

# VHD.e.v. - Schlander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.  
Ausgabe Nr. 40 – November 2019



Liebe Hobbybrauer,

hinter uns liegen großartige Haus- und Hobbybrauertage, die im Herbst in Sehnde stattgefunden haben. Natürlich sind diese auch Thema in der 40. Ausgabe des VHD-Schlanders.

Zudem freue ich mich, dieses Mal einige Berichte aus den lokalen Braugruppen in unserem Vereinsblatt veröffentlichen zu können.

Vielen Dank für die zahlreiche Beantwortung unseres Fragebogens. Wer noch Lust und Zeit hat, die Fragen zu beantworten, kann das gerne tun. Natürlich ist auch eine anonyme Antwort per Post möglich.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Dank für die HHBT 2019
- Ein Rückblick: die HHBT in Sehnde
- Sieger bei der Bierprämierung 2019
- Brauvorführung in Koblenz
- 25 Jahre Willwickers Hofbräu
- Webmaster gesucht
- Internationales YEAST-Brauen
- Vorschau: HHBT 2020 in Kleve
- Ansprechpartner im Verein
- Protokoll der JHV

Nach den Hobbybrauertagen ist vor den Hobbybrauertagen: Ich freue mich, dass Detlef Mai und Thomas Theelen von den Reichswaldbrauern Kleve die HHBT 2020 veranstalten werden.

Dann noch ein Hinweis in eigener Sache: Der VHD ist mittlerweile auch bei Facebook zu finden. Wer sich mit unserem Verein vernetzen will und das bisher noch nicht getan hat, sollte bei Facebook nach „Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer“ suchen.

Jetzt wünsche ich euch viel Spaß mit dem VHD-Schlander. Bei Anregungen oder Fragen meldet euch gerne.

Für den VHD e. V.

*Pascal Collé*

(schlander@hausgebraut.de)

## HHBT 2019 in Sehnde: Danke!

*Michel Mihm*

Die Haus- und Hobbybrauertage 2019 gehören nun der Vergangenheit an. Als HHBT-Beauftragter im Vorstand des VHD e. V. ist es mein persönliches Anliegen, allen Akteuren, die zum Gelingen der dreitägigen Veranstaltung beigetragen haben, ein „Dankeschön“ auszusprechen.

Stellvertretend für alle Helfer und Akteure möchte ich hier mal Jens Wunnenberg („Koldinger Handgebräutes“) und Christoph Digwa („Gutshof Rethmar“) ansprechen. Wohl wissend, dass im Hintergrund eine weitere nicht unerhebliche Anzahl von stillen Helfern und Akteuren notwendig war, die ein Gelingen einer solcher Veranstaltung gewährleisten bzw. sicherstellen und sich entsprechend eingebracht haben. Die Feedbacks der Teilnehmer waren sehr positiv.

In Summe waren es drei schöne Tage, die sowohl bei Teilnehmern, Ausstellern und Ausrichtern einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen haben. Letztendlich untermauert dies wiederum den Anspruch, jede Haus- und Hobbybrauertage haben ihren eigenen Charme und hinterlassen individuelle Spuren in unserem Vereinsleben.



(Michael und Christoph auf der Bühne beim Hausbrauerabend;  
Foto: M. Fontain)

## Rückblick auf die HHBT 2019

*Pascal Collé*

Bei erfreulich gutem Wetter fanden Ende September die 24. Haus- und Hobbybrauertage in Sehnde bei Hannover im Gutshof Rethmar statt. Die Organisatoren rund um die Braugruppe "Koldinger Handgebräutes" hatten nicht nur ein tolles Programm auf die Beine gestellt, sie waren auch bestens auf die Veranstaltung vorbereitet. Das Organisationsteam trat sehr entspannt und souverän auf und diese Atmosphäre übertrug sich auch auf die rund 120 Teilnehmer.

Zur Begrüßung mussten die Teilnehmer erstmal ein Lüttje Lage trinken. Es handelt sich dabei um ein Bier, das mit Korn gemischt wird. Obwohl: "gemischt" beschreibt es eigentlich nicht richtig. Vielmehr wird Beides parallel getrunken, so dass der Korn beim Trinken in das Bier läuft. So fordert das Trinken einem einiges an Geschicklichkeit ab, was mal besser und mal weniger funktionierte. Für Lüttje Lage wird ein spezielles obergäriges, dunkles Schankbier genommen. So recht leuchtet mir ja nicht ein, warum man erst ein Bier mit wenig Alkohol braut, um es dann mit Korn alkoholfähig zu "pimpen", aber das macht man in dieser Gegen wohl so und Spaß hat es jedenfalls gemacht.

Im Vorfeld haben die Koldinger Hobbybrauer zusammen mit Christoph Digwa auf seiner Gutshof-Brauanlage exklusiv für die Haus- und Hobbybrauertage ein Amber Lager gebraut, das dann in Sehnde ausgeschenkt wurde. Wirklich ein sehr leckeres Bier.

Da die Brauer von "Das Freie" auch als Hobbybrauer begonnen hatten, war Selbstgebräutes Bier in Sehnde stets willkommen. Auch sonst bot das Gutshof Rethmar ideale Bedingungen und genügend Platz für die obligatorischen VHD-Programmpunkte, wie Workshops, Hobbybrauermarkt oder Verkostungen.

Bei der Verkostungsschulung am Freitag hat VHD-Verkostungsleiter Roland Singer Unterstützung durch Biersommelier Markus Ernst und Brauer Christoph Digwa bekommen. Die Expertenmeinungen bereicherten die Schulung, die obligatorischen Diskussionen bzw. „Verhandlungen“ zu den Sortenbeschreibungen ließen sich allerdings auch dieses Mal nicht vermeiden. Aber Bier, zumal selbstgebräutes, ist halt für Hobbybrauer ein sehr emotionales Thema.

Am Samstag führte Roland wie gewohnt professionell durch die Vor- und Hauptverkostungen. Er wurde von Nicola Wagner und zahlreichen fleißigen Helfern unterstützt, so dass auf dem Hobbybrauerabend würdige Sieger gekürt werden konnten.

Es wurden folgende Hobbybrauer ausgezeichnet:

### **Kategorie Heller Bock (untergärig):**

1. Gerhard Bauer (Herrieden)
2. Matthias Walz (Weisendorf)
3. Dirk Hetkamp (Düsseldorf)

### **Kategorie Goslarer Gose (obergärig):**

1. Alex Sperr (Berlin)
2. Bernd Jülich (Wachtberg)
3. Volker Thiemann (Oldenburg)

### **Kategorie Deutscher Porter (obergärig)**

1. Sven Schmolke (Wuppertal)
2. Roland Rieger (Freiburg)
3. Ingo Lippe (Wendeburg)



(Die Sieger der Bierprämierung 2019; Foto: Dr. Sylvia Burkhardt)

Allen Siegern meinen herzlichen Glückwunsch!

Bei den HHBT in Sehnde gab es neben zahlreichen Preisen auch einen Sonderpreis. Einer der Sieger aus den Kategorien durfte sein Siegerrezept auf der 10hl-Brauereianlage des Gutshofs nachbrauen. Der Sonderpreis ging an Sven Schmolke mit seinem Deutschen Porter.

Am Ende der Veranstaltung übergab die Braugruppe den HHBT-Banner als Staffelstab an die Organisatoren der nächsten Haus- und Hobbybrauertage. Insgesamt war es eine sehr gelungene Veranstaltung, die mit Sicherheit dem einen oder anderen Teilnehmer in

guter Erinnerung bleiben wird. Auch von meiner Seite ein herzliches Dankeschön!

Die Rezepte der Siegerbiere der Hobbybrauer-Prämierung folgen in der nächsten Ausgabe des VHD-Schalanders.

## Werbung für unser Hobby: Brauen in Koblenz

*Wolfgang Höhler-Brockmann*

Als VHD-Mitglied wollte ich Werbung für unser Hobby, das Brauen, machen: Am 5. Oktober 2019 wurde unter meiner Anleitung im Koblenzer Stadtteil Arzheim mit 12 interessierten Teilnehmern gemeinsam Bier gebraut.

Ein Red Ale sollte es werden, das hatten sich die Teilnehmer gewünscht. Die Brauanlage und die erforderlichen Zutaten für 50 Liter Bier waren vorbereitet und so konnte am frühen Vormittag mit dem Einmaischen begonnen werden.



(Gruppenbild während des Läuterns;  
Foto: W. Höhler-Brockmann)

Den Teilnehmern wurden im Laufe des Tages umfassende Informationen zum hobbymäßigen Bierbrauen, zu den rechtlichen Rahmenbedingungen, den Zutaten und den erforderlichen Arbeitsschritten vermittelt und in der Praxis demonstriert. Dabei durfte natürlich die Werbung für den VHD nicht zu kurz kommen.



(Würzespindeln – Punktlandung beim Extraktgehalt!  
Foto: W. Höhler-Brockmann)

Nachdem dann am späten Nachmittag 50 Liter Würze abgekühlt und die Hefe zugesetzt war, konnte der gemütliche Teil des Tages beginnen. Nach entsprechender Stärkung mit Grillfleisch waren die Teilnehmer dann den Rest des Abends fleißig mit der erforderlichen „Produktion von Leergut“ zur Vorbereitung auf das Abfüllen beschäftigt.

### Anmerkung (Pascal Collé):

*Übrigens: Öffentliches Brauen als Werbung für den VHD wird vom Verein gefördert und unter gewissen Bedingungen finanziell unterstützt. Weitere Informationen zum Förderprogramm des VHD e. V. auf der Internetseite [www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de)*

## 25 Jahre „Willwickers Hofbräu“

*Heinz Wille und Heinrich Wickenkamp*

25 Jahre ist es nun her, als wir unser erstes eigenes Bier, ein dunkles Obergäriges, gebraut haben. Wie die Zeit vergeht! Damals hätten wir wohl nicht gedacht, dass aus der Idee, das Brauen mal selbst zu probieren, eine Leidenschaft wird. Und wer hätte gedacht, dass das eigene Bier dann auch noch so gut schmeckt? Doch es ist natürlich noch kein Meister vom Himmel gefallen und so dauerte es zugegebenermaßen natürlich seine Zeit, bis wir unser süffiges „Willwickers Hofbräu“, wie wir es heute genießen, perfektioniert hatten.

Alles auf Anfang: Vor 25 Jahren, mit mehr und vor allem weniger grauen Haaren, hatten wir uns im Maxipark in Hamm verabredet. Dort bot Walter Simon, uns Brauern als Mitbegründer des VHD bekannt, ein Schaubrauen an. Und da wir nicht nur leidenschaftliche Biertrinker, sondern auch begeisterte Tüftler sind, war uns beiden schnell klar: Das wollen wir auch ausprobieren. Gesagt, getan. Wir holten uns Informationen ein und waren fest entschlossen, dass wir schon bald mit unserem ersten eigenen Bier anstoßen werden. Das schafften wir auch. Zugegeben, der erste Brauvorgang war noch nicht so professionell. Mit einem 30-Liter-Einkocher starteten wir unseren ersten Versuch. Nach einigen Wochen hielten wir dann unser erstes dunkles, obergäriges Bier in den Händen. Es war ein wenig gewöhnungsbedürftig, aber trinkbar.



(Gebraut wird bei Hermann auf dem Hof; Foto: H. Wille)

Wir waren uns sicher: Je mehr wir üben, umso besser wird das Bier. Und das brauchte jetzt einen Namen. Da wir uns entschlossen es bei Hermann auf dem Hof zu brauen, war klar, dass es ein Hofbräu sein müsste. Doch welchen Namen sollte es tragen? Am besten wäre es, wenn sich unsere Nachnamen Wille und Wickenkamp dort wiederfänden. So entstand das „Will-wickers Hofbräu“, abgekürzt das HW-Bräu, das sich in

den Jahren auch bei anderen Hobbybrauern einen Namen machte.



(Logo und VHD-Fahne der Hobbybrauer; Foto: H. Wille)

Bis wir bei den Brauertagen für unsere Biere Preise erzielen, war es jedoch ein langer Weg. Immer wieder feilten wir an dem Brauvorgang. Der 30-Liter-Einkocher wurde dank der Hilfe vieler Freunde durch große Edelstahlbehälter ersetzt. Diese wurden verschweißt und mit einem Hahn ausgestattet. Zum ersten Mal konnten wir 100 bis 120 Liter brauen.

Die Kühlung war noch nicht perfekt. Wir konnten nur auf 30 Grad mit einer Kühlschlange herunterkühlen und mussten die Würze über den Hof in den Keller tragen. Wir müssen wohl nicht erwähnen, wie schnell sich wilde Hefe bildet, die das Bier säuerlich werden lässt. Wir entwickelten eine Kühlschlange, mit der durch kaltes Wasser ein Gegenstrom erzeugt wird. Damit erzielten wir in 60 Minuten eine Temperatur von 20 Grad. Heute verwenden wir einen Plattenkühler der die Sache noch etwas schneller und effektiver macht.

Die Würze wird nun in einem doppelwandigen Milchkühler vergoren. Auch die Lagerung haben wir in den Jahren perfektioniert. Wir haben einen Kühlschrank vor eine Truhe gebaut. Außerdem erhalten wir unser Malz von einer Mälzerei und schroten es selbst in einer Mühle. Bis wir auf professionellem Niveau gebraut haben, waren viele Veränderungen notwendig. Heute sind wir stolz auf diese Entwicklung.

Warum haben wir all den Aufwand in den 25 Jahren auf uns genommen? Weil wir natürliche Biere lieben und diese Kultur aufrechterhalten wollen. Und weil wir ehrliches Handwerk schätzen. Deshalb rühren wir auch nach einem Vierteljahrhundert noch mit der Hand. Das ist Ehrensache. Wir legen Wert auf Tradition. Deshalb möchten wir auf den Craftbier-Trend auch nicht aufspringen. Unsere ober- und untergäri-

gen Biere, Pilsener und Münchener Malz, je zur Hälfte, verfeinert mit Cara-Malz und Farbmalt in geringer Dosis, schmecken uns und unseren Freunden am besten.



(Hermann und Heinz mit der Hopfensau; Foto: H. Wille)

Liebe Braufreunde, danke für gute Gespräche und spannende Treffen. Hebt mit uns das Glas auf die nächsten 25 Jahre Brau-Kultur. Wer weiß, dann vielleicht in kleineren Mengen, weil der Rücken das Schleppen nicht mehr erlaubt. Aber für uns steht fest: Das Selbstgebraute bleibt ein Muss!

## VHD-Webmaster gesucht!

*Michael Mihm*

Unsere gemeinsamen Ziele im Verein sind eine durchgehende Erreichbarkeit und einfache Handhabung unserer Webseite und die Datensicherheit der Mitglieder bzw. der Portal-Nutzer bzw. Mitglieder. Dafür brauchen wir einen Webmaster.

Nach seinem jahrelangen und gewissenhaften Engagement als VHD-Webmaster hat Daniel Greher auf der Jahreshauptversammlung 2019 bekanntgegeben, dass er final mit der Betreuung der Homepage aufhören wird.

Aus diesem Grund suchen wir auf diesem Weg ein Mitglied, das diese Aufgabe übernehmen möchte.

**Du ...**

... hast Freude und Spaß an digitalen Themen,  
... hast Interesse an der Organisation von Webseiten,  
... kannst dir vorstellen, dich ehrenamtlich in unserem Verein zu engagieren.

**Deine Aufgaben als Webmaster sind...**

... die Pflege der Vereinshomepage,  
... das Einstellen von Berichten und Informationen auf der Vereinshomepage,  
... das eigenverantwortliches Zusammenstellen von „bierigen“ Informationen für die Homepage.

**Neben Ruhm und Ehre bieten wir...**

... eigenverantwortliches Arbeiten,  
... viele Gestaltungsmöglichkeit und Einbringen eigener Inhalte,  
... enge Zusammenarbeit mit dem Vorstand,  
... gute Arbeitsatmosphäre ,  
... Unterstützung bei der Einarbeitung.

**Haben wir deine Neugierde geweckt?**

Dann traue dich und melde dich bei Daniel Greher (webmaster@hausgebraut.de) oder einem der Vorstandsmitglieder (vhd@hausgebraut.de). Natürlich stehen wir für Rückfragen und weitere Informationen jederzeit zu Verfügung.

## Gemeinsamer Sud in Karlsstadt mit schottischem Besuch

*Matthias Dietz*

In der Berufsschule Karlsstadt wurde im Sommer gebraut. Angeleitet haben uns, die Brauer des zweiten Lehrjahres, zwei Schotten: Malcolm von den "Scottish Craft Brewers" und Michael von der „Top Out Brauerei“, die im Rahmen von Incoming Staff des „YEAST Project“ zu Besuch in Karlsstadt waren.

Michael und Malcolm präsentierten ihre Idee, einen fränkischen Doppelbock mit Ingwer und Heidekraut zu brauen, quasi als schottische Einflüsse. Wir stellten uns die weite schottische Heide vor, in der es auf weiten Feldern lila blüht, und erhofften uns ein rosig-blumiges Aroma. Das Rezept wurde dann durch die Auszubildenden für die projekteigene Brauanlage angepasst.

Um unserem Bier seinen einzigartigen Charakter zu verleihen, benutzen wir die neben den Hallertauer Hopfensorten "Herkules" und "Perle" auch Ingwer und Heidekraut, oder besser gesagt: Heidekrautsamen. Da die meisten Lebensmittel ihr Aroma durch das Kochen verlieren, entschieden wir uns dazu den Ingwer erst fünf Minuten vor Kochende zu geben.

Das Heidekraut gaben wir dann in den Whirlpool. Das nahezu geschmacksneutrale Kraut, das beim Zerkauen nur einen leichten Rosengeschmack abgab, entwickelt im Whirlpool sein volles Potential und dabei gab es zum ersten Mal den rosig-blumigen Geruch des Heidekrauts.

Das fertige Bier wurde in Flaschen abgefüllt und ein paar Flaschen wurden per Post nach Schottland und Schweden geschickt, um von unseren Partnern beim YEAST Project eine Rückmeldungen zu unserem Fränkisch-Schottischen Doppelbock zu bekommen.



(Malcom, Michael und Brauerazubis; Foto: M. Dietz)

## **Rezept: Fränkisch-schottischer Ingwer-Doppelbock mit Heidekrautsamen**

(Alex J., Konstantin K., Andreas P., Shana F., Malcom und Michael aus Schottland)

Ziel: 18 °P Stammwürze  
25 IBU  
27 EBC  
7,5 % Alkohol

### Schüttung:

9,3 kg Pilsener Malz  
4,0 kg Münchener Malz  
2,0 kg Weizenmalz, hell  
1,0 kg Karamelmalz, hell  
1,0 kg Karamelmalz, dunkel

### Brauwasser

47 L Hauptguss, 35 L Nachguss

### Maischen:

Einmaischen bei 63 °C

1. Rast: 60 Minuten bei 63 °C
2. Rast: 30 Minuten bei 71 °C

### Würzekochen: Kochdauer 60 Minuten

1. Hopfengabe: 20 g Hallertauer Hercules (14,1 % Alphasäuren) nach Kochbeginn
  2. Hopfengabe: 50 g Hallertauer Perle (5,6 % Alphasäuren) 45 Minuten nach Kochbeginn
  3. Hopfengabe: 50 g Hallertauer Perle (5,6 % Alphasäuren) 55 Minuten nach Kochbeginn
1. Gewürzgabe: 400 g Ingwer 55 Minuten nach Kochbeginn
  2. Gewürzgabe: 200 g Heidekrautsamen nach Kochende im Whirlpool

### Gärung:

Hefegabe: untergärrige Distelhäuser Hefe

Hauptgärung: 2 Wochen bei 9 °C bis zur Endvergärung

Nachgärung: mit 4 g/L brauner Zucker in Flaschen abgefüllt und 8 Wochen bei 3 °C

## **HHBT 2010 finden in Kleve am Niederrhein statt**

*Pascal Collé*

Die Haus- und Hobbybrauertage 2020 werden vom 25. bis 27. September in Kleve stattfinden. Als Veranstaltungsort konnte die Wasserburg Rindern gewonnen werden.

Als Wettbewerbsbiere wurden diesmal folgende Biersorten festgelegt:

- Niederrheinisches Altbier (obergärig)
- Belgisches Blonde (obergärig)
- Schwarzbier (untergärig)

Die HHBT werden euroregional sein und es wird grenzüberschreitende Programmpunkte aus Deutschland und den Niederlanden geben. Detlef und Thomas organisieren bereits fleißig am Programm

und setzten alles daran, die Reihe der gelungenen Veranstaltungen der letzten Jahre erfolgreich weiterzuführen.

## Ansprechpartner im Verein



(Die Reichswaldbrauer Detlef und Thomas; Foto: R. Theelen)

In Kürze werden die entsprechenden Sortenbeschreibungen und weitere Information im Schalander und auf der Webseite veröffentlicht.

Kontakt: [hhbt2020@hausgebraut.de](mailto:hhbt2020@hausgebraut.de)

## Neue E-Mail-Adresse? Bitte dem VHD mitteilen.

*Pascal Collé*

In eigener Sache:  
Vielleicht habt ja auch ihr in den letzten Wochen, Monaten (oder auch Jahren) eure E-Mail-Adresse gewechselt? Dann denkt bitte daran, uns die neue E-Mail-Adresse mitzuteilen.

Schickt uns einfach eine kurze Nachricht an [schalander@hausgebraut.de](mailto:schalander@hausgebraut.de) oder an [kasse@hausgebraut.de](mailto:kasse@hausgebraut.de).

Das gleiche gilt natürlich auch für die postalische Adresse bei einem Umzug.

Zum einen wäre es doch schade, wenn der Schalander euch nicht erreicht, und zum anderen bedeuten unaktuelle Adressen für den Verein zusätzlichen Aufwand. Natürlich gehen wir sorgsam mit euren Daten um. Vielen Dank.

### Geschäftsführender Vorstand:

#### **1. Vorsitzender: Michel Mihm**

*Vereinsanschrift*

Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg

Tel. 09732/3550, [michael.mihm@hausgebraut.de](mailto:michael.mihm@hausgebraut.de)

#### **2. Vorsitzender: Markus Metzger**

Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt am Main

Tel. 09353/3759, [markus.metzger@hausgebraut.de](mailto:markus.metzger@hausgebraut.de)

#### **Kassierer: Peter Goetz**

Friedrichstraße 16, 63538 Großkrotzenburg

Tel. 06186/1275, [kasse@hausgebraut.de](mailto:kasse@hausgebraut.de)

#### **Schriftführer: Marcus Fontain**

St. Töniser Straße 48a, 47918 Tönisvorst

Tel. 02156/4909686, [marcus.fontain@hausgebraut.de](mailto:marcus.fontain@hausgebraut.de)

### Referenten:

#### **VHD-Schalander: Pascal Collé**

Ellerstraße 46, 40227 Düsseldorf

Tel. 0211/46894833, [schalander@hausgebraut.de](mailto:schalander@hausgebraut.de)

#### **Bierverkostung: Roland Singer**

Ritter-Wirnt-Straße 16, 91322 Gräfenberg

Tel. 09192-994997, [roland.singer@hausgebraut.de](mailto:roland.singer@hausgebraut.de)

#### **Öffentlichkeitsarbeit: Willy (Petra) Paulsen**

91052 Erlangen

[medien@hausgebraut.de](mailto:medien@hausgebraut.de)

#### **Webmaster: Daniel Greher**

[webmaster@hausgebraut.de](mailto:webmaster@hausgebraut.de)

### Vereins-Homepage:

[www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de)



**Protokoll der Jahreshauptversammlung der  
Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.  
(Kürzel : VHD e.V.)**

am Freitag, den 27.09.2019

im „Gutshof Rethmar“

Gutsstr. 16

31319 Sehnde

*Vor der offiziellen Eröffnung der Jahreshauptversammlung (JHV) begrüßte der 1. Vorsitzende, Michael Mihm, die anwesenden VHD-Mitglieder sowie Gäste und eröffnete die Brotzeit.*

*Die Anwesenheitsliste wurde zwecks Unterschrift und Teilnahmebestätigung in Umlauf gebracht. Von den 98 Anwesenden waren 69 Mitglieder. Alle VHD-Mitglieder erhielten vor Beginn der JHV ihre gelbfarbene Stimmkarte sowie den Rechenschaftsbericht des Vorstandes an der Ausgabestelle durch den Schriftführer der VHD e.V, Marcus Fontain. Durch Abgleich mit den aktuell ausgegebenen Teilnehmerausweisen konnten 69 stimmberechtigte Mitglieder personifiziert werden.*

**TOP 1: Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit**

Der 1. Vorsitzende der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (kurz:VHD e.V.), Michael Mihm, eröffnete die Jahreshauptversammlung 2019 im Gutshof Rethmar mit einem Glockenschlag um 19.50 Uhr.

Nach der Begrüßung aller Anwesenden wurden die angemeldeten Braugruppen nochmals namentlich begrüßt. Dies hat schon lange Tradition auf der JHV.

Innerhalb dieses Tagesordnungspunktes verwies der 1. Vorsitzende darauf, dass während der Veranstaltung Fotos und Videoaufnahmen angefertigt werden. Er bat um Meldung gegenüber dem Fotografen/dem Filmenden falls jemand nicht damit einverstanden sei.

Nach der Feststellung der Beschlussfähigkeit informierte der 1. Vorsitzende die Anwesenden über Sterbefälle aus dem Kreise der Vereinsmitglieder. Dem Vorstand waren 2 Sterbefälle angezeigt worden. Herr Jürgen Reuß verstarb am 12. Dezember 2018 und Herr Eckard Pohle am 20. Januar 2019. Die Anwesenden erhoben sich von ihren Plätzen, um in einer Schweigeminute still Abschied von den Verstorbenen zu nehmen.

Nachdem alle Anwesenden Platz genommen hatten, konnte der Vorsitzende zu Tagesordnungspunkt 2 übergehen.

## **TOP 2:     Berichte des Vorstandes**

Michael Mihm verwies im Bericht des Vorstandes auf den ausliegenden und ausgehändigten Rechenschaftsbericht.

Anschließend ließ er nochmals die Jahreshauptversammlung 2018 in kurzen Worten Revue passieren. Diese war aus Sicht des Vorstands geprägt von unpassenden Vergleichen.

Michael Mihm erörterte nochmals die Organe eines Vereins und wies auf das wichtigste, die Mitgliederversammlung hin. Er rief zu mehr Mitarbeit innerhalb des Vereines auf.

In den folgenden Minuten wurden die Projekte und Tätigkeiten des Vorstandes erläutert. Es gab aktuell eine Mitgliederbefragung zum Thema Steuern und Bier. Das Ergebnis demnächst über unsere bekannten Vereinskanäle wie die Homepage und den Schalander bekannt gegeben.

Das ERASMUS+ Projekt „Yeast 3.0“ wurde näher erläutert. In diesem Zusammenhang wurde vom 2. Vorsitzenden, Markus Metzger“ erläutert, dass die Brauanlage des Yeast-Projektes, welche schon mehrfach zum Schaubrauen auf den Hobbybrauertagen gezeigt wurde, gemietet werden kann.

Der Vorstand traf sich im laufenden Jahr zu einer dreitägigen Klausurtagung in Jossa, um Details zu besprechen, die nicht in Telefonkonferenzen geklärt werden konnten.

Unter anderem wurde über eine Neuauflage des Buchprojektes abgestimmt. Die Exemplare aus der letzten Auflage sind beinahe ausverkauft.

Michael Mihm informierte die Mitglieder über das Auslaufen des vergünstigten Bier&Brauhaus Zeitschriften-Abo. In einem Rundbrief nach der JHV werden alle Mitglieder nochmals darauf hingewiesen, dass die Abo's zum Jahresende auslaufen werden.

Im Bericht des Vorstandes erläuterte Michael Mihm nochmals die unterschiedlichen Ressorts, die gebildet wurden, um dem Vorstand die Arbeit zu erleichtern. Das Ressort „Schalander“ wird weiterhin von Pascal Collé übernommen. Der Webmaster unserer Homepage [www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de), Daniel Greher, hat angekündigt zum 23. April 2020 diesen Bereich nicht weiter zu betreuen. Es wird händeringend nach einem Nachfolger gesucht. Auch das Ressort „Öffentlichkeitsarbeit“ steht zur Zeit zur Disposition. Auf der JHV erfolgte abermals der Aufruf, sich bei Interesse zu melden. Man kann die Ressorts auch mit mehreren Personen zusammen betreuen, um sich die anfallende Arbeit zu teilen.

Im Bericht aus dem Ressort „Verkostung“ erörterte Roland Singer die geplante Modernisierung der Datenerfassung. Im laufenden Jahr soll eine App getestet werden, mit der die Datenerfassung während der Verkostung vereinfacht werden kann, um die Prozesssicherheit weiter zu erhöhen.

Kurz angesprochen wurde auch die Tatsache, dass die VHD e.V. nun eine Facebook-Seite hat.

Ebenso wurde nochmals auf das Verkostungsseminar hingewiesen, welches in Erbshausen im November stattfindet.

Ein großer Block des Berichtes nahm die Frage nach den Visionen für die weiteren Jahre ein. Michael Mihm fragte, wo die Reise hingehen soll. Alle Mitglieder wurden aufgerufen, Ideen einzubringen und aktiv am Vereinsleben mitzuwirken.

Am 21. März 2020 wird eine Jubiläumsveranstaltung zum 25jährigen Bestehen der VHD e.V. stattfinden. Hierzu werden derzeit Details erarbeitet. Es wird eine Veranstaltung für geladene Gäste aus Presse, ehemaligen Vorständen usw. werden. Die eigentliche Jubiläumsfeier für alle Mitglieder werden die 25. Haus- und Hobbybrauertage in Kleve werden.

Zum Schluss seines Berichtes rief Michael Mihm die Mitglieder auf, sich zu melden um die Hobbybrauertage auszurichten. An dieser Stelle ist der Vorstand völlig auf die Mitglieder angewiesen. Die Ausrichtung der HHBT ist ein tolles Erlebnis für jede Braugruppe.

Peter Goetz erläuterte in seinem Vortrag als Kassierer die Verwendung der Mitgliedsbeiträge. Zum 31.12.2018 betrug der Kassenstand 21.909,10 €. Damit ist unser Verein finanziell gut aufgestellt. Allerdings wurden im letzten Jahr keine großen Neuanschaffungen wie Merchandisingartikel usw. getätigt. Die Mitgliederzahl zu diesem Stichtag betrug 648.

Anschließend leitete Michael Mihm den Übergang zu TOP 3 ein.

### **TOP 3: Bericht der Kassenprüfer**

Michael Kuhn verlas den Bericht der Kassenprüfer. Unser weiterer Kassenprüfer, Ruthard B. Wolf, war zur JHV leider verhindert. Beide Kassenprüfer bestätigten das Ergebnis sowie die akribische Buchhaltung unseres Kassierers.

### **TOP 4: Aussprache über die Berichte**

Es gab während der JHV keine Fragen oder Anmerkungen zu den Vorstandsberichten aus der Mitgliedschaft, so dass mit Top 5 weiter verfahren werden konnte.

### **TOP 5: Entlastung des Vorstandes sowie der Kassenprüfer**

Das Mitglied Michael Kuhn bat die Versammlung um die Entlastung des Vorstandes sowie der Kassenprüfer. In der folgenden Abstimmung wurden der Vorstand sowie die Kassenprüfer ohne Gegenstimmen, mit 4 Enthaltungen sowie 65 Ja-Stimmen entlastet.

## **TOP 6: Beratung über eingegangene Anträge**

Dem Vorstand sind keine Anträge zugestellt worden, aus diesem Grund entfällt dieser Tagesordnungspunkt.

## **TOP 7: Verschiedenes/ Mitteilungen**

Dieser Punkt wurde von den Mitgliedern mit Spannung erwartet, wird doch immer an dieser Stelle der Veranstaltungsort der nächsten Haus-und Hobbybrauertage bekanntgegeben. Im Jubiläumsjahr 2020 finden die HHBT in Kleve am Niederrhein statt. Die ausrichtende Braugruppe aus Kleve stellte den Veranstaltungsort in einem kurzen Video vor und lud alle Mitglieder herzlich zum Besuch ein. Auch auf den Flyer anlässlich dieser Veranstaltung wurde hingewiesen.

## **TOP 8: Ende der Veranstaltung**

Um 21.17 Uhr beschließt der 1. Vorsitzende der VHD e.V. die Jahreshauptversammlung 2019.

Sehnde, 27.09.2019