

# VHD e.v. - Schalander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.  
Ausgabe Nr. 28 – Januar 2015



Liebe Braufreunde,  
bitte entschuldigt, dass die 28. Ausgabe des VHD-Schalanders erst jetzt kommt. Eigentlich sollte sie noch in 2014 erscheinen, aber private Verpflichtungen haben mir leider nur wenig Zeit für den VHD gelassen. Wieder liegt ein Jahr hinter uns und ich hoffe, es war ein erfolgreiches Braujahr für euch. In der aktuellen Ausgabe des Schalanders geht es natürlich auch noch einmal um die zurückliegenden Haus- und Hobbybrauertage in Willich-Anrath. 150 Teilnehmer haben den Weg ins Altbierland gefunden und hoffentlich bleibende Eindrücke der Altbierkultur gewonnen.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Bericht zu den HHBT 2014
- HHBT: die Sieger der Biereinreichung
- Rezepte der Siegerbiere 2014
- Schalander in digitaler Form
- VHD-Bankverbindung
- Ausblick: HHBT 2015
- VHD-Buch Hausbrauer-Rezeptesammlung
- Protokoll der VHD-Jahreshauptversammlung (nur in der Mitgliederversion enthalten)

Wie immer freue ich mich über Berichte aus den Braugruppen und stehe für Fragen oder Anregungen gerne zur Verfügung. Ich wünsche euch einen guten Start in ein – hoffentlich bieriges – aber vor allem gesundes Braujahr 2015.

Für den VHD e. V.

*Pascal Collé* (schalander@hausgebraut.de)

## Ein Bericht über die HHBT 2014 im „Altbierland“

*Doris Schürmann*

Die Haus- und Hobbybrauertage 2014 wurden von den Hobbybauern Nordrhein organisiert und fanden

vom 26. bis zum 28. September 2014 in der Hausbrauerei Schmitz-Mönk in Willich-Anrath statt.

Das Wetter war an allen Tagen hervorragend, trocken, viel Sonne und sommerlich warm. Schon am Donnerstagabend trafen sich die Organisatoren und einige Helfer, um die letzten Vorbereitungen zu treffen und unter anderem die Begrüßungstüten für die gut 150 angemeldeten Hobbybrauer aus ganz Deutschland zu packen.

Die Räumlichkeiten der Hausbrauerei Schmitz-Mönk, die mitten in der Fußgängerzone von Anrath liegt, stellten sich als idealer Veranstaltungsort heraus. In fast allen Räumen sind die Decken und Wände mit hellem Holz verkleidet und wirken alle sehr einladend und gemütlich.



(Anmeldung zu den HHBT 2014, Foto M. Mihm)

Beginn der HHBT war am Freitagnachmittag mit Anmeldung und Einreichung der Wettbewerbsbiere. Im Laufe des Nachmittags ebenso wie am Samstag wurden mehrere Brauereibesichtigungen angeboten und dafür Gruppen bis maximal 20 Personen zusammengestellt. Der Braukessel wird mit Holz befeuert. Die meisten Gerätschaften sind Spezialanfertigungen und zum Teil auch schon recht alt mit Zahnrad- und Keilriemenantrieb. Ganzjährig gebraut werden Altbier, Zwickel und Hefeweizen, saisonal gibt es noch Bockbier. Die Brauerei ist ein Familienbetrieb in fünfter Generation. Der Gastwirt Willi Schmitz (Mönk IV) führt die Brauerei bis zur Gärung. Ab da übernimmt Sohn Christian, gelernter Brauer, und kümmert sich

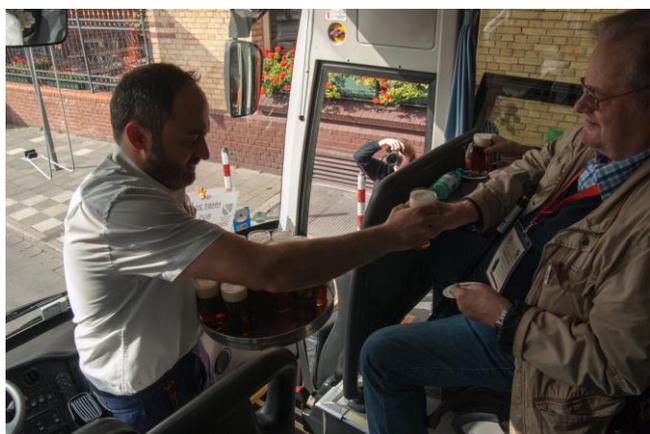
um Gärung, Lagerung und Logistik. Sohn Andreas ist Küchenchef. Und die 6. Generation „Mönk“ gibt es auch schon.



(Besichtigung der Brauerei Schmitz Mönk, Foto E. Schürmann)

Für die Verkoster und alle Interessierten fand Freitag nachmittags Uhr die Verkosterschulung unter bewährter Leitung von Roland Singer statt. Die drei Wettbewerbsbiere Düsseldorfer Altbier, Dortmunder Export und Belgisches Witbier wurden noch einmal besprochen und entsprechende Beispielbiere verkostet.

Die offizielle Eröffnung verschob sich um eine halbe Stunde. Nach der Ansprache des Bürgermeisters von Anrath, Joseph Hayes, wurde eine deftige Brotzeit serviert. Anschließend erfolgte obligatorisch die Jahreshauptversammlung. Nach den üblichen Punkten Rechenschaftsbericht, Kassenbericht und Kassenprüfung wurden zwei neue Kassenprüfer gewählt. Gern hätte man auch Zeitpunkt und Ort der nächsten HHBT bekanntgegeben, es sind dann immerhin die 20., aber leider hatte sich bis dahin noch niemand gefunden, der sie ausrichten möchte.



(Altbier im Reisebus auf der Altbiertour, Foto D. Greher)

Für den Samstag wurden dann mehrere Touren angeboten: Die Tour zur Düsseldorfer Altstadt begann mit einem kurzen Stopp am „Gulaschbräu“. Hier kam der Köbes mit einem Tablett voll „Alt“ in den Bus.

Der nächste Halt war in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“, wo Gelegenheit zu einer Brauereibesichtigung und zum Mittagessen war. Anschließend ging es noch zum „Uerige“ und nach einem kurzen Halt beim „Schumacher-Ausschank“ zum „Füchschen“.

Die WDR-Tour führt zuerst nach Kaiserswerth, einem Stadtteil von Düsseldorf. Hier war Zeit zur Besichtigung der Kaiserpfalz. Weiter ging es mit einem Schiff auf dem Rhein nach Düsseldorf. Jeder Teilnehmer hatte ein Lunchpaket bekommen und jetzt auf dem Schiff Gelegenheit, dieses zu verzehren. Die Getränke auf dem Boot (auch hier gab es Alt aus einer Düsseldorfer Brauerei und kein Industriebier) waren im Fahrpreis enthalten. In Düsseldorf angekommen ging es am Rhein entlang langsam dem WDR-Funkhaus zu. Eine kleine Gruppe machte einen Abstecher zum „Killepitsch-Fenster“, da der Ausschank eines Kräutertlikörs aus dem Fenster auf die Straße auch eine der Sehenswürdigkeiten Düsseldorfs ist. Um 15:30 Uhr hatten wir einen Besichtigungstermin beim WDR-Funkhaus. Zuerst wurde ein kurzer Info-Film gezeigt, dann ein Hörfunkstudio besichtigt.



(Das Verkoster-Team hatte alle Hände zu tun, Foto M. Mihm)

Da die Verkoster bereits um 13 Uhr fertig waren, hatten sie noch Gelegenheit, an der Fahrt zur Boltens-Brauerei in Korschenbroich teilzunehmen.

Alle Ausflügler waren rechtzeitig wieder zurück und hatten noch Zeit, den Hausbrauermarkt zu besuchen. Dieser war in Form von kleinen Marktständen im Hof

der Brauerei Schmitz-Mönk aufgebaut. Hier gab es Gelegenheit sich mit Brauzubehör und -zutaten einzudecken. Der „Renner“ war sicher die „Hausbrauer-Rezeptesammlung“, die am Tag vorher als Buch beim Hans-Carl-Verlag erschienen war.

Der Hausbrauerabend begann wie auch in den letzten Jahren mit einem rustikalen Büffet. Anschließend kam dann der Höhepunkt: die Prämierung der Siegerbiere in den einzelnen Kategorien.

Am Sonntagvormittag fanden Workshops zu den Themen „KEG-Fässer“, „Hefe-Stripping“ und „Wasseraufbereitung“ statt. Die in diesem Jahr erstmals angebotenen Workshops fanden trotz der Teilnahmegebühr einen großen Zuspruch. Alle Workshops fanden sogar zweimal hintereinander statt, und alle waren sehr gut besucht.



(Ein Gruppenfoto am Ende der HHTB, Foto D. Greher)

Am Mittag trafen sich alle noch anwesenden Teilnehmer zu einem Gruppenfoto, und wer noch nicht sofort abreisen musste, hatte nun noch Gelegenheit in der Brauerei-Gaststätte Mittag zu essen. Die Familie Schmitz wurde vom VHD-Vorstand noch als Botschafter der Hobbybrauerbewegung geehrt. Die entsprechende Urkunde wird stolz in der Vitrine im Eingang präsentiert.

(Anmerkung des Organisationsteams:

Bleibt nur noch zu sagen, dass dem Team der Hobbybrauer Nordrhein die Tage mit den Hobbybrauern in Willich-Anrath großen Spaß gemacht haben. Und dass wir froh sind, dass die besten Altbiere auch aus unserer Region kommen.

Viele Grüße

Dirk, Kathrin, Marcus und Pascal)

## HHBT 2014 – die Sieger der Biereinreichung

*Roland Singer/Pascal Collé*

Bei der Bierprämierung auf den Haus- und Hobbybrauertagen 2014 in Willich-Anrath gab es folgende Sieger:

Kategorie Düsseldorf Altbier (obergärig)

1. Philipp Overberg, Münster
2. Marcus Fontain, Tönisvorst
3. Pascal Collé, Düsseldorf

Kategorie Dortmunder Export (untergärig)

1. Matthias Walz, Weisendorf
2. Michael Roeßgen, Pulheim
3. Stefan Kolb, Leerstetten

Kategorie Belgisches Witbier (obergärig)

1. Ulf Hofferbert, Ebsdorf
2. Peter Goetz, Großkrotzenburg
3. Martin Reichert, Leerstetten



(Die stolzen Sieger der Bierverkostung, Foto D. Greher)

Allen Gewinnern einen herzlichen Glückwunsch!

Anmerkung: In diesem Jahr wurden mit 50 Bieren (23 x Alt, 15 x Dortmunder Export, 12 x Belgisches

Wit) wieder mehr Biere eingereicht, als in den letzten Jahren. Dies liegt sicher auch an der neuen Regel, dass jedes Mitglied zwei Biere (in unterschiedlichen Kategorien) einreichen darf. Der Zahl der eingereichten Biere muss immer auch eine Basis an Verkostern gegenüberstehen. Deswegen wird es wahrscheinlich zukünftig so sein, dass Mitglieder, die zwei Biere einreichen auch zwingend als Hauptverkoster zur Verfügung stehen müssen.

## Rezepte der Siegerbiere bei den HHBT 2014

*Abgetippt von Pascal Collé*

### **Kategorie Düsseldorfer Altbier**

#### 1. Platz: Philipp Overberg

Schüttung: 5 kg Wiener Malz (Tennenmalz vom Lindenbräu in Gräfenberg)  
70 g Röstmalz Carafa II spezial  
Brauwasser: mit 0,2 mL 80%iger Milchsäure/L  
20 L Hauptguss  
12 L Nachguss

Maischen:  
Einmaischen bei 58 °C  
1. Rast: 70 Minuten bei 68 °C (Abfallen der Temperatur auf 64 °C)  
Abmaischen bei 76 °C

Würzekochen: Kochzeit 70 Minuten  
1. Hopfengabe: 100 g Spalt-Spalter Dolden (3,5 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn  
2. Hopfengabe: 40 g Spalt-Spalter Dolden (3,5 % Alpha-Säuren) 40 Minuten nach Kochbeginn  
Ausgleich verdampftes Wasser: 3 L kochendes Wasser  
Kochende: 12,0 °P

Gärung:  
Hefegabe: 125 mL Wyeast 1007 German Ale (Starter mit Trockenmalz 2 Tage vor Brauen) bei 20 °C  
Hauptgärung: 20 Tage bei 18°C bis 20 °C  
Abfüllung: bei Restextrakt, 3,2 %  
Nachgärung: mit 6,5 g Haushaltszucker/Liter als Nachgäreextrakt

Fertiges Bier: 24 L mit 5,0 g/L CO<sub>2</sub>-Gehalt

#### 2. Platz: Marcus Fontain

Schüttung: 7,2 kg Pilsener Malz  
1,2 kg Münchener Malz  
1,3 kg Cara Pils  
0,7 kg Weizenmalz, hell  
0,3 kg Cara Red  
0,15 kg Röstmalz (Carafa Typ II)

Brauwasser: 50 Liter Hauptguss  
22 Liter Nachguss

Maischen:  
Einmaischen bei 52 °C  
1. Rast: 35 Minuten bei 62 °C  
2. Rast: 25 Minuten bei 72 °C  
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten  
1. Hopfengabe: 70 g Perle Dolden (6,3 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn  
2. Hopfengabe: 22 g Perle Dolden (6,3 % Alpha-Säuren) 75 Minuten nach Kochbeginn  
Kochende: 13 % Stammwürze

Gärung:  
Hefegabe: Danstar Nottingham (obergärige Trockenhefe) bei 18 °C  
Hauptgärung: 6 Tage bei 17 - 18 °C bis 4,7 % Restextrakt  
Nachgärung in KEG-Fässern

Fertiges Bier: 50 Liter

#### 3. Platz: Pascal Collé

Schüttung: 7,5 kg Pilsener Malz  
0,5 kg Weizenmalz, hell  
2 x 80 g Röstmalz (Carafa Typ II)

Brauwasser: 30 L Hauptguss  
22 L Nachguss

Maischen:  
Einmaischen (80 g Röstmalz) bei 68° C (ergibt 63 °C)  
1. Rast: 45 Minuten bei 63 °C  
2. Rast: 25 Minuten bei 72 °C  
Abmaischen bei 78 °C

Läutern: Zugabe der zweiten 80 g Röstmalz in den Läuterbottich

Würzekochen: Kochzeit 80 Minuten

1. Hopfengabe: 50 g Pellets Magnum (13,8 % Alpha-Säuren) bei 80 °C während des Aufheizens

Kochende: 12,5 % Stammwürze

Gärung:

Hefegabe: Danstar Nottingham (obergärige Trockenhefe) bei 25 °C

Hauptgärung: 8 Tage bei 18 °C

Nachgärung: in Fässer und Flaschen mit 2 L unvergorener Würze als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 40 Liter

## Kategorie Dortmunder Export

### 1. Platz: Matthias Walz

Schüttung: 13,5 kg Pilsener Malz  
4,8 kg Münchener Malz  
1 kg Caramalz, hell

Brauwasser: 63 L Hauptguss  
65 L Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 62 °C

1. Rast: 60 Minuten bei 60 °C

2. Rast: 20 Minuten bei 72 °C

Abmaischen bei 76 °C

Würzekochen: Kochzeit 60 Minuten

1. Hopfengabe: 176 g Saazer Pellets (4,1 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn

2. Hopfengabe: 107 g Saazer Pellets (4,1 % Alpha-Säuren) 45 Minuten nach Kochbeginn

Kochende: 13,5 % Stammwürze

Gärung:

Hefegabe: 800 mL untergärige Hefe bei 18 °C

Hauptgärung: 10 Tage bei 10 °C bis 4 % Restextrakt

Fertiges Bier: 75 Liter mit 5,4 % Alkohol

### 2. Platz: Michael Roeßgen

Schüttung: 4,2 kg Pilsener Malz  
0,2 kg Cara hell

Brauwasser: 16,7 Liter Hauptguss  
14,5 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 50 °C

1. Rast: 10 Minuten bei 57 °C

2. Rast: 40 Minuten bei 64 °C

3. Rast: 20 Minuten bei 73 °C

Würzekochen: Kochzeit 60 Minuten

1. Hopfengabe: 13 g Tettnanger (5,5 % Alpha-Säuren) vor Kochbeginn

2. Hopfengabe: 16,2 g Tettnanger (5,5 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn

3. Hopfengabe: 18,6 g Tettnanger (5,5 % Alpha-Säuren) nach (k. A.)

Kochende: 13,5 % Stammwürze

Gärung:

Hefegabe: Fermentis 34/70 (untergärige Trockenhefe)

Hauptgärung: 14 Tage bei 12 °C

Nachgärung: 40 Tage bei 12°C mit 1,5 Liter unvergorener Würze als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 20 Liter

### 3. Platz: Stefan Kolb

Schüttung: 12,5 kg Pilsener Malz  
3,0 kg Cara hell  
0,8 kg Spitzmalz

Brauwasser: aufbereitet mit 70 ml 33%igem CaCl<sub>2</sub> (E509)  
64 Liter Hauptguss  
54 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 63 °C

1. Rast: 45 Minuten bei 63°C

2. Rast: 31 Minuten bei 72 °C

Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 71 Minuten

1. Hopfengabe: 50 g Spalter Select (8 % Alpha-Säuren) bei Kochbeginn

2. Hopfengabe: 65 g Spalter Select (8 % Alpha-Säuren) 46 Minuten nach Kochbeginn

3. Hopfengabe: 27 g Hersbrucker Spät (4,7 % Alpha-Säuren) und 150 g Hersbrucker Spät (1,8 % Alpha-Säuren) 65 Minuten nach Kochbeginn

Kochende: 13,65 % Stammwürze

Gärung:

Hefegabe: 500 mL untergärige Brauereihefe bei 15 °C

Hauptgärung: 9 Tage bis 3,2 % Restextrakt

Fertiges Bier: 88 Liter

## Kategorie Belgisches Witbier

### 1. Platz: Ulf Hofferbert

Schüttung: 10,5 kg Pilsener Malz  
8 kg Weizen Rohfrucht  
1 kg Hafer Rohfrucht  
0,2 kg Cara Münch II

Brauwasser: 80 Liter Hauptguss, aufbereitet mit  
10 mL 80%iger Milchsäure  
60 Liter Nachguss, aufbereitet mit  
10 mL 80%iger Milchsäure

Maischen: Kesselmaische mit Teilkochung

Vormaische (Kochmaische):

Einmaischen: Weizen, Hafer, 3,5 kg Pilsener Malz und  
Cara Münch + 40 L Hauptguss bei 50 °C

1. Rast: 20 Minuten bei 50 °C

2. Rast: 20 Minuten bei 55 °C

3. Rast: 60 Minuten bei 62 °C (bis Jodnormal)

Aufheizen und 10 Minuten Kochen

Hauptmaische:

Einmaischen: 7 kg Pilsener Malz + 40 L Hauptguss bei  
30°C

Zubrühen der Kochmaische (Zieltemperatur 63 °C)

4. Rast (Gesamtmaische): 50 Minuten bei 62 °C

5. Rast (Gesamtmaische): 30 Minuten bei 72 °C

6. Rast (Gesamtmaische): 20 Minuten bei 76 °C

Abmaischen bei 76 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 35 g Dr. Rudi Pellets (11,8 % Alpha-  
Säuren) und 20 g Amarillo Pellets (9,5 % Alpha-  
Säuren) nach Kochbeginn

1. Gewürzgabe: 47 g Pommeranzenschale nach 80  
Minuten Kochzeit

2. Gewürzgabe: 38 g Indischer Koriander nach 85 Mi-  
nuten Kochzeit

Kochende: 12,0 % Stammwürze

Gärung:

Hefegabe: Zymoform Z036 (Belgische Wit) bei 22 °C

Hauptgärung: 14 Tage bei 20 °C

Nachgärung: 10 Tage bei 5 °C mit 5 L unvergorener

Würze als Nachgärextrakt in KEG-Fässern (1,41 bar)

### 2. Platz: Peter Goetz

Schüttung: 8 kg Pilsener Malz  
5,8 kg Weizenmalz (Castlemalt  
Chateau Wheat Blanc)  
0,7 kg Sauermais  
0,2 kg Weizen Rohfrucht

Brauwasser: 60 Liter Hauptguss  
35 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 45 °C

1. Rast: 60 Minuten bei 62 °C

2. Rast: 20 Minuten bei 70 °C

Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 90 Minuten

1. Hopfengabe: 16 g Magnum 10 Minuten nach Koch-  
beginn

2. Hopfengabe: 27 g Spalter Select 45 Minuten nach  
Kochbeginn

3. Hopfengabe: 26 g Spalter Select 75 Minuten nach  
Kochbeginn

1. Gewürzgabe: 20 g Koriander, 15 g Paradieskörner  
und 50 g getrocknete Orangenschale 80 Minuten  
nach Kochbeginn

Kochende: Einstellen auf 12 % Stammwürze

Gärung:

Hefegabe: GOZDAWA Classic Belgian Witbier (Tro-  
ckenhefe) bei 22 °C

Hauptgärung: 8 Tage bei 20 °C

Nachgärung: 20 Tage bei 4 °C mit 5 L unvergorener  
Würze als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 73 Liter

### 3. Platz: Martin Reichert

Schüttung: 4,2 kg Pilsener Malz  
1,8 kg Weizenmalz hell  
0,7 kg Spitzmalz

Brauwasser: 23,3 Liter Hauptguss  
24,9 Liter Nachguss

Maischen:

Einmaischen bei 63 °C

1. Rast: 40 Minuten bei 63 °C

2. Rast: 44 Minuten bei 72 °C

3. Rast: 20 Minuten bei 78 °C

Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochzeit 72 Minuten

1. Hopfengabe: 30 g Saphir (2,4 % Alpha-Säure) und 17 g Cascade (5,7 % Alpha-Säure) nach Kochbeginn

2. Hopfengabe: 50 g Saphir (2,4 % Alpha-Säure) und 20 g Mandarin Bavaria (7,6 % Alpha-Säure) 55 Minuten nach Kochbeginn

Kochende: 14,4 % Stammwürze

Gärung:

Hefegabe: 35 mL White Labs WLP300 (Belgian Wit) bei 24 °C

Hauptgärung: 5 Tage bei 21 °C

Nachgärung mit 2,5 Liter unvergorener Würze als Nachgärextrakt

Fertiges Bier: 30 Liter

## VHD-Schalander: zukünftig digital per Mail verschickt

*Pascal Collé*

Auf der Mitgliederversammlung in Willich-Anrath wurde beschlossen, dass der VHD-Schalander zukünftig grundsätzlich in digitaler Form verschickt werden soll, nämlich als PDF im Anhang einer E-Mail. „Grundsätzlich“ bedeutet, dass der Versand per E-Mail die Regel wird.

Natürlich besteht für alle Mitglieder weiterhin die Möglichkeit, den Schalander wie bisher in ausgedruckter Form per Post zu erhalten. Hierfür muss einfach eine kurze Nachricht an unseren Kassierer geschickt werden (per E-Mail oder per Post).

Zusammengefasst bedeutet das:

- Alle Mitglieder, von denen der Verein eine E-Mailadresse hat, bekommen den Schalander per E-Mail.
- Alle Mitglieder, von denen der Verein keine E-Mailadresse hat, oder die ausdrücklich eine

gedruckte Version bestellt haben, bekommen den Schalander weiterhin per Post.

- Kann der Schalander nicht per E-Mail versendet werden (z.B. Postfach voll, E-Mailadresse nicht aktuell), wird er nicht per Post erneut versendet.

Der Vorstand ist gerade dabei zu prüfen, wie sich der Beschluss am besten umsetzen lässt. Hierfür muss die Mitgliederdatenbank angepasst und mit der Druckerei verhandelt werden. Dies braucht Zeit, so dass der nächste Schalander auf jeden Fall noch auf die herkömmliche Weise versendet wird.

Unabhängig von der Art des Versandes besteht natürlich immer die Möglichkeit, sich den VHD-Schalander auf der Vereinshomepage runter zu laden. Die aktuelle Version gibt es nur für Mitglieder im eingeloggten Bereich.

## Der VHD e. V. hat eine neue Bankverbindung

*Peter Goetz*

Durch die Verschmelzung der Raiffeisenbank Neunkirchen am Brand eG mit der VR-Bank Erlangen-Höchststadt-Herzogenaurach eG hat sich unsere Kontonummer geändert.

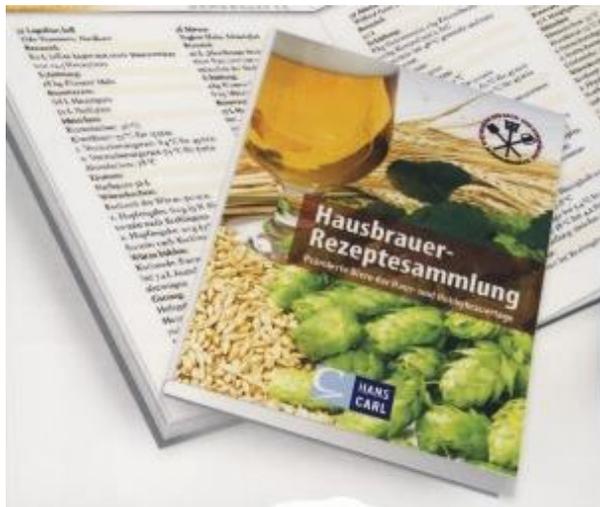
Bitte Zahlungen nur noch über folgende Bankverbindung vornehmen:

- Kontoinhaber: Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V.
- IBAN: DE 76 7636 0033 0003 0173 46
- BIC: GENODEF1ER1
- Bank: VR-Bank Erlangen-Höchststadt-Herzogenaurach eG

Für Mitglieder, von denen uns eine Einzugsermächtigung vorliegt, ändert sich nichts.

Die Mitgliedsbeiträge und die Abo-Gebühren für Bier & Brauhaus werden- soweit uns eine Einzugsermächtigung vorliegt - im Januar/Februar 2014 eingezogen.

## VHD-Rezeptesammlung



Jetzt ist die endlich fertig, die VHD-Rezeptesammlung. Das Buch mit den Siegerrezepten der HHBT-Wettbewerbsbiere und zahlreichen Informationen zum Brauen ist für 16,90 € im Buchhandel erhältlich.

## Ausblick: die Haus- und Hobbybrauertage 2015

*Michael Mihm/Pascal Collé*

Der Vorstand freut sich, den Mitgliedern bei den 20. HHBT die Wiege unseres Vereins zeigen zu können:

**Die Haus- und Hobbybrauertage 2015** werden vom **9. bis 11. Oktober 2015** im **Kommunbräu Kulmbach** stattfinden, also an dem Ort, an dem vor 20 Jahren der VHD gegründet wurde.

Weitere Infos, zum Beispiel zu den Wettbewerbsbieren und Unterkünften, folgen in Kürze.

Übrigens: da der Vereinsvorstand für 3 Jahre gewählt wird, stehen im Jahr 2015 turnusmäßig Vorstandswahlen an. Die amtierenden Vorstände haben bereits ihre Bereitschaft signalisiert weiter zu machen und werden sich aller Voraussicht nach der Wiederwahl stellen. Trotzdem sind natürlich auch andere Kandidaten zugelassen. Wenn es also unter den Mitgliedern jemanden gibt, der für einen Vorstandsposten kandidieren will, der melde sich beim Vorstand.

## 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	
eMail:			
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 Kassenswart 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](mailto: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:

Form fields for: Vorname, Name, Straße, Hausnummer, Postleitzahl, Ort, Kreditinstitut Name, BIC

Form fields for: LKZ, PrüfZ, IBAN

Form fields for: 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:

Form fields for: Vorname des Mitglieds, Name des Mitglieds