VHD.e.v. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 37 – Dezember 2018

Liebe Braufreunde,
nach einem schwierigen Jahr mit viel gesundheitlichen und anderen Herausforderungen, melde ich jetzt mit einer neuen Ausgabe des VHD-Schalanders zurück. Es tut mir leid, dass in den zurückliegenden Monaten das Vereinsblatt nur sehr unregelmäßig bzw. in verkürzten Sonder-Ausgaben erschienen ist.

Hinter uns liegen großartige Hobbybrauertage, die Anfang Oktober bei strahlendem Sonnenschein in Lüneburg stattgefunden haben. Aber nicht nur das Wetter war ein Highlight – die Braugruppe Ebstorf und ihre fleißigen Helfer haben sehr interessante und erfolgreiche Hobbybrauertage organisiert. Es war eine rundum gelungene Veranstaltung.

Natürlich werden die letzten HHBT den Schwerpunkt in diesem Schalander einnehmen. Neben einem kleinen Rückblick werden auch die Rezepte der Siegerbiere und das Protokoll der Jahreshauptversammlung veröffentlicht.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Rückblick auf die HHBT 2018
- Ehre, wem Ehre gebührt
- Sieger der Bierprämierung
- Rezepte der Siegerbiere 2018
- Neue Strukturen im VHD-Vorstand
- Ausblick auf die HHBT 2019
- Störtebeker-Event in Stralsund
- Brau-Equipment zu verkaufen
- Protokoll der JHV

Ich werde mich bemühen, einige der ausgefallenen Inhalte in den nächsten Ausgaben nach zu holen, so wurde die Siegerrezepte von 2017 nach nicht im Schalander veröffentlicht. Natürlich sind auch immer Berichte aus den Braugruppen willkommen.

Bei Fragen oder Anregungen zum VHD-Schalander, meldet euch gerne: schalander@huasgebraut.de

Ich wünsche euch ein besinnliches Jahresende und ein guten und gesunden Start ins neue Braujahr.

Für den VHD e. V.
Pascal Collé

Die HHBT 2018 in Lüneburg – ein Rückblick

Jens Wunnenberg

Am Wochenende vom 5. bis 7. Oktober 2018 fanden die 23. Haus- und Hobbybrauertage des VHD in Lüneburg statt. Die Veranstaltung war hervorragend von der Ebstorfer Braugruppe organisiert. Das harmonische Miteinander innerhalb des Organisations-Teams hat sich sehr positiv auf den gesamten Verlauf der Veranstaltung ausgewirkt. Angefangen mit dem informationsreichen Empfang und der schnellen, freundlichen Abwicklung der Anmeldung durch nette Damen war das Team über die gesamte Zeit gut gelaunt, stets ansprechbar und hilfsbereit.

(Die Ebstorfer Braugruppe auf „ihren“ HHBT; Foto: D. Greher)

Als Veranstaltungsort wurde der Kunstsaal, ein ehemaliger und toll restaurierter Pferdestall, gewählt. Dieser war durch das große Interesse an den HHBT und die Anzahl von 200 Teilnehmern gut gefüllt.

Die Ebstorfer Braugruppe reagierte auf die unerwartet hohen Anmeldezahlen durch das zusätzliche Aufstellen zweier Zelte, in denen unter anderem die Anmeldung und der Hobbybrauerflohmarkt stattfanden und auch das Buffet für den Hausbrauerabend untergebracht wurde. So stand drinnen wie draußen genügend Raum zur Verfügung, um mit alten und neuen Mitgliedern sowie mit Interessierten Gespräche rund um das Bierbrauen zu finden oder bei dem Schaub-

rauen vor dem Kunstsaal in toller Atmosphäre zu fachsimpeln.

Auch der Wettergott spielte mit. Für die Teilnehmer bot Lüneburg mit seiner zu Fuß gut erreichbaren, wunderschönen Altstadt und der verschiedensten Ausflugsmöglichkeiten eine tolle Abwechslung. Gemütliche Restaurants am Fluss luden bei bestem Sonnenschein zum Verweilen ein.

(Fachvorträge und Seminare auf den HHBT; Fotos: D. Greher)

Die interessanten Seminare mit Themen wie „Fehlaromen-Erkennung“, „Backen mit Treber“ oder „Dekoktion“ boten einen runden und informativen Abschluss der Veranstaltung.

(Der Abschluss der HBBT in Lüneburg; Foto: D. Greher)

Ehre, wem Ehre gebührt – Walter Geissler und Walter Simon scheiden aus dem Vorstand aus

Michael Mihm

(Beide „Walters“ engagierten sich beim VHD; Fotos: D. Greher)

Die Übernahme eines Ehrenamtes ist die erste Hürde für eine Funktion innerhalb eines Vereins. Dennoch konnte sich der VHD e.V. in der Vergangenheit nicht über eine fehlende Anzahl von freiwilligen Mitgliedern beschweren, die Ehrenämter übernahmen und diese mit persönlichem Engagement, Einsatz und Herzblut begleiteten.

Dass dieser Einsatz gewürdigt werden muss ist eigentlich selbstverständlich. Und genau hier lag mein persönliches Problem. Im Rahmen der JHV 2018 hatte ich mir entsprechende Notizen gemacht, die dann leider untergegangen sind.

Deshalb möchte ich es jetzt nachholen und den beiden Walters „Danke!“ sagen.

Walter Simon war über viele Jahre aktiv in der Vorstandschaft und im Verein, zuletzt als Verantwortlicher für den Bereich „Braufragen“, tätig; Walter Geißler konnte als 2. Vorsitzender sein Wissen und seine Netzwerke aktiv über mehrere Jahre einbringen.

Ehre, wem Ehre gebührt – vor beiden Walters ziehe ich sprichwörtlich meinen Hut, sage ein ganz herzliches Danke und bitte das Versäumnis, dies im Rahmen der JHV nicht erledigt zu haben, zu entschuldigen. Gleichzeitig füge ich den Wunsch an: bleibt bitte der VHD erhalten, damit wir im Bedarfsfall auf eure Kompetenzen zurückgreifen können.

Die Sieger der 23. Prämierung für Biere der Hobbybrauer

Roland Singer, Pascal Collé

Im Rahmen der jährlichen stattfindenden Haus- und Hobbybrauertage wird auch jedes Mal ein Wettbewerb vom VHD e. V. für selbstgebraute Biere ausgerufen. In diesem Jahr wurde bereits zum 23. Mal in drei Kategorien die jeweils besten Hobbybrauer-Biere prämiert.

Auf den Haus- und Hobbybrauertagen 2018 in Lüneburg wurden diesmal folgende Hobbybrauer als Sieger gekürt:

Kategorie 1: Norddeutsches Pils
1. Platz: Markus Klössinger, Rednitzhembach
2. Platz: Detlef Mai, Kleve
3. Platz: Thomas Michaelis, Aschersleben

Kategorie 2: Roggenweizen, dunkel
1. Platz: Roland Rieger, Freiburg
2. Platz: Stephan Schreiber, München
3. Platz: Thomas Theelen, Kleve

Kategorie 3: Pale Ale
1. Platz: Markus Klössinger, Rednitzhembach
2. Platz: Gert Blankenstein, Dortmund
3. Platz: Sven Schmolke, Wuppertal

(Die stolzen Sieger auf den HHBT; Foto: D. Greher)

Allen Siegern der Prämierung einen herzlichen Glückwunsch zum erfolgreichem Brauen!

Der eine oder andere Hobbybrauer wird bestimmt die Rezepte der erfolgreichen Wettbewerbsbiere nachbrauen.

Rezepte der Siegerbiere

Abgetippt von Pascal Collé

Kategorie 1: Norddeutsches Pils
1. Platz: Markus Klössinger

Schüttung:
8,9 kg Pilsener Malz
0,5 kg Weizenmalz, hell
0,2 kg Sauermalz

Brauwasser:
43 L Hauptguss, behandelt mit 60 mg/L Calciumchlorid und 80 mg/L Braugips
32 L Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 60 °C
1. Rast: 10 Minuten bei 58 °C
2. Rast: 35 Minuten bei 63 °C
3. Rast: 15 Minuten bei 67 °C
Abmaischen bei 77 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten
1. Hopfengabe: 40 g Spalter Spalt Pellets (4,2 % Alpha-Säuren) vor Kochbeginn
2. Hopfengabe: 17 g Herkules Pellets (16,2 % Alpha-Säuren) 20 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 45 g Spalter Spalt Pellets (4,2 % Alpha-Säuren) 60 Minuten nach Kochbeginn
4. Hopfengabe: 120 g Spalter Spalt Pellets (4,2 % Alpha-Säuren) 75 Minuten nach Kochbeginn
5. Hopfengabe: 65 g Spalter Spalt Pellets (4,2 % Alpha-Säuren) und 65 g Fuggels Pellets (4,9 % Alpha-Säuren) 3 Minuten vor Kochende

Gärung:
Hefegabe: 0,5 L 34/70 (Brauereihefe) bei 7,5 °C
Hauptgärung: 12 Tage bei 7,5 °C bis 10 °C
Nachgärung bei 16 °C bis 18 °C

Fertiges Bier:
50 L mit 11,7 °Plato Stammwürze

2. Platz: Detlef Mai

Schüttung:
5,0 kg Pilsener Malz

Brauwasser:
17,0 L Hauptguss
11,5 L Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 57 °C
1. Rast: 50 Minuten bei 57 °C
2. Rast: 20 Minuten bei 64 °C
3. Rast: 10 Minuten bei 78 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 70 Minuten
1. Hopfengabe: 25 g Perle Pellets (6,6 % Alpha-Säuren) 10 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 6 g Perle Pellets (6,6 % Alpha-Säuren) 30 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 4 g Perle Pellets (6,6 % Alpha-Säuren) 60 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:
Hefegabe: 0,2 L Saflager S-23 bei 17 °C
Hauptgärung: 9 Tage bei 3 °C
Nachgärung bei 4 °C

Fertiges Bier:
Stammwürze: 12,7 ° Plato

3. Platz: Thomas Michaelis

Schüttung:
10 kg Pilsener Malz

Brauwasser:
37 L Hauptguss
40 L Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 55 °C
1. Rast: 10 Minuten bei 55 °C
2. Rast: 40 Minutenbei 62 °C
3. Rast: 20 Minuten bei 72 °C
Abmaischen
Läuterruhe: 30 Minuten

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten
1. Hopfengabe: 100 g Saazer (3,5 % Alpha-Säuren) 10 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 70 g Saazer (3,5 % Alpha-Säuren) 70 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 40 g Saazer (3,5 % Alpha-Säuren) bei Kochende

Gärung:
Hefegabe: Saflager S-189
Hauptgärung: 7 Tage bei 15 °C
Nachgärung: 90 Tage bei 5 °C nach Zugabe von 6 L Speise als Nachgärextrakt

Fertiges Bier:
50 L Bier mit 12,8 °Plato Stammwürze

Kategorie 2: Roggenweizen, dunkel

1. Platz: Roland Rieger

Schüttung:
1,2 kg Roggenmalz (7 EBC)
1,0 kg Weizenmalz, hell (4 EBC)
1,0 kg Pilsner Malz (6,5 EBC)
0,2 kg Weizenkaramellmalz, dunkel (140 EBC)
0,2 kg Karamellmalz, dunkel (120 EBC)
0,135 kg Karamellmalz, sehr dunkel (350 EBC)

Brauwasser:
12 L Hauptguss
Ca. 13 L Nachguss

Vormaische:
6 L Hauptguss mit dem Roggen- und Weizenmalz bei 43 °C eingemaischt
1. Rast: 60 Minuten bei 40 °C
2. Rast: 10 Minuten bei 55 °C
3. Rast: 30 Minuten bei 65 °C
4. Rast: 30 Minuten bei 72 °C
5 Minuten kochen

Hauptmaische:
6 L Hauptguss mit der restlichen Schüttung kalt eingemaischt
Zubrühen der gekochten Vormaische
1. Rast: 45 Minuten bei 45 °C
2. Rast: 30 Minuten bei 65 °C
3. Rast: 30 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C
Läuterruhe: 30 Minuten bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten
1. Hopfengabe: 10 g Perle Pellets (10,5 % Alpha-Säuren) vor Kochbeginn

Gärung:
Hauptgärung: ca. 7 Tage bei 24 °C
Nachgärung: Zugabe von 11,4 g Traubenzucker/L als Nachgärextrakt

Fertiges Bier:
16 L mit 14 ° Plato Stammwürze

2. Platz: Stephan Schreiber

Schüttung:
4,75 kg Pale Ale Malz (5 EBC)
3,25 kg Roggenmalz (6 EBC)
2,60 kg Weizenmalz, dunkel (14 EBC)
0,75 kg Roggen-Karamellmalz (160 EBC)
0.60 kg Roggen-Röstmalz (500 EBC)

Brauwasser:
60 L Hauptguss, behandelt mit 18 ml Salzsäure 37 %) und 1 ml Schwefelsäure (95 %)
10 L Nachguss, abgekocht, behandelt mit 5,2 ml Milchsäure (80 %)

Maischen:
Einmaischen bei 38 °C
1. Rast: 10 Minuten bei 38 °C
2. Rast: 25 Minuten bei 55 °C
3. Rast: 45 Minuten bei 65 °C
4. Rast: 25 Minuten bei 68 °C
5. Rast: 25 Minuten bei 71 °C
Abmaischen bei 78 °C
Läuterruhe: 10 min. bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten
1. Hopfengabe: 35 g Mandarina Bavaria Dolden (9 % Alphasäuren) vor Kochbeginn

Gärung:
Hefegabe: gestrippte Schneider Hefe (Tap 7) bei 18 °C
Belüftung mit reinem Sauerstoff (1 Minute Sprudelstein)
Hauptgärung: 10 Tage bei 18 °C, 3 Tage bei 21 °C, 3 Tage bei 2°C

Fertiges Bier:
55 Liter mit 12,5 °Plato Stammwürze

3. Platz: Thomas Theelen

Schüttung:
2,7 kg Weizenmalz, hell
1,3 kg Münchener Malz
0,5 kg Roggen-Rohfrucht
0,08 kg Röstmalz (1100 – 1200 EBC)

Brauwasser:
21 L Hauptguss
6,5 L Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 38 °C
1. Rast: 20 Minuten bei 38 °C
2. Rast: 10 Minuten bei 57 °C
3. Rast: 25 Minuten bei 63 °C
4. Rast: 60 Minuten bei 72 °C
5. Rast: 10 Minuten bei 78 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 70 Minuten
1. Hopfengabe: 26 g Fuggels Pellets (3,3 % Alpha-Säuren) 10 Minuten nach Kochbeginn

Gärung:
Hefegabe: Danstar Munich bei 25 °C
Hauptgärung : 3 Tage bei 20 °C
Nachgärung: bei 4 °C

Fertiges Bier:
Stammwürze: 12 ° Plato

3. Kategorie: Pale Ale

1. Platz: Markus Klössinger

Schüttung:
6,0 kg Wiener Malz
5,5 kg Pilsener Malz
1,8 kg Weizenmalz, hell
0,5 kg Karamellmalz, hell
0,2 kg Sauermalz

Brauwasser:
55 L Hauptguss, behandelt mit 120 mg/L Calciumchlorid und 80 mg/L Braugips
35 L Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 60 °C
1. Rast: 15 Minuten bei 58 °C
2. Rast: 60 Minuten bei 67 °C
3. Rast: 15 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 77 °C

Würzekochen:
1. Hopfengabe: 20 g Chinook Pellets (11,6 % Alpha-Säuren) vor Kochbeginn
2. Hopfengabe: 20 g Taurus Pellets (17,8 % Alpha-Säuren) 80 Minuten vor Kochende
3. Hopfengabe: 10 g Chinook Pellets (11,6 % Alpha-Säuren) 20 Minuten vor Kochende
4. Hopfengabe: 30 g Mosaic Pellets (12,1 % Alpha-Säuren), 30 g Chinook Pellets (11.6 % Alpha-Säuren) und 30 g Nelson Pellets (11,7 % Alpha-Säuren) 5 Minuten vor Kochende
5. Hopfengabe: 35 g Mosaic Pellets (12,1 % Alpha-Säuren), 35 g Chinook Pellets (11.6 % Alpha-Säuren) und 35 g Nelson Pellets (11,7 % Alpha-Säuren) im Whirlpool bei 80 °C

Gärung:
Hefegabe: WYeast 1968 London Ale bei 17 °C
Hauptgärung bei 18 °C
6. Hopfengabe: 100 g Galaxy Pellets, 130 g Mosaic Pellets (11,7 % Alpha-Säuren) und 40 g Nelson Pellets (11,7 % Alpha-Säuren) für 4 Tage nach der Hauptgärung
Nachgärung bei 20 °C

Fertiges Bier:
65 Liter mit 13,5 °Plato Stammwürze

2. Platz: Gert Blankenstein

Schüttung:
3,0 kg Pale Ale Malz (6,5 EBC)
1,1 kg Pilsener Malz (3,8 EBC)
0,4 kg Karamellmalz, dunkel (160 EBC)
0,3 kg Münchener Malz II (22,5 EBC)

Brauwasser:
19 L Hauptguss, behandelt mit 2 g Braugips
15 L Nachguss

Maischen:
Einmaischen bei 67 °C
1. Rast: 60 Minuten bei 67 °C
2. Rast: 10 Minuten bei 78 °C
Abmaischen bei 78 °C
Läuterruhe: 20 Minuten

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten
1. Hopfengabe: 9 g Magnum Pellets (15,0 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn
2. Hopfengabe: 8 g Citra Pellets (12,0 % Alpha-Säuren) 60 Minuten nach Kochbeginn
3. Hopfengabe: 20 g Cascade Pellets (6,9 % Alpha-Säuren) 80 Minuten nach Kochbeginn
Nach-Isomerisierung nach Kochende für 15 Minuten Whirlpool bei 72 °C
4. Hopfengabe: 20 g Amarillo Pellets (7,0 % Alpha-Säuren) und 10 g Citra Pellets (12 % Alpha-Säuren)

Gärung:
Hefegabe: White Labs California Ale (WLP051)
Hauptgärung: 7 Tage bei 20 °C
Nachgärung: 7,3 g Zucker/L als Nachgärextrakt, 14 Tage bei 20 °C
Lagerung bei 1 °C

Fertiges Bier:
19 L mit 12,6 °Plato Stammwürze

3. Platz: Sven Schmolke

Schüttung:
2,0 kg Pilsener Malz, Bio (2,5-4 EBC)
2,0 kg Pale Ale Malz, Bio (5,5-7,5 EBC)
1,0 kg Wiener Malz, Bio (7-9 EBC)
0,54 kg Karamellmalz, hell, Bio (20-30 EBC)
0,16 kg Sauermalz, Bio (3-6 EBC)

Brauwasser:
20 L Hauptguss
13 L Hauptguss

Maischen:
Einmaischen bei 40 °C
1. Rast: 20 Minuten bei 40 °C
2. Rast: 20 Minuten bei 52 °C
3. Rast: 40 Minuten bei 62 °C
4. Rast: 30 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 70 Minuten
1. Hopfengabe: 6 g Hallertau Ariana (10,8 % Alpha-Säuren) und 6 g Mosaic (10,4 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn

1. Gewürzgabe: 1 TL Irish Moss 55 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 20 g Hallertau Ariana (10,8 % Alpha-Säuren) und 20 g Mosaic (10,4 % Alpha-Säuren) nach Kochende
Nach-Isomerisierung nach Kochende für 15 Minuten

Gärung:
Hefegabe: Wyeast 1099 Whitbread Ale
Hauptgärung bei 20 °C
3. Hopfengabe: 15 g Hallertau Ariana (10,8 % Alpha-Säuren) und 25 g Mosaic (10,4 % Alpha-Säuren) nach 2 Tagen Hautgärung
Nachgärung: 2 Wochen mit 20 °C
Lagerung: kühl für 4 Wochen

Fertiges Bier:
23,3 L mit 13,5 °Plato Stammwürze (eingestellt)

Neue Struktur im VHD-Vorstand

Pascal Collé

Nachdem auf der Jahreshauptversammlung des letzten Jahres in Ochsenhausen schon angekündigt wurde, dass es bei den turnusmäßigen Vorstandswahlen 2018 personelle Veränderungen geben wird, haben wir uns im Vorfeld Gedanken über die zukünftige Struktur im Vorstand gemacht.

Zum einen ging es um die personellen Veränderungen. Nach zwei Legislaturperioden als 2. Vorsitzender, hatte sich Walter Geissler aus beruflichen Gründen entschlossen, bei der anstehenden Wahl nicht mehr für einen Posten im VHD-Vorstand zu kandidieren. Zudem hatte sich Markus Metzger entschlossen, nicht mehr für den Posten des 1. Vorsitzenden zu kandidieren. Markus wollte und will sich auch weiterhin gerne in unserem Verein engagieren, aber momentan fehlt ihm aus beruflichen und familiären Gründen die notwendige Zeit, die diese repräsentative Aufgabe mit sich bringt.

Zum anderen ging es dann um die Anzahl der Vorstandsposten. Neben den obligatorischen, geschäftsführenden Vorstandsposten waren ja seit 2012 Walter Simon und ich mit unseren Fachaufgaben ebenfalls Mitglieder des Vorstands, so dass es bisher sechs Vorstandsmitglieder gab. Ein größerer Vorstand bedeutet aber leider auch einen deutlich größeren Abstimmungsaufwand innerhalb des Vorstands.

Auf der Klausurtagung in Jossa beschlossen wir, die Aufgaben innerhalb des Vorstands umzustrukturieren bzw. neu zu definieren. Es sollten nur die im Vereinsrecht vorgeschriebenen geschäftsführenden Vorstandsposten besetzt werden. Die jeweils in den Fachbereichen engagierten Mitglieder sollten auf einer Fachreferenten-Ebene direkt unter dem Vorstand angesiedelt werden. Aktuell gibt es vier Fachreferate: „Verkostung/Prämierung“, „Webmaster“, „VHD-Schalander“ und „Öffentlichkeitsarbeit“. Aufgrund der vielschichtigen Aufgaben ist diese Aufgabenteilung sinnvoll. Die vielen, arbeitsintensiven Themen sind dadurch „leichter“ zu bewältigen bzw. werden nicht aufgrund fehlender Ressourcen blockiert.

Der Vorteil der neuen Struktur ist, dass die geschäftsführende Vorstandsarbeit effektiver (zum Beispiel durch weniger Abstimmungsaufwand) und flexibler (zum Beispiel durch einfache Einrichtung neuer Referate) wird. Für Fragen zur Vorstandsstruktur steht der neugewählte Vorstand jederzeit zur Verfügung.

Ausblick auf die HHBT 2019

Pascal Collé, Jens Wunnenberg

Die 24. Haus- und Hobbybrauertage werden vom 27. September bis 29. September 2019 in der Region Hannover statt. Die Veranstaltungsstätte ist der Gutshof Rethmar in Sehnde.

Die Kategorien für die Prämierung lauten:
1. Helles Bockbier (untergärig)
2. Goslarer Gose (obergärig)
3. Porter (obergärig)

Die Sortenbeschreibung der Wettbewerbsbiere ist bereits in Arbeit und wird in Kürze auf der Internetseite des VHD (www.hausgebraut.de) veröffentlicht. Dort gibt es schon jetzt weitere Infos und den Flyer.

Die Braugruppe Koldinger Bräu und der VHD-Vorstand freuen sich auf euch.
Kontakt: E-Mail: hhbt2019@hausgebraut.de;
Facebook: Koldinger Bräu

Besuch bei Störtebeker: Wir würden es „Bier-Festspiele“ nennen

Dirk Huthmann, Ulf Hofferbert

(Zu Gast bei Störtebeker; Fotos: U. Hofferbert)

Zu der Einladung zur „Meisterschaft“ bei Störtebeker ist die Braugruppe Ebstorf mehr durch Zufall gekommen, als wir hörten, dass sich vom VHD-Vorstand keiner auf den Weg zur Ostsee machen konnte. Da aber dieses Mal im Störtebeker Brauquartier parallel die Messe „DrinkTec Home & Craft“ ausgerichtet wurde, wollten wir gerne fahren. Als Ausrichter der Haus- und Hobbybrautage 2018 in Lüneburg hat man ja eigentlich etwas anderes zu tun, als ein Wochenende vor den Hobbybrautagen noch einmal zu einer 300 Kilometer entfernten Veranstaltung zu fahren, aber wir hatten gut geplant und am Ende auch die Luft dafür. Also packten wir Stehtisch, Banner, Taschen und (viel zu wenige) Kugelschreiber ins Auto und machten uns am Freitagvormittag auf nach Stralsund.

Bei Störtebeker wurden wir freundlich in Empfang genommen. Der VHD-Banner, Fahnen und Werbemittel waren schnell ausgepackt und der Stand aufgebaut, so dass auf die Massen, auf die „Home & Craft“ strömen konnten.

Im Obergeschoss präsentierten sich, ähnlich wie auf dem Hausbrauermarkt bei unseren HHBT, die Aussteller auf ihren Tischen. 27 große und kleine Anbieter wollten etwas für den täglichen Hobbybrauerbedarf anbieten. Es gab viele Prospekte und Banner, aber wenig zum „Anfassen“. Das Angebot reichte vom ökologisch-abbaubarem Kühlschrank bis zu selbstklebenden Etiketten für Bierkisten. Man hatte den Eindruck, dass einige der Aussteller noch auf der Suche ihrer Zielgruppe sind.

(Unser Stand war bereit für die Massen; Fotos: U. Hofferbert)

Die Organisatoren hatten erwartet, dass sich die Hobbybrauer nach der Anmeldung gleich im Obergeschoss auf der Messe tummeln werden. Leider folgte das Hobbybrauervölkchen eigenen Gesetzen – der erste Messetag verlief sehr ruhig. Immerhin konnten wir unsere Kugelschreiber und Taschen schnell an den Mann bzw. Frau bringen. Bei unseren vielen Gesprächen fiel uns auf, dass viele Teilnehmer den VHD und den Zweck unseres Vereins noch nicht kennen. Dies spornte uns natürlich an aktiv zu werden und wir beantworteten die zentrale Frage: „Wo finde ich Ansprechpartner?“ Antwort: „Natürlich im VHD!“ - nach zwei Stunden mussten wir bereits Anmeldeunterlagen nachdrucken!

Am Abend trafen sich dann ca. 200 Hobbybrauer zum Meet & Greet im Innenhof der Brauerei. Bei humorvoller Begrüßung durch Jens Reineke von Störtebeker, flossen die ersten Freibiere. Dazu hatten „Die Freien Brauer“ einiges an Bierspezialitäten aufgefahren, die es zu testen galt. Eine schöne Sache - leider waren wir nicht die Einzigen, die nicht auf die steife Brise des Nordens eingestellt waren, so dass viele Teilnehmer nicht lange blieben. Da waren mehrere spontan angebotene Brauereiführungen eine willkommene und vor allem eine warme Abwechslung.

Am Samstag um 9:00 Uhr ging es mit der ersten Verkosterrunde des eingereichten Witbieres los. Dabei hatte Störtebeker ganz auf eine Online-Abstimmung zum Festlegen des Wettbewerbsbiers gesetzt. Die Jury für die Verkostung der über 80 Biere, wurde im

Vorfeld persönlich eingeladen. Die Jury setzte sich aus Brauern befreundeter Brauereien, Pressevertretern, Bier-Bloggern, Störtebecker-Mitarbeitern und Ulf als vermeintlich einzigster Laie am Tisch, zusammen. Nach einer kurzen Bierstilbesprechung ging es in die Vollen: In drei Runden wurden jeweils sechs Biere verkostet. Aufgeteilt in sechs Kategorien wurden in kürzester Zeit die eingereichten Biere nach Optik, Aroma, Geschmack, Nachhaltigkeit und Gesamteindruck bewertet. Gerade bei den vielen Geruchsbewertungen kamen meine Synapsen schnell an Ihre Grenzen und ich brauchte mehr Zeit um die Gerüche wie Ingwer, Orange, Pfeffer, Vanille, Honig oder Koriander zu identifizieren. Mit Respekt reichte ich dann meinen Platz an einen geschulteren Gaumen für das Halbfinale und Finale weiter.

(Witbier-Verkostung; Fotos: U. Hofferbert)

Auffällig war die grundsätzlich andere Vorgehensweise bei der Bewertung im Vergleich zum bewährten VHD-Verkostungs-Schema. Aus jeder Sechserrunde kam nur ein Bier in die nächste Stufe. Am Ende der Auswertung sollen alle Bewertungskriterien zusammengefasst an den Einreicher übermittelt werden. Uns persönlich würde als Einreicher die Rückmeldung zu dem eigenen Bier fehlen, so wie wir es von der Vorverkostung kennen. Am Ende der Verkostung stand aber der Sieger fest und wurde am Abend verkündet. Es gewann ein Hobbybrauer aus Seevetal , der erst seit wenigen Monaten braut. Zur Freude der Zuschauer verriet er, dass sein erster Brauversuch im Thermomix stattfand.

Befreit von weiteren Verkostungsrunden, konnten wir zu unserem Stand auf der Messe gehen. Um es vorweg zu nehmen: auch der zweite Messetag verlief sehr schleppend. Der Grund dafür wurde uns schnell klar: auf einer Etage über der Messe hatten sich die Hobbybrauer mit ihrem Bier für den Kreativpreis aufgestellt.

Ab 13:00 Uhr konnte auch Publikum für kleines Geld an der Veranstaltung teilnehmen. Für 5 Euro Pfand gab es ein Verkostungsglas und für weitere 5 Euro gab es sechs rote und einen grauen Chip. Die roten Chips konnten bei den Hobbybrauern gegen Bier eingetauscht werden. Der graue Chip war zum Vergeben des Publikumspreis gedacht: wer die meisten grauen Chips in seinem Gläschen hatte, wurde Sieger des Kreativbieres.

Schnell wurde klar, dass nicht (nur) die Qualität der Biere bewertet wurde, sondern auch die Show drum herum. Der gewiefte Hobbybrauer musste sich schon etwas einfallen lassen, um die grauen Chips der Besucher zu bekommen. So manch verrücktes Kostüm bzw. liebevoll ausgestalteter Ausschank half über die eine oder andere Bierschwäche hinweg. An den Diskussionen darüber, ob jetzt das beste Bier, der beste Standort oder der beste Auftritt prämiert wurde, beteiligen wir uns bewusst nicht.

(Show beim Kreativpreis; Fotos: U. Hofferbert)

Da es über den Tag relativ voll und laut wurde, glich die Verkostung für den Kreativpreis eher einem Rummelplatz (Klappern gehörte eben auch zum Handwerk). Tiefere Gespräche waren schwer möglich und blieben leider etwas auf der Strecke. Dafür durften wir viele sehr kreative Biere probieren – das war eindeutig das Highlight für diesen Tag. Es war manch Leckeres, aber auch einiges sehr gewöhnungsbedürftiges dabei. Aber alleine die Vielfallt der ausgeschenkten Biere (von gestopftem Zitronengras, über Lagerung mit Holzchips vom Rumfass bis zum Cuvée aus

Champagner- und Weizenhefen) ließ einen mit breitem Grinsen durch die gefüllten Gänge drängen.

Als bestes Kreativbier wurde dann ein gut trinkbares „Irish Red Ale“ von einer jungen Braugruppe aus Berlin ausgezeichnet. Nach der Prämierung wurde zur Aftershowparty bei lauter Musik geladen. Hier wurde schnell klar, dass nach so einem intensiv erlebten Tag die Akkus auch mal auf Reserve laufen und viele verdrückten sich schnell in ruhige Ecken.

Am Sonntagmorgen zogen wir bei gutem Frühstück und herrlichem Sonnenschein unser Resümee: Es war eine gelungene Veranstaltung, aber mit deutlich mehr „Tam-Tam“ und lautem Zirkus, als bei den gewohnten Hobbybrauertagen. Mitnehmen werden wir neben den vielen Anregungen auch, dass der VDH bei der Öffentlichkeitsarbeit noch Luft nach oben habt – Hopfen wir das Beste!

Brau-Equipment zu verkaufen

1. Komplette Brauanlage

Horst Behr

Ich möchte meine komplette Brauanlage verkaufen. Mein Preisvorstellung liegt bei 450,00 €. Ein Versand ist nicht möglich, deswegen ist nur eine Abholung im Raum Erlangen möglich.

(Beheizbare Kessel und Läuterbottich; Fotos: H. Behr)

Die Anlage besteht aus:

- 2 Kessel max. je 70 Liter, einer mit Auslaufhahn (Anschwänzwasser), der andere mit Rührwerk (elektrisch), beide sind gasbeheizt.
- 2 Gasbrenner mit Zubehör (ca. 9,5 kW/h Heizleistung)
- 1 Gegenstromkühler mit 5 m Kupferrohr und Gardena Kühl-Wasseranschluss
- 1 Siphon zur Entnahme des Sudes
- 1 Läuterbottich für 70 Liter mit Edelstahlboden 0,7 mm Schlitzbreite
- 1 Braupaddel, 1 Schöpfkelle
- 2 Speidel Gärfässer (60 L) mit Hahn und Deckel

(Weiteres Zubehör; Fotos: H. Behr)

Kontakt unter Telefon 09192-998618 oder per E-Mail horst-behr@t-online.de

2. Edelstahl-Lagertank (250 Liter) und Hopfen

Thomas Melde

Lagertank mit einer Höhe von 144 cm und einem Durchmesser von 57 cm. Die Öffnung ist 20 cm groß (dadurch gute Möglichkeit zur einfachen Reinigung). VB für diesen Tank: 100 Euro.

(Edelstahl-Lagertank; Fotos: T. Melde)

Zudem habe ich Hopfen zu verkaufen:
1 Kilogramm Tettnanger Hopfen mit 5% Alphasäure (Pellets Typ 45, Ernte 2017). Preis: 25,- Euro + Porto

Kontakt und weitere Infos: Thomas Melde,
E-Mail: schnarchnasen@gmx.net, Tel.: 05171-768 783