

Es braute sich Gutes zusammen!

Liebe Braufreunde,

am Ende des Jahres 2011 bzw. für manche zu Beginn des neuen Jahres 2012 liegt jetzt der Schalander Nr. 18 vor. So bunt und abwechslungsreich wie das abgelaufene Vereinsjahr ist inhaltlich auch dieser Rundbrief. Unter anderem finden sich auf den folgenden Seiten die Themen:

- **Bericht über die HHBT 2011**
- **Siegerrezepte der Bierverkostung 2011**
- **Protokoll der Jahreshauptversammlung 2011**
- **Information zur Satzungsänderung**
- **Regionaltreffen der Hobbybrauer aus dem Nassauer Land**
- **Vorankündigung HHBT 2012**
- **Biersorten der HHBT 2012**
- **Neue Hobbybrauergruppe Hochsauerland**
- **Wissenswertes und Interessantes**

Viel Spaß beim Durchblättern und Lesen. Beherzigt dabei das Zitat aus dem Buch „Gargantua und Pantagruel“ (verfasst im 16. Jahrhundert von Pfarrer François Rabelais zur Erheiterung und Belehrung seiner Schäfchen): "Aber hört, ihr Eselsköpfe, die Pest soll euch holen, wenn ihr mir das Trinken vergeßt! Ich tu' euch Bescheid!"

Die gesamte Vorstandschaft wünscht euch in diesem Sinne einen guten Start ins neue Jahr und erhofft sich ein Wiedersehen in 2012!

Für den VHD e.V.

Markus Metzger
- 1. Vorsitzender -

VHD e.V. Schalander Rundbrief

(MM) In jedem Ende liegt auch ein neuer Beginn! Nach 16 Ausgaben unter der Ägide von Markus Harms, verantwortete die gelungene Ausgabe Nr. 17 unser Schriftführer Michael Mihm.

Mit dieser Ausgabe gebe ich, der 1. Vorsitzende, als Schriftleiter nur ein sehr kurzes Intermezzo, denn bei „furchtbar“ pardon fruchtbaren Gesprächen in Nordhorn begeisterte sich unser Nordrheiner Brauerkollege Pascal Collé für diese Aufgabe. Sollte jemand den Pascal sträflicherweise noch nicht kennen, hier ein Bild von ihm. Vorstellen wird er sich dann im nächsten Schalander selbst.



Ich freue mich sehr darüber, dass sich mit ihm ein weiteres Vereinsmitglied zur aktiven Mitarbeit bereit erklärt. Der Schalander ist ein „Zulieferbetrieb“ in dem Sinne, dass der Schriftleiter zum großen Teil auch auf Beiträge, die ihr ihm zuliefert, angewiesen ist. Also, lasst euch nicht lumpen und macht mit!

Material (Texte und vor allem Bilder) schickt ihr bitte an schalander@hausgebraut.de !

Nachlese HHT 2011 Nordhorn

Von Michael Mihm

Die Haus- und Hobbybrauertage 2011 gehören nun schon der Vergangenheit an. Die ausgewählten Besichtigungstouren, das Ambiente, die Kulisse der Stadt Nordhorn, die angereisten Haus- und Hobbybrauer und letztendlich die wärmenden Sonnenstrahlen haben sehr zum Gelingen beigetragen. Was uns Hobbybrauer sicherlich überrascht hat, war die Dimension der Bierfabrik „Grolsch“, dass in solchen Größenordnungen trinkbares Bier produziert werden kann, war sicherlich eine Informationstour wert.

Danke

möchte ich sagen, für das Engagement und den Einsatz von Jan-Hendrik Koch und Udo Tönsing als Vertreter der Nordhorner Vereinsbrauerei e.V., die als örtliche Ausrichter für dieses Wochenende zur Verfügung standen. Nach dem Rückblick auf ein wunderschönes Wochenende Ende September in Nordhorn folgt nun der Blick in die Zukunft. Ich freue mich schon heute auf ein Wiedersehen in Neuhaus / Oberpfalz. Mit dem altbewährten Brauerspruch „Gott gebe Glück und Segen drein“ wünsche ich euch allen eine schöne Zeit bis zum September 2012.

„Brauertag‘ und Sonnenschein, und ich steh‘ hier im Stau am Rhein...“

Von Volker R. Quante

... so mag mancher, insbesondere der erste Vorsitzende der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer, nach der Melodie der Comedian Harmonists vor sich hin gesummt haben, denn bei herrlichstem Spätsommerwetter und der Aussicht auf ein durch den Tag der Deutschen Einheit verlängertes Wochenende hat sich wohl die Mehrheit der Bevölkerung dazu berufen gefühlt, sich auf einen Kurzurlaub zu begeben. Nordrhein-Westfalen allein rühmte sich am Nachmittag des 30. September 2011 mit einer Gesamtstaulänge von über 300 Kilometern...

Aber, und es sei gestattet, den Schluss vorwegzunehmen, trotz Stau in der Republik waren die Haus- und Hobbybrauertage 2011 im hohen Norden, in

Nordhorn kurz vor der niederländischen Grenze, am Ende eine runde Sache.

Im „Kultur- und Tourismuszentrum“ der Stadt Nordhorn, in der Alten Weberei, hatten die Brauer und Brauerinnen der Nordhorner Vereinsbrauerei die große Halle angemietet, und hier trafen sich rund hundert Mitglieder und Angehörige der VHD zur Jahreshauptversammlung am Freitag. Wie immer gab es als Stärkung vorneweg eine deftige Brotzeit, und genau diese gab uns auch die Pufferzeit, auf die im Stau steckenden Freunde und Kameraden zu warten.

In ruhiger und diesmal sehr entspannter Atmosphäre und eingeleitet durch eine kurze Ansprache der stellvertretenden Bürgermeisterin der Stadt Nordhorn konnte Markus Metzger mit dem Vorstand neben den Routineaufgaben wie Kassenbericht und Entlastung des Vorstandes endlich auch die letztes Jahr bereits vorgestellte Satzungsänderung abschließen. Zwar mussten die Stimmen mehrfach nachgezählt werden, weil nach den vielen Stunden im Stau beim einen oder anderen die Konzentration auf einem Tiefpunkt angelangt war, aber schließlich war es geschafft, und der Verein konnte sich nach dem formalen Programm dem gemütlichen Beisammensein widmen – schließlich hatte man sich ja seit einem Jahr nicht mehr gesehen und dementsprechend viel zu erzählen.

Fast schon routinemäßig begann Sonnabend früh das Verkostungs- und Ausflugsprogramm. Zwei große Reisebusse standen für eine Tour durch den Osten der Niederlande bereit, und neben der Besichtigung der riesigen und – beeindruckend! – klinisch sauberen Großbrauerei Grolsch blieb auch noch genug Zeit, über den Markt in Enschede zu bummeln, um sich je nach Gusto mit fangfrischem Hering oder leckerem Käse zu versorgen oder in einem der zahlreichen Cafés im herrlichen Sonnenschein schon das erste Bier zu genießen.

Parallel zu diesem Ausflug trafen sich die Verkoster zur morgendlichen Vorverkostung und diskutierten mit Verve und Elan die eingereichten Biere der Kategorien „Norddeutsches Pilsener“, „Grafschafter Kupfer“ und „Rauchweizenbock“. Im Anschluss gab's eine Planwagenfahrt durch Nordhorn, eine kurze, aber süffige Besichtigung von Jan Hendrik Kochs Sudhaus in der Erikastraße, und ein leckeres Biermenü. Ein kurzer Verdauungsspaziergang durch die Nordhorner Fußgängerzone, in der das Stadtfest „Nordhorner Oktober“ tobte, und am Nachmittag traf man sich erneut in der Konferenzhalle zur Hauptverkostung.

Straff und professionell organisiert war sie diesmal, und da die Anzahl der eingereichten Biere auch nicht allzu hoch gewesen war (für die Statistiker: 7 Pils, 12 Kupfer, 15 Rauchweizenbock, also gerade einmal 34 Biere), blieb nach der Verkostung noch genügend Zeit für individuelles Freizeitprogramm. Ein gemütlicher Bummel über das Stadtfest, eine Kneipentour oder eine Bootsrundfahrt über die Vechte und die kleinen Kanäle kreuz und quer durch das Stadtgebiet – auch jetzt musste sich niemand langweilen.

Der Hausbrauerabend folgte geschickter Choreographie. Während das Volk durch Brot und Spiele bei Laune gehalten wurde und sich über das Büffet hermachte, schloss der Vorstand die letzten Auswertungen und Vorbereitungen für die Siegerehrung ab, und um kurz vor zehn Uhr fand endlich die ersehnte Kür der Sieger statt. Besonders erwähnenswert der Sieg von Andreas Schwickert in der Kategorie Rauchweizenbock, der damit nun schon zum dritten Mal als Sieger auf der Bühne gestanden hat. Glückwunsch an alle Gewinner und Teilnehmer!

Bei Hausbräu aus allen Regionen Deutschlands, aus Flaschen und Fässern, saß man nun noch zusammen, verkostete die exotischsten Kreationen und tauschte bis tief in die Nacht Rezepte und Erfahrungen aus.

Der nächste Morgen rundete die diesjährigen Haus- und Hobbybrauertage mit einer Rarität ab: In irgendwelchen Archiven war ein Stummfilm vom Anfang des letzten Jahrhunderts aufgetaucht, ein Reklamefilm der Brauerei Humbser in Fürth. Nahezu eine halbe Stunde lang konnten wir auf den großen Leinwänden verfolgen, wie vor fast hundert Jahren in Fürth Bier gebraut worden war. Fürwahr, ein schöner Abschluss! Und damit: Bis nächstes Jahr! Dank an Jan-Hendrik Koch und seine Vereinskollegen, und auf ein Wiedersehen in Windischeschenbach-Neuhaus im September 2012.

Die Sieger: HHBT 2011

Es waren hervorragende Stöffchen, die es in Nordhorn zu verkosten gab. Und das galt nicht nur für die Siegerbiere. Von Letzteren findet ihr auf den nächsten Seiten die Braurezepte. Diese wurden von mir 1 zu 1 übernommen: Fehlende Angaben sind also nicht dem Schriftleiter anzukreiden sondern fehlten schon im in Nordhorn bei der Anmeldung abgegebenen Original.

1. Platz Norddeutsches Pilsener Udo Tönsing

Schüttung:

4,0 kg Pilsener Malz

Wasser: 25 L Hauptguss, 4 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 62 °C

Maltoserast bei 62 °C, 60 min

Hauptverzuckerungsrast bei 73 °C, 15 min

Abmaischen bei 78 °C

Hopfungaben:

1. Hopfungabe 5 Minuten nach Würzebruch:

25 g Tradition mit 7 % Alphasäuren

2. Hopfungabe 30 Minuten nach Würzebruch:

25 g Tradition mit 7 % Alphasäuren

3. Hopfungabe 60 Minuten nach Würzebruch:

25 g Tradition mit 7 % Alphasäuren

4. Hopfungabe 80 Minuten nach Würzebruch:

25 g Tradition mit 7 % Alphasäuren

Würzekochen: 90 Minuten nach Würzebruch, Ausschlagen mit 11,5 %mas/mas Stammwürze, 22 L

Hefegabe: Brewferm Lager

Bierdaten:

Farbe: 6,6 EBC

Bittere: 67 IBU

Alkoholgehalt: 5 %vol/vol

CO₂-Gehalt: 0,5 %mas/mas

2. Platz Norddeutsches Pilsener Jan-Hendrik Koch

Schüttung:

4,00 kg Pilsener Malz

0,75 kg CaraRed

0,25 kg Melanoidinmalz

Wasser: 20 L Hauptguss, 15 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 62 °C (Hauptguss 65 °C), ca. 5 min

Maltoserast bei 62 °C, 45 min

Hauptverzuckerungsrast bei 72 °C, 15 min

Abmaischen bei 78 °C

Läutern:

Läuterruhe: 10 min

Trübwürze abläutern: 5 min
Vorderwürze abläutern: 70 min
Nachgüsse: 3 mal 5 L mit 78 °C

Hopfungaben:

1. Hopfungabe bei Kochbeginn:
25 g Marinka mit 10 % Alphasäuren
2. Hopfungabe bei Kochende:
15 g Marinka mit 10 % Alphasäuren

Würzekochen: 90 Minuten,
Ausschlagen mit 11,5 %mas/mas Stammwürze

Hefegabe: 200 mL Pilsener Hefe

Anstellen bei max. 18 °C

3. Platz Norddeutsches Pilsener **Udo Vosmann**

Schüttung:

14,0 kg Pilsener Malz
6,0 kg Münchener Malz

Wasser: 95 L Hauptguss, 65 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 64 °C, 5 min
Maltoserast bei 64 °C, 20 min
Hauptverzuckerungsrast bei 73 °C, 15 min
Abmaischen bei 78 °C

Vorderwürzekonzentration: 17,5 5mas/mas

Hopfungaben:

1. Hopfungabe 10 Minuten nach Kochbeginn:
170 g Aromahopfen
2. Hopfungabe 10 Minuten vor Kochende:
100 g Aromahopfen

Würzekochen: 90 Minuten,
Ausschlagen mit 12 %mas/mas Stammwürze, 120 L

Hefegabe: 1,5 L Flüssighefe

Speisegabe: 0,8 kg Zucker

Anstellen: bei 15 °C

Hauptgärung: 7 Tage bei 11 bis 13 °C

Reifung: 4 Wochen bei 3 °C

1. Platz Graftschafter Kupfer **Nicola Wagner**

Schüttung:

5,0 kg Wiener Malz
0,3 kg Melanoidinmalz
0,3 kg CaraDunkel

Wasser: 14 L Hauptguss, 20 L Nachguss (aufgeteilt:
zweimal je 10 L)

Maischen:

Einmaischen bei 50 °C
Eiweißrast bei 53 °C, 30 min
Maltoserast bei 63 °C, 45 min
Hauptverzuckerungsrast bei 73 °C, 30 min
Abmaischen bei 78 °C

Hopfungabe: bei Kochbeginn
25 g Hallertauer Tradition mit 7 % Alphasäuren

Würzekochen: 60 Minuten,
Ausschlagen mit 12,5 %mas/mas Stammwürze

Hefegabe: 250 mL Brauereihefe

Abfüllung:

nach 2 Wochen mit 3,5 %mas/mas Restextrakt

2. Platz Graftschafter Kupfer **Horst Schneider**

Schüttung:

6,75 kg Pilsener Malz
1,75 kg Münchener Malz
0,60 kg CaraHell

Wasser: 25 L Hauptguss, 38 L Nachguss

Maischen:

Rast bei 67 °C, 60 min
Hauptverzuckerungsrast bei 72 °C, 15 min
Abmaischen bei 78 °C

Hopfungaben:

1. Hopfungabe 10 Minuten nach Kochbeginn:
15 g Magnum mit 15 % Alphasäuren
2. Hopfungabe 30 Minuten nach Kochbeginn:
20 g Opal mit 8,2 % Alphasäuren
3. Hopfungabe beim Ausschlagen/Kühlbeginn:
50 g Smaragd mit 8 % Alphasäuren

Würzekochen: 90 Minuten,
Ausschlagen mit 13,1 %mas/mas Stammwürze

Hefegabe: Fermentis S-23

Bierdaten:

Menge: 39 L

Bittere: 25 IBU

Alkoholgehalt: 5,5 %vol/vol

Restextraktgehalt: 2,8 %mas/mas

... und jetzt nicht wundern! Es kommt kein Schreibfehler, sondern in der Kategorie „Grafschafter Kupfer“ gab es tatsächlich zwei punktgleiche 2. Plätze.

2. Platz Grafschafter Kupfer Rolf Tönsing

Schüttung:

4,6 kg Wiener Malz

0,3 kg Melanoidinmalz

0,3 kg CaraRed

Wasser: 25 L Hauptguss, 4 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 60 °C

Maltoserast bei 62 °C, 30 min

Hauptverzuckerungsrast bei 72 °C, 15 min

Abmaischen bei 78 °C

Hopfungaben:

1. Hopfungabe 10 Minuten nach Würzebruch:

10 g Tradition mit 7 % Alphasäuren

2. Hopfungabe 20 Minuten nach Würzebruch:

10 g Tradition mit 7 % Alphasäuren

3. Hopfungabe 40 Minuten nach Würzebruch:

10 g Tradition mit 7 % Alphasäuren

4. Hopfungabe 60 Minuten nach Würzebruch:

10 g Tradition mit 7 % Alphasäuren

Würzekochen: 70 Minuten nach Würzebruch,
Ausschlagen mit 13,5 %mas/mas Stammwürze, 22 L

Hefegabe: Brewferm Lager

Bierdaten:

Farbe: 18,5 EBC

Bittere: 25 IBU

Alkoholgehalt: 5,6 %vol/vol

CO₂-Gehalt: 0,5 %mas/mas

1. Platz Rauchweizenbock dunkel Andreas Schwickert

Schüttung:

3,9 kg Weizenmalz

2,5 kg Rauchmalz

0,5 kg Pilsner Malz

0,8 kg CaraMünch

0,2 kg Röstmalz

Maischen:

Einmaischen bei 35 °C

Eiweißrast bei 42 °C, 15 min

Dextrinaserast bei 55 °C, 20 min

Maltoserast bei 62 °C, 50 min

Hauptverzuckerungsrast bei 73 °C, 20 min

Abmaischen bei 78 °C

Hopfungaben:

1. Hopfungabe bei Kochbeginn:

Magnum (Bitterhopfen) mit 11 % Alphasäuren

Hallertauer (Aromahopfen) mit 6,5 % Alphasäuren

2. Hopfungabe 10 Minuten vor dem Ausschlagen:

Hallertauer (Aromahopfen) mit 6,5 % Alphasäuren

Würzekochen: 90 Minuten,

Ausschlagen mit 16,5 % Stammwürze

Hefegabe: Obergärige Brauereihefe

Hauptgärung: 7 Tage bei 20 °C

Nachgärung bei 6 °C

Bierdaten:

Bittere: 24 IBU

2. Platz Rauchweizenbock dunkel Martina Biniasch

Schüttung:

4,5 kg Weizenmalz dunkel (15 bis 20 EBC)

2,5 kg Rauchmalz (4 bis 6 EBC)

0,5 kg Carawheat (100 bis 130 EBC)

0,3 kg CaraFa Typ 2 (1100 bis 1200 EBC), Zugabe 15 min vor dem Abmaischen

Wasser: 16 L Hauptguss, 12 L Nachguss

Maischen:

Vormaische:

Einmaischen Weizenmalz + Carawheat + 10 L Wasser mit 55 °C

Dextrinaserast bei 55 °C, 10 min
Maltoserast bei 63 °C, 40 min
Hauptverzuckerungsrast bei 72 °C, 25 min
Abmaischen bei 78 °C

Hauptmaische:

Einmaischen Rauchmalz + 6 L Wasser mit 30 °C, 30 min; danach mit Vormaische auf 45 °C bringen
Rast bei 45 °C, 40 min
Maltoserast bei 63 °C, 30 min
Hauptverzuckerungsrast bei 72 °C, 25 min
Rast bei 78 °C bis jodnormal, ca. 20 min; danach Abmaischen bei 78 °C

Hopfungaben:

1. Hopfungabe nach Würzebruch:
20 g Perle mit 10 % Alphasäuren
2. Hopfungabe 10 Minuten vor dem Ausschlagen:
10 g Perle mit 10 % Alphasäuren

Würzekochen: 90 Minuten,

Ausschlagen mit 18 °P (Stammwürze), ca. 20 L

Hefegabe: Wyeast#3068 Weihenstephan Weizen (obergärig)

Hauptgärung bei 18 bis 23 °C bis Endvergärung

Nachgärung bei 0 °C, mind. 6 Wochen; vorher Speisegabe

Bierdaten:

Farbe: ca. 60 bis 70 EBC
Bittere: 25 IBU
Alkoholgehalt: ca. 7,5 %vol/vol

3. Platz Rauchweizenbock dunkel

„Dedalus“ Philipp Overberg

Schüttung:

2,50 kg Weizenmalz
2,35 kg Rauchmalz
0,10 kg Röstmalz CaraFa Typ 2 (Gabe erst nach dem Ende der Rast)
0,05 kg Röstgerste (Gabe erst nach dem Ende der Rast)

Wasser:

Stadtwasser Münster, aufbereitet mit 2 mL 80%iger Milchsäure pro 10 L Wasser
Hauptguss 20 L, Nachguss 16 L

Maischen:

Einmaischen mit Zieltemperatur 66 °C, 50 min
Maltoserast bei 66 °C, 85 min
Abmaischen bei 76 °C, 10 min

Hopfungaben:

1. Hopfungabe bei Kochbeginn:
30 g Spalter Select mit 6 % Alphasäuren
2. Hopfungabe 30 Minuten nach Kochbeginn:
30 g Spalter Select mit 6 % Alphasäuren
3. Hopfungabe 20 Minuten vor dem Ausschlagen:
37 g Spalter Select mit 6 % Alphasäuren

Würzekochen: 90 Minuten,

Ausschlagen mit 16,5 %mas/mas Stammwürze, 24 L

Nach Pfanne aus:

Zugabe von

- 10 g gerösteten und zerstoßenen Korianderkörnern sowie
- 10 g gerösteten und zerstoßenen Paradieskörnern,
- den getrockneten Schalen von 2 Pomeranzen und
- 950 g braunem Kandiszucker

Hefegabe: Wyeast#1084 Irish Ale (obergärig)

Hauptgärung bei 20 °C bis 2,1 %mas/mas

Bierdaten:

Restextraktgehalt: 2,1 %mas/mas
Alkoholgehalt: ca. 7,9 %vol/vol

Gründung der Hobbybraugruppe Sauerland

Von Walter Brackwehr

Nach einem ausführlichen Info Abend im Dezember 2010 wurde den 14 Anwesenden alles über Hobbybrauen, Gerätschaften und Kosten für das neue Hobby erklärt. Es stand dann einer Gründung am 8.01.2011 nichts mehr im Wege.

Bei der Gründungsversammlung in den Schulungsräumen von Home –Brew-Tec wählten die Anwesenden Walter Brackwehr zum 1. Vorsitzenden, 2. Vorsitzender wurde Heinz Albrod. Für das Amt des Schriftführers und Kassierer konnten wir Dietmar Dangel gewinnen.

Im ersten Jahr wurden 4 Termine geplant, um den unerfahrenen Hobbybrauer das Brauen näher zu bringen. So wurde bei der Gründung im Hause von Walter Brackwehr ein 20 L Sud gebraut. Der Besuch in der Gasthausbrauerei Wilshaus bei Hamm war sehr Interessant. Im Alten Forsthaus bei Bad Fredeburg wurde extra für unsere Gruppe durch Braumeister Gerd Siebel eingebraut. Ein gelungener Tag für unsere angehenden Hobbybrauer.

Unser Mitglied Peter Mesters (Bilder siehe unter www.troll-patsch.de) hat bereits eine exzellente Anlage für 70 L gebaut und die Vorführung wurde bei einem Brautermin bei Heinz Albrod durchgeführt. Erfahrungen sammeln bei zwei Brauvorführungen ist schon Klasse. Unser Vorstandskollege Dietmar Dangel baut zur Zeit eine 200 L Anlage, die im Dezember noch in Betrieb geht.

Im neuen Jahr werden wir weitere Mitglieder werben und neue Termine planen. Denn, es gibt noch viel Arbeit zu leisten, damit die Neuen alle Ihr eigenes Bier brauen können. Sie werden durch Brackwehr, Albrod, Dangel und Mesters voll unterstützt.

Alle Aktivitäten und Termine können unter der Homepage www.home-brew-tec.de von Braumeister Walter Brackwehr eingesehen werden. Das Fernziel dieser aktiven Braugruppe ist es, ein kommunales Brauhaus zu schaffen.

Allzeit gut Sud und Grüße aus dem Sauerland!

Aktiv-Wochenende der Hessischen Hausbrauer

Von Marco Koch und Volker R. Quante

Das Wochenende 19. bis 21. August 2011 brachte gleich zwei große Ereignisse für die hessischen Hausbrauer mit sich – die Hausbrauer Nassauer Land hatten ihr Jahrestreffen, und der Sudkreis Fronhausen veranstaltete ein Schaubrauen anlässlich der 1225-Jahr-Feier von Schwabhausen in Thüringen.

Die hessischen Hausbrauer haben mittlerweile nicht nur landesweit einen guten Ruf, sondern man hört ihn, den Ruf nämlich, auch über die Grenzen Hessens hinweg. Und so war der Sudkreis Fronhausen zur 1225-Jahr-Feier von Schwabhausen in Thüringen auf den großen Mittelaltermarkt eingeladen worden, um

dort in würdigem Ambiente die hohe Kunst des Brauwesens praktisch zu demonstrieren.

Bereits am Freitag nahm der Sudkreis Fronhausen am stehenden Festzug teil und informierte die Besucher und Anwohner an seinem Stand über das Brauhandwerk, bevor dann am Sonnabendvormittag auf dem Festgelände mit dem Einmaischen begonnen wurde. Inmitten von anderen historischen Handwerkern wie zum Beispiel Schmieden, Fleischern, Spinnern (und das ist diesmal nicht beleidigend gemeint) und Steinmetzen zeigten die Sudkreismitglieder Mark Weiershausen, Marco Koch, Michael Demmer und Matthias Heun, wie Bier gebraut wird.

Wie immer beim Schaubrauen war die beliebteste Frage der Besucher: „Und wann kann man Euer Bier probieren?“ Die Gesichter wurden zwar erst lang, wenn die Antwort lautete: „Erst nach vier Wochen Reifung und Lagerung!“, aber die Mienen entspannten sich schnell wieder. Der Sudkreis hatte vorgebeugt und bereits im Juni speziell für diesen Anlass einen „Festsud“ eingebraut, der am Infostand probiert werden konnte.

Nach pompöser Ansprache des Festgauklers „Laut'n Hals“ begab sich Bürgermeister Olaf Jungklaus gegen sechzehn Uhr persönlich an den Sudkessel und nahm im Beisein von 120 Gästen die feierliche Hopfengabe vor.

Während die Fronhauser Hobbybrauer anschließend in Schwabhausen zusammen mit 2000 Besuchern bei Livemusik der Gruppe „Jam“ den Abend verbrachten und gegen Mitternacht den „Dreinschlag“ bewunderten (die Simulation eines Blitzschlages von 1231, der einer Sage nach drei Burgen gleichzeitig in Brand gesteckt hatte), fand hundert Kilometer weiter westlich in Wartenberg Landenhausen das Jahrestreffen der Hausbrauer Nassauer Land statt.

Dirk Wagner als Attaché (so heißt der Posten des Vorsitzenden der regionalen Braugruppe nämlich) hatte in das unlängst erst eröffnete DorfBräuHaus eingeladen, und hier sammelten sich die Hausbrauer bereits am frühen Nachmittag, um zunächst ihre schon traditionelle Wanderung zu absolvieren und sich den angemessenen Durst zu erarbeiten. Auch der Vorsitzende der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer Deutschlands (VHD) gesellte sich überraschend zu der Gruppe und ließ sich sowohl Wanderung als auch Hausbrauertreffen nicht entgehen.

Von Landenhausen über die Burgruine Wartenberg bis in den Kurort Bad Salzschlirf führte der Weg, und

auch wenn am Ziel die berühmten Bad Salzschlirfer Windbeutel auf die Wanderer warteten, so war doch die Zeit zu knapp für eine längere Einkehr, und der Lockruf des Landenhausener Bieres erwies sich als stärker.

Lars Hauck, der Brauer des DorfBräuHauses, erwartete die 7 Wanderer schon mit einer großen Apfelschorle, und danach ging es standesgemäß zu frischem Bier des DorfBräuHauses über. Die Speisen dazu wurden, da das Bräuhaus keine eigene Küche hat, in einem benachbarten Gasthaus bestellt, und Lars Hauck ließ es sich nicht nehmen, die Teller persönlich an den Tisch seiner Gäste zu servieren.

Es folgte eine kleine Brauereibesichtigung, und mit einer schon traditionellen Verkostung der mitgebrachten Hausbräus von Dirk Wagner, Andreas Schwickert und Eckart Pohle klang der Abend in Landenhausen gemütlich aus.

Kontakt: Wartenberger Brauhaus GmbH, Mittelstraße 7, 36367 Wartenberg, +49 (6648) 9110 073, [in-fo@dorfbraeuhaus.de](mailto:info@dorfbraeuhaus.de), www.dorfbraeuhaus.de

17. Haus- und Hobbybrauertage in Neuhaus/Oberpfalz

Die Haus- und Hobbybrauertage 2012 werden von den „Kommunbrauer Neuhaus e.V.“ in Neuhaus / Oberpfalz in Zusammenarbeit mit dem VHD e.V. ausgerichtet. Als Termin wurde die Zeit vom 28. September bis zum 30. September 2012 festgezurr.

Biersorten zur Bierprämierung bei den HHBT 2012

Der Vorstand hat im Rahmen einer der Telefonkonferenzen über die Biersortenausschreibung der nächsten HHBT beraten und dazu folgenden Beschluss gefasst.

Die ausgeschriebenen Biersorten der HHBT 2012 sind:

Kellerbier Hell

Hefeweizen Hell

Brown Ale

Die detaillierte Sortenbeschreibung folgt im nächsten Schalander.

Weitere Infos zu den HHBT 2012 sind auf der Vereinshomepage zu finden bzw. werden so bald sie vorliegen auf derselben und im Rundbrief veröffentlicht werden.

Film von den HHBT 2010 in Schwalenberg

Markus Metzger

Eigentlich wollte ich euch an dieser Stelle darauf hinweisen, dass ab sofort ein kurzer Filmbericht über die HHBT 2010 in Schwalenberg auf unserer Vereins-Homepage per Link abgerufen werden kann. Premiere hatte dieser Film bereits in Nordhorn. Doch „zwischen Lipp und Kelchesrand schwebt der finstern Mächte Hand!“

Youtube verweigert die Annahme, da Teile der Hintergrundmusik GEMApflichtig sind. Deshalb muss der Film nochmals überarbeitet werden. Sobald er in einer GEMAfreien Version vorliegt, informiere ich an dieser Stelle neu. Ansonsten lohnt es sich immer, www.hausgebraut.de aufzurufen!

Braurezeptebuch:

Einverständniserklärung

Markus Metzger

In Zusammenarbeit mit dem Fachverlag Hans Carl in Nürnberg wird die VHD e. V. im Jahr 2012 ein Buch mit ausgewählten Rezepten der Siegerbiere vergangener HHBT herausgeben. Selbstverständlich wird bei jedem Rezept der Name der Brauerin bzw. des Brauers genannt. Aus urheberrechtlichen Gründen ist dazu das Einverständnis der Betroffenen erforderlich.

Um dieses Prozedere zu vereinfachen, gehen wir in Absprache mit der Mitgliederversammlung während der JHV 2011 in Nordhorn folgenden Weg: Wer nicht mit der Veröffentlichung seines Rezeptes und / oder seines Namens in diesem Buch einverstanden ist, teilt dies schriftlich per Briefpost oder Mail dem ersten oder zweiten Vorsitzenden mit. Wer nicht aktiv wird, gibt sein Einverständnis!

Der Öffentlichkeit wird das Buch auf den HHBT in Neuhaus vorgestellt. Freuen wir uns darauf!

DorfBräuHaus Landenhausen

Das DorfBräuHaus in Landenhausen, am Fuße des Vogelsbergs, hat seine Pforten im Frühjahr 2011 geöffnet. Die Brauerei befindet sich im Alten Feuerwehrhaus und der alten Bäckerei mitten im Ort, etwa zehn Kilometer von Lauterbach entfernt. Auf einer 5-hl Edelstahlanlage, die aus einer Insolvenz stammt und nach Vorgaben des Brauers Lars Hauck individuell angepasst wurde, entstehen hier ein hopfiges Helles nach Pilsener Brauart und ein bernsteinfarbenes, süffig-vollmundiges Kellerbier, aber je nach Saison gesellt sich auch ein Spezialbier hinzu – im August 2011 ein Hefeweizen. Neben Ein-Liter-Maurerflaschen und klassischen Zwei-Liter-Siphons werden vor Ort auch Fünf-Liter-Einwegdosen (die sogenannten Partyfässer) und KEG-Fässer von zehn bis fünfzig Litern befüllt und verkauft.

Neben der Ausrichtung des Jahrestreffens der Hausbrauer Nassauer Land hat das DorfBräuHaus Anfang September auch die erste Dorfkirmes im Brauhaus veranstaltet – mit Livemusik von Bitburger's 9te Symphonie, Musik nach dem Deutschen Reinheitsgebot.



Abb.: DorfBräuHaus Landenhausen

Satzungsänderung

Michael Mihm

Die lange angekündigte Satzungsänderung wurde auf der Jahreshauptversammlung 2011 beschlossen. Mittlerweile wurde die Eintragung durch das Amtsgericht in Bamberg vom 1. Vorsitzenden via Notar auf den Weg gebracht. Wenn die Eintragung vollzogen

ist, werden wir die aktuelle Version im Schalander bzw. auf der Homepage publizieren. Im Protokoll der JHV 2011 kann der Beschluss der Mitgliederversammlung nachgelesen werden.

Ansprechpartner im Verein

1. Vorsitzender: Markus Metzger

Vereinsanschrift

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

2. Vorsitzender: Markus Harms

Infomaterial

Westernkamp 8, 33803 Steinhagen
Tel. 05204/924192, markus.harms@hausgebraut.de

Kassierer: Roland Singer

Mitgliederverwaltung, Beiträge etc.

Ritter-Wirnt-Str. 16, 91322 Gräfenberg
Tel. 09192/994997, kasse@hausgebraut.de

Schriftführer: Michael Mihm

Ansprechpartner Haus- und Hobbybrauertage

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

Weiteres Vorstandsmitglied: Walter Simon

Braufragen

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

Weitere Ansprechpartner im VHD e.V.

Webmaster www.hausgebraut.de: Daniel Greher und Hans-Rolf Linke, webmaster@hausgebraut.de

Unsere gemeinsame Homepage:

www.hausgebraut.de

Redaktionsschluss für den nächsten Schalander-Rundbrief ist am 19. Februar 2012!

Erscheinen wird der Rundbrief dann voraussichtlich Mitte März 2012.

Wer Artikel und/oder Hinweise für den Inhalt dieses Rundbriefes hat, wende sich bitte per Email an: Pascal Collé, schalander@hausgebraut.de

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

am Freitag, den 30.09.2011
im „Grafschafter Brauhaus/Alte Weberei“
Vechteau 2,
48529 Nordhorn

Vor der offiziellen Eröffnung der Jahreshauptversammlung begrüßte Jan-Hendrik Koch als Vertreter der Nordhorer Vereinsbrauerei (Ausrichter der HHBT 2011) die Anwesenden. In seiner Begrüßung berichtete er über die obligatorischen Themen wie Programmablauf, Treffpunkte, Zeiten etc.. Sein persönlicher Dank ging an Jolanda Vogel für das Layout des Programmheftes und an Udo Tönsing und Michael Mihm für die Vorbereitung und Unterstützung zur Ausrichtung der Haus- und Hobbybrauertage (HHBT) 2011.

Markus Metzger erteilte der anwesenden stellv. Bürgermeisterin Nordhorns Frau Ingrid Tholen das Wort, die in ihrer Begrüßung kurz die Region und die Verbundenheit von Nordhorn zum Bier vorstellte. Sie dankte Herrn Koch für das Engagement und den Einsatz der Nordhorer Vereinsbrauerei für die Ausrichtung der HHBT in Nordhorn und der damit verbundenen Werbung für Stadt und Region.

Top 1: Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit

Mit einem selbstverfassten Spruch „Wir fahren 6 Stunden mit Blick nach vorn und dann kurz vorm Dunkeln warn wir in Nordhorn!“ eröffnete der 1. Vorsitzende der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (kurz VHD e.V.) Markus Metzger um 20:55 Uhr die Jahreshauptversammlung (JHV) 2011.

Anmerkung des Protokollführers: Bedingt durch das hohe Verkehrsaufkommen inkl. Staus auf den wichtigen BABs und Bundesstraßen in NRW wurde die Eröffnung der JHV bis zur Anwesenheit des 1. Vorsitzenden hinausgezögert.

Nach der Begrüßung der Mitglieder erfolgte die Feststellung der Beschlussfähigkeit durch die rechtzeitige Einladung zur JHV nach den Regularien der Vereinssatzung.

Anmerkung des Protokollführers: Die Anwesenheitsliste wurde zu Beginn der JHV zwecks Unterschrift und Teilnahmebestätigung in Umlauf gegeben.

Danach folgte die namentliche Begrüßung der anwesenden Braugruppen, verbunden mit der Bitte, ihre Anwesenheit durch Handzeichen zu signalisieren.

Nach diesem Begrüßungs-Marathon bat Markus Metzger die Anwesenden sich von ihren Plätzen zu erheben, um in einer Schweigeminute der verstorbenen Mitglieder des VHD e.V. zu gedenken. Im Berichtszeitraum gab es zwei verstorbene Mitglieder, denen zu gedenken war: Jan Pokrandt und Dietmar Voitel.

Nachdem die Anwesenden wieder Platz genommen hatten, leitete der 1. Vorsitzende zum Top 2 der Tagesordnung über.

Anmerkung des Protokollführers: Laut Anwesenheitsliste waren 89 Teilnehmer der Haus- und Hobbybrauertage 2011 der Einladung zur Jahreshauptversammlung gefolgt; vor der JHV hatten die Mitglieder ihre Stimmkarte an der Ausgabestelle abgeholt. Durch Abgleich mit der aktuellen Mitgliederliste konnten 56 stimmberechtigte Mitglieder verzeichnet werden.

Top 2: Berichte des Vorstandes

Wie nahe Freud und Leid beieinander liegen, versuchte der 1. Vorsitzende kurz zu verdeutlichen. Umso schwieriger sei der Übergang zum Top 2 der Agenda der JHV. Bevor Markus Metzger mit den Aktivitäten des Vorstandes im zurückliegenden Berichtszeitraum begann, erteilte er Markus Harms das Wort. Markus Harms berichtet über die Veränderungen im Vorstand nach den Neuwahlen in 2012, er werde für eine weitere Amtsperiode im Vorstand dann nicht mehr zur Wahl stehen. Dies sei vielen Gründen geschuldet, allen voran den beruflichen. Danach setzte Markus Metzger den Bericht des Vorstandes fort. Er berichtete über die Zoigtour des Vorstandes, die monatlichen Telefonkonferenzen mittels Skype, dem Verkostungsseminar in der Berufsschule in Karlstadt und der Erstellung der Mitgliederinfo „VHD e.V. - Schalander“. Das Projekt „Siegerrezepte der HHBT“ in Buchform wurde von Markus Harms und Markus Metzger beschrieben. Wer gegen die Veröffentlichung seiner Siegerrezepte Einwände hat, der möge dies bitte

schriftlich gegenüber dem Vorstand (avisierter Stichtag ist der 31.01.2012) kundtun. Auch werde über die Homepage noch mal ein Aufruf erfolgen. Mit der Vorstandsarbeit sei auch ein Verzicht auf Freizeit verbunden; doch war er sich sicher, dass diese bewusst im Sinne und zum Wohle des Vereins von den Vorstandsmitgliedern auf sich genommen werden. Für diese Bereitschaft bedankte er sich bei den Vorstandsmitgliedern. Mit dem Hinweis auf den ausgelegten Rechenschaftsbericht des Vorstandes untermauerte er die Berichterstattung für den zurückliegenden Berichtszeitraum.

An die Mitgliederversammlung erging der Aufruf für die bevorstehende Neuwahl des Vorstandes im nächsten Jahr, potenzielle Personen zu benennen. In diesem Zusammenhang bat der 1. Vorsitzende auch um aktive Unterstützung für die Erstellung der Mitgliederinfo „VHD e.V. - Schalander“.

Roland Singer berichtet über die Förderung von Brauaktivitäten. Eine Brauaktivität sollte die Öffentlichkeit mit einbinden. Nach Wegfall der Vereinszeitschrift „Flaschenpost“ ist der Verein durch flexiblere Finanzmittel in der Lage, solche Aktionen zu unterstützen. Die Kriterien der Förderung sind auf der Homepage und im „VHD e.V. - Schalander“ bereits publiziert worden.

Im Rahmen des Berichtes des Vorstandes informierte Markus Metzger die Anwesenden über den Austragungsort der Haus- und Hobbybrauertage 2012.

Der 1. Vorsitzende des VHD e.V. bat Thomas Witt, den 1. Vorsitzenden der „Kommunbrauer Neuhaus e.V.“ um das Wort. Thomas Witt stellte den Austragungsort (Neuhaus/Oberpfalz) und den Ausrichter kurz vor. Er bedankte sich für den Zuschlag zur Ausrichtung durch den VHD-Vorstand und informierte über den Termin (28.09. – 30.09.2012). Für die bierigen Interessenten wies er auf den jährlich statt findenden Zoigltag am 03.10. (Tag der deutschen Einheit) jedes Jahres hin.

Nachdem keine weiteren Fragen zum vorliegenden Rechenschaftsbericht sowie der Vorstandarbeit aus der Versammlung heraus gestellt wurden, gab Markus Metzger das Wort an den Kassierer – Roland Singer – weiter.

Der Kassierer verwies ebenfalls auf die aktuellen Zahlen des Geschäftsjahres 2010 im Rechenschaftsbericht. Die Mitgliederinfo über sehr detaillierte Zahlenpräsentationen (ausgiebige Betrachtung der einzelnen Posten) auf den zurückliegenden HHBT griff der Kassierer auf und setzte seinen Bericht mit einer groben Übersicht der einzelnen Posten fort. Das Geschäftsjahr 2010 schloss mit einem Guthaben von 10.346,44 Euro (Stand 31.12.2010). Dieses erfreuliche Guthaben ist eine gute Anschubfinanzierung für das bereits erwähnte „Rezeptebuch“ und auch die angesprochene Unterstützung der Braugruppen lässt in eine gute finanzielle Zukunft des VHD blicken. Aus der Versammlung heraus bestand kein weiterer Informationsbedarf zum Thema Finanzen des Vereins.

Somit konnte Herr Singer den Top 2 schließen und das Wort dem Kassenprüfer Christian Holzner erteilen.

Top 3: Bericht der Kassenprüfer

Christian Holzner trat vor das Auditorium und eröffnete damit den Top 3 der Tagesordnung. Er berichtete von der Kassenprüfung am 21.09.2011 durch Hans Reichelsdorfer und ihn.

Diese Kassenprüfung ergab keine Beanstandung; so dass dem Kassierer eine einwandfreie Kassenführung bescheinigt wurde. Christian Holzner richtet die Bitte an die Mitgliederversammlung, doch bei Änderung der persönlichen Daten (wie z.B. Bankverbindung/Adressdaten etc.) eine Info an den Verein zu geben. Dadurch könne dem Verein eine Mehrarbeit verbunden mit Mehrkosten erspart bleiben.

Top 4: Entlastung von Kassenprüfer und Vorstand

Zu Top 4 der Tagesordnung ergriff Kurt Maria Adler das Wort und beantragte beim Plenum die Entlastung des Vorstandes und der Kassenprüfer. Ohne Gegenstimme bei 4 Enthaltungen und 43 Ja-Stimmen wurde der Vorstandschaft und den Kassenprüfern die Entlastung erteilt.

Top 5: Beratung und Abstimmung über Satzungsänderung

Zu Beginn dieses Tagungsordnungspunktes verwies Markus Metzger auf die Publikation der Satzungsänderung auf der VHD-Homepage und in den Ausgaben der Mitgliederinfo „Schalander“. Ein erneuter Diskussionsbedarf konnte durch Nachfragen des 1. Vorsitzenden nicht erkannt werden. Alexander Sperr meldete sich zu Wort und bat um Änderung einer Begrifflichkeit: Betreffend §2 der Satzung: Aus „...**Vereinsmitglieder dürfen aus ihrer Tätigkeit...**“ wurde „... **Vereinsmitglieder werden aus ihrer Tätigkeit....**“.

Nach dieser Änderung stellte der 1. Vorsitzende den Entwurf der Satzungsänderung zur Abstimmung.

Bei 4 Enthaltungen, 47 Ja-Stimmen und 3 Gegenstimmen wurde der Vorschlag der Satzungsänderung angenommen. Somit obliegt dem 1. Vorsitzenden die Bestätigung durch den Notar und die Weiterleitung der Unterlagen an das Amtsgericht zur Eintragung in das Vereinsregister.

Anmerkung des Protokollführers: Gemäß § 9 der Satzung ist für eine Satzungsänderung eine 2/3 Mehrheit der anwesenden Mitglieder erforderlich. Rechnerisch müssten 37,33 Mitglieder der anwesenden 56 Mitglieder der Satzungsänderung zustimmen. Aufgrund der unplausiblen Stimmenzahl nach der Auszählung war ein zweiter Wahlgang erforderlich. Durch Differenzen zwischen Anwesenheitsliste und Ausgabeliste der Stimmkarten sowie Abwesenheit der Mitglieder zum Zeitpunkt des Wahlvorganges entschied sich der Vorstand für den zweiten Wahlgang – Einzug der Stimmkarten bei Befürwortung der Satzungsänderung.

Top6: Beratung über eingegangene Anträge

Da keine Anträge (per Post bzw. Mail) beim 1. und 2. Vorsitzenden eingegangen waren, sah der 1. Vorsitzende keine Veranlassung diesen Tagesordnungspunkt zu behandeln.

Top 7: Verschiedenes/Mitteilungen und Anfragen

Nachdem auch hier keine weiteren Anfragen und Informationen anstanden, leitete der 1. Vorsitzende zu Top 8 der Jahreshauptversammlung 2011 über.

Top 8: Ende der Veranstaltung

Um 21:55 Uhr beschließt der 1. Vorsitzende des VHD e.V. die Jahreshauptversammlung 2011.

Für die Richtigkeit des Protokolls:

Nordhorn, Freitag den 30.09.2011

*Im Original unterschrieben von Markus Metzger (1. Vorsitzender);
Markus Harms (2. Vorsitzender);
Roland Singer (Kassierer) und Michael Mihm (Schriftführer).*