

VHD e.v. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 26 – Mai 2014



Liebe Braufreunde,
vor euch liegt die 26. Ausgabe des VHD-Schalanders. Neben den obligatorischen vereinsinternen Neuigkeiten (z. B. über die Hobbybrauertage oder Braugruppen) gibt es dieses Mal auch einige externe Angebote.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- HHBT 2014: Sortenbeschreibung
- HHBT 2014: Einreichbedingungen
- Herkunft des Begriffs „Schalander“
- Mitglieder-Vermisstenmeldung
- Hobbybrauertreffen auf Brauerei-Jubiläum
- Probier's-Club Brau-Seminar
- Brauanlage zu verkaufen
- Angebot KEG-Fässer
- Festival der Bierkulturen in Köln
- E-Mailadressen der Mitglieder
- VHD-Youtube-Kanal
- Ausrichtung zukünftige HHBT
- Reminder VHD-Förderprogramm

Viel Spaß mit dieser Ausgabe des Schalanders. Für Fragen oder Anregungen stehe ich gerne zur Verfügung.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé (schalander@hausgebraut.de)

HHBT 2014: Sortenbeschreibung der Wettbewerbsbiere

Pascal Collé, Marcus + Kathrin Fontain, Dirk Hetkamp

Bei den Hobbybrauertagen 2014 dürfen die Biersorten „Düsseldorfer Altbier“, „Dortmunder Export“ und „Belgisches Witbier“ eingereicht werden.

Bevor wir zu den detaillierten Beschreibungen der Biersorten kommen, möchten wir noch einmal auf die Einreichbedingungen zu sprechen kommen. Neu ist diesmal, dass jedes VHD-Mitglied zwei Biere einrei-

chen kann, solange diese in unterschiedlichen Kategorien eingereicht werden. Zudem wurde die abzugebende Biermenge auf 2,5 Liter erhöht, um mehr Verkostungen pro Bier bekommen zu können. Die vollständigen Einreichbedingungen findet ihr nach der Sortenbeschreibung.

Kategorie 1: Düsseldorfer Altbier

Beschreibung:

Das Düsseldorfer Alt ist ein klares Bier mit einer Farbe, die sich im Bereich Bronze bis Kupfer bewegt, aber bewusst kein Braun ist. Der helle Schaum ist feinsporig und stabil. Der Geruch ist dezent malzig und weist im Gegensatz zu anderen obergärigen Bieren nur geringe Fruchtaromen auf.

Das Altbier hat einen malzigen Charakter, der im Nachtrunk von einer deutlichen Hopfenbittere abgelöst wird. Der Einsatz von Röstmalz ist möglich, Röstaromen sind aber im Gegensatz zum niederrheinischen Altbier (z. B. Diebels) kaum wahrnehmbar.

Analytik:

Hefe: obergärig

Stammwürze: 11,5 - 12,5 °P

Restextraktgehalt: 2,5 - 3,0 °P

Hopfenbittere: 30 - 45 IBU

Hopfenaroma: moderat

Vollmundigkeit: moderat bis deutlich wahrnehmbar

Rezenz: moderat

CO₂-Gehalt: 5,0 - 5,5 g/L

Fruchteter: gering

Farbe: 30 - 40 EBC

Alkoholgehalt: 4,5 - 5,0 Vol.-%

Beispielbiere:

- Schumacher Alt
- Füchschen Alt
- Original Schlüssel
- Gulasch Alt

Kategorie 2: Dortmunder Export

Beschreibung:

Das Dortmunder Export hat eine goldene Farbe und eine feinporige und feste Schaumkrone. Der Geruch ist leicht malzig-süßlich.

Hopfenbittere und Malzsüße halten sich bei diesem Bier die Waage, wobei sich eine dezent malzbetonte Restsüße noch im Nachgeschmack halten kann. Die Hopfenbittere wird von dem in Dortmund typischen harten Brauwasser unterstützt, woraus sich auch ein Unterschied zum süßeren Münchener Export (z. B. Augustiner Edelstoff) ergibt.

Analytik:

Hefe: untergärig

Stammwürze: 12,5 - 13,5 °P

Restextraktgehalt: 3,0 - 3,5 °P

Hopfenbittere 20 - 30 IBU

Hopfenaroma: gering bis moderat

Vollmundigkeit: deutlich wahrnehmbar

Rezenz: moderat

CO₂-Gehalt: 5,0 - 6,0 g/L

Fruchttester: keines bis kaum wahrnehmbar

Farbe: 8 - 15 EBC

Alkoholgehalt: 5,0 - 5,5 Vol.-%

Beispielbiere:

- DAB Export
- Dortmunder Union Export
- Dortmunder Kronen Export
- Dortmunder Ritter Export

Kategorie 3: Belgisches Witbier

Beschreibung:

Das klassische belgische Witbier weist eine hellblonde Farbe auf und ist naturtrüb. Der Schaum ist ausgeprägt, aber nicht stabil. Der Geruch kann neben Weizenaromen auch deutliche Zitrus- und Gewürz-Noten aufweisen.

Das belgische Witbier hat eine leicht säuerliche Note und eine ausgeprägte Spritzigkeit. Koriander und Orangenschalen, die typischerweise zugegeben werden, dürfen den Geschmack des Bieres nicht dominieren. Als Teil der Schüttung wird auch häufig ungemälztes Getreide (meistens Weizen) verwendet.

Analytik:

Hefe: obergärig

Stammwürze: 11,5 - 12,5 °P

Restextraktgehalt: 2,5 - 3,0 °P

Hopfenbittere: 10 - 20 IBU

Hopfenaroma: kaum wahrnehmbar bis gering

Vollmundigkeit: gering bis moderat

Rezenz: deutlich wahrnehmbar bis hoch

CO₂-Gehalt: 6,5 - 7,5 g/L

Fruchttester: gering

Farbe: 3 - 10 EBC

Alkoholgehalt: 4,5 - 5,0 Vol.-%

Beispielbiere:

- Hoegaarden Wit Blanche
- Blanche de Namur
- Vedett Extra White
- Brugs Witbier

Die Brauprotokolle, können diesmal zusätzlich auch als Datei abgegeben werden. Apropos Brauprotokolle: bitte achtet auf die Mindestangaben (siehe Schalander Nr. 24), damit die Rezepte von anderen Brauern nachgebraut werden können.

Diese Sortenbeschreibung, die Einreichbedingungen und die Mindestanforderungen an das Brauprotokoll stehen auch auf der VHD-Internetseite (www.hausgebraut.de) zum Download bereit.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Brauen.

Einreichbedingungen zur Bier-Prämierung

Pascal Collé

Für die Teilnahme an der Bierprämierung auf den HHBT 2014 gelten folgende Teilnahmebedingungen:

1. Jedes VHD-Mitglied kann maximal zwei Biere zur Prämierung einreichen. Werden zwei Biere eingereicht, so müssen diese in unterschiedlichen Kategorien eingereicht werden.

2. Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern diese gemeinschaftlich gebraut wurden.
3. Die Biere sind bis zum Vorabend der Verkostung einzureichen.
4. Als Gebindegrößen sind 0,33- bzw. 0,5 L-Flaschen zugelassen.
5. Abzugebende Gesamtmenge: 2,5 L pro eingereichtem Bier.
6. Die eingereichten Flaschen müssen neutral sein (kein Etikett, keine exotische Flaschenform etc.)
7. Bei der Anmeldung ist das Rezept des Bieres (Sudbericht oder Sudbeschreibung) mit abzugeben. Das Rezept sollte alle Angaben enthalten, welche es ermöglichen, dieses nachzubrauen.
8. Vorzugsweise kann die Rezeptvorlage des VHD verwendet werden, welche sich zum Erstellen des Rezeptbuches bewährt hat. Die Vorlage ist auf der Internetseite des Vereins veröffentlicht.
9. Jeder Biereinreicher ist verpflichtet an der Vorrunde der Verkostung teilzunehmen oder eine Ersatzperson mit der Teilnahme zu beauftragen.
10. Die Bewertung der Biere erfolgt nach dem „Verkostungsschema des VHD“.
11. Der/Die Teilnehmer/in an der Bierprämierung erklärt sich damit einverstanden, dass das Rezept des eingereichten Bieres im Internet und in den Vereinspublikationen veröffentlicht wird und dass er/sie mit dem Reglement der Bierverkostung einverstanden ist.

Der Ausdruck „Schalander“ – eine sprachliche Spurensuche

Robert Pawelczak

Für uns Brauer ist „Schalander“ ein wichtiges Wort, vielleicht noch wichtiger als Hastrunk. Doch woher stammt der Begriff, was ist sein Ursprung?

Bei Recherchen stößt man nur selten auf plausible Erklärungen oder gar gesicherte Erkenntnisse. Ein paar Hinweise habe ich in verschiedenen Quellen gefunden.

Die klassische und heute noch gültige Bedeutung des Worts Schalander findet man bei Adelung¹.

Dort steht:

Schalander, männlich, Wasch-, Umkleide- und Speiseraum der Arbeiter einer Bierbrauerei oder Mälzerei, um 1900 noch Schlafstelle für ledige Brauergesellen. Etymologische Herkunft unklar: Südhessisch, schwäbisch.

Das heißt, dass dieser Begriff mindestens 120 Jahre alt ist und schon damals die gleiche Bedeutung hatte wie heute, auch wenn die ledigen Brauergesellen aktuell nicht mehr im Schalander schlafen.

Aber für den Zusammenhalt in der Belegschaft hat der Schalander nach wie vor eine große Bedeutung. Das Feierabendbier in der Runde der Arbeitskollegen schweißt zusammen und kleinere fachliche und menschliche Probleme werden in gemütlicher Runde geklärt. Selbst den Ärger über die Arbeit kann man sich dort von der Seele reden und findet willige Zuhörer. Man lässt den Ärger und die Probleme der Arbeit, da wo sie hingehören und nimmt sie nicht mit nach Hause, wo es vielleicht andere Probleme gibt.

Aber woher stammt der Begriff? Bei der Nachforschung stieß ich auf folgende Erklärungsansätze:

1) In Wahrigs Wörterbuch² findet man folgenden Eintrag:

Schalatzen auch schalanzten: Schlendern, müßig gehen

Diese Erklärung entbehrt nicht einer gewissen Schlüssigkeit. Schließlich ziehen sich die Brauer nach getaner Arbeit mit ihrem Trinkgefäß auch heute noch in den Schalander zurück, um Pause zu machen, sprich einen Moment der Muße zu genießen. Laut dem Deutschen Wörterbuch steht schalanzten im Kärntner Dialekt für unterhalten. Da Kärnten bis 907 fränkisch und anschließend bis 976 bairisch war, kann es gut sein, dass der Begriff hier seinen Ursprung hat.

2) Im Handwörterbuch Bayrisch – Franken³ findet sich folgender Hinweis:

Schalander: Herumtreiber mit kriminellen Absichten. Den Begriff findet man in der Gegend Neustadt (an der Aisch, Anmerkung des Verfassers), Bad Windsheim, Heidenheim, Weißenburg.

Hier kann ich allerdings keinen Zusammenhang zwischen „einem Herumtreiber mit kriminellen Absichten“ und dem Aufenthaltsraum der Brauer herstellen bzw. er erscheint mir von sehr weit hergeholt. Hatten die Brauer vor Zeiten etwa kriminelle Absichten?

3.) Schalander kann aber auch als Lehnwort aus dem Französischen gesehen werden, wo *achalander* für Kunden verschaffen, *chaland* für Kunde bzw. Käufer und *achalandé* für besucht, blühend (bei einem Laden oder Geschäft) steht. Dies ist eine plausiblere Erklärung, berichten doch alte Brauer, dass sie wegen der langen Arbeitszeiten selten zum Einkaufen der Dinge des täglichen Bedarfs aus der Brauerei hinaus konnten. Deshalb besuchten „fliegende Händler“, Schuhmacher, Schneider die Brauerei bzw. den Schalander, um die dort lebenden Brauer mit den Dingen des täglichen Bedarfs zu versorgen (Seife, Schnürsenkel) oder um Kleidung sowie Schuhwerk auszubessern. Die Brauer wären also entsprechend im Schalander Kunden gewesen, die den Laden blühen ließen!

4) In den letzten Jahren wurden bereits mehrere Versuche unternommen, den Begriff des Schalanders etymologisch zu erklären, die mir jedoch nicht schlüssig erscheinen:

- calere (lat.): warm sein
- Kaland (mittelalterlich): eine Bruderschaft, die sich jeweils am ersten Tag des Monats trifft
- kalandern (seit dem 17. Jhd.): schmausen, zechen
- der Kupferschmied Josef Schalander lieferte Mitte des 19. Jahrhunderts die erste Pfanne für das Bürgerliche Brauhaus Pilsen

Da der Begriff Schalander gerade im süddeutschen Raum anzutreffen ist, tendiere ich persönlich zu einer ganz anderen Entstehung des Wortes, die ich aber an keiner anderen Stelle erwähnt fand: Während der Anwesenheit napoleonischer Truppen vor über 200 Jahren hat die Bevölkerung viele französische Wörter „eingedeutscht“, die zum Teil noch heute verwendet werden. Wer sagt nicht Portemonnaie? Unsere Großeltern legen sich noch auf das Chaiselongue, gehen auf dem Trottoir oder fahren auf der Chaussee. Wer seinen Kindern einen guten Rat geben will, warnt sie, keine Fisimatenten zu machen. Letzterer Begriff hat übrigens seinen Ursprung in dem Ausspruch „visitez ma tente“ (besuchen Sie mich doch in meinem Zelt). Der sehnsüchtige französische Soldat sprach diese Aufforderung zu den Töchtern der Einheimischen.

Analog denke ich, dass sich der Begriff Schalander von dem französischen Verb *s'allonger* ableitet. Es bedeutet, sich hinlegen. Wenn die Schlafstube für die ledigen Brauergesellen der Schalander war, was lag dann näher, als diesen Raum so zu benennen. Wir Brauer waren ja schon immer stolz auf unseren Beruf und auch hoch angesehen in der Gesellschaft. Warum sollten die Brauer nicht einen etwas hochtrabenden Ausdruck für ihre Schlafstätten auswählen, der für den Großteil der Bevölkerung unbekannt war, um den doch einfachen Verhältnissen, in denen sie lebten, einen herrschaftlichen Anstrich zu geben. Schließlich verwendete ja auch der Adel die französische Sprache.

P.S.⁴: Bei der Recherche nach dem Wort Schalander suchte ich auch nach einer Erklärung für den Begriff Rezenz, der ja im heutigen Duden keine Erwähnung findet. Entdeckt habe ich:

- recens (lat.): frisch, neu, jung
- rezent⁵: nicht ausgestorben, Gegenteil: fossil
- resz (adj.)⁶: beißend, scharf, stechend, bitter (Quelle: Grimm)

Dem bieraffinen Leser wird klar sein, welche Bedeutung mir am liebsten ist. In diesem Sinne, denkt immer daran, Bier wird gebraut, um getrunken zu werden!

Fußnoten:

- 1) Adelung, Johann Christoph: Grammatisch-kritisches Wörterbuch der deutschen Mundart, 1811 bzw. Woerterbuchnetz.de/adelung
- 2) Wahrig: Deutsches Wörterbuch, 2010
- 3) Handwörterbuch Bayerisch-Franken, 2007
- 4) Prosit Salute
- 5) Mackensen, Lutz: Deutsches Wörterbuch, 2006
- 6) Grimm'sches Wörterbuch, in: Woerterbuchnetz.de/DWB

Suche nach „vermissten“ VHD-Mitgliedern

Peter Goetz

Die Übernahmeaktivitäten unseres Kassierers Peter Goetz sind abgeschlossen; danach ist der Wechsel von Roland Singer zu Peter Goetz vollzogen. Im Zuge

der Übernahme der Mitgliederdaten und Aktualisierung der Datenbank wurden un plausible, gespeicherte Daten wie z. B. PLZ, Wohnort, Mailadressen, Telefonnummer, Bankverbindung etc. festgestellt.

Schade, wenn wir Euch den Schalander oder andere Informationen nicht mehr zustellen können, zudem bedeutet dies für unseren Verein erhebliche Kosten, die wir reduzieren möchten und müssen.

Daher an dieser Stelle unser Aufruf:

Zwecks Aktualisierung der Mitgliederdatei bittet der Vorstand die Braufreunde

- Manfred Ferlemann
- Wolfgang Halmisch
- P. Krieger GmbH
- Erich Pauer

sich mit dem Kassierer Peter Goetz in Verbindung zu setzen (E-Mail: peter.goetz@hausgebraut.de, oder Tel: 06186 1275).

Solltet Ihr, liebe Leser, mit einem der o. g. Mitglieder in Kontakt stehen, gebt bitte diese „Vermissenmeldung“ an den Betreffenden weiter.

Der Vorstand bedankt sich für eure Mithilfe.

Vorankündigung: **Hobbybrauertreffen und Gemeinschaftsbrauen zum Brauereijubiläum am 25. Mai**

Markus Metzger

Die Brauerei Zwanzger in 91486 Uehlfeld im Aischgrund (www.Brauerei-Gasthof-Zwanzger.de) feiert als älteste Familienbrauerei in dieser Region am Sonntag, den 25. Mai 2014 ihr 375-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass veranstalten die Zwanzger's ein Hobbybrauertreffen.

Die Ausrichter des Treffens wünschen sich, dass Haus- und Hobbybrauer mit Ihren Anlagen kommen und alle zusammen an diesem Tag gemeinsam Brauen. Jeder Brauer darf natürlich einen Sud nach seinem eigenen

Wunsch einbrauen. Die Materialien (Malz, Hefe, Hopfen) werden von der Familie Zwanzger gestellt.

Selbstverständlich sollen von den teilnehmenden Haus- und Hobbybrauern in diesem Rahmen auch die eigene Brauerei/-anlage und das selbstgebraute Bier dem Publikum vorgestellt werden. Platz hierzu sollte genügend sein. Je mehr kommen, umso schöner wird das gemeinsame Brau-Fest!

Wem die Anreise mit eigener Anlage zu beschwerlich ist, kann trotzdem kommen und eigene Bier-Kostproben zur gemeinschaftlichen Degustation mitbringen. Das wird bestimmt ein lustiger Tag. Und denen, die etwas mehr probieren wollen stehen die Gästezimmer im Brauerei-Gasthof Zwanzger natürlich offen.

Bei Interesse bittet Christian Zwanzger um Kontaktaufnahme. Er ist unter den Telefonnummern 09163/959756 oder 0160/8582569 zu erreichen.

Probier's Club-Bier **Brauseminare**

Joachim Klumpp

Bierbrauen zu lernen ist ein kulinarischer Höhepunkt für Bierkenner und Bierkennerinnen. Aus den ausgesuchten Zutaten Hopfen, Wasser, Malz und Hefe entsteht nach bewährtem Rezept ein einzigartiges Bier. Nach der Reife erfolgt ein erhebender Genuss.

Brau-Seminare

Leitung: Jo Klumpp und Jürgen Düll
Zeiten: Samstags 10 – 14 Uhr (Brauen)
Donnerstags 18 – 19 Uhr (Abfüllen)
Ort: Jettinger Straße 72
Gäufelden-Öschelbrunn
48° 33' 31" nB, 8° 49' 07" öL
Kosten: 47,50 EUR pro Person
inkl. 10 x 0,5 L Bier
nächster Termin: 24.05.2014 – Altbier
Kontakt: Tel. 07032-79 188
www.probiersclub.blospot.de

Weitere Termine und Biersorten werden jeweils auf der genannten Internetseite bekannt gegeben.

Brauanlagen abzugeben

Raimund Spohn

Liebe Braufreunde,

nachdem ich nun einige Jahre kein Bier mehr gebraut habe, habe ich mich entschlossen, die Gesamtausstattung an einen Interessenten zu verkaufen:



(Zu verkaufen: meine Brauanlage)

Gibt es hierfür im Kreise der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer eventuell einen Abnehmer?

Es handelt sich hierbei im Einzelnen um folgende Gegenstände:

Edelstahl-Kochkessel (ca. 35 L) mit elektrischer Rührvorrichtung, Kochkessel (25 L) Heißwasser, Edelstahl-Läuterbottich (ca. 40 L), Kühlschlange, Bierspindel, Spindelzylinder, digitales Thermometer, Jodlösung, 2 Chromtöpfe (je 1 L), 4 Messzylinder, Braupaddel, 2 Flaschenbürsten, 5 Filtertücher, 2 Bierlöffel, Wasser-schlauch mit Anschluss für Heiß- und Kaltwasser zum Reinigen, 4 Syphons (2 L) mit Metallgriff, 2 Syphons á (1 L) mit Metallgriff, 70 Bierflaschen (0,5 L) mit Bügelverschluss, 7 Bierflaschen (0,7 L) mit Bügelverschluss, 5 Bierflaschen (1 L) mit Bügelverschluss, 8 neue Bügelverschlüsse, ca. 150 Flaschendichtungen, ca. 10 Syphon-Dichtungen.

Der Anschaffungswert der Gesamtausstattung beläuft sich auf ca. 900,00 EUR.

Abgabe an Selbstabholer im Raum Köln. Der Preis ist Verhandlungssache.

Bei Interesse bitte melden unter:

Raimund Spohn

Tel.: 02204 62398

E-Mail: raimundspohn@gmx.net

Mit freundlichen Grüßen

Raimund Spohn, Bergisch Gladbach

Gebrauchte 50-L-KEG-Fässer im Angebot

Markus Metzger

Hallo Bastler im VHD, die Pyraser Landbrauerei bietet gebrauchte 50-L-KEG (Edelstahl; Korbfitting; neutralisiert; teilweise mit Gebrauchsspuren) günstig zum Verkauf an. Das Stück je nach Zustand für 25,- bis 30,- EUR.

Wer unter uns Haus- und Hobbybrauerkollegen oder Kolleginnen ein bisschen basteln kann, baut sich da sicher einen schönen Gär- oder Lagertank draus.

Bei Interesse bitte Kontakt aufnehmen mit:

Achim Sauerhammer

PYRASER LANDBRAUEREI GmbH & Co. KG

Pyras 26

91177 Thalmässing

Tel: 09174 4747-54

Mail: a.sauerhammer@pyraser.de

VHD-Youtube-Kanal

Pascal Collé

Seit kurzem gibt es auf dem Internetfilm-Portal Youtube einen VHD-Kanal.

Zu finden ist unser Kanal am besten, wenn man unter www.youtube.com „VHD e.V. im Suchfeld eingibt. Natürlich ist es auch möglich, über die VHD-Website zu gehen, auf der zum Youtube-Kanal verlinkt wird.

Bisher gibt es dort einzig, den Film zu sehen, den Tilman Metzger über die Hobbybrauertage in Blau-beuren gemacht hat. Aber das soll sich natürlich ändern. Jedes VHD-Mitglied darf seine Filme zum Thema Brauen auf dem VHD-Kanal veröffentlichen.

Natürlich dürfen nicht nur Filme bzw. Mitschnitte von den Haus- und Hobbybrauertagen in den Kanal. Vielmehr sind eigentlich alle Filme erwünscht, die für andere Hobbybrauer interessant sind. Von A wie Aufbau der Anlage, über Tipps und Tricks beim Brauen, bis hin zu Z wie Zapfhahneinstellung ist hier Vieles denkbar.

Wer seinen Film auf den VHD-Youtube-Kanal stellen will, der melde sich am besten bei mir (schalander@hausgebraut.de) oder bei unserem Webmaster Daniel Greher (webmaster@hausgebraut.de).

Also: Lasst uns unseren Youtube-Kanal zum Leben erwecken und ihn mit Brau- und Bier-Videos füllen.

Festival der Bierkulturen in Köln-Ehrenfeld

Pascal Collé

Am Samstag, 31. Mai und am Sonntag, 01 Juni findet das diesjährige Festival der Bierkulturen in Köln-Ehrenfeld statt. Bereits im fünften Jahr in Folge präsentieren sich wieder kleine und unabhängige Hausbrauereien mit ihren Bieren und erwecken damit das Veranstaltungsmotto „Klassische und innovative Bierspezialitäten auch jenseits von Reinheitsgebot und Kölsch-Konvention“ zum Leben.

An den Ständen können sich die Besucher ihr Festivalglas, das im Eintrittspreis enthalten ist, gegen Biermarken mit den diversen Bierspezialitäten füllen lassen.

Die Hobbybrauer Nordrhein werden an beiden Festivaltagen eine Brauvorführung darbieten und den Besuchern beim VHD-Schaubrauen einen direkten Einblick in den Brauprozess geben.



Ort der Festivals:

Bürgerzentrum Ehrenfeld,
Venloer Straße 429 in 50825 Köln

Öffnungszeiten:

Samstag, 31. Mai: 14.00 – 22.00 Uhr
Sonntag, 01. Juni: 12.00 – 18.00 Uhr

Eintritt: 5,- EUR inkl. Festivalglas

E-Mailadressen der Vereinsmitglieder

Pascal Collé

Leider haben wir von vielen Mitgliedern immer noch keine E-Mailadressen, obwohl das unsere Kommunikation erheblich erleichtern würde.

Falls ihr bei eurer Anmeldung keine E-Mail-Adresse angegeben habt, aber eine nutzt, dann schreibt doch bitte eine kurze Mail an unseren Kassierer. (kasse@hausgebraut.de).

Natürlich werden eure E-Mail-Adressen genauso vertraulich behandelt, wie die anderen Mitgliederdaten auch.

Übrigens: jedes VHD-Mitglied kann auch eine eigene Vereins-E-Mailadresse bekommen: (vorname.nachname@hausgebraut.de). Meldet euch einfach.

Wer richtet zukünftige Haus- und Hobbybrauertage aus?

Michael Mihm

Die Haus- und Hobbybrauertage des VHD waren und sind Höhepunkte im Vereinsleben und haben sich als wichtige Jahresveranstaltung mit vielen attraktiven Programmpunkten etabliert bzw. einen Namen in den Vereinsaktivitäten gemacht.

Die positiven Rückmeldungen der Ausrichter vor Ort, haben immer wieder Personen - egal ob Einzelpersonen, Braugruppen, Partnervereine oder „betriebsfremde“ Vereine - motiviert; diese unter Einbindung der VHD-Verantwortlichen auszurichten.

Nach achtzehn Jahren erfolgreicher Haus- und Hobbybrauertage scheint die Vereinsgemeinde dahingehend etwas an Antrieb verloren zu haben. Sicherlich, es hat immer wieder mal bei der Durchführung von HHBTs Durchhänger gegeben. Dank der Bereitschaft der oben genannten diversen Personengruppen haben aber immer wieder super Veranstaltungen mit ihrem, individuellen Charme stattfinden können. Dafür danke ich allen verantwortlichen Ausrichtern vor Ort für Ihren persönlichen Einsatz und das Engagement Ihrer Mitstreiter.

Auf der Klausur Mitte März '13 haben wir im Vorstand das Thema „potenzielle Ausrichter“ mit Blick auf die Zukunft intensiv diskutiert und beleuchtet. Um auch in der nächsten Zukunft die Haus- und Hobbybrauertage als Vereinsveranstaltung gewährleisten zu können, ist es unumgänglich, dass sich wieder Interessenten bereit erklären, aktiv an der Planung und Durchführung vor Ort mitzuwirken und damit ein hohes Maß an Vereinsarbeit zu übernehmen bzw. abzu leisten.

Potentielle Ausrichter kommender Haus- und Hobbybrauertage werden gesucht und sind herzlich willkommen. Interessenten werden gebeten sich mit der Vorstandschaft in Verbindung zu setzen.

Klar, auch gewerbliche Veranstalter könnten die Veranstaltungsplanung übernehmen und letztendlich durchführen. Hier sei aber die Frage erlaubt: Wollen wir das? Oder wollen wir lieber unsere Individualität der HHBTs beibehalten? Kommerzielle Veranstaltungen

gen können durchaus ihren Reiz haben, bilden aber sicherlich nicht unser Vereinsleben ab.

Um möglichen Ausrichtern einen Überblick über die vielfältigen Themengebiete zu geben oder um den Start der Planungen für die Ausrichtung der kommenden HHBTs zu erleichtern, können unterstützende Planungsunterlagen angefordert werden.

Die Kontaktperson dafür ist:

Michael Mihm

Am Neuenstein 47

97762 Hammelburg

E-Mail: michael.mihm@hausgebraut.de

Förderprogramm im VHD

Pascal Collé

Die Fördermaßnahmen, mit denen der VHD die Mitglieder unterstützen will, sind noch nicht allen Mitgliedern bekannt. Deswegen hier noch einmal die Infos, wie sie auch schon in der Schalander-Ausgabe 21 veröffentlicht wurden:

Die Vorstandschaft hat sich entschlossen, gezielte Maßnahmen zur Förderung der Vereinsziele mit Finanzmitteln zu unterstützen. Insbesondere soll das Bewusstsein zum Haus- und Hobbybrauen in der Öffentlichkeit gestärkt und das Vereinsleben auf der Homepage abgebildet werden. Diese Maßnahmen sollen als Multiplikatoren für die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer wirken.

Förderung von Brauvorführungen

Gefördert werden handwerkliche Brauvorführungen in der Öffentlichkeit, die von mindestens zwei VHD-Mitgliedern durchgeführt werden.

Voraussetzungen dafür sind:

- die Braugruppe erhält von keinem Dritten ein Entgelt für die Vorführung
- die Brauvorführung ist öffentlich (nicht im Rahmen eines Kurses)

Der Förderbetrag wird nach folgenden Kriterien ermittelt:

- Infomaterial über den VHD lag aus: 10 €

- VHD-Fahne/-Banner war sichtbar ausgehängt: 10 €
- Informationen zur Erläuterung des Brauprozesses hingen aus: 10 €
- Es wurde ein Foto und ein paar Zeilen für die Homepage geliefert: 10 €

Summe der Förderung: 40 €

Für einen Pressebericht erhält man einen Zusatzbonus von 10 €, so dass der maximal mögliche Förderbetrag je Veranstaltung bei 50 € liegt.

Die Förderung erfolgt pro Braugruppe einmal im Kalenderjahr.

Die VHD unterstützt die Brauvorfürhungen zudem mit Bereitstellung von Informationsmaterialien wie der Imagebroschüre und der Ankündigung der Veranstaltung auf der VHD-Homepage.

Förderung von Fortbildungen

In dem Maßnahmenprogramm steht zusätzlich die Fortbildung im Fokus, welche Partnervereine des VHD in Anspruch nehmen können. So wird einmal pro Jahr ein Zuschuss für ein Seminar und eine Exkursion gewährt.

Voraussetzung hierfür ist:

- Es nehmen mindestens 8 VHD-Mitglieder teil

Für jedes teilnehmende VHD-Mitglied beträgt der Förderbetrag 5,- €.

Beispiele für Fortbildungen sind Seminare zu Brautechnologie, Rohstoffen und Verkostung oder Exkursionen zum Thema Bierkultur.

Mehr Informationen und die Antragsformulare finden sich auf der Homepage www.hausgebraut.de oder direkt beim Kassierer Peter Goetz: kasse@hausgebraut.de.

Ausblick

Pascal Collé

Im nächsten Schalander wird es die Anmeldeunterlagen zu den HHBT 2014 geben.

Ansprechpartner im Verein

Vorstand

1. Vorsitzender: Markus Metzger

Vereinsanschrift

Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt
Tel. 09353/3759, vhd@hausgebraut.de

2. Vorsitzender: Walter Geißler

Infomaterial

Schupfer Straße 39, 90482 Nürnberg,
Tel. 0911/502498, walter.geissler@hausgebraut.de

Kassierer: Peter Goetz

Mitgliederverwaltung, Beiträge etc.

Friedrichstrasse 16, 63538 Großkrotzenburg
Tel. 06186/1275, kasse@hausgebraut.de

Schriftführer: Michael Mihm

Ansprechpartner Haus- und Hobbybrauertage

Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg
Tel. 09732/3550, michael.mihm@hausgebraut.de

Erweiterter Vorstand

Walter Simon

Braufragen

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

Pascal Collé

Öffentlichkeitsarbeit und VHD-Schalander

Ellerstraße 46, 40227 Düsseldorf
Tel. 0211/46894833, schalander@hausgebraut.de

Weitere Ansprechpartner im VHD e.V.

Webmaster der Homepage:

Daniel Greher

webmaster@hausgebraut.de

Unsere gemeinsame Homepage:

www.hausgebraut.de

Beitrittserklärung

Ich möchte der

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

als Vollmitglied beitreten



Pflichtfelder:

Name:	Vorname:		
Straße:	PLZ:	Ort:	
	Geburtsdatum:	Beitrittsdatum	
E-Mail:			
Telefon:			
Unterschrift:			

Freiwillige Angaben:

Mein Beruf: _____

Fax: _____

Beitrag:

Beitragsjahr ist das Kalenderjahr. Wer in der zweiten Jahreshälfte eintritt, muss für das laufende Jahr nur den halben Jahresbeitrag bezahlen. Der Beitrag für das laufende Jahr wird unmittelbar nach Eintritt fällig und in den Folgejahren dann jeweils zum Jahresanfang erhoben.

- Ich zahle den Jahresmindestbeitrag für Erwerbstätige in Höhe von 24,- €
- Ich beantrage die Reduzierung meines Beitrages auf 12,- € (möglich für Auszubildende, Schüler, Studenten, Arbeitslose und Sozialhilfeempfänger, Zivil- und Wehrdienstleistende, Rentner, Schwerbehinderte etc.). Einen geeigneten Nachweis lege ich bei.
- Ich bin bereits zahlendes Mitglied in einem vom VHD anerkannten Partnerverein und beantrage die Reduzierung meines Beitrages auf 12,- €. Einen geeigneten Nachweis lege ich bei.
- Ich bin Angehöriger/Mitglied einer vom VHD anerkannten Braugruppe (min. 5 Brauer/innen) und zahle den Jahresmindestbeitrag in Höhe von 24 €. Der gewährte Jahresbonus in Höhe von 6 € des VHD-Mitgliedsbeitrages wird vom Verantwortlichen der Braugruppe beim Kassierer des VHD e. V. im Folgejahr des Beitragsjahres für die VHD-Mitglieder der Braugruppe eingefordert.

Name der Braugruppe: _____

- Ich möchte das Infomagazin „Bier & Brauhaus“ zum Jahres-Sonderbezugspreis (inkl. Versandkosten in Deutschland) in Höhe von 18,60 € abonnieren (Sonderleistung nur für VHD-Mitglieder). Die Lieferung erfolgt nach Einzug des Abo-Preises bis auf Widerruf, das Abonnement verlängert sich um jeweils ein weiteres Jahr, wenn nicht spätestens 6 Wochen vor Ende des Beitragsjahres gekündigt wird.

Zahlung des Mitgliedsbeitrages/Abonnement „Bier & Brauhaus“:

Bitte erteile uns eine Einzugsermächtigung für deinen Mitgliedsbeitrag und im Bedarfsfall für das Jahres-Abonnement „Bier & Brauhaus“ in Höhe von 18,60 Euro, das wir dann ebenfalls von deinem Konto einziehen. Fülle dazu bitte das separate SEPA-Lastschriftmandat aus und sende es an die unten genannte Adresse. Dies ist für dich am bequemsten und bedeutet für uns den geringsten Verwaltungsaufwand. Eine Einzugsermächtigung kannst du jederzeit widerrufen. Ein Beitritt ohne Einzugsermächtigung ist nur in begründeten Ausnahmefällen möglich. Bitte nimm dazu **vorab** Kontakt zu unserem Kassenwart Peter Goetz auf (Adresse siehe unten).

Danke für deine Mithilfe und Unterstützung.

Stand 01/14

- Ich habe Interesse an den Vereinspublikationen (z. B. VHD e. V. Schalander) mitzuarbeiten
- Ich möchte mich an der Vorbereitung der Haus- und Hobbybrauertage beteiligen

Vereinigung der Haus- und
Hobbybrauer in Deutschland e. V.
c/o Peter Goetz
Friedrichstrasse 16

63538 Großkrotzenburg



Rücksendeanschrift für den Postversand
oder
per Mail an kasse@hausgebraut.de

SEPA – Lastschriftmandat



Name und Anschrift des Zahlungsempfängers

Vereinigung
der Haus- und Hobbybrauer
in Deutschland e. V. (VHD e. V.)
z. Hd. Herr Markus Metzger
Im Wurzgrund 6
97753 Karlstadt

Ich ermächtige die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. (kurz VHD e. V.), Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von oben genanntem Zahlungsempfänger auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen.

Gläubiger-Identifikationsnummer: DE29ZZZ00000948592

Mandatsreferenz: Mitgliedsnummer _____ (wird vom Verein nach der Anmeldung vergeben)

Bitte das Mandat bzw. die Mandate ankreuzen:

Mandat für wiederkehrende Zahlungen (VHD-Mitgliedsbeitrag)

Mandat für wiederkehrende Zahlungen (Abo Bier & Brauhaus)

Hinweis:

Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Name/Anschrift/IBAN/BIC des Zahlungspflichtigen:

Vorname

Name

Straße

Hausnummer

Postleitzahl

Ort

Kreditinstitut Name

BIC

LKZ

PrüfZ

IBAN

Ort

Datum (TT.MM.JJJJ)

Unterschrift des Mitgliedes,
der/des Zahlungspflichtigen

Zahlungspflichtiger und Mitglied sind nicht identisch (bitte im Bedarfsfall ankreuzen)

Dieses SEPA-Lastschriftmandat gilt für die Zahlung des Mitgliedsbeitrages für die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (kurz VHD e.V.) von:

Vorname des Mitglieds

Name des Mitglieds