



27. Haus- und Hobbybrauertage in Oldenburg 22. – 24. September 2023



Veranstaltungsort: Eventhaus Beyer, Hansa-Ring 48, 26133 Oldenburg

Auch in diesem Jahr erhaltet Ihr viele Informationen zu den Haus- und Hobbybrauertagen, die auf vielen Seiten durchforstet werden müssen. Anders als sonst haben wir die Anmeldungen für die verschiedenen Anlässe aber nicht jeweils zu den Infos gepackt, sondern als Liste gebündelt am Ende des Schreibens angehängt. Zudem ist die Anmeldeliste auch digital, als beschreibbare Datei verfügbar (QR-Code führt direkt dorthin). Was Euch in diesem Jahr noch nicht erspart bleibt, ist der Gang zur Post! Wir müssen ja noch Ziele haben! **Denkt bitte daran, dass ihr erst angemeldet seid, wenn der Gesamtbetrag überwiesen ist (mehr dazu weiter hinten).**

Der Vorstand hat aus politischen Gründen entschieden, die Verzollung aller ausgeschenkt Biere, auch die der Wettbewerbsbiere, nicht mehr zu übernehmen. **Die Verzollung aller eingereichten und ausgeschenkt Biere ist somit in der Verantwortung jedes Teilnehmers*.** ^

Beachtet auch, dass die Tourismus Marketing GmbH Oldenburg ein großes Kontingent an Hotelzimmern in Oldenburg geblockt hat. **Buchung erfolgt direkt über die Marketing GmbH** mit dem angehängtem Formular.

*aus Gründen der Leserlichkeit wird das generische Maskulinum verwendet – selbstverständlich sind immer auch die weiblichen Teilnehmerinnen gemeint.

1. Teilnahme an den Haus- und Hobbybrauertagen

Um die Kosten für die HHBT zu decken, erheben wir in diesem Jahr eine Gebühr, die etwas höher ist als bisher, dafür aber auch mehr beinhaltet. So könnt ihr z.B. ohne Zusatzkosten während der gesamten Veranstaltung Hobbybrauerbiere trinken.

Gebühren:

- Für VHD-Mitglieder und ihre Lebenspartner 39 €,
- für Nicht-Mitglieder 55 €,
- für Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre 5 €.

In den Teilnahmegebühren sind inbegriffen:

- Teilnahme an den HHBT 2023
- VHD - Festivalglas
- Korkgeld für den Ausschank und den Genuss von Hobbybrauerbieren für die gesamte Veranstaltung
- Teilnahme an der Präsentation der Referenzbiere
- Teilnahme an der Haus- und Hobbybrauermesse (als Besucher und privater Verkäufer von Brauutensilien)
- Bierprämierung (Teilnahme nur für VHD-Mitglieder/Braugruppen mit mind. 3 VHD-Mitgliedern)
- Nicht enthalten: Softgetränke und zugekaufte Biere

2. Vereinsmeisterschaft der Haus- und Hobbybrauer

Teilnahme und Biereinreichung

Die Vereinsmeisterschaft des VHD ist das Herzstück der Veranstaltung. In diesem Jahr können folgende Wettbewerbsbiere eingereicht werden: **Norddeutsches Rotbier, Dunkler Weizendoppelbock und New England India Pale Ale** (Biersortenbeschreibung im Anhang).

Wichtige Hinweise:

- Biere dürfen nur von VHD-Mitgliedern eingereicht werden.
- Bitte **nur** das vorgegebene Rezeptformular nutzen. (Abruf auf der Homepage)
- Die Einreichung eines Bieres verpflichtet zur Teilnahme an der Vorverkostung am Samstagmorgen.
- Digitale Hauptverkostung – internetfähiges Endgerät mit Browser (Laptop, Tablet oder Handy) erforderlich.
- Pro teilnehmendes VHD-Mitglied ist nur eine Sorte möglich bzw. Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern diese gemeinschaftlich gebraut wurden. Ebenso stellen sich je eingereichter Sorte Bier mindestens ein Verkoster aus der Braugruppe für die Vorrunde zur Verfügung.
- Alle Biere müssen am Freitag, den 22.09.2023 bis 18.00 Uhr eingereicht werden.
- **je Sorte 3 Liter in neutralen 0,5-Liter-Flaschen!**
- **Nach der Siegerehrung am Samstag um 20.00 Uhr** besteht die Möglichkeit seine Wettbewerbsbier auszuschenken und vorzustellen, also sorgt vielleicht für etwas Reserve.

Verkostungen

Vorverkostung: Samstag, 23.09.2023, 10.00 – 11.00 Uhr

Pflicht und Teilnahme nur für Biereinreicher!

Hauptverkostung: Samstag, 23.09.2023, 11.30 – 13.30 Uhr

Es wird gewünscht, dass möglichst alle Biereinreicher auch an der Hauptverkostung teilnehmen. Auch Nicht-Einreicher und Nichtmitglieder sind herzlich eingeladen, an der Hauptverkostung teilzunehmen!

Malzbestellung für Norddeutsches Rotbier

Wir konnten in diesem Jahr die Mälzerei Bestmalz als Sponsor der HHBT 2023 gewinnen. Zudem haben wir die Herausforderung angenommen, ein Wettbewerbsbier, für dessen Schüttung hauptsächlich das Malz „BEST A-XL“ verwendet werden soll, einzubrauen. Für den Bierstil „Norddeutsches Rotbier“ sollen daher mindestens 50% der Schüttung aus dem BEST A-XL bestehen.

Best A-XL ist ein Malz der alten Braugerstensorte Alexis, welche bis in die 90er Jahre eine der führenden Sommerbraugersten in Europa war. In den 2000er wurde die Sorte von moderneren Sorten abgelöst. Bestmalz hat in der Zusammenarbeit mit der Saatzucht Josef Breun GmbH & Co. KG die traditionelle deutsche Braugerstensorte Alexis wieder aufleben lassen. Das exklusiv von Bestmalz hergestellte Malz aus dieser alten Gerstensorte wird ab sofort unter dem Produktnamen „BEST A-XL“ vermarktet. Dabei steht das A im Namen des Malzes für Alexis und das XL („extra large“) für die außergewöhnliche Schaumstabilität eines Bieres, das mit BEST A-XL gebraut wird. Die Auswahl des Bierstils fiel nicht umsonst auf ein Norddeutsches Rotbier, welches mit kräftigem, malzbetontem Körper aufwarten soll. Da BEST A-XL eine gute Schaumstabilität verspricht, passt es ideal zu Bieren mit einem höheren Farbspiel, welche bekanntlich den Schaum nicht unbedingt fördert.

Mehr Infos zum BEST A-XL: www.bestmalz.de/malze/best-a-xl/

Das bisher noch kaum zu beziehende Malz wird aus der Mälzerei direkt bei **Bierbrauspezialversand My-Bier** angeliefert. Dort wird es entsprechend kommissioniert, verpackt und versandt. **Bierbrauspezialversand My-Bier** unterstützt die HHBT 2023 bei der Logistik der Malzbestellung. Die Bestellung erfolgt zusammen mit der Anmeldung zu den HHBT 2023 (siehe hinten).

Die Gebühr für Malz und Versand wird zusammen mit den Anmeldegebühren zu den HHBT 2023 an den VHD e.V. überwiesen.

Das Malz wird (nach Zahlungseingang) zu drei Terminen versandt (Lieferadresse = Teilnehmeradresse in der Anmeldung):

- Anfang Mai 2023 für Anmeldungen bis zum 27.04.23
- Anfang Juli für Anmeldungen bis zum 30.06.23
- Anfang August für Anmeldungen bis zum 30.07.23

Ihr könnt gerne auch zusammen mit dem Malz weitere Artikel bestellen (Vermerk HHBT2023) und so einen Frachtvorteil wahrnehmen!



Ladengeschäft & Onlineshop

MY-BIER

Alles für den Hobbybrauer

- Brauset, Brauzubehör
- Hopfen, Malz, Hefe
- Braukurse / Biertasting
- Brauerei
- Biergarten / Biercafe
- Bierverkostungen

www.my-bier.de
info@my-bier.de
Tel.: 01525 28 43 718

Do. & Fr. 10-12 Uhr
Fr. 15:30 - 22 Uhr
& nach Absprache

Tungeler Krug / Tiarks
Oldenburger Str. 34
26203 Wardenburg

3. Rahmenprogramm

Donnerstag 21.09.2023

Kickoff

- **Klönsschnack: ab 17 Uhr, Essen: ca. 18.30 Uhr; Kosten für Essen: 6,- €**
Ankunft und Akklimatisierung für Frühreisende im Tungeler Krug, Oldenburger Str. 34, 26203 Wardenburg bei Oldenburg. Ungezwungener Klönsschnack zum Warmwerden. Im Tungeler Krug kann Suppe mit Baguette (vegetarisch möglich, bitte angeben) gegessen werden. Zur besseren Planung **bitte anmelden**.

Freitag, 22.09.2023

Tag des Open Tap

- **Brauereiführung "Ols Brauerei" mit Mittagessen: ab 12.00 Uhr, Kosten: 5,- €**
Mindestteilnehmerzahl 10 bis max. 30; Treffpunkt: Eingang "Ols Brauerei", Ecke Rosenstr./Stau
Braumeister, Gründer und Mitinhaber der Ols Brauerei, Josef Herzog, führt durch seine Brauerei. Erlebt die Ols Brauerei und erfährt vieles rund um ihre Biersorten.
Anschließend **Essen à la carte (und Bierverkostung) im "Ols Brauhaus", Kosten: Selbstzahlung vor Ort**
Das Essen muss einige Tage vorher bestellt werden. Dazu könnt ihr die Karte online unter:
<https://ols-brauerei.de/ols-brauhaus/> ansehen.
Eure Auswahl sendet ihr dann bitte bis 15.9. an: hhbt2023@hausgebraut.de
- **Stadt- und Schlossführung: 15.00 - ca. 17.00 Uhr, Kosten: 15,- €/ Person**
Mindestteilnehmerzahl 10 bis max. 25; Treffpunkt: Schlossplatz, Eingang Schloss/Landesmuseum
Auf den Spuren der Residenzstadt
Über Jahrhunderte lenkten Grafen, Herzöge und Großherzöge die Geschehnisse Oldenburgs. Das zeigt sich noch heute im Stadtkern der früheren Residenzstadt. Zahlreiche Bauten und Einrichtungen in Oldenburg hängen mit dem Residenzcharakter der Stadt zusammen. Tauche auf einem Rundgang durch die Räumlichkeiten des Schlosses, in dem seit 1923 das Landesmuseum Kunst und Kultur Oldenburg untergebracht ist, in die vergangene Zeit ein. Während der anschließenden Führung durch die Innenstadt erfährst du Wissenswertes über Oldenburg (www.oldenburg-tourismus.de).
- **Check-in und Biereinreichung: 15.00 – 18.00 Uhr (Bier gerne bis 17.00 Uhr)**
- **Präsentation der Referenzbiere: 17.30- 19.00 Uhr** offen für alle, auch ohne Biereinreichung!
- **Begrüßung durch den Vorstand: 19.00 Uhr**
- **Open Tap: ab 19.00 Uhr**
Beim Open Tap geht es darum, die eigenen Biere und die eigene Brauerei in Szene zu setzen. Von 19.00 Uhr bis 22.00 Uhr kannst Du deine Bierkreationen der Hobbybrauwelt präsentieren, ausschenken und fachsimpeln. Dabei ist es egal wie viel Bier, wie viele Bierstile noch wie verrückt deine Biere sind. Einzige Bedingung: Du musst während deines Ausschanks an deinem Tisch präsent sein, um Rede und Antwort zu stehen. Den Zeitraum bestimmst Du mit deinem Bier selber. Über ein bewährtes Chipsystem wird bis 22.00 Uhr der „Braucher der Herzen“ gewählt und um 22.30 Uhr gekrönt. Lasst Euch überraschen und nehmt mit Eurer Brauerei teil.
Zum Ausschank kommen **ausschließlich stromfreie Zapfmöglichkeiten** (Flasche, Siphon, Bayrischer Anstich...) Vorkühlmöglichkeiten vor Ort sind gegeben. Tischfläche ca. 1,5 laufende Meter je nach Angebot. **Für den Ausschank ist eine Anmeldung erforderlich!**
- **Abendessen: ab 19.30 Uhr, Kosten: 25 €**
An zwei Buffets könnt ihr aus einem regionalen Angebot von verschiedenen Bratensorten, Gemüsezubereitungen und Kartoffelvariationen wählen. Eine Alternative für Vegetarier wird angeboten. Worum es sich dabei handelt, wird je nach Zahl der vegetarischen Anmeldungen an der Veranstaltung bekannt gegeben.
- **Siegerehrung „Publikumspreis“ zum Open Tap: 22.30 Uhr**



**7. DEUTSCHE
MEISTERSCHAFT
DER HOBBYBRAUER**

- ➔ **HOBBYBRAUER AUS GANZ DEUTSCHLAND**
- ➔ **KREATIVBIER-FESTIVAL MIT WETTBEWERB**
- ➔ **FACH-AUSSTELLUNG (MIT STAND DES VHO)**
- ➔ **VORTRÄGE UND VERKOSTUNGEN**

**09.09 | STÖRTEBEKER
2023 | BRAUQUARTIER
STRALSUND**

**ANMELDUNG UND WEITERE INFOS:
HOBBYBRAUER-MEISTERSCHAFT.DE**



Seit 1992
Brau-PARTNER
Alles für Haus- und Hobby-Brauer

HW Brauerei-Service
Am Wiesenweg 29
97262 Erbshausen

- Malz, Hopfen & Hefe
- Bierkits & Brauseten
- Einsteiger-Brauanlagen
- Schanktechnik
- Fässer und Fittinge
- Brauhardware (Schroten, Gären, Lagern)

www.braupartner.de

Samstag, 23.09.2023

Tag der Haus- und Hobbybrauer

- **Stadtspaziergang: 10.00- ca.11.30 Uhr, Kosten: 9 €**

Mindestteilnehmerzahl 10 bis max. 25; Treffpunkt: Schlossplatz, Eingang Schloss/Landesmuseum Auf diesem Rundgang durch die charmante Altstadt siehst du alles, was du bei einem Besuch in Oldenburg entdecken musst. Lasse dich überraschen und freue dich auf eine gesellige Zeit mit vielen Sehenswürdigkeiten, Geschichten und Insider-Informationen zwischen dem ehemaligen Glockenturm und heutigem Wahrzeichen Lappan und dem Oldenburger Schloss. (www.oldenburg-tourismus.de).

- **Craftbeer-Glas-Seminare: 10.00- 12.00 Uhr und 14.00-16.00 Uhr; Kosten: 35 €**

Mindestteilnehmerzahl 10 bis max. 30

Kann das Glasdesign den Biergeschmack wirklich beeinflussen? Erlebt mit dem Craft-Beer-Glas Kit von Spiegelau, welchen Einfluss ein Glas auf den Geschmack eines Biers hat. **Dennis Spahn**, Bier-Sommelier aus Hamburg, bringt und setzt das Bier im richtigen Glas in Szene. **In der Gebühr ist das Spiegelau Craft-Beer-Glas Kit (4 Gläser, im Handel ca. 30 €) zum Mitnehmen enthalten.**

(www.spiegelau-craftbeerglasses.com)

Beim Seminar von 14.00-16.00 Uhr haben Personen, die an der Hauptverkostung teilnehmen, Vorrang!



**PRÄZISE
% Vol.
MESSEN**

SmartRef EasyDens

EasyDens & SmartRef Bier Combo
Extraktgehalt der Bierwürze in °Plato & SG
Gärverlaufskontrolle
Automatische Temperaturkompensation (ATC)
Präziser Alkoholgehalt während der Gärung & im fertigen Bier (± 0,5 % Vol.)
Ergebnisse für Alkoholgehalt, wirkl. Extrakt & Stammwürze

Jetzt 10% sparen!

easysdens.com
my-smartref.com

*Dieses Angebot gilt bis 31.05.2023 auf alle Bestellungen der Seiten easysdens.com und my-smartref.com. Mindestbestellwert 99,00 €. Nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar. Die kommerzielle Veröffentlichung des Rabattcodes ist nicht gestattet. Änderungen vorbehalten.

Bieressig und Biersenf: 12.30 – 13.30 Uhr, Kosten : 10 €

Mindestteilnehmerzahl 10 bis max. 30

Eigentlich sind Bakterien, besonders wenn sie auch noch Essigsäure ins Bier bringen, nicht unsere Freunde. Dennoch kann mit dem richtigen Umgang eine essigsäure Gaumenfreunde in der eigenen Küche entstehen. Man muss nur wissen wie. **Martina Biniasch**, VHDlerin und Biologieprofi, weiß es! Die Königsdisziplin ist, wenn aus dem eigenen Bieressig auch noch der eigenen Biersenf hergestellt wird! Lasst Euch überraschen. Kostproben während des Seminars und eine eigene Essigmutter für zuhause sind in der Gebühr enthalten.

- **Fehlaromen-Seminar: 14.00- 17.00 Uhr, Kosten: 20 €**

Mindestteilnehmerzahl 10 bis max.20

„Das Bier schmeckt aber komisch!“ Wer kennt das nicht? Aber was genau schmeckt nicht, kann ich noch etwas dagegen tun? Oder wie kann ich in Zukunft einen solchen Fehlgeschmack vermeiden?

Genau mit solchen Fragen befasst sich **Carsten Helmholtz**, BJCP-Judge aus Berlin, im Fehlaromen-Seminar. Neben der Vermittlung theoretischen Wissens werden gut 10 verschiedene Biere mit Fehlaromen verkostet, um die spezifischen Fehler identifizieren zu können.

- **Bierstammtisch: 16.30- 18.00 Uhr, Kosten: 15 €**

Mindestteilnehmerzahl 10 bis max.25

Biersommelier **Timo Schwindt** stellt Biere kleiner regionaler Brauereien vor und lädt zu deren Verkostung ein.

- **Kleinigkeiten zum Essen: ab 12 Uhr**

mehrere Grill-Imbisse u. ä., Angebote in der Nähe (auf Selbstkostenbasis).

- **Schaubrauen: ab ca. 13 Uhr**

Die Braugruppe Oldenburg braut vor Ort, beantwortet Fragen des bierinteressierten Publikums und zeigt, dass man mit selbstgebackenem Treberbrot gut Braureste verwerten kann. Brotrezept und Treber zum Nachbacken können nach dem Läutern mitgenommen werden.

- **Haus- und Hobbybauermesse: ab 14.00 Uhr**

Gewerbliche und private Anbieter präsentieren ihre Waren rund ums Brauen zum Schauen und Kaufen.

(Anmeldung erforderlich)

- **Tap Take Over: ab 14.00 Uhr**

Jetzt seid Ihr an der Reihe. Wir wollen Hobbybrauerbiere verkosten. Stellt dem Publikum der HHBT und der Hausbrauermesse Eure Biere zur Verfügung! Es werden zeitgleich 4-5 Biere für einen bestimmten Zeitraum (ca. 1 Stunde je nach Angebot und **Anmeldung**) ausgeschenkt. Zapfanlagen, Durchlaufkühler und Zapfteam werden gestellt, damit Ihr bei Bedarf in Ruhe etwas zu Euren Kreationen erzählen könnt. Biereinreicher erhalten einen kleinen „Hobbybrauer-Gutschein“ und viel Dank für Ihr Sponsoring. **Das Organisations-Team setzt sich rechtzeitig mit euch wegen der benötigten Zapftechnik in Verbindung!**

Die Nr. 1
für Haus- und Hobbybrauer

Hopfen und mehr
hobbybrauerversand.de

Alles für dein Brauerlebnis!

www.hobbybrauerversand.de/hhbt2023

Hopfen und mehr GmbH | Hüttenseestraße 40 | 88099 Neukirch
Telefon: 07528 96990-10 | E-Mail: info@hopfen-und-mehr.de

- **Abendessen: ab 18.30 Uhr: Kosten: 29 €**

Grünkohl satt an zwei Buffets! Die Oldenburger Spezialität ist eine ideale Grundlage für den weiteren Abend und wird mit Pinkel, Kassler, Kochwurst und Bauchspeck serviert. Dazu gibt es Salzkartoffeln. Eine Alternative für Vegetarier wird angeboten. Worum es sich dabei handelt, wird je nach Zahl der vegetarischen Anmeldungen an der Veranstaltung bekannt gegeben.

- **Siegerehrung der HHBT 2023: 20.00 Uhr**

Prämierung der Siegerbiere der 27. Vereinsmeisterschaften des VHD.
Im Anschluss gerne Ausschank der teilgenommenen bzw. prämierten Wettbewerbsbiere.

Sonntag, 24.09.2023

Abschlussstag

- **Jahreshauptversammlung: 10.00 -12.00 Uhr**

Gesonderte Einladung folgt.

- **Tee-Seminar: 10.00- 12.00 Uhr, Kosten: 30 €**

Mindestteilnehmerzahl 10 bis max.20

Es gibt auch noch andere Getränke als Bier, die hier in der Region speziell durchaus auch auf eine lange Tradition zurückschauen können. Im Tee-Seminar erhaltet ihr einen Einblick in die Welt des Tees mit interessanten Informationen zu dessen Geschichte und den Unterschieden der verschiedenen Teearten. Natürlich wird auch fleißig Tee verkostet und jeder TeilnehmerIN erhält am Ende ein kleines Geschenk.

Ort: Nölker & Nölker, Lange Straße 37, in der Innenstadt. (<https://noelker-noelker.de/>)

Wir danken weiteren, folgenden Unternehmen für ihre Unterstützung der HHBT 2023:



BrauBeBo

Dein Online-Shop für Braubedarf

4. Programmübersicht HHBT 2023

Zeit	Donnerstag		Freitag		Samstag			Sonntag	
	Tungeler Krug	Wintergarten und Säle 1 + 2	Saal 3 (großer Saal)	10.00-11.30 Uhr Stadtspaziergang	Saal 2	Saal 3 (großer Saal)	Wintergarten und Saal 1	Saal 3 (großer Saal)	
10-11				10.00-11.30 Uhr Stadtspaziergang	10.00-12.00 Uhr Craftbeer-Glas Seminar	10.00-11.00 Uhr Vorverkostung		10.00-12.00 Uhr Tee-Seminar	
11-12						11.30-13.30 Uhr Hauptverkostung / Farbbestimmung / Schaum		10.00-12.00 Uhr Jahreshaupt-Ver-sammlung	
12-13		Ab 12.00 Uhr Brauerei-besichtigung in Oldenburg mit Mittagessen			12.30-13.30 Uhr Bieressig und Biersenf				
13-14							Ab 12.00 Uhr Essen Selbstzahler		
14-15					14.00-16.00 Uhr Craftbeer-Glas Seminar	14.00 – 17.00 Uhr Fehleromen-seminar			
15-16		15.00 - 17.00 Uhr Stadtführung			16.30 bis 18.00 Uhr Bierstammtisch		Ab 14.00 Uhr Haus- und Hobbybrauer -messe Flohmarkt		
16-17			15.00-18.00 Uhr Biereinreichung (Bier gerne vor 17.00 Uhr)				Ab 14.00 Uhr Tap-Take Over		
17-18									
18-19				17.30 - 19.00 Uhr Präsentation der Referenzbiere					
19-20	Ab 17.00 Uhr Klönschnack Selbstzahler	19.00 Uhr Begrüßung durch den Vorstand und Eröffnung Open Tap			Ab 18.30 Uhr Abendessen		Ab 18.30 Uhr Abendessen		
20-21		19.30 Uhr Abendessen							
21-22		22.30 Uhr Siegerehrung Publikumspreis							
22-23							20.00 Uhr Siegerehrung HHBT 2023		
23-???		Open End					Geselliger Ausklang des Tages mit Ständen zu den Biereinreichungen (besonders der Siegerbiere!)		

5. Anmeldungen

Mit diesem Formular können bis zu drei Teilnehmer verbindlich angemeldet werden - bei Anmeldung von mehr als drei Personen, bitte weiteres Formular verwenden. Nennt uns bitte für alle Personen Vor- und Zunamen, das ist für die Erstellung der Teilneh-
merausweise unbedingt erforderlich.

Leider ist die Teilnehmerzahl begrenzt, daher empfiehlt sich eine sofortige Anmeldung!

Zur Online-Anmeldung



Ich/wir melde(n) uns zu den Haus- und Hobbybrauertagen 2023 an:

Bitte lesbar ausfüllen/ankreuzen	Person 1:	Person 2:	Person 3:
Nachname:			
Vorname:			
Straße und Haus-Nr.:			
PLZ und Ort:			
Telefon:			
E-Mail-Adresse:			
Braugruppe/ Partnerverein:			
VHD-Mitglied:	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein

Ich/wir reiche(n) folgendes Bier/folgende Biere ein:

Zutreffendes bitte ankreuzen	Person 1:	Person 2:	Person 3:
Norddeutsches Rotbier	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dunkler Weizendoppelbock	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
New England India Pale Ale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Einreichung als Braugruppe (<i>mindestens</i> drei Mitglieder der Brau- gruppe sind auch VHD-Mitglied)	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein
Name der Braugruppe:			

Ich/wir bestelle(n) ich für das Norddeutsches Rotbier folgende Menge an Best A-XL:

Zutreffendes bitte ankreuzen	Person 1:	Person 2:	Person 3:
10 kg (inkl. Versand)	<input type="radio"/> 17,00* €	<input type="radio"/> 17,00* €	<input type="radio"/> 17,00* €
Geschrotet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ungeschrotet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
20 kg (inkl. Versand)	<input type="radio"/> 30,00* €	<input type="radio"/> 30,00* €	<input type="radio"/> 30,00* €
Geschrotet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ungeschrotet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

* = über den Malzverkauf wird ein Teil der Veranstaltung finanziert.

Ich/wir nehme(n) an folgenden Programmpunkten teil:

	Person 1	Person 2	Person 3
Teilnahme an HHBT 2023			
VHD-Mitglied/Lebenspartner	<input type="radio"/> 39,00 €	<input type="radio"/> 39,00 €	<input type="radio"/> 39,00 €
Nichtmitglied	<input type="radio"/> 55,00 €	<input type="radio"/> 55,00 €	<input type="radio"/> 55,00 €
Kinder/Jugendliche b.16 J.	<input type="radio"/> 5,00 €	<input type="radio"/> 5,00 €	<input type="radio"/> 5,00 €

Donnerstag, 21.9.2023			
17 Uhr Klönschnack	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Suppe (Selbstzahler) vegetarisch	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Freitag, 22.9.2023			
12 – 14 Uhr Führung Ols Brauerei (Selbstzahler) mit Mittagessen	<input type="radio"/> 5,00 € <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 5,00 € <input type="radio"/>	<input type="radio"/> 5,00 € <input type="radio"/>
15 - 17.00 Uhr Stadt- und Schlossführung	<input type="radio"/> 15,00 €	<input type="radio"/> 15,00 €	<input type="radio"/> 15,00 €
17.30 - 19 Uhr Präsentation der Referenzbiere	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
19 Uhr Ausschank Open Tap	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
19.30 Uhr Abendessen	<input type="radio"/> 25,00 €	<input type="radio"/> 25,00 €	<input type="radio"/> 25,00 €

Samstag, 23.9.2023			
10 - 11.30 Uhr Stadtspaziergang	<input type="radio"/> 9,00 €	<input type="radio"/> 9,00 €	<input type="radio"/> 9,00 €
10 – 12 Uhr Craftbeer-Glas-Seminar	<input type="radio"/> 35,00 €	<input type="radio"/> 35,00 €	<input type="radio"/> 35,00 €
10 – 11 Uhr Vorverkostung	Pflicht und Teilnahme nur für Biereinreicher!		
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
11.30 – 13.30 Uhr Hauptverkostung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
12.30 – 13.30 Uhr Bieressig und Biersenf	<input type="radio"/> 10,00 €	<input type="radio"/> 10,00 €	<input type="radio"/> 10,00€
14 – 16 Uhr Craftbeer-Glas-Seminar*	<input type="radio"/> 35,00 €	<input type="radio"/> 35,00 €	<input type="radio"/> 35,00 €
14 – 17 Uhr Fehleraromen - Seminar	<input type="radio"/> 20,00 €	<input type="radio"/> 20,00 €	<input type="radio"/> 20,00 €
ab 14 Uhr: Haus- und Hobby brauermesse (privater Anbieter)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ab 14 Uhr: Tap Take over**	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mein Bier:			
Bierstil (kann auch nachgemeldet werden)			
Biermenge (Liter)			
Gebinde (Fass, Flasche...)			
benötigte Durchlaufkühler			

16.30 – 18 Uhr Bierstammtisch	<input type="radio"/> 15,00 €	<input type="radio"/> 15,00 €	<input type="radio"/> 15,00 €
Ab 18.30 Uhr Abendessen	<input type="radio"/> 29,00 €	<input type="radio"/> 29,00 €	<input type="radio"/> 29,00 €

Sonntag, 24.9.2023			
10 – 12 Uhr Jahreshauptversammlung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10 – 12 Uhr Tee-Seminar	<input type="radio"/> 30,00 €	<input type="radio"/> 30,00 €	<input type="radio"/> 30,00 €
Summe (Bitte Gebühren für die gewählten Aktivitäten addieren)			
*Teilnehmer an der Hauptverkostung haben Vorrang.			
**Das Organisations-Team meldet sich im Falle einer Anmeldung im Vorfeld der HHBT bei dir/euch. Bei Fragen: Alexander Sperr, 0172 130 76 24, yhd.hhbt.arbeitskreis@hausgebraut.de			

Den **Gesamtbetrag (ggf. inkl. Malzbestellung)** in Höhe von _____ Euro habe ich/haben wir auf das Konto

IBAN DE56 7606 9559 0003 0173 46 mit dem **Hinweis „HHBT 2023“** überwiesen.
(Kontoinhaber VHD e.V.; VR Bank Metropolregion Nürnberg (BIC. GENODEF1NEA))

- **Es erfolgt keine Rückerstattung bei Nichtteilnahme!**
- **Keine Schecks oder Bargeld senden!**
- **Anmeldeschluss. 1.August 2023**

Hinweis. Leider sind die Teilnehmerzahlen an den HHBT und bei manchen Programmangeboten begrenzt. Die Plätze werden nach Reihenfolge der eingegangenen Anmeldungen (Zahlungseingang) vergeben. Sollte ein gebuchter und bezahlter Programmpunkt über- bzw. unterbucht sein, erhaltet ihr eine Benachrichtigung und gegebenenfalls die Rücküberweisung des entsprechenden Teilnahmebeitrages.

Aufgrund des nicht unerheblichen Mehraufwandes ist eine Umorganisation von bereits getätigten Reservierungen / Planungen etc. nicht möglich. Das Organisationsteam bittet um Verständnis!

Wir halten Euch über die Homepage (www.hausgebraut.de) über den Stand der Buchungen in regelmäßigen Abständen auf dem Laufenden.

Innerhalb von 14 Tagen nach Zahlungseingang erfolgt eine Bestätigung Eurer Anmeldung.

Fotohinweis. Auf der Veranstaltung werden Fotos/Filmausschnitte/Videos etc. erstellt, die für die Dokumentation und Berichterstattung sowie Bewerbung nachfolgender Veranstaltungen verwendet werden (z.B. Printmedien, Homepage, Fotogalerien, soziale Netzwerke etc.). Mit der Teilnahme dieser Veranstaltung erfolgt automatisch die Einwilligung der anwesenden Person zur unentgeltlichen Veröffentlichung in o.g. Art und Weise, ohne dass es einer ausdrücklichen Erklärung durch die betreffende Person bedarf. Sollte die betreffende Person im Einzelfall nicht mit der Veröffentlichung einverstanden sein, bitten wir um unmittelbare Mitteilung bei dem/der für die Motivsuche verantwortlichen Fotograf/in.

Ich/wir erkenne(n) die Teilnahmebedingungen an den Vereinsmeisterschaften an (siehe auch VHD-Homepage und Biersortenbeschreibung) und melden uns verbindlich zu den von mir/uns gewählten Programmpunkten an. Ich/wir habe(n) alle von mir/uns eingereichten bzw. ausgeschenkten Biere verzollt.

Ort, Datum _____

Unterschrift

Bitte schriftlich per Briefpost an untenstehenden Adressen senden.

Es reicht aus, wenn Ihr uns die Seite 8 – 10 als Anmeldung zusendet!

oder

**Peter Goetz
c/o VHD e.V
Friedrichsstraße 16
63538 Großkrotzenburg**



Rücksendeanschrift