

Da braut sich was zusammen

Liebe Braufreunde,

nun ist es wieder soweit, unser Höhepunkt im Vereinsjahr – die Haus- und Hobbybrauertage des VHD e.V. - nähern sich. Anbei das Programm und die Anmeldeunterlagen dazu.

Vorweg zum Ersten: Unser größter Partnerverein der „Verein zur Förderung der fränkischen Brauereikultur“ (VFFB e.V.) und diesjähriger örtlicher Veranstalter hat ein überaus erlebenswertes Programm in der Region um Erlangen – in Langensendelbach - vorbereitet. Den vom Termin günstig gelegenen 3. Oktober nutzen wir gerne um das Programm zu „entspannen“.

Es gibt auch einige Änderungen was die Verkostung zur Bierprämierung betrifft, deshalb auch für die erfahrenen Bierprämierungs- Teilnehmer: Schaut euch den beschriebenen Ablauf an.

Vorweg zum Zweiten: Schon jetzt wollen wir die die Orte der Haus- und Hobbybrauertage des VHD e.V. der nächsten Jahre bekanntgeben:

2009 werden wir Gast in Bamberg sein. Als örtlicher Veranstalter wird unser langjähriges Fördermitglied - und von Anfang an stetiger Begleiter der HHBT - die Firma Weyermann sein. Firma Weyermann feiert 2009 ihr 135 jähriges bestehen und wird sich froh und stolz darauf, aktiv daran teilhaben zu dürfen.

2010, zu den 15. HHBT, sind wir zum ersten mal in Nordrheinwestfalen, und zwar im Örtchen Schwalenberg (am Rande des Teutoburger Waldes und Weserberglandes) bei der Schwalenberger Brauzunft e.V. Unser Partnerverein beruht sich immerhin auf eine örtliche Brautradition von 1661. Ein sehenswerter Ort mit mindestens ebensolch erlebenswerten Menschen.

Also, die HHBT sind für die nächsten Jahre in guten Händen – weiter so!!

Einen nachhaltigen Eindruck der HHBT 2007 hat es auf unseren spanischen Freund „Tito“ gemacht. Lest seinen Bericht dazu.

Die Themen dieser Ausgabe:

- Neuer VHD e.V. Partnerverein stellt sich vor: Nordhorner Vereinsbrauerei e.V.
- Veranstaltung: Bier aus dem Norden
- Reisebericht: Tour de Bier 2008
- Reisebericht: Von Madrid nach Cunevalde (Eindrücke eines Spaniers von den HHBT in Cunevalde 2007)
- Vereinsseite mit Kontaktpersonen
- HHBT - Verkostung zur Bierprämierung
- Einladung zur Jahreshauptversammlung des VHD e.V. 2008
- Beitrittserklärung
- Programm und Anmeldeunterlagen der Haus- und Hobbybrauertage in Langensendelbach 2008

Es gibt aber noch mehr: Unter anderem 2 Veranstaltungsnachberichte:

Die schon etablierte – fünfte – **Tour de Bier**. Diesmal ging es nach Amberg in der Oberpfalz. Und die noch junge, aber nicht weniger erfolgreiche Veranstaltung im Freilichtmuseum am Kiekeberg (nähe Hamburg): **Bier aus dem Norden**.

Besonders freut mich, dass wir einen neuen Partnerverein in unserer Mitte begrüßen können:

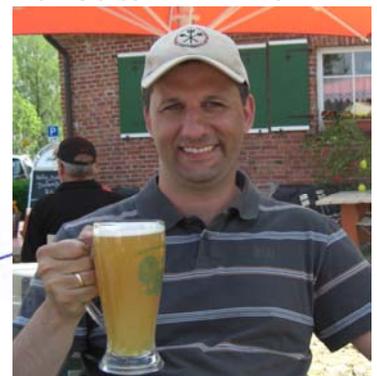
Die Nordhorner Vereinsbrauerei e.V. ist nun „offiziell“ und wird unsere Bewegung bereichern. Nachdem wir ja schon die verschiedensten Gruppierungen sozusagen „vereinen“, hier wieder ein neues und vielversprechend nachhaltiges Konzept.

Freut euch nun auf **28 Seiten VHD e.V. - Schalander!**

Alles Gute Sude!

Für den VHD e.V.

Markus Harms



Neuer VHD e.V. Partnerverein aus dem Nordwesten stellt sich vor:

Die Nordhorner Vereinsbrauerei e.V.

Von Jan- Hendrik Koch

Idee

Die Idee zu einem eigenen, lokalen Brau- u. Bierliebhaberverein kam mir im Bayernurlaub. Auf der Reise in den Bayrischen Wald machten wir Zwischenstopp in Solnhofen. Dort besuchten wir Freunde, die wir über das Internet kennen gelernt hatten: Braumeister Sir und Kerstin Pöverlein vom Hochholzer Brauhaus im Süden Mittelfrankens. Sir erzählte uns ein paar fränkische Brauanekdoten, Kerstin lud uns zu Leberkäs und Kartoffelsalat ein und servierte überraschender Weise auch noch ein Biereis, welches der benachbarte Bauer aus Sir und Kerstins Selbstgebrautem herstellte. Ein großes Thema waren die Braukurse, die Sir anbot und auch heute noch anbietet. Im Bayrischen Wald angekommen besuchte ich die Firma Joska Kristall in Bodenmais und gab beim Graveur sofort 5 Maßkrüge mit der Aufschrift „Nordhorner Vereinsbrauerei“ in Auftrag. Der Name war schon da – über den Rest konnte man sich später noch Gedanken machen.

Meilenstein Udo Vosmann

Nach dem Urlaub hörte ich vom Braumeister unserer örtlichen Gasthausbrauerei, dem „Grafschafter Brauhaus“, dass es in Nordhorn noch so einen verrückten Hobbybrauer gäbe – den Udo Vosmann, seit Jahren Mitglied im VHD. Den musste ich besuchen. Mit dem musste ich brauen. Wir mussten die Welt verändern... Guter Besuch bringt Gastgeschenke mit und daher konnte sich nun auch Udo stolzer Besitzer des in Bayern hergestellten Maßkrugs nennen. Noch war ihm die Tragweite der Aufschrift aber nicht ganz klar. Udo fixte mich noch mal richtig an mit dieser Vereins-sache. Sofort musste ich Mitglied im VHD und beim niederländischen PINT werden. Und ein Nordhorner Verein musste her!

Ziele

Die Idee eines Vereins wollte mir einfach nicht aus dem Kopf. Wäre doch toll, wenn man Brauer und Bierliebhaber lokal unter einen Hut bringen könnte und dann auch noch selbstgebrautes Bier richtig bekannt und beliebt machen würde. Ich lud mir eine Mustersatzung aus dem Internet herunter und schon merkte ich: für eine Vereinsgründung müssen handfeste Ziele definiert werden.

Und dieses Ziel werde ich hier aus unserer Satzung einmal zitieren:

„Ziel des Vereins ist es, die deutsche Bierkultur, das ursprüngliche Brauhandwerk, die Brautradition und die Geselligkeit zu fördern. Außerdem soll der Verein die Akzeptanz für selbstgebrautes, naturtrübes Bier in der Bevölkerung erhöhen und alle handgemachten Lebensmittel als Besonderheit hervorheben.“

Das sind Ziele, so denke ich, in denen sich auch jedes Mitglied des VHD e.V. wieder finden kann.

Aufbau

Ich wollte keinen Verein, in dem sich nur Hobbybrauer treffen. Dafür gibt's ja auch schon den VHD. Ich wollte eine heterogene Gemeinschaft aus Brauern, Biertrinkern, Liebhabern des Selbstgemachten und allen sonstigen Eigenbröttern, die hier in Nordhorn so rumlaufen. Und über Sponsoren würde sich so ein Verein auch freuen, dachte ich mir. So kam es, dass sich folgende Struktur ergeben sollte:

Aktive Mitglieder

Sind Bierfanatiker, am liebsten Hobbybrauer. Jeder muss mal mitgebraut haben. Sind bereit, ein wenig Zeit und jährlich €12,00 Mitgliedsbeitrag zu opfern. Sind stimmberechtigt. Werden zu jeder Mitgliederversammlung eingeladen. Erwerben Anteil am Vereinsvermögen. Dürfen auf Vereinskosten mit zu den HHBT.

Passive Mitglieder

Trinken Bier. Feiern gerne. Interessieren sich für das Selbstgebraute. Zahlen einmalig €2,00 und sind damit Mitglieder auf Lebenszeit. Bekommen einen Mitgliedsausweis inklusive einer Biermarke für 0,5liter Bier und werden zum Jahresfest (um den 23.April rum) eingeladen. Dürfen für Familienfeste Bier mitbrauen und gegen Aufwandsentschädigung mitnehmen. Die Einnahmen landen nach Abzug der Kosten in der Vereinskasse.

Private Fördermitglieder

Sind Menschen, die dem Verein etwas Gutes tun wollen und –bei Bedarf- als privates Fördermitglied namentlich auf unserer Webseite erwähnt werden wollen. Selbe Vorteile wie die passiven Mitglieder.

Erhalten zusätzlich noch eine Urkunde und 10 Biermarken. Zahlen mindestens 25 € jährlich.

Gewerbliche Fördermitglieder

Sind Firmen, die dem Verein etwas Gutes tun wollen und –bei Bedarf- als Firma namentlich auf unserer Webseite erwähnt werden wollen. Erhalten eine Urkunde, 20 Biermarken und 5 Ausweise für eine passive Mitgliedschaft zusätzlich. Zahlen mindestens 50 € im Jahr.

Ehrenmitglieder

Dürfen nur mit einer Zweidrittelmehrheit der aktiven Mitglieder ernannt werden. Zahlen nichts, genießen alle Vorteile.

Mitglieder

Ich vermutete, dass das ganze schleppend in Fahrt kommen würde und dass eventuell sogar die Verpflichtung der sieben Gründungsmitglieder zum Problem werden könnte. Falsch vermutet. Innerhalb weniger Tage war klar, dass ich auf ein Dream-Team an Gründungsmitgliedern zählen konnte und dass auch viele an einer passiven Mitgliedschaft interessiert waren. Inklusiv der sieben Gründungsmitglieder sind wir nun 13 aktive „Brauer“ und 25 passive „Verkoster“. Außerdem konnten wir ein prestigeträchtiges Ehrenmitglied gewinnen: Dipl.-Ing. für Brauereiwesen und Getränketechnologie Gernot Samsen, einem alten

Azubikollegen von mir während meiner Ausbildung bei der Holsten-Brauerei AG. Am liebsten wollte ich, dass jeder Volljährige Nordhorner Mitglied wird, aber ich musste realistisch bleiben und steckte mir das extrem ehrgeizige Ziel von 500 Mitgliedern bis zum 23. April 2009. Es soll ja schließlich ein rauschendes Jahresfest werden. Hier seht ihr ein Photo von unserer Gründung am 23. April 2008 (zufällig Tag des Deutschen Bieres u. Jubiläum des Reinheitsgebots)

Öffentlichkeitsarbeit

Das hochgesteckte Ziel mit den 500 Mitgliedern lässt sich nur mit einem größeren Aufwand an PR erreichen. So war es das Glück der „Nordhorner Vereinsbrauerei e.V.“, dass sich Herr Henrik Hille, gelernter Medienassistent und Kamerafuzzi, förmlich aufdrang, aktives Mitglied zu werden. Allerdings hatte er auch eine Bedingung: er wollte Vereinsmedienwart sein. Der Titel sei ihm gegönnt! Kaum beigetreten und kaum ernannt schickte er schon fleißig Pressemitteilungen raus und lud die „Grafschafter Nachrichten“ ein. Auf einen Abdruck des riesigen Artikels warten wir noch, aber sobald geschehen befürchten wir, dass wir auf einen neuen Server umziehen müssen, um dem Besucheransturm standzuhalten und dass wir noch ein größeres Kühlhaus bauen müssen, um die ausgegebenen Biermarken auch einlösen zu können. Der Verein erwartet übrigens noch viel von Herrn Hille. Radio, Fernsehen, NDR, RTL, regional, überregional, national, international – alles nur Stichworte...



Sudhäuser

Die „Nordhorner Vereinsbrauerei“ besteht aus drei „Herstellungsbetrieben“ (keine offiziellen!). Diese möchte ich hier etwas näher vorstellen, da es für mich auch immer das Interessanteste ist, wenn ich im Schalander über die Technik der anderen Sudwerke lesen darf.

v.l.n.r.: Hennes Engbers, Jolanda Vogel, Stephan Grönefeld, Jan-Hendrik Koch, Hermann-Eric Porthene und Sabrina Witte.

Vosmanns kleines Brauhaus im Immenweg

Das ist das älteste unserer drei Sudhäuser und gehört dem VHD-Mitglied Udo Vosmann. Er baute vor etlichen Jahren ein schönen Hühnerstall. Der war dann Udos Frau Manuela (übrigens beste Treiberbrotbäckerin der Welt mit eigenem Holzofen) zu schade für die Hühner. Und um ihren Mann besser als in der häuslichen Küche unterzubringen, durfte Udo in den Hühnerstall umziehen, der nun „Vosmanns kleines Brauhaus“ hieß.



Damit jetzt keiner denkt, es sei nur irgendeine Baracke, folgende Stichwörter: 30 Quadratmeter, voll gefliest, Abfluss, Wasser, Starkstrom, gute Beleuchtung – der „Hütte“ mangelt es an nichts!



Das Photo zeigt Udo Vosmann und Marco Brinker vor „Vosmanns kleinem Brauhaus“.

Zur Technik: Udo braut ausschließlich nach dem Infusionsmaisverfahren. Seine größtenteils untergärigen Biere werden in einem Sudwerk aus Milch-Hofbehältern gemischt, geläutert, gekocht und gewirht. Eine Besonderheit ist sein Senkboden: ein echtes Edelstahlschlitzblech aus einem

industriellen Läuterbottich! Ganz weit vorne braut Udo auch mit seinem frequenzgeregeltem Rührwerk mit – alleine sein Rührwerksflügel ist eine Abbildung wert! Gekühlt wird mit einem Plattenwärmetauscher, durch den Regenwasser läuft. Vergoren und gelagert wird in per UT100 geregelten Kühltruhen. Udo schlaucht fast ausschließlich auf Flasche. Nur wenn mal ein großes Grillfest ansteht wird auch mal ein 30er befüllt. Udo lässt endvergären und zuckert mit 8 Gramm pro Liter auf. Seine mehr als zehnjährige Erfahrung als Hobbybrauer zahlt sich aus: Er weiß genau was er tut und seine Ergebnisse können sich immer schmecken lassen! Im Jahre 2004 konnte er sogar eine Gold- u. eine Silbermedaille für seine Biere einheimen. Seine Ausschlagmenge beträgt 100-180 Liter. Hier finden übrigens auch die später erwähnten Braukurse statt.



Portheine-Bräu im Suddenweg

Bei der Garagenbrauerei von Hermann-Eric Portheine handelt es sich um Nordhorns jüngste Brauerei. Hermann hat sich auf einem Brauseminar von Udo und mir anstecken lassen und hatte schon wenige Tage nach dem Kurs sein Sudwerk zusammen. In den seit dem Kurs vergangenen sechs Wochen hat Hermann auch schon sechs Sude gefahren und kann sich schon mit Fug und Recht erfahren nennen.



Hermann wählte die klassische Variante der aufgeflexten und umgebauten Edelstahlkegs: Günstig, unzerstörbar, robust, gut zu reinigen, prima zu transportieren. Und seiner Wunschmenge von 40 Liter Ausschlagwürze entsprechend. Hermann ist ein sympatischer Typ und er wird bestimmt bald Mitglied im VHD, sagen mir meine hellseherischen Fähigkeiten.

Im Suddenweg ist die Brauerei des Herrn Portheine nicht einfach nur eine Brauerei: Es scheint eine Lebensart zu sein. Aus Brauvorgängen und Verkostungen macht Hermann regelrechte Happenings und so ist es kaum verwunderlich, dass 8 der passiven Mitglieder ebenfalls aus dem Suddenweg kommen. Wartet's ab, liebe Leser, von diesem Mann dürfen wir noch Einiges erwarten!



Das Koch'sche Sudhaus in der Erikastraße



An dieser Stelle darf ich mein kleines Brauhaus vorstellen. Erst einmal muss der Udo Vosmann wieder lobend erwähnt werden. Er war Inspiration für den Neuanfang. Die zehn Jahre alte, 1HL-Behelfsbrauerei, die ich bis dahin besaß wurde für 300 Euro bei einem Internetauktionshaus verkauft und die Planung sowie die Materialbeschaffung ging von vorne los. Heraus kam ein 5-Geräte-Sudwerk (ebenfalls aus Milch-Hofbehältern) mit einer maximalen Ausschlagmenge von 200 Litern. Besonderheiten sind:

- der hitzegeschützte, mittige Ablauf der Maischbottichpfanne,
- die durchgehende Verwendung von Molkereigewinden nach DIN 11851,
- der echte Industrienkboden im Läuterbottich,
- die frequenzgeregelte, fahrbahre Hilge-Pumpe,
- der geschraubte Plattenwärmetauscher,
- die Spindelstation,
- der druckfeste 300-Liter-Tank,
- der Schaltschrank,
- die Software sowie das Kühlhaus.



Die VHS-Kurse

Etwas losgelöst vom Verein stehen die Braukurse von Udo und mir in Zusammenarbeit mit der Volkshochschule Grafschaft Bentheim mit der freundlichen Unterstützung von Herrn Peter Koop. Warum VHS? Es bringt eine Menge Kundschaft und außerdem ist die lästige Versicherungsfrage geklärt! Wir bieten den Teilnehmern einen Kurs an, der sich „Zu Hause Bier brauen“ nennt. Hier können maximal 8 Personen in Zweiergruppen an einem eigenen Sudwerk (15, 40, 40 u. 135 Liter Ausschlagmenge) einen Sud brauen, der dann zusammen vergoren wird. Das Rahmenprogramm besteht aus gemeinsamen Frühstück, Rohstoffkunde, Bierverskostung, Mittagessen und Abschiedsbierchen in gemütlicher Runde. Die Kursgebühr beträgt €69,- und beinhaltet außerdem ein selbsterstelltes Hobbybrauer-Skript mit einem Umfang von 40 Seiten mit zahlreichen Abbildungen sowie einem selbstgemachten Lehrfilm auf DVD und einer Photo-CD mit vielen Photos des Brautages.

Mittlerweile haben Udo und ich schon 4 Kurse geben können. Es macht Spaß und ein bisschen Taschengeld für uns bleibt dabei auch noch übrig. Besser geht's nicht!

Wenn man täglich Kurse voll bekommen würde, würd' ich nichts anderes mehr machen als Menschen das Brauen lehren!

Dass wir die Braukurse völlig getrennt vom Verein halten wollen erklärt vielleicht auch die Startseite unserer Webseite <http://www.n-v-b.de>

Dort muss man wählen, ob man die „Nordhorner Vereinsbrauerei e.V. – Der Verein“ oder die „Nordhorner Versuchsbrauerei Vosmann & Koch – Die Seminare“ besuchen will („Versuchsbrauerei“ in Anlehnung an der VLB in Berlin).

Das ultimative Ziel

Meine Vision ist es, so viele Mitglieder zu haben, dass wir getrost beim Nordhorner Stadtfest auschenken können, dabei viel zu tun haben und ausschließlich Mitglieder bewirten! (Rechtlicher Hintergrund)

Super wäre auch, wenn wir eine Top-Szene-Kneipe in der Nordhorner Innenstadt davon überzeugen könnten, Vereinskneipe zu werden und das Selbstgebraute ausschließlich an Mitglieder auszuschenken.

Ein weiteres Ziel ist es, möglichst viele Mitglieder mit zu den HHBT zu bekommen.

Ein letztes, persönliches Ziel meinerseits ist es, dass Nordhorn mit Unterstützung des „Grafschafter Brauhauses“, eventuell den Brauereien Grolsch und/oder Rolinck sowie des Bürgermeisters bald einmal Ausrichter der HHBT werden darf!

Über Nordhorn und Umgebung

Ich bin ein Dazugereister, deshalb glaube ich, objektiv über Nordhorn berichten zu können:

Nordhorn ist mit seinen 55.000 Einwohnern immer noch recht ländlich, die Einwohner sind teilweise etwas mürrisch und hölzern, andererseits aber auch herzlich und gastfreundlich! Richtig herrlich anzuhören ist die Mundart, das Grafschafter Platt. In Nordhorn kann man prima Einkaufen gehen. Zweimal die Woche gibt es einen schönen Wochenmarkt, der höchstens vom Wochenmarkt im 25km entfernten Enschede überboten werden kann. Nordhorn hat die „Ochsenstraße“ in der sich viele Kneipen mit guter Bierauswahl aneinanderreihen. Außerdem hat Nordhorn noch einen spitzenmäßigen Tierpark und den Vechtesee, auf dem man prima Tretboot fahren kann.

Nicht weit entfernt in Bad Bentheim kann man sich noch von der Bentheimer Burg beeindrucken lassen. Auch bieten Fremdenführer hier Nachtwanderungen rund um die Burg an.

Brauereitechnisch sind in nächster Umgebung das „Grafschafter Brauhaus“ mit Veranstaltungszentrum, die zu Krombacher gehörende Rolinck-Brauerei, die zu SAB-Miller gehörende „Grolsche Bierbrouwerij“ und die Familienbrauerei „Pinkus Müller“ aus Münster zu finden. Der Landkreis Grafschaft Bentheim ist bekannt für seine vielen, gut ausgebauten Fahrradwege u. toll ausgearbeiteten Fahrradrouten und wer einmal richtig gut in Nordhorn übernachten will, ist im Stadtring-Hotel, im Inside-Hotel oder im Hotel Bonke bestens aufgehoben.

Verfasst von Jan-Hendrik Koch im Mai 2008

Webadressen aus dem Artikel:

www.grolsch.nl, www.rolinck.de, www.pinkusmueller.de, www.nordhorn.de,

Fremdenverkehrsamt: www.vvv-nordhorn.de

Nordhorner Vereinsbrauerei: www.n-v-b.de

Grafschafter Brauhaus:

<http://www.altweberei.de/brauhaus.htm>

Tierpark Nordhorn: www.tierpark-nordhorn.de

Hotel Am Stadtring: www.hotel-am-stadtring.de

Manuela Vosmann's Brotbackofen

<http://www.brotback-haus.de>

Bier aus dem Norden

Brauerei-Präsentation am 27. April 2008



Im Freilichtmuseum am Kiekeberg südlich von Hamburg hat die Verbraucherinitiative Kampagne für gutes Bier e.V. ihre inzwischen 4. Präsentation norddeutscher Klein- und Gasthausbrauereien veranstaltet. Der Anlass war der Tag des deutschen Bieres (23. April - Einführung des Reinheitsgebots).

Was in 2005 als halb-öffentliche Veranstaltung mit sieben Brauereien in der Hamburger Joh. Albrecht Brauerei organisiert wurde, fand 2006 und 2007 als integrierte Veranstaltung des „Genussmarkts am Kiekeberg“ statt. In 2008 präsentierten sich 15 Kleinbrauereien erstmals mit einer eigenen Veranstaltung „Bier aus dem Norden“.

Die Veranstaltung bot den über 2.000 Besuchern eine kompakte Präsentation. Die Brauereien waren in den wohl repräsentativsten Gebäuden, dem Hof Meyn, sowie der Kornbrennerei untergebracht. Bei frühlingshaften Temperaturen haben sich auch eine ganze Reihe von Brauereien zwischen den Gebäuden einen Platz gesucht.



„Bier aus dem Norden“ ist im Kern eine Informationsveranstaltung, die Wert auf gleichberechtigte Präsentation der Brauereien und einem einheitlichen Preis für eine Probe Bier legt. So wurden einheitliche Probier-Gläser genutzt und jede Brauerei schenkte 100 ml zu 50 ct. aus.



Eine wichtige Ergänzung der Veranstaltung war die Hausbraupräsentation der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (VHD e.V.), die Praxis und Theorie des Hausbrauens den Besuchern anschaulich näherbrachte.



Damit haben Hans-Rolf Linke, Heiner Beberniß und Volker Quante einen wichtigen Beitrag geleistet, damit mehr Menschen ein Interesse am Heimbrauen entwickeln.

Am VHD e.V. Stand:



Von links: Hans Rolf Linke, Heiner Beberniß, Volker Quante, Gerlinde Harms

Das Museum hat ein passendes Rahmenprogramm mit einer Darstellung von Ausstellungsstücken eines Braupferd-Museums, Integration von Sammlerverbänden, sowie einem Angebot von inhaltlich passenden Seminaren geschaffen.



Heiner mit seiner bei den HHBT 2007 in der Kategorie Deutsches Porter gewonnenen Brauschürze (niemals würde er sie ablegen), dazu Gerlinde und Markus Harms bei der Bierverkostung.



Volker bei seinem Vortrag „Bier selber brauen“

Brauvorführung „Waschkassel“



Die fünf norddeutschen Bundesländer Mecklenburg-Vorpommern, Schleswig-Holstein, Niedersachsen, sowie die zwei Stadtstaaten bieten über 70 Klein- und Gasthausbrauereien. In Zukunft ist geplant die Veranstaltung „Bier aus dem Norden“ als Veranstaltung anlässlich des Tags des deut-

schen Bieres und als feste Institution für das kleine Brauwesen in Norddeutschland zu etablieren.



2008 anwesende Brauereien:

Usedomer Brauhaus (Seebad Heringsdorf),
Ostsee Brauhaus Hotel (Kühlungsborn),
Vielanker Brauhaus (Vielank),
Das kleine Brauhaus (Schwarzenbek),
Klüver's Brauhaus (Neustadt i.H.),
Ricklinger Landbrauerei (Rickling),
Gröninger Privatbrauerei und Brauhaus Joh. Albrecht (beide Hamburg),
Hotel Frommann (Buchholz),
Mälzer Brau- und Tafelhaus (Lüneburg),
Buxtehuder Brauhaus (Buxtehude),
Klindworths Gasthof (Sauensiek),
Ostfriesen Bräu (Großefehn-Bagband),
HBX - Stadtbrauerei am Aegi GmbH (Hannover),
Braumanufaktur Forsthaus Templin (Potsdam).

Lars Seyfrid

Kampagne für gutes Bier e.V.

wir@kgbier.de, www.kgbier.de und Brauereirecherche unter www.kgbrauereien.org.



Tour de Bier – die Fünfte

Von Volker Quante

Am 16. Mai 2008 gegen Mittag trafen sich über vierzig Bier-Enthusiasten und Hausbrauer zur mittlerweile fünften Tour de Bier – dieses Jahr für zweieinhalb Tage in **Amberg in der Oberpfalz**.

Herrliches, sonniges Wetter begrüßte uns zunächst in Sulzbach-Rosenberg, dem Nachbarort, auf dem Hof der dortigen Mälzerei IREKS.



In einer kurzweiligen und sehr interessanten Führung zeigte uns der Betriebsleiter, Herr Karlauf, die Mälzerei entlang des Weges der Gerstenkörner – von der Annahme der Gerste über die Lagersilos, die Weiche, die Keimkästen, die Darre bis hin zu den Lagersilos des fertigen Malzes bekamen wir alles im Detail erklärt und – mit Ausnahme der laufenden Darre, dort wäre es etwas zu heiß gewesen – auch zu sehen.



Parallel dazu konnte ein Teil der Tourteilnehmer auch schon eine interessante Stadtführung durch die historische Altstadt Ambergs genießen, bevor wir uns dann am späteren Nachmittag an der Schiffsbrücke alle gemeinsam zur Plättenfahrt einfanden.



Auf zwei Plätten – historischen, sehr flachen Transportschiffen – fuhren wir eine Stunde lang über die Vils, genossen wunderschöne Natur, das herrliche Wetter und die Bordverpflegung in Form von einigen Fläschchen Zwicklbier und ein wenig Mineralwasser.



Den Abend verbrachten wir im Schloderer-Bräu, einer kleinen, aber sich gut präsentierenden Gasthausbrauerei.



Der Inhaber, Herr Trautner, dem es an Selbstbewusstsein, aber auch an internationaler Brauer-Erfahrung wahrlich nicht mangelte, spendierte uns zwei Fässer Bier und führte uns in kleinen Gruppen nach und nach alle durch seine Brauerei. Daneben konnten wir uns auch einen sehr interessanten Vortrag von Herrn Jakob Schmidt über die Bier- und Brauereigeschichte Ambergs anhören, der leider ein kleines bisschen darunter litt, dass er im Schankraum an einigen Plätzen nur sehr schlecht zu verstehen war.



Trotzdem war es ein schöner Abend und ein feiner Auftakt für die Tour de Bier 2008.

Am Sonnabend früh trafen wir uns in Amberg am Busbahnhof zur schon traditionellen Bustour durch die Region. Diesmal fuhren wir zunächst zur Brauerei Orth-Bräu „Zum Fuchsbeck“ in Sulzbach-Rosenberg. „Fuchsbeck“ ist der Hofname, eine Tradition, die sich in der Oberpfalz bis heute gehalten hat. Anfang des 19. Jahrhunderts gehörte das Anwesen einem Bäcker mit Namen Fuchs.



Die Brauerei war Anfang des Jahres nur knapp dem Schicksal entgangen, das sonst kleine Familienbetriebe so oft ereilt. Die Inhaber waren kinderlos geblieben, konnten die Brauerei selbst nicht mehr weiterführen, und Geier in Form großer Brauereien standen schon bereit, den Betrieb aufzukaufen, zu fleddern und dann zu schließen.



Hier war es zum Glück anders gekommen. Armin Ertel, ein Metzgermeister aus dem Ort, ließ sich zum Brauer ausbilden und übernahm das „Orth-Bräu“ im Einvernehmen mit den alten Besitzern, die froh waren, dass die Brauerei weiter existieren konnte. Zusammen mit Freundin, Mutter und Schwester und zwei weiteren Brauern wird der Betrieb nun fortgesetzt – und, wie wir uns vor Ort überzeugen konnten, mit Begeisterung, gutem Service, leckeren Spezialitäten (Saure Bratwürste, hm!) und natürlich ausgezeichnetem Bier.

Die nächste Station unserer Bustour war das Hopfenmuseum in Illschwang.



Ein alter Hopfenstadel, der nach dem Willen einiger Bürger schon längst abgerissen gehört hätte, war in liebevoller Kleinarbeit renoviert und zu einem kleinen Museum der örtlichen Hopfengeschichte umgebaut worden.



Ergänzt durch einen winzigen, aber gepflegten Hopfengarten mit gerade mal 100 Pflanzen bot uns das Museum einen sehens- und liebenswer-

ten Einblick in die regionale bäuerliche Kultur, und Herr Nägerl sen. brachte uns nicht nur das Museum mit seinen lebendigen Schilderungen nahe, sondern er kredenzte uns auch einen leckeren Hopfenschnaps, den hiesigen „Hopfentropf“.



Mit Illschwanger Hopfen aus eben diesem winzigen Hopfengarten würzt Arno Diener das Bier seiner genauso winzigen Hausbrauerei „Am Sudhang“ in Amberg, die wir als nächste Station besuchten. Als reiner Hobbybrauer hatte er begonnen, aber dann 1985 den Schritt zur kommerziellen Brauerei gemacht.



Seitdem stellt er für Nachbarn, Freunde und einen kleinen Kundenkreis sein Hausbier regelmäßig her. Als Arno Diener uns seine Brauerei zeigte, merkten wir, dass hier nicht nur sein Herz für das Bier schlägt, sondern die ganze Familie ebenfalls hinter der Sache steht. Welche Ehefrau lässt denn sonst zu, dass der Familienvater für sein Hobby mal eben hier einen Mauerdurchbruch macht, mal eben dort das Haus ein wenig umbaut, um mehr

Bier und mehr Flaschen lagern zu können, im Garten und auf der Terrasse Hopfen anbaut, die Garage als Malzlager benutzt und, und, und...



Wir wurden im Garten des Hauses mit leckerer Hausmannskost bewirtet – Wurst, Gurken, Brot, aber auch Kaffee und Krapfen, und dazu floss das leckere Sudhang-Märzen in Strömen. Frau, Töchter und Besucher – alle schleppten sie einen Zweiliter-Siphon nach dem anderen aus dem Keller.



Ein herrlicher Nachmittag, den nichts trüben konnte – nicht einmal das Gewitter, das uns ins Haus hineintrief. So drängelten wir uns denn mit fast vierzig Personen in das Wohn- und das Esszimmer – und unsere Gastgeber verwöhnten uns weiter!

Der spätere Abend sah uns wieder im Schloderer-Brau – erneut ließ der Gastgeber dort je ein Fäschen Helles und Dunkles springen, und wir futterten uns fleißig durch die Speisekarte. Als hätten wir vorher am Sudhang nichts bekommen...



Viel zu schnell war es schon wieder Sonntag, und das Ende der Tour nahte...

Um zehn Uhr morgens trafen wir uns aber zunächst noch zu einem Rundgang durch die mittelalterliche Geschichte der Stadt Amberg.



Während uns eine nette Stadtführerin Episoden aus dem Leben des örtlichen Henkers erzählte (und mit durchaus spürbarer Liebe zum Detail grausige Einzelheiten aus dessen Berufsleben vor unserem geistigen Auge auferstehen ließ...), führte sie uns an die verschiedenen Stätten seines Wohnens und Wirkens. Plötzlich sprangen Schauspieler in Originalkostümen hinter Haus- und Mauerecken hervor und spielten uns Szenen aus der damaligen Zeit vor, banden uns auch selbst

mit ein, und waren genauso plötzlich wieder wie vom Erdboden verschluckt.



An der nächsten Stelle waren sie wieder da, standen mitten unter uns, und schon bald hatten wir das Gefühl, tatsächlich Jahrhunderte in der Zeit rückwärts gereist zu sein und mitten im mittelalterlichen Amberg zu stehen.

Ein eindrückliches Erlebnis, von dem wir noch lange während des leckeren, reichhaltigen Mittagessens in der Brauerei Brückmüller zehrten, wo wir unsere diesjährige Tour langsam ausklingen ließen. Noch einmal verkosteten wir örtliche Bierspezialitäten im herrlichen Ambiente einer Brauerei, die das Glück hat, in historischen Mauern in einem ehemaligen Franziskanerkloster untergebracht zu sein.



Ein würdiger Abschluss – und mir bleibt an dieser Stelle als Chronist nur noch die ehrenvolle Pflicht, Hans Rolf Linke und Arno Diener im Namen aller Tourteilnehmer von ganzem Herzen zu danken für die Organisation einer Reise, die mit Sicherheit einen Höhepunkt des Bierjahres 2008 für uns alle darstellte!

Von Madrid nach Cunewalde

Die späten Eindrücke eines Spaniers von den HHBT 2007 in Cunewalde

Einleitung und weitere Übersetzung aus dem spanischen von Thomas Schlegel

Tito Rodriguez lernte ich im Internet-Forum der spanischen Haus- und Hobbybrauer kennen (www.cerveceros-caseros.org/). Als ich über dieses Forum, fast mehr aus Jux als mit Hoffnung auf Erfolg, die Spanier zu den HHBT 07 in Cunewalde einlud, war Tito der Einzige, der mich sofort privat anschrieb und meinte: "Ich bin dabei!". Nun sind die mediterranen Menschen beim (ver)sprechen oft sehr schnell und oftmals bleibt es auch dabei. Aber wie viele von Euch wissen, ließ Tito Taten folgen...

Ein "Hallo" aus Madrid an alle deutschen Haus- und Hobbybrauer von Tito (Fernando Rodríguez)!! Ich schicke Euch eine kleine Chronik von meinem Aufenthalt in Cunewalde, bei dem ich viel Lachen und viel Bier mit euch teilen konnte.



Anfangs hatte ich keine Ahnung was mich dort erwarten würde und konnte es mir auch nicht im Geringsten vorstellen. Von dem Moment an als ich "deutschen Boden" betrat, erschien mir alles wie ein seltsamer Film. Thomas Schlegel, den ich vorher nur über Internet kannte, holte mich am Flughafen in Frankfurt ab, von wo aus die Reise nach Cunewalde in einem wunderbaren VW-Bus-Westfalia (der außerdem mein Hotel war) losging.



Wir fuhren über Leipzig um dort einige für mich geschmacklich überraschenden aber sehr guten Gose-Biere zu verkosten. Danach in das Dorf Grimma, wo Bekannte von Thomas zufällig an dem Tag das Richtfest ihres Hauses feierten. Ich wurde sehr herzlich dort aufgenommen.

Auch als wir in Cunewalde ankamen, fühlte ich mich von Anfang an wie unter Freunden. Am Empfang begrüßte uns Mathias Pech ("compañero"), welcher die Freundlichkeit in Person ist und ich sah sofort, dass es ein guter Abend unter guten Leuten sein würde.

Sofort ging es ans Biertrinken in der Gesellschaft unvergesslicher Leute:



Peter Weber zeigte mir wie man ein helles von einem dunklen Bier unterscheidet, Herbert Detzler versuchte mir sichtlich amüsiert auf deutsch den Unterschied zwischen Tettnanger und Hallertauer Hopfen zu erklären und Sven, immer mit strahlendem Lachen, war immer bereit mir Erklärungen zu einem Thema meiner Wahl zu geben.



Herbert betrachtete verblüfft das Spektakel, das ein Spanier abgibt, der kein Wort deutsch spricht, wohl aber die internationale Sprache der Gestik. Das Wichtigste erschien mir zu sein, kein "dummes" Gesicht beim Zuhören zu machen, sonst war die "Unterhaltung" zum stocken verurteilt und Thomas musste übersetzen wobei wir jedoch alle viel lachten, uns zuprosteten und noch mehr lachten.

In diesen Momenten wurde ich per Mikrofon ausgerufen und erfuhr, dass Hans-Georg Mayer anwesend war. Dieser ist ein Bekannter des Vaters eines Studenten, der in dem Krankenhaus in Madrid arbeitete, in dem auch ich arbeite. Viele von Euch kennen sicherlich schon Hans-Georg als eine exzellente Person. In meinem Leben wurde ich oftmals an vielen Plätzen willkommen geheißen. Der herzliche Empfang jedoch, den mir Hans-Georg bereitete, wird in meinem "sentimentalen Eckchen" einer der innigsten Erlebnisse bleiben. Hans, dafür noch einmal herzlichen Dank!



Als die Feier zunehmend in Schwung kam, tauchten überall selbstgebraute Biere auf, anfangs mit etwas Zurückhaltung, niemand wollte, daß sein Bier bei den anderen Leuten nicht gut ankam. Danach jedoch gab es immer mehr verschiedene Biere, einige weniger gute, aber meist sehr gute Bier aber ich trank sie eh alle.

Die Feier erschien mir wie ein Film: hier die 3 Engel, die uns bedienten!



Sehr zu schätzen wusste ich auch, daß ich an der Verkostung der hausgebrauten Biere teilnehmen durfte. Obwohl ich bei der Punktevergabe bei einigen sensorischen Eindrücken während der Verkostung etwas danebenlag, so lag ich wenigstens richtig wenn es darum ging, ein gutes von einem weniger guten Bier zu unterscheiden. Alles in allem war es sehr lehrreich für mich!



Meine Freund Hans und Thomas.

Die Cunewalder und die spanischen Brauer haben neben vielen anderen Dingen die Mützen gemeinsam!

Viele Grüße an alle, wir sehen uns an den HHBT 2008!

Tito.

Ein Foto der spanischen Haus- und Hobbybrauer in Valdelaguna (2007):



Vereinsseite

Ansprechpartner im Verein

1. Vorsitzender, Dieter Birk, Vereinsanschrift
Hospitalstraße 50, 55232 Alzey,
Tel. 06731/947268, vhd@hausgebraut.de

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

Kassierer, Roland Singer,
Mitgliederverwaltung, Beiträge
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

Petra Paulsen
Aufseßstr. 17, 91052 Erlangen,
Tel 09131/304420,
petra.paulsen@hausgebraut.de

Weitere Ansprechpartner

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

Unsere gemeinsame Homepage:
www.hausgebraut.de

Vereinsartikel

„Flapo digital“



Bild: Flaschenpost DVD

Diese DVD enthält alle 20 Flaschenpost Ausgaben der Jahre 1996 bis 2006. Diese sind als *.pdf Dateien aufbereitet und liegen hier teilweise erstmals in farbiger Ausgabe zur Verfügung. Darüber hinaus sind weitere Infos aus dem Vereinsleben und Bilder vergangener Haus- und Hobbybrauertagen hier zusammengestellt.

Preis: 10 € für VHD Mitglieder,
15 € für Nichtmitglieder

VHD-Fahne

Maße ca. 100 x 150 cm



Bild: Neue VHD Fahne

Preis: 30 €

Demnächst wieder erhältlich (ab HHBT 2008):

VHD-1 Liter Flasche:

Preis: 3,5 €



Preisangaben jeweils + Versandkosten

Fahne und DVD lassen sich für 1,50€ versenden.

Bestellungen bitte an:

Markus Harms, Siehe 2. Vorsitzender

Bei Bestellung wird die Lieferung kurz bestätigt, inkl. Angaben der Bankverbindung, bei der das Geld dann überwiesen werden kann.

Leider haben wir in dieser Ausgabe auch traurige Nachrichten:

Wir trauern um unser langjähriges Mitglied

Andreas Wagenführer

Er hat früher als selbstständiger, später als angestellter Braumeister gearbeitet. Als Rentner hat er sich vor einigen Jahren eine Kleinbrauanlage gekauft und sein Bier verkauft.

Er war immer mit Leib und Seele beim brauen. Wir verlieren mit Ihm einen Grossen Wissensträger und einen netten, bescheidenen Menschen.

Andreas war bei mehreren HHBT dabei und hat unter anderem einen Artikel über Gose Bier geschrieben, der in der Flaschenpost gedruckt wurde.

Wir werden ihn in stetig allerbesten Erinnerung behalten.

Der VHD e.V. Vorstand

Änderung der Verkostung zur Bierprämierung bei den HHBT

Information vom VHD e.V. Vereinsvorstand

Bisher haben die Teilnehmer der HHBT bei der schriftlichen Anmeldung ihre Biere zur Verkostung angemeldet und darauf vertraut, dass die Verkostung des Bieres organisiert wird. Eine Anreise mit Partner und ein attraktives Veranstaltungsprogramm haben dazu verleitet, sich nicht als Verkoster zur Verfügung zu stellen.

Diese Entwicklung stellte die Verkostungsleitung alljährlich immer vor der gleichen Problemstellung. Wie viele Biere werden zur Verkostung erwartet, und werden sich genug Verkoster zur Bierprämierung melden?

Der Trend der letzten Jahre hat gezeigt, dass ein wachsender Anteil der Teilnehmer das eigene Bier anmeldet, um es an den Bieren der anderen Hobbybrauer zu messen oder auch nur um ein Feedback zu bekommen, wie Bierinteressierte das aufwendig hergestellte Selbstgebraute bewerten.

Die Vorstandschaft hinterfragte in Cunewalde, ob das Konzept der Haus- und Hobbybrauertage noch praktikierbar sei, nämlich die Verkostung parallel zum Veranstaltungsprogramm abzuhalten. Schließlich war es bisher außer in Karlstadt nicht möglich, für die Anzahl der eingereichten Biere ein qualifiziertes Verkostungsteam zu organisieren, welches bereit ist, auf das Rahmenprogramm weitestgehend zu verzichten.

Das Konzept der Haus- und Hobbybrauertage baut jedoch darauf auf, dass die Verkoster aus den Reihen der Teilnehmer gestellt werden. Um die Verkostung auf hohem Niveau zu halten, wurden von Jahr zu Jahr Veränderungen eingeführt.

Von 1996 – 2000 konnten die Teilnehmer alle Sorten am Veranstaltungstag abgeben, die im Keller verfügbar waren. Kurz vor der Verkostung wurden die Biere in Klassen, wie z.B. in obergärig/untergärig; Bock/ Vollbier oder Free Style eingeteilt. Die Nachteile liegen auf der Hand, wenn sich ein Stout mit einem Weizen messen muss, nur weil beide obergärig sind. Eine objektive Bewertung ist nur möglich, wenn diese sortentypisch erfolgt. Es zeigte sich, dass die Vorstandschaft den Verkostern zu viel zumutete. Zum Beispiel wenn ein „Pamkin Ale“ serviert wurde, zu welchem es keine vorbereitete Sortenbeschreibung gab und ein Vergleich aus o.g. Gründen nicht zielorientiert schien. Auch zeigte sich, dass die Verkoster, je nachdem aus welcher Region stammend, ein anderes Verbraucherverständnis mitbrachten, wie z.B. ein Kellerbier oder eine Helles zu schmecken haben. Bis zu den Haus- und Hobbybrauertagen in Fulda (2000) konnten die Teilnehmer frei über die Sorte ihres abzugebenden Bieres entscheiden. Ab Peine - im Jahre 2001 - wurde dem Hobbybrauer drei Biersorten vorgegeben. Zur Verkostung konnten max. 3 Biere (also eins je Sorte) eingereicht werden. Es stellte sich ein erheblich harmonisierter Verkostungsverlauf für die Verkoster und das Verkostungsteam ein. Es gab sortentypische Bierbeschreibungen, die Verkoster konnten sich zu Ihrer favorisierten Sorten einteilen lassen, und ein Pils hat sich mit einem Pils gemessen.

Um noch mehr Verkoster zu gewinnen, wurde ab 2004 in Michelstadt ein den Haus- und Hobbybrauertagen unmittelbar vorgelagertes Verkostungsseminar eingeführt, um mehr Sicherheit für das Bewerten fremder Biere zu vermitteln. Es

wurden ausschließlich die Sorten behandelt, die zur Prämierung ausgerufen waren.

Um die Masse der zu erwartende Biere zu limitieren, konnten die Teilnehmer ab 2004 in zwei von den drei zugelassenen Sorten einreichen. Ab Cunewalde (2007) konnte dann nur noch eine Sorte (Auswahl eins aus drei) zur Prämierung einreichbar werden.

Der Vorstandschaft setzte sich mit Überlegungen auseinander, die im nachfolgenden Satz ihre Begründung findet: Die Teilnehmer, die wegen der Verkostung ihres selbstgebrauten Bieres zur Veranstaltung kamen wurden mehr und mehr beschnitten.

In Cunewalde haben wir auf der Jahreshauptversammlung die Diskussion eingeleitet, die die wesentlichen Beweggründe für die Teilnahme an den Haus- und Hobbybrauertagen sein könnten. Die Gewichtung aus Sicht der Mitglieder war für uns von Bedeutung. Es sollte eine Tendenz zur Frage „Ein gutes Veranstaltungsprogramm oder einen größeren Augenmerk auf das Thema Bierverkostung“ erkennbar sein. Wortmeldungen beteuerten, dass vor allem nicht die Qualität der Bierverkostungen leiden darf, sonst könnte man die Verkostung gleich bleiben lassen. Ein eingeschränktes Rahmenprogramm könnte man hinnehmen, da bereits die „Tour de Bier“, die von Hans Rolf Linke und Klaus Kling organisiert wird, interessante Besichtigungstouren beinhaltet. Einige Teilnehmer vertreten die Ansicht, das Bier sollte ausschließlich bei den Haus- und Hobbybrauer Tagen im Mittelpunkt stehen.

Auf der Vorstandsklausur 2008 setzte sich der Vorstand ausführlich mit diesem Thema auseinander. Aufgrund der zu erwartenden Teilnehmerzahl und den eingereichten Bieren fand ein Kompromiss die Zustimmung der anwesenden Vorstandsmitglieder. Es wurde ein Mittelweg zwischen „reinem“ Besichtigungsprogramm und „ausschließlicher“ Verkostung gefunden. Auch die Interessen der mitgereisten Lebenspartner und Kinder fand Berücksichtigung.

Mit dem neuen Schema (Vorentscheid und Hauptrunde) zur Verkostung möchte die Vorstandschaft beide Interessen vereinen.

Ein Beispiel zum alten Vorkostungsschema:

Für eine objektive Auswertung sind 6 bewertete Einzelergebnisse erforderlich. Die höchste und die niedrigste Punktwertung wird zum neutralisieren der „Ausreiser“ gestrichen, sodass die Grundlage der Gesamtpunkte auf 4 Ergebnisse beruht. Bei 60

eingereichten Biere sind bei 6 Bewertungen in Summe 360 Einzelbewertungen erforderlich. Wenn man davon ausgeht, dass eine sensorische Beurteilung pro Verkoster sich auf 12 Einzelbewertungen begrenzt, sind 30 Verkoster nötig (360/12).

In den vergangenen Jahren standen jeweils ca. 20-25 Verkoster zur Verfügung. Die Zahl der zu verkostenden Biere stieg von Jahr zu Jahr. Somit war der Vorstand aufgrund der hohen Erwartungen an die Verkostung aufgefordert, die Zahl der abzugebenden Biere durch Eingriffe ins Reglement zu reduzieren.

Die Prämierung erfolgte auf wenigen Bewertungen ohne die geplanten Streichungen. Somit zählte jede Bewertung und eine einzige unsichere Einzelbewertung beeinflusste die Prämierung. Jeder Verkoster hatte somit eine besondere Verantwortung.

Die Vorteil des neuen Verkostungs-Schema:

Die Verkostungsleitung muss nicht bangen, dass zu viele Biere abgegeben werden, da alle Biereinreicher bei der Prämierung teilnehmen. Es können wieder mehr Biere eingereicht werden, soweit auch ein Verkoster zur eingereichten Menge zur Verfügung steht bzw. benannt wird.

Hier nun der Ablauf der modifizierten Verkostung: Die Verkostung wird in 2 Runden ausgetragen, in einer Vorrunde und einer Hauptrunde.

Jeder, der ein Bier eingereicht hat, muss an der Vorrunde teilnehmen bzw. einen Teilnehmer stellen.

Die Vorrunde wird von einem Moderator begleitet. Es werden Gruppen von z.B. 8 Verkostern gebildet, die in zwei Bierreichungen jeweils 4 verschiedene Biere offen verkosten. Das heißt, die Verkoster tauschen sich zu jedem Bier aus und sprechen offen über Stärke und Schwächen. Jeder Verkoster bewertet ohne genaue Differenzierung nach Geruch und Geschmack und kann gesamt bis zu 10 Punkte je eingereichtes Bier vergeben. Die vier Biere mit den höchsten Gesamtpunkten pro Gruppe erreichen die Hauptrunde. Damit werden die zu verkostenden Biere für die Hauptrunde halbiert. Durch mehrere Gruppen wird sichergestellt, dass kein Verkoster sein eigenes Bier wertet.

Beispiel: Annahme 80 Biere werden eingereicht. Dank der Vorrunde sind dann noch 40 Biere zu verkosten. Bei je 6 Bewertungen je Bier sind nur noch 20 Verkoster für die Hauptrunde notwendig (z.B. bei 100 eingereichten Biere 25 Verkoster

oder bei 60 eingereichten Biere „nur“ noch 15 Verkoster).

Mit dieser Modifizierung verspricht sich die Vorstandschaft, die Verkostung weiterhin auf eine gesicherte Grundlage zu stellen und auch die Qualität und damit das bis dato erzielte Niveau der Verkostung nachhaltig zu sichern. Sollte diese Modifizierung den gewünschten Erfolg bestätigen; wird es das Bestreben sein, die Zahl der einzureichenden Biere wieder zu öffnen und somit eine spannende Bierprämierung anlässlich der Haus- und Hobbybrauertage den Teilnehmern zu präsentieren.

Eine kurze Zusammenfassung der neuen Regularien findet ihr noch einmal unter „Teilnahmebedingungen zur Bierprämierung“ in der Einladung zu den Haus- und Hobbybrauertagen.

In Kürze

Es sind noch Plätze frei: 1 Tag „Nordbrauertreffen“ in Stapelfeld bei Hamburg am 5. Juli bei Siegfried Böttger. Unter anderem mit Besichtigung einer Mälzerei.



Alles Freunde: Sigger (links) und Heiner vor der Brauerei mit den Hunden "Bonny" und Heiner's "Darko"

Anmeldung unter: boettger.stapelfeld@t-online.de oder tel. 040/ 677 55 94

Der Redaktionsschluss für den nächsten Schalander- Rundbrief ist der 24. August 2008

Erscheinen wird der Rundbrief dann Anfang bis Mitte September. Unter Anderem mit den letzten Neuigkeiten zu den diesjährigen HHBT in Langensendelbach.

Wer Artikel und/oder Hinweise für den Inhalt dieses Rundbriefes hat, wende sich bitte per Email an: Markus Harms, schalander@hausgebraut.de

Dorthin kannst du dich auch wenden, wenn du den Rundbrief in Zukunft ausschließlich per Email (als pdf-Datei, die Bilder sind in Farbe) erhalten möchtest und somit dem Verein hilfst, die Portokosten einzusparen.

Alle Schalander Ausgaben kannst du auch im Netz unter www.hausgebraut.de im *.pdf Format ansehen herunterladen.

Neues aus dem Norden:

Aktion „Offenes Sudhaus“ im August 2008 geplant

Von Wolfgang Harlos

Sven Wilkens und ich haben eine Idee für die norddeutsche Haus- und Hobbybrauerbewegung: An einem bestimmten Nachmittag treffen sich Gleichgesinnte aus einer Region zu einem Informationsaustausch und lernen dabei die „Nachbarbrauerei“ und seinen Besitzer beziehungsweise seine Besitzerin kennen. Was haltet Ihr davon? Als Termin haben wir den 23. August 2008, einen Samstag, von 15.00 bis 18.00 Uhr, geplant. Wir sind ganz zuversichtlich, dass das Experiment gelingt und es sich zu einer jährlich wiederkehrenden Aktion entwickeln könnte.

Die Philosophie

Die Nordbrauertage zeigen immer wieder wie wichtig und notwendig der Austausch der Haus- und Hobbybrauer untereinander ist. Viele Brauer aus einer Region kennen sich aber leider noch nicht. Manch einer war daher schon sehr überrascht, wenn er bei einem Nordbrauertreffen einen Gleichgesinnten traf, der im selben Ort oder nur wenige Kilometer von ihm entfernt wohnt. Mit der Aktion Offenes Sudhaus wollen Sven und ich jetzt einen „organisierten“ Weg zum kennen lernen beschreiten.

Planung und Ablauf der Aktion

Sven und ich suchen im ersten Schritt Haus- und Hobbybrauer, die am 23. August 2008 bereit sind, eine Handvoll Haus- und Hobbybrauer aus ihrer Stadt bzw. ihrem Ort und der näheren Umgebung (maximal 30 Kilometer Anfahrt) zu einem Klönschnack zu sich nach Hause einzuladen. Die „Gastgeber“ öffnen am 23. August 2008 ihre Brauerei und laden zu einem Glas Bier oder einer Tasse Kaffee ein.

Die „Gäste“, die Sven und ich ebenfalls auf diesem Wege suchen, bedanken sich vielleicht mit ihrem mitgebrachten Eigenprodukt.

Damit alles in einem gewissen Rahmen und auch ausreichend Zeit für das Fachsimpeln bleibt, ist zunächst an kleine Tisch- bzw. Bierzeltgarnitur-Runden gedacht (3 bis maximal 8 Teilnehmer).

Die beiden entscheidende Fragen sind natürlich: Wie kommt der Gastgeber an seine Gäste und die Gäste an den Gastgeber?

1. Sven und mir sind Haus- und Hobbybrauer bekannt, die sich über unsere Seite www.nordbrauertreffen.de oder andere Internetforen kennen gelernt haben und auch noch aus einer Region kommen. Somit könnte dieser Gastgeber schon mal auf einen oder mehrere Mitbrauer an diesem Tag setzen.

2. Für Gastgeber könnten wir mit einem gegenseitigem Einverständnis einen Kontakt zu Gleichgesinnten in der Umgebung herstellen (Sven und mir ist der Datenschutz wichtig!).

3. Ein zusätzlicher Weg wäre eine eigene „Suche“ nach Haus- oder Hobbybrauern aus der Nachbarschaft über unsere Internetseite oder in anderen Hobbybrauerforen.

Meldet Euch!

Also, wer möchte von Euch beim 1. Aktionstag Offenes Sudhaus als Gastgeber beziehungsweise als Gast mitwirken? Interessierte melden sich bitte bis zum 1. Juli 2008 bei **Wolfgang Harlos (Kordinator)**, Kärntner Straße 12, 27574 Bremerhaven, Telefon 0471/290 784 oder per Email: wolfgang@nordbrauertreffen.de



Bild: So könnte ein Treffen aussehen

Einladung zur Mitgliederversammlung 2008

Hiermit ergeht die Einladung an alle Mitglieder der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. zur

Jahreshauptversammlung am 03.10.08 ab 20 Uhr

im „Gasthof/Hotel Zametzer“
Hauptstraße 10,
in 91094 Langensendelbach

Beginn 20 Uhr.

Tagesordnung:

- Top 1 Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit
- Top 2 Berichte des Vorstandes
- Top 3 Bericht der Kassenprüfer
- Top 4 Entlastung des Vorstandes
- Top 5 „VHD-Logistik“ für Vereinsartikel (z.B. Cap, Fahne etc.)
- Top 6 Vereinsmedien „VHD-Schalander“
- Top 7 Vereinsmedien „www.hausgebraut.de“
- Top 8 Ablauf der Verkostung zur Bierprämierung (HHBT)
- Top 9 Beratung über eingegangene Anträge
- Top 10 Verschiedenes/Mitteilungen und Anfragen
- Top 11 Ende der Veranstaltung

Anträge zur Tagesordnung müssen bis zum 30.09.08 schriftlich oder per E-Mail beim Vorstand eingegangen sein.

1: Vorsitzender: Dieter Birk, Hospitalstraße 50, 55232 Alzey
Email: dieter.birk@hausgebraut.de

oder

2. Vorsitzender: Markus Harms, Westernkamp 8, 33803 Steinhagen
Email: markus.harms@hausgebraut.de



Dieter Birk
1. Vorsitzender