



Das Selbstgebraute schmeckt am besten

Liebe Braufreunde,

hier gleich in die Vollen:

Zu unserem 15-jährigen VHD Gründungstermin veranstalten die Himmelkroner Hobbybrauer einen Stammtisch im Gründungslokal, dem Kulmbacher Kommunbräu. Der VHD Vorstand würde sich über eure Teilnahme freuen – schaut vorbei am 19.03.09 ab 19 Uhr im Kommunbräu Kulmbach!

Die Vorbereitungen für die anstehenden 15. Haus- und Hobbybrauertage vom 26.-29. August 2010 in Schwalenberg sind im vollen Gange. Der nächste Schalander-Rundbrief erscheint mit der Einladung dann schon Mitte März 2010. Die Biersorten für die Bierprämierung stehen fest:

- Westfälisches Landbier, untergärig
- Indian Pale Ale, obergärig
- Dunkles Westfälisches Bockbier, untergärig

Alles Gute Sude für 2010!

Für den VHD e.V.

Markus Harms

Termin, Aufruf für Unterstützung:

Messe Fruchtwelt Bodensee

Schon zur guten Tradition gehört die Teilnahme an der Messe Fruchtwelt Bodensee, die vom 19. - 21. Februar in Friedrichshafen / Bodensee stattfindet. Wer sich aktiv an der Standbesetzung rund um Jan Henning beteiligen möchte, ist hiermit herzlich eingeladen. Wir können jede Hilfe noch gut gebrauchen!

markus.harms@hausgebraut.de

Tel. 05204/924192

Terminvorschau

Nordbrauertreffen 4. - 5.Juni in Ebstorf

In diesem Jahr richten Jörg Meierhoff, Lothar Steinmann und Ulf Hofferbert das Nordbrauertreffen aus. Ein interessantes Programm ist zusammengestellt, neben Haus- und Hobbybraueranlagen und -Bieren: Vorträge über Malz und Hefe (Fa. Weyermann), Wasser (Hagen Rudolph) stehen Bierverkostung (Walter Brackwehr) und vieles weitere mehr auf dem Programm. Mehr unter:

www.hofferbert-ebstorf.de und

www.nordbrauertreffen.de

Vorankündigung

HHBT2010

Die Haus- und Hobbybrauertage 2010 werden vom 27. August bis 29. August 2010 in Schwalenberg stattfinden. Die Veranstaltung, die damit erstmals in Nordrhein-Westfalen stattfinden, steht unter dem

Motto: „**Brauertage im Herzen der Weserrenaissance**“.

Unterstützt und begleitet wird die Veranstaltung von der Stadt Schieder-Schwalenberg, der Schwalenberger Brauzunft e.V., der Hochschule Ostwestfalen-Lippe, der Schlossbrauerei Rheder, dem Weserrenaissancemuseum Lemgo-Brake und dem Kreis Lippe.

Informationen zum Programm und den Übernachtungsmöglichkeiten unter:

www.schwalenberger-brauzunft.de

Tipp: Es wird empfohlen sich baldigst um seine Übernachtungsmöglichkeit zu kümmern.

Hier noch die Kontakt-Adresse zur Touristinfo:

Touristinformation Schieder-Schwalenberg
Im Kurpark 1, 32816 Schieder-Schwalenberg
Telefon 05282/601-71, Telefax 05282/601-73
E-Mail: Tourismus@schieder-schwalenberg.net

Platzierungsliste Bierprämierung:

Haus- und Hobbybrauertage in Bamberg 2009

Platzierungen der Bierprämierung Haus- und Hobbybrauertage Bamberg 2009

Bamberger Braunbier

Rang	Name, Ort	Gesamtpunktzahl
1	Marko Kroll, Braunschweig	52,50
2	Martin Kuska, München	50,19
3	Daniel Deppisch Schweinfurt	47,38

Bamberger Rauchbier

Rang	Name, Ort	Gesamtpunktzahl
1	Horst Behr Neunkirchen a. Brand	49,50
2	Jürgen Sommer Erlangen	49,25
3	Petra Paulsen Erlangen	47,25

Heller Bock

Rang	Name, Ort	Gesamtpunktzahl
1	Heinz Meister Neuhaus b. Adelsdorf	47,13
2	Peter Ross, Höchstädt a.d. Aisch	44,25
3	Jolanda Vogel, Nordhorn	44,00

Braurezepte der Siegerbiere

Bamberger / Fränkisches Braunbier

1. Platz: Marko Kroll

Schüttung: 2,8 kg Münchner Malz, 1,2 kg Wiener Malz, 200 g helles Weizenmalz, 100 Caramelmalz Münchner Typ 2, 25 g Röstmalz 1100 – 1200 EBC

Brauprozess:

- 16 Liter Hauptguss auf 55°C, Einmaischen 25°C, 25 min
- Eiweißrast: 52°C, 25 min
- Maltoserast: 64°C, 50 min
- 1.Verzuckerung: 72°C, 50 min.
- 2.Verzuckerung: 76°C, 10 min
- 14 Liter Nachguss, 11% Stammwürze
- 100 min Kochen, Hopfengabe:
Beginn: 5 g Northern Brewer (15% Alpha)
Mitte / Ende: 20 g/ 12 g Tettnanger (6% Alpha)
- Stammwürze: 12%
- 50 ml flüssige Bierhefe, og, Wyeast Nr. 1338
– European Ale, 11 Tage Gärung bei 16°C
- Lagerung bei 6°C, 73 Tage

2. Platz: Martin Kuska

Brauziel: 80 Liter, Stammwürze 12,5%

Schüttung: 6,6 kg Münchner Malz, 8,4 kg Pilsener Malz, 0,25 kg Sauermais, 0,1 kg Röstmalz (als Auszug)

Brauprozess:

53 Liter Hauptguss, 55 Liter Nachguss (3 Teile)
Maischen: 50°C für 10 min, 55°C für 10 min, 63°C für 45 min, 72°C für 30 min., dann Röstmalzauszug zugeben, 78°C für 5 min

Kochung:

80 g Hallertauer Perle (10%), 75 min
35 g Hallertauer Tradition (6,3), 10 min
40 g Hallertauer Tradition (6,3), 0 min

Hefe / Gärung: Fermentis Safale S-04 angestellt bei 20°C, ca. 7 Tage

5 Liter Speise, Nachgärung für ca. 7 Tage bei 20°C, anschließend Kaltlagerung min. 5 Wochen

3. Platz: Daniel Deppisch

100 Liter, 12,5% Stammwürze

Schüttung: 13 kg Dunkles Malz, 7 kg Helles Malz
60 Liter Hauptguss, 80 Liter Nachguss

Brauprozess:

Dekoktion im Zweimaischverfahren

Einmaischen bei 60°C, 20 min. Danach ca. 1/2 der Maische in die Pfanne geben – bei 70°C Verzuckerungsrast halten bis Jodnormal, anschließend 20 min kochen. Kochmaische der Restmaische langsam zugeben. Erreichte Temp.: ca. 65°C im Maischebottich. 1/3 der Maische in die Pfanne geben und ca. 20 Minuten kochen. Danach die Restmaische zugeben. Erreichte Maischebottichtemperatur ca. 75-78°C. Nach 30 min Jodprobe und mit Läuterspirale abläutern. Danach das Nachgusswasser über den Treber geben.

65g Hopfen, eigener Anbau ca. 5% Alpha
90 min Kochen
Hefe: Wyeast European Ale

Bamberger Rauchbier

1. Platz: Horst Behr

Brauziel: 20 Liter dunkles Rauchbier, untergärig, zarter Rauchgeschmack

Schüttung: 2,2 kg Pilsener, 2,2 kg Münchner, 550g Cara-dunkel, 100 g Farbmalz
ca. 1/3 geräuchert

Brauprozess:

16 Liter Hauptguss, 20 Liter Nachguss bis 11,5°P
Hopfen: 50 g Dolden, 4% Alpha
Hefe: 200 ml untergärige Brauhefe
Maischen:

Einmaischen bei 40°C
Eiweißrast: 55°C, 15 min
Maltoserast: 65°C, 40 min dabei umrühren
Verzuckerung: 72°C bis jodnormal
Hopfengabe: bei Pfanne voll 2/3 Hopfen, 75 min kochen, 1/3 Hopfen 10 min vor Kochende

Hauptgärung: 6-10°C
Lagerung mind. 6 Wochen

2. Platz: Jürgen Sommer

Brauziel: ca. 90 Liter

Schüttung: 5 kg Rauchmalz, 8 kg helles Malz, 8 kg dunkles Malz, 1 kg Weizenmalz, 2 Hände voll Röstmalz

Einmaischen bei 45°C, 20 min, 54°C für 20 min, 62°C für 30 min, 72°C für 30 min, 78°C – 20 min Rast mit Röstmalzzugabe

2 Nachgüsse je ca. 50 Liter

Kochen: 60 g Pellets, 100g Dolden
1/3 kurz vor Kochen, nach 40 min 1/3, nach weiteren 30 min 1/6, nach weiteren 15 min 1/6 nach 15 min Rest.

3. Platz: Petra Paulsen

Brauziel: 55 Liter dunkles Rauchbier, untergärig

Schüttung: 3 kg Pilsener, 7 kg Münchner, 2 kg Rauchmalz, 800 g Caramel-Münch

Brauprozess:

Einmaischen: bei 52°C in 48 Liter
Eiweißrast: 52°C für 30 min
Maltoserast: 62°C für 30 min
Verzuckerung: 72°C für 20 min

6 Nachgüsse je 5 (3x) und 10 Liter (3x)

Kochdauer: 75 min

Hopfen: Hallertauer 8% und Tettnanger 10%
1. Gabe: Kochbeginn 20 g Hallertauer 8%
2. Gabe: nach 25 min Kochzeit, 12 g Tettnanger
3. Gabe nach 60 min, 12 g Tettnanger

Stammwürze: 14%
Speise: 4% (2 Liter)

350 ml flüssige Hefe aus der Brauerei

9 Tage Hauptgärung 8°C, Restextrakt: 3,5%
Gesamtmenge: 51 Liter

Heller Bock

1. Platz: Heinz Meister

Brauziel: 75 Liter heller Bock, untergärig

Schüttung: 22 kg Pilsener, 400g Cara-hell

Brauprozess:

Einmaischen: bei 52°C in 72 Litern Hauptguss
Eiweißrast: 52°C für 30 min,

Maische teilen: 1/3 Kochmaische dick bleibt im Topf, 2/3 Braumaische dünn – ruht im Eimer

Verzuckerung: 70°C für 15 min, Kochen: 20 min

Maische zusammenkippen und gleich wieder teilen s.o., 63°C nicht überschreiten

2. Teil Verzuckerung: 70°C für 15 min Kochen: 20 min

Maische zusammenkippen: 72°C nicht überschreiten

Hauptverzuckerung: 72°C für 20 min.
Aufheizen auf 76°C

Nachgüsse: 4 x 10 Liter, 1 x 15 Liter

Kochdauer: 75 min

Hopfen:

1. Gabe: 25 g Hallertauer 10% Alpha bei Kochbeginn
2. Gabe: nach 30 min, 35g Tettnanger 8%
3. Gabe: nach 60 min, 40g Tettnanger 8%

Stammwürze: 16,5%

4% Speise (3 Liter)

Hefe: dickflüssig, untergärige aus Brauerei

Anstelltemperatur: 17°C, Hauptgärung bei 8°C – 9 Tage, Restextrakt: 4%

Istmenge: 71 Liter

2. Platz: Peter Ross

Brauziel: 50 Liter heller Bock, Stammwürze 19%

Schüttung: 15 kg Pilsener, 1,8 kg Cara-hell
Höchststadter Leitungswasser: 46 Liter Hauptguss, 39 Liter Nachguss

Brauprozess:

Einmaischen bei 60°C, Maltoserast: 62°C für 20 min, 65°C für 20 min, Verzuckerung: 72°C für 40 min

Kochzeit: 70 min

Hopfungaben: 90g Tettnanger (6%) bei Kochbeginn, 90g Spalter Select (4,2) nach 20 min
1 Liter untergärige Hefe aus der Brauerei
Hauptgärung: 18 Tage bei 7°C
Nachgärung: 7 Tage bei 7°C
Reifung: 14 Wochen bei 4°C

3. Platz: Jolanda Vogel

Brauziel: 20 Liter Bockbier, Stammwürze 17%,
Bierfarbe 6 EBC, Hopfenbittere 30 EBU

Schüttung: 6,0 kg Wiener, 400g Cara-hell
Hauptguss: 15 Liter, Nachguss: 17 Liter

Brauprozess:

Einmaischen: 64°C, 62°C für 40 min, 72°C für 20 min, Abmaischen bei 78°C

90 min Kochen der Würze

1. Hopfungabe: 30g Hallertauer Tradition (8%) nach Kochbeginn
2. Hopfungabe: 15g Hallertauer Tradition (8%) in Whirlpool vorgelegt

Hefe: Saflager S-23, Anstelltemperatur 10°C

Tour-de-Bier 2010

Städtetour-de-Bier

Termin: Die dritte Städtetour-de-Bier nach Wien wird vom **17. bis 21. März 2010** stattfinden.

Unterkünfte: Ideal sind Hotels und Pensionen in der Nähe des Westbahnhofs. In Wien sind dies Hotels und Pensionen in folgenden Bezirken (Postleitzahl):

- 6. Bezirk Mariahilf (1060)
- 7. Bezirk Neubau (1070)
- 15. Bezirk Rudolfsheim-Fünfhaus (1150)
- 16. Bezirk Ottakring (1160) und etwas weiter
- 8. Bezirk Josefstadt (1080)

Hotels und Pensionen können unter der Webadresse www.wien.info/de gebucht werden. Sonderkonditionen sind ggf. auch über andere Anbieter z. B. www.ameropa.de verfügbar.

Programm: Das Tourprogramm beginnt am Mittwoch um 17:00 Uhr:

- Mittwoch, 17. März:
ab 17:00 Uhr: Tourauftakt im "The Highlander", Sobieskiplatz 4
- Donnerstag, 18. März:
voraussichtlich Tagetur nach Brünn in der Tschechischen Republik
ab 19:00 Uhr: Verkostung im Känguruh Pub in der Bürgerspitalgasse 20
- Freitag, 19. März:
ab 15:00 Uhr: Britta Dolenc und Dietmar Eder führen durch die Bierszene Wiens

- Sonnabend, 20. März:
18:00 Uhr: Abschlussveranstaltung

Weitere Informationen zum Planungsstand werden auf der Homepage: www.tour-de-bier.de im Laufe des Januar und Februar 2010 zu finden sein. Rückfragen zum Programm und Programmvorschläge bitte per E-mail an mich senden. (Siehe Kontakt)

Kosten: Die Kosten für das Programm der Städtetour-de-Bier werden auf die angemeldeten Teilnehmer umgelegt. Sie werden voraussichtlich bei 40 Euro/Teilnehmer liegen.

Die Kosten für Anreise, Bahnfahrten, öffentlichen Nahverkehr, Unterkunft und Verpflegung trägt jeder Teilnehmer selbst. Für die Fahrten innerhalb Wiens empfiehlt sich der Kauf einer Wochenkarte der Wiener Linien, der momentane Preis sind 14 Euro.

Anmeldung: Bitte nach Buchung der Unterkunft das www.tour-de-bier.de benutzen.

Eine Stornierung ist bis zu 10 Tagen vor Tourbeginn möglich. Sie muss schriftlich per Brief, Telefax oder E-Mail erfolgen.

7. Tour-de-Bier nach Sesslach

Die 7. Tour-de-Bier wird 2010 vom 07. bis 09. Mai nach Sesslach und Umgebung führen. Bei dieser Tour werden Kommunbrauhäuser Frankens und Thüringens im Mittelpunkt des Interesses stehen.

Das Programm - Änderungen und Ergänzungen sind jederzeit möglich:

Freitag, 07. Mai:

- 15:00 Uhr: Stadtführung durch Sesslach mit Besuch des Kommunbrauhauses, Treffpunkt vor dem Rathaus.
- 19:00 Uhr: Gemütliches Beisammensein im Pörtnerhof, Luitpoldstraße 15.

Samstag, 08. Mai:

Am Sonnabend starten wir zu einer Bustour in die Umgebung von Sesslach. Zielpunkte werden unter anderem sein:

- Das Brauhaus von Ummerstadt, der zweitkleinsten Stadt Deutschlands.
- Das Lindenauer Brauhaus.
- Das Kommunbrauhaus Junkersdorf (Pfarrweisach).
- Die Veste Heldburg.
- Den Abend werden wir im Landgasthaus Roter Ochse in der Flenderstraße 95 in Sesslach verbringen.

Sonntag, 09. Mai:

- Noch festzulegen
- 11:30 Uhr: Mittagessen und Tourabschluss im Gasthof Reinwand, Maximiliansplatz 99 in Sesslach.

Unterkünfte: Einzel- und Doppelzimmer können unter anderem in der "[Fränkischen Landherberge](#)" und im Landgasthaus Roter Ochse, Flenderstr. 95 (Telefon: 0 95 69 - 12 20) in Sesslach gebucht werden. Weitere Unterkünfte sind auf der [Homepage](#) (www.sesslach.de/cgi-bin/tour/tour.cgi) der Stadt Sesslach zu finden.

Da die Zahl der Zimmer in Sesslach begrenzt ist empfiehlt es sich, benötigte Zimmer rechtzeitig zu buchen.

Anmeldung: Bitte nach Buchung der Unterkunft über das [Anmeldeformular](#) (www.tour-de-bier.de/vbcms.php?area=vbcmsarea_content&contentid=26) auf der Website der Tour-de-Bier.

Eine Stornierung ist bis zu 10 Tagen vor Tourbeginn möglich. Sie muss schriftlich per Brief, Telefax oder E-Mail erfolgen.

Kontakt:

www.tour-de-bier.de
Hans Rolf Linke
Bergknappenstrasse 20a
92237 Sulzbach-Rosenberg
Telefon: +49 (0)1 71 - 4 76 51 94
Erreichbar unter: hansrolf@tour-de-bier.de

Vereinsseite

Ansprechpartner im Verein

1. Vorsitzender, Markus Metzger,
Vereinsanschrift
Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt,
Tel. 09353/3759, vhd@hausgebraut.de

2. Vorsitzender, Markus Harms,
VHD Schalander, Infomaterial
Westerkamp 8, 33803 Steinhagen,
Tel. 05204/924192,
markus.harms@hausgebraut.de

Kassierer, Roland Singer,
Mitgliederverwaltung, Beiträge etc
Ritter-Wirnt-Str. 16, 91322 Gräfenberg,
Tel. 09192/ 994997,
kasse@hausgebraut.de

Schriftführer, Michael Mihm,
Ansprechpartner Haus- und Hobbybrauertage
Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg,
Tel. 09732-3550,
michael.mihm@hausgebraut.de

Weitere Vorstandsmitglieder:

Walter Simon, - Braufragen
Am Felsenkeller 2, 91090 Effeltrich,
Tel. 09133/603467, Fax - 603468,
walter.simon@hausgebraut.de

Weitere Ansprechpartner im VHD e.V.

Webmaster www.hausgebraut.de:
Daniel Greher und Hans-Rolf Linke
webmaster@hausgebraut.de

Unsere gemeinsame Homepage:

www.hausgebraut.de

U.A. mit allen bisherigen Rundbriefen zum Download

Rückblick Bamberg HHBT 2009

Michael Mihm

Die Haus- und Hobbybrauertage 2009 gehören nun schon der Vergangenheit an. Während und auch noch nach der Veranstaltung habe ich nur positive Rückmeldungen zu den diesjährigen HHBT erhalten. Sicherlich gibt es noch Optimierungspotential, das es nun gilt in zukünftige Veranstaltungen dieser Größenordnung – immerhin waren es um 220 Teilnehmer – einzuflechten. Die ausgewählten Besichtigungstouren, das Ambiente der Klosterbräu, die Kulisse der Stadt Bamberg, die angereisten Haus- und Hobbybrauer und letztendlich die wärmenden Sonnenstrahlen haben sehr zum Gelingen beigetragen. Die Haus- und Hobbybrauertage in Bamberg haben sicherlich im Reigen der vielen, unterschiedlichen und interessanten Austragungsorte der letzten Jahre ihren eigenen Platz gefunden.

Dem Verein „Geschichte für Alle e.V.“, den Bamberger Stadtwerken, dem Servicepersonal der „Klosterbräu“, meinen Vorstandskollegen, den Ausstellern am Hausbrauermarkt, den „Weyermännern®“ und den vielen, ungenannten, freiwilligen Helfern möchte ich

Danke

sagen, für Ihr Engagement und Ihren Einsatz.

Ein besonderes Dankeschön gilt auch Kurt Maria Adler mit seiner Mannschaft (Mitglieder des VFFB e.V.). Ohne deren Unterstützung hätte das Verkostungsseminar am Freitagnachmittag, die Vorverkostung am Samstagfrüh und letztendlich die finale Verkostung am Samstagnachmittag nicht so reibungslos durchgeführt werden können. Es ist gut zu Wissen, dass ich mich auf schlagkräftige Kollegen aus dem VFFB e.V. verlassen kann.

Nach dem Rückblick auf ein wunderschönes Wochenende Ende September in Bamberg folgt der Blick in die Zukunft. Ich freue mich schon heute auf ein Wiedersehen in Schwalenberg. Mit dem altbewährten Brauerspruch „Gott gebe Glück und Segen drein“ wünsche ich Euch allen eine schöne Zeit bis zum August 2010.

Der VHD-Vorstand schätzt das folgende Engagement ausdrücklich. Es sind aber bisher „nur“ Ideen eines einzelnen Mitglieds, also folgt der Einladung von David und sagt eure Meinung!

Bierprämierung: Mehr Spaß wagen!

Von David Herminghaus, www.brauherr.de

Die Haus- und Hobbybrauertage sind wohl für die meisten Mitglieder der allgemeine Höhepunkt des Vereinsjahres. Die stets bei dieser Gelegenheit stattfindende Verkostung und Prämierung der Hausbrauerbiere dürfte wiederum für viele Teilnehmer der am meisten herbeigesehnte Teil der Veranstaltung sein. Dafür spricht jedenfalls die in den letzten Jahren stark gestiegene Zahl der eingereichten Biere – schon mehrfach musste dem durch Einschränkungen Rechnung getragen werden, etwa durch die Begrenzung der Teilnahme auf eine Kategorie je Brauer.

Bei aller Beliebtheit, die der Wettbewerb bei Einreichern wie Verkostern genießt, kam und kommt es aber immer wieder zu Kritik und Meinungsunterschieden: Mancher Teilnehmer findet sein Bier trotz vermeintlich exakter Aufgabentreue unzureichend bewertet, anderen sind vage Ausschreibungen wie „eher dunkel und angenehm süffig“ nicht präzise genug und einige gehen die ganze Sache schlicht olympisch an und fragen sich, warum andere das ganze so ernst nehmen.

Ein Wettbewerb, zwei Perspektiven

Wo haben diese Differenzen ihren Ursprung? Unter jenen, die sich der Bierbewertung stellen, gibt es im Wesentlichen zwei Typen: Einerseits die, denen es weniger auf das Erreichen der ausgeschriebenen Kriterien ankommt als auf den Spaß beim Brauen und vor allem auf ein möglichst süffiges Ergebnis, Vorgaben hin oder her. Ein durchaus legitimer Anspruch, sind wir doch ein Verein, dessen Thema viel mit Freizeit und Freude zu tun hat.

Nun ist es keineswegs so, dass die zweite große Fraktion keine Freude am Brauen hat. Man kann sie vielleicht am besten als „Sportbrauer“ bezeichnen: Sie finden vor allem daran Spaß, sich

wie in einem Wettkampf beim möglichst exakten Erreichen eines zuvor verbindlich festgelegten Ziels mit Gleichgesinnten zu messen.

Wer hat nun Recht, für wen ist der Wettbewerb gemacht und wie kann man dem jeweiligen Anspruch besser gerecht werden? Zwangsläufig gibt es hierüber die – wie Dirk Wagner beim letzten Mal treffend bemerkte: jedes Jahr neu aufkommende – Diskussion über ein Bewertungsschema, das am besten keine von beiden Parteien benachteiligt. Die Sportbrauer fordern genauere Sortenbeschreibungen, die Spaßbrauer verlangen vor allem nach Anerkennung für ein rundes Gesamtprodukt und schätzen daher möglichst flexible Ausschreibungen.

Viele Wege, nur kein Rom

Es scheint schwierig, beidem gleichermaßen gerecht zu werden. Gerade die Verkostung nach strengen Sortenvorgaben bringt eine riesige Herausforderung mit sich, die keiner von uns unterschätzen sollte: Objektivität. Professionelle Verkoster schulen jahrelang ihre Sinne, um sich in ihrem Urteil nicht von individuellen Vorlieben, sondern strikt von zu prüfenden Kriterien leiten zu lassen, damit am Ende nicht ihr Geschmack, sondern einzig der des probierten Produkts entscheidet.

Machen wir uns nichts vor: Für uns, die wir allenfalls alle paar Monate an einer halbwegs strukturierten Degustation teilnehmen, ist diese professionelle Objektivität praktisch ein Ding der Unmöglichkeit. Wie soll zum Beispiel ein leidenschaftlicher Pilsfreund bei zehn Fastenstarkbieren die Nuancen zwischen angenehm vollem Malzkörper und klebriger Mastigkeit gerecht bewerten? Selbst bei viel Disziplin und bestem Willen ist das oft nur schwer zu schaffen – und wahrscheinlich ginge wohl das am wenigsten sortentypische, weil eher schlanke Bockbier aus dieser Bewertung als bestes hervor.

Es gab bereits mehrere Versuche, allzu subjektive Bewertungen auszusondern. Sei es das Herausnehmen von Extremwerten aus der Berechnung oder ein Vorentscheid, um „Ausreißer“ zu erkennen: Keiner davon hat es bisher geschafft, dem grundlegenden Problem wirksam zu begegnen. Der schon öfter gemachte Vorschlag eines „Referenzbiers“ führte vor allem zu Missverständnissen und Vorbehalten. Auf diese soll im Folgenden näher eingegangen werden, um ein

wirklich geeignetes System vorzustellen, das den Ansprüchen beider oben genannten Teilnehmertypen gleichermaßen gerecht wird.

Drei Schritte zur Lösung

Gleich vorweg soll das sicher größte Missverständnis im Zusammenhang mit dem sogenannten „Referenzbier-Modell“ ausgeräumt werden: Es geht dabei auf gar keinen Fall darum, beispielsweise per Sortenausschreibung zum Nachbrauen eines „Tettnanger Kronenpils“ aufzurufen. Wir sind und bleiben selbst Herr (oder Herrin) über unsere Sudpfannen und werden nicht zum Verein Deutscher Kaufbier-nachbrauer mutieren. Aus diesem Grund ist „Referenzbier“ auch eine unglückliche Bezeichnung.

Die wirkliche Lösung des Problems besteht aus drei wesentlichen Schritten: Präziser ausschreiben, kalibriert testen und Chancengleichheit für „Spaßbrauer“ und „Sportbrauer“.

1. Auf den Punkt gebracht: Klare Ausschreibungen

Immer wieder waren unscharfe, teils prosaische Formulierungen wie „kräftige Farbe“, „eher süffig“ oder „dezente Bittere“ ein großer Kritikpunkt. Diese wird es nicht mehr geben. An ihre Stelle treten allgemein bekannte, nachvollziehbare und möglichst präzise Angaben wie:

- Farbwert (EBC)
- Bitterwert (IBU)
- Rezenz (Kohlendioxidgehalt in %)
- Stammwürze
- scheinbarer Vergärgrad bzw. Alkoholgehalt.

Diese Richtwerte werden bewusst eng und ohne Bandbreite gefasst. Nicht obwohl, sondern gerade weil es schwer genug ist, sie halbwegs genau zu erreichen, ist hier eine eindeutige Aussage unbedingt nötig.

Eigenschaften, für die es keinen allgemein verbindlichen Standard gibt, werden unmissverständlich und, wenn möglich, mit allgemein bekannten Beispielen beschrieben, etwa so:

Das Bier hat intensives, zitrusartiges Hopfenaroma. Es riecht eher nach „Becks“ denn nach „Heineken“. Das Bier duftet deutlich nach Nelken.

2. Auf Nulllinie geeicht: Objektivität durch Kalibrierung

Mit derart eindeutig feststehenden Kriterien ist es für halbwegs geübte Hausbrauer sehr einfach, sich eine klare Vorstellung über das zu machen, was erwartet wird.

Ebenso einfach ist es damit, in der – zum Glück immer noch vielfältigen! – deutschen Bierlandschaft ein kaufbares Bier zu finden, das diesen Anforderungen reichlich genau entspricht. Bei Kriterien, die für die meisten Verkoster ungewohnt sind (aktuelles Beispiel: „Rauchigkeit“ beim Rauchbier), kann ein Bier gewählt werden, das einen guten Mittelwert bei der betreffenden Eigenschaft abbildet. Wichtig ist, dass das ausgewählte Bier dem ausgeschriebenen Stil möglichst exakt entspricht, denn es dient im Folgenden der Kalibrierung der Verkoster – so, wie der „Pariser Urmeter“ jedem Lineal der Welt als Maßstab dient.

Eigenschaft	Max.	Referenz gegeben	Testat 1 gegeben bereinigt		Testat 2 gegeben bereinigt	
Schaum	5	2,5	2,5	5	3	4,5
Farbe	5	2,5	2,5	5	4	3,5
Geruch	10	5	5	10	7	8
Geschmack	10	5	5	10	8	7
Vollmundigkeit	10	5	5	10	6	9
Bittere	10	5	5	10	5	10
Gesamteindruck	10	5	5	10	7	8
Gesamtpunkte	60	30	30	60	40	50

Das Bild zeigt einen Entwurf des neuen Auswertungssystems

Berechnungsformeln für diese geänderte Auswertung sind bereits einsatzbereit und warten darauf, in Rolands Auswertungstabellen eingebaut zu werden.

Beispiel:

Ausgeschrieben ist ein Pilsner. Der Tester mag aber lieber kräftiges Export und hat das Kalibrierungsbier („Referenz“) als zu wenig vollmundig bewertet. Die erste Probe ist ihm ebenfalls zu schlank – und damit dem Referenzmuster näher (bereinigt 10 Punkte), als Probe zwei, die zwar, weil körperreicher, ihm besser schmeckt, für den Wettbewerb aber schlechter abschneidet (effektiv 9 Punkte).

Dieses Kalibrierungsbier wird allen Verkostern zusammen mit den eingereichten Proben unerkannt vorgestellt. Die Tester bewerten Kalibrierungsbier und Proben genau wie schon bisher, nach den bekannten Kriterien und mit den gewohnten Bewertungsbögen.

Neu hingegen ist die spätere Auswertung der Bögen: Hier bildet die Bewertung des Referenzbiers die „Nulllinie“ für jeden einzelnen Verkoster. Egal, ob er persönlich zum Beispiel lieber bittere oder lieber milde Sorten mag: Entscheidend ist bei allen anderen Proben nicht mehr die tatsächlich gegebene Punktzahl für die Bittere, sondern die absolute Differenz zur Punktzahl für das Kalibrierungsmuster. Diese Differenz wird für jedes Einzelkriterium bei jedem eingereichten Probebier (Testat) als Korrekturwert von der jeweils erreichbaren Höchstpunktzahl abgezogen. Es entsteht ein bereinigter Wert, und der ist letztlich entscheidend für die Bewertung. (Siehe Beispiel)

3. Komplett daneben ist nicht vorbei: Mehr Chancen für alle!

Nun wird mancher fragen: „Und wo bleibt da nun der Spaß?“ Dem wird, bei aller zusätzlichen Strenge, künftig ein deutlich höherer Stellenwert eingeräumt. Zum einen, weil die „Sportbrauer“ deutlich besser auf ihre Kosten kommen. Zum anderen, weil jeder Verkoster in Zukunft zusätzlich zu den bekannten Kriterien eine weitere, wichtige Eigenschaft bewertet:

„*Würde ich den ganzen Abend trinken*“ könnte sie heißen, oder auch einfach: „*Lecker*“.

Die 0 – 60 Punkte, die hier je Probe völlig frei vergeben werden können, fließen nicht in die Bewertung für die getestete Kategorie ein, sondern in eine zusätzliche, den anderen gleichgestellte: „Leckerstes Bier des Jahres“. An der kann man zwar nicht direkt teilnehmen, sie wird am Ende des Abends aber gleichberechtigt prämiert und bietet, je nach erreichter Punktzahl ebenfalls die Chance auf den Gesamtsieg. So kann sich künftig der „Spaßbrauer“ auf Augenhöhe mit dem „Sportbrauer“ einen für alle fairen Wettkampf liefern. Und das Schönste ist:

Gewinnen kann dabei jeder!

WAS ÄNDERT SICH?

- **Für die Ausrichter:** Die Kriterien der ausgeschriebenen Biere werden eindeutig definiert statt prosaisch angedeutet. Für die Dauer des Wettbewerbs gilt: Maßstab ist, was ausgeschlossen ist, und nicht, wie viele Interpretationen davon auf dem Markt sind. Das fördert den Wettbewerb und verhindert unnötige Diskussionen.
- **Für die Verkoster:** Nichts. Außer, dass sie unabhängig von den bisher bekannten Kriterien für die jeweilige Kategorie noch das Kriterium „*lecker*“ nach freier Wahl mit 0-60 Punkten bewerten.
- **Für die Einreicher:** Leichter wird es für alle, die bisher trotz genauer Kriteerieneinhaltung hinter gänzlich untypischen Proben gelandet sind. Wer bisher, sei es mangels eindeutiger Vorgaben oder aus Überzeugung, auf die Sortenbeschreibung pfiß, hat es künftig deutlich schwerer – aber nur, in der ausgeschriebenen Kategorie zu landen. Wenn das Bier dennoch spitze ist, steht einem Sieg nichts im Wege. Unterm Strich gibt es mehr Chancen für alle!

SAG DEINE MEINUNG!

Die Diskussionen über Ausschreibung und Bewertung, Auswertung und Gerechtigkeit, Anspruch und Wirklichkeit der Bierverkostung sind nicht neu. Mit dem hier vorgestellten Modell läßt sich viel verändern, ohne viel zu verändern.

Wir möchten, daß bereits bei den nächsten Hobbybrauertagen 2010 in Schwalenberg möglichst alle auf den Geschmack einer gerechteren Bewertung kommen. Was denkst Du: Goldrichtig? Endlich? Sinnvoll? Gut? Im Prinzip ja, aber...?

Diskutiere mit:

- **Im WWW:** www.brauherr.de
- **Per Email:** tdg002@david-herminghaus.de