieder angeschrieben, um weitere E-Mailadressen der Mitglieder hinterlegen zu können.

Dank des Einsatzes von unserem Webmaster Daniel Greher wurden auch die technischen Voraussetzungen für den digitalen Versand geschaffen, so dass bereits diese Ausgabe zu einem großen Teil per Mail verschickt wurde.

Natürlich besteht für alle Mitglieder weiterhin die Möglichkeit, den Schalander in gedruckter Form per Post zu erhalten. Hierfür muss einfach eine kurze Nachricht an unseren Kassierer geschickt werden (Kontaktdaten siehe hinten).

Unabhängig von der Art des Versandes besteht natürlich immer die Möglichkeit, sich den VHD-Schalander auf der Vereinshomepage herunter zu laden.

VHD-Rezeptesammlung



Im Handel erhältlich: die VHD-Rezeptesammlung. Das Buch mit den Siegerrezepten der HHBT-Wettbewerbsbiere und zahlreichen Informationen zum Brauen ist für 16,90 € im Buchhandel erhältlich.

Ansprechpartner im Verein

Vorstand

1. Vorsitzender: Markus Metzger

Vereinsanschrift

Im Wurzugrund 6, 97753 Karlstadt
Tel. 09353/3759, vhd@hausgebraut.de

2. Vorsitzender: Walter Geißler

Infomaterial

Schupfer Straße 39, 90482 Nürnberg,
Tel. 0911/502498, walter.geissler@hausgebraut.de

Kassierer: Peter Goetz

Mitgliederverwaltung, Beiträge etc.

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

Schriftführer: Michael Mihm

Ansprechpartner Haus- und Hobbybrauertage

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

Erweiterter Vorstand

Walter Simon

Braufragen

Am Felsenkeller 2, 91090 Effeltrich
Tel. 09133/603467, Fax 09133/603468,
walter.simon@hausgebraut.de

Pascal Collé

Öffentlichkeitsarbeit und VHD-Schalander

Ellerstraße 46, 40227 Düsseldorf
Tel. 0211/46894833, schalander@hausgebraut.de

Weitere Ansprechpartner im VHD e.V.

Webmaster der Homepage:

Daniel Greher

webmaster@hausgebraut.de

Unsere gemeinsame Homepage:

www.hausgebraut.de