

VHD e.v. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 34 – Dezember 2016



Liebe Braufreunde,
die 34. Ausgabe des VHD-Schalanders beschäftigt sich mit den zurückliegenden Haus- und Hobbybrauertagen in Herrieden.

So befinden sich neben einem Rückblick auch die Rezepte der Siegerbiere in diesem Schalander. Normalerweise verwenden wir bei den Angaben zu den Malzen Hersteller-unabhängige Gattungsbezeichnungen. Dieses Mal sind aber, vor allem beim Belgischen Dubbel, so viele Sondermalze verwendet worden, dass ich die Hersteller mit genannt habe.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Rückblick zu den HHBT in Herrieden
- Sieger der Bierprämierung 2016
- Rezepte der Siegerbiere 2016
- Eine Brauereiführung der besonderen Art
- Brauen in Wyandotte, Michigan, USA
- KEG-Fässer zu verkaufen
- Terminankündigung HHBT 2017
- Terminankündigung Jubiläum in Himmelkron
- Protokoll der Jahreshauptversammlung 2016

In der nächsten Ausgabe gibt es wieder ein paar Berichte aus den Braugruppen. Wie immer freue ich mich über Anregungen oder Kritik. Schreibt mich einfach an.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé (schalander@hausgebraut.de)

Bericht über die HHBT 2016 in Herrieden:

Vom 7. bis 9. Oktober 2016 fanden in Herrieden die 21. Haus- und Hobbybrauertage des VHD statt. Hier ein Bericht aus Sicht der Gastgeber Floriansbräu Herrieden:

Bernhard Fichtner

Am letzten Tag der 20. Jahrestagung in Kulmbach im Oktober 2015 wurden wir kurz vor der Heimreise von einem Mitglied der VHD-Vorstandschaft gefragt, ob wir Interesse hätten, die nächste Veranstaltung zu bestreiten. Wir, das sind Gerhard Bauer, Hermann Grometer, Hans Heidingsfelder, Hans Kronberger und ich von der Floriansbräu Herrieden.



(Die Gastgeber der Floriansbräu auf den HHBT; Foto: B Fichtner)

Meine erste Reaktion war: Nein, sicher nicht. Es hörte sich vor allem nach viel Verpflichtung, Arbeit und Verantwortung an. Zu Hause angekommen dachte ich nochmals darüber nach. Wenn alle so antworten, wird's nie was. Wir könnten doch zumindest unterstützen, wenn durch die Vorstandschaft die Organisation übernommen wird. Also schickte ich eine Mail an den 2. Vorstand Walter Geisler und schlug als Veranstaltungsort z. B. Dinkelsbühl oder Rothenburg vor, weil das interessante Städte sind in denen ausreichend Gastronomie, Veranstaltungsräume, Angebote für ein Rahmenprogramm, örtliche Brauereien usw. vorhanden sind. Nach einigem Hin und Her, Nachdenken und Rücksprache mit unserem Gastwirt Max Schneider reifte dann der Gedanke, dass dies auch in Herrieden klappen könnte. Genug Räume, Übernachtungskapazitäten und eine Gastronomie waren ja vorhanden. Den letzten Ausschlag gab dann die Bereitschaft der Kameraden von der Floriansbräu mitzuziehen.

So stellte ich den Plan der Vorstandschaft des VHD vor und erhielt Zustimmung. Nun wurden die Planungen konkret. Bereits im Frühjahr 2016 erhielt ich von Michael Mihm Checklisten und Informationen darüber, was zu tun und zu beachten ist. Es galt, Kosten und Termine abzustimmen und unter einen Hut zu bringen. Das angedachte Rahmenprogramm wurde besprochen und Stadtführungen, Brauereibesichtigungen, Bustransfer und das Treberbrot-Backen von uns organisiert.

Mittendrin wurden im Schalander und auf der Vereins-Homepage die diesjährigen Wettbewerbsbiere bekanntgegeben. Natürlich wollten auch wir von der Floriansbräu beim Wettbewerb dabei sein und möglichst gute Plätze belegen. Deswegen haben wir nach Rezepten gesucht, Zutaten besorgt und bereits im Juli 2016 erste Testsude hergestellt. Die Ergebnisse waren zufriedenstellend bis gut. Manches wurde verbessert und im September dann unsere Wettbewerbsbiere gebraut.

Ein paar Tage vor der Jahrestagung haben wir uns mit Michael Mihm und Peter Goetz beim Bergwirt getroffen. Hier wurden nochmals alle Termine und das Rahmenprogramm durchgesprochen und letzte Dinge fixiert. Mit dem Gastwirt war nun auch alles klar. Nachdem auch die örtliche Presse informiert und eingeladen worden war, konnten die HHBT 2016 kommen.

Am Freitag, 7. Oktober, war es dann so weit. Wir standen ab mittags vor Ort bereit, um die ersten Teilnehmer zu empfangen. Die Arbeiten, die von uns im Hintergrund erledigt wurden, haben uns gefordert aber auch Spaß gemacht. Besonders an der Theke, an der Gläserpülmaschine und im Bereich des Kühlraumes haben wir zeitweise die Regie übernommen. Sicherlich waren die Bedienungen unseres Gastwirtes froh, als wir am Sonntag wieder abgezogen waren.

Unser Gastwirt Max Schneider war von den Hobbybrauern angenehm überrascht – anscheinend hatte er sich diese Veranstaltung problematischer vorgestellt. Die gesamten drei Tage sind weitgehend pannenfrei gelaufen, die Teilnehmer waren durchwegs positiv gestimmt. Jedenfalls haben wir bisher viel gutes Feedback bekommen.

Wir von der Floriansbräu haben erlebt, wie viel Arbeit die Vorstandschaft, allen voran Schriftführer Michael Mihm und Kassier Peter Goetz, in die Hobbybrauer-

tage steckt. Und dass die Verkostung nur durch das große Engagement von Roland Singer und seinem bewährten Team möglich ist. Viele weitere Helfer waren im Einsatz und haben ebenfalls ihren Teil zum Gelingen der Veranstaltung beigetragen.

Danke an alle, die dabei waren!
Floriansbräu Herrieden

P. S.: Wir wünschen uns, dass sich auch künftig Braugruppen als Gastgeber finden, damit die schöne Tradition der HHBT fortbesteht.

Sieger der Bierprämierung bei den HHBT 2016

Bei der Bierprämierung auf den Haus- und Hobbybrauertagen gab es folgende Gewinner:

Kategorie Belgisches Dubbel (obergärig)

1. Ulf Hofferbert, Ebstorf
2. Horst Schneider, Sindelfingen
3. Martina Binasch, Freiburg

Kategorie Kölsch (obergärig)

1. Markus Fontain, Tönisvorst
2. Erich Maul, Großschwarzenlohe
3. Hans Heidingsfelder, Flachlanden

Kategorie Helles Rauchbier (untergärig)

1. Hans Kronberg, Herrieden
2. Roland Rieger, Freiburg
3. Nicola Wagner, Erlangen

Allen Gewinnern einen herzlichen Glückwunsch!



(Die Sieger der Bierprämierung 2016; Foto: D. Greher)

Rezepte der Siegerbiere

abgetippt von Pascal Collé

Kategorie Belgisches Dubbel

1. Platz: Ulf Hofferbert, Ebstorf

Schüttung:

15,4 kg Pilsener Malz
0,9 kg „Spezial B“ (dunkles Karamelmalz von Brewferm)
0,9 kg Weizenmalz, hell
0,5 kg „Carared“ (Karamelmalz von Weyermann)
2 L „Candysirup, flüssig, hell, 0 EBC“

Brauwasser:

54,4 L Hauptguss, 62,5 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 56 °C
1. Rast: 30 min. bei 63 °C
2. Rast: 20 min. bei 66 °C
3. Rast: 10 min. bei 72 °C
4. Rast: 9 min. bei 76 °C
Abmaischen bei 76 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 90 g Northern Brewer Pellets (8,9 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn
1. Gewürzgabe: 20 g Koriandersamen und 10 g Irish Moos 10 min. vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: Wyeast 1762 Belgian Abbey II bei 25 °C
Hauptgärung: 10 Tage bei 22,5 - 26 °C
Nachgärung: 560 g Kandiszucker als Nachgäreextrakt

Fertiges Bier: 83 Liter mit 16 % Stammwürze

2. Platz: Horst Schneider, Sindelfingen

Schüttung:

6,5 kg Pilsener Malz
0,5 kg „Arome Malz“ (Spezialmalz von Castle Malting)
0,25 kg „Special B“ (dunkles Karamelmalz von Brewferm)
0,25 kg „Caraaroma“ (dunkles Karamelmalz von Weyermann)

Brauwasser:

26,5 L Hauptguss, 13,5 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 56 °C
1. Rast: 60 min. bei 67 °C
Abläutern bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 60 g Spalter Select Pellets (4,8 % Alpha-Säure) 35 min. nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 10 g Saazer Pellets (3 % Alpha-Säure) 10 min. vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: WLP Hefe 545 (Starter)
Hauptgärung: 18 Tage bei 22 °C

Fertiges Bier: 27 Liter mit 15,8 % Stammwürze

3. Platz: Martina Binasch, Freiburg

Schüttung:

6,2 kg Böhmisches Pilsener Malz
0,45 kg Röstweizen
0,35 kg „Abbey Malt“ (Spezialmalz von Castle Malting)
0,15 kg „Caraaroma“ (dunkles Karamelmalz von Weyermann)
0,15 kg „Carabelge“ (Karamelmalz von Weyermann)
0,15 kg „Special B“ (dunkles Karamelmalz von Brewferm)
0,075 kg „Biscuitmalz“ (Spezialmalz von Castle Malting)

Brauwasser:

25 L Hauptguss, 17 L Nachguss

Maischen (Dekoktion mit zwei Kochmaischen)

Einmaischen bei 38 °C
1. Rast (Gesamtmaische): 15 min. bei 52 °C
Entnahme der 1. Kochmaische: 1/2 der Gesamtmaische als Dickmaische
2. Rast (nur Kochmaische): 30 min. bei 65 °C
3. Rast (nur Kochmaische): 15 min. bei 72 °C
Kochen der Kochmaische: 30 min.
Aufmaischen der Restmaische mit der Kochmaische
4. Rast (Gesamtmaische): 10 min. bei 65 °C
Entnahme der 2. Kochmaische: 1/3 der Gesamtmaische als Dünnmaische
5. Rast (nur Kochmaische): 10 min. bei 72 °C
Kochen der Kochmaische: 10 min.

Aufmaischen der Restmaische mit der Kochmaische
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 65 g Spalter Select (3 % Alpha-Säuren)
nach Würzbruch
2. Hopfengabe: 35 g Spalter Select (3 % Alpha-Säuren)
10 min. vor Kochende
1. Gewürzgabe (10 min. vor Kochende): 600 g Graf-
schafter Goldsaft, 400 g D90-Candysyrup dunkel und
15 g Koriandersamen (geschrotet)

Gärung:

Hefegabe: WLP 530 Abbey Ale
Hauptgärung: 3 Wochen bei 18 - 20 °C
Nachgärung: 6 Tage bei 20 °C mit 7,5 g Zucker/L als
Nachgärextrakt
Lagerung bei 0 - 4 °C

Fertiges Bier: 20 Liter mit 19 % Stammwürze

Kategorie Kölsch

1. Platz: Marcus Fontain, Tönisvorst

Schüttung:

9 kg Pilsener Malz
1 kg Weizenmalz, hell

Brauwasser:

38 L Hauptguss, 20 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 55 °C
1. Rast: 10 min. bei 53 °C
2. Rast: 40 min. bei 63 °C
3. Rast: 10 min bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 85 g Hallertauer Perle Dolden (6,0 %
Alpha-Säuren) bei Kochbeginn
 2. Hopfengabe: 20 g Tettnanger Perle Pellets (2,4 %
Alpha-Säuren) 10 min. vor Kochbeginn
- Einstellen der Stammwürze auf 12 % mit 4,6 L Wasser

Gärung:

Hefegabe: WYEAST 2563 Kölsch
Hauptgärung: 8 Tage bei 16 °C
Nachgärung: 1 Woche

Fertiges Bier: 47 Liter mit 12 % Stammwürze

2. Platz: Erich Maul, Großschwarzenlohe

Schüttung:

7,0 kg Pilsener Malz
0,7 kg Weizenmalz, hell
0,2 kg Carared (Karamelmalz von Weyermann)

Brauwasser: keine Angabe

(Anmerkung der Redaktion: um auf die angegebenen
40 L Bier zu kommen dürften rund 60 L Brauwasser
nötig sein. Da bei hellen Bieren der Hauptguss meis-
tens größer als der Nachguss ist, könnten Nachbrauer
es mit 35 L Haupt- und 25 L Nachguss probieren.)

Maischen:

Einmaischen bei 60 °C
1. Rast: 12 Minuten bei 57 °C
2. Rast: 46 Minuten bei 65 °C
3. Rast. 20 Minuten bei 74 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 70 g Tettnanger Aroma (3,8 % Alpha-
Säuren) und 22 g Spalter Select (4,6 % Alpha-Säuren)

Gärung:

Hefegabe: 11 g Safbrew bei 24°C
Hauptgärung: 7 Tage

Fertiges Bier: 40 Liter mit 11,7 % Stammwürze

3. Platz: Hans Heidingsfelder, Flachslanden

Schüttung:

10 kg Pilsener Malz
2,0 kg Weizenmalz, hell

Brauwasser:

50 L Hauptguss, 40 - 50 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 40 °C
1. Rast: 30 min. bei 50 °C
2. Rast: 60 min. bei 66 °C
Abmaischen bei 76 °C

Läutern: Nachgüsse, bis der Nachlauf nur noch 4 %
Extraktgehalt hat.

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 70 g Doldenhopfen (aus Altbeständen, deswegen keine Information über Sorte und Alpha-Säuren verfügbar) 20 min. nach Kochbeginn

Gärung:

Hefegabe: 28 g obergärige Braupartner-Trockenhefe bei 20 °C

Hauptgärung: 1 Woche bei 10 °C

Nachgärung: mit 3 Liter Malztrunk als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 60 Liter mit 11,5 % Stammwürze

Kategorie Helles Rauchbier

1. Platz: Hans Kronberger, Herrieden

Schüttung:

8 kg Rauchmalz

6,5 kg Pilsener Malz

Brauwasser:

50 L Hauptguss, 40 - 50 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 40 °C

1. Rast: 30 min. bei 50 °C

2. Rast: 70 min. bei 65 °C

Abmaischen bei 76 °C

Läutern:

Nachgüsse, bis der Nachlauf nur noch 4 % Extraktgehalt hat.

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 35 g Hopfen Pellets (aus Altbeständen, deswegen keine Information über Sorte und Alpha-Säuren verfügbar) 10 min. nach Kochbeginn

2. Hopfengabe: 35 g Spalter Select Dolden (5,5 % Alpha-Säuren) 90 min. nach Kochbeginn

Gärung:

Hefegabe: 500 g untergärige Weihenstephan-Reinzuchhefe bei 20 °C

Hauptgärung: 2 Wochen bei 8 °C

Nachgärung: mit 3 Liter Malztrunk als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 50 Liter mit 13 % Stammwürze

2. Platz: Roland Rieger, Freiburg

Schüttung:

1,5 kg Rauchmalz

0,5 kg Wiener Malz

0,07 kg Carapils (helles Karamelmalz von Weyermann)

0,05 kg Caramüch (dunkles Karamelmalz von Weyermann)

0,05 kg Sauermalz

Brauwasser:

8 L Hauptguss, 6 L Nachguss

Maischen (Dekoktion mit zwei Kochmaischen)

Einmaischen bei 38 °C

1. Rast (Gesamtmaische): 15 min. bei 52 °C

Entnahme der 1. Kochmaische: 1/2 der Gesamtmaische als Dickmaische

2. Rast (nur Kochmaische): 30 min. bei 65 °C

3. Rast (nur Kochmaische): 15 min. bei 72 °C

Kochen der Kochmaische: 30 min.

Aufmaischen der Restmaische mit der Kochmaische

4. Rast (Gesamtmaische): 10 min. bei 65 °C

Entnahme der 2. Kochmaische: 1/3 der Gesamtmaische als Dünmmaische

5. Rast (nur Kochmaische): 10 min. bei 72 °C

Kochen der Kochmaische: 10 min.

Aufmaischen der Restmaische mit der Kochmaische
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 17 g Tettnanger (2,4 % Alpha-Säuren) nach Würzbruch

2. Hopfengabe: 8 g Tettnanger (2,4 % Alpha-Säuren) 10 min. vor Kochende

Gärung:

Hefegabe: untergärige Brauerei-Hefe

Hauptgärung: 10 Tage bei 5 °C

Nachgärung: 3 Tage bei 20 °C mit 6,35 g Zucker/L als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 11 Liter mit 12,5 % Stammwürze

3. Platz: Nicola Wagner, Erlangen

Schüttung:

3 kg Rauchmalz

2 kg Pilsener Malz

1 kg Whiskymalz

0,25 kg Carapils (helles Karamelmalz von Weyermann)

Brauwasser:
18 L Hauptguss, 20 L Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 53 °C
1. Rast: 20 Minuten bei 52 °C
2. Rast: 30 Minuten bei 62 °C
3. Rast: 15 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 70 Minuten
1. Hopfengabe: 30 g Hallertauer Mittelfrüh (4,3 % Alpha-Säuren) 10 min. nach Kochbeginn

Gärung:
Hefegabe: untergärige Brauereihefe (Kitzmann)
Hauptgärung: 8 Tage bei ca. 10 °C

Fertiges Bier: 25 Liter mit 11 % Stammwürze

Noch eine Anmerkungen zu den Rezepten:

Leider ließen die Brauprotokolle zu wünschen übrig: Bei vielen Siegerrezepten fehlten Angaben, die zum Nachbrauen der Biere nötig sind und nicht immer gelang es mir, diese nachträglich zu erfragen.

Es ging hierbei leider nicht um vermeintlich kleine Fehler, wie die fehlende Angabe, ob beim genannten Hopfen Pellets oder Dolden verwendet wurden. Es fehlten so elementare Angaben, wie Sorte und Alpha-Säuren des Hopfens, Menge des Brauwassers, Dauer des Würzekochens, Sorte der verwendeten Hefe oder Dauer und Temperatur der Hauptgärung! Ohne diese Angaben lassen dich die Siegerbiere aber nicht wirklich nachbrauen.

Deswegen die dringende Bitte an alle Biereinreicher, die Brauprotokolle ernst zu nehmen. In der Festlegung der Wettbewerbsbiere, der Definition der Sortenbeschreibung, der Organisation und nicht zuletzt der Durchführung der Verkostung vor Ort steckt zu viel Arbeit, um am Ende nicht-nachbraubare Rezepte zu haben. Und eigentlich sollte doch jeder Hobbybrauer stolz sein, wenn andere sein Rezept nachbrauen.

Eine Brauereiführung der besonderen Art

Pascal Collé

Auf den HHBT stand auch eine Besichtigung der Landwehr-Bräu in Reichelshofen auf dem Programm. Die Führung dort übernahm Gerlinde Korder, die die Brauerei-erfahrenen Teilnehmer neben ihrem Fachwissen vor allem mit ihrer lebendigen Art und ihrer Sympathie für Bier begeistert hat.

Zum Abschluss trug sie noch ein selbstverfasstes Gedicht vor, das wir hier gerne zitieren:

Das Bierbrauen in Kurzform

von Gerlinde Korder

Kellerbier, Dunkel und Landwehr-Gold,
entstehen aus Wasser, Gerst' und Hopfendold.

Wasser und Malz wird in die Sudpfanne gegeben,
nach dem Läutern erweckt der Hopfen den
Geschmack zum Leben.

Unter Zusatz von Hefe muss das Gebräu nun gären,
dabei wird sich Alkohol und CO₂ vermehren.

Danach geht's in die großen Lagerbehälter,
der Geschmack nimmt zu und das junge Bier wird
älter.

Ausgefiltert und abgefüllt in Flasche und Fass,
wird anschließend das kostbare Nass.

Ist's von der Endkontrolle durchgewunken,
wird's schließlich von durstigen Kehlen getrunken.

Ein Spitzenprodukt aus Hopfen und Malz
„Gott erhalt's“.

Vielen Dank für diese tolle Brauereiführung, liebe
Frau Korder!

Hausbrauen als Tradition

Heinz Kaern

Es ist uns Hobbybrauern oftmals nicht bewusst, dass es in der Vergangenheit immer wieder Situationen gab, in denen sich das Hausbrauen aus irgendeiner Not heraus einfach ergab. So geschehen in der Zeit der Prohibition in Wyandotte, einem der Großstadt Detroit, Michigan, USA, vorgeschobenen kleineren Vorort mit zur damaligen Zeit gerade mal 8.287 Bewohnern.

Die Gründung des Orts geht zurück in das Jahr 1854, als der Industrielle Eber Ward am Detroit Fluss die "EUREKA EISENWERKE" aufzubauen begann. Die Arbeiterschaft rekrutierte er aus New Jersey, größtenteils Pionierfamilien deutscher und irischer Herkunft. Und schon 1863 siedelte sich in Wyandotte die "George Marx Brauerei" an, die binnen weniger Jahre bereits 100.000 Fass Bier im Jahr produzierte.

Zu Beginn des 1. Weltkriegs 1914 gab es in Wyandotte sage und schreibe 26 Kneipen. Besonders die deutschstämmige Einwohnerschaft war auf diese Kneipen fixiert, da das "Eisenwerk" die Luft in der ganzen Region verpestete und das Atmen schwer fiel. Das bevorzugte Bier war das kühle Pilsner. Mit dem Augenblick der Einführung der nationalen Prohibition im Jahr 1918 änderte sich in Wyandotte die örtliche Situation schlagartig. Die Kneipen trockneten aus, was viele Haushalte zwang, sich selbst zu versorgen. Man erfasste sofort, dass das neue Gesetz zwar den öffentlichen Ausschank an alkoholischen Getränken verbot, es aber dem eignen Haushalt durchaus erlaubt war, legal Bier herzustellen, solange gewährleistet war, dass der „Hausbrau“ nicht öffentlich konsumiert wurde. Hausbrauen wurde also zur Regel. Doch mit der Zeit setzte man sich immer mehr über das Gesetz hinweg. Es wurde schnell klar, dass man mit der Nähe Kanadas sehr begünstigt war, illegal Geld zu verdienen. Viele Hausbrauer wurden zu Bierlieferanten im kleinen Stil, mit der Zeit sogar über den gesamten Staat Michigan hinaus. Dadurch entwickelte sich auch der "Schwarze Markt", der der Verbrechenszene schnell viel Auftrieb gab. Viele Haushalte verdingten ihre Hausboote an die "Italienische Mafia", wenn sie nicht selber ihre Hausprodukte über die Grenze schafften. Bald entwickelte sich vor allem auf dem Detroit Fluss ein regelrechter Kreuzverkehr, auch mit Bandenkrieg, der manchem Schmuggler und

manchem Zollbeamten zum tödlichen Verhängnis wurde. Diese Konflikte steigerten sich dermaßen, dass die Behörden sich schließlich genötigt sahen, die Bundespolizei einzuschalten. Das wohl bekannteste Blutbad ergab sich im berühmt gewordenen "Joseph Rivette Massaker".



(Autor Heinz Kaern beim Brauseminar; Foto: H.-M. Kaern)

Joseph Rivette führte schon zu Beginn der Prohibition in Wyandotte eine gutgehende Kneipe. Dort baute er sich im Untergrund eine profitable Brauerei auf und fing einen Bierhandel auf dem Schwarzmarkt an. Das führte dazu, dass sich bald die „Italienische Mafia“ für ihn und sein Unternehmen zu interessieren begann. Als ein Mafiosi namens Joseph Evola ihm eines Tages die "Protektion" durch die Mafia gegen Zahlung von Schutzgeldern antrug, erschoss er jenen kaltblütig. Damit hatte er sein eignes Todesurteil gefällt, das denn auch am 6. November 1931 in einer blutigen Schießerei in Mafia-Manier mit drei regelrechten "Hinrichtungen" endete. Und dieses Massaker führte schließlich dazu, dass die Regierung zur Besinnung kam, weil sie erkannte, dass ein bloßes Gesetz die Bevölkerung nicht davon abhielt, alkoholische Getränke zu konsumieren. Auch Wyandottes Bevölkerung ließ sich nicht davon abbringen, Bier herzustellen, es zu konsumieren und es sogar unter der Hand in den Handel zu bringen. Vor allem dann nicht, wenn man als echter deutschstämmiger Bürger das Bier schon in der deutschen Heimat zu preisen gewusst hatte.

Die Szene beruhigte sich dann aber schnell genug, als der Kongress im Dezember 1933 das Ende der Prohibition ausrief. Wyandotte und seine deutsch- und irischstämmige Bevölkerung hatte also nicht unerheblich zu dieser Wende beigesteuert.

Die Erinnerungen an diese sich vor allem in Wyandotte abspielende Entwicklung ist festgehalten in dem Buch "Wyandotte, Booze, Boats and Bad Times" (Titel gekürzt) von George Gouth, dem Bruder von Michael Kaerns Mutter, deren Eltern zu der Generation gehörten, die in den 1920er Jahren nach Wyandotte auswanderten. Ihr seht also: Das Hausbrauen hat bei den Kaerns Tradition!

Diverse Fässer an Hobbybrauer abzugeben

Pascal Collé

Unser Mitglied Thomas aus Peine will einige 30-L und 50-L-KEG-Fässer verkaufen:



(Abzugeben. diverse KEG-Fässer; Foto: T. Melde)

Die Fässer sind gereinigt. Zum Teil sind die Fässer neutralisiert. Bei manchen ist sogar noch ein AFG-Adapter zur Spundung dran. Die Preise liegen zwischen 35 € und 45 € (zuzüglich Versand).



(Fass mit AFG-Adapter; Foto: T. Melde)

Interessenten melden sich bitte bei Thomas unter 05171-768783 oder schnarchnasen@gmx.net.

Terminankündigungen für 2017

Pascal Collé

1. HHBT 2017

Die Haus- und Hobbybrauertage 2017 werden sehr, sehr, sehr wahrscheinlich vom 6. bis 8. Oktober stattfinden. Weitere Infos folgen in Kürze.

2. Jubiläum bei den Hobbybrauern in Himmelkron

Die "Himmelkroner Hobbybrauer" feiern im Mai 2017 ihr 25jähriges Vereinsjubiläum. Die Hauptveranstaltungen finden am 26. und 27. Mai 2017 im Grampphof statt. Unter anderem wird es Konzerte der Bands "Die Zillertaler" und "Lads go Buskin" geben.

Weitere Informationen gibt es im Internet unter:
www.hobbybrauer-himmelkron.de



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

am Freitag, den 07.10.2016
im „Hotel Bergwirt“
Schernberg 1
91567 Herrieden

Anmerkung des Protokollführers: Noch vor der eigentlichen, offiziellen Eröffnung der Jahreshauptversammlung (JHV) begrüßt der 1. Vorsitzende Markus Metzger die anwesenden VHD-Mitglieder und Gäste und wünschte einen guten Appetit für die vorbereitete Brotzeit.

Die Anwesenheitsliste wurde zu Beginn der JHV zwecks Unterschrift und Teilnahmebestätigung in Umlauf gegeben. Von den 113 Anwesenden waren es 85 Mitglieder, die vor der JHV ihre orangefarbene Stimmkarten und den Rechenschaftsbericht des Vorstandes an der Ausgabestelle erhielten. Durch Abgleich mit den bei der Registrierung aktuell ausgehändigten Teilnehmerausweisen (gelbe Farbe) konnten 85 stimmberechtigte Mitglieder personifiziert werden.

Top 1: Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit

Der 1. Vorsitzende der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. (kurz VHD e. V.) Markus Metzger eröffnete um 20:19 Uhr mittels einer Schiffglocke die Jahreshauptversammlung 2016 mit dem Top 1 der Tagesordnung. Die strahlenden Gesichter der Anwesenden inspirierte ihn zum Vortrag eines Gedichts von Hoffmann von Fallersleben, mit dem Hinweis auf die zweiminütige Redezeit fürs Vortragen des Gedichtes.

Nach der offiziellen Begrüßung der Anwesenden, folgte die namentliche Begrüßung der anwesenden Braugruppen durch den zweiten Vorsitzenden, Walter Geißler, verbunden mit der Bitte, nach der Nennung sich als Braugruppe kurz zu erheben.

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

Nach Feststellung der Beschlussfähigkeit konnte Markus Metzger die Anwesenden darüber informieren; dass für den zurückliegenden Berichtszeitraum keine Sterbefälle bekannt sind. Er appellierte an die Anwesenden, in der Gedenkminute der Erkrankten zu gedenken, die aus gesundheitlichen Gründen nicht an der JHV teilnehmen konnten.

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

Markus Metzger verwies im Bericht des Vorstandes auf den auf der JHV ausliegenden Rechenschaftsbericht sowie auf weitere Informationen im Verlauf der Berichterstattung.

Skype-Telefonkonferenzen unterstützen den Vorstand regelmäßig in seiner Vorstandsarbeit.

Auch im zurückliegenden Berichtszeitraum traf sich der Vorstand in Jossa zur alljährlichen, dreitägigen Vorstandsklausur, um langfristige Themen zu bearbeiten und die entsprechende Ausrichtung des Vereins anzugehen.

Im Bericht des Vorstandes durften die aktuellen Mitgliedszahlen nicht fehlen.

- am 31.12.2015 waren es 542 Mitglieder; bei 1 Mitglied endet die Mitgliedschaft gem. § 5 der Satzung wegen nicht bezahltem und mehrfach angemahntem Mitgliedsbeitrag am 31.12.2015; sodass am 1.1.2016 der Verein 541 Mitglieder hat
- am 01.10.2016 waren es 576 Mitglieder
- bis 01.10.2016 gab es 7 Austritte (sind noch bis Ende 2016 Mitglied!)
- bis 01.10.2016 gab es 34 Eintritte
- Zuwachs um 27 Mitglieder

Danach bat der 1. Vorsitzende den Webmaster, Daniel Greher, um eine kurze Berichterstattung. Daniel berichtete über regelmäßige Tätigkeiten/ToDo's und bat die Anwesenden um Unterstützung mit Materialien, die publiziert werden könnten. Markus Metzger schloss diesen Berichtsteil mit einem Dank an Daniel für sein fleißiges und zeitnahe Engagement.

Pascal Collé hinterfragte das Thema „Facebook“ bei der Mitgliederversammlung. Ein Mehrwert für den Verein sei vorstellbar, allerdings müsste dieser Medienkanal von weiteren Mitgliedern betreut werden, da dies vom Vorstand nicht zu stemmen sei.

Von Markus Metzger wurde das Thema Nachfolger für den Vorstand im Rahmen der nächsten Vorstandswahlen angesprochen. Aus beruflichen und privaten Gründen ist es für ihn schwer vorstellbar, für eine erneute Kandidatur in 2018 zur Verfügung zu stehen. Walter Geißler deutete ebenfalls an, zur Wahl des Vorstandes in 2018 sehr wahrscheinlich nicht zur Verfügung zu stehen. Um die Wahl in 2018 durchführen zu können wird Markus Metzger geeignete Mitglieder persönlich ansprechen und ihre Bereitschaft für ein Vorstandsamt hinterfragen.

Ein weiteres Thema im Bericht des Vorstandes war die Erhöhung des ABO-Preises des Magazins „Bier & Brauhaus“ ein. Der aktuelle Vorzugspreis für VHD-Mitglieder liegt derzeit bei 19,30 Euro.

Anschließend berichtete Markus über das nächste geplante Verkostungsseminar in 2017. Es wird an der Berufsschule in Karlstadt im Frühjahr 2017 vom 24. bis zum 25.03. stattfinden. Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahlen wird der 1. Vorsitzende Anmeldungen im Laufe der Haus- und Hobbybrauertage annehmen. Der Schriftführer, Michael Mihm, griff wie schon vor einigen Jahren erneut die jährliche Durchführung auf. Gegen eine jährliche Ausrichtung spreche der nicht unerhebliche Organisationsaufwand. In seinen Ausführungen ging er auf den erforderlichen, personellen Aufwand ein.

Für das aktuelle, zurückliegende Geschäftsjahr (01.01.2015 bis 31.12.2015) 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 2015 schloss mit einem Guthaben von 13.021,69 € (Stand 31.12.2015). Die weiteren Daten wie Einnahmen und Ausgaben etc. konnten dem vorliegenden Rechenschaftsbericht entnommen werden.

Der Top 3 ist Bestandteil des Berichtes des Vorstandes. Markus Metzger leitete mit einigen Hinweisen zu diesem Themenblock über und stellte Matthias Dietz aufgrund seiner Englisch-Kenntnisse als „Außenminister“ des VHD vor.

Top 3: Projekt „ERASMUS+“

Matthias Dietz berichtet ausführlich über das Projekt „ERASMUS+“ mit vielen detaillierten Information über die Projektausschreibung, die Zulassung zum Projekt und über den weiteren Fortgang des Projekts. Für den Hausbrauermarkt am folgenden Tag wird er einen eigenen Stand zum Projekt-Thema bereitstellen.

Die abschließende Präsentation berichtete über die Erlebnisse zweier Teilnehmer des vorausgegangenen Projekts, das von der Brauerschule in Karlstadt umgesetzt wurde.

Top 4: Bericht der Kassenprüfer

Dr. Tim Weisensee berichtete über die am 25. Mai 2016 stattgefundene Kassenprüfung. Die Prüfung der Kasse ergab für die Kassenprüfer keine Beanstandung, dies wurde auch vom zweiten Kassenprüfer, Daniel Deppisch, bestätigt.

Top 5: Aussprache über die Berichte

Der 1. Vorsitzende stellte die Berichte des Vorstandes zur Diskussion.

Hans Georg Meyer stellte die Frage, ob die Haus- und Hobbybrauertage nicht grundsätzlich im „Fränkischen“ aufgrund ihrer preislichen Kostengestaltung durchgeführt werden könnten.

Der HHBT-Beauftragte im Vorstand, Michael Mihm, erläuterte die Philosophie bzw. die dahinter stehenden Überlegungen des Vorstandes zu den unterschiedlichen Austragungsorten.

Die Wortmeldung von Dietmar Johrden griff das Thema Einsparungen bei Verköstigungspreisen (z.B. Bier etc.) im Verhältnis zu den Reisekosten (z.B. Spritkosten, Reisezeiten) auf. Er bat diese mal gegenüberzustellen und dann eine monetäre Bewertung vorzunehmen.

Nachdem die wichtigsten Argumente ausgetauscht waren, gab es keine weiteren Wortmeldungen und der nächste Tagesordnungspunkt konnte aufgerufen werden.

Top 6: Beratung über eingegangene Anträge

Da keine Anträge (per Post bzw. Mail) beim 1. und 2. Vorsitzenden eingegangen waren, fragte der 1. Vorsitzende beim Auditorium nach kurzfristigen Anträgen. Bei den anwesenden Mitgliedern ergab sich hierzu keine Wortmeldung, somit konnte er zum nächsten Tagesordnungspunkt überleiten.

Top 7: Entlastung des Vorstandes und der Kassenprüfer

Andy Sperr beantragte beim Plenum der Mitgliederversammlung die Entlastung des Vorstandes, des Kassierers und der Kassenprüfer. Ohne Gegenstimme bei 6 Enthaltungen und 79 JA-Stimmen wurde der Vorstandschafft die Entlastung erteilt. Die Entlastung des Kassierers erfolgte ohne Gegenstimme bei 81 JA-Stimmen und 4 Enthaltungen. Ohne Gegenstimme bei 74 JA-Stimmen und 11 Enthaltungen erfolgte die Entlastung der Kassenprüfer.

Top 8: Verschiedenes/Mitteilungen und Anfragen

Michael Mihm berichtet über die ausliegenden Leseproben des Magazins „Bier & Brauhaus“ incl. des vergünstigten Abo-Preises für die VHD-Mitglieder. Eine Mitgliederbefragung ist in Vorbereitung; Umsetzung soll zum Jahresende 2016 bzw. im Frühjahr 2017 sein. Am Hausbrauermarkt wird ein Fragebogen von Hans Wächtler zum Thema „Messe für Haus- und Hobbybrauer“ zur Verfügung stehen; dieser Fragebogen wird auch per Mail an die Mitglieder verteilt werden. In diesem Tagesordnungspunkt berichtet Michael Mihm ferner über die offenen Termine/Orte für die HHBT 2017.

Top 9: Ende der Veranstaltung

Um 21:40 Uhr beschließt der 1. Vorsitzende der VHD e. V. mit dem Hinweis auf die flotte Abwicklung bzw. angesichts der Top's doch kurze zeitliche Dauer der JHV und in gewohnter Weise mit einem abgewandelten Gedicht die Jahreshauptversammlung 2016 .

Für die Richtigkeit des Protokolls:

Herrieden, Freitag, den 07.10.2016

im Original unterschrieben von
Markus Metzger, Walter Geißler, Peter Goetz und Michael Mihm