

Die Bier-Bildungsstätte
Für Mitglieder, Freunde und Förderer

FBM NEWS



Der Brauerstern (The Six-Point-Brewers Star), damit ist nicht der David- oder Judensterne gemeint (er wird auch: Bierstern, Bierzeiger, Braustern, in der Oberpfalz auch Bierzoigl und Zoiglstern genannt) ist ein Sechsstern (Hexagramm), der als Zunftzeichen der Brauer und Mälzer sowie als Symbol für die Ausgabestelle des Haustrunks einer Brauerei genutzt wird.

Aus dem Mendelschen Bruderhaus in Nürnberg - 1430

Das Bierland ist eine Erfolgsgeschichte

Frankens Brauereien leben!

S. 04

Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei Schlenkerla Bamberg

S. 03

Herbstsexkursion

Mit Bier und Wein an die Tauber und den Main

S. 10



S.8/9 : Aktivitäten in unserem Museum

S. 11 : Impressionen Frühjahrsexkursion 2018 // Datenschutzerklärung als Beiblatt

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Nicht das Beginnen wird belohnt, sondern einzig und allein das Durchhalten

Mit der Gründungsversammlung vor 39 Jahren in der Brauerei Fässla, haben wir (32 Braumeisterkollegen und Bierenthusiasten - mittlerweile sind wir fast 400 Mitglieder) einen Museums Förderverein ins Leben gerufen, mit dem Slogan „Aus Liebe zur Brautradition und reinem, frischem Bier“.



Im nächsten Jahr feiern wir unser 40-jähriges Jubiläum auf dem Michaelsberg. Ich/wir wussten damals noch nicht, welche Herkulesarbeit da auf uns zukommt. Es gab und gibt weiterhin viele Steine, die aus dem Weg geräumt werden mussten und müssen. Auch die vielen Höhen und Tiefen (Animositäten) in der zwischenmenschlichen Zusammenarbeit galt es mit Geduld und dem Willen, sich zusammenzurufen und zu meistern, denn Einigkeit macht stark. Um es mit Hermann Hesses Worten zu sagen „Damit das Mögliche entsteht, muss immer wieder das Un-

mögliche versucht werden“. So hatten wir bzw. haben wir noch wieder einmal behördliche Aufgaben zu stemmen, die auch uns viel Geld kosten. Dieses fehlt uns für eigentlich wichtigere Zwecke, um stets interessant und attraktiv zu sein und zu bleiben. Feuerschutztüre, Notwegebeleuchtungen, Fluchttüren mit all den notwendigen Installationen, Behördenbesuche, Kontrollgänge etc.; recht nervend. Aber wozu sind Paragraphen und Auflagen denn da? Manche sind recht sinnvoll, andere wiederum doch fragwürdig. Unsere Exponate (meist aus Eisen bzw. Holz) sind ungünstigen klimatischen Verhältnissen ausgesetzt. Ihr Zustand muss ständig saniert und in einen erhaltenswerten Zustand gebracht werden. Das ist recht aufwendig und teuer. Da wir uns nicht nur als reines Museum sehen, mit einer Anhäufung von Exponaten (derzeit ca. 1850), sondern auch als Bier-Bildungsstätte mit Bierwissensvermittlung und Bierschulungsangeboten mit unseren Angeboten und Aufgaben ganz nach dem Motto „Mehr vom Bier wissen - Mehr vom Bier haben“, möchten wir unseren Besuchern Braukennerschaft vermitteln und sie für dieses traditionsreiche und reine Genussmittel begeistern. Unseren Wegbegleitern vom Mu-

seumsteam **Inge Wachter (Lebensgefährtin von) und Wolfgang Böhm**, der nach einem Schlaganfall immer noch nicht wieder ganz auf den Beinen ist, sei für ihr bisheriges Engagement herzlich gedankt und weiterhin eine gute Genesung gewünscht, Wolfgang. **Neu im Museumsteam sind jetzt Frau Tanja Metzger (Dipl. Historikerin) und ihre Mutter Frau Irmgard Kramer**. Sie sind herzlich willkommen und ihr Wissen und Können sind eine Bereicherung für uns. Wir danken allen Mitgliedern, (Besucher-) Freunden und Förderern für ihre Unterstützung und Treue zum FBM. Weitere, vor allem jüngere, Mitglieder sind herzlich in unserer bierfreundlichen und netten Gemeinschaft willkommen. Nutzen sie unsere Frühschoppentermine zu einem Kennenlernen und zur Information über unser Aufgaben und Ziele. Wir müssen und werden weiterhin unsere Stärken stärken und unsere Schwächen schwächen und versuchen, mit der Flamme der Begeisterung besser und magnetisierend zu werden und zu bleiben. Abschliessend ein recht passendes Zitat von R. Tagor (modifiziert) genannt: **Ich schlief und träumte, das (FBM)Leben sei Freude. Ich erwachte und sah, das (FBM-Vorstands-) Leben war Pflicht. Ich handelte und siehe, die Pflicht ist Freude!**“

Mit freudvollen Grüßen vom Michelsberg
Ihre FBM Vorstandschaft

1. Vorstand: Braumeister Johannes Schulters, 2.-3. Vorstand: Braumeister Günter Bär, Braumeister Robert Blechinger, RA Karlheinz Dorsch, Kassier/Finanzen: Braumeister Ludwig Popp, Archivar/Kuratorin: Nina Schipkowski M.A., 1. Schriftführer: Braumeister Michael Kühner, Statistik/Mitgliederverwaltung: Braumeister Winfried Nikol, Bau & Handwerker: Mathias König M.A.

All unseren Inserenten ein herzliches „Vergelt's Gott“. Es gibt nichts Gutes. Außer man tut es.“

E. Kästner

**DIE BÄCKEREI
MIT DEM REINHEITSGEBOT**

NEU KAFFEE, KUCHEN
UND MEHR IM
CAFE HÖRNLA

Bäckerei Seel

— BAMBERGER HÖRNLA —
SEIT 1427

Lugbank 8 // 96049 Bamberg
Tel 0951/57985 // www.baeckerei-seel.de
Mo – Sa 5.45 – 18 Uhr
Hoflieferant des FBM

**BOTSCHAFTER DER
BAMBERGER BIERKULTUR
SEIT 1677**

KASPAR SCHULZ
Brauereimaschinenfabrik & Apparatebauanstalt e.K.
www.kaspar-schulz.de

SCHULZ

Beste Technik für Ihr Bier.

Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Schlenkerla in Bamberg Eine traditionsreiche Rauchbierquelle



Wirtsstube



Bamberg und Rauchbier gehören zusammen, eine Liaison, die nicht ohne Folgen geblieben ist. Ihr Lieblingskind ist das „Schlenkerla“.

Sie entspringt im Gewinkel der Altstadt, fast akkurat zu Füßen des Hohen Doms, im alten Haus Dominikanerstraße 6, aus dessen Fachwerk sommers die Geranien leuchten. Wer hier nicht eingekehrt ist und nicht den würzigen, unverwechselbaren Geschmack des „Aecht Schlenkerla Rauchbier“ gekostet hat, der darf nicht behaupten, in Bamberg gewesen zu sein. „Schlenkerla“ ist längst ein Bamberger Zauberwort geworden, doch wissen viele noch nicht, wie diese urige Vokabel zustande gekommen ist. Pate stand der Volksmund. Er nannte einen früheren Brauer des Hauses wegen seines schlenkernen Gangs, der die Folge eines Unfalles war, einfach „das Schlenkerla“ und verlieh diesen

Namen auch dem seit Jahrhunderten bestehenden Brauhaus. Obwohl mittlerweile die sechste Schlenkerla-Brauer-Generation am Faß steht, ist es dabei bis heute geblieben. Rauchbier vom „Schlenkerla“ ist ein sehr dunkles, herbwürziges, untergäriges Märzenbier mit 13,5 Prozent Stammwürze, das entspricht einem Alkoholgehalt von ca. 5,1 Prozent. Keine Frage: Es gibt stärkere Biere, doch sollte man das **Aecht Schlenkerla Rauchbier** deswegen nicht unterschätzen. Es kann einen ganz schön schlenkern. Sein - wie die Kenner sagen - nach frischem Geräucherten schmeckendes Aroma wird dadurch erzielt, daß der Rauch brennender Buchenholzscheite - ein würziger, duftender Rauch - bereits auf der Schlenkerla-Darre dem Malz vermählt wird, bevor es sich mit edlem Hopfen im Sud vermischt und im über 600 Jahre alten Felsenkeller unterm Stephansberg zu einem Bier reift, das großartig süffig schmeckt, besonders wenn es direkt im „Schlenkerla“ getrunken wird. Ein Original unter den Bieren, auch unter den bayerischen. Man trinkt's

an weißgescheuerten Holztischen, die unter einer Tischdecke zu verstecken eine Sünd' wär', zu Häupten eine Balkendecke, noch dunkler als das tiefbraune Bier. Trinkt's „drüben“ in der Klaus, die an das 1310 erbaute alte Dominikanerkloster erinnert, aus dessen Beständen die Brauerei gewachsen ist, oder im Hausflur, wo's auch schmeckt.

Der Kenner trinkt genüßlich langsam, doch mit Ausdauer und Ziel. Er weiß, dass das zweite Seidla (Halbliter) besser schmeckt als das erste, und das dritte bereits besser als das zweite. Er trinkt's zum Frühschoppen und am Nachmittag zur Brotzeit, zu der man sich heißen Leberkäs' und Kümmelwecken holt, zu denen der Bamberger „Kipfla“ sagt. Trinkt's zur Bierbrauervesper aus zweierlei Preßsack, Rauchfleisch und Handkäse, zu Bratwürsten mit Kraut. Trinkt's am Abend, trinkt's solo und in Gesellschaft, in Gesellschaft vor allem, denn „Aecht Schlenkerla Rauchbier“ macht mitteilssam und fröhlich und verbindet den Einheimischen und den Fremden.



Holzfasslager



Sudhaus



Frankens Brauereien leben!

Das Bierland ist eine Erfolgsgeschichte

In den letzten Jahrzehnten geisterte ein böses Wort durch die Stuben der fränkischen Bierfreunde: Brauereisterben. Mit viel Angst und Wehe verfolgten die durstigen Kehlen den Niedergang. Immer wieder mussten sie Abschied nehmen, von einer geliebten Kultstätte ihrer Freizeitkultur. Doch nun endlich gibt es eine Trendwende. Die Zahl der Brauereien in Franken steigt wieder! Fast 50 neue Braustätten eröffneten zwischen 2015 und 2017, eine Steigerung um fast 20%.

Das ist nicht zuletzt auch ein Erfolg vom und für das Bierland Oberfranken. Das Hauptziel des Vereines war es seit der Gründung, endlich ein Miteinander, ein Zusammengehörigkeitsgefühl und damit auch den Gedanken der gemeinsamen Verantwortung für unsere Bierkultur unter die fränkischen Brauer zu bringen.

Und tatsächlich: Umfragen bestätigen, dass gerade die gegenseitige Hilfe und Beratung in vielen Fällen unseren Brauern wirklich weitergeholfen hat. Zudem bekam der Nachwuchs neue Impulse, weil es nicht mehr verpönt, sondern sogar erwünscht war, auch mal beim Nachbarn unter die Sudkesselhaube zu blicken. So gehört die Existenz des Vereines Bierland Oberfranken und seiner Schwester, der Fränkischen Bierstraße, sicher zu den Bausteinen, die die Trendwende in Sachen Brauereisterben ermöglicht haben.

Vorbei ist damit auch der neidische Blick in die USA, wo aus 1978 noch 89 Brauereien bis heute über 6.300 geworden sind. Auch wir können wieder Wachstum. Und das sieht man vor allem in Franken. Spannend dabei ist vor allem, dass es sich bei weitem nicht nur um bierrückte Quereinsteiger handelt, sondern vor allem um gut ausgebildete Braumeister, die sich ein Unternehmen mit Zukunft aufbauen wollen. Natürlich gehört auch einiges an Vision und „Crazyness“ dazu, wie man beispielsweise bei David Hertl in Schlüsselfeld sehen kann.

Der damals jüngste Braumeister und Bier-sommelier startete 2012 mit einer Bohrmaschine und einem Einkochtopf in seine bierige Zukunft. Heute kann er schon den dritten Brauereineubau feiern und hat mittlerweile fast die ganze Familie festangestellt. Jeder Besuch bei ihm in Schlüsselfeld-Thümgfeld ist ein Erlebnis. Andere Beispiele sind Waldschatz in Unterfranken (gegründet 2016), orca brau in Nürnberg (2017), Hopfenhäusla in Münchberg (2015) oder die Rosenauer Hofbräu in Marktgraitz (2015).

Doch Franken ist nicht nur zuhause erfolgreich. Wir haben noch einen weiteren bierigen Exportschlag: Das Kellerbier. Für

uns Franken ist es eigentlich ein alter Hut, historisch gesehen ist es das jeweils bestmögliche Bier, das die Brauereien mit ihren verfügbaren Rohstoffen und Anlagen herstellen konnten. Deswegen ist es auch so unterschiedlich. In Nordfranken eher hell, filtriert und hopfenbetont, in der Mitte eher bräunlich, unfiltriert und mit wenig Kohlensäure und im Süden noch dunkler, malzbetont und kräftig. Gelagert wurde dieser flüssige Schatz in den Kellern der Brauereien und so bekam es auch seinen Namen. Über die vielen Hundert Jahre ihrer Existenz haben Frankens Brauereien ihr Bier perfektioniert. Schließlich wollten sie ein gutes Geschäft machen. Das Bier sollte also vor allem eines: gut „laufen“, also schmecken, „süffig“ sein, Lust auf mehr machen.

Genau das haben in den letzten Jahren die Brauereien im restlichen Deutschland für sich entdeckt. Schluss mit mehr oder weniger softem Pils, keine großen Experimente, sondern die bewusste Entdeckung des fränkischen Top-Sellers, der auch nach vielen Jahrhunderten nichts an seiner Popularität eingebüßt hat. Den Anfang unter den größeren Brauereien machte 2007 die Flensburger Brauerei mit ihrem Flensburger Kellerbier. Schnell eroberte sich das neue Bier ganz oben einen hohen Stellenwert und die Stralsunder Störtebeker Brauerei ließ sich anstecken. Mit ihrem „Keller-Bier 1402“ gewann sie 2010 beim World Beer Cup in den USA den Titel „Bestes Kellerbier der Welt“. Zur Ehrenrettung der Franken muss man allerdings sagen, dass unsere Kleinbrauereien bei diesem Wettbewerb nicht vertreten sind.

Nun traten auch die wirklich großen Brauereien auf den Plan. 2012 hatte Warsteiner

ein Kellerbier-Rezept in der Schublade, doch Veltins war schneller und präsentierte 2013 mit ihrem Grevensteiner als erste Top Ten-Brauerei Deutschlands ein Gegenstück zum Einheits-Pils. „Es ist ein Bier für Liebhaber, die Spezialitäten und die Abwechslung mögen“, verkündete damals das Familienunternehmen, das heute mit knapp drei Millionen Hektolitern Jahresproduktion an vierter Stelle im Lande steht. Das neue Grevensteiner macht heute mit 170.000 Hektolitern einen erheblichen Anteil aus, ist stärker als beispielsweise Alkoholfreies und Radler, bei steigender Tendenz. Im November 2011 zog nun auch Deutschlands Branchen-Primus, die Krombacher Brauerei, nach und präsentierte die „Krombacher Brautradition“, wiederum ein Kellerbier nach fränkischem Muster. Von den knapp 6 Millionen Hektolitern Jahresausstoß der Sauerländer machte das Kellerbier im Folgejahr bereits 73.000 Hektoliter aus und hat die höchsten Zuwachsraten im Unternehmen.

Man sieht also, die eigentliche Bier-Revolution findet gar nicht bei den Craft-Biersorten wie IPA, Porter und Sauerbier statt, sondern die Deutschen lernen gerade einen anderen Bierstil kennen und lieben: das fränkische Kellerbier. Das zeigt sich übrigens auch in den Tourismuszahlen. Die fränkischen Biermetropolen erfreuen sich zunehmender Beliebtheit und die Antworten in den Befragungen lauten immer öfter: „Ich komme wegen des guten Bieres und der gemütlichen Atmosphäre in den Brauereien und Biergärten.“ Sind wir froh, wenn wir hier geboren sind und dass wir für ein gutes Kellerbier nicht zum Supermarkt, sondern einfach nur zur Brauerei um die Ecke gehen müssen!

Text/Fotos Markus Raupach



Foto: Martin Klindtworth

Dominik Eichhorn, BU: Auch das technisch neueste Sudhaus der Welt steht in Franken. Dominik Eichhorn von der Reckendorfer Schloßbrauerei konnte im Juli die Einweihung des Omnium-Sudhaus-Prototyps feiern. Entwickelt hat die Brauanlage die fränkisch-schwäbische Firma Ziemann mit ihrem Bamberger Chef-Technologen Klaus Wasmuth.

Der Vffb trifft auf FBM

Brautag im Brauereimuseum

Das gemeinsame Ziel war am internationalen Museumstag 2018, im Bamberger Museum wieder ein Bier zu brauen. Dazu wollte man - in erster Linie - die Versuchsbrauanlage aus dem Museumskeller wieder in Betrieb nehmen! Die „alte“ transportable Kupfer-Anlage - in Ständerbauweise - war zu diesem Zweck aus dem Keller in den Eingangsbereich verlegt worden. Am Muttertag dem 13. Mai 2018 war es dann soweit. Jürgen Sommer (Sommi) und Kurt Maria Adler - beide Vorstandsmitglieder im VFFB - trafen sich mit Nina Schipkowski (Kuratorin im Museum) zu einem gemeinsamen Brautag. Für den 2. Sud wurde eine Schaubrauanlage (40ltr Lösch Anlage) aus Erlangen zur Verfügung gestellt. Es erfolgten 2 parallel laufende Sude. Sommi braut ein dunkles Bockbier auf der Museumsanlage im Eingangsbereich, Kurt braut ein helles, gut gehopftes Bier auf der Löschanlage im Außenbereich des Museums. Nina Schipkowski organisierte im Vorfeld das nötige Malz bei der Fa. Weyermann, den Hopfen aus dem Bamberger Hopfengarten. Die Reinzuchthefer stammte aus der Erlanger Privatbrauerei Kitzmann. Sonntag ab 10:00 Uhr begann der Aufbau im Museum. Es folgte das Malzschroteten auf der mitgebrachten Schrotmühle. 10kg Pilsner Malz (PIM) sowie 750 Karamüch für den hellen Sud. 3 kg Wiener Malz, 3 kg Münchner Malz und 200 gr Kara dunkel für den Bocksud. Gegen 11:00 Uhr wurde auf beiden Anlagen eingemaischt. Das Ausschlagen der Bierwürze erfolgte ca 5 Stunden später - gegen 16:00 Uhr. Nach dem Abkühlen - ca. 20 Grad - auf dem kleinen kupfernen Kühlschiff (ca.20l) bzw. der Kühlspirale aus Edelstahl (ca.40l) wurde die Bierwürze noch gefiltert. Die ge-

kühlte Würze wurde dann an 2 unterschiedlichen Orten in Erlanger Kühlschränken vergoren. Hauptvergärung war jeweils ca 10 Tage - der Bock etwas länger. Beide Biere wurden endvergoren und mit ca 5% Würzevor dem Abfüllen in die Fässer aufgekräust (Bockbier ca 3%). Die Nachgärung von ca. 5 Wochen fand in einem Felsenkeller (10 Grad) statt. Auf Einladung von Nina Schipkowski fand die Bierverkostung am Sonntag den 1. Juli 2018 im Museum regulären FBM Stammtisch (immer am 1. Sonntag im Monat) statt. Sommi und Kurt präsentierten die beiden unterschiedlichen Biere mit bayrischen Fassanstich. Um 10:30 Uhr hatten sich im Museum zur Bierverkostung ca. 10 FBM Mitglieder eingefunden. Es wurde zuerst das „leicht überspundete“ Pilsner (10l) anzapft. Mit Glasbruch und schaumigen Folgen!!! Die Zahl der Stammtischler wuchs beim schaumigen Ausschank auf bis über 30 Verkoster!! So wurde auch noch das 20er Bockfaß hinterher geschoben. Beide Fässer wurden komplett geleert. Ein voller Erfolg!! Wir können den Brautag im Museum (auf Sommis kupferne Lieblingsbrauanlage) gerne wiederholen!

Ein Dankeschön an unsere Braufreunde vom VFFB für die praktische Unterstützung am Brautag, an Sabine Ismaier für die schönen Bilder. Dankeschön an Nina Schipkowski (sie konnte an der Verkostung leider nicht teilnehmen) für ihre Organisation, die Werbung im Vorfeld und die sehr gute „fränkische“ Brotzeit am Brautag. Allzeit gut Sud wünscht Kurt Maria Adler
1.Vorstand vom Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur e.V.

Adler Sud

- „Lösch Anlage“ aus Edelstahl: 40 ltr hell, gut gehopft
- Malzsorten: 10 kg Pilsener Malz , 750 gr Karamüch
- 10:00 – Anlage im Voraum des Museums aufbauen und das Malz schroteten.
- 10:30 – 40 ltr Brauwasser auf 58° erhitzen.
- 10:45 – Einmaischen 15min Rührarbeit.
- 11:15 – auf 63° erhitzen, Maltoserast gut 30 min halten.
- 12:00 – auf 70° erhitzen (mit Gasbrenner), 10 min Verzuckerungsrast.
- 12:10 – auf 78° erhöhen.
- 12:30 – 78°, 20 L Schwänzwasser im 2. Topf auf 80 Grad erhitzen. Dabei Läuterrast gut 30min.
- 13:15 – Abläutern Vorderwürze ca. 16%.
- 13:45 – 20 ltr Schwänzwasser nachgießen.
- 14:15 – Würze in Sudpfanne zum Kochen bringen (100°).
- 15:00 – Aufkochen der Würze, ca. 45 L.
- 1. Hopfengabe: 40gr Pellets Cascade mit 5% alpha.
- 16:00 – 2. Hopfengabe: 40gr Pellets Cascade 5%.
- 16:15 – Ausschlagen: Kühlung mit Kühlspirale auf ca. 18°, danach den Hopfen-/Eiweißtrub durch die Windel filtern.
- Stammwürze bei ca 13%
- Hauptgärung: 10 Tage in Möhrendorf (Kühlschrank) bei ca 10°
- 22. Mai Endvergärung: 3 Fässer 10/10/15 L. Zugabe von 3 L Speise (war zuviel, normal nur 5% !!)
- Nachgärung im Kleinseebacher Hohlkeller ca.10°
- Schaumiger Anstich am 1. Juli 2018 im FBM ;-)



Im oberfränkischen Hallerndorf hat Norbert Winkelmann gut lachen: Der Brauer eröffnete 2016 das erste 5D-Kino in einer Brauerei. Die Zuschauer begleiten die Protagonisten Martin Malz und Heiner Hopfen auf einer rasanten Rallye durch Brauerei und Brennerei und werden nicht nur ordentlich durchgeschüttelt, sondern müssen auch Wind, Hitze und Sprühregen trotzen.



Generationenwechsel ganz groß: Im mittelfränkischen Adelsdorf übernahm Hans-Günter Wirth mit seiner Frau Maria nicht nur die Brauerei, sondern baute sie 2017 auch gleich neu und stellte die Biersorten um – zurück auf unfiltriert und urbelassen. Der Erfolg gibt ihm Recht. Das Löwenbräu-Bier findet mittlerweile seinen Weg bis nach Hamburg und Berlin.



Text von 1835

Das FBM trauert um sein langjähriges Mitglied



In unserem Leben hast Du Deinen Platz verlassen,
in unseren Herzen bist Du immer bei uns.

Georg Kraus

* 25. 1. 1956 † 23. 4. 2018

Gastwirt
Brau- und Malzmeister

Hirschaid

In Liebe:
Deine **Hildegard**
Deine **Stefanie** mit **Marius, Anna** und **Marie**
Dein **Georg** mit **Claudia**
und alle Verwandten

Totengebet am Donnerstag, 26. April 2018, um 17.45 Uhr im Pfarrsaal St. Vitus, Hirschaid.
Trauerfeier am Freitag, 27. April 2018, um 12.30 Uhr in der **Aussegnungshalle**
am Friedhof Hirschaid mit anschließender Beerdigung.
Von Beileidsbekundungen am Grab bitten wir Abstand zu nehmen.
Für alle Zeichen der Anteilnahme herzlichen Dank.
Ein Kondolenzbuch liegt auf.

Die Angst vor leeren Gläsern wird als
„Cenosillicaphobie“ bezeichnet.



Neu und Sanierung:
Individuelle Wohnlösungen
Bauelemente

Peter Nein

Schreinerei . seit 1909

Bughof 1d
96049 Bamberg
Fon: 0951 56246
schreinerei-nein.de




¹ Man braut das Bier aus Malz und Hopfen.

² Dieser giebt ihm einen angenehmen Geschmack, und macht, daß man es länger aufbewahren kann.

³ Um Malz zu machen, wählt man ganz reife Gerste, welche in eigenen Gefäßen eingeweicht wird, bis die Hülsen auffspringen.

⁴ Nun wird sie zum Keimen auf den Malzboden geschüttet, wo sie einigemal umgewendet werden muß.

⁵ Darauf erhitzt sie sich und kommt in ein Schwitzen, die hervorgetretenen Fasern werden immer länger, und bald sind die Mehltheile in Zuckerstoff verwandelt.

⁶ Jetzt wird das Malz entweder auf der Darre, oder an freier Luft gedrrt.

⁷ Zum weißen Bier wird Luftmalz, zum braunen Darroalz angewendet.

⁸ Das gedrrte Malz wird sodann in der Mühle zerrissen, und darauf in den Maischbottig gebracht, um durch Zugießung von heißem Wasser und Umrühren die Würze auszuziehen.

⁹ Diese wird aus dem Behälter, in den sie geflossen ist, in einen Kessel geschöpft und mit Hopfen gesotten.

¹⁰ Soll braunes Bier daraus werden, so läßt man es 24 Stunden sieden, soll es aber weißes werden, so darf es bloß aufwallen.

¹¹ Hierauf schüttet man es in die Kühlsternen, welche sehr groß, aber nicht tief sind, und läßt es erkalten.

¹² Nachdem die Gärung, welche durch Hefe beschleunigt wird, geschehen ist, wird das Bier in Fässer gefaßt.

¹³ Das Lagerbier ist stark, und das Flaschenbier schäumt angenehm.




Montag Ruhetag!

„Servus und Grüß Gott“ im Brauerei-Wirtshaus
Bräustübl in **Loffeld**.

Durchgehend Fränkische Küche mit Braten und Klöße.

Deftige Hausmacher Brotzeiten
aus unserer Wirtshausmetzgerei.

Im Ausschank unsere bierigen Köstlichkeiten.

Familie Geldner-Wehrfritz
Tel.: 09573/5925 • www.staffelberg-braeu.de

PINWAND

Die sieben (Bier)Genussregeln

- 1. Biergenuss braucht Zeit**
Nehmen Sie sich Zeit zum Biergenießen; Eile ist der Feind des Genießens.
- 2. Genuss und Genießen müssen erlaubt sein.**
Verstehen Sie angenehme Biererfahrungen nicht als Luxus - verbieten Sie sich nichts.
- 3. Genuss geht nicht nebenbei**
Genuss kann nicht neben anderen Aktivitäten erlebt werden - ein Biergenusserlebnis (mit allen Sinnen) braucht die ungeteilte Aufmerksamkeit.
- 4. Weniger ist mehr**
Überangebot und Genuss sind nicht miteinander vereinbar - jede Lieblingsspeise verliert ihren Reiz, wenn man sie täglich und reichlich isst. Doch ein tägliches Wohlfühlbier sollte gestattet sein.
- 5. Ausschuchen, was einem gut tut (die Biervielfalt ist sehr groß)**
Bestimmen Sie selbst, was Sie genießen: Ob essen und Bier trinken, Radtouren, Hobbys, Reisen - finden Sie heraus, was Ihnen Genussmomente verschafft.
- 6. Ohne Erfahrung kein Genuss**
Sammeln Sie Biererfahrungen (erschmecken Sie die genussreiche Bierwelt) - so lernen Sie sich selbst kennen und erschließen sich neue „Genussbereiche“.
- 7. Genuss ist alltäglich**
Genuss ist nicht nur in besonderen Situationen erlaubt - Biergenuss sollte ein Bestandteil Ihres Alltags sein.



Der Füllstrich (umgangssprachlich auch Eichstrich genannt) ist eine Kennzeichnung auf Schankgefäßen im gewerblichen Ausschank und kennzeichnet die Füllhöhe für ein bestimmtes Volumen, auch Nennvolumen genannt. Eine Maß“ entsprach ursprünglich 1,069 Liter und wurde mit dem metrischen System zu genau einem Liter (galt ab 1872 auch in Bayern).



Als Keferloher bezeichnet man üblicherweise einen tonnenförmigen, nicht bauchigen, grauen, salzglasierten Steinzeug-Krug, der sich dank seiner Eigenschaften besonders für den Biergenuss eignet. Durch die isolierende Wirkung des Tons bleibt das Bier länger kühl, und aufgrund der besonderen Oberflächenstruktur, die man durch Zugabe von Salz während des Brennvorgangs erzeugt, bleibt auch die Kohlensäure länger im Getränk und das Bier damit länger frisch. Der Keferloher hat seinen Ursprung im Ort Keferloh (Bayern).



Machen Sie gekonnt auf sich aufmerksam und bleiben Sie in guter Erinnerung, durch ein Inserat in unseren FBM-News. Sie unterstützen damit die Arbeit des FBM wohlwollend.
Ein herzliches Vergelt's Gott allen unseren Inserenten!



Echt begeistert vom FBM war diese Gruppe von Bierwanderern aus Chemnitz



Brauer an der Fronleichnamsprozession

Unsere Jubilare 2018

20 Jahre

Werner Kobes
Karlheinz Reichel
Klaus Buchta

25 Jahre

Prof. Dr. Ing. Winfried Russ
Peter Zeck
Gerda und Peter Pferdekemper
Brauerei Häffner
Brauerei Först

30 Jahre

Jürgen Lauterbach
Brauerei Herrmann
Klaus Gärtner
Georg Seeber
Dr. Dr. Thomas Schreiber
Brauerei Lindner
Wolfgang Kapferer

35 Jahre

Brauerei Gebr. Steinbach
Brauerei Krug
Brauerei Wagner
Brauerei Knoblach
Michael Reh
Volker und Elisabeth Weigand
Johann Modschiedler
Habla-Chemie
Brauerei Kaiserhof
Gerold Braunreuther
Brauerei Murmann
Mahrs Bräu

Geburtstage

September

65 Wolfgang Ramer
50 Ulrich Martin

Oktober

60 Klaus Oberst
80 Fröhlich Erwin

November

65 Hans Wernlein

Dezember

80 J. Peter Tigges
60 Anselm Kefes
60 Robert Nöth
80 Horst Bischof

Ehrenmitglieder

Otto Meusel,
Werner Schlag
Sebastian Kalb
Ludwig Popp
Günter Bär
joHannes Schulters

Eine FBM Datenschutzerklärung finden Sie in dieser Ausgabe als Beiblatt im Mittelteil und auch auf unserer Webseite.

Neues aus dem Museum ...

Brandschutz, Depot & mehr ...

Schon vor Beginn der Saison und der Eröffnung unserer Sonderausstellung hielt den Vorstandrat ein neues Brandschutzgutachten in Atem. Im Zuge der Klostersanierung wurde von der Bürgerspitalstiftung bereits im vergangenen Jahr eine Revision des Brauereitraktes beauftragt. Dabei kam heraus, dass in Sachen Brandschutz nicht nur im FBM erhebliche Nachbesserungen vorzunehmen waren. Mit dem Bauordnungsamt konnte man sich auf zwei Phasen der Baumaßnahmen einigen. Die Sofortmaßnahmen, nämlich die Herstellung eines zweiten Rettungsweges, die Offenhaltung der Notausgänge und eine komplette stromunabhängige Not- und Rettungswegebeschilderung, konnten im Mai glücklicherweise schnell installiert und abgenommen werden. Der im April/Mai für 5 Wochen eingeschränkte Museumsbetrieb wurde regulär wieder aufgenommen. Zur Saison 2019 müssen nun noch diverse Türen durch Brandschutztüren unterschiedlicher Klassifizierung ersetzt werden.

Diese unvorhersehbaren kostenintensiven Aktionen führen dazu, dass die didaktische Neuerschließung der Museumsausstellung noch auf sich warten lassen wird. Die Suche nach einem geeigneten Depot ist nach wie vor im Gange, denn ein Depot bildet überhaupt erst die Voraussetzung für Arbeiten an und mit der Ausstellung. Derzeitiges Planungsziel für eine Eröffnung der überarbeiteten Ausstellung ist das Jahr 2021. Vorstellbar ist aber zum Beispiel die Neueinrichtung eines Teilstücks zum 40jährigen Jubiläum im kommenden Jahr.

Eine professionalisierte Inventarisierung unseres Museumsbestandes muss aus zeitlichen Gründen bis auf weiteres verschoben werden. Es stehen zu viele wichtigere Angelegenheiten ins Haus, wie z.B. die Sicherung unserer Exponate. Dass diese durch die klimatischen Verhältnisse in unseren Räumlichkeiten gefährdet sind, lässt sich nicht beschönigen. Für eine komplette Klimastabilisierung fehlt es derzeit an finanziellen Möglichkeiten so dass immer wieder kleinere Notsicherungsmaßnahmen vorgenommen werden; aktuell zum Beispiel an einigen der ältesten Teile unserer Ausstellung im Gär- und Lagerkeller. Hier werden vom Kreit'n Büttner Anton Hofmann gerade die Bottiche fachgerecht gesichert und das Holzkühlschiff hat bereits einen neuen Unterbau bekommen.

Nina Schipkowski, Kuratorin

Bierland Oberfranken Quo Vadis?

Fragt man Landrat Johann Kalb, dann führen alle branchenspezifischen Wege im Bestfall gemeinsam in ein Bierkulturzentrum mit internationaler Strahlkraft. Der Landkreis Bamberg ist durch eine jahrhundertalte Brautradition geprägt und zeichnet sich durch die weltweit höchste Brauereidichte aus, die sich großenteils aus noch familiengeführten Privatbrauereien zusammensetzt. Dieses Alleinstellungsmerkmal gilt es nicht nur zu erhalten und zu fördern, sondern auch zukunftsweisend weiter zu entwickeln und zu präsentieren. Helfen soll dabei ein Internationales BierKulturZentrum, welches zur Zeit noch in der Projektkonzeptionsphase steckt. Berücksichtigung finden sollen die Bereiche Kultur, Genuss, Bildung, Aus- und Weiterbildung, Wissenschaft, Tourismus, regionale Wertschöpfung, Nachhaltigkeit und kulturelles Erbe. Und genau aus diesen Bereichen war im Juni die Meinung der Branchenkenner gefragt. Ein **Workshop mit Diskussionsrunden** zu spezifischen Bedingungen, Trends, Chancen, Risiken, Entwicklungspotentialen sollte eruieren, wie das Fundament beschaffen sein müsste, auf dem ein **BierKulturZentrum** stabil errichtet werden kann. Einig sind sich alle Beteiligten aus Verbänden, Vereinen und der Wirtschaft auf Landes- und Regionalebene, dass die Angebote eines solchen Zentrums nicht in regionale Konkurrenz treten dürfen. Es wird beispielsweise keine Ausstellung mit musealem Charakter geben oder eine Brauerei für Kuckucksbrauer. Vielmehr könnten im BierKulturZentrum alle fränkischen Bierflüsse zusammenfließen und eine Plattform für die verschiedensten Brancheninteressen könnte einen Mehrwert für die Region darstellen. Als Beispiel sei hier eine gemeinsame App genannt, die dem Nah- und Fernheroler an jedem Punkt in Franken vermittelt, welche bierigen Angebote in seiner Nähe oder auf dem Weg von A nach B liegen. Ein ge-



Diskussionsrunde mit Konrad Will, Nina Schipkowski, Thomas Reichert und Klaus Stieringer. Foto: Daniel Skrobek, SD Group

meinsames Marketingkonzept, wie es etwa in der Champagne vorhanden ist, sollte es für Oberfranken doch eigentlich schon seit 50 Jahren geben, wundert sich Klaus Stieringer. Eine Schnittstelle, besonders für die internationale Vermarktung des Bierlandes Oberfranken, aber auch für die Nachwuchsförderung und -vermittlung, eine Agentur zukunftsfähiger, nachhaltiger Innovationen für die Brauereibranche sowie Anlaufstelle für Touristen, Bierenthusiasten und Experten und solche, die es werden wollen, kann ein BierkulturZentrum sein. Wenn es denn die Projektkonzeptionsphase übersteht und kein Politikum wird.

Nina Schipkowski, Kuratorin

555 für Holzgärbottiche

Der Braumeisterstammtisch Bamberg und Umland (ehem. Doemens-Sektion Nordbayern) überreichte am 05.07. einen Förderbetrag über 555,-€ an das Fränkische Brauereimuseum, Bamberg (FBM) für die Restaurierung alter Holzgärbottiche. Die beiden Obmänner (oben rechts auf dem Foto) Robert Blechinger und Hannes Schulters (sind auch Vorstandsmitglieder des FBM) bei der Übergabe des Fördergeldes an den 2. Vorstand Günter Bär und die Kuratorin des FBM Nina Schipkowski. Hiermit soll die Restaurierung alter Holzgärbottiche unterstützt werden. Aus den Reihen des Braumeisterstammtisches (geg.1978) ist übrigens 1979 der Förderverein Fränkisches Brauereimuseum e.V. in Bamberg auf dem Klosterareal Michaelsberg entstanden. Der Braumeisterstammtisch unterstützt regelmäßig das FBM mit Einnahmen aus der Stammtischkasse, um diese Bier-Bildungsstätte, für interessierte Bierfreunde, stets noch attraktiver zu gestalten. Mit dem Slogan „Aus Liebe zur Brautradition und reinem, frischem Bier“ feiert das FBM im nächsten Jahr sein 40 jähriges Bestehen.



Heinr. Leicht
GmbH & Co. KG

...Tradition & Innovation!

Laubanger 17f · 96052 Bamberg
Telefon: 09 51 / 9 65 99 -0
E-Mail: info@heinrich-leicht.de
www.heinrich-leicht.de

Öffnungszeiten: MO-FR: 7.30 - 17 Uhr



TECHNISCHER HANDEL
INDUSTRIEBEDARF



HANDEL MIT
BRAUEREIBEDARF



MASCHINEN UND
ANLAGEN



INSTANDHALTUNG
SERVICELEISTUNGEN

Kurz notiert

Ehrenmitgliedschaft



Unsere Ehrenmitglieder Otto Meusel, Werner Schlag, Sebastian Kalb, Ludwig Popp, Günter Bär und joHannes Schulters sind ab sofort vom FBM Mitgliedsbeitrag befreit! Auf freiwilliger Basis sind wir natürlich dankbar für jede Unterstützung.

Museumstag



Der Vorstand des Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur e.V. Kurt Adler, war mit einigen Freunden (anlässlich des Internationalen Museumstages am 13. Mai) aktiv mit unserer Versuchsbrauerei im Einsatz, um excellentes Bier zu brauen. Unseren Besuchern wurde dabei die Praxis des Bierbrauens nahe gebracht. Anfang Juli konnten sich unsere Mitglieder beim Frühschoppen über den Biergenuss freuen.

Herbstexkursion mit Bier und Wein an die Tauber und den Main

Genuss- und Bierkult(o)urreise am 13.10.2018

Herbstexkursion nach Distelhausen, Bad Mergentheim, Nordheim, Theinheim.

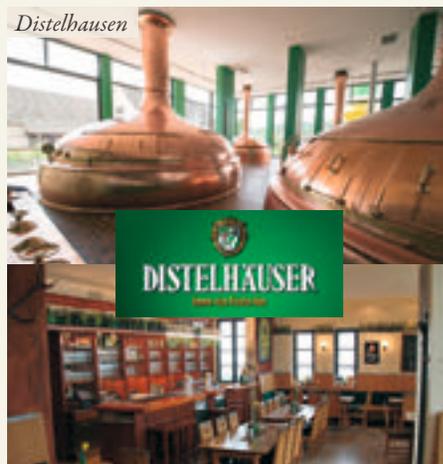
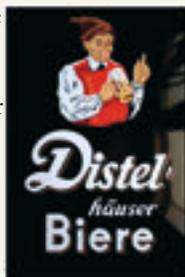
- Abfahrt und 1. Zusteigemöglichkeit ist um 8.15 der Babenberger Ring. Über die Weissenburgstr. (on hop) geht es zum Parkplatz an der Breitenau – Abfahrt ca. 8.30 Uhr
- 1. Genussstation ist die Distelhäuser Brauerei (Diese größere, innovative Mittelstandsbrauerei wurde vielfach ausgezeichnet) im schönen Taubertal in Distelhausen. Es erwartet uns eine interessante Brauereibesichtigung mit anschließendem geselligem Beisammensein im schönen Brauhaus. Inkludiert sind ein deftiger Vesperteller, eine ausgiebige Bierverkostung des umfangreichen Bierspezialitätsensortiments und ein Erinnerungsgeschenk.(distelhaeuser.de)
- Nach ca. 3 Stunden fahren wir zu unserer 2. Station ins schöne Heilbad und Kurort Bad Mergentheim (Viel Schenswertes werden uns sicherlich Andrea und Bernhard hier zeigen können. Eine kleine Kaffeepause lässt sich hier auch einplanen)-(bad-mergentheim.de)
- Nach ca. 1,5 Stunden Aufenthalt fahren wir zum Bio Weingut Helmut Christ in den schönen Weinort Nordheim, unserer 3. Station. Hier erfahren wir einiges über den Weinan- und ausbau mit Kellerbesichtigung und Weindegustation. Zum Weingut gehört ein schöner Innenhof und eine gemütliche Weinstube. Hier sind drei Weine mit Wasser und Brot inkludiert.(weingut-helmut-christ.de)
- 4. Station: Nach ca. 1,5 Stunden fahren wir zu unserem Neumitglied, der Brauerei Bayer (Brauereigasthof zum grünen Baum) und Brennerei nach Theinheim in den Steigerwald. Dieser Brauereigasthof ist bekannt wegen der guten Küche und innovativer Biere (u.a. Hybrid- und Craftbiere.). Zu den sehr süffigen Sorte zählen das Kellerbier: Knörzla und das Landbier. Hier können wir Speisen aus einer kleineren Karte bestellen. Inkludiert sind ein Seidla Landbier und ein Seidla Knörzla. Auf einem Probentisch stehen weitere

Bierspezialitäten für eine kleine Verkostung bereit. Bei Interesse führt Bier-sommelier Helmut Bayer uns durch die Brauerei (bayer-theinheim.de).

Es stehen 50 Busplätze zur Verfügung. Die Reservierung erfolgt in der Reihenfolge der schriftlichen Anmeldungen.

Anmeldeschluss ist der 17.09.18.

Die Reisekosten für diesen schönen Tagesausflug mit den inkludierten Speise und Getränkeangeboten betragen 45,€ p.P.



Bad Mergentheim



Helmut Christ, Nordheim. Im malerischen Innenhof (glasüberdacht) des barocken Weingutes Helmut Christ muss man sich einfach wohlfühlen. Die Bioweine harmonieren perfekt mit dem Angebot fränkischer Speisen.



HELMUT CHRIST
CHRIST



1718

Anmeldeformular Herbstexkursion 13.10.2018

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (45,-€ p.P.) auf das Konto des FBM IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99 zu leisten. Eine kostenfreie Stornierung ist bis 3 Wochen vor dem Reiseternin möglich. Die Reservierung erfolgt nach dem Eingang der Anmeldungen. Bei Überbuchung (Warteliste) informieren wir. Die Anmeldung hat in schriftlicher Form (e-mail ist möglich) mit Telefonnr. zu erfolgen. Der Anmeldeschluss ist der 17. September 2018. Sollte sich eine zu geringe Beteiligung (unter 40 Tn.) bis dahin abzeichnen, so sind auch Freunde u. Bekannte von Mitgliedern herzlich an der Teilnahme willkommen.

Anmeldung bitte senden an das Fränkische Brauereimuseum e.V.,
Michaelsberg 10f, 96049 Bamberg

Mein Name (ggfs. Begleitung):	
Meine Anschrift:	
Meine Telefonnummer:	
Meine Email:	
Anzahl Personen:	<input type="text"/>
Ort, Datum	Unterschrift

Impressionen: Frühjahrsexkursion Genuss- und Bierkult(o)urreise vom 21.04.2018

Kulmbach, Bayreuth, Huppendorf.

Fotos: Hannes Schulters



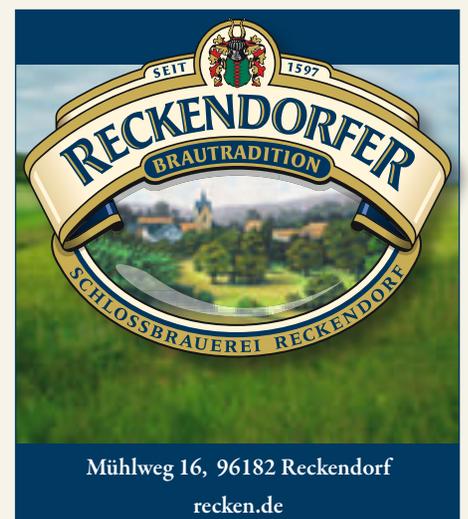
Brauereimuseum Kulmbach



Mäiselbräu Bayreuth



Huppendorfer Bier





Werden Sie Mitglied im FBM!

Sie sind Genießer und möchten die traditionelle Bierkultur und -vielfalt erhalten? Dann werden Sie Mitglied bei uns und profitieren Sie von vielen FBM-Aktivitäten!

Das Fränkische Brauereimuseum Bamberg e. V. ist ein Zusammenschluss von Mitgliedern und Förderern, die sich im Jahre 1979 aus Liebe zur Brautradition und reinem, frischem Bier zusammengefunden haben. Als gemeinnütziger Verein haben wir derzeit weltweit rund 400 Mitglieder aus allen Kreisen und Berufsschichten, darunter über 100 Brauereien. Mitglied werden können alle natürlichen und juristischen Personen des privaten und öffentlichen Rechts.

Der Mitgliedsbeitrag beträgt 31,- bzw. 62,- Euro jährlich, Familien zahlen 45,- Euro. Zahlreiche Veranstaltungen sorgen für ein aktives und attraktives Vereinsleben.

Antrag bitte senden an das Fränkische Brauereimuseum e.V. Michaelsberg 10f, 96049 Bamberg.

Mein Name (Druckbuchstaben):

Meine Anschrift:

Mein Beitrag: Privat (31,-) Institution (62,-) Familie (45,-)

Bank:

IBAN / BIC:

Hiermit ermächtige ich das Fränkische Brauereimuseum e.V., widerruflich die fälligen Jahresbeiträge von meinem o.g. Konto mittels Lastschrift einzuziehen.

Ort, Datum

Unterschrift

Malzfabrik WEYERMANN®

CRAFT BEER FAN SHOP

Im wunderschönen Ambiente des Weyermann® Craft Beer Fan Shops gibt es neben kreativen Weyermann® Bier- und Spirituosenspezialitäten und liebevollen Accessoires auch eine erlesene Getränkevielfalt unserer Kunden aus aller Welt – natürlich mit dem extra Körnchen Weyermann® Malz!



Brennerstraße 15 | 96052 Bamberg
Mo.-Do. 13 - 18 Uhr | Fr. 10 - 12 + 13 - 18 Uhr | Sa. 10 - 14 Uhr
Online shoppen unter www.weyermann.de/shop

Samstag:
OPEN BOTTLE DAY

Vereinsinterne Termine

Tag des offenen Denkmals am Sonntag, 09.09.2018:

- Führungen mit dem Zinngießer Eisenhart durch die Sonderausstellung. Zwischen 11:00 und 15:00 Uhr
- Zinngießen mit Kindern
- Kunst oder Krempel: fachmännischer Rat mit Bewertung für Zinn und alte Bierkrüge

BrauBeviale – Braumesse mit Bereichen für Craft- u. Hobbybrauer, 13.-15.11.2018:

Investitionsgütermesse der Getränkewirtschaft | Messezentrum Nürnberg.

Frühshoppen 10-13 Uhr

02.09. / 07.10. / 04.11 / 02.12. / 06.01.
(2,- € Kostenbeitrag p.P. für Bier und Brezen)

24.12. Wir wünschen allen ein frohes Fest

06.01.19 Stärkeantrinken im FBM

IMPRESSUM

Herausgeber:

Fränkisches Brauereimuseum e.V.
Michaelsberg 10f, 96049 Bamberg
Telefon: 0951-53016
info@brauereimuseum.de
www.brauereimuseum.de

Öffnungszeiten April-Oktober:

Mi - Fr 13:00 bis 17:00 Uhr,
Sa, So und Feiertage 11:00 bis 17:00 Uhr.
Gruppenführungen auch zu anderen Zeiten nach Absprache möglich.

Redaktion

satorrotas Kommunikationsdesign
Josefstraße 32 . 96103 Hallstadt
Telefon: 0951-2094016
info@satorrotas.de . www.satorrotas.de

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Johannes Schulters (V.i.S.d.P.),
Telefon: 0951-9370349,
info@fraenkische-bierakademie.de

Ihre Unterstützung in Form einer Anzeige ist uns Willkommen. Bei der Gestaltung von Druckvorlagen sind wir gerne zum Selbstkostenpreis behilflich.

Konto des Fränkischen Brauereimuseums:
Sparkasse Bamberg
IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99

www.brauereimuseum.de

