

VHD.e.v. - Schlander

Mitteilungsblatt der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.
Ausgabe Nr. 39 – Juli 2019



Liebe Hobbybrauer,

vor euch liegt die 39. Ausgabe des VHD-Schlanders. Dem Vereinsblatt liegt diesmal auch ein Fragebogen bei. Ziel ist es, durch die Antworten einen Überblick über die Situation bei der Besteuerung von Hobbybrauerbieren bei den Mitgliedern zu erhalten.

Bitte nehmt euch die Zeit und beantwortet den Fragebogen. Ihr könnt den Fragebogen einfach per E-Mail an die angegebene Adresse senden. Die Antworten werden nicht personenbezogen ausgewertet. Der Fragebogen kann auch komplett anonym beantwortet werden. In diesem Fall schickt den Fragebogen bitte per Post in einem Umschlag ohne Absender an die angegebene Adresse zurück. Die Antworten sollen als Grundlage der weiteren Aktivitäten des Vereins zu diesem Thema dienen.

Zudem gibt es in dieser Ausgabe zahlreiche Vereinsinterne Informationen, aber auch einige Berichte zu Hobbybrau-Events, im Schlander zu finden.

Die Inhalte im Einzelnen sind diesmal:

- Infos zu den HHBT 2019
- Steuern bei Bierwettbewerben/HHBT
- Verkostungsseminar 2019
- YEAST: Schaubrauen in Karlstadt
- VHD e. V. bei Facebook
- Bericht über die Heimbrau Convention
- Ansprechpartner im Verein
- Einladung zur Jahreshauptversammlung 2019

Ich möchte euch hier noch einmal aufrufen, mir zu berichten, wenn es Neuigkeiten in euren Braugruppen gibt. Ich erstelle gerne einen kurzen Bericht für den Schlander. So können eure Aktivitäten andere Hobbybrauer inspirieren.

Bei Anregungen oder Fragen zum VHD-Schlander meldet euch gerne. Wir sehen uns dann auf den HHBT in Sehnde wieder. Ich freue mich drauf.

Für den VHD e. V.

Pascal Collé

(schlander@hausgebraut.de)

Haus- und Hobbybrauertage 2019 in Sehnde

Pascal Collé

Die Haus- und Hobbybrauertage (kurz HHBT) sind eine jährliche Netzwerkveranstaltung des VHD e. V., die jedes Mal an einem anderen Ort stattfindet. Die mehrtägige Veranstaltung bietet u. a. eine Hobbybier-Prämierung, Verkostungen, Fachvorträge, Workshops und einen Markt für Brau-Equipment.

Dieses Jahr werden die Haus- und Hobbybrauertage in der Nähe von Hannover, in Sehnde, stattfinden. Es werden Biere in den Kategorien „Helles Bockbier“ (untergärig), „Goslarer Gose“ (obergärig) und „Deutscher Porter“ (obergärig) prämiert. Als Highlight wird in diesem Jahr eines der Gewinnerbiere auf der Guts-hof-eigenen 10hl-Brauereianlage nachgebraut.

Das Organisationsteam von der Koldinger Bräu hat ein tolles Programm rund um Bier bzw. Hobbybrauen auf die Beine gestellt und freut sich auf die Teilnehmer.



(Das Organisationsteam; Foto: Braugruppe Koldinger Bräu)

Eine Anmeldung zu den HHBT 2019 ist für alle Hobbybrauer weiterhin möglich. Es lohnt sich.

Unter der Website www.hausgebraut.de gibt es das Anmeldeformular, eine Liste der Unterkünfte und weitere Informationen zu den HHBT.

„Steuervereinfachungen für den Bierwettbewerb im Rahmen der Haus- und Hobbybrauertage“^{*1}

Peter Goetz, Michael Mihm

Die Bierherstellung ist in Deutschland steuerpflichtig. Die Steuerschuld obliegt zunächst dem Brauer (Hersteller). Die rechtlichen Grundlagen hierfür sind das Biersteuergesetz (BierStG) und die Verordnung zur Durchführung des Biersteuergesetzes (Biersteuerverordnung, BierStV).

Die gesetzlichen Vorgaben müssen auch von Haus- und Hobbybauern eingehalten werden. Hausbrauerbier, das bei Verkostungswettbewerben eingereicht wird, gilt zollrechtlich als „nicht zum eigenen Verbrauch hergestellt“ und ist somit biersteuerpflichtig.

Die Generalzolldirektion hat nun für die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (VHD) eine Sonderregelung zugelassen, die wir in den nachfolgenden Ausführungen erläutern.

Die Abgabe einer Sammel-Steueranmeldung nach Vordruck 2075 für alle am Wettbewerb bei den Haus- und Hobbybrauertagen teilnehmenden Haus- und Hobbybrauer durch einen Bevollmächtigten unseres Vereins wurde unter den nachfolgend aufgeführten Voraussetzungen genehmigt.

Die Haus- und Hobbybrauer müssen nachfolgende Erklärungen bzw. Vollmachten, zusammen mit der Anmeldung zum Wettbewerb, abgeben:

1. eine Erklärung darüber, dass sie den Bevollmächtigten des Vereins (VHD) mit der Vertretung hinsichtlich der steuerrechtlichen Abwicklung beauftragen,
2. eine Erklärung darüber, dass sie sich aus Vereinfachungsgründen mit einer Versteuerung ihres Bieres auf der Grundlage von 12 Grad Plato einverstanden erklären,
3. eine Vollmacht darüber, dass der Steuerbescheid dem Verein zugestellt werden soll und

4. eine Erklärung darüber, dass den Bauern bewusst ist, dass das Bier, das für den Wettbewerb verwendet wird, im Rahmen einer Herstellung ohne Erlaubnis als Steuerlager gebraut wird und dass sie einfache, nachvollziehbare Aufzeichnungen über die Herstellung dieses Biers führen müssen, um dieses eindeutig von den regulär als Haus- und Hobbybrauer hergestellten Mengen abgrenzen zu können.

Des Weiteren muss diese Erklärung beinhalten, dass über die angemeldete Menge (3 Liter für den Wettbewerb/Versteuerung über den Verein) hergestelltes und zum Wettbewerb mitgebrachtes Bier von den Haus- und Hobbybauern selbst zu versteuern ist ^{*2} (siehe auch die Ergänzung des Vorstandes am Ende des Textes).

Diese Erklärungen sollen fester Bestandteil der Anmeldung sein und im Vorfeld zwischen dem Bevollmächtigten des Vereins und dem für den Ort der Veranstaltung zuständigen Hauptzollamt abgestimmt werden.

Voraussetzung ist darüber hinaus, dass die Steueranmeldung rechtzeitig bei dem für den Ort des Wettbewerbs zuständigen Hauptzollamt eingeht.

Als Anlagen zur Steueranmeldung nach Vordruck 2075 müssen wir als Verein folgende Unterlagen dem zuständigen Hauptzollamt vorlegen:

1. die Teilnahmebedingungen zum Wettbewerb, aus denen auch das Abschlussdatum der Einreichung und die zulässigen Mengen an einzureichendem Bier hervorgehen,
2. eine Liste mit den Adressdaten der Steuerschuldner und der Berechnung der Einzelbeträge sowie die Berechnung der Summe dieser Beträge,
3. eine Kopie der in den Anmeldungen enthaltenen einzelnen Erklärungen der Brauer,
4. eine Schulbeitrittserklärung durch die Verantwortlichen des Vereins als weiterer Gesamtschuldner und
5. eine Erklärung, dass diese Verfahrensweise von sämtlichen Teilnehmern des Wettbewerbs eingehalten wird.

Grundsätzlich bestehen keine Bedenken gegen eine „Aufteilung“ des Suds der Haus- und Hobbybrauer in eine Menge, die den Vorschriften des § 41 BierStV entspricht und folglich steuerfrei ist bzw. zum ermäßigten Steuersatz versteuert wird und in eine Menge, die für den Wettbewerb verwendet wird und die folglich dem vollen Steuersatz eines Herstellers ohne Erlaubnis unterliegt.

Voraussetzung hierfür ist, dass die Haus- und Hobbybrauer einfache, nachvollziehbare Aufzeichnungen über die Herstellung dieses Biers führen, um dieses eindeutig von den regulär als Haus- und Hobbybrauer hergestellten Mengen abgrenzen zu können.

Die Erklärungen und Vollmachten für den Brauer findet ihr bereits in dem Anmeldeformular zu den Haus- und Hobbybrauertagen. Wenn sich diese Vorgehensweise als praktikabel und nachhaltig erweist, ist der Vorstand bereit, dies bei den folgenden Wettbewerben anzuwenden.

Wer Unterstützung beim Ausfüllen der Steueranmeldung nach Vordruck 2075 benötigt, kann sich beim Vorstandsmitglied Marcus Fontain informieren. Kontaktdaten siehe im Mitteilungsblatt „VHD e.V. - Schalander“ oder auf der VHD-Homepage.

Anmerkungen:

*¹ Im Schreiben der Generalzolldirektion wurde diese Formulierung im Betreff/der Bezugszeile so formuliert.

*² Ergänzung des Vorstandes: Hier ist das mitgebrachte Bier zum freien Ausschank (als Bierprobe für Teilnehmer der HHBT 2019) außerhalb des Wettbewerbs gemeint, also zum individuellen Ausschank durch den Brauer. Um hier einen Ansporn für den Ausschank des Selbstgebrauten zu unterstützen, haben wir uns entschlossen, die Kosten der gezahlten Biersteuer für das mitgebrachte Bier aus der Vereinskasse zu übernehmen.

Dies kann aber nur gegen Vorlage des Steuernachweises (Steueranmeldung nach Vordruck 2075/im Mitteilungsfeld bitte die Haus- und Hobbybrauertage 2019 vermerken/die Hauptzollämter erstellen dann einen sogenannten „formloser Steuernachweis“) erfolgen.

Hinweis für die HHBT 2019:

Aufgrund des nicht unerheblichen Aufwandes der Datenerfassung und den Erfahrungen der letztjährigen Veranstaltung können Biere ohne rechtzeitige Datenerfassung (sind bereits Bestandteil der Anmeldung zu den HHBT 2019) im Rahmen der Anmeldung vor Ort nicht angenommen werden.

Der Vorstand der VHD e.V. übernimmt die Versteuerung der Wettbewerbsbiere gerne als Dienstleistung für seine Mitglieder, bittet aber auch um Verständnis, bei Nichteinhaltung der vorgenannten Regularien mal „Nein“ sagen zu müssen.

Die fehlende Dokumentation aus der Anmeldung führt dann zwangsweise zum Ausschluss von der Teilnahme des Wettbewerbs 2019.

Am Veranstaltungsort sind Nachmeldungen zum Verkostungswettbewerb generell nicht möglich!

VHD-Verkostungsseminar

Michael Mihm

Das traditionelle VHD-Verkostungsseminar geht in die nächste Runde. Nachdem in den letzten Jahren unsere Seminare bei der Berufsschule für Brauer und Mälzer in Karlstadt stattfand, gibt es jetzt einen neuen Veranstaltungsort:

Der VHD e. V. lädt in Zusammenarbeit mit der Firma HW Brauerei-Service/Brau-Partner zu dem Verkostungsseminar 2019 ein. Das Verkostungsseminar ist auch für Nichtmitglieder offen! Nichtmitglieder kommen zunächst auf eine Warteliste.

Termin:

Freitag, 22. November 2019 bis Sonntag, 24. November 2019

Referent:

Olli Dietrich (Biersommelier & Bierbrauer der „Waldschatz Bräu“)

Veranstaltungsort:

HW Brauerei-Service GmbH & Co. KG
Am Wiesenweg 29 in 97262 Erbshausen
www.hw-bs.de

Organisation:

VHD e. V.
Marcus Fontain
St.-Töniser-Straße 48a in 47918 Tönisvorst
Telefon: 02156-490 9686 oder 0173-74 31 552
E-Mail: marcus.fontain@hausgebraut.de

Teilnehmerzahl/Anmeldung:

Die Teilnehmerzahl ist auf 25 Personen begrenzt. Deshalb muss eine verbindliche Anmeldung bis 31.08.2019 per E-Mail an Marcus Fontain (siehe oben) erfolgen. VHD-Mitglieder haben in der Anmeldung Priorität.

Kosten:

Die Gebühr für das Verkostungsseminar am Samstag beträgt 50 € pro Teilnehmer und ist vor Ort zu entrichten. Für VHD-Mitglieder übernimmt der Verein einen Zuschuss von 30,00 Euro.

Übernachtungsmöglichkeiten:

Nicht im Preis enthalten sind die Übernachtungs- und Verpflegungskosten! Für seine Übernachtung muss analog zu den Haus- und Hobbybrauertagen jeder Teilnehmer selbst sorgen!

Das Hotel „Am Wiesenweg“ in Hausen bei Würzburg hat für die Teilnehmer des Verkostungsseminars ein Zimmerkontingent bis zum 11.08.2019 reserviert. Danach gehen die Zimmer wieder in die freie Buchung. Eine Reservierung aus dem Kontingent kann unter dem Kennwort „Bierbrauer“ gebucht werden.

Kontaktdaten des Hotels:

Hotel „Am Wiesenweg“
Am Wiesenweg 9 in 97262 Hausen
Telefon: 09367 98370
Fax: 09367 983719
E-Mail: info@hotel-am-wiesenweg.de
Homepage: <http://hotel-am-wiesenweg.de>

Das ausführliche Programm des VHD-Verkostungsseminars wird über die Vereins-Homepage kommuniziert werden.

YEAST Brautag 2019

Matthias Dietz

Beim internationalen YEAST Brauwochenende 2018 gab es leider noch nicht genug gutes, selbstgebrautes Bier zur Verkostung.

Aufgrund dieser Erkenntnis trafen sich die Mitglieder der YEAST Braugruppe rund um Jonas Klein und Samuel Flier im März in der Berufsschule Main Spessart in Karlstadt, um ein besonderes Bier einzubrauen, das dann am YEAST Brauwochenende 2019 im Beisein unserer europäischen Partner durch die kritischen Gaumen fließen wird.



(Harry und Max beim Schroten; Foto: M. Dietz)

Auf der projekteigenen 50-L-Sudanlage wurde ein „modernes“, hopfenbetontes Pale Ale eingebracht.

Zu den YEAST Teilnehmern gesellten sich auch einige Bierfreunde und Hobbybrauer aus Karlstadt und Umgebung. Den weitesten Anreiseweg hatte jedoch Harry Kirkham aus Edinburgh – er ist Communications Secretary bei unserem YEAST Projektpartner Scottish Craft Brewers.

Harry war bei diesem Sud für die Hopfengabe verantwortlich. Nach seinen Anweisungen wurden Hopfensorten und -mengen sowie der Zeitpunkt der Kalthopfung festgelegt.



(Braulehrer und Brauschüler im Fachgespräch; Foto: M. Dietz)

Ein besonderer Dank gilt Maximilian Muhr. Als Auszubildender im dritten Lehrjahr unterstützte er die Alt- YEASTler Jonas und Samuel tatkräftig bei dem Sud für das YEAST Brauwochenende 2019. Max ist ein begeisterter Bierbrauer und hat seine Leidenschaft schon bei den Haus- und Hobbybrauertagen in Lüneburg 2018 als Schaubrauer unter Beweis gestellt.



(Manchmal ist Geduld gefragt; Foto: M. Dietz)

Für interessierte Besucher fanden mehrere geführte Besichtigungen der Abteilung „Brauer und Mälzer“ durch die ausgewiesenen Brauspezialisten Markus Metzger und Andreas Großmann statt.

Nach getaner Arbeit wurde am Abend noch mit unserem schottischen Gast im „Karschter Eck“ gefachsimpelt. Wir hoffen im nächsten Jahr auch Gäste unseres schwedischen YEAST Partners begrüßen zu können.



(ausgewählte Biere als Anerkennung; Foto: M. Dietz)

Info: Die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland VHD e.V. ist Träger des YEAST-Projektes. Weitere Infos zu YEAST unter: www.yeast-project.eu

Hier das Rezept des Biers, das an der Berufsschule gebraut wurde:

Rezept „Karschter Pale Ale“

(von Jonas K., Samuel F., Max M. und Harry K.)

Schüttung:

7,0 kg Pale Ale Malz
1,5 kg Wiener Malz
1,0 kg Cara Hell
0,5 kg Haferflocken

Brauwasser:

32 L Hauptguss
33 L Nachguss

Maischen:

1. Rast: 10 Minuten bei 55 °C
2. Rast: 40 Minuten bei 62 °C
3. Rast: 30 Minuten bei 72 °C
Abmaischen bei 78 °C

Würzekochen: Kochdauer 90 Minuten

1. Hopfengabe: 15 g Chinook (12,5 % Alphasäuren)
30 Minuten nach Kochbeginn
2. Hopfengabe: 25 g Simcoe (13 % Alphasäuren) + 25g Cascade (5,5 % Alphasäuren) 75 Minuten nach Kochbeginn

3. Hopfengabe: 50 g Centenial (10,5 % Alphasäuren) + 50 g Simcoe (13 % Alphasäuren) nach Kochende im Whirlpool

Gärung:

Hefe Fermentis SafAle US-05

Hauptgärung: eine Woche bei ca. 20 °C

Das Jungbier wurde von der Hefe genommen

4. Hopfengabe: 100 g Citra (12 % Alphasäuren) für eine Woche

Fertiges Bier:

50 L Pale Ale

Der VHD e. V. ist jetzt bei Facebook

Marcus Fontain

Die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer e.V. ist nun auch auf Facebook vertreten. Wir würden uns freuen, wenn ihr mal unsere Seite besucht und einen „Like“ hinterlasst.

Die Seite dient dazu, sich mit anderen auszutauschen. Es wäre schön, wenn ihr eure „bierigen“ Unternehmungen und Erlebnisse dort mit uns teilt. Die Seite ist öffentlich, kann also nicht nur von Mitgliedern gefunden werden. Wir wollen unsere Vereinsmitglieder und die, die es werden wollen, zusammenbringen.

Als Schriftführer bin ich Seitenadministrator der VHD-Facebook-Seite.

Der Link zu unsere Facebook-Seite:

www.facebook.com/Vereinigung-der-Haus-und-Hobbybrauer-in-Deutschland-eV-VHD-1281980678624032

Oder einfach bei Facebook nach "Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer" suchen.

Heimbrau Convention 2019

Ulf Hofferbert und Erik Zimmermann

Anfang März 2019 kamen ca. 350 Hobbybrauer ins Hessische Romrod zu der Heimbrau Convention 2019 (HBCON). Dort hatte ein Organisationsteam aus dem Forum von Hobbybrauer.de, nach einem guten Jahr der Planung, ein Hobbybrauertreffen organisiert.

Auch die Braugruppe Ebstorf waren mit an Bord. Wir wollten einmal über den Tellerrand schauen, wie andere Treffen dieser Größe organisiert wurden. Der Einladung sind wir gerne gefolgt, waren doch auch ein Teil des HBCON-Organenteams bei den Haus- und Hobbybrauertagen (HHBT) in Lüneburg zu Gast.

Die Tagung fand in einem altherwürdigen Jagdschloss statt, das die Deutsche Stiftung Denkmalschutz gekauft und aufwendig saniert hatte. Die Location ist natürlich grandios. Nico Döring, ebenfalls Hobbybrauer, führt das Schloss mit zwei Freunden als Tagungs- und Event-Hotel.



(Schloss und Veranstaltungsort in Romrod; Foto: U. Hofferbert)

Auf der HBCON wurde eine komplett internetbasierte Anmeldung mit Ticketshop und QR-Codeausgabe genutzt. Dies zahlte sich schon bei der Anmeldung und Biereinreichung aus. Mit nur wenigen Scans konnten die zahlreichen Anmeldung erfasst und die Biere angenommen werden. Ausgestattet mit HBCON Beutel, Programmheft, Kugelschreiber und Anstecker, ging es dann am Freitagabend im Schloss um Ankommen, Kennenlernen und Austauschen. Der – im wahrsten Sinne – Dreh und Angelpunkt, war die steinerne

Wendeltreppe im Schloss, die den ruhigen Gewölbekeller mit dem turbulenten Rittersaal oder mit den Renaissancezimmern im Obergeschoß verband. Im Obergeschoß waren Braugruppen präsent, welche sich im Vorfeld angemeldet hatten. Hier war auch der VHD-Stand zu finden, auf dem Markus Fontain, Pascal Collé und Daniel Greher mit viel Elan den VHD vorstellten. Und wieder zeigte sich: das Interesse an einer organisierten Vertretung ist groß, aber der Bekanntheitsgrad des VHD ist noch steigerungsfähig. Auf allen Ebenen gab es sehr gute Biere. Der erste Abend klang also gemütlich aus und die Hobbybrauer wurden mit Shuttle-Bus in die Hotels nach Alsfeld gebracht.



(Der VHD-Infostand auf der HBCON; Foto: U. Hofferbert)

Der Samstag war bepackt mit jeder Menge Seminaren und Vorträgen, die bereits seit Wochen ausgebucht waren. Von Rezeptentwicklung, Malzauswahl, der Umgang mit Hefe, Fehlparolen über Brotbacken, BJCP-Judging-Exam und Trapistenbier war alles vertreten was zu einem Hobbybrauertreffen dazugehört. Zum anderen gab es eine Messe, wie wir es von unseren HHBT kennen, die im naheliegenden Bürgerhaus zu finden war.

Beeindruckend gefüllt war dann ab Mittag der Rittersaal mit Hobbybrauern, die Ihr Bier dem Publikum vorstellen konnten. „Zugelassen waren alle Biere, die

bei normalem Konsum keine gesundheitlichen Probleme bereiten“ so ein Teilnehmer. Mit viel Engagement präsentierte der Eine oder Andere seine Kreationen. Es waren nur HBCON-Teilnehmer zugelassen, man war also unter sich. Es wurde fleißig ausgeschenkt, über Rezepte gefachsimpelt und so manches leckere Bier mit exotischen Zutaten verkostet. Die Bezahlung erfolgte über Coins (Wert: 0,50 €/ 0,1 L) die zentral gekauft und bei den Hobbybrauern eingelöst wurden.



(Publikumsausschank im Rittersaal; Foto: U. Hofferbert)

Die Bierprämierung wurde in drei Bereiche eingeteilt.

Sieger der Herzen:

Brauer der mit seinem/seinen Bieren die meisten Coins eingesammelt, sprich die meisten Biere auf dem Publikumsausschank ausgeschenkt hat. Hier konnte ein Hobbybrauer mit seinen drei belgischen Bieren das Publikum binden und überzeugen.

Publikumspreis:

Alle Biere des Publikumsausschanks waren durchnummeriert. Mit der Anmeldung erhielt ein jeder eine Stimmkarte auf der er die Nummer sein Lieblingsbier schreiben konnte. Gekürt wurde hier das Bier mit den meisten Stimmen. Hier zeigt sich wie vielfältig eine sortenübergreifende Bierprämierung sein kann. Gewonnen hat ein vorzüglicher Barley Wine, der sehr ausgewogen und rund im Glas stand. Platz 2 gewann ein „Bière de Garde“ und Platz 3 ein Saison.

Bierprämierung durch Jury:

Das Organisationsteam hatte im Vorfeld vier Biersorten festgelegt: Deutsches Pils, Sauerbier, Weizenbock und American IPA. Die Verkostung und Bewertung

führte ein vorab ausgewähltes Team nach den Richtlinien der BJCP durch.

Auch der Samstagabend stand im Mittelpunkt der Hobbybrauerbiere. Hier hatten sich zahlreiche Hobbybrauer, die diesmal ihr Bier gespendet hatten, zum Ausschank auf engstem Raum im Rittersaal positioniert.

Es war dann doch etwas chaotisch, als zehn bis 15 Hobbybrauer gleichzeitig aus gefühlten 20 unterschiedlichen Gebinden und Anschlüssen ihr Bier ausschankten. Aber ich glaube, alle Teilnehmer haben viele, gute Bieren bekommen. Bezahlt wurde wieder mit Coins, die Einnahmen aus den ausgeschankten Hobbybrauerbieren wurde dann an das Kinderhospiz „Kleine Helden“ überreicht – eine ganz große Geste!



(gespendetes Hobbybrauerbier; Foto: U. Hofferbert)

Der Sonntagvormittag galt dann dem angebotenen Weißwurst-Frühstück und der Prämierung der eingereichten Wettbewerbsbiere. Dazu hatten sich fast alle Teilnehmer wieder im Bürgerhaus versammelt. Jeder Einreicher erhielt seine Bierbewertung samt den Kommentaren der Verkoster und konnte mit diesem Feedback seinen nächsten Sud weiter optimieren.

Die HBCON 2019 waren sehr professionell organisiert und war ein gelungener Auftakt zur ersten HBCON.

Wir sehen uns zur HHBT 2019 in Sehnde wieder.

Ansprechpartner im Verein

Geschäftsführender Vorstand:

1. Vorsitzender: Michel Mihm

Vereinsanschrift

Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg

Tel. 09732/3550, michael.mihm@hausgebraut.de

2. Vorsitzender: Markus Metzger

Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt am Main

Tel. 09353/3759, markus.metzger@hausgebraut.de

Kassierer: Peter Goetz

Friedrichstraße 16, 63538 Großkrotzenburg

Tel. 06186/1275, kasse@hausgebraut.de

Schriftführer: Marcus Fontain

St. Töniser Straße 48a, 47918 Tönisvorst

Tel. 02156/4909686, marcus.fontain@hausgebraut.de

Referenten:

VHD-Schalander: Pascal Collé

Ellerstraße 46, 40227 Düsseldorf

Tel. 0211/46894833, schalander@hausgebraut.de

Bierverkostung: Roland Singer

Ritter-Wirnt-Straße 16, 91322 Gräfenberg

Tel 09192-994997, roland.singer@hausgebraut.de

Öffentlichkeitsarbeit: Willy (Petra) Paulsen

91052 Erlangen

medien@hausgebraut.de

Webmaster: Daniel Greher

webmaster@hausgebraut.de

Vereins-Homepage:

www.hausgebraut.de



Einladung zur Mitgliederversammlung 2019

Hiermit ergeht die Einladung an alle Mitglieder der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. zur

Jahreshauptversammlung am Freitag, den 27.09.19

im Gutshof Rethmar
Gutsstrasse 16
in 31319 Sehnde

Beginn 19³⁰ Uhr

Tagesordnung:

- Top 1 Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit
- Top 2 Berichte des Vorstandes und der Referate Öffentlichkeitsarbeit, Schalander, Webmaster und Bierverkostung
- Top 3 Bericht der Kassenprüfer
- Top 4 Aussprache über die Berichte
- Top 5 Entlastung des Vorstandes und der Kassenprüfer
- Top 6 Beratung über eingegangene Anträge
- Top 7 Verschiedenes/Mitteilungen und Anfragen
- Top 8 Ende der Veranstaltung

Anträge zur Tagesordnung müssen bis zum 20.09.19 ausschließlich schriftlich per Post oder per E-Mail beim Vorstand eingegangen sein.

1. Vorsitzender: Michael Mihm, Am Neuenstein 47, 97762 Hammelburg
Email: michael.mihm@hausgebraut.de

oder

2. Vorsitzender: Markus Metzger, Im Wurzgrund 6, 97753 Karlstadt
Email: markus.metzger@hausgebraut.de

Michael Mihm
1. Vorsitzender

