

VHD e.v. Schalander



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

Mai 2026/Nr. 71



Wichtige Info zum Thema „Versteuerung von Wettbewerbsbier“

Bitte beachtet folgende Mitteilung unseres 1. Vorsitzenden Michael Mihm:

Diverse Rückmeldungen an den Vorstand der VHD e. V. zum Thema „Versteuerung von Wettbewerbsbier“ haben uns veranlasst, eine Stellungnahme bei der Generalzolldirektion anzufordern. Die Rückmeldung bezieht sich auf die Versteuerung von Bier, das für Brauwettbewerbe hergestellt wird. Das Urteil (beim Finanzgericht Düsseldorf mit dem Aktenzeichen 4 K 2875/19 VBj) erweitert die Auslegung des Begriffs „eigener Verbrauch“ für Teilnehmer an solchen Veranstaltungen unter bestimmten Bedingungen.

Die Hauptzollämter wurden von der Generalzolldirektion auf das Urteil hingewiesen. Die Beurteilung, ob die Voraussetzungen im Einzelfall vorliegen und dieses Bier ggf. nicht versteuert werden muss, **obliegt allerdings dem jeweiligen Hauptzollamt**. Für eine Versteuerung wäre dann in der Einzelsteueranmeldung 2075 „Herstellung ohne Erlaubnis“ auszuwählen, ohne Unterscheidung zwischen gewerblichen und nicht gewerblichen Herstellern.

Wir hätten uns eine einheitliche Handhabung aller Hauptzollämter gewünscht. Entlastung der Haus- und Hobbybrauer und Bürokratieabbau beim Brauen ist weiter unser Ziel. Wir bleiben an dem Thema dran und informieren euch, wenn es neue Informationen gibt.

Für die **Haus- und Hobbybrauertage in Mendig (24. - 27.9.2026)** bedeutet das konkret: Jeder Einreicher eines Wettbewerbsbieres ist selbst verantwortlich für eine korrekte Anmeldung bei seinem Hauptzollamt (falls notwendig). **Im Zweifelsfall unbedingt nachfragen!**

§§§?§§??§???



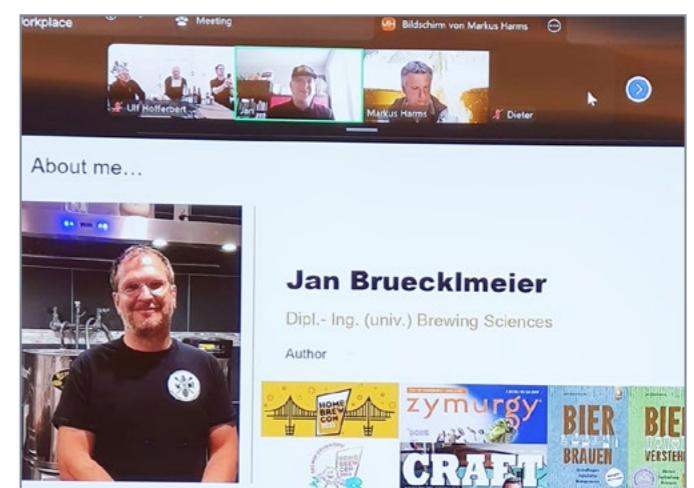
§§§?§§??§???

Online-Biergarten macht Durst auf mehr

Im Vorfeld unseres **Online-Biergartens** am 23.4.2026 hatten wir durchaus Bedenken: Funktioniert dieses für uns völlig neue Format? Wird das Verkostungspaket angenommen? Wie viele Leute werden mit uns virtuell anstoßen?

Der **Tag des Bieres am 23. April** lieferte eine eindeutige Antwort: Die Resonanz war super, das Verkostungspaket ausverkauft und es hat riesig Spaß gemacht. Ja, es gibt noch einige Stellschrauben und durchaus Luft nach oben. **Aber insgesamt war es ein toller Erfolg!** Danke an alle Organisatoren, Referenten und Teilnehmer! Bis zum nächsten Mal.

[Einen Stimmungsbericht findet ihr hier](#)



HOME BREW bei Maisel & Friends wie immer ein Must Drink

Da stand ich also mitten im Getümmel der **HOME BREW**, um die **VHD** im oberfränkischen Bayreuth im April zu vertreten. Nicht im etwas ruhigeren Bereich der anderen Aussteller, sondern da, wo das (Hobby-) Brauerleben brodelte, wo Vereine und Hobbybrauer um den **Publikumspreis** buhlten. Wo Hunderte von Besucherinnen und Besucher Selbstgebrautes probierten, bewerteten und zunehmend fröhlicher wurden. Und wie kommt man am besten ins Gespräch und stellt die **VHD** vor? Indem man auch Selbstgebrautes ausschenkt und dabei die Vorteile einer Mitgliedschaft bei der **VHD** erklärt. Unser Poster **"Systematik der Bierstile"** zum Mitnehmen tat ein Übriges, um entsprechende Aufmerksamkeit zu gewinnen. *Christof Welsner*

[Impressionen zur HOME BREW gibt's hier](#)



Klausurtagung des erweiterten Vorstandes in Mendig

Traditionell trifft sich der Vorstand zusammen mit Vertretern der VHD-Arbeitsgruppen im Frühjahr zu einer **Klausurtagung**. Während Christof Welsner in Bayreuth den VHD-Stand betreute und unseren Verein bewarb (siehe Beitrag oben), war in Mendig der erweiterte Vorstand zusammengekommen, um über wichtige Themen unseres Vereins zu diskutieren, Entscheidungen zu treffen, zu planen und auch die Jahreshauptversammlung bei den Haus- und Hobbybrauertagen (24. - 27. 9.2026 in Mendig) vorzubereiten. Unter anderem stand auch ein Besuch der tiefsten Bierkeller der Welt in der Eifel auf dem Programm (siehe Foto). *Martina Biniash*

[Bericht über die Klausurtagung](#)



Die Erlanger "Berchkerwa" wird schützenswertes Kulturgut

Die **Erlanger Bergkirchweih** - die übrigens diese Woche am Donnerstag (21.5.) startet - gilt nicht nur als das älteste Bierfest der Welt, sondern ist auch ein großes Volksfest für Alt und Jung. Jetzt ist diese traditionsreiche Veranstaltung als **immaterielles Kulturerbe** in das Bayerische Landesverzeichnis aufgenommen worden. Maßgeblich daran beteiligt war der Verein **Bergflair ERhalten**, bei dem unser **VHD-Mitglied Petra „Willy“ Paulsen** als Vorstandsmitglied engagiert ist.

Wir gratulieren dem Team um den Verein Bergflair ERhalten zu ihrer erfolgreichen Arbeit und dieser besonderen Auszeichnung!

[Mehr dazu lest ihr in einem Beitrag von Martina Biniash](#)



STOUT: Die ziemlich dunkle Seite der Macht (Teil 2)

Im **Schalander 69** veröffentlichten wir den ersten Teil eines Berichtes unseres VHD-Mitgliedes **Christoph Riedel** zum Bierstil **Stout**. In dieser Ausgabe verdeutlicht Christoph, wie vielfältig dieser englische Bierstil ist.

Export Stout - Stouts wurden, wie auch Porter, schon lange exportiert. Tatsächlich wurde z.B. zu jeder Zeit mehr Porter nach Indien exportiert als IPA. Ebenso schafften es die Stouts in die Karibik und nach Afrika, wo sie bis heute noch zu finden sind. Ein **Export Stout** hatte die gleiche Stammwürze wie ein normales Stout, enthielt aber mehr Hopfen. Ein gutes Beispiel dafür ist **Guinness Foreign Extra Stout**, das bis 1914 mit 7,5 Vol.-% genau so stark war wie das Extra Stout, nur kräftiger gehopft. Nach den Weltkriegen fiel das Extra Stout ab, das Foreign Extra Stout blieb aber auf dem hohen Niveau. Ähnlich ging es den Stouts in den Ländern, in die zuvor exportiert wurde und wo mittlerweile eigene Stout-Brauereien entstanden waren.

Baltic Porter - In den baltischen Raum, insbesondere nach Schweden, Russland und Polen, wurde viel **Double Stout Porter** exportiert. Mit der Zeit übernahmen Brauereien vor Ort die Produktion, wobei Schweden und Russland das Bier nach wie vor obergärig brauen, in Polen hingegen auf eine untergärige Hefe umgestellt wurde.

Der Begriff **Baltic Porter** wurde in den 90ern geprägt und sollte alle im Ostseeraum gebrauten **Double Stouts** zusammenfassen. Da aber die polnische Variante durch die untergärige Hefe einzigartig ist, wird der Begriff heute nur dafür verwendet. Korrekter wäre „**Polish Porter**“ oder das in Polen geläufige „**Porter krajowy**“. Trotz des „Porter“ im Namen ist Baltic Porter ein Double Stout und dementsprechend mit 7,5 bis 8,0 Vol.-% verhältnismäßig stark.

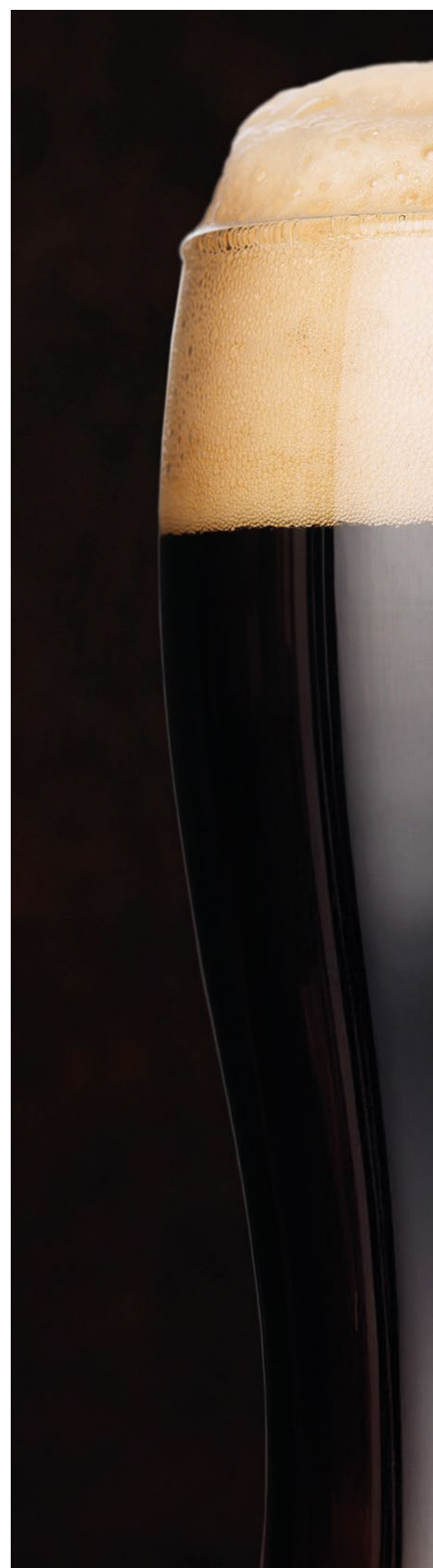
Imperial Stout - ist ein Stil, der sicher durch die Jahrhunderte ging, ohne sich groß zu wandeln. Was immer das stärkste Bier ist, das eine Brauerei zustande bringt, darf den Vornamen „**Imperial**“ tragen. Heutzutage bedeutet das entweder historisch hohe Alkoholgehälter von 10 bis 12 Vol.-% oder mit der Zeit abgeschwächte Varianten ab 8,5 Vol.-%. Um die dafür notwendigen hohen Stammwürzen zu erreichen, werden meist Zucker zugesetzt wie Invert- oder Karamellzucker. Hohe IBU-Werte kontern die heftige Röstbittere und geben dem Bier die Basis, lange gelagert zu werden.

Oat Malt Stout und Oatmeal Stout - Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wollte man die Nachfrage nach Stouts erhöhen, indem man sie als nahrhafte Biere bewarb. Die Brauerei Maclay patentierte daraufhin ein **Oat Malt Stout**, das einen signifikanten Anteil von 13 % Hafermalz bei 15°P Stammwürze aufwies. Da die Wettbewerber auf den Zug aufspringen, aber nicht das Patent verletzen wollten, wurden von ihnen unvermälzte Haferflocken eingesetzt - das **Oatmeal**. Allerdings erschweren Haferflocken die Maischearbeit deutlich, deshalb wurden maximal 5 % der Schüttung eingesetzt, oft sehr viel weniger. Einige Brauereien setzen allen Stouts 0,2 % Haferflocken hinzu und etikettierten dann einige als Stout und andere als Oatmeal Stout. Nur während der Weltkriege, als die britische Regierung die Verwendung von Haferflocken für alle Biere per Gesetz forderte, wurde auch im Oatmeal Stout mehr Hafer verwendet. Wie andere dunkle Bierstile starb auch dieser nach dem zweiten Weltkrieg aus, wurde dann aber wiederbelebt. Ein amerikanischer Distributor wurde auf historische Beschreibungen aufmerksam und kommissionierte ein Oatmeal Stout bei der britischen Brauerei Samuel Smith. Diese braute das Stout, diesmal mit einem signifikanten Anteil Haferflocken, für den amerikanischen Markt ein und ein neuer Bierstil, der den Namen Oatmeal Stout auch verdiente, wurde geboren.

Milk Stout - Welches Lebensmittel ist neben Hafer dafür bekannt, den Körper zu kräftigen? Die Milch natürlich. Leider macht sich Milch durch ihren Fettgehalt sehr schlecht im Bier, weswegen britische Brauer lieber auf den unvergärbaren Milchzucker zurückgriffen und diesen zu ungefähr 25 g/l ins Bier gaben. Dass keine vollständige Milch enthalten war, hielt die Marketingabteilungen nicht davon ab, allerlei gesundheitsfördernde Aussagen und naturverbundene Bilder auf die Etiketten zu drucken. Besonders kritisch aus heutiger Sicht ist die Aussage, dass Milk Stout ideal für stillende Mütter sei. In manchen Fällen wurde das Marketing von der britischen Regierung abgestraft, ein Verbot des Namens „**Milk Stout**“ gab es allerdings nie. Der Alternativname „**Sweet Stout**“ kann deshalb getrost ignoriert werden.

Kreativ-Stout - Der moderne Bierbrauer lässt sich vom sogenannten Reinheitsgebot selten aus der Ruhe bringen. Dementsprechend gibt es eine Vielzahl an Spezial-Stouts, die sich durch zusätzliche Zutaten wie Extrakte oder Gewürze auszeichnen. Dazu gehören **Chocolate Stout**, **Coffee Stout** und **Oyster Stout**, wobei letzteres in manchen Fällen historische Wurzeln hat.

American Stout ist besonders stark aromatisch gehopft. Weitere mögliche Zutaten sind Vanille, Ahornsirup, Chili, Erdnüsse und mehr. In Kombination mit Milchzucker werden auch von **Pastry Stouts** gesprochen. Der typische Alkoholgehalt liegt oft mit ungefähr 6 Vol.-% zwischen modernem und historischem **Single Stout**.



Pleiten, Pech & Pannen: Fröhliches Plätschern im Keller

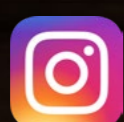
Seit zehn Jahren braue ich mit meinem 50 Liter Speidelkessel im Keller verschiedenste Sorten Bier. Einer der Vorteile: Über WLAN kann ich den Brauprozess überwachen. Dabei nutze ich gerne "Leerzeiten", um andere Dinge zu erledigen. Zum Beispiel beim Herunterkühlen nach dem Kochen. Da stand ich dann also einen Stock höher in meiner Küche, reinigte Brau-Utensilien und wurde plötzlich misstrauisch: Warum sinkt die Temperatur nicht mehr? Auf dem Weg in den Keller hörte ich schon das fröhliche Plätschern. Der Schlauch war von der Kühlspirale gefatzt und hatte den Keller bereits ordentlich geflutet. Was für eine Sch...! Die gute Nachricht: Der Qualität des Bieres hat es nicht geschadet. Wohl aber dem Kellerboden. *Klaus Wiedmann*

Danke Klaus! Habt ihr auch eine kurze Story? Dann her damit: 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