

# EuroBrew #2

## EuroBrew erstmals bei den HHBT

Im Rahmen des EuroBrew wird erfolgreichen YEASTlern der EuroPass Mobilität überreicht.

Von 07. bis 09. Oktober 2016 fanden die **Haus- und Hobbybrauertage** (HHBT) in Herrieden statt. Veranstalter war wieder die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer e.V. in Deutschland ([www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de)), die seit Juli 2016 Projektträger für das von der EU geförderte Erasmus+ Projekt YEAST ([www.yeast-project.eu](http://www.yeast-project.eu)) ist. YEAST (**Y**oung **E**uropean **A**pprentices' **S**pecial **T**raining) erlaubt es Auszubildenden, Gesellen und Ausbildern Berufserfahrungen im Ausland zu sammeln und internationale Kontakte zu pflegen. Beim ersten YEAST-Turnus war die Berufsschule Main-Spessart Projektträger und führte die Übergabe der EuroPässe Mobilität beim EuroBrew #1 in der Brauerei Gänstaller in Schnaid durch. Nachdem nun die VHD e.V. das Projekt leitet, bot sich eine Übergabe der EuroPässe während einer Veranstaltung der Vereinigung an.



Willkommen zu den HHBT  
Foto: Maulachbräu

So kam es, dass sich die meisten YEAST-Teilnehmer in Herrieden einfanden, um sich ein Wochenende lang über die verschiedenen Künste des Bierbrauens auszutauschen und ihren EuroPass in Empfang zu nehmen.



Teilnehmer Tobias Martin erhält seinen EuroPass Mobilität aus den Händen von Robert Pawelczak.

Auszubildende waren zwei Wochen unterwegs, die jungen Gesellen für zwei Monate und in der Ausbildung Tätige für eine Woche. Durch den Gastaufenthalt bot sich ihnen die neue Erfahrung des Bierbrauens, ohne die Auflagen des Reinheitsgebots beachten zu müssen.

Themen für Unterhaltungen gab es durch das Erlebte genug:

- Die Punk Brewery BrewDog in Schottland ermöglichte es Inselluft zu schnuppern und schottisches Bier zu brauen.
- In Schweden boten die Brauereien Närke Kulturbryggeri und Nynäshamns Angbryggeri Gastfreundschaft an, um viel Neues, nicht nur über das Bierbrauen im hohen Norden, erfahren zu können.



Gruppenfoto „YEASTler“ / Foto: Maulachbräu

Manch' Teilnehmer ging zunächst mit etwas gemischten Gefühlen auf die Reise – kam dann jedoch umso zufriedener, ja glücklicher zurück.

Dass es den Teilnehmer nicht nur fachlich einen wertvollen Zugewinn brachte ist umso erfreulicher. Viele halten auch noch lange nach ihrem Besuch die Kontakte zu Mitarbeitern der Gastgeberbrauereien.

Einigen Teilnehmern war der erste Aufenthalt noch nicht genug und sie bewarben sich deshalb für weitere Auslandseinsätze.

Bald werden sie sich erneut auf die Reise machen. Manch' einer geht jetzt in ein anderes Gastland und mancher geht nicht mehr als Azubi, sondern jetzt als Geselle in seine „alte“ Brauerei.



Tobias Gewalt, Jonathan Berger und Lukas Schwarz

Die Veranstaltung in Herrieden wurde vom Schaubrauen eines Weizenbocks durch die YEAST Teilnehmer Tobias Gewalt, Jonathan Berger und Lukas Schwarz begleitet.

Alle drei waren für ein zweiwöchiges Praktikum in Schweden gewesen:  
Jonathan bei Närke Kulturbryggeri in Örebro, Lukas und Tobias in Nynäshamn bei der Angbryggeri.

Das „schaugebraute“ Bier soll als EuroBrew #2 abgefüllt werden.

Mit Joe Vettese war ein Vertreter der Scottish Craft Brewers, dem neuen Partner unseres YEAST -Projekts, für eine Woche in Deutschland. Er besuchte zunächst die HHBT und war von der Veranstaltung selbst, aber auch von der sorgfältigen Organisation, mehr als begeistert.

(Leider konnte er seine Freude nicht so „offen“ zeigen, da ein entzündeter Zahnwurzelkanal ihm starke Schmerzen bereiteten. Da Schottland, noch als Mitglied im Vereinigten Königreich, der EU angehört, verlief die Behandlung durch den Zahnarzt reibungslos. Der Zahnarzt rechnet mit einer deutschen Krankenversicherung ab, die sich den Rechnungsbetrag dann von der „Nationalen Gesundheitskasse“ aus UK wieder erstatten lässt. Wie sieht das nach BREXIT aus?)



Joe Vettese und Lukas Schwarz

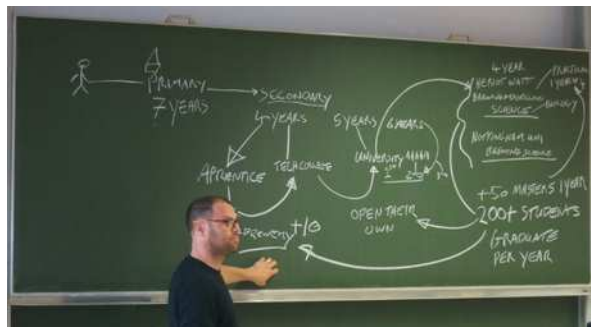
Joe Vettese war nicht nur als Gast bei den HHBT. Als erster Teilnehmer im Rahmen von „Incoming Staff“ kam er für insgesamt neun Tage nach Deutschland, um uns biertechnisch etwas zu lehren. Er studiert Brewing and Distilling in Edinburgh an der Heriot-Watt University und ist ein ausgewiesener Wasserspezialist.



„Wasserchemie in der Brauerei“ im Look des Periodensystems der Elemente.

Er teilte sein Wissen, insbesondere zur Wasserchemie, während seines Aufenthaltes nicht nur mit Teilnehmern der HHBT, sondern z.B. auch mit Mitarbeitern von Pax Bräu in Oberelsbach. Brauen ohne Reinheitsgebot war auch dort DAS Thema und mit Braumeister Andreas Seufert fand er einen kompetenten Gesprächspartner.

Für die letzten Tage seines Besuchs kam Joe Vettese auch an die Staatliche Berufsschule Main-Spessart in Karlstadt. Dort erklärte er nicht nur Brauern und Mälzern etwas über Wasseranalyse und Wasseraufbereitung, sondern er beantwortete auch Auszubildenden aus dem KFZ-Bereich Fragen zur Ausbildungssituation in UK – speziell in Schottland. Unterschiede und Gemeinsamkeiten in der Berufsausbildung wurden so deutlich.

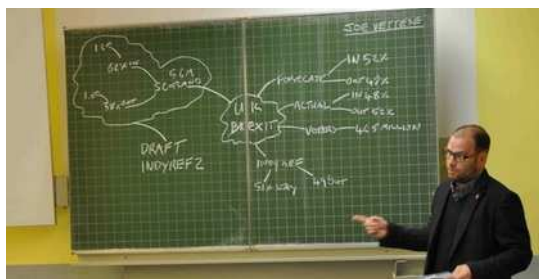


Das Duale System in Schottland vs Deutschland

Zwischendurch ging's für unseren Gast immer mal wieder zum Zahnarzt.

Trotzdem:

Auch abends ließ er nicht locker.



Interessanter Vortrag zum Brexit  
Foto: Staatl. Berufsschule Main-Spessart

In der Berufsschule + fand er engagierte und interessierte Schüler, die nicht nur etwas über das Schul- und Ausbildungssystem in Schottland erfahren wollten. Der BREXIT war das Thema. Joe Vettese nahm zu den Fragen der Schüler Stellung und präsentierte eindrucksvoll Statistiken zu dem Wahlverhalten z.B. der Engländer im Vergleich zu den Schotten.

Ansonsten war er auch „immer mal wieder“ auf fränkischen Landstraßen unterwegs, wozu ihm die Songs Country Roads oder On The Road Again immer wieder ins Gedächtnis kamen.

Zum Abschluss, am Freitagnachmittag, konnte Joe Vettese dann etwas entspannter, bei fast schmerzfreien Zähnen, fränkische Landschaft erkunden.

Als Student für Distilling and Brewing bot sich für Joe Vettese ein Besuch in einem typisch fränkischen Dorf mit einigen, für ihn interessanten, Besonderheiten an.

1. Edinburgh's finest Italian Restaurant Wine Bar nennt sich DIVINO:  
Den selben Namen trägt die DIVINO Nordheim Thüngersheim eG:  
Hier gibt's Frankens feine Weine.

Natürlich probierte er hier, der Jahreszeit entsprechend, Federweißer mit Zwiebelplotz.



Joe Vettese in der Divino.  
Im Hintergrund: Foto der Fränkischen Weinkönigin und Deutschen Weinprinzessin Christina Schneider

## 2. Brauen und Brennen (Brewing and Distilling):

In Nordheim produziert mbt – Micro Brewing Technology – Brauereianlagen und in der Ortschaft selbst wird viel Obst zu Schnaps veredelt.

Vielen Dank an die beiden mbt-Geschäftsführer Markus Kunz und Steffen Ruhmann, dass sie sich die Zeit für informative Gespräche nahmen!



*Informativer Besuch bei mbt*

Als Joe Vettese – später als geplant – Nordheim wieder verließ hatte er nicht nur

- eine Weinprobe in der Divino,
- eine Betriebsbesichtigung bei mbt und eine weitere
- im Weingut Schneider (ja, das von der Königin/Prinzessin)

durchgeführt, sondern auch lebhaftes Gespräche mit

- dem Bürgermeister von Nordheim,
- dem Vater der Deutschen Weinprinzessin und Fränkischen Weinkönigin sowie
- einem alteingesessenen Biowinzer

geführt.

Unser erster „Incoming Staff“ hatte hoffentlich, trotz Zahnschmerzen, einen schönen Aufenthalt.



*Farewell im Sudhaus*

Verabschiedet wurde Herr Vettese durch den Projekt-Koordinator Matthias Dietz.

Mit einem herzlichen Dankeschön war der Wunsch verbunden, sich bald wieder in Edinburgh beim SCB zu treffen.

Im Sudhaus der Lehrbrauerei der Staatlichen Berufsschule Main-Spessart überreicht M. Dietz – schon traditionell - eine Flasche Hopfenfluch der Wernecker Bierbrauerei; diesmal an unseren Gast aus Schottland.

## HAUS- UND HOBBYBRAUERTAGE 2016, HERRIEDEN

# Haus- und Hobbybrauer gastierten in Mittelfranken

Zu den diesjährigen Haus- und Hobbybrauertagen (HHBT) versammelten sich die Verbandsmitglieder der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V. (VHD) vom 7. bis 9. Oktober 2016 in Herrieden, gelegen im mittelfränkischen Landkreis Ansbach. Den rund 180 angereisten Mitgliedern wurde auch in diesem Jahr ein abwechslungsreiches Programm geboten. Geführte Bierverkostungen und Verkosterschulungen, der umfangreiche Hausbrauermarkt und eine Besichtigungstour zur Brauerei Landwehr-Bräu Wilhelm Wörner GmbH & Co. KG, Reichelshofen, standen unter anderem auf dem Zeitplan. Das Highlight für viele der Haus- und Hobbybrauer dürfte aber wieder die

Prämierung der besten Haus- und Hobbybrauer-Biere gewesen sein. In diesem Jahr wurden die besten Sude in den Kategorien Kölsch, Helles Rauchbier und Belgisches Dubbel gekürt. Das hervorragendste Kölsch braute 2016 *Markus Fontain* aus dem nordrhein-westfälischen Tönisvorst. Die echt fränkische Spezialität Helles Rauchbier gelang auch einem Franken am besten: Der erste Platz ging an *Hans Kronberger*, Mitglied der Herrieder Braugruppe „Floriansbräu Herrieden“. Beim Belgischen Dubbel überzeugte *Ulf Hofferbert* aus Ebstorf. Die Entscheidung in allen drei Kategorien war in diesem Jahr jeweils besonders eng, in den Kategorien Kölsch und Belgisches Dubbel trennte den ersten vom

dritten Platz kaum mehr ein halber Punkt.

### ■ Projekt Y.E.A.S.T.

Auch dem Brauernachwuchs wurde eine Ehrung zuteil: Im Rahmen der HHBT 2016 wurden den erfolgreichen Teilnehmern des Erasmus+ Projekts Y.E.A.S.T. (Young European

Apprentices' Special Training) die Europass Mobilität-Urkunden überreicht. Der Europass Mobilität ist ein Dokument zum Nachweis von Lernaufenthalt im europäischen Ausland. Die teilnehmenden Jung-Brauer absolvierten Auslandspraktika bei Brauereien in Schottland und Schweden.



**Erfolgreiche Teilnahme an Y.E.A.S.T.: Der Brauernachwuchs samt Lehrkräften und Organisatoren des Erasmus+ Projekts für Brauer und Mälzer**