



# Einladung zu den 15. Haus- und Hobbybrauertage vom 26.08. - 29.08.2010, in Schwalenberg

## Brauertage im Herzen der Weserrenaissance



Liebe Haus- & Hobbybrauer/innen,

wir, euer VHD e.V. und der diesjährige Ausrichter, die Schwalenberger Brauzunft, möchten Euch hiermit zu den anstehenden 15. Haus- und Hobbybrauertagen ( kurz HHBT ) herzlich einladen. Recht umfassende Informationen bietet ein Programmheft, das die Schwalenberger bereits im Vorjahr zusammengestellt haben und das bei Bedarf nochmals angefordert werden kann. Hier im Folgenden möchten wir allen Interessenten noch einmal einen Überblick geben, was uns bei unserem erstmaligen Besuch in NRW alles erwarten wird:

### Schwalenberg und seine Umgebung

Schwalenberg ist die einzige mittelalterliche Stadtanlage Norddeutschlands, die heute noch an 3 Seiten ohne Anschlussbebauung geblieben ist. Dementsprechend ist es mit 1800 Einwohnern auch einer der kleineren Orte, an denen wir unsere Jahrestreffen bisher abgehalten haben. Trotzdem bekam Schwalenberg bereits 1231 die Stadtrechte, also im gleichen Jahr wie Berlin. Der gesamte Stadtkern ist ein Flächenbaudenkmal. Auch das kleine Gemeinschaftsbrauhaus der Schwalenberger Brauzunft ist ein Baudenkmal.

Die vielfältigen Urkunden über Brauaktivitäten in Schwalenberg reichen bis ins Mittelalter zurück. Der Verein pflegt die Traditionen eines westfälischen Brauamtes aus dem Jahre 1661. Was darunter zu verstehen ist, wird eines der zentralen Themen dieser Brauertage sein.

Schwalenberg liegt an der Nahtstelle von südlichem Teutoburger Wald und westlichem Weserbergland. Es war früher eine eigene Grafschaft und gehört heute zum Kreis Lippe, dem einzigen Landkreis in Deutschland, der in einem Landeswappen vorkommt (Lippische Rose, unten im NRW-Wappen). Den Besucher der HHBT erwartet eine laubwald- und wasserreiche Mittelgebirgslandschaft inmitten der ostwestfälischen Kurorte und ein interessantes, kurzweiliges Programm, das es so in keinem Touristenprogramm gab und auch nicht geben wird. Außerdem liegt Schwalenberg im „Herzen“ der Weserrenaissance, was das zweite große Thema der Brauertage sein wird. Sowohl Kulturbeflissene, als auch Naturliebhaber werden also auf ihre Kosten kommen.

Die Haus- und Hobbybrauertage beginnen traditionell mit der Jahreshauptversammlung am Freitagabend; die Schwalenberger Brauzunft hat ein attraktives Programm ausgearbeitet und freut sich schon heute auf euer Kommen. Bereits ab Donnerstagnachmittag ist Kurzweil angesagt; Details entnehmt ihr bitte den Programmausführungen.

### Anreise und Unterkunft

#### mit dem PKW:

- aus Richtung Süden erreicht man Schwalenberg über Kassel, die A 44 bis zur Autobahnabfahrt Warburg und dann über die B 252 (viele Starenkästen; gemeint sind hier die kostenpflichtigen Fotos der Verkehrsüberwachung) bis Nieheim. Wenige Kilometer hinter der Autobahnabfahrt ist der Desenberg zu sehen, der wohl markanteste Vulkankegel Norddeutschlands. Man passiert auch die Schlossbrauerei Rheder, die im Ausflugsprogramm „Teutoburger Wald“ enthalten ist. Wer eine der anderen Touren gebucht hat, dem sei hier ein Stopp empfohlen!
- Aus Richtung Norden verlässt man die A 2 an der Abfahrt Bad Eilsen, überquert bei Rinteln die Weser und fährt über die Extertälstraße (viele Starenkästen, gemeint sind hier die kostenpflichtigen Fotos der Verkehrsüberwachung) durchs Weserbergland. Sobald man auf die B1 trifft, bietet sich ein Abstecher zur gut 2 Kilometern entfernten Privatbrauerei Röhr an (in Sommersell rechts der B1 Richtung Hameln; ist im Ausflugsprogramm Lemgo enthalten).

#### mit dem Zug:

- Der nächste Bahnhof zu Schwalenberg befindet sich in Schieder. Vom Bahnhof aus fahren regelmäßig Busse nach Schwalenberg. Sollte es mal keine Anschlussverbindung an einen Zug geben, können die örtlichen Taxiunternehmen unter folgenden Rufnummern erreicht werden: 05282-764 oder 05282-8855.

### **mit dem Wohnmobil oder als Camper:**

- der nächstgelegene Wohnmobilhafen befindet sich in Schieder, ca. 7 Kilometer von Schwalenberg entfernt (siehe auch [www.schiedersee.de](http://www.schiedersee.de) oder weitere Infos per Telefon 05282-411). Während der 3 Veranstaltungstage besteht aber auch die Möglichkeit, das Wohnmobil in Schwalenberg selbst abzustellen. Hinweise hierzu ergehen mit der Anmeldung.
- Ein gut ausgestatteter Campingplatz befindet sich in Elbrinxen, ca. 8 Kilometer von Schwalenberg entfernt (siehe auch [www.camping-eichwald.de](http://www.camping-eichwald.de) oder weitere Infos per Telefon 05283-335).

Auf der Internetseite der Schwalenberger Brauzunft [www.schwalenberger-brauzunft.de](http://www.schwalenberger-brauzunft.de) ist unter dem Menüpunkt HHBT 2010 ein Gastgeberverzeichnis hinterlegt. Weitere Auskünfte erteilt die Touristinformation der Stadt: Marktstraße 7, 32816 Schwalenberg, Tel. 05284-99803, Fax -99805, E-Mail [s.wendschuh@schieder-schwalenberg.net](mailto:s.wendschuh@schieder-schwalenberg.net). Sollte es dennoch irgendwo kneifen, könnt Ihr Euch auch an den Vorsitzenden der Schwalenberger Brauer, an Frank Ehlert wenden. Er wohnt gleich im Haus nebenan, in der Marktstraße 9; Tel. 05284-9429020, 0173-5445020; E-Mail [frank-ehlert@brauzunft-schwalenberg.de](mailto:frank-ehlert@brauzunft-schwalenberg.de).

## **Bierprämierung, Sortenbeschreibung und Teilnahmebedingungen**

### **Biersorten der Haus- und Hobbybrauertage 2010**

Die Festlegung der Biersorten für die Haus- und Hobbybrauertage stellt – für die HHBT-Organisatoren und den VHD-Vorstand - alljährlich eine Herausforderung dar. Einerseits sollen regionale Biersorten den Vorzug erhalten, andererseits soll eine Wiederholung mit HHBT-Biersorten vergangener Haus- und Hobbybrauertage vermieden werden.

Für die HHBT 2010 haben wir daher nachfolgende Biersorten ausgewählt:

- das westfälische Landbier in Anlehnung an die Region um Schwalenberg
- ein India Pale Ale (IPA) als Rückblick auf die letztjährigen HHBT (Fachvorträge in Bamberg)
- und als dritte Biersorte ein Dunkles Bockbier, womit wir der Nähe des Geburtsortes des Bockbieres (Äynpöckisch Bier) Rechnung tragen wollen

Etwas ist in diesem Zusammenhang zusätzlich neu. Zu jeder Biersorte geben wir ein oder mehrere im Handel erhältliche Referenzbiere an. So kann neben der Sortenbeschreibung jeder Hausbrauer das von ihm favorisierte Bier verkosten, um sich ein Bild über die ausgewählte Sorte zu machen. Eins sei noch angemerkt, es geht nicht um das kopieren der genannten Referenzbiere. Wir legen großen Wert auf individuelle Hausbrauerbiere. Die Referenzbiere sollen lediglich zur Unterstützung der persönlichen Entscheidung herangezogen werden können (Welches Bier möchte ich anlässlich der HHBT brauen?) und zur Einstimmung für das Verkosterseminar bei den HHBT 2010 dienen.

### **Westfälisches Landbier:**

Das "Westfälische Landbier" ist eine feine untergärige, westfälische Bierspezialität in bernsteinfarbenem Glanz. Es wird schonend mit viel Liebe nach guter alter Art in Privatbrauereien der Region für Bierkenner gebraut. Hergestellt aus Pilsner Malz, Münchner Malz, Karamüch und Röstmalz. Dadurch erhält es seinen kräftigen, würzigen Geschmack mit einer leichten, zurückhaltenden Hopfennote.

#### **Sortenbeschreibung „Westfälisches Landbier“:**

- Bierart: untergärig
- Stammwürze: 13,0 - 14,0%
- Hopfenbittere: 25 EBU
- Bierfarbe: 40 - 60 EBC
- Alkohol: 4,8 - 5,6 Vol.-%
- Abfüllzeitpunkt: ca. 3,5 bis 4,0 % Restextrakt (je nach Stammwürze)

#### **Referenzbiere:**

- „St. Annen“ der Schlossbrauerei Rheder
- „Detmolder Landbier“ der Brauerei Strate
- „Pott's Landbier“ der Brauerei Pott's

### **India Pale Ale (IPA):**

India Pale Ale (IPA), auch bekannt als Imperial Pale Ale hat seinen Ursprung in der englischen Kolonialzeit. Dieses obergärige Bier wurde im 19. Jahrhundert in England und Schottland gebraut und auf dem Seeweg in die indischen Kronkolonien verschifft. Es musste die lange Seefahrt ohne Kühlung bei schwankenden Temperaturen überstehen. Daher wurden an die Haltbarkeit besonders hohe Ansprüche gestellt. IPA wurde

mit hoher Stammwürze und daraus resultierend einem hohen Alkoholgehalt sowie einer sehr hohen Hopfengabe (ca. das Doppelte wie bei Pils) eingebracht. Alkohol und Hopfeninhaltsstoffe wirken antibakteriell und sorgten für eine ausreichende Haltbarkeit. In Indien sollten die IPAs dann 1:1 mit Wasser verdünnt werden, was wohl nie stattfand.

India Pale Ales werden aktuell vor allem in England und den USA gebraut und unverdünnt getrunken. Die hohe Stammwürze sorgt für eine angenehme Vollmundigkeit. Dennoch soll die Malzigkeit und Fülle nicht aufdringlich sein. Eine hohe Hopfengabe und die Verwendung von Brauwasser mit hohem Mineralgehalt ergeben ein frisches, trockenes Bier. Das blassgoldene bis kupferfarbene Ale hat ein volles blumiges Hopfenaroma und eine ausgeprägte Bittere. Um das Hopfenaroma weiter zu erhöhen werden diese Biere oftmals hopfengestopft. Dies bedeutet, dass während der Bierreifeung eine weitere Hopfengabe erfolgt, wodurch sich insbesondere die ansonsten leicht flüchtigen Hopfenöle im Bier anreichern. Verwendung finden in der Regel blumig-fruchtige amerikanische und englische Aromahopfsorten (z. B. Cascade). Die Rezenz ist erkennbar vorhanden aber nicht übertrieben.

#### **Sortenbeschreibung "India Pale Ale":**

- Bierart: obergärig
- Stammwürze: 12,5 - 17,5 %
- Hopfenbittere: 40 - 60 EBU
- Bierfarbe: 15 - 30 EBC
- Alkohol: 5,1 - 7,5 Vol.-%
- Abfüllzeitpunkt: ca. 3,5 bis 5,0% Restextrakt (je nach Stammwürze)

#### **Empfehlung:**

Zur Verwendung kommen bevorzugt Hefen der Sorten Wyeast Irish Ale # 1084; Wyeast Scottisch Ale # 1728, Wyeast London Ale # 1028 oder eine Whitbread Ale Trockenhefe, alternativ kann eine Altbierhefe eingesetzt werden; Weizenhefen sind ungeeignet !!

#### **Referenzbiere:**

- Hong Kong Dragon's Back
- Greene King IPA
- IPA Export Strength
- IPA aus der Veldensteiner Bierwerkstatt

#### **Dunkles Westfälisches Bockbier:**

Der Ursprung dieser Biersorte liegt in der ehemaligen Hansestadt Einbeck in Niedersachsen. Einbeck liegt ca. eine Fahrstunde von Schwabenberg entfernt. Mit der Vergabe des Stadtrechtes 1240 durch die Söhne Heinrichs des Löwen war auch ein Braurecht für die Bürger verbunden. Das dort im Mittelalter gebraute Bier galt als Luxusware und wurde über weite Strecken, unter anderem bis nach Italien, exportiert. Um die dafür nötige Haltbarkeit zu erreichen, braute man es mit einer ungewöhnlich hohen Stammwürze. Das Resultat war ein schweres, alkoholreiches Bier.

Auch der herzogliche Hof der Wittelsbacher in München ließ sich seit 1555 aus Einbeck beliefern, bis man 1573 das erste bayerische Hofbräuhaus zunächst auf der Landshuter Burg Trausnitz gründete, um selbst Bier zu brauen. 1589 verlegte man das Brauhaus nach München. 1614 wurde der Braumeister Elias Pichler von Einbeck an das Hofbräuhaus abgeworben, der fortan sein Äynpöckisch Bier in München braute. In der Münchner Mundart wurde daraus im Lauf der Zeit die Bezeichnung Bockbier. Obwohl die beiden Begriffe vom Wortlaut abgesehen nichts miteinander zu tun haben, ist auf den Etiketten mancher Bockbiere ein Bock, also ein gehörntes Tier abgebildet. Das Wort Starkbier ist wesentlich jünger, es kam erst im 20. Jahrhundert als Klassifizierungsbezeichnung (Biergattung) im Biersteuerrecht auf.

#### **Sortenbeschreibung „Westfälischer Urbock (dunkel)“:**

- Bierart: untergärig
- Stammwürze: 16,0 - 18,0%
- Hopfenbittere: 20 - 25 EBU
- Bierfarbe: ca. 40 EBC
- Alkohol: 6,0 - 8,0 Vol.-%
- Abfüllzeitpunkt: ca. 4,0 bis 6,0 % Restextrakt (je nach Stammwürze)

#### **Referenzbier:**

- Einbecker Urbock Dunkel

## Teilnahmebedingungen und Prüfsystem:

1. Sortenfestlegung: Es kann bei den diesjährigen HHBTs nur ein Bier - Auswahl aus drei Sorten - eingereicht werden. Die Sorten für die HHBT 2010 in Schwalenberg sind: **Westfälisches Landbier ug**, **India Pale Ale og** und **Westfälischer Urbock (dunkel) ug**
  2. Leider können Biere, die diesen Kategorien/Sorten nicht zuzuordnen sind, nicht angenommen und verkostet werden.
  3. Biere **pro** Teilnehmer: Je Teilnehmer darf nur ein Bier eingereicht werden  
Biere **pro Braugruppe**: Je Braugruppe darf nur ein Bier pro Sorte eingereicht werden.  
Abgabe nur am Freitag, den 27.08.2010 bis 20:00 Uhr möglich (Grundsatz der Gleichbehandlung für alle Einreicher, z.B. Temperatur der Bierprobe etc.)
  4. zugelassene Gebindegrößen: 0,33 bzw. 0,5 ltr. Flaschen. Abzugebene Gesamtmenge: 2,0 ltr. pro Kategorie
  5. Für das **eingereichte** Bier ist das Rezept (Sudbericht oder Sudbeschreibung) bei der **Anmeldung vor Ort in Schwalenberg zu den HHBT** 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. Am Samstag findet ein Vorentscheid für die eingereichten Biere statt. Jeder Teilnehmer der ein Bier abgegeben hat, ist verpflichtet, an dem Vorentscheid teilzunehmen oder eine Ersatzperson zu benennen.
  8. Die Endausscheidung erfolgt absolut geheim und anonym auf Basis der vergebenen Nummern. Getestet wird in zwei Durchgängen. Es werden alle Biere der Endrunde getestet und ausgewertet.
  9. Die Endausscheidung und Prämierung findet am Samstag statt.
  10. Geprüft wird sortentypisch und nach den VHD-Richtlinien; bewertet werden nachfolgende Merkmale:
    - Geruch
    - Geschmack
    - Vollmundigkeit
    - Rezenz
    - Farbe
    - Bittere
    - Gesamteindruck
- Pro Merkmal werden bis zu 10 Punkte vergeben.
11. Bei der Preisverleihung erhält jeder teilnehmende „Bierproduzent“ die sein Bier betreffenden Formulare aller Verkoster ausgehändigt.

Für die Endrunde der Bierverkostung suchen wir noch Teilnehmer. Solltet ihr als Verkoster zur Verfügung stehen, so teilt uns dies bitte auf der Anmeldung mit. Vielen Dank für eure Bereitschaft.

## Programm

### Donnerstag, 26.08.10 und davor

Sowohl der südliche Teutoburger Wald, als auch das westliche Weserbergland sind reich an Kultur- und Naturschätzen. Im Rahmen der Brauertage kann daraus nur ein minimaler Ausschnitt gezeigt werden. Für vorzeitig anreisende Teilnehmer bieten sich insofern zahlreiche Ausflugsmöglichkeiten an.

- Richtung Teutoburger Wald: Hermannsdenkmal, Westfälisches Freilichtmuseum (größtes Freilichtmuseum in Deutschland), Adlerwarte Berlebeck, Vogelpark Heiligenkirchen, der Palmengarten und die Erdfälle von Bad Pyrmont, die alte Hansestadt Lemgo uvm.
- Richtung Weserbergland: Abtei Corvey, Porzellanmanufaktur Fürstenberg, Märchenstraße mit Münchhausen in Bodenwerder und dem Rattenfänger in Hameln, die Weser selbst mit zahlreichen Freizeitanlagen uvm.

Alle genannten Einrichtungen sind in gut einer halben Stunde von Schwalenberg aus mit dem Auto erreichbar. Das gemeinsame Programm in Schwalenberg startet dann am Donnerstagnachmittag.

16.00 h                      Stadtführung mit dem historischen Braumeister in Tracht

19.00 h                      Brauhausbesichtigung, anschl. gemütliches Beisammensein am Brauhaus

22.00 h Zum Abschluss: Rundgang mit dem Nachtwächter

### **Freitag, 27.08.10**

- 9.00h – 18.00 h Info und Anmeldung im historischen Rathaussaal. Vom Rathaus aus erfolgen Brauhausbesichtigungen, sobald sich eine neue Interessentengruppe eingefunden hat.
- 16.00 h Begrüßung der Teilnehmer und Eröffnung der Brauertage
- 16.00h – 21.00 h buntes Markttreiben, im Bereich des Marktplatzes. Neben den Fachanbietern für uns Haus- und Hobbybrauer wird es auch Gelegenheit zu einem Brauerflohmkt geben. Außerdem sind alle Braugruppen herzlich eingeladen, sich mit Vorführungen an der Marktgestaltung zu beteiligen.
- 16.30h – 18.00 h Stadtführung mit dem historischen Braumeister in Tracht
- 16.30h – 18.30 h Verkosterseminar im historischen Rathaus
- 18.30 h lädt der VHD e.V. zu einer zünftigen Brotzeit (auch wenn man das in Westfalen so eigentlich nicht sagt) in der Schützenhalle am Dohlenberg ein.
- 20.00 h Mitgliederversammlung des VHD e.V. in der Schützenhalle am Dohlenberg, anschließend geselliges Beisammensein. Dazu erwartet uns ein kleines Unterhaltungsprogramm mit dem Zauberer Charly und dem Gitarrenduo Falk & Marco. Der Abend wird durch den Schwalenberger Nachtwächter beendet.

### **Samstag, 28.08.10**

- 9.00 h Brauhausbesichtigung für diejenigen, die bisher noch keine Gelegenheit dazu hatten
- 9.00 h Start der Vorverkostung im historischen Rathaussaal
- 10.00 h Start der **Tour Lemgo** vom Parkplatz vor der Altstadt (an der Fußgängerampel). Besucht wird die Hochschule OWL. Hier erwarten uns einerseits eine Führung durch den Fachbereich Lebensmitteltechnologie mit den Schwerpunkten „Brauen und Brennen“ und andererseits eine Führung durch die Hochschule selbst. Ein preiswertes und gutes Mittagessen kann in der Mensa eingenommen werden. Der nächste Besuchspunkt wird das Weserrenaissancemuseum in Lemgo-Brake. Hier ist für uns eine spezielle Führung vorbereitet, die uns die Weserrenaissance aber auch das Brauen in der frühen Neuzeit näher bringen wird. Den Abschluss bildet eine Einkehr in der kleinen Privatbrauerei Röhr Bräu, in Barntrup Sonneborn. Hier können die unfiltrierten Biersorten des Hauses probiert werden. Wenn sich genügend Interessenten für einen zweiten Bus finden, werden die Ziele dieser Tour in geänderter Reihenfolge angefahren. Im Pauschalpreis sind enthalten, die Führungen in der Hochschule und im Museum, sowie die Busfahrt.
- 10.00 h Start der **Tour Teutoburger Wald** vom Parkplatz vor der Altstadt (an der Fußgängerampel). Ziel diese Tour ist zunächst die Schlossbrauerei Rheder. Hier erwarten uns die obligatorische Brauereiführung, aber auch die Möglichkeit ein preiswertes und schmackhaftes Mittagessen einzunehmen. Von Rheder aus geht es am Nordrand des Teutoburger Waldes entlang zu den Externsteinen, einem vorgeschichtlichen Kultur- und besonderem Naturdenkmal. Es besteht hier die Möglichkeit die Steine zu besteigen (nicht im Pauschalpreis enthalten). Den Abschluss dieser Tour bildet der Besuch des Westfalenculinariums Nieheim. Hier wird uns der Braumeister, Thorsten Böger, von seiner Arbeit berichten. Alternativ kann das Museum besichtigt werden. Neben der Busfahrt sind die Brauereiführung in Rheder und der Eintritt in Nieheim im Buchungspreis enthalten. Wenn sich genügend Interessenten für einen zweiten Bus finden, werden die Ziele dieser Tour in geänderter Reihenfolge angefahren.

Für die Teilnehmer an der Endverkosterrunde, die ja um 15.00 Uhr starten soll, und natürlich für weitere Interessenten stehen 2 Ausflugsmöglichkeiten zur Wahl:

- 10.00 h Geführte **Wanderung zu Schwalenberger Aussichtspunkten**, ca. 2,5 bis 3 Stunden Gesamtdauer, reine Gehzeit ca. 1,75 bis 2 Stunden. Es werden auch unbefestigte Wege begangen, so dass je nach Witterung auf entsprechende Kleidung und Schuhwerk geachtet werden sollte. Auch diese Wanderung startet vom Parkplatz vor der Altstadt (an der Fußgängerampel). Dem Führer darf gerne ein Trinkgeld gegeben werden, ansonsten ist diese Tour gebührenfrei, bedarf jedoch der Anmeldung, weil wir eine Mindestteilnehmerzahl von 10 Wanderern festgelegt haben.
- 10.00 h Start der **Rundfahrt Alte Grafschaft Schwalenberg, für Verkoster der Endrunde** und weitere Interessenten, vom Parkplatz vor der Altstadt (an der Fußgängerampel). Diese Tour beginnt mit einem Blick auf den Schiedersee und hat das Westfalenculinarium Nieheim als erstes Ziel. Auch für die Teilnehmer dieser Tour bieten sich alternativ die Brauereibesichtigung oder der Besuch des Museums an. Die wunderschön gelegene Benediktinerabtei Marienmünster ist unser nächstes Ziel. Hier können die Kirche besichtigt und im Gasthof Klosterkrug das Mittagessen eingenommen werden. Schönes Wetter mit möglichst guter Fernsicht wünschen wir uns für den abschließenden Besuch des Kötterberges, der mit 498 Metern höchsten Erhebung des westlichen Weserberglandes. Hier bietet sich neben der Aussicht noch einmal die Gelegenheit zur Einkehr. Neben der Busfahrt ist der Eintritt in Nieheim im Preis enthalten. An dieser Tour können maximal 50 Personen teilnehmen. Bevorzugt werden die Verkoster. Die weitere Platzvergabe richtet sich ggf. nach der Anmeldung.
- 14.00h – 21.00 h Buntes Markttreiben, im Bereich des Marktplatzes, darin integriert der Fachmarkt für die Haus- und Hobbybrauer
- 15.00 h Verkostungshauptrunde im historischen Rathaussaal
- ca. 16.00 h Rückkehr der Ausflüge (*Teutoburger Wald, Lemgo*)
- 19.00 h Hausbrauerabend in der Schützenhalle am Dohlenberg, mit Abendessen nach Vorbestellung (ist im Teilnehmerpreis nicht enthalten!). Zur Eröffnung wird ein historischer Brauertanz in originaler Brauertracht vorgeführt.
- ca. 21.00 h Bierprämierung.

Unabhängig von der Bierprämierung kann Selbstgebrautes zu den Veranstaltungen der Haus- und Hobbybrauertage in Schwalenberg mitgebracht und verkostet werden. Nutzt also die Gelegenheit und bringt euer Hausbrauerbier mit (Ausschankgerätschaften nicht vergessen!)

### **Sonntag, 29.08.10**

- 10.00 h Fachvorträge durch Referenten der Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Fachbereich Lebensmitteltechnologie in Lemgo und der Schlossbrauerei Rheder, im historischen Rathaussaal
- 10.00 h – ca. 10.45 h Die Haltbarkeit des Bieres  
10.45 h – ca. 11.30 h Hefe – Freund und Feind  
11.30 h – ca. 12.00 h "Vom historischen Brauamt zur heutigen Vereinsarbeit" - Referent Frank Ehlert
- ca. 12.00 h Abschlussrunde; es besteht anschließend die Möglichkeit zum Mittagsimbiss in den direkt angeschlossenen Schwalenberger Gastronomiebetrieben.
- 11.00 h – 18.00 h buntes Markttreiben, im Bereich des Marktplatzes

**Änderungen des Programms vorbehalten!**