

# VHD e.v. - Schalander

Ausgabe 2 - Mai 2007

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



Liebe VHDler,

der zweite Rundbrief lässt nicht lange auf sich warten und liegt nun hiermit vor euch. Er steht ganz im Zeichen der anstehenden Haus- und Hobbybrauertage in Cunewalde. Aus diesem Grund werden Berichte zum „Hausbrauertreffen Nassauer Land“ und „Brauhaus einweihung der Schwalenberger Brauzunft“ erst im nächsten Rundbrief erscheinen können.

## Die Themen in dieser Ausgabe:

- Slowbier
- 4. Tour de Bier
- Vorstellung Bierbrüderschaft Duzenowe
- 3. Braufest der Hobbybrauer Raum Teutoburger Wald / Georgsmarienhütte
- Neuer Stammtisch in der Region Bodensee / Oberschwaben
- Programm und Anmeldung der 12. Haus- und Hobbybrautage in Cunewalde 2007
- In Kürze

## Im Anhang als pdf- Datei:

(nur im Email-Verteiler und auf unserer Homepage anzusehen und herunterzuladen)

- VHDnews 1/1996
- 1. Flaschenpost-Ausgabe 2/96, Dez. 1996

Neben den Haus- und Hobbybrauertagen gibt es erfreulich viele regional- lokale Veranstaltungen, wo sich VHD- Mitglieder engagieren. Wer dazu Unterstützung in Form von Infomaterial und VHD Fahne haben möchte darf sich weiterhin gerne bei mir melden.

Letztendlich spiegelt die positive Entwicklung unserer Braubewegung auch den weiterhin steigenden Mitgliederzuwachs bei uns und die nun folgenden Berichte wieder.

Und damit weiterhin: Allzeit Gut Sud!

Für den VHD e.V.

Markus Harms



## VHD e.V. auf der 2. Slowbier präsent



von und mit Hans- Rolf Linke (links)

Bereits zum zweiten Mal fand die Slowbier ([www.slowbier.de](http://www.slowbier.de)) in Münchberg und Helmbrechts statt. Ausgerichtet wird diese Veranstaltung vom Slow Food- Convivium Oberfranken. Drei Tage lang, vom 27.4. – 29.4.07, standen handwerklich hergestellten Biere und die Verbindung von Bier zu anderen Produkten im Fokus des Messegeschehens.

Der "Marktplatz" im Messezentrum Götz in Münchberg war zentraler Anlaufpunkt. Hier befand sich die Bierothek mit über 100 Bieren, einige Brauereien stellten ihre Produkte vor, aber auch Wurst, Käse, Süßigkeiten ... wurden angeboten. In Workshops wurden die Wechselbeziehungen von Bier zu anderen Produkten beleuchtet: Bier und Käse, Bier und Brot, Fisch, Muscheln, Schokolade, Senf, Wurst. Andere Veranstaltungen informierten über das Produkt Bier, regionale Produkte und gesunde Ernährung: Saisonbiere, Rauchbier, Streuobstwiesen, Labskaus, Kochwurst oder die Suche nach dem verlorenen Geschmack waren Themen.

Auch der VHD e.V. war vertreten. Am Samstag stellte Hans Rolf Linke im Messezentrum Götz unter dem Thema "Selbst Bier brauen" das Brauen im häuslichen Rahmen mit einer Schauvorführung eines Sudes vor. Es ergaben sich zahlreiche Gespräche mit Haus- und Hobbybrauern, erstaunlich, dass die meisten selbst brauenden Besucher der Slowbier den VHD nicht kannten.

Die nächste Slowbier wird 2009 stattfinden.

## Bierig Reisen mit Braukultur: 4. „Tour de Bier“

Von Hans Rolf Linke

Die diesjährige Tour de Bier führte die Tourteilnehmer vom 04. bis 06. Mai nach Weißenburg in Bayern. 36 Teilnehmer aus ganz Deutschland, den Niederlanden und sogar aus den USA trafen sich am frühen Nachmittag des 04. Mai vor dem Bräustüberl des Schneider Bräu "Zur Kanne".

Der erste Programmpunkt war eine Stadtführung. Joe Hoyer, Weissenburger aus Überzeugung, berichtete aus der Geschichte der Stadt, in deren Nähe sich dereinst das römische Kastell Birciana befand. Bei strahlendem Sonnenschein führte er die Gruppe zu sehenswerten und romantischen Stellen des alten Weißenburg.



Von den zahlreichen Brauereien haben sich nur zwei bis heute halten können, die Brauerei Sigwart und Schneider Bräu. Nach der Stadtführung stand die Besichtigung des Schneider Bräu an ([www.schneider-bier.de](http://www.schneider-bier.de)). Der Braumeister, Herr Hofstätter, führte durch die ehrwürdige Braustätte. Durch die Enge des Sudhauses bedingt, mußte



die Gruppe geteilt werden. Pils, Helles, Weizen und Märzen werden hier gebraut. Besonderer Beliebtheit erfreute sich bei den Tourteilnehmern das Märzen. Freunde fand aber auch die Gose ([www.goose.de](http://www.goose.de)), die in einer mit Schneider Bräu verbundenen Kleinbrauerei im Bayerischen Bahnhof in Leipzig gebraut wird.

Nach der Führung gab es ein Bier zum Verkosten, den Tourteilnehmern wurden ein auf 20 l umgerechnetes Rezept des Schneider Bräu Märzen und ein extra von Schneider Bräu anlässlich der Tour de Bier aufgelegter Bierdeckel überreicht.

Der Abend verbrachten die Tourteilnehmer in geselliger Runde im Bräustüberl „Zur Kanne“. Uns schlossen sich Joe Hoyer und einige seiner Freunde an, die im Vorfeld der Tour die Organisatoren mit Hinweisen unterstützt hatten.

Am Sonnabend war das Wetter durchwachsen, allerdings war Petrus gnädig und öffnete die Himmelsschleusen nur während der Busfahrt und dem Besuch bei der Hopfenverwertungsgesellschaft Spalt. Der Geschäftsführer und Vorstandsvorsitzende der HVG Spalt e.G. stellte das Anbaugebiet Spalt vor. Er informierte über die 1.500 qm große Kühlagerhalle so wie über Anbau und Pflege des Hopfens. Außerdem malte er recht düstere Aussichten über die Versorgung der Brauereien mit Hopfen, da die letzte Ernte weltweit unterdurchschnittliche Erträge gebracht habe. Zur Untermauerung zeigte er die weitgehend leeren Regale in der Lagerhalle. Erfreulicherweise habe die Trockenheit im April dem tief wurzelnden Hopfen nicht geschadet. Bemerkenswert ist der Einfluss von Anheuser-Busch, der Konzern nimmt etwa 10 % des in Spalt und Umgebung angebauten Hopfens ab und ist damit der größte Einzelkunde der HVG Spalt.



Nach dem Mittagessen im Gasthof "Krone" in Spalt standen die Besichtigungen des Fürstlichen Brauhauses Ellingen und einer Miniatur-Brauanlage, die sich der ehemalige Braumeister des Fürstlichen Brauhauses Ferdinand Besler in seinem Keller aufgebaut hat.



Durch das Brauhaus führte uns sein Sohn Bernd Besler, der derzeitige Braumeister. Erwähnt sei an dieser Stelle das große Engagement und die hervorragende Betreuung. Da die Brauanlage von Herrn Besler sen. nur von sechs bis sieben Personen zur gleichen Zeit besichtigt werden konnte, pendelte der Bus mehrfach zwischen Brauhaus und Wohnung. So fanden interessierte Teilnehmer Zeit, Schloss Ellingen zu besichtigen.

Zum ersten Mal in der Geschichte der Tour de Bier stand am Abend der Besuch eines Theaters auf dem Programm. Im Luna-Theater ([www.lunatheater.de](http://www.lunatheater.de)) wurden die überwiegend nicht aus Bayern - und erst recht nicht aus Franken - stammenden Tourteilnehmer über die Natur der Franken und die Tücken des Zusammenlebens von Mann und Frau informiert.

Es war spät geworden. Hungrig und durstig traf man sich im Bräustüberl „Zur Kanne“, um den Abend in geselliger Runde zu beschließen.

Am Sonntag traf man sich vor dem Bräustüberl, um die Tour mit Ratsch und Tratsch zu beenden. Leider fand die Tauschbörse für Brauerei- und Bierartikel keine große Resonanz.

Thema war unter anderem die Tour de Biere 2008 - dann die Fünfte. Wohin wird es gehen? Informationen darüber werden - sobald verfügbar - auf der Webseite [www.tour-de-bier.de](http://www.tour-de-bier.de) zu finden sein."

## Vorstellung der Bierbrüderschaft Duzenowe

*von Jürgen Nickel*

Die Bierbrüderschaft Duzenowe (BBD) ist in Dausenau an der Lahn, einem 1.300-Seelen-Dorf im nördlichen Rheinland-Pfalz beheimatet. Wir sind kein eingetragener Verein, sondern eine „lose“ Vereinigung von Männern und Frauen mit unterschiedlichsten Bezügen zum Bier, die selbstverständlich in engem Kontakt zu der VHD- Regionalgruppe „Hausbrauer Nassauer Land“ steht. Es begann mit regelmäßigen Biertests von zwei noch heute aktiven „Brüdern“ im Jahre 2002. Die mittlerweile über 700 Tests sind im Internet auf [www.biertest-online.de](http://www.biertest-online.de).

Wer viel testet merkt schnell, dass die im Getränkemarkt erhältlichen Biere überwiegend ähnlich und vor allem nicht besonders gut schmecken.



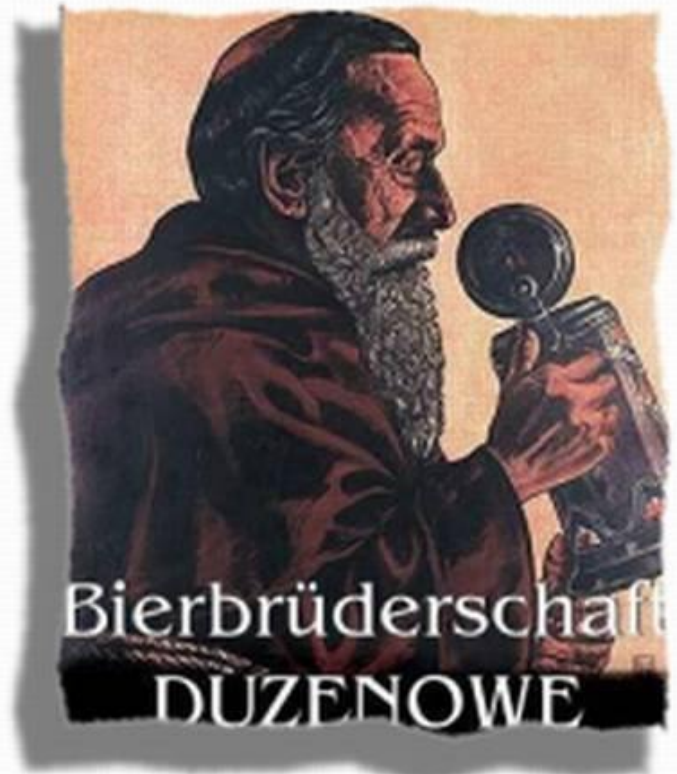
Somit war der Weg zum selbst brauen vorgezeichnet. Nach intensivem Internet-Studium und mit den Erkenntnissen aus Wolfgang Vogels „Bier aus eigenem Keller“ ging es im September 2004 – jetzt zu dritt – los. Zunächst im Hobbykeller der Verwandtschaft mit einem Einkocher und 20 l Ausbeute. Später mit zwei Einkochern und einem zunehmend feuchten Keller. Und heute mit drei 90 l Kupferkesseln im eigenen Brauraum.

Wir brauen 6 x jährlich. Standard ist unser naturtrübes Kellerbier, von dem wir jeweils ca. 120 l produzieren. Daneben experimentieren wir immer mit einem kleinen Sud, z. B. Weizen, Doppelbock, Märzen, Roggen oder Klosterbier. Dabei legen wir größten Wert auf handwerkliches Brauen – technische Hilfsmittel werden soweit möglich vermieden. Äußerst positiv ist nicht nur die Reaktion der Verkoster, insbesondere unser Kellerbier hat mittlerweile im Dorf schon Kultstatus. Auch die Medien sind schnell auf uns aufmerksam geworden. Mehrere Zeitungs-, Radio- und sogar ein Fernsehbericht waren die Folge.

Ins Dausenauer Vereinsleben ist die Bierbrüderschaft ebenfalls fest integriert. Besonders gut angekommen ist unser erstes Schaubrauen mit Verkauf von selbst hergestelltem Treberbrot im Rahmen der 2006er Dorfkirmes – ein Event, das wir alle zwei Jahre wiederholen möchten. Bei den nächsten Festen sind wir Teil der Dorfrallye (Bierrätsel und –verkostung beim Familientag am Kirmessonntag) bzw. mit einem Glühbierstand vertreten (Adventsmarkt). All das geht nicht ohne Hilfe, unsere Frauen sowie Freunde und Bekannte helfen gerne mit. Den Erlös solcher Veranstaltungen erhält in der Regel die Dorfgemeinschaft.

Die einmal jährlich stattfindende BBD-Radtour schweißt zusammen. Zu fünft geht es seit 2004 nach Franken, jeweils mit dem Ziel möglichst viele kleine Brauereien zu besuchen. Dieses Jahr wird die Region um die Weltrekord-Brauerei-Gemeinde Aufseß in der Fränkischen Schweiz angesteuert.

An der Vergrößerung der Hobbybrauerszene aktiv mitzuwirken ist unser neuestes Anliegen. Dafür haben wir in Kooperation mit der Kreisvolksschule des Rhein-Lahn-Kreises mit großem Erfolg einen ersten Braukurs angeboten. Die Teilnehmer waren sehr zufrieden, die Konzeption mit Theorieabend, Brautag, Abfülltag und gemeinsamer Verkostung kam sehr gut an. Aufgrund der vorhandenen Warteliste wird noch in 2007 ein zweiter Durchgang folgen. Ab 2008 ist allerdings nur ein Kurs pro Jahr vorgesehen.



Wer noch mehr über uns erfahren möchte besucht unsere Homepage [www.bbd-online.de.tc](http://www.bbd-online.de.tc) oder kontaktiert uns unter [juergen.nickel@hausgebraut.de](mailto:juergen.nickel@hausgebraut.de) per Mail.



### 3. Braufest der Haus- und Hobbybrauer aus der Region Teutoburger Wald / Georgsmarienhütte



Am 19.5. fanden sich über 50 Haus- und Hobbybrauer bei VHD-Mitglied Matthias Kreuzer zum Braufest. 15 Biere wurden zur Verkostung eingereicht und von 9 Verkostern nach VHD Verkostungsregeln bewertet. Aus den abgegebenen 9 Märzenbieren wurde der Sieger gekürt. Daneben gab es noch Weizen, Helles, ein Märzen-Doppelbock und eine Goslarer Gose. Als Bier mit der höchsten Punktzahl (53) und als „Die Delikatesse des Tages“ befunden: ein Dry Stout. Eine Veranstaltung mit reichlich Gelegenheit sich auszutauschen und hausgebraute Biere zu verkosten. Sie wird im nächsten Jahr wieder stattfinden.



### Neuer Stammtisch: Region Bodensee / Oberschwaben

Vor knapp 8 Wochen haben wir nun auch im ober-schwäbischen Bodenseeraum eine regionale Braugruppe gegründet. Zurzeit besteht diese aus fünf aktiven Mitgliedern, darunter auch einem Braumeister und einem Geräte- und Apparatebaumeister.

Unsere geplanten bzw. bereits durchgeführten Aktivitäten erstrecken sich auf gemeinsames Brauen, den Besuch von Brauereien, Mälzereien und anderen Braugruppen sowie dem **jeweils am ersten Donnerstag im Monat stattfindenden Stammtisch**, der neben dem geselligen Beisammensein auch ein kurzes Fachreferat zur Thematik „Bier und Brauen“ enthält.

Zudem widmet sich unsere Gruppe der Öffentlichkeitsarbeit. Bereits zweimal haben wir in Zusammenarbeit mit dem Hopfenmuseum Tettngang, der VHS Bodenseekreis und der Firma Wengert, Brennerien und Brauereien, Ravensburg das Hopfen-erlebnispaket „Brauer für einen Tag“ durchgeführt.



Bild v.l.n.r. Jan Henning Kowalski, Thomas Rietschel, Andreas Wengert (auf dem Bild fehlen Robert Bentele und Thilo Stumpf)

Was als einmalige Veranstaltung mit ca. 20 Teilnehmern geplant war, entwickelte sich zum stark nachgefragten Dauerbrenner der VHS. Aufgrund von über 120 (!) Anmeldungen haben wir nun bereits zwei Durchgänge mit 40 Teilnehmern hinter uns und die weiteren Termine bis Herbst stehen bereits fest.

Neben dem Einblick in den Brauvorgang und das Arbeiten an unseren Brauanlagen an sich bekamen die Teilnehmer eine Führung durch das Hop-

fenmuseum und ein Vesper sowie die Gelegenheit, vier verschiedene Biersorten zu probieren. Eine Entsorgung des Trebers erübrigte sich, da dieser weg ging wie warme Semmeln, nachdem wir auf die Brotrezepte in der Arbeitsmappe verwiesen hatten.



Neben den vielen normalen Besuchern interessierte sich auch die Steuerfahndung der Zollbehörde für die Veranstaltung und ließ sich über sechs Stunden lang in die Welt des Haus- und Hobbybrauens einführen. Zudem bekamen wir Verstärkung durch die engagierte Gastschülerin Marie aus der frz. Schweiz, die aufgrund ihrer Facharbeit zum Thema Brauen in Biologie uns erst einmal unsere Grenzen in Punkto Lebensmittelchemie und Brautheorie aufzeigte...

Nicht zuletzt durch das 5l-Faß „selbstgebrautem“ Bier, das jeder Besucher nach vier Wochen Reife abholen kann, wurden die bisherigen Veranstaltungen von der Besucherschaft eifrig gelobt und wir hoffen, dass wir dem interessierten Laien als auch dem erfahrenen Hobbybrauer einigermaßen gerecht wurden.

Wer aus dem Bodenseeraum stammt und einmal Lust hat vorbeizuschauen, ist gerne gesehen und hiermit eingeladen. Ebenso freuen wir uns über Kontakte zu anderen, entfernteren Gruppen oder einzelnen Haus- und Hobbybauern.

Wer Interesse hat sich diesem neuen Haus- und Hobbybrauerstammtisch anzuschließen bzw. Kontakt aufzunehmen wende sich bitte an:

Jan Kowalski, Am Dorfanger 31,  
88074 Meckenbeuren  
Tel. 07542 / 933484  
Email: [janhenningkowalski@gmx.de](mailto:janhenningkowalski@gmx.de)

## Haus- und Hobbybrauertage in Cunewalde vom 14. bis 16. September 2007



### Programmablauf

#### Freitag, 14.09.2007

**ab 13:00 Uhr Anreise  
beim Haus des Gastes „Blaue Kugel“**  
Hauptstraße 97, 02733 Cunewalde,  
Telefon: 03 58 77 / 8 08 88

Abgabe des Bieres zur Prämierung. Es können bei den diesjährigen HHBT folgende Biersorten eingereicht werden:

- **Export hell ug;**
- **Porter ug** und
- **Weizenvollbier dunkel, og.**

**Achtung neu:** maximal ein Bier pro Person/Braugruppe; weitere Informationen dazu unter Bierprämierung.

**16.00 – ca. 18.00 Uhr Verkostungsseminar**  
Der VHD e.V. bietet den interessierten Teilnehmern der diesjährigen Haus- und Hobbybrauertage die Teilnahme an einem Verkostungsseminar (Ausrichtung auf die drei Sorten der HHBT 2007) an. Die Veranstaltung findet am Freitag, den 14.09.07 in der Zeit von 16:00 bis ca. 18:00 Uhr im kleinen Saal der „Blauen Kugel“ in Cunewalde statt. Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, ist der Eingang der Anmeldung für die Teilnahme ausschlaggebend. Präsentiert wird das Seminar vom 1. Vorsitzenden des VHD e.V.; Dieter Birk.

**ab 19.30 Uhr** lädt der VHD e.V. die Teilnehmer zu einer zünftigen Brotzeit ein

**20 Uhr Jahreshauptversammlung** des VHD e.V. im großen Saal der „Blauen Kugel“, danach gemütliches Beisammensein

**Samstag, 15.09.2007**

**9.00 Uhr Treffen am Veranstaltungsort**

**Tour1: 09.15 Uhr Fahrt nach Görlitz**

- Führung durch die historische Altstadt von Görlitz
- Brauereibesichtigung der „Landskronenbrauerei Görlitz“ incl. Besuch des Brauereimuseums und einer Verkostung
- im Anschluss an den Brauereibesuch besteht die Möglichkeit zu einem Kurzausflug (zu Fuß) nach Zgorzelec (der polnische Stadtteil von Görlitz *(bitte Personalausweise mitnehmen)*)
- 15.00 Uhr Rückfahrt nach Cunewalde

alternativ:

**Tour 2: 9.15 Uhr Fahrt nach Dresden**

- Stadtrundfahrt durch die historische Altstadt von Dresden
- danach individuelle Besuche markanter Sehenswürdigkeiten (z.B. Frauenkirche, Zwinger, Grünes Gewölbe, Dresdner Schloss etc.)
- 14.30 Uhr Rückfahrt nach Cunewalde

**ab 16.00 bis ca. 18.30 Uhr können alle Tourteilnehmer den 1. Cunewalder Hausbrauer- und Trödelmarkt besuchen**

Wir rufen schon heute alle Haus- und Hobbybrauer dazu auf, ihre Brauutensilien zur Schau zu stellen. Zeigt allen wie und womit Ihr braut. Das gibt die besten Anregungen für andere Braubegeisterte. Außerdem könnt Ihr nicht mehr benötigte Gerätschaften zum Kauf anbieten.

**Parallel zum Hausbrauer- und Trödelmarkt** findet eine **Brauvorführung** der Braugruppe „**Klosterbock**“ aus Mönchswalde statt

**Für die weniger Bierinteressierten:**

Nutzt die örtlichen Angebote wie das Kraftfahrzeug- und Technikmuseum, die Aussichtstürme, die Umgebendehäuser, die Kirche zu Cunewalde oder die Wanderangebote in der nahen Umgebung etc.

Für die Kinder besteht die Möglichkeit, die Spielplätze innerhalb des Ortes sowie die Spielmöglichkeiten am Veranstaltungsort zu nutzen.

Wir möchten mit den Haus- und Hobbybrauerten auch die Lebenspartner/Kinder der Hausbrauer - also die gesamte Familie - ansprechen und hoffen auf eine rege Beteiligung. Die Programmpunkte dürften für alle interessant sein.

**19.30 Uhr Beginn des Hausbrauerabends**

Das Warm-/Kalt-Büfett bietet „Spezialitäten aus der Oberlausitz“. Das Abendessen kann bereits bei der Anmeldung bestellt und bezahlt werden.

**Unabhängig von der Bierprämierung kann Selbstgebrautes an den Veranstaltungen der Haus- und Hobbybrauertagen in Cunewalde mitgebracht und getrunken werden.** Nutzt also die Gelegenheit und bringt Euer Hausbrauerbier mit. Dies ist in der Geschichte der Haus- und Hobbybrauertage in dieser Form erstmals möglich, da die Veranstaltungsorte komplett „brauereifrei“ sind. Denkt aber bitte auch an die Ausschankarmaturen (Hahn, Zapfkopf, etc.).

**ca. 22 Uhr Höhepunkt: Bierprämierung**

**Sonntag, 16.09.2007**

**ab 09.30 Uhr Beginn der Fachvorträge**

**09.30 Uhr** „Das Brauwesen in der ehemaligen DDR – Wahres und Unwahres“

**10.00 Uhr** „Gärung und Reifung im Drucktank“

**10.30 Uhr** „Sachsen´s Braugeschichte“

**11.00 Uhr** „EU-Gesetze – ein Chance für den Nebenerwerbs-Hausbrauer“

**ab 11.00 Uhr** Möglichkeit zum Mittagsimbiss, individuell in der Gaststätte der „Blauen Kugel“

Ende der Veranstaltung

*Änderungen des Programms vorbehalten*

## Informationen zu Cunewalde

### Beschreibung des Ortes

Mitten im Oberlausitzer Bergland zwischen Bautzen und Löbau liegt im idyllischen Tal der Bergzüge des sagenumwobenen Czorneboh (561 m) und des Bieleboh (499 m) der Ort Cunewalde. Im Jahre 1222 wurde er erstmals urkundlich erwähnt. Die Ursprünge dürften weit früher zu suchen sein. Es gilt als sicher, dass Cunewalde an der bereits im Jahre 1004 bestehenden "Brettstraße" zwischen Bautzen und Böhmisches Zwickau lag.

Die eigentliche Besiedlung vollzog sich im 13. Jahrhundert, als fränkische und thüringische Siedler über Sachsen im Lausitzer Bergland eine neue Heimat suchten. Die Kolonisten kamen in langen Trecks mit all ihren Habseligkeiten. Sie fanden fruchtbare Weiden, kristallklares Wasser und Wälder mit reichem Holzbestand zum Bau ihrer ersten Häuser. Am langgezogenen Dorfbach ließen sie sich nieder, in Richtung der Berge nach Nord und Süd legten sie beiderseits des "Cunewalder Wassers" ihre Äcker an. Jeder Siedler erhielt einen solchen schmalen Landstreifen (Hufe), der bis zu 2,5 km lang sein konnte. Er reichte vom Gehöft meist bis zum Kamm der granit'nen Berge, Cunewalde wurde so ein typisches Waldhufendorf.

Von kriegerischen Auseinandersetzungen war Cunewalde direkt kaum betroffen. Doch am Rande von Kriegen und Schlachten litt die Einwohnerschaft ebenso. 1631 bis 1633 raffte die Pest die Hälfte der damaligen Bevölkerung dahin. Der siebenjährige Krieg fand 1758 mit der Schlacht bei Hochkirch seinen blutigen Höhepunkt. Der österreichische General Daun nutzte die Cunewalder Talwanne als verdecktes Aufmarschgebiet und überraschte die Preußen mit einem plötzlichen Angriff.

Fast ein halbes Jahrtausend war der Ort ein reines Bauerndorf. Landwirtschaft und Waldrodung sicherten die Existenz der im Steigen begriffenen Zahl der Einwohner. Vor allem nach dem 30jährigen Krieg entwickelte sich das Handwerk. Durch böhmische Exulanten noch unterstützt, fasste die Leinweberei in Cunewalde Fuß. Die "Cunewalder Leimd" (Leinewand) besaß beachtliche Qualität und besten Ruf weit und breit. In vielen Häusern saßen alt und jung von früh bis spät am Handwebstuhl - der Lohn für ihre Arbeit war karg.

Ende des 19. Jahrhunderts erhielten die Hausweber übermächtige Konkurrenz, es entwickelte sich die Textilindustrie. Cunewalder Unternehmer waren mit die ersten in der Oberlausitz, die größere Websäle errichteten und modernere Technik anschafften. Unter dem Eindruck dieser rasanten Entwicklung mußte der Ausbau der Verkehrsverbindungen Schritt halten. Ein besonderer Meilenstein war der Bau der Eisenbahnstrecke Großpostwitz - Cunewalde und nach Obercunewalde (1890). Die Verbindung nach Löbau wurde 1928 hergestellt. Die gesamte Strecke ist 1998 stillgelegt worden.

Cunewalde ist ein Ort, der durch seine geographische Vielfalt viele Besonderheiten bietet. Mit 2661 Hektar ist er einer der größten, durch seine einzigartige Tallage einer der schönsten in der Oberlausitz. Zu Füßen der Berge liegen die zu verschiedenen Zeiten gegründeten Ortsteile.

## Bierprämierung

### Teilnahmebedingungen und Prüfsystem

1. Sortenfestlegung: **Achtung neu:** Es kann bei den diesjährigen HHBT's nur ein Bier aus den drei Sorten ausgewählt und eingereicht werden. Die Sorten sind in Cunewalde:

- **Export hell, ug**
- **Porter og**
- **Weizenvollbier dunkel, og**

2 . Leider können Biere, die diesen Kategorien/Sorten nicht zuzuordnen sind, nicht angenommen und verkostet werden.

3. Biere **pro** Teilnehmer/Braugruppe: Je Teilnehmer bzw. je Braugruppe darf nur ein Bier eingereicht werden.

4. zugelassene Gebindegrößen: 0,33 bzw. 0,5 ltr. Flaschen. Abzugebene Gesamtmenge: 1,5 ltr. je Sorte

5. Für das eingereichte Bier ist das Rezept (Sudbericht oder Sudbeschreibung) schon bei der Anmeldung mit abzugeben, die Nichtabgabe des Rezeptes kann zum Ausschluss bei der Verkostung führen.

6. 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.

7. Die Verkostung erfolgt absolut geheim und anonym auf Basis der vergebenen Nummern. Getestet wird in zwei Durchgängen. Es werden alle Biere getestet und ausgewertet.

8. Die Endausscheidung und Prämierung findet am Samstag statt.

9. Geprüft wird sortentypisch und nach den VHD-Richtlinien; bewertet werden nachfolgende Merkmale:

Farbe, Schaum, Geruch, Geschmack, Vollmundigkeit, Rezenz, Bittere, Gesamteindruck

10. Die Bierflaschen werden bei der Abgabe mit neutralen Etiketten versehen.

11. Bei der Preisverleihung erhält jeder teilnehmende Brauer bzw. Braugruppe das sein Bier betreffende Bewertungsprotokoll ausgehändigt.

12. Durch das abzugebende Braurezept sollte es möglich sein die Biere nachzubrauen.

**Für die Bierverkostung suchen wir noch Teilnehmer.** Solltest du als Verkoster zur Verfügung stehen, so teile uns dies bitte auf der Anmeldung mit. Vielen Dank dafür!

Eine teilweise Rückerstattung des Teilnehmerbeitrags ist möglich. Ein spezielles Tourenprogramm für die Verkostungsteilnehmer ist in Vorbereitung.

*Hinweis:* Die Verkoster sind zumindest Verkoster mit Schulung (z.B. Verkostungsseminar am Veranstaltungsfreitag).



Bild: Bierverkostung zur Bierprämierung bei den Haus- und Hobbybrauertagen in Himmelkron 2005

## Sortenbeschreibung

**Export hell:** untergärig, sein Geruch ist stark malzbetont und nur leicht hopfig.

Im Geschmack ist es vollmundig und würzig, nicht zu süß. Die Bittere ist mäßig (bis 22 Bittereinheiten). Rezenz ist spürbar vorhanden.

Das Export ist ein helles Bier mit mind. 12 % Stammwürze und etwa 5,2 %vol Alkohol.

**Weizenvollbier dunkel,** obergärig, kräftige vollmundige und spritzige Biere mit geringer Hopfenbittere, fruchtiger Geschmack und einem Stammwürzegehalt von mindestens 11%, der Weizenmalzanteil sollte mindestens 50 % betragen.

**Deutsches Porter,** obergärig, dunkles bis schwarzes Bier, mit süßlich röstiger Note, kann auch in der Lausitzer Variante mit Zuckerzusatz sein. Dezent Hopfung, da die Bittere eher aus dem Röstmalz kommt. Stammwürze im Bereich 12 – 13%. Die kommerziellen Porterbiere die man zu kaufen bekommt sind alle mit Zuckerzusatz gemacht.

## Anreise, Unterkunft, Organisatorisches

### Anreise:

#### mit dem PKW:

aus Richtung **Dresden** auf der BAB **A 4** Ausfahrt Bautzen-West auf die B96 in Richtung Oppach bis Weigsdorf-Köblitz, dann links nach Cunewalde

aus Richtung **Görlitz** B6 und **Zittau** B 178 nach Löbau, in Richtung Bautzen ist Cunewalde ausgeschildert

#### mit der Bahn:

aus **allen Richtungen:** ab Bhf. Bautzen mit öffentlichen Verkehrsmitteln nach Cunewalde

#### mit dem Flugzeug:

bis **Flughafen Dresden**, dann mit öffentlichen Verkehrsmitteln nach Cunewalde

### Parkmöglichkeiten:

Am Veranstaltungsort sind ausreichend Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe vorhanden.

### Wohnmobile:

Für Wohnmobile sind Stellmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe vorhanden. Bei Rückfragen wendet Euch bitte an Mathias Pech.

## Shuttle-Service:

Da die Übernachtungsmöglichkeiten in der näheren Umgebung des Veranstaltungsortes verteilt sind, kann im Bedarfsfall über ein ortsansässiges Taxiunternehmen ein Shuttle-Service organisiert werden.

## Anmeldung:

Bitte schriftlich zur Teilnahme an den Haus- und Hobbybrauertagen 2007 anmelden (siehe separaten Anmeldebogen). Anmeldungen per E-Mail können aus organisatorischen Gründen nicht berücksichtigt werden.

Bitte den **Anmeldeschluss: 31.07.07** beachten!

## Zimmerreservierung:

Um die Zimmerreservierung kümmert Euch bitte selbst.

Selbstverständlich steht Euch die Touristinformation der Gemeinde Cunewalde beratend zur Seite.

Hier noch die Adresse der Tourist- Information:

Haus des Gastes  
„Blaue Kugel & Dreiseitenhof“  
Hauptstraße 97  
02733 Cunewalde  
Telefon: 03 58 77 / 8 08 88  
Telefax: 03 58 77 / 8 08 89  
email: [touristinfo@cunewalde.de](mailto:touristinfo@cunewalde.de)  
Internet: [www.cunewalde.de](http://www.cunewalde.de)

## In Kürze:

### Neue VHD e.V. Bierdeckel- Initiative

Der VHD e.V. plant zu den Brautagen in Cunewalde auch einen neuen Bierdeckel herstellen zu lassen. In diesem Zuge besteht die Möglichkeit von Euch / Dir einen eigenen Bierdeckel mit VHD Logo auf der einen Seite zu haben. Genau:

Bei einer Abnahme von 1.000 Bierdeckel besteht die Möglichkeit ein eigenes - farbiges Logo oder ähnliches auf einen Bierdeckel bedrucken zu lassen. Auf der anderen Seite ist das VHD Logo mit dem Internethinweis.

Der Preis richtet sich auch nach Teilnahme. Bei Interesse melde dich bei:

Markus Harms, Tel. 05204 92 41 92 oder  
Email: [markus.harms@hausgebraut.de](mailto:markus.harms@hausgebraut.de)

### Terminvorschau: Messe Fruchtwelt Bodensee

Wie 2004 und 2006 wird sich der VHD e.V. auch 2008 am 15.-17. Februar auf der Messe „Fruchtwelt Bodensee“ in Friedrichshafen präsentieren sein.

Wer sich in irgendeiner Form daran beteiligen möchte, wende sich bitte an:

Markus Harms, tel. 05204/924192 oder  
Email: [markus.harms@hausgebraut.de](mailto:markus.harms@hausgebraut.de)

### Der Redaktionsschluss für den nächsten Schalander- Rundbrief ist der 31.7.07.

In der Augustausgabe gibt es auch die letzten Neuigkeiten zu den Brautagen in Cunewalde, sowie die Einladung zur Jahreshauptversammlung, die wieder während der Brautage in Cunewalde stattfindet.

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

Außerdem ist der Rundbrief zeitnah nach Erscheinen unter [www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de) ansehen- und herunterladbar.

