

VHD e.V. Schalander

Newsletter der Vereinigung der Haus- und
Hobbybrauer in Deutschland e.V.



Liebe Haus- und Hobbybrauer*,

"hintenraus wird's dunkler" - woran wir merken, dass das Jahr sich dem Ende neigt. Und genau da bietet es sich doch an, einen schönen dunklen Doppelbock zu brauen. Wenn nicht für die kommende Fastenzeit (Start 18.2.2026), dann eben lange gereift für 2027. Oder ihr macht euch schon mal Gedanken, welches Wettbewerbsbier ihr zu den HHBT in Mendig einreicht - siehe Beitrag [HHBT 2026 zum Dritten](#).

Eine wenig hektische Adventszeit wünschen euch...

... für den VHD e.V. | Martina Biniasch & Christof Welsner



Dezember 2025/Nr. 65

HHBT 2026 zum Ersten: Nicht nur das neue Jahr steht vor der Tür...



... auch die **Haus- und Hobbybrauertage 2026 in Mendig** werfen ihre langen Schatten voraus. Vom **24. bis 27. September 2026** geht's in die 9.000 Einwohner zählende Kleinstadt, die idyllisch zwischen Rhein, Ahr und Mosel liegt. Von wegen Weingegend - hier sind die tiefsten Bierkeller der Welt zu bewundern, die vor fast 150 Jahren von 28 Brauereien (!) benutzt wurden. Anschaulich wird das in einem DIN A 4 Infoblatt (links) erklärt. Diesen Flyer und weitere erste Infos zu den HHBT 2026

[findet Ihr hier](#)



HHBT 2026 zum Zweiten: Poster-Session beim Tap-Take-Over

Aufmerksam! In Mendig wird es zum ersten Mal eine **Poster-Session** (siehe Beispiel im Bild rechts) geben. Mehr allgemeine Infos zum [Thema Poster-Session findet Ihr hier](#). Zeigt uns euer Wissen, eure Ideen oder spannende Projekte rund ums Brauen – im direkten Austausch mit anderen Interessierten. Egal, ob es um Hopfen, Hefe, Wasser oder Technik geht.

Die **Poster-Session** dauert am Samstag (26.9.) während des Tap-Take-Over etwa 1 bis 2 Stunden. Den Druck des Posters übernimmt die VHD und wir helfen gerne bei der Erstellung, auch mit einer Vorlage. Einzelpersonen, Teams oder Braugruppen – alle können mitmachen! Habt Ihr Fragen dazu? Mehr Info gewünscht? Dann meldet euch unter: vhd.hhbt.ag@hausgebraut.de

[Euere HHBT-Arbeitsgruppe](#)



HHBT 2026 zum Dritten: Bierstile für die HHBT 2026 stehen fest

Haus- und Hobbybrauer der VHD an die Braukessel! Die **drei Bierstile** für den alljährlichen HHBT-Wettbewerb stehen fest und wir freuen uns auf viele, viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Wie immer darf ein Bier eingereicht werden, zu gewinnen gibt es neben tollen Preisen vor allem Ruhm & Ehre mit folgenden Bierstilen:

- **Sweet Stout**
- **Festbier nach Münchner Brauart**
- **Belgisches Tripel**

Genaue Brau-Infos zu den Bierstilen folgen noch.

[Übrigens: Die Siegerrezepte 2025 aus Tettang sind online!](#)



Maisel & Friends hat Braukunstwelt eröffnet

Das interaktive und sensorische Bier-Erlebnis in **Bayreuth**: Die **Braukunstwelt** ist ein völlig neu gestalteter Bereich der **Maisel's Bier-Erlebniswelt**. Hier erfährt man nach dem Motto „**4 Zutaten, 1.000 Möglichkeiten**“ an interaktiven Stationen, wie aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe eine nahezu unendliche Vielfalt an Aromen und Bierstilen entstehen kann.

In der Braukunstwelt erlebt man Bier interaktiv, sensorisch, spannend und vielfältig. Ein Muss für alle, die Bier lieben und mehr darüber wissen möchten. Auch für erfahrene Bierkenner – vom Hobbybrauer bis zum Braumeister – liefert die Braukunstwelt verblüffende Erkenntnisse.

[Hier erfährst Du mehr](#)



Neue Rubrik: Pleiten, Pech & Pannen

Ab sofort wollen wir in unregelmäßigen Abständen über **Pleiten, Pech & Pannen beim Brauen** berichten - oder, wie (angeblich) der Fußball-Weltmeister Andy Brehme sagte: "**Haste Sch... am Fuß, haste Sch... am Fuß.**"

Kleinere oder größere Unglücke beim Brauen passieren oft Anfängern, aber auch erfahrene Brauer wurden schon mit dem ein oder anderen Missgeschick konfrontiert. Wer über seine Fehler lachen kann, hat mehr vom Brauen (deshalb wollen wir darüber berichten), außerdem haben diese durchaus einen Lerneffekt. Und deshalb wollen wir es erst recht von Euch wissen!

Schickt uns Eure **Pleiten, Pech & Pannen**. Stichworte genügen: schalander@hausgebraut.de



+++ VHD AUF SOCIAL MEDIA +++ VHD AUF SOCIAL MEDIA +++ VHD AUF SOCIAL MEDIA +++

Sei auch DU dabei und folge uns:



hausgebraut.de



hausgebraut.de



VHD abonnieren

*Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird das generische Maskulinum verwendet – selbstverständlich sind immer alle gemeint!

30 Jahre VHD: Jubiläumsfeier am Ort der Gründung

Vor 30 Jahren, am 18. März 1995, wurde die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. im Kulmbacher Kommunbräu gegründet. Welcher Ort könnte also besser passen, als genau dort am 22. November mit Gründungsmitgliedern und weiteren verdienten VHDlern sowie Sponsoren das Jubiläum zu feiern. Leider mussten einige geladene Gäste krankheitsbedingt bzw. aus familiären Gründen kurzfristig absagen, was unser 1. Vorsitzender Michael in seinem Grußwort sehr bedauerte.

Im Verlauf des Abends wurden in gemütlicher und entspannter Atmosphäre noch einmal auf die 30 Jahre zurückgeblickt und gemeinsame Erinnerungen ausgetauscht. Von den 35 Gründungsmitgliedern gehören immerhin noch 17 der VHD an.

Anwesend waren an dem Abend die beiden Ehrenmitglieder **Walter Simon** und **Roland Singer** sowie die Himmelkroner **Peter Schoberth** und **Volker Makowsky**. **Wir bedanken uns bei diesen vier "Urgesteinen" ganz herzlich für ihr Kommen und gratulieren zu 30 Jahren Mitgliedschaft in der VHD!**

Christof Welsner



Prägen die VHD seit vielen Jahren: Walter "Iadidel" Simon, Roland Singer, Markus Metzger und Michael Mihm (von links)



Michael (Mitte) umringt von den Himmelkroner Hausbauern Reinhard Schmitt, Volker Makowsky, Jürgen Hofmann und Peter Schoberth (von links)



Fehlaromen-Seminar: „Das kann man gar nicht oft genug machen!“

Daniel Stenglein ist kein unbeschriebenes Blatt: VHD-Mitglied, Hobbybrauer und Freelancer in Sachen Bierseminare oder Judging. Nachdem er schon 2024 sehr erfolgreich in Freiburg „gas-tierte“, war es auch in diesem Jahr kein Problem, eine erforderliche Anzahl an Teilnehmern in unserer Bier- und Hobbybrauerszene zu finden, damit Daniel im Herbst von Bamberg ins Breisgau reiste.

Über 20 Leute trafen sich pünktlich um 12 Uhr zum **Fehlaromen-Seminar** in den Räumen des Braukollektivs (www.braukollektiv.com). Zu der auf fünf Stunden angesetzten Veranstaltung lag für jeden ein ausführliches Skript bereit, anhand dessen man später den Ausführungen im Seminar sehr gut folgen konnte.

Von "aromablind" bis überempfindlich

Im ersten Teil ging es noch einmal darum, den Geschmacks- und Geruchssinn grundsätzlich zu testen und dann ein paar häufige Fehlaromen in Bier zu erkennen. Dabei zeigte sich wieder, wie unterschiedlich die individuellen Riech- und Schmeckfähigkeiten entwickelt sind: wo der eine rein gar nichts wahrnahm und regelrecht "aromablind" war, verzog ein anderer schon beim ersten Geruchstest angewidert das Gesicht - Anlass für einen regen Austausch unter den Teilnehmern. Hier ging Daniel auch noch einmal genau auf die Entstehung dieser Fehlaromen ein und erklärte, welche Vermeidungsstrategien sich beim Brauen anbieten.

Die Stimmung im Raum war dank Daniels lockerer und sympathischer Art schon sehr gut und wurde noch besser, als er zur Pause ein Fässchen der fränkischen Brauerei Knoblach anstach, zu dem auch eine deftige Brotzeit bereitstand.

Was Sauerstoff anrichten kann - im Schlechten wie im Guten

Der zweite Teil der Veranstaltung war dem Thema „Oxidation“ gewidmet: nach einem kurzen Vortrag über die negativen Folgen von Sauerstoffeintrag im Bier und deren möglichen Ursachen beim Brauvorgang zeigte uns Daniel anhand einiger Vergleichsbiere, was ein minimaler Sauerstoffeintrag im Bier anrichten kann. Hier war ein IPA bereits optisch besonders beeindruckend: innerhalb einer Woche war es zu einem dunklen Bier mutiert, von den Geschmacksveränderungen gar nicht zu reden – niemand wäre auch nur im Entferntesten auf die Idee gekommen, dass es sich bei den Proben um ein und dasselbe Bier handeln könnte - siehe Foto rechts mit dem "ein- und demselben" IPA.

Aber auch die positiven Effekte der Oxidation wurden nicht vergessen: vor allem bei gereiften Bieren verdanken wir dem Sauerstoff komplexe Aromen wie die von Trockenfrüchten oder durch die Poren von Holzfässern die Entwicklung spezieller Geschmacksnuancen wie Vanille oder ähnliche Aromen. Soviel zur Theorie. Für die "Praxis" hatte Daniel seinen Bierkeller geplündert und einige unterschiedlich alte Biere mitgebracht: zum Beispiel drei Orvals verschiedener Jahrgänge, ein Westvleteren 12 und ein Rittmayer Oak Reserve von 2013 – wirklich überzeugende Beispiele einer positiven Oxidation!

Insgesamt war diese Fehlaromenseminar eine sehr informative, aber auch launige Veranstaltung, die viel Spaß gemacht hat. Wir waren uns einig – nächstes Jahr wieder und **„Man lernt ja immer etwas dazu...“!**

Martina Biniasch

