

# Hobbybrauen als authentische Identifikation

## Jahreshauptversammlung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland

Wenn die „Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V.“ (VHD) zu ihrer Jahrestagung ruft, dann ist das ein Stelldichein von begeisterten Brauern, die erfahren wollen, was die Welt des Bieres im „Innersten zusammenhält“. Jedenfalls tauschten von 6. bis 8. Oktober im Anblick der oberschwäbischen Reichsabtei Ochsenhausen an die 200 Hobbybrauer/-innen ihre „hausgemachten“ Erfahrungen aus, begleitet von Fachvorträgen, Workshops, Prämierungen und natürlich Verkostungen.

Es lohnt sich, einen Blick auf die Geschichte und die Ziele der VHD zu richten, weil sie paradigmatisch den beispielhaften Erfolg einer Bewegung dokumentiert, an der sowohl die professionelle Braubranche als auch deren Connaissseure nicht mehr vorbeiziehen können: 1995 im oberfränkischen Kulmbach gegründet, haben sich die Gründungsmitglieder vorgenommen, eine „Austauschplattform für die deutschlandweit verstreuten Hobbybrauer/-innen zu ermöglichen“. In der ordentlichen Satzung des Vereins finden sich ausgesprochen hehre Ziele: „Die Tradition des häuslichen Bierbrauens in Deutschland zu fördern, zu beleben

und bekannt zu machen“ und „den Erfahrungsaustausch von Hausbauern zu organisieren und dabei als Forum für die Entwicklung von Hausbrautechnologie und die Verbreitung von Hausbrauwissen zu wirken“. Im Gegensatz zu vielen Vereinen, die ihren Mitgliederschwund mangels eines postgenerativen Nachwuchses beklagen, haben sich



Markus Metzger (li.), 1. Vorsitzender Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland, mit Pascal Collé zuständig für VHD-Schalander und Öffentlichkeitsarbeit

die empathischen Hobbybrauer zu einer an die 600 aktiven Mitglieder zählenden Hausbrauergemeinde entwickelt, die in der Zwischenzeit ihre Fühler auch zum europäischen Ausland ausstreckt, indem sie etwa Partnerschaften, Aus- und Fortbildungen (Yeast-Projekt) auch mit schottischen und schwedischen Hobbybauern pflegt.

### Kulturgut in professioneller und digitaler Pflegschaft

„Wir versuchen ein überliefertes Kulturgut zu bewahren: ein nach handwerklichen Methoden gebrautes, naturbelassenes Bier, ohne Konservierung und Chemie, einfach unverwechselbar und vollmundig im Geschmack.“ Industriell erzeugtes Dosenbier ist jedem „Haus- und Hobbybrauer ein Gräuel“, schreibt die VHD auf ihrer Homepage. Aber so apodiktisch gerieren sich die VHDler in ihrem Flyer und Newsletter nicht: „Es sind Leute wie du und ich, die gerne Bier trinken und etwas dafür tun wollen, dass es dieses in Zukunft auch noch gibt. Begeisterte Menschen, die zu Hause und anderswo, nicht immer, aber immer öfter, selbst ihr Bier brauen“ – Männer und erfreu-



Verteilung von Hopfen auf die einzelnen Tische



Referent Sebastian Hinz zu Hobbybrauer Michael Kuhn: „Ja, den Hopfen aus dem eigenen Garten können sie verwenden. Ist nicht 1 A-Qualität, aber immerhin für Ihr hausgemachtes Bier, eine absolute Alleinstellung. Und eine feine Story unter Freunden.“

licherweise auch Frauen aus den unterschiedlichsten Berufen und sozialen Milieus, die Bierbrauen als Freizeitbeschäftigung betreiben, unterstützt mit den kommunikativen Tools und dem Know-how professioneller Ratgeber. Genau wie bei der letzten Jahrestagung in Ochsenhausen.

## Barth-Haas und der kleine Hobbybrauer

Der Brautechnologe Sebastian Hinz von der Barth-Haas Gruppe moderierte einen Workshop über das „grüne Gold“. Feel, smell und taste, – nach dieser propädeutischen Methode wird die „Seele des Bieres“ spürbar. Durch Handbonitur und Mini-Hopfenstopf-Versuche verschmelzen Theorie und Praxis und machen das Hopfen-Potenzial erlebbar.

Hopfensorten wie Comet und Sorachi Ace, fachgerecht dosiert, sind für besondere Aromen verantwortlich, was die Zuhörer höchst interessiert aufnehmen. Sebastian Hinz beherrscht souverän die „authentische Denke“ und Experimentierfreude der Hobbybrauer. Er ist nämlich selbst einer.

## Betriebskontrolle unumgänglich

Der zweite Workshop mit dem ersten Vorsitzenden der VHD, Markus Metzger, wurde zeitgleich abgehalten. Auch hier steht die Praxis an erster Stelle: Markus Metzgers beispielbelegte „Betriebskontrolle für Hausbrauer“ demonstriert die Notwendigkeit, ein möglichst genaues Brauprotokoll zu führen, das im Braueifer zuweilen vernachlässigt wird, aber nur so den Sud nachvollziehbar und vor allem reproduzierbar macht. Mindestanalysen des Hobbybrauers und die dazu erforderliche Messgarnitur, werthaltige Tipps zur

Vermeidung von Messfehlern – etwa bei der Jodprobe oder vor der Extraktmessung, einfache Methoden zur Messung der Schaummengen und -haltbarkeit, sind alles Werkzeuge, die der Berufsschulpädagoge auch für Einsteiger und Kleinstbrauer so vermittelt, dass die Hobbybrauer erneut motiviert werden, ihre Ergebnisse zur Verkostung und Prämierung zur nächsten Jahrestagung einzureichen. Dieses Jahr standen erneut drei Wettbewerbssorten an: Klosterbock, untergärig; Märzen nach österreichischer Brauart und ein Farmhouse Ale, obergärig.



Sebastian Hinz, Barth-Haas Group, vor über 70 Hobbybrauern



Autor Gunter Ehni mittendrin, unter den lernwilligen „Hopfen-Experten“

## Fazit

Anspruch und Wirklichkeit der VHD liegen nah beieinander, wenn sie als Zielsetzung formuliert: „Die wenigsten Hausbrauer/-innen trinken ausschließlich ihr eigenes Bier und gehen damit dem Bierabsatz der Brauereien nicht ganz verloren. Allerdings fragen sie hauptsächlich Biere nach, die einen ähnlichen Charakter wie hausgebranntes Bier haben, also unfiltriert und handwerklich hergestellt wurden.“ Vor dem Hintergrund des statistisch erfassten, nachlassenden Bier-Konsums ist die Aufwärtsentwicklung individueller Hobby- und Hausbrauereien ein Indiz kontra Vergesellschaftung des Geschmacks – zugunsten einer authentischen Identifikation.

Gunter Ehni

## Der Hopfenriese Barth-Haas und der kleine Hobbybrauer

Es ist der Barth-Haas Gruppe ein Herzensanliegen schon die Kleinstbrauer zu unterstützen und die Kreativität der Brauer zu fördern. So hat das Unternehmen es sich zur Aufgabe gemacht, neben den groß- und mittelständischen Brauereien eben auch den kleinsten mit praktischem Wissen über das grüne Gold mit Rat und Tat zur Verfügung zu stehen. So engagiert sich das Hopfenhandelshaus schon seit Jahren in verschiedenen Ausbildungsprogrammen für Hobbybrauer und Hobbybrauerveranstaltungen mit Vorträgen über den Anbau von Hopfen, die Vorteile von Hopfenprodukten sowie den optimalen Einsatz beim Bierbrauen. Ziel ist es, zu erklären, was man mit Hopfen alles machen kann, und handfestes Werkzeug zur Verfügung zu stellen, damit der Selbstversuch auch garantiert gelingt. So beteiligte sich Barth-Haas auch an den Haus- und Hobbybrauertagen 2017 im schwäbischen Ochsenfurt.

Dort wurde ein Workshop abgehalten, bei dem die Theorie mit der Praxis verschmolz. Durch Handbonitur und Mini-Hopfenstopf-Versuche konnte das Potenzial des Hopfens für jeden erlebbar werden. Praktische Tipps für den Einsatz beim Brauen gab es, praxiserprobt von Referent Sebastian Hinz, der neben seinem Beruf als Brautechnologe auch selbst Hobbybrauer ist, gratis obendrauf.

Hopfen spielt bei vielen Heimbrauern eine große Rolle, nicht selten kommt selbiger aus dem eigenen Garten. Er gibt dem Selbstgebrannten das gewisse Etwas.

Doch wie schafft man es, dass Bier auf einmal nach Ananas oder Kokosnuss schmeckt ohne etwas anderes hinzuzugeben? Hopfensorten wie Comet und Sorachi Ace sind dafür verantwortlich und führen, richtig eingesetzt, zu wahren Geschmacksbomben. So kann mit den verschiedensten Hopfensorten und Dosagemengen experimentiert werden und so können besondere Braukreationen entstehen. (sh)