

# VHD e.V. Schalander

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



## Liebe Haus- und Hobbybrauer\*,

Ulf Hofferbert vom Orga-Team HHBT hat in seinem Beitrag zur **Heimbrau Convention** die Veranstaltung als perfektes Halbzeitevent vor unseren HHBT beschrieben. Und jetzt starten wir mit dem **Online-Biergarten am 23. April** sozusagen in der zweiten Halbzeit, danach beginnt ab dem **1. Mai** die Online-Anmeldung zu den **Haus- und Hobbybrauertagen in Mendig (24.- 27.9.2026)**.

**Macht mit, meldet euch an, seid dabei** - Infos zu allen Veranstaltungen findet ihr natürlich in dieser Schalander-Ausgabe.



April 2026/Nr. 69

Für die VHD e.V. | Martina Binasch & Christof Welsner

## HHBT 2026 in Mendig: Der Countdown zur Anmeldung läuft

In zwei Wochen ist es soweit: Am **1. Mai um 18 Uhr** startet die **Online-Anmeldung** zu den **HHBT 2026 in Mendig (24. bis 27. September)** Die Anmeldung ist dann unter

<https://pretix.eu/hausgebraut/hhbt2026/> (Achtung, noch nicht "scharf") zu finden.  
VHD Mitglieder müssen folgenden Code angeben: **HHBT#26#MENDIG**

Das Programm habt ihr bereits letzte Woche per E-Mail erhalten, auf unserer Homepage [findet ihr es hier](#)

Die Beschreibung der Bierstile **Sweet Stout / Festbier nach Münchner Brauart / Belgisches Tripel** [sind ebenfalls auf unserer HP hier hinterlegt](#)



**Haus- und Hobbybrauertage (HHBT)**  
der VHD 24.- 27.9.2026 in Mendig/Eifel

**Die HHBT Wettbewerbsbiere 2026  
- die Sortenbeschreibungen**

- FESTBIER NACH MÜNCHNER ART
- SWEET STOUT
- TRIPEL

### FESTBIER NACH MÜNCHNER ART

Festbier nach Münchner Art nimmt  
langes, klares, helles deutsches La-

Des Malz aroma ist prominent vorhanden  
mit Betonung auf brotlichen Aromen und einer

ähnlich dem Münchener Hell, aber mit mehr  
Körper, Hopfenbittere und Malz aroma, wobei

## HOME BREW in Bayreuth: Mitstreiter gesucht (17./18. April)

Am kommenden Freitag startet um **18 Uhr** in Bayreuth die **HOME BREW 2026** - und die VHD ist auch mit einem Stand am Start. Am Samstag geht es bei Maisel & Friends um **14 Uhr** los.  
**Wie immer ist der Eintritt frei!**

**Für die Betreuung des Standes suchen wir DRINGEND Mitglieder, die bereit sind, für etwa eine Stunde einen Stanndienst zu übernehmen.**

Schon ein kurzer Einsatz ist eine große Unterstützung und trägt zu einem gelungenen Auftritt der VHD bei.

Bitte meldet euch bei **Christof Welsner**: [christof.welsner@hausgebraut.de](mailto:christof.welsner@hausgebraut.de)



## Die HBCon lässt keine Wünsche offen (von Ulf Hofferbert)

Die **Heimbrau Convention (HBCon/13.-15.3.)** im Schloss Romrod (Hessen) ist inzwischen eines der größten Treffen der Hobbybrauer im deutschsprachigen Raum und war auch in diesem Jahr wieder frühzeitig ausverkauft.

Neu war, dass die Veranstaltung bereits am Freitag begann und ganz im Zeichen von „Mein Bier – Dein Bier“ stand, also der Open Bottle Night. Der Samstag startete mit zahlreichen Vorträgen, Workshops und Tastings im Rahmen des Brewer's Campus. Die Qualität der Vorträge war durchweg hoch, allerdings brachte die große Auswahl den einen oder anderen Teilnehmer auch ein wenig in Stress.

Am Nachmittag war der VHD-Stand im Kaminzimmer geöffnet, der mit tatkräftiger Unterstützung der VHD-Mitgliedern Roland, Christian, Dieter, Erik und Michael (sowie meiner Wenigkeit) betreut wurde. **An dieser Stelle noch einmal ein herzliches Dankeschön an alle Helfer.** Die Veranstaltung zog sich dann wirklich bis in den späten Abend. Nach rund 14 Stunden Bier, Gesprächen, Vorträgen und Laufwegen fielen wir am Ende einfach nur noch müde ins Bett.

Einmal mehr erlebten wir eine tolle Veranstaltung, hervorragend organisiert mit unglaublich vielen Programmpunkten, viel Wissen, vielen Gesprächen und natürlich sehr viel gutem Bier. Sie stand unter dem Motto „**Viel Auswahl ist besser als Langeweile!**“

Für uns ist die **HBCon** ein tolles Treffen der Hobbybrauer – und die perfekte Halbzeit zwischen den Haus- und Hobbybrauertagen der VHD.

[Den vollständigen Bericht von Ulf findet ihr hier](#)



Hoher Besuch am VHD-Stand: Der Bierschof mit seinen Aposteln sowie Ulf, Christian und Roland



## Pleiten, Pech & Pannen: Computerabsturz mit Überraschung

Eines meiner besten Biere ist aus einem Unfall heraus entstanden: Mein PC, über den ich meine Maischepfanne samt Rührwerk steuere, produzierte, während ich gerade ein paar Minuten weg war, einen Bluescreen. Das Ergebnis: Die Maischepfanne kochte nach etwa 20 Minuten heiter vor sich hin. Wegschütten kam nicht in Frage. Kurzerhand setzte ich nach dem Abkühlen auf 60 Grad zwei Kilo frisch geschrotetes Diastasemalz zu, zog nochmals das komplette Maischprogramm durch (diesmal ohne Computerabsturz) und ging dann wie gewohnt vor. Das Ergebnis: ein super komplexes Imperial Mild Ale, mit einem rasierschaumgleichen Schaum. Vermutlich nicht reproduzierbar, aber sehr lecker.

Marcus Hauck

**Danke Marcus!** Habt ihr auch eine kurze Story? Dann her damit: [schalander@hausgebraut.de](mailto:schalander@hausgebraut.de)



## Last Call zum VHD Online-Biergarten am 23. April!

Nächste Woche steigt am **Donnerstag (23.4.) um 20 Uhr** der VHD Online-Biergarten als **Zoom-Videokonferenz**. Gemeinsam werfen wir einen fundierten, aber entspannten Blick auf die drei HHBT-Wettbewerbsbiere 2026: [Sweet Stout / Festbier nach Münchner Brauart / Belgisches Tripel](#).

Gemeinsam mit dem VHD-Verkosterteam stellen wir jeden Bierstil vor und verkosten passende Beispielsbiere. Nach den jeweiligen Verkostungen kommen Gastreferenten hinzu und geben Einblicke und Tipps, wie bei den HHBT ein Gewinnerbier entstehen könnte.

**Die Teilnahme ist kostenlos**, eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Den Link findet ihr in Kürze auf unserer Homepage.



## Wenn Mythen ins Reich der Legenden gehören



In der Schalander-Ausgabe 67 brachten wir einen Beitrag zum **Porter** von unserem VHD-Mitglied Christoph Riedel, einem absoluten Fan englischer Biere. Da darf natürlich das **Stout** nicht fehlen, das wir in unserer neuen Broschüre "**Ausgezeichnete VHD Hobbybrauer-Rezepte**" auf den Seiten 48/49 mit den Siegerrezepten von 2015 veröffentlichten.

Auch hier schickte uns Christoph einen fundierten Beitrag, den wir euch nicht vorenthalten wollen.

Die Broschüre "**Ausgezeichnete VHD Hobbybrauer-Rezepte**" [kann hier bestellt werden](#).



## STOUT: Die ziemlich dunkle Seite der Macht (Teil 1)

**Stout** ist ein besonders vielseitiger Bierstil, bei dem man sich nicht immer auf die Beschreibungen des "**Beer Judge Certification Program**" (BJCP) verlassen kann. Insbesondere der dort angegebene Farbwert von maximal 80 EBC (40 SRM) ist völlig falsch und ein Relikt aus der Zeit, als Farbrechner nur die Hälfte des Farbwerts angaben.

Der Zusatz **Stout** wurde bis ins 19. Jahrhundert hinein für jedweden Bierstil benutzt, der stärker eingebraut war als typischerweise üblich. Die bis heute überdauernde Verwendung bezieht sich auf das **Brown Stout**, die stärkere Version des **Brown Beer**. Dieses Bier wurde später **Porter** genannt, woraufhin das **Brown Stout** manchmal auch als **Stout Porter** bezeichnet wurde. Die Briten brauten alle ihre Bierstile in mehreren Stärken, weswegen es neben dem **Brown Stout** auch **Double Brown Stout**, **Triple Brown Stout** und das stärkste **Imperial Brown Stout** gab.

### Große Zuckergaben für hohe Stammwürzen

Die Entwicklung der Stouts folgte der des Porters. Aus 100 Prozent Brown Malt wurde mit der Zeit eine Schüttung mit überwiegend Pale Malt und zusätzlich etwas Röstmalz. Allerdings waren die Stouts durch die höhere Stammwürze oft dunkler als das Porter. Ab 1880 erhielten insbesondere die stärksten Stouts große Zuckergaben, um die hohen Stammwürzen zu erreichen.

Eine Besonderheit der Stouts ist das ab 1900 in England einsetzende Interesse an nahrhaften Nourishing Stouts. Beispiele dafür sind **Milk Stout**, **Oat Malt Stout** und **Oatmeal Stout**. Diese wurden teils fadenscheinig mit gesundheitsfördernden und stärkenden Eigenschaften beworben und waren oft mehr Marketing als echte Bierstile. Im Laufe der Craft-Beer-Bewegung entwickelten sie ein gewisses Eigenleben und werden heutzutage als ernsthafte Bierstile gebraut.

### Pechschwarz mit ordentlicher Bittere

Die Weltkriege setzten auch den Stouts zu und die Stammwürzen sanken, so dass für ein klassisches **Single Stout** mit ehemals 7 bis 8 Vol.-% Alkoholgehalt heute 4,0 bis 4,2 Vol.-% typisch sind. Stärkere Vertreter wurden sehr viel seltener gebraut und behielten aber ihre hohen Alkoholgehalte bei. Alle Varianten sind heutzutage pechschwarz mit ungefähr 150 EBC, allerdings mit breiter Streuung. Klassische britische Stouts bestehen aus einer mehr oder weniger komplexen Mischung von Pale, Amber, Brown, Chocolate und/oder Black Malt. Typisch beim Hopfen ist der Verzicht auf eine Aromagabe, es wird lediglich ordentlich gebittert

### Irish Extra Stout

In Irland war das Single Stout schwächer als der Benchmark in London und entsprach eher dem Porter. Deshalb gab es als eigene Zwischenstufe das **Extra Stout**, das dem Londoner **Single Stout** entsprach. Ein gutes Beispiel ist das **Guinness Extra Stout** sowie die abgemilderte Version vom Fass, **Guinness Draught**. Beide verwenden Röstgerste anstatt Röstmalz, weil letzteres seit den 80ern von Guinness nicht mehr benutzt wird. Erste Experimente mit Röstgerste gab es in den 1930er-Jahren. Heutzutage gilt Röstgerste als Markenzeichen aller irischen Stouts, so dass sich die meisten anderen irischen Brauereien angepasst haben und mindestens zum Teil Röstgerste einsetzen.

Christoph Riedel

(Teil 2 mit weiteren Stout-Sorten in der nächsten Ausgabe)



+++ 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

Fotos: iStock.com/Magone, iStock.com/AlexRaths, iStock.com/Alter\_photo, iStock.com/MariuszBlach, iStock.com/karandaev, Biere-und-ihre-Geschichte\_Guinness\_Post, Ulf Hofferbert