Gut gebraut. Gut genossen.

Gut gelesen.

Genossenschaftsblatt

Genossenschaftsbräu Regensburg eG

Ausgabe 02/2021 | Newsletter für Braugenossen | 04.05.2021

Inhalt

Titelthema

Wenn sich online wie offline anfühlt - Generalversammlung 2021

Seite 2

Gut gebraut. - *trift* in Zahlen | Brautermine | Bierproduktion

Seite 3

Gut genossen. - Füllstandsanzeiger | Abfülltermine | Bierverfügbarkeit | Bierlieferservice

Seite 4 bis 7

Gut gelesen. - Aktuelle Themen

Seite 8

Man *trift* sich - Mitgliedervorstellung

Seite 7

Be *trift* uns alle - Veranstaltungskalender | *triftig* gesucht

Seite 8

Das Allerletzte - Geburtstagsglückwünsche | *trift*-Bild des Monats | Kurz und knapp - Das Wichtigste in Kürze

Ihr habt Anregungen/Wünsche worüber wir berichten sollen? Meldet euch gerne bei unserer Redaktion!

redaktion@genossenschaftsbraeu-regensburg.de

Ihr könnt uns auch gerne bei Recherche und Ausarbeitung des Genossenschaftsblatts unterstützen.

Wenn sich online wie offline anfühlt - Generalversammlung 2021

Von Lukas Ernst

Ob wir noch optimistisch oder doch realistisch oder gleich gar pessimistisch und deprimiert sein sollen? Wir wissen es nicht. Hin- und hergerissen zwischen Lockdown-Vernunft und Lust auf ein gemeinsames Fest, so ergeht es vermutlich jedem unserer Genossinnen und Genossen.

Auch zum jetzigen Zeitpunkt lässt sich nicht endgültig sagen, ob wir am 29.05.2021 live sind oder online gehen, um die gemeinsame Generalversammlung zu zelebrieren.

Wie auch immer es wird, für beide Szenarien sind wir vorbereitet und haben unsere Ideen. Der Termin steht so oder so. Natürlich hoffen wir auch weiterhin euch alle in Holztraubach begrüßen zu dürfen, auch wenn es mittlerweile unrealistisch erscheint. Es stehen nämlich abgesehen vom Genuss eines kühlen *trift*-Generalversammlungssuds auch die organisatorisch-bürokratischen Dinge in unserer Genossenschaft an. Neben dem Geschäftsbericht für das Coronajahr 2020 werden wir auch wieder unseren Vorstand und Aufsichtsrat neu wählen.

Es hilft nichts, wir bleiben positiv und drücken die Daumen, dass jeden Tag mehr Menschen geimpft werden als ein Coronavirus Spike-Proteine hat, sodass wir gemeinsam feiern können. Denn die Genossenschaft steht und fällt mit dem gemeinsamen Engagement und der Freude für eine Sache. Und das will mit Leben, sprich mit euch allen ausgefüllt werden. Bleiben wir positiv, egal wie es kommt!

Gut gebraut. Gut genossen.

Gut gelesen.

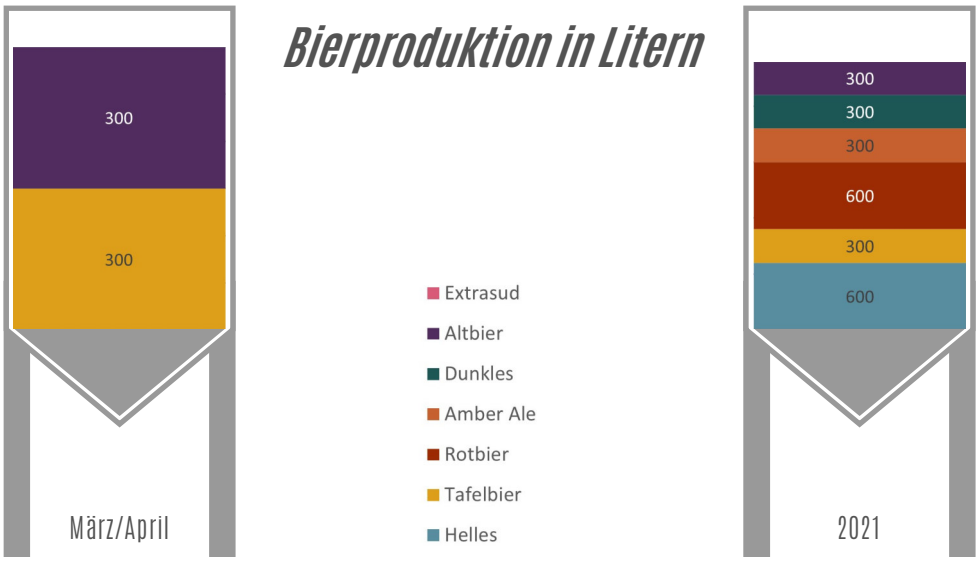
Gut gebraut.

trift in Zahlen | Brautermine | Bierproduktion

Ausgabe 02/2021 | Newsletter für Braugenossen | 04.05.2021

Auf dieser Seite geben wir dir wie immer einen Überblick über den aktuellen Mitgliederstand. Außerdem kannst du der Grafik entnehmen, wie viel Bier in den letzten Monaten eingebraut wurde und wie viel wir bereits in diesem Jahr gebraut haben.

Wichtig für *Team Brauen* und alle, die Teil davon werden wollen, sind die kommenden Brautermine. Natürlich kann man an den entsprechenden Terminen auch gerne aus Interesse dazukommen. Meldet euch am besten vorab beim *Teamleiter Brauen*.



Im April wurde ein Sud Tafelbier für anstehende laue Frühlingsabende sowie unser Generalversammlungssud (Altbier) in kleinem Corona-Team gebraut. Insgesamt wurden 600 Liter eingebraut. Ihr könnt euch also wieder auf Nachschub freuen. Wie immer gibt,s unser *trift* auch in der Bierothek®, im Böller Altstadtmarkt und im Café Philomena in Regensburg.

Trift in Zahlen

Mitglieder

117

Anteile

201

Neuaufnahmen

1

Triftige Ankündigungen - Die kommenden Termine zum Brauen

Monat	*Brauteam*
Wochentag, TT.MM.JJJJ	*XXX*
Wochentag, TT.MM.JJJJ	
Monat	
Wochentag	*XXX*
Wochentag,	*XXX*

Es hilft nichts drum rumzureden. Coronabedingt müssen wir die Brauteams aktuell so klein wie möglich halten und hoffen, bald neue Genossinnen und Genossen einarbeiten zu können!

Du möchtest auch gerne beim Brauen mitmachen?

Sehr gerne! Unser *Team Brauen* sucht immer Verstärkung. Melde dich einfach direkt beim *Teamleiter Brauen* Johannes Falter. Kontakt: johannes.falter@genossenschaftsbraeu-regensburg.de

Gut gebraut. Gut genossen.

Gut gelesen.

Gut genossen.

Füllstandsanzeiger | Abfülltermine | Bierverfügbarkeit | Bierlieferservice

Ausgabe 02/2021 Newsletter für Braugenossen 04.05.2021

Monatskarte

Aktuell sind folgende Sorten *trift* in Flaschen vorrätig:

Helles, Rotbier, Amber Ale, Dunkles, (Altbier und Tafelbier Ende Mai)

Natürlich füllen wir euch euer Lieblings-*trift* auch in Fässer à 10 oder 20 Liter ab.

Eure *trift* könnt ihr wie immer unter unten genannten Kontaktmöglichkeiten bei uns bestellen und dann in Rücksprache bei uns abholen.

Kontakt

shop@genossenschaftsbraeu-regensburg.de

Bierlieferservice

Im Mai ist es wieder so weit!

Am Freitag, den 28.05.2021 liefern wir wieder im Raum Regensburg unser *trift* zu euch nach Hause, damit ihr die Ostertage genießen könnt.

Bestellungen bitte bis spätestens

Donnerstag, den 27.05.2021

Kontaktmöglichkeiten siehe oben

Triftige Ankündigungen - Die kommenden Termine zum Abfüllen

Monat	*Abfüllteam*
Samstag, TT.MM.JJJJ	*XXX*
Wochentag, TT.MM.JJJJ	
Monat	
Wochen	*XXX*
Wochenta	*XXX*

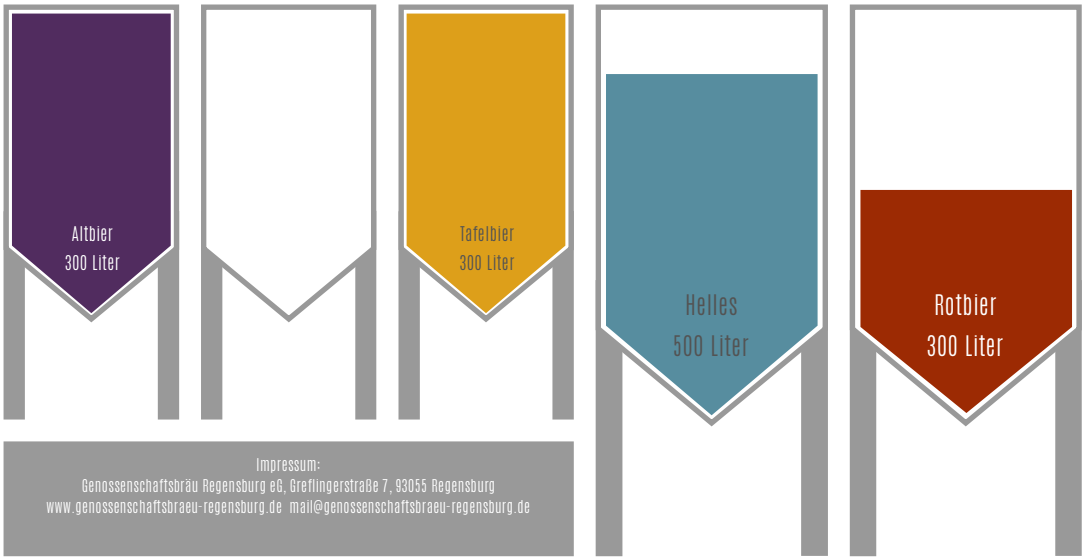
Es hilft nichts drum rumzureden. Coronabedingt müssen wir die Abfüllteams aktuell so klein wie möglich halten und hoffen, bald neue Genossinnen und Genossen an der neuen Abfüllanlage einarbeiten zu können!

Du möchtest auch gerne beim Abfüllen mitmachen?

Sehr gerne! Unser *Team Abfüllen* sucht immer Verstärkung. Melde dich einfach direkt beim *Teamleiter Abfüllen* Lukas Ernst. Kontakt: lukas.ernst@genossenschaftsbraeu-regensburg.de

Füllstandsanzeiger - Stand 05/2021

Ihr seht, die Tanks sind gut gefüllt! Das heißt es kann abgefüllt werden. Die nächsten Termine und die Zuteilung der einzelnen *Teammitglieder Abfüllen* findet ihr wie immer oben auf der Seite.



Impressum:
Genossenschaftsbräu Regensburg eG, Greflingerstraße 7, 93055 Regensburg
www.genossenschaftsbraeu-regensburg.de mail@genossenschaftsbraeu-regensburg.de

Gut gebraut. Gut genossen.

Gut gelesen.

Gut gelesen.

Die aktuellen Berichte aus der Genossenschaft

Ausgabe 02/2021 | Newsletter für Braugenossen | 04.05.2021

Kurz notiert

Mitgliedersteckbriefe

(he) Die Genossenschaft - das sind wir alle - aber wer sind wir denn so alles?! Um diese Frage mehr und mehr zu beantworten, haben wir euch den Mitgliedersteckbrief per Mail geschickt. Einige Rückmeldungen haben wir schon erhalten, an alle anderen erfolgt hiermit nochmal die Bitte teilzunehmen!

Kastenpfand – Reminder

(le) Ab sofort werden unsere Bierkästen mit 6,50 ™ bepfandet. Die Rückgabe kann nur an uns direkt und ohne Flaschen erfolgen. Dann erstatten wir euch das Kastenpfand. Als Pfandmarke dienen die kleinen ***trift*** - Aufkleber an den langen Seiten des Kastens. Diese also bitte sorgsam behandeln und **nicht** entfernen! Wir bitten euch, alle anderen im Umlauf befindlichen Kästen wieder an uns zurückzugeben. Danke!

Absage Craftbeerfestival

(le) Es hatte sich aufgrund des Infektionsgeschehens abgezeichnet, nun ist das Craftbeerfestival auch in diesem Jahr offiziell abgesagt worden. Die Entscheidung ist folgerichtig wenn auch schmerzhaft für die Genossenschaft, angesichts der großartigen Resonanz im Jahr 2019.

Jazz- & Kammermusikfestival Regensburg 2021

(le) Bezüglich beider Veranstaltungen stehen wir in Kontakt mit dem Veranstalter und sind – so viel sei bereits an dieser Stelle verraten – positiv hinsichtlich einer Beteiligung unserer Genossenschaft gestimmt. Etwas, worauf wir uns freuen!

Coffee-Porter - oder wie aus einer Kooperation mit einer Regensburger Rösterei ein Kaffee-Bier entstand

von Sebastian Lindl

Nachdem wir als Brauerei eine Kooperation mit der Regensburger Rösterei *Torreo* eingingen, war klar: hier muss eine Fusion aus Hopfentee und koffeinhaltigem Heißgetränk entstehen.

Also hieß es: ab ans Reißbrett und bierstormen. Als erster Schritt musste eine passende Grundbiersorte gefunden werden. Helle Biere und Weizen fielen geschmacklich aus dem Raster. Das Standarddunkle kam wiederum zu malzig daher – also fiel die Wahl auf ein Porter. Das Grundbier war also gefunden, nun wurde ein klassisches Rezept dazu gesucht und die Rohstoffe bestellt.
Aber wie sollte das Ganze mit Kaffee kombiniert werden? Werfen wir wie bei Sambuca einfach eine Bohne in das fertige Bier? Schütten wir eine Flasche Bier und eine Tasse Kaffee zusammen? Legen wir gemahlene Bohnen zur Gärung bei? Oder kochen wir die Bohnen beim Brauprozess gleich mit? Fragen über Fragen, also wieder ab an die Recherche.

Es stellte sich heraus, dass es am besten ist, den Kaffee entweder gekocht oder kalt ausgezogen zur Nachgärung mit in die Flasche zu geben. Je nach Kaffeezubereitung ändert sich der Geschmackscharakter – beim Brühen gibt der Kaffee mehr Bitterstoffe ab, beim „Cold Brew" steht vor allem das Aroma im Vordergrund.

Nun war klar: ein Porter soll nach dem Gärprozess einen kleinen Anteil Kaffee zugesetzt bekommen. Um den idealen Ansatz zu finden, sollte das Ganze zunächst im Kleinformat getestet werden.

So wurde zu Hause ein Porter gebraut und nach dem Gärvorgang beim Abfüllen verschiedene Volumina unterschiedlich zubereiteten Kaffees zugegeben. Im Anschluss an die Nachgärung und Reifung konnte nach vier Wochen das Ergebnis verkostet werden – als Blindverkostung, um die verschiedenen Versionen unvoreingenommen vergleichen zu können.

Hierbei zeigte sich ein klarer Gewinner, der bald auch im 3 Hektoliter-Sudhaus gebraut werden soll.
Freut euch also auf ein klassisches Porter mit seinem samtig, öligen Mundgefühl, einer leichten Röstkakaonote im Antrunk und einem ausgewogenen Kaffeearoma am Ende.

Verstärkung für die Redaktion des Genossenschaftsblatts

von Lena Falter, Georg Beutlhauser und Klaus Watzin

Lena, Anästhesistin, bringt gerne ihre Freude an (Grafik-)Design und Gestaltung in die Genossenschaft ein. „Gemeinsam mit FreundInnen und Bekannten an einem Projekt zu arbeiten, das mit der Gemeinschaft wächst und sich weiter entwickelt, macht immer wieder Spaß."

Schore, Lehrer in Pension! Wenn es stimmen würde, dass das Leben mit 66 erst anfängt, dann bliebe mir als Miteigentümer in Holztraubach noch genügend Zeit, ein Auge auf die Jung-spunde zu werfen, damit sie keinen Unsinn machen und die Genossenschaft in die Pleite treiben. Deshalb mische ich überall – auch im Genossenschaftsblatt – ein wenig mit.

Als bier- und genossenschaftsliebender Kommunikationstrainer bietet es sich natürlich an, beim Genossenschaftsblatt mitzumachen. Und auch wenn Alkohol nicht immer eine Lösung ist, so kann ein gutes ***trift*** dennoch das Leben in vielerlei Hinsicht bereichern: als Begleiter meiner Schafkopfrunde, als Gipfelschnaps-Ersatz beim Bergwandern und zur Lagerfeuergitarre sowieso. Fehlt nur noch ein *trift*-Wagen für meine Modelleisenbahn, aber das kann ja noch werden …

Gut gebraut. Gut genossen.

Gut gelesen.

Gut gelesen.

Die aktuellen Berichte aus der Genossenschaft

Ausgabe 02/2021 | Newsletter für Braugenossen | 04.05.2021

Ich glaub mich *trift* der Schlag– Kuriositäten rund um die Brauerei

(jf) Vor 3 Jahren, am 17.04.2018, wurde die Genossenschaftsbräu Regensburg eG formal gegründet und in die Rechtsform einer *eingetragenen Genossenschaft* gegossen. Schon 2017 gab es erste Treffen mit Vertretern des Genossenschaftsverbandes Bayern e.V. (GVB), um den Weg zur eingetragenen Genossenschaft (eG) in Angriff zu nehmen. Ein ausführlicher Geschäftsplan, eine Satzung, Geschäftsordnungen für Vorstand und Aufsichtsrat und vieles mehr musste ausgearbeitet werden. Die Gründung fand damals in kleinem Rahmen in der Haaggasse 13 in Regensburg statt, eben dort, wo bereits seit 2015 erste Brauversuche und Rezepte entwickelt worden waren. Die Gründungsmitglieder *Jonas Beutlhauser, Hannes Döllerer, Hannah Ernst, Johannes Falter, Lena Falter, Maximilian Neumann, Robert Knüppel, Thomas Schnabl, Sebastian Ziegler* und *Max Riedl* vom GVB waren anwesend und brachten die Genossenschaftsbräu Regensburg eG in gerade mal einer Stunde und mit ein paar Unterschriften zur Welt. Bis zum ersten Braugang in Holztraubach sollte noch fast ein weiteres Jahr vergehen, da die Baumaßnahmen gerade erst begonnen hatten und die Brauanlage noch nicht einmal geordert war.
Ein kleiner Schritt für die Gründungsmitglieder, ein großer Schritt für die Genossenschaft.

(he) Fassanstich und Ortsbegehung - die erste Generalversammlung war für unsere Mitglieder viel mehr als nur die Wahl des Aufsichtsrats, die Präsentation von bereits erreichten und zukünftigen Zielen und ein erstes Eindecken mit Genossenschaftsshirts, Sweatern und vor allem Bier. Das erste Mal am Ort des Geschehens sein, die anderen Mitglieder bei einem kalten ***trift*** und köstlichem, von euch allen selbstgemachtem Essen kennenlernen und die Genossenschaft endlich aufLEBEN lassen!

Leserbriefe

Hallo Genossinnen und Genossen,
Spitzenklasse und großartige Leistung für dieses fantastische Genossenschaftsblatt. Absolut professionell mit viel Herz, super Aufbau, absolut perfekt ;)
Weiter so ihr fleißigen Triftis ;) – *Lisa*

An dieser Stelle ist Platz für Reaktionen und Kommentare unserer LeserInnen. Wir freuen uns über Leserbriefe aller Art, also scheut euch nicht und schreibt uns, damit das Genossenschaftsblatt mit Leben erfüllt wird!

Mail an redaktion@genossenschaftsbraeu-regensburg.de

Die neue Abfüllanlage ist da

von Lukas Ernst

Zwölf Stunden und 800 Kilometer Fahrt haben *Hannes Döllerer* und *Lukas Ernst* Anfang April auf Mission für Schnelligkeit und Qualitätssteigerung in der Flaschenabfüllung hinter sich gebracht. Die beiden haben bei der *Braumanufaktur Werk II* im nordhessischen Großalmerode die neue Abfüllanlage, bestehend aus einer Spüleinheit für zwei Flaschen, zwei Abfüllmaschinen für je eine Flasche und einer Verkorkungseinheit mit automatischer Kronkorkenzufuhr abgeholt. Der Firmenbesitzer und Tüftler Frank Hinkelmann bietet ein Topprodukt für Kleinbrauer und Gaststättenbrauereien, die wenige Flaschen abfüllen müssen, jedoch nicht auf Qualität verzichten wollen und können. Selbst im Kleinbrauwesen engagiert, entwickelte er

über die Jahre eine vollkommen selbstgefertigte Abfüllmaschine, auf die Kunden in aller Welt vertrauen. In einem informativen Gespräch konnte man einiges Neues über den Abfüllprozess erfahren und nebenbei noch eine vollständige Herstellereinweisung erhalten. Wir freuen uns schon jetzt auf das erste Abfüllen! Schließlich verspricht die neue Anlage in gleicher Zeit mehr als doppelt so viele Flaschen mit Bier zu befüllen. Und das in sehr guter Qualität und in einem leicht erlernbaren Prozess, sodass wir viele von euch mit einbinden können. Denn es gibt nichts Schöneres als am Ende des Arbeitstages ein Tragerl trift mit frisch etikettierten Flaschen mit nach Hause zu nehmen.

Ein Extrasud für die 3. Generalversammlung – Alt aus Holztraubach

von Johannes Falter

Extra für unsere bevorstehende Generalversammlung am 29.05.2021 haben wir am 17.04.2021 in unserem Sudhaus 300 Liter einer neuen Rezeptur angesetzt – als Generalversammlungssud haben wir ein sogenanntes *Altbier* ausgewählt. Das meist einfach nur „Alt“ genannte Bier ist eine obergärige Biersorte, welche vor allem am Niederrhein und in Westfalen verbreitet ist. Der Name „Alt“ bezeichnet Bier nach alter Brauart, nachdem „neue“, eben untergärige helle Lagerbiere aus dem süddeutschen und böhmischen Raum diesem gegenüberstanden, sodass seinerzeit beide Biere im Ausschank als „neues“ oder „altes“ Bier bestellt wurde.

Mit unserem ***trift***-Altbier haben wir uns an der westfälischen Brauart orientiert, das abweichend vom Düsseldorfer Altbier mit einem Anteil Weizenmalz (bei uns 15 kg, knapp ein Viertel der Malzmenge) gebraut wird. Bei Altbieren ist eine tendenziell höhere Hopfenbittere erwünscht mit IBU-Werten (IBU = international bittereness units) zwischen 25-40. Als Bitterhopfen haben wir *Nugget* (alpha-Bittersäure 12 %) verwendet und durch eine zweite Hopfengabe unser Altbier mit etwas *Callista*-Aromahopfen verfeinert. Die Bierfarbe ist bekanntermaßen für Altbier eher dunkel — normalerweise 25-38 EBC (Wert für die Farbstärke des Bieres). Wir streben ein eher helleres Alt mit 25 EBC bei einer Stammwürze von 12,5°P an.

Sollte es so kommen, dass die Generalversammlung erneut online stattfinden muss, werden wir kurz vor der Generalversammlung unser ***trift***-Altbier bereits in Flaschen abfüllen und dann noch rechtzeitig entweder per Post oder in einer Ausfahraktion in Regensburg an unsere Genossinnen und Genossen ausliefern. So können wir trotz Distanz gemeinsam unser „neues Altbier“ genießen .

Gut gebraut. Gut genossen.
Gut gelesen.

Gut gelesen.

Die aktuellen Berichte aus der Genossenschaft

Ausgabe 02/2021 | Newsletter für Braugenossen | 04.05.2021

Hofstelle & Heimat unserer Brauereigenossenschaft in Holztraubach – Entwicklungsmöglichkeiten und Zukunftsvisionen

von Georg Beutlhauser

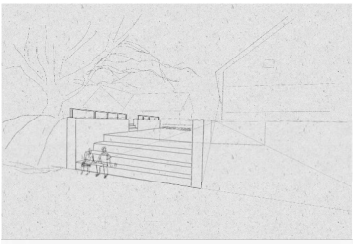
Als Gastgeber unserer Brauereigenossenschaft Regensburg wollten wir euch über bevorstehende Änderungen auf unserem Hof informieren. Da unsere Schwiegereltern schon ein fortgeschrittenes Alter erreicht haben und unsere Kinder im Moment keine landwirtschaftlichen Ambitionen hegen, müssen wir leider unsere Landwirtschaft stark zurückfahren. Ein Teil der Felder wird verpachtet werden, die Beweidung der Wiesen durch die Mutterkühe wird im Herbst eingestellt.

Dies wird auch Auswirkungen auf die Brauerei haben. Vielleicht ergeben sich auch neue Möglichkeiten. Viele kennen ja schon durch Besuche unseren Hof. Wir würden uns freuen, wenn einige BrauereigenossInnen Ideen einbringen oder vielleicht sogar an einer Mitwirkung rund um die Brauerei und rund um die Landwirtschaft interessiert wären.

Silos

Die Silos hinter der Brauerei werden nicht mehr gebraucht. Wir überlegen noch, was wir damit machen wollen. Bei Interesse könnte auch hier die Brauerei einbezogen werden.

Das erste Silo unter dem Nussbaum könnte aufgefüllt werden, auch eine Nutzung als kleiner Biergarten wäre möglich.



Vielleicht stünde auch das zweite Silo zur Verfügung und könnte als Lagerraum oder Ähnliches genutzt werden.

Wiesen

Die Wiese südlich des Klohäusels wird dann auch noch keine geplante Nutzung haben, diesbezüglich ist noch alles offen.

Alte Wägen

Wir haben noch ausrangierte alte Anhänger, aus denen man was bauen könnte.

Ein kleines beheizbares Stüberl auf Rädern oder eine Schänke wären möglich. Vielleicht gibt es aber auch ganz andere Ideen rund um ein Bierstüberl hier an der Hofstelle.

Felder

Nach jetzigem Stand würden wir eine kleine Landwirtschaft mit ein paar Hektar Land weiter bewirtschaften.

Wir haben auch schon an Umweltprojekte, die gefördert werden, oder an eine genossenschaftliche Bewirtschaftung gedacht. Hier wollen wir uns noch beraten lassen und sind in jede Richtung offen.

Auch einiges an Wald gehört zu unserem Hof. Eine Hackschnitzelheizung und andere Ideen spuken uns da im Kopf rum.

Fortsetzung auf Seite 7

Gut gebraut. Gut genossen.
Gut gelesen.

Gut gelesen.

Die aktuellen Berichte aus der Genossenschaft

Ausgabe 02/2021 | Newsletter für Braugenossen | 04.05.2021

Fortsetzung von Seite 6

Alter Stall

Viele von euch kennen den alten Stall mit dem Gewölbe von der ersten Mitgliederversammlung.

Auch wenn es noch Zukunftsmusik ist, könnten wir uns hier einen Ausbau (z.B. Versammlungssaal unten, Wohnung oder Praxis oben) grundsätzlich vorstellen.

Ideenbörse

Wer von euch Ideen hat für die Brauereigenossenschaft oder auch für unsere Landwirtschaft hat, oder wer sich selbst aktiv einbringen möchte, kann uns gerne seine Gedanken mitteilen.

Wir freuen uns über jede Beteiligung.

Maria und Georg Beutlhauser

georg.beutlhauser@t-online.de

Kurz notiert

Bierliefersamstag im März

(le) 450 Flaschen ***trift*** wurden bei der Bierlieferaktion im März an Mitglieder verteilt. Lasst es euch schmecken und danke an alle Helfer!

Mit Idealismus und Sinn für Genuss – Hopfen aus Pfaffenberg

von Johannes Falter und Lukas Ernst

Nur einmal im Jahr hat man als Brauerei die Möglichkeit ein ganz spezielles Bier einzubrauen:

Ein **Grünhopfenbier**, bei dem die frischen und saftigen Hopfendolden unmittelbar nach der Ernte in den Sud gegeben — und nicht wie sonst, getrocknet oder pelletiert werden — sodass ein wunderbar aromatisches Bier mit ausgeprägt „grünem“ Hopfenaroma entsteht.

Eine derartige saisonale Rarität werden wir dieses Jahr mit unserer Genossenschaftsbräu brauen. Das Besondere hierbei: Die frischen Dolden werden aus dem ca. drei Kilometer entfernten, biologisch geführten, blutjungen „Pfaffenberger Hopfengarten“ kommen.

Viele Gemeinsamkeiten zwischen unserer Genossenschaftsbrauerei und den enthusiastischen Hopfengärtnern *Christoph Gabler* und *Matthias Ziegler* konnten wir bei einem Treffen Mitte April feststellen. Eine Kooperation war somit die natürlichste Reaktion. Mit ihrer Hopfensorte *Mandarina Bavaria*, die durch ihr fruchtiges Bouquet ideal zum craftigen Hopfenstopfen geeignet ist und ein spritziges Spätsommerbier verspricht sowie der amerikanischen Hopfensorte *Chinook*, die ebenfalls für ihre Fruchtigkeit bekannt ist, werden wir gemeinsam zwei ***trift***-Grünhopfenbiere einbrauen. Nach ausreichender Reifung sollen diese beiden Sorten bei einem gemeinsamen Fest im Frühherbst angestochen werden.

Radis & Bona – Eine neue Genossenschaft für Regensburg

von Hannes Döllerer

Radis&Bona
BioRegioGenossenschaft Regensburg
(in Spe)

Die InitiatorInnen des Projektes „Radis&Bona“ planen die Gründung einer Genossenschaft für den Vertrieb bio-regionaler Lebensmittel. Die Genossenschaft richtet sich an KundInnen und ProudzentInnen bio-regionaler Lebensmittel aus dem Regensburg Umland. „Radis&Bona“ befindet sich noch in der Gründungsphase, sodass sie auf der Suche nach Interessierten und UnterstützerInnen sind.

Bei Interesse schaut doch einfach mal auf der Homepage vorbei: www.radisundbona.de

Man *trift* sich

Mitgliedervorstellung

Ausgabe 02/2021 Newsletter für Braugenossen 04.05.2021

Auf dieser Seite stellen wir euch jedes Mal neue und nicht ganz so neue Mitglieder vor. Auch wenn viele von euch sich noch nicht persönlich kennen, so wollen wir hier die Gelegenheit nutzen, die Vielfältig

Entfällt aus datenschutzrechtlichen Gründen!

... und damit den genossenschaftlichen Austausch auf den vielen Veranstaltungen anregen.

In jeder Ausgabe *trift* man hier vier neue Gesichter. Vier neue Persönlichkeiten, die man gerne *trift*.

Gut gebraut. Gut genossen.

Gut gelesen.

Be *trift* uns alle

Veranstaltungskalender | *triftig* gesucht

Ausgabe 02/2021 | Newsletter für Braugenossen | 04.05.2021

Veranstaltungskalender 2021

Mai

29.05.	Generalversammlung - Holztraubach/Online

Juni

03.06.-06.06. ***Abgesagt***	~~Craft Beer Festival - Regensburg~~
18.06.-20.06. ***Abgesagt***	~~Bürgerfest - Regensburg~~

Juli

15.07.-18.07. *Termin noch nicht bestätigt*	Jazz Weekend - Regensburg

August

21.08.2021	Brauereifest mit Festbier (Holztraubock) - Holztraubach

September

19. - 26.09.2021	Kammermusikfestival - Regensburg
Termin noch nicht festgelegt	Grünhopfenbier/Hopfenzupferfest - Kooperation Hopfengarten Pfaffenberg

4. Quartal

Termin noch nicht festgelegt	Kabarett *Bierernst* Ernst Jani - Regensburg
Termin noch nicht festgelegt	Kooperation *BrewBerrymore* (Extrasud und Konzert)

Triftig gesucht

Unsere neuen alten gebrauchten Biertischgarnituren benötigen dringend eine kleine Schönheitskur. Die meisten sind noch sehr gut in Schuss, sodass wir †nur" eine Aktion zum Putzen und anschließenden Logo-Aufdruck planen. Da Corona mal wieder alles durcheinander wirft, wird es eher kurzfristig im Mai oder Juni einen Termin geben. Wenn ihr dabei sein wollt und Lust habt zu helfen, dann schreibt uns, damit wir euch einplanen können. Danke!

Wir freuen uns über eure **Mitgliedersteckbriefe**! Einige sind schon zusammengekommen, aber da geht noch mehr!

Wir sind zuversichtlich, dass wir diesen Absatz in den kommenden Ausgaben gut füllen können, da wieder mehr Aktivitäten und Feste stattfinden werden und wir jede Hand benötigen werden! In diesem Sinne: Positiv denken und negativ bleiben!

Das Allerletzte

Geburtstagsglückwünsche | *trift*-Bild des Monats | Kurz und knapp - Das Wichtigste in Kürze

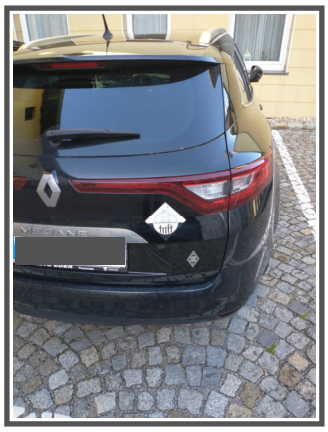
Ausgabe 02/2021 Newsletter für Braugenossen 04.05.2021

Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag

Entfällt aus datenschutzrechtlichen Gründen

Trift-Bild des Monats März

Trift-Bild des Monats April



Das *trift*-Bild des Monats März kommt von ***Max Neumann*** und stammt von einer Abfüllaktion, bei der Max' Caddy gerne als Transportfahrzeug genutzt wird. Das *trift*-Bild des Monats April schickte uns unser neuestes Mitglied ***Matthias Meier***, der gleich ganz klar Farbe bekennt!

Einsendungen für das *trift*-Bild des Monats sind immer bis drei Tage vor Monatsende möglich. Die Redaktion wählt unter allen Zusendungen jeweils ein Bild pro Monat aus. In der Generalversammlung werden dann die besten drei Bilder prämiert. Es lohnt sich also mitzumachen!

Kurz und knapp - Das Wichtigste in Kürze

Generalversammlung am 29.05.2021 wohl als Online-Veranstaltung – kurzfristige Info folgt. Tagesordnungspunkte gerne vorab mitteilen | Coffee-Porter – Das Rezept für unser Kooperationsbier mit der Regensburger Kaffeerösterei Torreo steht | Bierliefertag am Freitag, den 28.05.2021, Anmeldung bis 27.05.2021, alle Sorten vorrätig | Die neue Abfüllanlage ist da | Craftbeerfestival offiziell abgesagt | Alt aus Holztraubach – der Extrasud für die Generalversammlung reift im Tank | Der Hof im Wandel – aktuelle Entwicklungen in Holztraubach | Grünhopfenbier – regionaler Hopfen aus dem Pfaffenberger Hopfengarten in unserem *trift* | Mitgliedersteckbriefe - bitte weiter fleißig ausfüllen | Gründung der Genossenschaft feiert 3-Jähriges | Verschönerungsaktion für neue Biergarnituren suchen tatkräftige Unterstützung

Lasst euch ordentlich hochleben und genießt euer Geburtstags *trift*!