

Für Mitglieder, Freunde und Förderer

Bier-Bildungsstätte  
1979 – 40 Jahre – 2019

# FBM NEWS



"Im Leben ward ich Gambrinus  
genannt, König zu Flandern und  
Brabant. Ich habe aus Gersten  
Malz gemacht und das Bierbrauen  
zuerst erdacht. D'rum können die  
Brauer sagen, dass sie einen König  
zum Meister haben!"



## Intensivseminar zum Bierkieser

S. 05



## Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei  
Häffner Bräu in Bad Rappenau

S. 03



## Frühjahrsexkursion

nach Deuerling, Schärding,  
Innschiffahrt, Stift Reichers-  
berg und zum Adlersberg S. 10



S.4 : Hoffnung für die Brauereivielalt in Franken/Oberfranken // S.4: Aktivitäten im Brauereimuseum  
S. 11 : Impressionen Herbstexkursion 2018 // S. 12: Mitgliederversammlung

**FOR THE LOVE OF BEER CULTURE**

## In der (Bier-)Ruhe liegt die Kraft

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer des FBM!

Ein nicht allzu erfolgreiches Besucherjahr liegt hinter uns. Dies hatte wohl mit der Bautätigkeit auf dem Michaelsberg (geschlossene Kirche) und dem Badewetter des Dürresommers zu tun. Die finanzielle Situation blieb dennoch relativ stabil, ebenso unsere Mit-



gliederzahl mit gut 400 Mitgliedern. Investitionen können und müssen weiterhin getätigt werden, um für unsere Besucher sicher und attraktiv zu bleiben. Es müssen neue Brandschutztüren, die mehrere tausend Euro kosten, für den Fluchtwegebereich eingebaut werden und ein anschaulicher Museumsführer ist im Entstehen. Um auch der Aufgabe als Bier-Bildungsstätte gerecht zu werden,

bieten wir im Rahmen des Führungsprogramms seit vergangener Saison den gern angenommenen Fränkischen probierschluck mit verschiedenen Bierspezialitäten unserer Mitgliedsbrauereien an. **NEU ist auch die Sensorikschulung „Bier mit allen Sinnen“ sowie das Intensivseminar zum geprüften Bierkieser** (dieser hatte bis ins 18. Jahrhundert hinein die Aufgabe, durch prüfendes Kosten und Schmecken die Qualität der Getränke zu überwachen). Letzteres ist eine Initiative des FBM in Zusammenarbeit mit der Fränkischen Bierakademie (siehe Seminarvorstellung S. 05).

Unsere **Frühjahrsexkursion** führt uns diesmal vom **14.-15. Juni 2019** ins wunderschöne Barockstädtchen Schärding in Österreich (u.a. Brauerei Goss in Deuerling [Ursprungsstätte unseres Museumssudhauses], Besuch und Bierprobe in der Brauerei Baumgartner, Innviertlerknödelessen im Brauereiausgang „Bums'n“, Stadtrundgang, Innschiffahrt mit dem ersten Brauereischiff Europas, Besuch des Juwels Stift Reichersberg und der Prösselbrau Adlersberg mit ihrem schönen Biergarten bei Regensburg).

Die Anzahl der Braustätten in Deutschland ist auf rund 1.500 angestiegen (dies ist überwiegend auf die Gründung von Gasthausbrauereien zurück zu führen). In Franken haben namhafte Brauereien wie Kitzmann in Erlangen und Hartmann in Würzburg für immer das Einmaischen eingestellt. Bamberg soll mit dem Sternla demnächst seine dritte Gasthausbrauerei erhalten und Craft Biere sorgen für neue Gesprächs- und Geschmacksstoffe in der Bierwelt (angesagt sind neben sehr bitteren IPAs auch saure Biere nach belgischem und Berliner Vorbild). Dennoch: Der Bierkonsum stagniert (derzeit ca. 106 Liter Verbrauch pro Kopf im Jahr) bereits seit 1976 weiterhin. Bei den Biersorten ist das Vollbier Hell im Anstieg, weitere Gewinner sind alkoholfreie sowie unfiltrierte Keller-, Kräusen- und Zwickelbiere. Pils stagniert.

**Bambierla® 2019 vom 28. März bis zum 14. April 2019:** Drei Wochen lang feiert die Bierstadt Bamberg das Thema Bier – nicht in Form eines weiteren lauten Volksfestes, sondern mit vielen Events für Genießer. Das Angebot reicht von Verkostungen über Bier-Dinner bis hin zu Lesungen und Brauereibesichtigungen. Beim Bambierla® sollen Bierfans voll auf ihre Kosten kommen. Auch wir werden uns hier mit einbringen, denn es gilt „Wer nicht wirbt, der stirbt“.

2019 wird für uns auch ein Jubiläumsjahr: **40 Jahre FBM**. Dies wollen wir am Wochenende um den 01. Juni gemeinsam auf dem Michaelsberg feiern. In einer Jubiläumsausgabe unserer FBM News (Mai/19) wird das Programm vorgestellt werden. Ein Leben ohne FBM-Feste ist wie eine Reise ohne Gasthaus. **Am 09. März findet unsere jährliche Mitgliederversammlung ab 18 Uhr im FBM statt** (siehe Termine).

Wer inne hält, erhält innen Halt (Laotse) und dazu bedarf es verstärkt der Ruhe und Stille in einer immer lauter werdenden unfriedlichen Welt. So wie ein gutes und bekömmliches Bier Ruhe und Reifezeit benötigt und keine ständige Beschleunigung. Slow Food und Slow Bier halten mit ihrer sinnvollen Philosophie dagegen – nicht immer ein noch (profitmaximiertes) Höher, Schneller, Weiter. Halten wir immer wieder mal inne, genießen wir in aller Bierruhe unsere Wohlfühlbiere! Für 2019 wünsche ich/wir Ihnen Ruhe, Gelassenheit und inneren Frieden. Gott gebe hierzu Glück und Segen drein. Bleiben Sie uns gewogen!

Ihre Vorstandschaft

joHannes Schulters, Günter Bär, Robert Blechinger, Karlheinz Dorsch, Ludwig Popp, Nina Schipkowski, Winfried Nikol, Michael Kühner und Mathias König.



# 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**



DIE BÄCKEREI  
MIT DEM REINHEITSGEBOT

KAFFEE, KUCHEN  
UND MEHR IM  
CAFE HÖRNLA

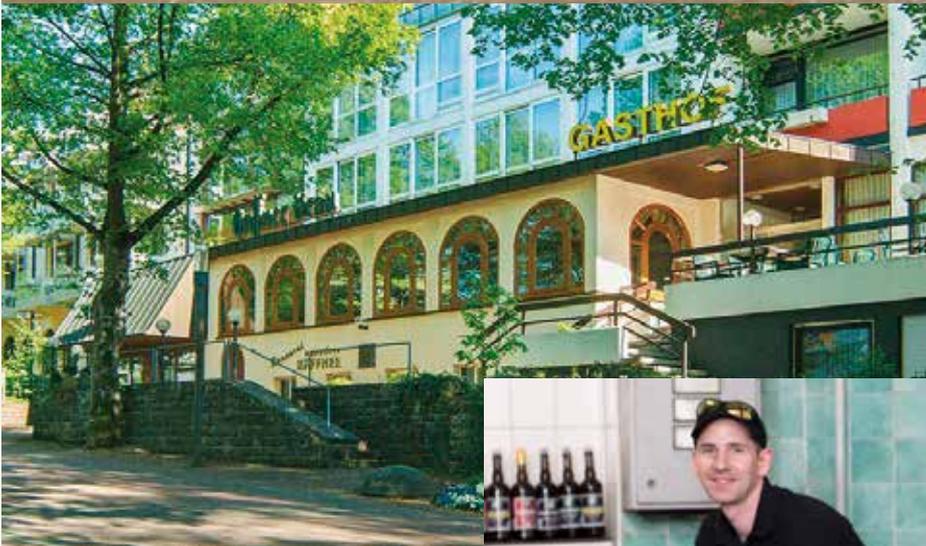


## Bäckerei Seel

— BAMBERGER HÖRNLA —  
SEIT 1427

Lugbank 8 // 96049 Bamberg  
Tel 0951/57985 // [www.baecerei-seel.de](http://www.baecerei-seel.de)  
Mo – Sa 5.45 – 18 Uhr  
Hoflieferant des FBM

# Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Häffner Bräu in Bad Rappenau 250 Jahre Bierbraukunst



Seit mehr als 110 Jahren wird auf dem Bad Rappenauer Schwärzberg unter dem Namen Häffner Bräu gebraut. Und nicht nur klassische Sorten werden gebraut, auch Craft Beer steht auf dem Programm.

Das Häffner Bräu erhielt seinen Namen bereits 1908, als Jakob Ludwig Häffner – durch seine Familie tief in der Braukunst verwurzelt – das Anwesen in der Salinenstraße in Bad Rappenau erwarb. Die Brauerei lag in unmittelbarer Nähe der damaligen Solegewinnung auf dem Schwärzberg. 1953 trat sein Sohn Willi Häffner mit Frau Luise das Erbe des Vaters an und übergab das erfolgreich aufgebaute Familienunternehmen im Jahr 2000 an seine Töchter. Seither führen Hannelore und Susanne Häffner nicht nur die über 250 Jahre lange Brautradition der Familie Häffner fort, sondern sorgen auch unermüdlich für gemütliches Wohnen und regionale Leckerbissen. Heute, immer noch am gleichen Platz, findet sich die Brauerei mit Gastwirtschaft und Hotel inmitten des Kurgebietes. Die Stellung des Braumeisters hat Brauer Thomas Wachno inne.

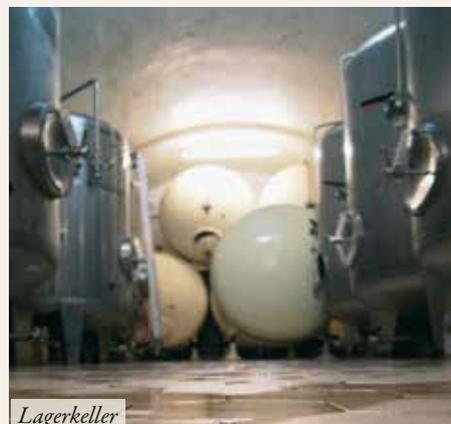
Es war der 15.09.1908, an dem Jakob Häffner



Braumeister Thomas Wachno

die alte Reichardtsche Brauerei mit Schankwirtschaft übernahm. Zunächst wurden in Bad Rappenau nur klassische Sorten wie Pils, Export und Dunkel gebraut, der großen Nachfrage wegen begann man aber 2005 mit der Produktion von Hefeweizen.

Zum 100jährigen Jubiläum im Jahre 2008 wurde ein Jubiläumsbier aufgelegt und 2010 folgte das erste „Hopfenstopfer Jahrgangs-



Lagerkeller

bier“, ein gestopftes Spezialbier mit eigenem Hopfen und teilweise selbst vermälzter Bad Rappenau Gerste. Damals beinahe noch ein Alleinstellungsmerkmal war, die Kalthopfung, das Hopfenstopfen.

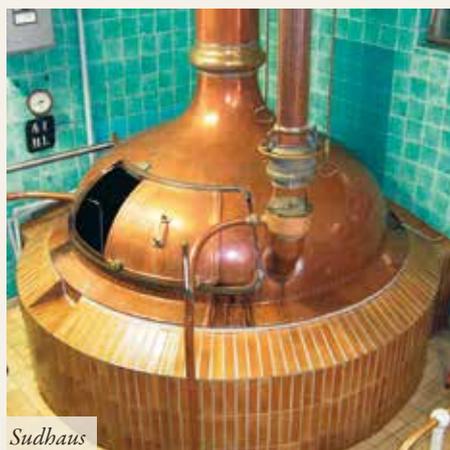


Im Jahr 2011 produzierte man als eine der ersten kommerziellen Brauereien ein Craft Beer. Das „Hopfenstopfer Citra Ale“ war geboren. Zeitgleich wuchs langsam, aber stetig die Craft Beer Szene in Deutschland und mit Hopfenstopfer ist die Brauerei Häffner vorne mit dabei. Die Marke Hopfenstopfer ist im ganzen Land bekannt und beliebt.

Für 2019 ist eine Neuauflage des Jubiläumsbiers geplant, das zusammen mit dem Raban und dem Kur Pils im Retro Design erscheinen wird. Aktuell arbeiten neben Brauer Thomas Wachno eine Auszubildende, ein Fahrer und ein Schlosser im Betrieb. Es werden etwas über 2000hl Bier produziert. Neben den 5 Standard Bieren Export, Kur Pils, Schwärzberg Gold, Raban und Kurstadt Weizen werden das ganze Jahr über vier Hopfenstopfer Biere Citra Ale, Incredible Pale, Comet IPA und eine saisonale Hopfenstopfer Sorte angeboten. Auch einige Preise konnten hierfür gewonnen werden.

## Erholen und entspannen im Hotel Häffner Bräu

58 gemütliche Zimmer warten auf Sie im Häffner Bräu: 34 Einzel- und 24 Doppelzimmer, per Lift erreichbar und mit allen Vorzügen ausgestattet, die Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich machen. Aber nicht nur für geruhliche Nächte, schwäbische Küche und selbstgebraute Biere ist bei uns gesorgt, sondern auch für Entspannung von Körper und Geist. Zentral im ruhigen Kurgebiet gelegen, bietet die direkte Umgebung unseres Hotel weitläufige Parkanlagen, verschiedene Bademöglichkeiten und moderne Therapiezentren. Kurz: Alles, was Ihren Aufenthalt in Bad Rappenau zu einer erholsamen Zeit werden lässt. stolz.“



Sudhaus

## Bier in Franken

# Hoffnung für die Brauereivielfalt

Die Entwicklungshistorie der Brauereien in Oberfranken hat Prof. Dr. Erhard Treude, damals am Lehrstuhl für Wirtschaftsgeographie an der Universität Bamberg, im Jahr 1985 in seinem Aufsatz "Entwicklung und Struktur des oberfränkischen Brauwesens" veröffentlicht.

Bis zum Jahr 1840 und zuletzt begünstigt durch die Aufhebung der Bierverlagsrechts im Jahr 1805, hatte die Zahl der Brauereien in Oberfranken kontinuierlich zugenommen. Die Wende kam mit dem Jahr 1840, seitdem hat die Zahl der Brauereien bis heute kontinuierlich abgenommen. Im Jahr 1840 gab es 1100 Brauereien, 1871 waren es 900,

im Jahr 1970 noch 400 und im Jahr 2000 gab es in Oberfranken 200 Brauereien. Ursachen für diesen ständigen Rückgang gab es in den letzten knapp 180 Jahren viele: Die Industrialisierung, die Aufhebung der innerdeutschen Zollschranken, die Eisenbahn, neue Kühltechnik, neue Heiztechnik, die zunehmende Mechanisierung und der damit verbundene wesentlich höhere Kapitaleinsatz, die Einführung der Bierflasche in den 50er Jahren oder die Einführung der Getränkemarkte, um nur einige zu nennen. Begünstigt durch die Craft-Bier-Bewegung scheint der Trend gestoppt und lässt Gutes hoffen für die fränkische Biervielfalt.

### Aktive Brauereien

Jahr	Oberfranken	Franken
1840	1100	
1871	900	
1967	430	
1970	403	
1973	355	
1976	318	
1979	290	
1982	268	
1990	213	380
2002	202	330
2010	159	262
2013	153	258
2015	149	257
2017	173	304



**HUPPENDORFER Bier**

Entdecken Sie unsere Biervielfalt mit abwechslungsreichen Saisonbieren und genießen Sie fränkische Brotzeiten aus eigener Schlichtung.

Huppendorf 25 · 96167 Königfeld  
Telefon: 09207/270  
Öffnungszeiten: 09.00 - 22.00  
Ruhetag: Dienstag

[huppendorfer-bier.de](http://huppendorfer-bier.de)

## BOTSCHAFTER DER BAMBERGER BIERKULTUR SEIT 1677

KASPAR SCHULZ  
Brauereimaschinenfabrik & Apparatebauanstalt e.K.  
[www.kaspar-schulz.de](http://www.kaspar-schulz.de)

**SCHULZ**

Beste Technik für Ihr Bier.

## Aktivitäten im Brauereimuseum

# Exponate & Co

Die angekündigte Neuauftellung einiger Exponate im Bereich Gär- und Lagerkeller konnte erfolgreich abgeschlossen werden.

Das Holzkühlschiff wurde aus seiner mehr als ungünstigen Position (auf dem Läuterbottich stehend) auf ein neues Holzgestell umplatziert. Auch die konservatorisch bedenkliche Situation der Holzexponate, die bislang direkt auf dem Pflaster des Gärkellers standen, konnte gelöst werden. Wir haben uns für eine kostengünstige und dem Charakter eines Handwerksmuseums angemessene Aufstellung auf Holzpaletten entschieden. Die Bottiche wurden dabei gesichert, d.h. die Fassringe wurden nachgezogen, entrostet und eingelassen. Die Aufstellung derselben erfolgte auf einer Balkenlage und in neuer Anordnung, um die Exponatdichte besucherorientiert zu verbessern. Die hölzerne Präsentationshilfe unter dem Fass (Demonstration Fassreinigung) hat sich auch final den klimatischen Verhältnissen im Gärkeller gebeugt und musste durch Holzpaletten ersetzt werden. Auch einige Stolperfallen im Boden konnten verplästert und aufgefüllt werden. Wir danken dem Braumeisterstammtisch Bamberg und Umland für die Spende als Zu-

schuss zu den Sanierungsarbeiten sowie dem Kulturamt Bamberg für die finanzielle Unterstützung der didaktischen Neuerschließung unserer Ausstellung.

Diese wird nun nicht mit einem Paukenschlag durchgeführt und mit medienwirksamer Durchschneidung von Absperrbändern eröffnet werden können. Dazu nimmt allein die operative Bewältigung des Tagesgeschäftes zu viel unserer ehrenamtlichen Ressourcen ein. Vielmehr wird auch in 2019 sukzessiv an Verbesserungen gearbeitet. Die Ende der Saison ausgezogene Sonderausstellung hinterließ leere Vitrinen, welche bis zum Saisonstart thematisch neu gegliedert bestückt werden sollen. Dabei werden zwei Vitrinen aktuell dem neuen Format unserer Bildschirme angepasst.

Im neuen Jahr werden wir aber nicht nur an der weiteren Verbesserung unserer Ausstellung arbeiten, auch der 2. Teil der Brandschutzmaßnahmen wird im Laufe des Aprils in Angriff genommen. Der Einbau von zwei neuen Brandschutztüren im 1. und 3. UG wird unser FBM auf den geforderten sicherheitstechnischen Stand des gültigen Brandschutzgutachtens bringen.



## Neu in der Bierbildungstätte Brauereimuseum

# Intensiv-Seminar zum geprüften Bierkieser

Bierbeschauer, Bierkieser, Biermeister oder auch Bierherren hatten historisch gesehen die Aufgabe, das Bier in den Schenklokalen und Brauereien zu besichtigen und mit Hilfe der Geschmackswerkzeuge auf Reinheit und Geschmack hin zu prüfen. Mit dem technischen Fortschritt und den daraus resultierenden modernen Analyseverfahren verschwand Anfang des 20. Jhs. zunehmend diese öffentlich bestellte Prüfmethode.

Nach unserem Motto „Mehr vom Bier wissen - Mehr vom Bier haben!“ möchten wir alle Bierfreunde (auch vorgebildete Mitarbeiter aus der Gastroszene, Hotellerie, Bierfachhandel), zu fundierten Bierkennern und geprüften Bierexperten ausbilden. Wandeln Sie in einem kompakten, intensiven und kurzweiligen Tagesseminar auf den Spuren der Bierkieser und werden Sie kompetent geschult zum kundigen Fachberater des Biergenusses.



Durch prüfendes Kosten und schmeckendes Prüfen

Mit diesen Seminar-Themen gehen wir mit Ihnen in die „Biertiefe“:

Geschichte des Bieres, Bierherstellung, Bierinhaltsstoffe und Gesundheit, Bierpflege und Ausschank, Biersensorik und die Geschmackswelt des Bieres (Biersprache), Biermarkt, Bierarten, Sorten und Stile (weltweit), Trends u. Entwicklungen (Craftbier), Bier und Küche (Foodpairing, Bierempfehlungen und -marketing).

**Leistungen:** Bierproben, Abschlussprüfung, Urkunde und Unterlagen - Kostenbeitrag 149,-€ p.P. Mindestteilnahme 10, maximal 20 Personen.

**Termine:** 30.03.2019 / 28.10.2019 / 09.11.2019. Weitere Termine auf Anfrage.

**Dauer:** 9.30 Uhr -17.00 Uhr

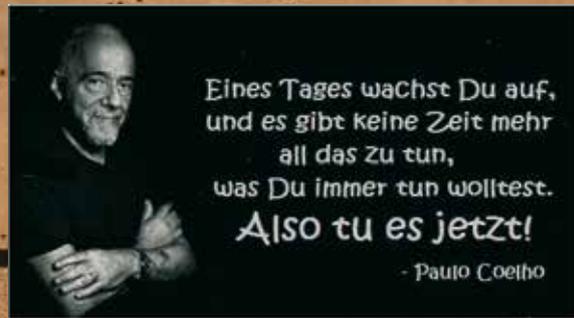
**Veranstalter:** Fränkisches Brauereimuseum & Fränkische Bierakademie.

**Ihr Bierlehrer:** Braumeister joHannes Schulters, Buchautor, Biersommelier mit fast 40jähriger Erfahrung als kompetenter Bierschulungsleiter.

**Anmeldung:** [info@brauereimuseum.de](mailto:info@brauereimuseum.de)

**VIELE MENSCHEN  
REDEN ZU LEISE  
ÜBER WICHTIGES,  
ZU LAUT ÜBER  
BANALES,  
ZU VIEL ÜBER  
ANDERE, ZU  
SELTEN  
MITEINANDER  
UND VIEL ZU OFT  
OHNE  
NACHZUDENKEN.**

**Wer gutes Bier  
nicht köstlich find'  
ist auf der Zunge  
farbenblind!**



Glückwunsch an unsere Mitgliedsbrauereien, die beim European Beer Star auch dieses Jahr wieder ordentlich abgeräumt haben. Wir sind stolz auf euch!



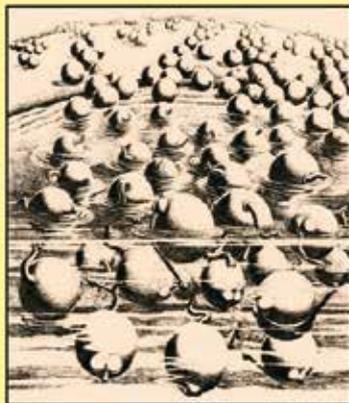
# PINWAND

„Die erste Pflicht der Muttersöhne,  
ist, daß man sich ans Bier gewöhne.“  
(Wilhelm Busch)



Bier ist Lebensfreu(n)de bis ins hohe  
Alter! Achtet mal auf das Alter dieser  
Stammtischrunde.

„Mit Wasser zerteilte Bierhefe löst sich in  
unendlich kleine Kügelchen auf. Bringt  
man diese Kügelchen in Zuckerwasser, so  
entwickeln sich daraus kleine Tiere. Sie  
besitzen eine Art Saugrüssel, mit dem sie  
den Zucker aus der Auflösung  
verschlucken. Die Verdauung ist sogleich  
und aufs Bestimmteste an der erfolgenden  
Ausleerung von Exkrementen zu  
erkennen. Sie entleeren aus dem  
Darmkanal Weingeist und aus den  
Harnorganen Kohlensäure. So sieht man  
also aus dem Anus dieser Tiere  
unaufhörlich eine spezifisch leichtere  
Flüssigkeit in die Höhe steigen und aus  
ihren enorm großen Genitalien spritzt in  
sehr kurzen Zwischenräumen ein Strom  
von Kohlensäure.“



Ein Ausschnitt aus den Annalen der Chemie (1839) v. Friedrich Wöhler u. Justus v. Liebig

**Bier** mit diesem  
neuen patent.  
Apparat behandelt,  
bleibt lange Zeit halt-  
bar, blank, gesund u.  
wohl-schmeckend.  
Prospecte gratis.  
Gebrüder Dietsche,  
Braueremaschinenfabrik.  
Waldshut (Baden) u.  
Koblenz (Schweiz).



**Sie sind umgezogen,  
ihre Bankverbindung hat sich geändert ?**  
Für eine entsprechende Nachricht mit den  
neuen Daten an: [nikol@brauereimuseum.de](mailto:nikol@brauereimuseum.de)  
sind wir Ihnen sehr dankbar!

**Geheimnis für ein langes Leben?**  
Eine Frau trinkt seit 70 Jahren drei Bier am Tag - und  
feiert ihren 110. Geburtstag

**Kein Bier vor vier?** Das ist Agnes Fenton aus New  
Jersey total egal. Die Dame hat 70 Jahre lang jeden  
Tag drei Flaschen Bier getrunken - und einen Shot  
Whiskey hinterher. Nun ist sie 110 Jahre alt  
geworden.

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!

## Geburtstage

### Januar

70 Werner Kobes  
75 Manfred Schlegel

### März

60 Pavel, Klaus  
65 Rottenfusser, Kurt  
50 Ganzmann, Stefan

### April

70 Kring, Karl-Heinz  
65 Weigand, Volker  
60 Heissmann, Hans-Joachim  
70 Kolb, Günter

### Mai

70 Först, Gerhard  
65 Klemczak, Ewald

### Juni

70 Rosenschon, Jürgen Dr  
70 Rierson, Tom  
65 Hofmann, Claus

## Neue Mitglieder 2018

Dieter Flock / Peter Nein / Roland Walz  
Peter Brockard / Tanja Metzger  
Irmgard Kramer / Stefan Hornung  
Katharina und Wolfgang Metzner  
Bürgerspitalstiftung Bamberg  
Brauerei - Gasthof Zum Grünen Baum  
Kathrin Schäfer / Phil Burgdorf  
Julian Decker  
Alexander Schimkus, Einhornskeller  
Rainer Zitzke / Heiko Aumüller  
Dominik Eichhorn, Schloßbrauerei Reckendorf  
Husslein Controls & Automation  
Firma Hussitec, Markus Husslein  
Mike Schmitt, Brauerei Nikl  
Timo Baier, Brauerei Friedel  
Bernd Deinlein, Kupferschmiede Deinlein  
Brigitte Zilm

## Ehrenmitglieder

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

## Unsere Jubilare 2019

### 25 Jahre

Schlamminger, Robert  
Kring, Karl-Heinz  
Ullrich, Thomas / Nikol, Winfried  
Will, Konrad / Schlund, Michael

### 30 Jahre

Erdinger Weissbräu  
Kalb, Friedrich  
HW Brauerei-Service GmbH & Co. KG  
Stadler, Heinrich  
Brauerei Drei Kronen  
Weinert, Wilmar  
Lauer, Wolfgang  
Fischer, Martin

### 35 Jahre

Meier, Manfred  
Popp, Ludwig  
Kefes, Anselm  
Brandl, Thomas  
Neeb, Adam

### 40 Jahre

Schulters, Johannes  
Blechinger, Robert  
Heinrich Leicht GmbH & Co. KG  
Boeck, Wolfgang  
Brauerei Fässla GmbH & Co. KG  
Wernsdorfer, Andreas  
Wörner GmbH & Co. KG, Kaiserdom  
Privatbrauerei Bamberg  
Brauerei Keesmann  
Dietz, Hans-Joachim  
Schlag, Werner  
Fröhling, Annemarie  
Bär, Günter  
Putz, Hans  
Grasser, Michael  
Merz, Christian  
Obendorfer, Hans  
Bamberger Mälzerei GmbH  
Klemczak, Ewald  
Göller KG, Brauerei  
Schlenkerla  
Reh, Elmar  
Brockard, Sigmund  
Brauhaus Faust OHG  
Kaspar Schulz Brauereimaschinenfabrik &  
Apparatebauanstalt GmbH

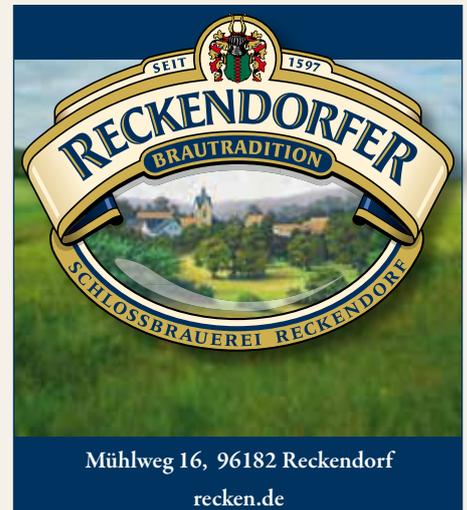
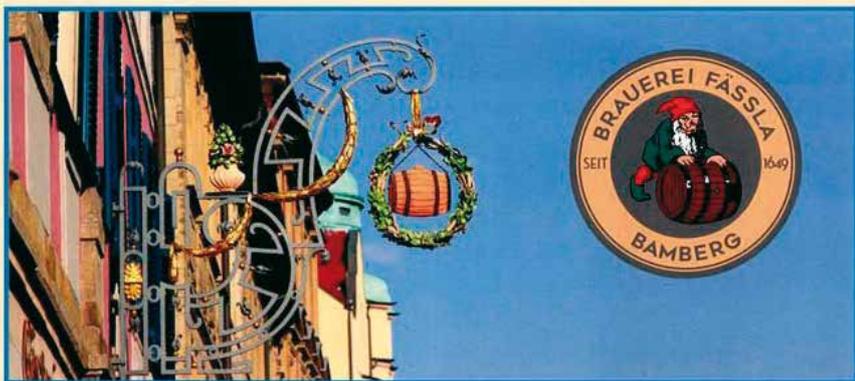
## Bier – Gipfel der Genüsse

Das Erstaunliche am Bier ist, dass es alle trinken. Sogar diejenigen, die nicht Bier trinken. Und dann trinken sie es doch, plötzlich, unvorbereitet. Dann, wenn unprogrammgemäßer Durst sie übermannt. Oder jähes Heimweh in südlichen Ländern. Dann ist Bier kein Genussmittel mehr, sondern Quell. Bei Durst aus dem Fass, bei Heimweh aus der Flasche. Alkohol kann zum Laster werden, aber irgendwann im Leben eines Menschen wird das Bier zum Bedürfnis. Seine Häuser liefern es überall dorthin, wo man gerade noch ein Handtuch erwarten kann. Es dringt in alle Fugen der Geografie. Das kann nicht an der Reklame liegen, das muss eine biologische Ursache haben. Denn der menschliche Körper verlangt immer das, was er braucht. Und wenn er sich bei Durst nicht mit Wasser begnügt, sondern Bier verlangt, dann ist er offenbar klüger als sein Kopf und war es schon in einer Zeit, als Weise und Gelehrte noch nicht wissen konnten, warum das Bier so wertvoll ist. Auf einer humanen Getränkekarte fehlt nie das Bier. Und wo es dennoch fehlen sollte, wird das Lokal verdächtig. Bier spült nicht nur die Seele, sondern auch den Körper! Der Unterschied zwischen Brot und Bier besteht nur darin, dass Bier fröhlicher macht und dass man es nicht kauen muss. Und dem Menschen ergeht es eingangs so wie ausgangs, das Flüssige ist ungeduldiger und schlimmer als der Hunger ist der Durst.

Aus: Alexander Spörl: „Bier ist ein Gebräu“

Unserer Mitgliedsbrauerei  
**Greifenklau**  
herzlichen Dank  
für die gespendeten  
Brauereikrüge

Hier fand die Gründungsversammlung des FBM am 01.06.1979 statt



## Stärkantrinken im FBM am 06.01.2019



Unser herzlichster Dank für die Bier-spenden zum Stärkantrinken geht an: Die Brauerei Kundmüller, die Löwenbrauerei Bräunlingen, an Kurt Adler vom VFFB sowie an unser Mitglied Erwin Zander.

## Kurz notiert

### Neue Mitglieder im Brauereimuseum



Anlässlich des 138. Braumeisterstammtisches in der Bauerei Friedel, Zentbechhofen, konnte sich das Fränkische Brauereimuseum über fünf Neuzugänge freuen. Die Mitgliederzahl ist somit auf 401 Mitglieder angewachsen. Folgende Neumitglieder sind hinzugekommen: Timo Baier, Brauerei Friedel, der die Mitgliedstafel des FBM und den Sektionskrug des Braumeisterstammtisches Bamberg und Umland von den Obmännern Johannes Schulters und Robert Blechinger erhält; Mike Schmitt, Brauerei Nikl, Pretzfeld; Bernd Deinlein, Kupferschmiede Deinlein, Stegaurach; Martin Husslein, Husslein Controls & Automation, Eltmann; Markus Husslein, Hussltec, Oberschleichach.

### Der Bamberger Stadtrat zu Besuch



Der Einladung ihres Oberbürgermeisters Starke gerne folgend, besuchten über 30 Stadträte im Januar das FBM. Nach einleitenden Worten von Bürgermeister Metzner und dem 1. Vorsitzenden Johannes Schulters, folgte ein Rundgang durch das Museum mit Kuratorin Nina Schipkowski, bevor der Abend gesellig bei dem einen oder anderen Seidla beschlossen wurde.

Foto: Gerhard Beck

Das FBM dankt den Brauereien Greifenklau und Sonne/ Bischberg für die Bierspende



Neu und Sanierung:  
Individuelle Wohnlösungen  
Baulemente

**Peter Nein**  
Schreinerei . seit 1909

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



## Neu im Museumshop

**FBM Charivari**

Im Museum für 5,90€  
(Mitglieder 5,00€!).



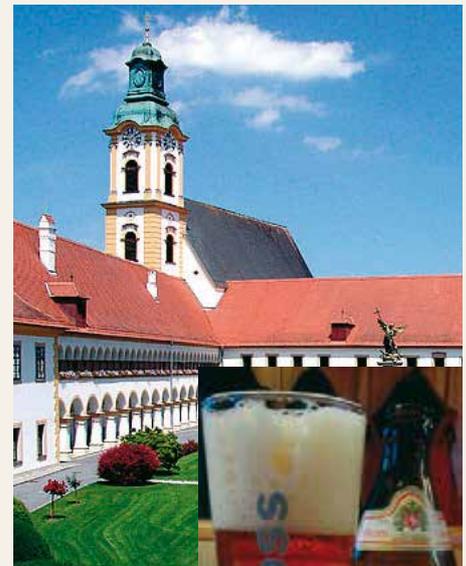
# Frühjahrsexkursion nach Deuerling, Schärding, Innschiffahrt, Stift Reichersberg und zum Adlersberg Genuss- und Bierkult(o)urreise, 14.-15.06.2019

- **Fahrtroute:** 7:40 Uhr erster Zustieg Babenberger Ring, zweiter Zustieg 7:50 Uhr Weißenburgstraße, dritter Zustieg/Hauptabfahrtsstelle 8:00 Uhr Parkplatz/Einkaufscenter Breitenau.
- **1. Station:** Brauerei Josef Goss in Deuerling bei Regensburg. Hier wird eines der besten Märzenbiere Deutschlands gebraut, über dies stammt hier unser Museumssudhaus her. Anfang der 80er Jahre hat joHannes Schulters mit den Vereinskollegen W. Schlag u. H. Jacobi das Sudhaus abgebaut und es mit einem LKW der Schlossbrauerei Reckendorf nach Bamberg transportiert. Bei Interesse gibt es die Möglichkeit zu Brauereibesichtigung und Mittagessen oder Imbiss.
- **2. Station** ist das Barockstädtchen Schärding in Österreich mit seiner interessanten sowie modernen Vorzeigebrauerei Baumgartner (Braumeister: Michael Moritz). Die Brauerei blickt auf eine über 400jährige Brautradition zurück und immer wieder werden die Baumgartner Biere ausgezeichnet, im Jahre 2018 bekam das Braurubin eine Goldmedaille beim European Beer Star Wettbewerb. Nach Rundgang und Bierproben geht es zu unserem Hotel Stiegenwirt mitten in der schönen Altstadt.
- **3. Station** ist am Abend die Einkehr im urig-gemütlichen Traditionswirtshaus der Brauerei Baumgartener zur „Bums'n“ mit der heimischen Spezialität dem Innviertlerknödelessen (mit Musik) und schön gezapften Baumgartner Bieren.
- **4. Station.** Nach dem Frühstück geht es auf Europas erstes Brauereischiff „Kanonens Bierau“ mit integrierter Kleinstbrauerei. Genießen wir die schöne Innschiffahrt mit zwei Seiterl (oder mehr) Bier an Bord. Die Fahrzeit beträgt ca. zwei Stunden, dann fahren wir zu einer der schönsten Stiftsadressen in Europa, zum Augustiner Chorherrenstift Reichersberg. Die Seele ernährt sich von dem, wo rüber sie sich freut (Hl. Augustinus). Erfreuen wir uns an dem Juwel und kehren zur Mittagszeit

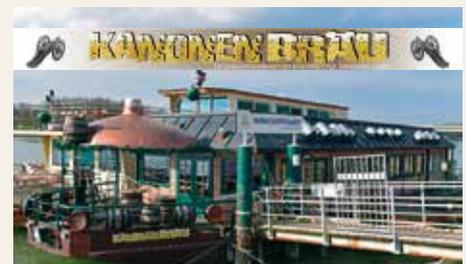
im Stiftsbräustüberl ein.

- **5. Station.** Auf der Rückreise geht es zu einem Zwischenstopp (Brotzeit) in einen der schönsten Biergärten Bayerns, zum Prösslbräu auf dem Adlersberg (sehenswerte Klosterkirche) bei Regensburg. Der Fahrpreis beträgt: 129,-€ im DZ p.P. / 159,-€ im EZ p.P.

**Inkludiert sind:** Busreise, Brauereibesichtigungen mit Bierproben, Übernachtung/ Frühstück, Ortstaxe, Innschiffahrt mit zwei Seiterl Bier, Innviertlerknödelessen (musikalisch umrahmt), Führungen. Busgröße: 50 Pers. (Mindestteilnehmerzahl: 35)  
Die Anmeldung/Reservierung erfolgt in der Reihenfolge der schriftlichen Anmeldungen ans FBM. Bei kurzfristigen Absagen ohne Ersatz können Stornokosten von bis zu 75 % der Reisekosten erhoben werden. Der Anmeldeschluss ist der 11.05.19. Bei Überbuchungen melden wir uns für zwei Seiterl Bier persönlich???. Die Reisekosten sind bis zum 10.05.19 aufs Konto des FBM mit dem Stichwort „Frühjahrsexkursion“ zu überweisen.



*Eines der besten Märzenbiere Deutschlands:  
Goss Bräu Märzen – der bernsteinfarbige Genuss.  
Malzaromatisch, kräftiges Bukett, voller Geschmack.*



Nach 40jähriger Reiseleitertätigkeit und rund 80 von mir gestalteten Exkursionen (u.a. in die noch damalige DDR, Tschechien, Ungarn, Österreich, Slowenien, Schweiz, Luxemburg, Belgien und Italien) soll dies meine Abschiedstour sein. Meist hat es mir viel Freude bereitet, es war aber auch oftmals recht stressig und mit so manchem Ärger (oft hinter den Kulissen, ohne das es die Teilnehmer mitbekamen) verbunden.  
Johannes Schulters

# Anmeldeformular Frühjahrsexkursion

## FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (129,-€ im DZ p.P. / 159,-€ im EZ) auf das Konto des FBM IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99 zu leisten. Eine kostenfreie Stornierung ist bis 3 Wochen vor dem Reiseterrn 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 11. Mai 2019. Sollte sich eine zu geringe Beteiligung (unter 35 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:	Anzahl DZ:	EZ:
Ort, Datum		Unterschrift

# Impressionen: Herbstexkursion

## Genuss- und Bierkult(o)urreise vom 13.10.2018

Herbstexkursion nach Distelhausen, Bad Mergentheim, Nordheim, Theinheim.

Fotos: Mathias König und Tanja Schulte-Nölle



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](http://www.staffelberg-braeu.de)



## 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 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):		Geburtsdatum	
Meine Anschrift:			
Mein Beitrag:	Privat (31,-) <input type="checkbox"/>	Institution (62,-) <input type="checkbox"/>	Familie (45,-) <input type="checkbox"/>
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!

Samstag:  
OPEN BOTTLE DAY

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](http://www.weyermann.de/shop)

### Vereinsinterne Termine

- Frühshoppen 10-13 Uhr**  
03.02. / 03.03. / 07.04. / 05.05. / 02.06.  
/ 07.07. / 04.08. / 01.09.  
(2,- € Kostenbeitrag p.P.)
- Saisonstart Brauereimuseum: 29.03.**
- Bambierla: 28.03.-14.04.**
- Tag des Bieres: 23.04.**
- Int. Museumstag: 19.05.**
- FBM Jubiläum: 31.05./01.06.**
- Tag der offenen Jubiläumstür: 02.06.**

### Herzliche Einladung zur Mitgliederversammlung

am 09.03.2019 im FBM ab 18.00 Uhr

Tagesordnung:

1. Begrüßung
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Bericht des Vorstandsrates
4. Kassenberichte
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorständen.
7. Anträge und Verschiedenes

Danach freundlicher Umtrunk und Brotzeit

## 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](http://www.brauereimuseum.de)

