

VHD e.V. - Schlander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 35 – Mai 2017



Liebe Braufreunde,

vor euch liegt die 35. Ausgabe des VHD-Schlanders. Leider wieder einmal viel später, als geplant, aber es ist halt nicht immer leicht, Zeit für das Ehrenamt freizuschaukeln.

In dieser Ausgabe findet ihr die Sortenbeschreibung der Wettbewerbsbiere für die Haus- und Hobbybrauertage in Ochsenhausen, die ja auch schon auf der Vereinshomepage veröffentlicht sind. Dort findet ihr übrigens auch eine Liste mit Unterkünften.

Bitte achtet auch auf die Teilnahmebedingungen zur Bier-Prämierung und – ganz wichtig – auf möglichst vollständige Brauprotokolle. Es wäre doch schade, wenn die besten Biere nicht nachgebraut werden könnten.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Veranstaltungsort der HHBT 2017
- Sortenbeschreibung HHBT 2017
- Teilnahmebedingungen
- Anforderungen an ein Brauprotokoll
- Martin-Luther-Brautag im Peiner Land
- 25 Jahre Himmelkroner Hobbybrauer
- Schaubrauen in Dausenau
- Eine Brauerin berichtet
- Ansprechpartner im Verein

Neben den Infos zu den diesjährigen HHBT, befinden sich diesmal auch wieder einige Berichte aus den Braugruppen. Hier freue ich mich immer über Input. Denkt dran: es gibt eigentlich keine Aktivitäten von Hobbybauern oder Braugruppen, die nicht auch für andere Mitglieder interessant sind.

Bei Fragen oder Anregungen zum VHD-Schlander, meldet euch gerne.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé

(schlander@hausgebraut.de)

Die HHBT 2017 in Ochsenhausen

Pascal Collé

Dass die diesjährigen Haus- und Hobbybrauertage vom 6. bis 8. Oktober 2017 Ochsenhausen im Herzen von Oberschwaben stattfinden, haben die meisten wohl schon gehört. Veranstaltungstätte wird die Kapfhalle (Jahnstraße 1, 88416 Ochsenhausen) sein.

Vor Ort werden Thomas Lill (vielen besser bekannt als Pumator) und sein Team den Vorstand tatkräftig unterstützen.

Wir freuen uns auf euch.

HHBT 2017: Sortenbeschreibung der Wettbewerbsbiere

*Markus Metzger, Michael Mihm, Pascal Collé,
Roland Singer, Peter Goetz, Walter Geißler*

Anbei findet ihr die Sortenbeschreibungen für die Wettbewerbsbiere der Hobbybrauertage 2017 in Ochsenhausen.

Diesmal können folgende Biersorten eingereicht werden:

1. Klosterbock (untergärig)
2. Märzen nach österreichischer Brauart (untergärig)
3. Saison - Farmhouse Ale (obergärig)

Die analytischen Werte sollen euch im Brauprozess unterstützen. Bei der VHD-Verkostung haben sich die Beschreibungen der Merkmale als Orientierungshilfe für die Verkoster bewährt.

Weiter hinten sind dann auch die Mindestanforderungen an ein Brauprotokoll aufgelistet. Denkt dran: die Brauprotokolle sollen es anderen Haus- und Hobbybrauern ermöglichen, die Biere nachzubrauen.

Es besteht übrigens die Möglichkeit, eure Brauprotokolle zusätzlich zur weiterhin obligatorischen Schriftform auch in digitaler Form (idealerweise als Word-Datei) – z. B. über einen USB-Stick – abzugeben.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Brauen und Verkosten.

Euer Organisationsteam

Kategorie 1: Klosterbock (ug)

Hinweis:

In alten Zeiten galt in der Fastenzeit für Klosterbewohner: „Flüssiges bricht das Fasten nicht!“ Die Nonnen und Mönche durften sich in der Fastenzeit ihre „Stärke“ also nicht von fester Nahrung holen, sondern nur beziehungsweise vor allem über ihr "flüssiges Brot": das starke, kräftige Bier. Darum ist Klosterbock ein niedrig vergorener Doppelbock mit hohem Nährwert und im Vergleich zu „modernen“ Doppelböcken mit geringerem Alkoholgehalt dafür aber mit höherer Restsüße bzw. Vollmundigkeit. Klassische „-atoren“ fallen in diese Kategorie.

Analytik:

Hefeart:	untergärig
Stammwürze:	mind. 18,0 %mas
Restextraktgehalt:	5,0 bis 7,5 %mas
Alkoholgehalt:	6,5 bis 7,9 %vol
CO ₂ -Gehalt:	4,5 bis 5,0 g/L
Hopfenbittere:	20 bis 30 IBU
Farbe:	30 bis 45 EBC

Beschreibung der Merkmale:

Geruch: ausgeprägtes Malzaroma

Geschmack: weich und abgerundet mit ausgeprägter, leicht mastiger Malznote

Vollmundigkeit: sehr vollmundig-süß

Rezenz: geringe bis moderate Spritzigkeit

Hopfenaroma/Hopfenbittere: ohne Hopfenaroma bei niedriger bis moderater Hopfenbittere

Schaum: feinporig und stabil

Beispielbiere:

1. Salvator, Paulaner München
2. Triumphator, Löwenbräu München
3. Operator, Schlossbrauerei Odelzhausen

Kategorie 2: Märzenbier nach österreichischer Brauart (ug)

Hinweis:

Dieses Bier im Wettbewerb ist nach Bierpapst Conrad Seidl „ein ziemlich eigenständiger Stil, der zur selben Familie gehört wie das bayerische Helle und das Dortmunder Exportbier, sich jedoch im Unterschied zu diesen typischerweise durch eine ausgewogene Vollmundigkeit auszeichnet“.

Nach den Vorgaben des österreichischen Lebensmittelbuchs ist Märzen „ein ausgewogen malziges, mild hopfenbitteres, untergäriges Vollbier“, dessen „Schüttung zu mindestens 75 % aus Gerstenmalz besteht. ... Als Ergänzung können unvermälzte Cerealien (z. B. Reis, Maisgrieß, Hafer, Dinkel) verwendet werden.“ (Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Kapitel / B 13 / Bier)

Typisch für Märzen nach österreichischer Brauart ist auch die im Vergleich zu deutschem Märzen (mit mindestens 13 %mas) meist geringere Stammwürze (von maximal 12,5 %mas).

Analytik:

Hefeart:	untergärig
Stammwürze:	11,0 bis 12,5 %mas
Restextraktgehalt:	2,0 bis 3,5 %mas
Alkoholgehalt:	4,7 bis 5,3 %vol
CO ₂ -Gehalt:	4,5 bis 5,0 g/L
Hopfenbittere:	18 bis 25 IBU
Farbe:	8 bis 15 EBC

Beschreibung der Merkmale:

Geruch: malzig

Geschmack: ausgewogen malzig mit milder Hopfenbittere; der Antrunk ist von deutlichen Malztönen geprägt. Eine leichte, angenehme Hopfennote run-

det den harmonischen, vollmundigen Geschmack von österreichischem Märzen ab.

Vollmundigkeit: ausgeprägt

Rezenz: moderat

Hopfenaroma/Hopfenbittere: ohne Hopfenblume bei milder Hopfenbittere

Schaum: feinporig und stabil

Beispielbiere (alle aus Österreich):

1. Gösser Märzen, Brauerei Göss, Göss-Leoben
2. St. Alpine Märzen, Privatbrauerei Fritz Egger, Unterradlberg
3. Egger Märzen, Privatbrauerei Fritz Egger, Unterradlberg
4. Zipfer Märzen, Brauerei Zipf, Neukirchen an der Vöckla
5. Stiegl Goldbräu (Märzen), Stieglbrauerei, Salzburg

Kategorie 3: Saison – Farmhouse Ale (og)

Hinweis:

Der Bierstil Saison, auch bekannt unter der Bezeichnung Farmhouse Ale, hat seine Wurzeln in der Wallo nie, also der französischsprachigen Region im südlichen Belgien. Das Bier wurde früher über den Winter eingebraut, wenn die Feldarbeiter, die „Saisoniers“, weniger Arbeit auf den Feldern zu erledigen hatten. Das Saison wurde dann kühl gelagert, um zur Erntezeit nach harter Arbeit deren Durst mit einem erfrischenden Bier zu löschen.

Analytik:

Hefeart:	obergärig
Stammwürze:	13,0 bis 18,5 %mas
Restextraktgehalt:	3,1 bis 4,4 %mas
Alkoholgehalt:	5,5 bis 6,9 %vol
CO ₂ -Gehalt:	5,5 bis 6,5 g/L
Hopfenbittere:	25 bis 40 IBU
Farbe:	8 bis 20 EBC

Beschreibung der Merkmale:

Geruch: fruchtig-würzig, oft nach Zitrone, höheren Alkoholen (Phenolen), Wiesenkräutern (Heu) und Gewürzen (pfefferig), manchmal leicht säuerlich

Geschmack: trocken, oft Zitrusaromen verbunden mit dem Geschmack von Wiesenkräutern und Gewürzen (Pfeffer, Gewürznelken, Koriander)

Vollmundigkeit: moderat, da Saisons hochvergorene Biere sind

Rezenz: ausgeprägt spritzig

Hopfenaroma/Hopfenbittere: je nach verwendetem Hopfen ergeben sich Aromen von Zitrusfrüchten, Wiesenkräutern (Heu) und Gewürzen; die abgerundete Bittere ist im Abgang trocken

Schaum: hell und feinporig

Beispielbiere:

1. Saison Dupont, Brasserie Dupont, Tourpes (Belgien)
2. Saison Dupont Biologique, Brasserie Dupont, Tourpes (Belgien)
3. Saison d’Epeautre, Brasserie de Blaugies, Dour (Belgien)
4. Saison 1858, Brasserie Du Bocq, Purnode (Belgien)
5. Soleya Saison, Braufactum, Frankfurt am Main
6. St. Erhard Saison, Bamberg

Teilnahmebedingungen zur Bierprämierung

Markus Metzger, Michael Mihm, Pascal Collé, Roland Singer, Peter Goetz, Walter Geißler

- Jedes VHD-Mitglied kann maximal zwei Biere zur Prämierung einreichen. Werden zwei Biere eingereicht, so müssen diese in unterschiedlichen Kategorien eingereicht werden. Ebenso stellt sich der Einreicher als Verkoster für die Vor- und Hauptrunde zur Verfügung.
- Braugruppen (ab drei VHD-Mitglieder) dürfen pro Sorte ein Bier einreichen, sofern diese gemeinschaftlich gebraut wurden. Ebenso stellen sich je eingereichter Sorte Bier mindestens ein Verkoster aus der Braugruppe für die Vor- und Hauptrunde zur Verfügung.
- Die Biere sind bis zum Vorabend der Verkostung einzureichen.

- Als Gebindegrößen sind ausschließlich 0,33 L- bzw. 0,5 L-Flaschen zugelassen.
- Abzugebende Gesamtmenge: 3 Liter pro eingereichtem Bier.
- Die eingereichten Flaschen müssen neutral sein (kein Etikett, keine exotische Flaschenform etc.)
- Bei der Anmeldung ist das Rezept des Bieres (Sudbericht oder Sudbeschreibung) mit abzugeben. Das Rezept sollte alle Angaben enthalten, welche es ermöglichen, dieses nachzubrauen.
- Bei Abgabe von Rezepten, in denen wichtige Informationen zum Nachbrauen fehlen, können Jury und Vorstand gemeinsam den Ausschluss vom Wettbewerb beschließen.
- Vorzugsweise kann die VHD-Rezeptvorlage von der Internetseite des Vereins verwendet werden: (www.hausgebraut.de)
- Jeder Biereinreicher ist verpflichtet an der Vorrunde der Verkostung teilzunehmen oder eine Ersatzperson mit der Teilnahme zu beauftragen.
- Die Bewertung der Biere erfolgt nach dem „Verkostungsschema des VHD“.

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.

Quelle: VHD-Schalander Nr. 23, modifiziert

Angaben für ein nachbraufähiges Brauprotokoll

VHD-Vorstand

Hier noch mal eine Erinnerung an die Angaben, die nötig sind, damit ein Brauprotokoll nachgebraut werden kann:

Rohstoffe:

- Malz(e): Typ und Sorte, Menge, Zeitpunkt der Zugabe
- Wasser: Menge von Haupt- und Nachguss
- Hopfen: Sorte(n), Menge(n), Bitterstoffgehalt (in % Alpha-Säure), Zeitpunkt der Zugabe(n)
- Hefe(n): Art, Stamm, Menge(n)
- (falls verwendet) weitere Zutaten: Typ, Menge, Zeitpunkt der Zugabe

Maischen:

- Rasten: Temperaturen, Dauer
- Teilmaische(n): Anzahl, Menge, Rasten, Kochdauer

Läutern:

- Nachgüsse: Temperatur, Anzahl, Zeitpunkt
- Läuterdauer

Würzekochen:

- Dauer
- Hopfengabe(n): Anzahl der Teilgaben, Sorte(n), Menge(n), Alpha-Wert(e)
- Ausschlagwürze: Menge
- Ausschlagwürze: Extraktgehalt (= „Stammwürze“), Menge

Anstellen:

- ggf. Verdünnung: Menge
- Anstellwürze: Extraktgehalt (= „Stammwürze“), Menge
- Hefe: Art, Stamm, Menge
- Anstelltemperatur

Gärung/Lagerung:

- Hauptgärung: Dauer, Temperatur
- Speise: Menge, Extraktgehalt
- Abfüllung: Zeitpunkt, Menge

Fertigbier:

- Menge

Weitere geschmacksbeeinflussende Kriterien

(wenn möglich bitte ebenfalls angeben):

- Extraktgehalt der Vorderwürze
- Menge der Vorderwürze
- Extraktgehalt der Pfannevollwürze
- Menge der Pfannevollwürze
- maximale Gärtemperatur der Hefe
- Vergärungsgrad der Hefe
- Restextrakt bei der Abfüllung
- Extraktgehalt des Glattwassers
- Bittereinheiten (IBU) des Fertigbieres
- CO₂-Gehalt des Fertigbieres

Luther-Bier im Peiner Land: Hobbybrauer veranstalten Brauaktion

Thomas Melde

In diesem Jahr ist 500-jähriges Reformationsjubiläum und in einer kleiner Kirchengemeinde im Peiner Land sollte es deswegen eine kleine Aufmerksamkeit mit Bezug auf den Reformator Martin Luther geben. Da Martin Luther den Ruf hat, ein großer Bierfreund gewesen zu sein, lag es nah, ihm zu Ehren einen Brautag zu veranstalten.



(„Heute Brautag“ in der Gemeinde; Foto: T. Melde)

Also braute ich zusammen mit fünf Brauhelfern Anfang März auf der Terrasse des Pfarrhauses ein „Luther-Bier“. Unter den interessierten Blicken von ungefähr 20 Gemeindemitgliedern wurde ein helles, untergäriges Vollbier mit einer Stammwürze von 11,6 % gebraut.



(Mit Spaß dabei, die Hobbybrauer; Foto: T. Melde)

An diesem Brautag wurde so manches improvisiert, wie es beim Brauen mit einer mobilen Brauerei öfters mal vorkommt. So mussten zum Beispiel das Läutern und die Nachgüsse nach Augenmaß erfolgen. Am Ende hatten wir aber 65 Liter Würze, die mit einer frischer Brauereihefe aus der Region vergärt wurde.

Für das Brauteam und die Besucher war es jedenfalls ein schöner und erlebnisreicher Tag. Das Bier wurde am Tag eines gemeinsamen Bürgermahles im Rahmen einer Feierlichkeit in der eigenen Gemeinde verkostet.



(65 Liter Luther-Bier als Ausbeute; Foto: T. Melde)

1992 – 2017: 25 Jahre Himmelkroner Hobbybrauer

Volker Makowsky

Angefangen hat alles mit dem ersten Braukurs, den Walter Simon am 21. März 1992 an der hiesigen Volkshochschule abgehalten hat. Nach mehrfachen Braukursen an der Volkshochschule Himmelkron fanden sich 1992 einige ehemalige Braukursteilnehmer zusammen, um das Bierbrauen in Himmelkron wieder zu beleben.

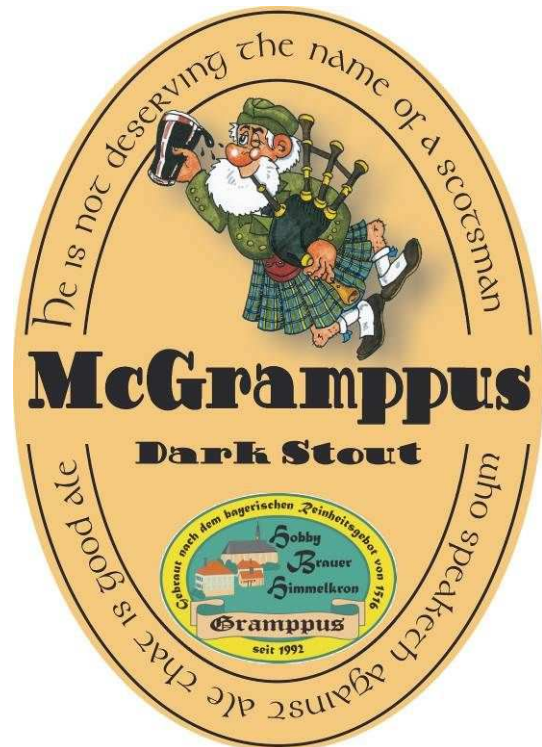
So mancher Sud wurde in alten holzbefeuerten Waschkesseln angesetzt, bis wir auf unserer Klausurtagung 1999 eine „Modernisierung“ und Erweiterung der Brauanlage beschlossen. Also bauten die Himmelkroner die Garagen zu einer funktionstüchtigen Ausschankraum um. Nachdem das Sudhaus im Herbst äußerlich fertig war, wurden sodann der Innenausbau und die Errichtung der neuen Brauanlage angegangen. Ein Sudkessel mit Rührwerk wurde angeschafft und mehrere landwirtschaftliche Gefäße, die vorher zur Milchaufbewahrung dienten, wurden in Läuter- und Gärbottiche umfunktioniert. Zwei Pumpen entlasten uns nun von den schweißtreibenden Arbeiten. Um das Geschaffene abzusichern und zu erhalten, wurde am 16.03.2001 ein eingetragener Verein gegründet.



(Die Hobbybrauer in Himmelkron; Foto: V. Makowsky)

Die Bierbrautätigkeiten konzentrierten sich bisher hauptsächlich auf den „Gramppus“, ein typisches, fränkisches Kellerbier, untergärig, malzbetont, von bernsteindunkler Farbe und nur mit Aromadoldenhopfen eingebraut. Dieses kommt alljährlich zu Kirchweih und Festen zum Ausschank. Eingebraut wird es in der kalten Jahreszeit (Februar-März). Nach offener Vergärung findet eine natürlich Nachgärung im Fass statt und der „Gramppus“ reift dann bis Pfingsten.

Dazu hat sich inzwischen auch ein vollmundiges Hefeweißbier etabliert, das nach dem leider schon verstorbenen, guten Geist des Hauses, der „Gramppen Anna“, benannt ist. Eine Studienreise nach Schottland 2012 blieb nicht ohne Folgen, so dass nach mehreren Anläufen 2014 erstmals ein schottisches Stout zum Ausschank kam.



(Das Stout der Hobbybrauer Himmelkron; Foto: V. Makowsky)

Bereits im Jahr 2006 wurde neben dem „Brauhaus“ das Projekt „Backhaus“ in Angriff genommen: nachdem die örtliche Bäckerei den Backbetrieb aufgab, wird die dörfliche Brotbacktradition durch das Backhaus von den Himmelkroner Hobbybrauern aufrechterhalten. Schon im Mittelalter gehörten Brotbacken und Bierbrauen zusammen. Dies wollten wir weiterleben lassen.

Himmelkroner Brauchtum und Liedgut zu bewahren und zu pflegen, sehen wir ebenfalls als eine Aufgabe unseres Vereins. Seit einigen Jahren haben wir sogar ein eigenes Liederbuch, zu altbekannten Melodien neue Liedtexte bereitstellt. So wurde aus dem Kriminal-Tango der „Biersteuer-Gramppo“. Auf dem Balkon steht jetzt der „kleine dunkle Gramppus“ und der „picht, picht, picht“. Insgesamt 30 Lieder umfasst die Sammlung, durchdrungen von kurzen Anstichliedern und „Bierrufen“ wie zum Beispiel:

*„Lässt du es mit Gramppus krachen,
gibt's ein fröhliches Erwachen!“*

oder:

*„Gramppus mit und ohne Schaum
ist ein absoluter Traum!“*

25 Jahre Bierbrauen in Himmelkron Jubiläumsveranstaltung

Freitag, 26.05.2017 Beginn: 20.00 Uhr Einlass: 18.00 Uhr VVK: € 15,00 Abendkasse: € 17,00	Samstag, 27.05.2017 Beginn: 20.00 Uhr Einlass: 18.00 Uhr VVK: € 10,00 Abendkasse: € 12,00
--	--

Im überdachten Grampphof, Markgrafenstr. 8
Himmelkron

Vorverkaufsstellen:
Kulmbacher Bank, Bücherei Grampphaus
und unter

www.hobbybrauer-himmelkron.de

(Das Plakat zur Jubiläumsfeier; Foto: V. Makowsky)

Nachdem es am 16. März bereits einen Vortrag 25 Jahre Bierbrauen in Himmelkron gegeben hatte, feiern die Himmelkroner ihr Jubiläum noch mit folgenden zwei Konzerten:

- Freitag, 26.05.2017 Jubiläum 25 Jahre Hobbybrauer mit „Die Zillertaler“
- Samstag, 27.05.2017 Jubiläum 25 Jahre Hobbybrauer mit „Lads go Buskin – Irish Folk“

Zudem stehen in diesem Jahr noch folgende Termine an:

- Pfingstmontag, 05.06.2017 Kirchweih Straßenfest mit „Franken-Top“
- Donnerstag, 26.10.2017 Theorieabend Braukurs (VHS)
- Samstag, 18.11.2017 Braukurs Kellerbier (VHS-Anfänger)
- Samstag, 25.11.2017 Braukurs Bockbier (VHS-Fortgeschrittene)

Weitere Informationen unter:
www.hobbybrauer-himmelkron.de

Bierbrüderschaft Duzenowe: Offene Kessel in Dausenau

Jürgen Nickel

Auch in 2017 finden in Dausenau wieder fünf Schaubrau-Veranstaltungen statt.



(Würdiges Ambiente für ein Schaubrauen; Foto: J. Nickel)

Die Ortsgemeinde Dausenau führt sie zusammen mit der Bierbrüderschaft Duzenowe durch, die bei einem Jahresausstoß von weniger als 2.000 Litern eine der kleinsten Brauereien Deutschlands betreibt.

Am 1. April, 25. Mai, 24. Juni, 19. August und 30. September 2017 konnten bzw. können Besucher jeweils von 9 bis ca. 18 Uhr die Tradition des häuslichen Brauens erleben und verfolgen, wie vom späten Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert in vielen Haushalten Bier zum eigenen Verzehr gebraut wurde.



(Holz-befeuerte Kupferkessel; Foto: J. Nickel)

Holzbefeuerte Kupferkessel, teilweise bis vor wenigen Jahren noch als Wurst- oder Schlachtkessel im Einsatz, sind das Herzstück der Brauanlage.

Das Highlight einer herkömmlichen Brauereibesichtigung ist meist die Bierverkostung am Ende. Ortsgemeinde Dausenau und Bierbrüderschaft Duzenowe gehen bewusst einen anderen Weg. Hier steht der Brauprozess im Mittelpunkt, den Interessenten live und an offenen Gefäßen erleben können. Vom Einrühren des Malzes am Morgen, über das Läutern und Kochen am Mittag bis zur Kühlung der Bierwürze am Abend. Dabei stehen die Brauer jederzeit für Fragen und Diskussionen zur Verfügung. Und sogar Mitmachen ist möglich, zum Beispiel beim Rühren der Maische oder bei der Hopfenzugabe.



(Mitmachen möglich: Hopfenzugabe; Foto: J. Nickel)

Für das leibliche Wohl ist selbstverständlich ebenfalls bestens gesorgt. Aus den Zapfhähnen des benachbarten Gasthauses strömt Duzenower Bier, kalte und warme Speisen sorgen für die notwendige Getränkegrundlage. Seit im Sommer 2016 die Dausenauer Brau- und Kulturscheune feierlich eröffnet wurde und ein gemütlicher Aufenthaltsbereich im Obergeschoss der Scheune zum Verweilen einlädt, steht auch schlechtes Wetter einem Besuch der Brautage nicht mehr im Wege.

Egal ob im Hof oder im Innenbereich der Scheune, von besonderem Reiz ist das Miteinander der unterschiedlichen Besucher. An den Brautagen kommen Hobbybrauer, Dausenauer Bürger, Wander-, Fahrrad- und Kanutouristen oder Camper mit Menschen ins Gespräch, die einfach nur besonderes Bier genießen möchten.



(Die Scheune bietet Gemütlichkeit; Foto: J. Nickel)

Eine Anmeldung zu den Schaubrautagen ist nicht erforderlich, wird für Gruppen ab ca. 10 Personen allerdings empfohlen. Bei rechtzeitiger Anfrage (bitte bis ca. zwei Wochen vorher) ist auch eine Kombination mit einer Kirchen- oder Stadtmauerführung eines zertifizierten Gästeführers möglich.

Nähere Informationen unter: www.duzenowe.de.

Hier befinden sich auch Links zu diversen Medienberichten, darunter Fernsehreportagen von ZDF und TV Mittelrhein.

Von einer, die auszog, das Brauen zu lernen

Maria Kulzer

Servus, ich bin die Maria und anscheinend eine sehr begehrenswerte Frau. Wenn ich abends weggehe und neue Bekanntschaften mache, dann bekomme ich oftmals schon nach wenigen Minuten Gespräch Liebesschwüre, teilweise Heiratsanträge. Warum fragen Sie sich? Es ist ganz einfach: Weil ich den wahrscheinlich besten Beruf der Welt erlernt habe: Ich bin Brauer und Mälzer. Viele fragen, wie man als Frau auf so einen Beruf kommt, die Antwort ist simpel: Genauso wie ein Mann auch. Warum sollte es da einen Unterschied geben? Ich denke, die Liebe zum Bier ist bei beiden Geschlechtern gleichermaßen ausschlaggebend.



(Mit Kollegen im Lagerkeller; Foto: M. Kulzer)

Zugegeben, am Anfang hatte ich schon Schiss. Mit meinen 1,60 m Körpergröße würde ich gegenüber meinen neuen Kollegen nicht gerade respekteinflößend wirken. Darüber hinaus bin ich durch und durch weiblich - Naturwissenschaften, Mathematik und Technik waren schon immer ein Gräuel für mich. Aber ich mag Herausforderungen und deshalb ließ ich mich davon nicht abhalten und trat am 1. September 2014 meinen ersten Tag an. Meine Kollegen sind zwar alle extrem groß, dementsprechend groß war aber auch ihre Hilfsbereitschaft mir gegenüber. Mir wurde immer alles erklärt, egal wie oft. Wenn mir Sachen gewichtsmäßig zu schwer waren, wurde mir ohne Murren geholfen. Arbeitsmäßig konnte ich mich also nicht beschweren.

Die ersten drei Wochen vergingen und dann kam das, was mir noch ziemlich schwer im Magen lag: Die Berufsschule. Die befindet sich in Karlstadt am Main, Blockunterricht. Ich und 50 Männer. Würde es auch andere Frauen geben, würde ich ausgegrenzt? Das waren so meine Hauptgedanken, als ich dann im Oktober aus der Oberpfalz Richtung Franken fuhr. Als ich dann aber auf meine Klasse traf, lösten sich meine Zweifel aber sofort in Luft auf. Meine zwei Kolleginnen und ich wurden super aufgenommen und wir wurden nicht mal gefragt, wie man denn "als Frau" auf so einen Beruf kommt. Wir gehörten einfach dazu und fanden viele Freunde, die Berufsschulzeit war einfach toll.

Aber nicht nur wegen der Mitschüler, sondern auch wegen der Lehrer, die sich sehr für die Schüler einsetzen. Unser Physik-/Chemielehrer Herr Dietz organisiert seit einiger Zeit das Projekt YEAST. Dabei wird Azubis und Gesellen ermöglicht, eine bestimmte Zeit ins Ausland zu gehen und in einer Brauerei zu arbeiten. Als er zum ersten Mal über sein Projekt sprach,

konnte ich mir nicht vorstellen, da mitzumachen. Damals gab es die Wahl zwischen Schweden und Schottland, was beides nicht zu meinen favorisierten Reisezielen gehörte. Aber er ließ nicht locker und bevor wir uns versahen, befanden sich meine Kollegin und ich im Flieger nach Schweden und erlebten zwei tolle Wochen, die uns nicht nur fachlich, sondern auch menschlich extrem viel gebracht haben. Wer kann schon erzählen, einmal in Schweden bei minus 10 Grad eine Wildsau geschossen zu haben?

Mit diesen Erfahrungen im Gepäck galt es dann aber noch eine letzte Hürde zu bestreiten, die Gesellenprüfung. Ich hatte in meinem jugendlichen Leichtsinne auf zwei Jahre verkürzt - wie gesagt, ich mag Herausforderungen, bekam dann aber ziemlich schnell Panik. Auch in diesem Fall wurden wir nicht hängen gelassen, Herr Metzger und Herr Pawelczak bereiteten uns optimal fachlich und mich vor allem auch psychisch auf die bevorstehende Prüfung vor.



(Vorbereiten einer Probe; Foto: M. Kulzer)

Im Nachhinein könnte ich es fast wagen zu sagen, dass ich die Prüfung dann locker gemacht habe, das Ergebnis war nicht mal so schlecht. Und bald fliege ich wieder nach Schweden, diesmal für zwei Monate.

Brau-Equipment zu verkaufen

Thomas Melde

Kühlplatte aus Edelstahl:

Ich nutze sie zur Hauptgärung in Kombination mit einem Bierkühler. Man brauchte also keine Raumkühlung oder Kühltruhe. Meine Jungbiermenge lag etwa bei 200 Litern. VB: 90 Euro.



(Edelstahl-Kühlplatte; Foto: T. Melde)

Edelstahl-Lagertank (250 Liter):

Lagertank mit einer Höhe von 144 cm und einem Durchmesser von 57 cm. Die Öffnung ist 20 cm groß (dadurch gute Möglichkeit zur einfachen Reinigung). VB für diesen Tank: 160 Euro.



(Edelstahl-Lagertank; Foto: T. Melde)

Kontakt und weitere Infos: Thomas Melde,
E-Mail: schnarchnasen@gmx.net, Tel.: 05171-768 783

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