



1979 **40** 2019

JAHRE FBM

**FBM
NEWS**

02.2019

Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne

**Wie jede Blüte welkt und jede Jugend
Dem Alter weicht, blüht jede Lebensstufe,
Blüht jede Weisheit auch und jede Tugend
Zu ihrer Zeit und darf nicht ewig dauern.
Es muss das Herz bei jedem Lebensrufe
Bereit zum Abschied sein und Neubeginne,
Um sich in Tapferkeit und ohne Trauern
In andre, neue Bindungen zu geben.
Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne,
Der uns beschützt und der uns hilft, zu leben.**
Hermann Hesse, 04.05.1941

Die erste Strophe eines der bekanntesten Gedichte von Hermann Hesse beschreibt ganz gut die Entwicklung unseres fränkischen Brauereimuseums auf dem Bamberger Michelsberg der vergangenen 40 Jahre. Ja, jedem Anfang wohnt ein Zauber inne und dieser Zauber war es wohl auch und hauptsächlich, der ab 1979 alle Gründungsmitglieder angespornt und zu den Höchstleistungen getrieben hat, ohne die unser Museum nicht so prächtig dastehen würde. Es wurde viel geschuftet, Schutt weggeschafft, renoviert und vieles andere mehr. Und der Zauber des Beginns hat die ersten Mitglieder im Museums-

verein auch beschützt und ihnen erst die Kraft gegeben, diese enormen Leistungen zu vollbringen. Aber, wie Hesse sein Gedicht beginnt, es welkt jede Blume und jede Jugend weicht dem Alter. Johannes Schulters, der Gründungsvater und langjährige Vorsitzende des Vereins, hat das Museum gerne mal als „sein Kind“ bezeichnet. Aber auch mit Kindern ist es ja so, dass sie irgendwann einmal erwachsen werden, sich von ihren Eltern abnabeln und ihre eigenen Wege gehen wollen. Das geht nicht immer reibungslos und konfliktfrei über die Bühne. Hierfür aber offen zu sein, fordert der Dichter von allen Beteiligten ein: „Es muss das Herz bei jedem Lebensrufe bereit zum Abschied sein und Neubeginne...“. Den Abschied hat Johannes Schulters vollzogen, da unüberbrückbare Meinungsunterschiede über die zukünftige Führung des Museums aufgetreten waren. Trotz dieser Entwicklung sind wir Johannes gegenüber zu großer Dankbarkeit verpflichtet. Er hat sich in den langen Jahren seines Vereinsvorsitzes riesige Verdienste erworben, die wir auch in

einem angemessenen Rahmen entsprechend honorieren wollen. Der restliche Vorstand hat „mit Tapferkeit und ohne Trauern“ rasch beschlossen, sich „in andre, neue Bindungen zu geben“. Die Anfrage des Vorstandes, den Vorsitz zu übernehmen, habe ich nach kurzer Bedenkzeit gerne mit „Ja“ beantwortet, da ich auch mein Herz dem Neubeginn nicht verschließen wollte. Nach den Feierlichkeiten zum 40. Geburtstag unseres Museums will ich daran arbeiten, das Verhältnis zum Bund der Doemensianer zu verbessern, damit wir wieder gemeinsame Stammtische, die Bildungs- und Geselligkeitsveranstaltungen sein sollen, durchführen können. Dazu sollen auch die Kolleginnen und Kollegen des DBMB und der VEW eingeladen werden, da es keinen Sinn ergibt, wenn jede einzelne Braumeisterversammlung nur ihr eigenes Süppchen – eigentlich sollte ich sagen: ihre eigene Würze - kocht. Wenn wir als Kollateralnutzen dabei auch noch weitere Mitglieder gewinnen können, dann ist das umso besser.

Ich freue mich auf eine gute Zusammenarbeit, zumal wir mit **Nina Schipkowski als 4. Vorsitzenden** und **Tanja Metzger als Archivarin** zwei ausgewiesene Fachfrauen für Museums- und Restaurierungsangelegenheiten im Vorstand bzw. Vorstandsrat begrüßen können.

Vorstand und Vorstandsrat wünschen ein frohes Gelingen der Feierlichkeiten zum 40 jährigen Bestehen unseres Museums. Dazu – so unser schöner Brauerspruch – gebe Gott Glück und Segen drein.

Vorsitzende und Vorstandsrat:

1. Martin Knab (Dipl.-Ing.)
 2. Günter Bär (Braumeister)
 3. Robert Blechinger (Braumeister)
 4. Museumsleitung: Nina Schipkowski (M.A.)
- Kassier: Ludwig Popp (Braumeister)
Archiv: Tanja Metzger (Dipl.-Hist.)
Schriftführer: Michael Kühner (Braumeister)
Mitgliederverwaltung: Winfried Nikol (Braumeister)
Beirat: Mathias König M.A. und juristischer Berater RA Karlheinz Dorsch

Heinr. Leicht GmbH & Co. KG
seit 1888

...Tradition & Innovation!

- TECHNISCHER HANDEL INDUSTRIEBEDARF
- HANDEL MIT BRAUEREIBEDARF
- MASCHINEN UND ANLAGEN
- INSTANDHALTUNG SERVICELEISTUNGEN

Laubanger 17f · 96052 Bamberg
Telefon: 09 51 / 965 99-0
E-Mail: info@heinrich-leicht.de
www.heinrich-leicht.de
Öffnungszeiten: MO-FR: 7.30 - 17 Uhr

DIE BÄCKEREI MIT DEM REINHEITSGEBOT

Bäckerei Seel
— BAMBERGER HÖRNLA —
SEIT 1427

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

KAFFEE, KUCHEN UND MEHR IM CAFE HÖRNLA

Stadt Bamberg



Bamberg und Bier sind unweigerlich miteinander verbunden. Nicht ohne Grund heißt Bamberg nicht nur Dom-, Kaiser-, Bischofs-, Universitäts-, sondern vor allem auch Bierstadt. Und in kaum einer anderen deutschen Region hat sich die Bierkultur so lebendig erhalten wie in Bamberg. 11 familiengeführte Brauereien im Bamberger Stadtbereich und rund 60 Brauereien im nahen Bamberger Land produzieren über 400 verschiedene Biere, allesamt handwerklich gebraut, darunter internationale Preisträger, traditionelle Sorten und neue Spezialitäten. Die Biervielfalt in Bamberg – vom Rauchbier über fränkisches Kellerbier, Ungespundetes oder Lagerbier bis hin zum Bockbier – ist grandios.

Die Geschichte dieser altehrwürdigen Weltkulturerbestadt geht seit jeher mit der Geschichte des Bieres Hand in Hand. 1973 feierte Bamberg sein tausendjähriges Bestehen - ebenso lange wird in Bamberg schon Bier gebraut. Der erste Bierausschank ist für das Jahr 1093 urkundlich belegt. Den ältesten Nachweis auf eine Bamberger Brauerei liefert eine Urkunde aus dem Jahre 1122: Bischof Otto I. verlieh den Benediktinern auf dem Michelsberg das Braurecht. 857 Jahre später, am 1. Juni 1979, haben engagierte Braumeister und Bierliebhaber den Verein „Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg“ gegründet, um im Jahre 1986 mit viel Liebe zum Detail ein Museum in den historischen, restaurierten Gewölben der ehemaligen Benediktiner-Braustätte auf dem Michelsberg zu eröffnen.

Auf rund 1.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche werden historische Geräte und Entwicklungen aus den Bereichen Brauerei, Mälzerei und Büttnerie gezeigt. Von der Herstellung des Malzes bis zum fertigen Bier wird in herrlichen Kreuzgewölben der Produktionsprozess der Malz- und Bierbereitung übersichtlich dargestellt. Das Fränkische Brauereimuseum hat neben der technischen und kulturhistorischen Bedeutung für das Brauwesen in Franken auch die Aufgabe, Brauchtum der Brauer, Mälzer und Büttner zu pflegen. Das Museum soll die Tradition der Brauer, Mälzer und Büttner darstellen sowie überlassene Schriftstücke, Urkunden und Gerätschaften zur historischen Auswertung sammeln, archivieren und der Öffentlichkeit zugänglich machen.

Die Stadt Bamberg beglückwünscht das Fränkische Brauereimuseum zu seinem 40-jährigen Jubiläum und dankt allen, die sich in dieser Zeit um die Vermittlung von Vielfalt, Wertigkeit und Brautradition des Bamberger Bieres verdient gemacht haben.

Den Besuchern wünsche ich unterhaltsame Momente und spannende Entdeckungen in der weiten Welt des Bieres.

Andreas Starke
Oberbürgermeister

Landkreis Bamberg



In Oberfranken besitzen speziell die Stadt und der Landkreis Bamberg das Alleinstellungsmerkmal mit einer über die Jahrhunderte gewachsenen und allorts spürbaren authentischen Bierkultur. Der Landkreis Bamberg weist mit 65 Brauereien und die Stadt Bamberg mit 10 Brauereien die höchste Privatbrauereidichte weltweit auf. Die Region hat damit eine weit über nationale Grenzen hinausreichende Strahlkraft.

Eine wichtige Institution zum Thema Bier ist das Fränkische Brauereimuseum. Auf den 900 Quadratmetern Ausstellungsfläche finden Bierliebhaber alles rund um das Bier und das Brauen in all seinen Facetten. Die Pflege des Brauchtums der Brauer, Mälzer und Büttner steht dabei seit 40 Jahren ebenfalls im Fokus des Museums. Zu diesem runden Jubiläum gratuliere ich sehr herzlich!

In unserer Genussregion ist das Bier ein wichtiges Produkt, deshalb beschäftigt sich auch der Landkreis Bamberg mit der Stärkung unseres gemeinsamen Bierbrauchtums und der Förderung von Brauinnovationen, um unser kulturelles Brauerbe hervorzuheben und zu bewahren.

Ich wünsche dem Fränkischen Brauereimuseum weiterhin viele interessierte Besucher und freue mich, dass unsere Biertradition auf hohem Niveau auch in Zukunft gepflegt wird!

Johann Kalb
Landrat

Landkreis Kulmbach



Seit wann auf dem Michaelsberg Bier gebraut wurde, ist in den Tiefen der Geschichte verborgen. Aus einer Urkunde aus dem Jahre 1122 geht hervor, dass der Bamberger Bischof Otto der Heilige (1102–1139) dem Vogt von Gestungshausen das Braurecht verlieh. Jahrhundertlang bekamen die Bamberger gutes Bier von hier, bis schließlich 1969 der Braubetrieb in der inzwischen säkularisierten Abtei eingestellt wurde. Am 1. Juni 1979 wurde der Verein „Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg“ von 32 Bierenthusiasten gegründet. In den folgenden Jahren entstand an der originalen Brauereistätte ein Museum, das die Tradition der Brauer, Mälzer und Büttner lebendig erhält.

Dass Bier mehr als ein wohlschmeckendes Getränk ist, nämlich ein Kulturgut, zeigen nicht nur unsere Brauer täglich, sondern auch die Freunde des FBM. Sie präsentieren seit 40 Jahren Geschichte und Kultur eines Handwerkszweiges, der zu den ältesten der Menschheit gehört. Zu diesem Jubiläum gratuliert der Verein Bierland Oberfranken e.V. sehr herzlich. Wir wünschen den Museumsbetreibern noch viele Jahre Kraft für ihren ehrenamtlichen Einsatz, Freude an hoffentlich zahlreichen Besuchern und natürlich stets einen guten Schluck Bier im Glas!

Klaus Peter Söllner, Kulmbach
Landrat

Bayerischer Brauerbundes e.V.



Bayerisches Bier ist einzig in der Welt. Stolz verweisen Bayerns Brauer auf die Sonderstellung, die ihnen im Biermarkt zukommt. Zu Recht! Im Zuge einer weltweit spürbaren, wohltuenden Rückbesinnung auf Regionalität gibt es viele Brauereien unterdessen auch wieder andernorts. Was die bayerische Brauwirtschaft aber auszeichnet ist die Vielfalt mittelständischer, familiengeführter Traditionsbrauereien. Nirgendwo in Deutschland ist der brauwirtschaftliche Mittelstand noch so stark wie in Bayern. In besonderer Weise gilt dies für Franken und hier im Speziellen für Oberfranken. Jede Braustätte steht für ein Stück regionaler Wirtschaftsgeschichte, ein Stück Bierkultur, ein Stück Heimat.

Das Fränkische Brauereimuseum hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Auge des Besuchers auf die beeindruckende, so facettenreiche fränkische Brauereitradition und -geschichte zu richten. Damit führt das Museum dem Gast aber auch den besonderen Wert vor Augen, den allen Veränderungen der letzten Jahrzehnte im Biermarkt zum Trotz Bier und Brauereien für die Region bis heute ungebrochen besitzen.

Wer im Fränkischen Brauereimuseum die Gelegenheit nutzt, tief in die besondere Bierkultur Frankens einzutauchen, der erkennt ihren Wert und wird – hoffentlich – auch seinen Beitrag leisten, am Erhalt dieses herausragenden Teils fränkischer Genussskultur mitzuwirken – durch ein persönliches Bekenntnis zu den zahlreichen Traditionsbrauereien der Heimat und ihren Bieren, die einen wichtigen Teil der Lebenswürdigkeit Frankens ausmachen.

So bildet das Fränkische Brauereimuseum seit 40 Jahren einen wichtigen Mittler zwischen einzigartiger fränkischer Brautradition gestern, gelebter Bierkultur heute und ansteckender Begeisterung für den Erhalt der Sonderstellung des Brauwesens in Franken auch in Zukunft.

Mein Dank gilt den Verantwortlichen vor Ort, die das Fränkische Brauereimuseum auf dem Michelsberg seit vier Jahrzehnten mit Leben füllen, für ihren unermüdlichen Einsatz zum Wohle der Bewahrung fränkischer Brauereigeschichte und der Pflege fränkischer Bierkultur.

Namens des Bayerischen Brauerbundes gratuliere ich dem Museum herzlich zum 40jährigen Bestehen und wünsche ihm für seine Zukunft alles Gute.

Gott gebe Glück und Segen drein!

Dr. Lothar Ebbertz
Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes e.V.



Private Brauereien Bayern e.V.



Als Präsident der Privaten Brauereien Bayern e.V. gratuliere ich ganz herzlich zum 40-jährigen Jubiläum des Fränkischen Brauereimuseums in Bamberg. Es ist beeindruckend, wie die lebendige Tradition des Brauerhandwerks in den historischen Gewölben der ehemaligen Benediktiner-Braustätte auf dem Michelsberg dargestellt wird.

Das Fränkische Brauereimuseum ist nicht nur ein sehr anschauliches Museum für Brauereiexperten und Bierliebhaber, sondern auch ein sehr aktives Veranstaltungszentrum. Vom Schaubrauen über Brauseminare bis hin zu Fachexkursionen und Stammtischen, das Team des Fränkischen Brauereimuseums Bamberg organisiert gelebte Bierkultur. Damit stellt das Fränkische Biermuseum ein Highlight in der ohnehin langen Liste an Attraktionen in der UNESCO-Welterbe und Bierstadt Bamberg dar

Mit dem Wunsch, dass die „Liebe zur Brautradition und reinem, frischem Bier“ nicht erlöschen möge, wünsche ich dem Fränkischen Brauereimuseum und dem Förderverein „Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg e.V.“ weiterhin viel Erfolg und Zuspruch bei allen Aktivitäten

Georg Rittmayer
Präsident Private Brauereien Bayern e.V.

Kulmbacher Mönchshof e. V.



„Das Fränkische Brauereimuseum Bamberg vermittelt an einem Originalschauplatz der Bierhistorie eindrucklich die Vergangenheit des Bierbrauens. Seit vier Jahrzehnten pflegt das Museum auf dem Michaelsberg in Bamberg mit seiner Sammlung die Erinnerung an das Handwerk und Brauchtum der Brauer, Mälzer und Büttner. Das Museum ist ein wichtiger Lernort in unserer Region: Dort wird Brau- und Bierkultur früherer Zeiten vermittelt. Es ist nach unserer Meinung gerade heute unverzichtbar, Informationen über unser Kultur- und Genussgut Bier und die Wertschätzung für dieses Handwerksprodukt weiterzugeben.

Wir freuen uns daher, zum 40-jährigen Jubiläum dieses Museums gratulieren zu dürfen, und sind uns sicher, dass sich die Erfolgsgeschichte dieses Museums auch in den kommenden Jahren fortsetzen wird. Gleichzeitig sprechen wir allen Beteiligten für ihr ehrenamtliches großes Engagement, das den Betrieb des Fränkischen Brauereimuseums erst möglich macht, unsere Hochachtung aus.

Dem Museum und seinen Mitarbeitern wünschen wir zahlreiche Besucher und weiterhin viel Erfolg! Wir blicken gespannt in die Zukunft und damit auf viele weitere Jahre des gemeinsamen Einsatzes für die Tradition des Bierbrauens und unser Kulturgut Bier!

Museen im Kulmbacher Mönchshof e. V.
Dr. Helga Metzel
Geschäftsführerin

Brauerei am Michaelsberg

Erinnerungen an die Braufamilie Peßler

Mein Name ist Sabine Pätzold-Pflauser und ich bin die einzige Enkelin des letzten Braumeisters Georg Peßler (29.09.1900–17.04.1968) am Michaelsberg.

Leider habe ich persönlich keine Erinnerungen an die Brauerei, da ich zu jung war, aber meine Mutter Anneliese Häfele (16.01.1947–09.06.2004), geborene Peßler, und meine Großmutter Anni Peßler (24.10.1921–03.05.2007), haben mir sehr viel vom Leben und Arbeiten am Michaelsberg erzählt. Ich bin die ersten drei Lebensjahre noch neben dem heutigen Theater im 1. OG aufgewachsen, bis wir nach Aufgabe der Brauerei 1971 in ein Haus im Berggebiet zogen, in dem ich bis heute lebe.

Viele Geschichten vom Michaelsberg waren durch Arbeit – den ganzen Tag – geprägt, aber auch von Geselligkeit und Freude. Die Brauerei war offensichtlich ein gesellschaftlicher Mittelpunkt in der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts bis Ende der 60er Jahre, besonders der Biergarten im Sommer. Mehrere Biersorten wurden durch das Jahr angeboten: Vollbier, Märzen, Pils, Bockbier (das offensichtlich den Bamberger Bürgern gut geschmeckt hat). Dazu gab es kalte und warme Speisen.

Für das Bier und den Brauvorgang war Michael Peßler (28.12.1913–13.01.1968), der jüngere Halbbruder meines Großvaters zuständig, mein Großvater für die Materialbeschaffung und die Gaststätte. Meine Großmutter leitete die Küche. Neben der eigenen Gaststätte wurden etwa 20 Lokale in Bamberg mit Bier beliefert. (Anm. d. Red.: Das entsprechende Wirtshausschild des Vier Jahreszeiten ist z.B. noch im Museum vorhanden).

Das Bier wurde unter großen technischen und körperlichen Strapazen in den Kellergewölben gebraut, danach zum Ablagern mit

Pferdefuhrwerken z.B. über die Storchgasse in die Kellieranlagen am Jakobsberg 6 gebracht. Weitere Lagerstätten für Fässer und sonstige Materialien gab es an der Jakobskirche und im Ziegelhof. Eis für den Eiskeller wurde im Winter aus den Weihern in Wildensorg geschnitten oder durch ein Eisgerüst am Jakobsberg gewonnen, um das Bier in der Gaststätte und beim Ausliefern zu kühlen. Abgefüllt wurde das Bier nach der Reifung allerdings wieder am Michaelsberg. Für einen zukunftsfähigen Betrieb hätten diese aufwendigen Strukturen in jedem Fall geändert und der Braubetrieb ausgelagert werden müssen. Dazu kam es jedoch nicht mehr – beide Peßler Brüder verstarben überraschend 1968 innerhalb von nur drei Monaten, ohne dass die Nachfolge zufriedenstellend geregelt werden konnte. Meine Großcousins und -cousinen waren noch zu viel zu klein, ich selbst durfte meinen Großvater nicht einmal kennen lernen. Die Brauerei wurde dann noch ein gutes Jahr unter der Leitung meiner Großmutter weitergeführt. Da seitens der Bürgerspitalstiftung und der Stadt Bamberg in den 70er Jahren kein großes Interesse bestand, Brauereien aufrecht zu erhalten, wurde das Brauwesen am Michaelsberg mit meiner Familie abgeschlossen. Fast 1000 Jahre Brautradition an diesem Ort fand beiderseitigerweise damit ein Ende.

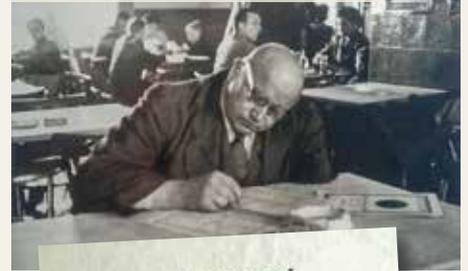


Meine Großmutter und ich am Fenster unserer Wohnung im 1. OG über der Brauerei



Sommerbetrieb im Garten beim „Peßlers Schorsch“

Georg Peßler beim Speisekarte schreiben



HUPPENDORFER Bier

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

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

huppendorfer-bier.de

Wir stellen vor: Mitglieds-Maschinenfabrik Kaspar Schulz in Bamberg Von einer kleinen Kupferschmiede ...



Neue Fertigungshalle aus Sicht der Coburger Straße

Bamberg und seine Bierkultur sind schon lange bis über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Doch dies liegt nicht nur an den Brauereien und ihren Bieren. Fast unbemerkt entsteht am Stadtrand das, wovon jeder angehende professionelle Brauer träumt: Brauereianlagen auf technisch höchstem Niveau.

KASPAR SCHULZ, der älteste Brauereimaschinenhersteller der Welt und zugleich ältester noch existierender Industriebetrieb der Weltkulturerbestadt, ist ein in der 10. Generation geführtes Familienunternehmen mit langer Tradition.

Im Jahre 1677 übernahm der Bamberger Kupferschmied Christian Schulz die Schmiedewerkstatt seines verstorbenen Meisters und legte damit den Grundstein für die beeindruckende Unternehmensgeschichte. Neben Haushaltsgegenständen aus Kupfer schmiedete Christian Schulz in jener Zeit auch Braupfannen für die Brauer im damaligen Fürstbistum Bamberg. Er wurde zu einem gefragten Kupferschmied und zu einer der Schlüsselfiguren in der Zunft der Bamberger Kupferschmiede. Christian Schulz begründete eine Linie von Kupferschmie-



Innenhof am damaligen Standort in der Frauenstrasse

den, die seinen Betrieb weiterführten, sein Know-how ständig weiterentwickelten und über Jahrhunderte Bamberger Handwerks-, Gewerbe- und Industriegeschichte mitgestalteten. Die Schulz'sche Kupferschmiede konnte von der frühen Spezialisierung auf Brautechnik in hohem Maße profitieren und so wuchs aus der Kupferschmiedewerkstatt des Christian Schulz in zehn Generationen ein innovatives Unternehmen für die komplette Brautechnik.

Heute, 342 Jahre später, bietet KASPAR SCHULZ mit seinen fast 200 Mitarbeitern von der Projektierung bis zum Service alles aus einer Hand. Bedingt durch die Craft-Beer-Entwicklung, also dem Trend hin zu handwerklich gebrautem Bier und weg von industrieller Massenherstellung, produziert das Traditionsunternehmen ausschließlich individuelle und auf Wunsch vollautomati-

sierte Brauanlagen und bietet zur eigenen Malzproduktion auch Kompaktmälzereien an – und das so erfolgreich, dass nach der Fertigerweiterung im Jahr 2014 nur zwei Jahre später mit dem Kauf der Firma Hinke im österreichischen Vöcklamarkt weitere Kapazitäten für den Bau von Tanks, Großbehältern und Mälzungsanlagen geschaffen werden mussten.

Nicht zuletzt wegen seiner Wachstumsstärke und der Innovationskraft wurde KASPAR SCHULZ mit Auszeichnungen wie Bayerns Best 50, TOP 100 und dem Innovationspreis Bayern geehrt.

Von einer kleinen Kupferschmiede im Jahre 1677 zum international erfolgreichen Unternehmen – eine Erfolgsgeschichte, wie sie im Buche steht.



Cervejaria Bamberg in Votorantim, Brasilien

KASPAR SCHULZ gratuliert
zum 40-jährigen Jubiläum!

KASPAR SCHULZ
Brauereimaschinenfabrik & Apparatebauanstalt GmbH
www.kaspar-schulz.de

SCHULZ

Beste Technik für Ihr Bier.

Kommt das IntBiKuz?

Genau diese Frage ließ sich im vergangenen Januar in den Gesichtern von rund 50 Veranstaltungsteilnehmern im Bürgerhaus Lechner-Bräu in Baunach ablesen.

Zusammen gekommen waren Brancheninteressierte, die zum Großteil schon im Sommer 2018 an den zum Projekt gehörenden Workshops teilgenommen hatten. Nun waren alle gespannt, was das Berater-Team (Drees & Sommer, SD Group, Ranger Design) gefördert durch europäische Leader-Mittel mit der Wirtschaftsförderung des Landkreises Bamberg seit 2017 und auf rund 78 Seiten Projektkonzeption zum Internationalen Bierkulturzentrum entwickelt hatte.

Übergeordnetes Ziel des Projektes ist, die über Jahrhunderte gewachsene Tradition zum Genussprodukt Bier zu erhalten und den Fortbestand dieses Kulturgutes wirtschaftlich zu fördern. Verwirklicht werden soll dieses Ziel in einem Zentrum der Bierkultur mit internationaler Strahlkraft für die Region Bamberg. Profitieren und partizipieren sollen Interessenten aus Wirtschaft, Kultur, Genuss, Bildung, Aus- und Weiterbildung, Wissenschaft, Tourismus und kulturellem Erbe, die im engeren bis weiteren



Sinne mit Bier zu tun haben. Dabei soll aber nicht einfach ein weiteres Brauereimuseum entstehen, sondern ein Ort, an dem Touristen und Einheimische sich über die regionale Bierkultur informieren können, wo aber auch (Fach-) Seminare rund um das Bier stattfinden können. Da – wie Annette Schäffer vom Tourismusverband Franken meint – das Thema Bier in all seinen Facetten für den fränkischen Tourismus einen hohen Stellenwert hat, sind auch ein Shop, Gastronomie und Übernachtungsmöglichkeiten naheliegend. In einer hauseigenen Brauerei könnten Brauer in Kooperationen neue Sude entwickeln. Da das Zentrum aber ausdrücklich nicht als Konkurrenz gedacht ist, gilt es hier vielmehr, die regionalen Brauer als Projektpartner für Fortbildungen oder für eine Besucher-Mitmachbrauerei zu gewinnen. Die möglichen Projektpartner und die Themeninhalte waren auf über der Hälfte des Konzeptpapiers gefällig dar- und vorgestellt. Auch der Flächenbedarf für alle potentiellen Nutzungsschwerpunkte war noch nachvoll-

ziehbar eruiert. Erste Fragezeichen wurden im Auditorium bei der Vorstellung des Tourismuspotentials vom ermittelten 93.500 Besuchern deutlich und noch mehr verdeutlicht sich diese bei der Abschätzung der Investitionskosten von ca. 39 Mio. € sowie bei der Wahl des Standortes bzw. des Für und Widers von Bestandsgebäude versus Neubau. Das auf eine Seite passende Fazit des Beraterteams kann sich ein Bierkulturzentrum in der Region Bamberg gut vorstellen und geht bei Einhaltung des Businessplans von Kostendeckung aus.

Gut ist, dass der Landkreis das IntBiKuz nicht selbst bauen und betreiben kann, die Trägerschaft muss anders gelöst werden. Investoren, die sich für da Projekt begeistern, sind nun gefragt. Fahren oder sinken wird das Traum(kühl)schiff aber ganz sicher mit der Wahl des Standortes. Ob es nun kommt das IntBiKuz – wir werden es erleben.

Nina Schipkowski

SEVENHILLS
Agentur für Werbung

kreativ arbeiten!

... für Ihre Kommunikation und Werbung
Strategie . Planung . Grafik . Layout
Redaktion . Internetauftritt . Multimedia

www.sevenhills-werbung.de

SEVENHILLS Agentur für Werbung . Bamberg
0179 / 77 92 626 . info@sevenhills-werbung.de

Kellerberg in Höchststadt

Brautradition und Bierkultur



Der Kellerberg in Höchststadt mit seinen Kellerhäusern

Der Höchststadter Kellerberg, ein unter Schutz stehendes Ensemble aus 22 Kellerhäuschen und einem unterirdischen Labyrinth von Stollen, Gängen und Lagerkellern, ist untrennbar mit der Bier- und Braukultur von Höchststadt verbunden. Schon im Jahre 1410 wurde den Höchststadter Bürgern vom Bamberger Bischof erstmals die Befugnis erteilt, Bier zu brauen, zu verkaufen und auszuschenken.

Der genaue Beginn der Kellergrabungen in Höchststadt ist nicht überliefert. Allerdings wurden bereits 1698 in einer Urkunde zwölf Kellerbesitzer erwähnt. Eine Visitation der Anlage im August 1752 ergab, dass schon 44 Felsenkeller vorhanden waren. Diese lagen unter großen Laubbäumen, welche im Zuge der ersten Kellergrabungen angepflanzt wurden. Sie dienen auch heute noch der Beschattung der Keller und Kellerhäuschen.

Die Höchststadter Kelleranlage im Norden der Stadt hat insgesamt 26 Eingänge. Über Treppen, sogenannte Kellerhälse, gelangt man hinab in sich verzweigende Stollen und Gänge. Teilweise ist die Kelleranlage mehrstöckig aufgebaut und weitverzweigt. Alle heute noch zugänglichen Keller zusammen genommen sind über 2000 m lang. Früher sollen sie fast doppelt so lang gewesen sein. Die meisten Keller wurden von den ortsansässigen Hausbauern angelegt. Ein kleiner Teil der Keller wurde von den hiesigen Brauereien in den Fels gehauen.

Um den Erhalt dieser schätzenswerten Anlage kümmert sich seit 1991 der „Kellerbergverein Höchststadt e.V.“ Der über 320 Mitglieder zählende Verein pflegt nicht nur den nicht sichtbaren – unterirdischen – Teil, sondern auch die oberirdische Gesamtanlage mit Hopfengarten, einem kleinen Mu-

seum und einer kleinen Museumsbrauerei. Wenn auch unser Museum nur einen Bruchteil dessen zeigt, was im FBM zu sehen gibt, so vereint uns doch die Liebe zur Kultur rund um das Bier.

Umso mehr freut es uns, dass unsere beiden Vereine bereits über so viele Jahre verbunden

sind. Zum dem 40 jährigen Jubiläum möchten wir alles Gute, viel Erfolg und weiterhin viele Besucher wünschen!

Karsten Wiese

1. Vorsitzender Kellerbergverein Höchststadt e. V.



Kellerportal mit Zugängen zu den einzelnen Bierkellern



Brauerei Hönig

- Gasthof „Zur Post“ -

Ellerbergstraße 15 · 96123 Tiefenellern · Tel. 09505/391

- Unsere Spezialitäten (auch im Heimdienst)
- Gutbürgerliche Küche
 - Brotzeit aus eigener Hausschlachtung
 - Gemütlicher Biergarten

Pils
feinherb

Distillen
Weiße

Lagerbier
unvergundet

Posthörnle
Spezial

Felsenquell
Limonaden

Klosterbrauereien

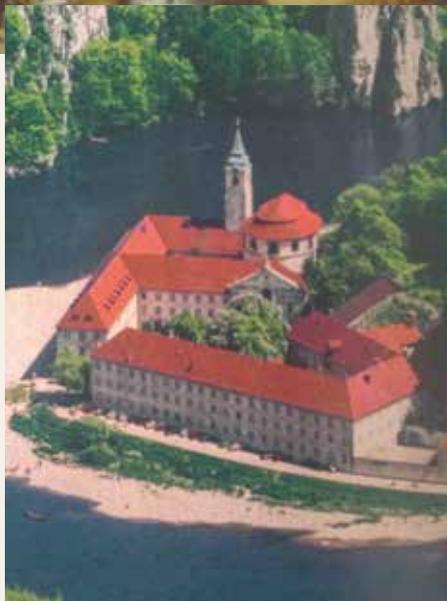
Seit 1000 Jahren ...



Klosterbrauereien – Mit diesem Begriff verbinden die meisten Freunde des Gerstensafts die Vorstellung von hoher Braukunst. Nicht von ungefähr wurde der biertrinkende Mönch zu einer Werbeikone für viele Brauereien. Vor beinahe 1000 Jahren soll erstmals in einem bayerischen Kloster Bier gebraut worden sein: Ein langer Zeitraum, der eindrucksvoll belegt, wie sehr diese beiden Kulturgüter – Klöster und Bier – die Geschichte geprägt haben und dies immer noch tun.

Klöster waren anfänglich oft die einzigen Orte, an denen regelmäßig gebraut wurde. Zunächst geschah es nur zum Eigenbedarf, schon bald aber auch, um erst die Pilger und später dann das übrige Volk mit Bier zu versorgen. Die Klosterbrauereien überbieten sich daher auch gerne in Bezug auf Gründungsdaten, denn der Verbraucher verbindet „Kloster“ beinahe automatisch mit hohem Alter. Weihenstephan, die „angeblich“ älteste Brauerei der Welt, wirbt mit der Jahreszahl 1040, obwohl die entsprechende Urkunde im 18. Jahrhundert gefälscht wurde. Dies schließt natürlich nicht aus, dass dort bereits im 11. Jahrhundert gebraut wurde, aber sicher ist es nicht. Ob sich dann aber Kloster Weltenburg als älteste Brauerei Bayerns bezeichnen darf, sei dahingestellt, da hier alles an einer schriftlichen Überlieferung hängt, die angesichts der unruhigen Zeiten während des Dreißigjährigen Krieges, wo etliche Klöster- und Bistumsarchive in Flammen aufgingen, auch nicht eindeutig ist. Unbestritten ist jedoch, dass alle frühen Nennungen von Bier, Hopfen, Malz und Brauerei um das Jahr 1000 insbesondere in kirchlichen Quellen zu finden sind, was den Bierfreund natürlich zur Überzeugung führt, dass die Klöster die Wiege der hohen Braukunst sind, und auch die Klöster dürfen zu Recht stolz auf diese lange Tradition sein.

Unter den vielen Orden der katholischen



Kirche wurde für unsere Region der Benediktinerorden der wichtigste - und ist es bis heute geblieben! Nach der Säkularisation von 1802/03 ließ König Ludwig I. einige Klöster wieder herstellen, wovon vor allem die Benediktiner und ihre Brauereien profitierten, die mit dem Haus Wittelsbach seit jeher eng verbunden waren. Denken wir nur an Kloster Scheyern, das 1077 als Wittelsbacher Hauskloster gegründet wurde, oder an Kloster Ettal, 1330 von Kaiser Ludwig dem Bayern gegründet, und natürlich Kloster Weltenburg, welches von Herzog Tassilo III. gegründet worden sein soll. Angesichts dieser bis ins 19. Jahrhundert reichenden Dominanz des Benediktinerordens wird ganz vergessen, dass auch die Augustiner – Chorherren für ihre Braukunst bekannt waren, was wohl auch damit zusammenhängt, dass sie ihre Novizen vor allem aus dem Handwerker- und Bürgerstand rekrutierten, bevorzugt auch Gastwirts- und Brauersöhne. Denen lag das Brauen schon im Blut und sie konnten immer mit der logistischen Brauhilfe ihrer Verwandtschaft rechnen.

Aber es ging nicht nur darum, „Flüssiges

Brot“ für die vielen Fastenzeiten bereitzustellen. Die Klosterbrauereien waren auch für die Wirtschaftseinheit Kloster ein wichtiger Einnahmefaktor. Das Produktions- sowie das Ausschankvolumen in den klostereigenen Tavernen waren bei einzelnen Klöstern enorm. Bei Klöstern wie Ettal oder Aldersbach gab es ein fast monopolistisches Vertriebssystem: Auf dem Gebiet ihres Klostergerichts und darüber hinaus unterbanden sie den Ausschank fremder Biere. Manche Klosterbrauereien wie z.B. Aldersbach erreichten auf diese Weise einen jährlichen Bierausstoß von ca. 5000 Hektolitern. Zum Vergleich: Der Durchschnittswert des Bierausstoßes lag bei bayrischen Brauereien im 18. Jahrhundert bei ca. 800 Hektolitern jährlich.

Die Klosterbrauereien besaßen im Vergleich zu ihren bürgerlichen Konkurrenten in den Städten und Märkten zudem erhebliche Standortvorteile: Sie verfügten über enorme landwirtschaftliche Kapazitäten, insbesondere über die Gerste, den Hopfen und das Brennholz, das zum Biersieden benötigt wurde. All das mussten sich bürgerliche Brauer erst auf dem Land kaufen – und zwar nicht zuletzt bei ihren klösterlichen Konkurrenten, denn die Geistlichkeit verfügte immerhin über die Mehrheit des Grundbesitzes im Herzogtum und Kurfürstentum Bayern.

Für uns heutzutage ist eine Klosterbrauerei immer ein besonderer Ort: An ihm kommen Spiritualität, Historie, Kunstgeschichte und die Freude am Genuss zusammen und gehen eine unvergleichliche Symbiose ein. Beim Klosterbier und den Klosterbrauereien schwingt eben immer eine magische, historische Dimension mit. Daher ist auch das dem mönchischen Leben entlehnte lateinische Wort „Prosit“ oder verkürzt „Prost“ (es möge nützen) von doppelter Bedeutung: Es meint das geistige und das körperliche Wohl.

Tanja Metzger



Geburtstage

Juli

70 Hebandanz, Fritz
50 Dripke, Mathias

August

80 Zenk, Georg
60 Volk, Jürgen Dr. Ing.
65 Adler, Kurt-Maria
50 Krapp, Herbert
90 Rudhart, Fritz

September

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

Oktober

65 Kühner, Michael
75 Oesters, Gerhard
50 Sonnenschein, Erik

November

65 Wältman, Fred
60 Metzner, Karl-Heinz
65 Vogel, Rudi

Ehrenmitglieder

Otto Meusel,
Werner Schlag
Sebastian Kalb
Ludwig Popp
Günter Bär

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

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

In Treue fest zum FBM!



Liebe Mitglieder, Freunde u. Förderer, als Hauptinitiator und rund 40 Jahre lang 1. Vorstand dieser einmaligen Institution, möchte ich mich bei allen bedanken, die am Aufbau unseres FBM mitgewirkt haben. Aus „Schutt und Asche“ konnte ich zusammen mit einigen begeisterten Mitgliedern, ein weltweit anerkanntes Brauereimuseum und eine Bier-Bildungsstätte in Franken erschaffen. Ich habe es meist gerne u. mit Freu(n)den gemacht. Doch

„Die Tat ist alles, nichts der Ruhm“ Entschuldigen möchte ich mich bei den Mitgliedern, die ich möglicherweise in den vielen Jahren manchmal ungerecht behandelt habe. Ich habe wie jeder andere auch zu meinen Schwächen und Fehlern zu stehen!

Nun hat die Stabübergabe im Vorstand stattgefunden, an meinen langjährigen guten Kollegen u. Mitautor von „Bierologie“, Dipl. Ing. Martin Knab. Ich bin mir sicher, dass er in der Tradition der Gründerväter unser FBM mit fester Hand, Leidenschaft u. Beharrlichkeit positiv leiten wird, zusammen mit einem bewährten Team. Steht ihm zur Seite u. unterstützt ihn bitte, so wie ihr es auch bei mir getan habt. Sollte mal Not am Mann sein, dann bin ich selbstverständlich auch für „mein Kind“ weiterhin da.

„Aus Liebe zur Brautradition und reinem, frischem Bier“

GLÜCKAUF

Ihr/Euer: joHannes Schulters

Allen Bier- und Sachspendern
ein herzliches Dankeschön vom
gesamten FBM-Team.



Klosterbräu

Älteste Braustätte Bambergs
- Seit 1533 -

» 40 Jahre FBM «

Wir gratulieren
herzlich
zum Jubiläum!

Die älteste Braustätte Bambergs steht für
Genuss und Geselligkeit, Tradition und Freundschaft.
Genießen Sie Ihr Rauchbier, Kellerbier, Braunbier oder
Schwärzla im Herzen der Altstadt direkt an der Regnitz.

Klosterbräu Bamberg
Obere Mühlbrücke 1-3
96049 Bamberg

Tel. 0951 / 52265
mail@klosterbraeu.de

Öffnungszeiten
Mo.-Fr. 10.30 - 23.00 Uhr
So. 10.30 - 15.00 Uhr

Echt & Verwurzelt

www.klosterbraeu.de

Das FBM durchs Jahr Museum³⁶⁵

Offizieller Saisonstart ist Ende März, doch die Planungen laufen schon seit Wochen. Immerhin soll die Saison seit langem wieder einmal mit einer Sonderausstellung beginnen.

Obwohl es sich um eine Wanderausstellung handelt, sind viele Vorarbeiten zu erledigen. Der Leihgeber kommt, besichtigt die Ausstellungsmöglichkeiten, Rahmenbedingungen müssen in den Vorstandssitzungen beraten werden, Flyer gestaltet, gedruckt und verteilt werden, die Rechte müssen geklärt sein, Einladungen für die Vernissage verschickt werden.

Am Tag der Vernissage fällt der hauptverantwortliche Museumsbetreuer wegen Krankheit für lange Zeit aus. Nicht nur die Vernissage, die komplette Dienst- und Führungseinteilung für die Saison müssen schnellstens delegiert und ausgeglichen werden. Neue Museumsbetreuer werden gefunden und eingearbeitet, die Führungen müssen zukünftig von zwei verbleibenden Gästeführerinnen geschultert werden. Da heißt es sich rasch einarbeiten, um das Museum fachlich kompetent vertreten zu können. Kurz nach Saisonbeginn dann der Schock: Die Brandschutzauflagen zum Betrieb eines Museums aus den 80er Jahren sind seinerzeit nicht ordnungsgemäß ausgeführt worden. Die Umsetzung des neuen, von der Stadtbau GmbH, respektive Bürgerspitalstiftung, beauftragte Brandschutzgutachten, stellt nicht nur eine finanzielle Hürde dar. Viel schlimmer trifft es den Museumsbetrieb, dass eine Schließung des Museums droht, wenn die Maßnahmen nicht umgehend bewältigt werden, und bis dahin ist ein Museumsbesuch nur eingeschränkt, d.h. unter Aufsicht, möglich.

Gerade noch rechtzeitig vor dem Internationalen Museumstag Mitte Mai wird das Museum wieder vom Bauordnungsamt frei-



Zinngießen für Kinder am Denkmaltag 2018.
Foto_Schipkowski



Brautag im FBM. Foto_Ismaier



Frisch gespült. Foto_Schipkowski

gegeben. Immerhin ist unser Brautag mit den Freunden vom VFFB gut vorbereitet, das neue Museumsbetreuer team bereits eingespielt und im Juli freuen sich die FBM Mitglieder beim Frühschoppen über Bier von unser Museumsbrauanlage. Von Ausruhen nach gelungenen Aktionen kann aber keine Rede sein, neue Aufgaben stehen bereits in den Startlöchern. Die Bayerische Verfassung feiert 100 Jahre und dazu gibt es Schulprojekte, die sich im wahrsten Sinne ums Museum drehen. Ohnehin wird das Museum als Drehkulisse immer gerne angefragt. Doch auch das Museumsjubiläum kommt in absehbarer Zeit, die Weichen hierfür müssen gestellt, der Oberbürgermeister als traditioneller Jubiläumsschirmherr gewonnen werden. Neben dem Tagesgeschäft gilt es, die Teilnahme des Museums an Ferienpass, TKS-Angeboten, Welterbejubiläum, Int. Museumstag, Denkmaltag etc. zu organisieren. Dazu heißt es, das Museum wieder in der Museumslandschaft auf Tagungen, Workshops, Mitgliederversammlungen, aber auch angemessen im Internet zu repräsentieren. Das bedeutet, sich z.B. den Google-, Facebook- Tripadvisorauftritt zu sichern und zu pflegen, eine neue Internetpräsenz muss her, denn die alte Homepage ist nicht mit mobilen Endgeräten kompatibel. Fest im Museumsalltag integriert sind die zahlreichen Treffen des Vorstandsrates zur Planungsabstimmung, die aufwendigen Kassenabrechnungen, Besucherstatistiken, die FBM-News. Schließlich ist die Saison nach einem tollen Denkmaltag und herblichem Besucheranstieg im No-

vember zu Ende.

Aber nach der Saison ist vor der Saison. Die Ausstellung wird abgebaut, der Brandschutzmaßnahme zweiter Teil muss in die Wege geleitet werden und das Museum geht in Revision. Denn wie immer ist es den klimatischen Verhältnissen im Museum geschuldet, dass im Sommer das Wasser von den Wänden des Gärkellers gelaufen ist (Exponate mussten entsprechend gesichert werden) und in der Wintertrockenheit dann allenthalben die Farbe von den Wänden rieselt. Holzwurm, Staub, Schimmelsporen und Spinnen waren ebenfalls fleißig und gelten nun fleißig bekämpft zu werden. Aber mit FBM-Mitgliedern, die langjährig im Museumsputzteam erfahren sind, hauptberuflich mit Pinselchen Funde aus Erdschichten freilegen oder gelernt haben, ein Oberhemd auf DIN A4 zu falten und sauber in den Spind zu verräumen, lässt sich nicht nur ein Gärkeller wieder besuchertauglich herausputzen. Vielen Dank! Ehe man es sich versieht, ist schon wieder April und die Museumstore öffnen sich erwartungsfroh der neuen Saison.

Nina Schipkowski



Das Putzteam 2019 stärkt sich. Foto_Schipkowski



Schüler und Politiker als Filmstatisten:
Schulprojekt des FLG Bamberg. Foto_Schipkowski

Wir, die Bamberger Familienbrauereien



gratulieren alle gemeinsam dem FBW
zum 40 jährigem Jubiläum



EIN BAMBERGER BRAUER IN DER NEUEN WELT

Die Joseph Haefner Brewery in Pennsylvania



Die Brauerei des Gaustadters Josef Häfner in der „Neuen Welt“: Ansicht der Haefner Lancaster Empire Brewery in Lancaster, Pennsylvania, USA um 1914. Die Brauerei war bis 1949 in Betrieb

Dass Bamberger Bier seit frühester Zeit über die Grenzen der Stadt und des Hochstifts hinaus ins Ausland ausgeführt wird – ob mit Ochsenkarren, auf dem Floß, per Schelch, auf der Eisenbahn oder schließlich mit LKW und Container –, ist nicht neu.

Nicht zuletzt diese Exporte haben in ihrer Botschafterfunktion den exzellenten Ruf des Bamberger Bieres und die diesbezüglich international herausragende Reputation von Stadt und Region begründet. „Bamberg ist ein Bierland“, resümierte Franz Adolph Schneidawind schon 1797 und meinte in seinem „Versuch einer statistischen Beschreibung“ nicht nur die Stadt, sondern das Hochstift, also das Territorium des Fürstbistums. Ihren Niederschlag fand diese Anerkennung ebenso recht früh in Berichten über das Bamberger Bier und ab dem 19. Jahrhundert zudem in Preisen und Auszeichnungen, die auf Messen und Ausstellungen an Bamberger Brauer verliehen wurden.

Im Rahmen von Recherchen über die Geschichte des Braurechts in Gaustadt, das sich nachweislich bis zum 14. Oktober 1718 zurückverfolgen lässt und damit die über

300-jährige Geschichte des Bierbrauens im ehemaligen „Unteren Wirtshaus“, der späteren „Müller’schen Brauerei“, der sich daraus entwickelten „Bürgerbräu Bamberg-Gaustadt“ und schließlich der heutigen „Kaiserdom Privatbrauerei Wörner“ begründet, stößt man am Rande auf eine Episode, die unserem Wissen über die Geschichte des Bamberger Bieres einen interessanten Aspekt hinzufügt, nämlich dass nicht nur Bier selbst, sondern auch das Knowhow „exportiert“ wurde.

Von den vielen Besitzern des „Unteren Wirtshauses“ ist neben der Familie Wörner, die seit 1910 und bis heute die Braustätte erfolgreich betreibt, die Gaustadter Metzgerfamilie Häfner erwähnenswert, die mit Johann Baptist Häfner 1865 – also 45 Jahre vorher – das Anwesen samt „Brauerei-, Schenk- und Gastgerechsamte, dazu den Bierkeller“ erworben hatte. Zum Gesamtbesitz zählten neben der „Ökonomie“, also der eigenen Landwirtschaft, auch mehrere Hopfengärten, was nahelegt, dass man noch in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts seinen Hopfen zu einem guten Teil selbst anbaute.

1871 erwarb Johann Baptist Häfners Neffe

Philipp Häfner im Alter von 20 Jahren das „Untere Wirtshaus“ für 12.000 Gulden von seinem Onkel Johann Baptist. Mit seiner Frau Apollonia hatte er zwei Söhne, Michael und Johann. Michael Häfner trat in die Fußstapfen des Vaters und wurde Brauer. Als Gaustadter Wirt war er eine hochangesehene Persönlichkeit. Michael Häfners jüngerer Bruder Johann wanderte in die „Neue Welt“, in die Vereinigten Staaten von Amerika aus, fand dort jedoch nicht das ersehnte Glück und kehrte anscheinend krank wieder nach Gaustadt zurück, wo er am 2. März 1905, in seinem 31. Lebensjahr, unverheiratet verstarb.

Mehr Erfolg hatte Josef Häfner, der Vetter von Philipp Häfner. Josef hatte am 3. November 1852 als drittes von acht Kindern das Licht der Welt erblickt und bei seinem Vater Johann Baptist das Brauhandwerk erlernt. Unmittelbar nachdem sein Vater das „Untere Wirtshaus“ an seinen Neffen Philipp verkauft hatte, wanderte Josef 1872 nach Amerika aus.

Dort war er zunächst zwei Jahre bei der „Rupert’s Brewery“ in New York beschäftigt, dann für ein Jahr bei einer Brauerei in

Union Hill in New Jersey, wohl bei dem aus Achern stammenden Emigranten Wilhelm (William) Jacob Peter, der seine Brauerei „Palisade Brewing“ 1859 eröffnet hatte. Dann führte ihn der Weg nach Lancaster in Pennsylvania, zur „Weiss Beer Brewery“ bzw. „Victor Brewery“ von Trupert Ortlieb, der späteren „Henry F. Ortlieb's Brewery“, wo er für ein Jahr blieb. Die sechs folgenden Jahre arbeitete er aufgrund seiner Kenntnisse in guter Stellung in Reading, Pennsylvania bei „Fred. Lauer's Ale & Porter Brewery“, der Brauerei des deutschen Emigranten Frederick (Friedrich) Lauer aus Gleisweiler in Baden und ersten Präsidenten der „United States Brewers Association“.

In Partnerschaft mit Peter Lauer (anscheinend dem Bruder von Frederick Lauer und ebenfalls Brauereibesitzer) und Lawrence Smith betrieb er anschließend die „Archard Brewery“ in Pottsville, Pennsylvania, um schließlich 1886 nach Lancaster zurückzukehren und die seit 1868 bestehende „Knapp Brewery“ von Lawrence Knapp zu erwerben

und fortan als „Joseph Haefner Brewery“ sehr erfolgreich weiter zu führen. Er verdreifachte die Größe des Anwesens und den Ausstoß seit der Übernahme und stattete die Brauerei mit allen modernen technischen Errungenschaften aus, u.a. mit einer Eismaschine.

Josef Häfner machte seine Brauerei zu einem der führenden Unternehmen von Lancaster, verstarb jedoch im Jahr 1893 mit nur 41 Jahren. Mit seiner Frau Margaret, der Tochter des Hoteliers Raphael Fisher aus Lancaster, hatte er sieben Kinder. Die „Haefner Brewery“ wurde bis 1907 unter diesem Namen als bedeutender Braubetrieb weitergeführt. Josef blieb im Gedächtnis der Stadt als sehr erfolgreicher und wohlthätiger Deutschamerikaner. In diesem Zusammenhang ist es wert zu erwähnen, dass deutsche Brauer in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in den Vereinigten Staaten sehr gefragt waren und die Auswanderungswellen



Brauereitruck von Haefner's Brewing Co., wohl um 1935

von Europäern, insbesondere Deutschen, die Nachfrage nach dem Lieblingsgetränk Bier auch in der neuen Heimat befeuerten.

Damit endete jedoch nicht die Geschichte der „Haefner Brewery“. 1907 wurde die Braustätte erst als „Joseph Haefner Estate Brewery“ und ab 1911 als „Empire Brewery“ bis zum Beginn der Prohibition 1920 weiterhin betrieben. Nach deren Aufhebung 1933 wurde die Brauerei unter dem Namen „Haefner Brewing Company“ wieder gegründet und ab 1946 als „Lancaster Brewery, Inc.“ fortgeführt. Ihr bekanntestes (Lager-)Bier dürfte die Marke „Tivoli“ gewesen sein. Es gab jedoch noch etliche andere Sorten, wie „Haefner's Pilsener“, „Haefner's Ale“, „Haefner's Bock“, „Haefner's Porter“, „Haefner's Pale Ale“, „Old Bohemian Beer“, „Royal Premier Pilsener“, „Old German Beer“ und „Signet Beer“.

Das endgültige Aus für die Brauerei kam 1949 – und damit endete nach 63 Jahren die Geschichte einer Brauerei eines Bambergers auf amerikanischem Boden. Möglicherweise waren die beginnenden Konzentrationsprozesse im amerikanischen Brauwesen letztlich der Grund für das Scheitern – wie im Übrigen für so viele mittelständische amerikanische Brauereien. Nichtsdestoweniger bleibt es eine spannende Geschichte eines Einheimischen, der Jahrzehnte amerikanischer Bier- und Braugeschichte mitgestalten konnte.

Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass drei Geschwister von Josef ebenfalls in die USA ausgewanderten. Wie den „Biographical Annals of Lancaster County“ von 1903 zu entnehmen ist, wurde Johann (John, geboren 1848) Häfner ebenfalls Brauer, starb jedoch vor Josef. Elisabeth (Lizzie, geboren 1851) heiratete Gottlieb Smith, einen Farmer in Montgomery, während Anna (geboren 1855) zusammen mit ihrem Mann William Kurtz ein Hotel führte und zwar ebenfalls in Lancaster, Pennsylvania. Die familieneigene Metzgerei im heimatlichen Gaustadt wurde von Peter Häfner, 8. Kind (geboren 1861), weitergeführt – auch das steht in den Lancaster-Annalen von 1903, denen das Porträt von Josef Häfner entnommen ist, einem Bamberger Bierbotschafter in der Neuen Welt.

Christian Kestel

BIERE VOM
HOLZBEFEUERTEN
SUDKESSEL

Solarbier

Bierland
oberrancken

Sonnen-Brau
Mürsbach

– Eine helle Freude –

sonnen-braeu.de

Familie Schmitt . Zaugendorfer Str. 4 . 96179 Mürsbach . Tel. 09533-981017 . Mo ist Ruhetag

bayer-theinheim.de / aufsesser.de / sonnen-braeu.de / huppendorfer-bier.de

Leidenschaft für Bier

SATOR
AR e PO
Ten e T
OP e RA
ROT AS

Werbeagentur
satorrotas.de

veldensteiner.de / brauerei-foerst.de / brauerei-trunk.de / brauerei-huebner.de

Das FBM in Bildern 2010 - 2019



Die ehemalige Vorstandschaft mit Museumsbetreuer der letzten Jahre.

Hinten: 3. Vorstand, Braumeister Robert Blechinger
2. Reihe von links: 2. Vorstand, Braumeister Günter Bär, Archivar, Braumeister Winfried Nikol, Vorstandratsmitglied Markus Raupach, Museumsbetreuerin Anne Backhaus, Kassier, Braumeister Ludwig Popp, Museumsbetreuer Georg Zenk, 4. Vorstand und Rechtsberater, RA Karlheinz Dorsch, Vorne sitzend von links: 1. Vorsitzender, Braumeister Johannes Schulters, Museumsbetreuer Eddi Hausotter.



Mitgliederversammlung: wie immer gut besucht, diesmal mit Mitgliedern aus Holland.



Am 11.11.2011 wurde ein Schnapsseminar von unseren Gründungsmitglied Erwin Fröhling (verst. 2017) durchgeführt.



„Bäckersilvester“ im Brauereimuseum – traditionell am 30.09.
2. Bürgermeister Werner Hipelius mit dem Bäckerchor



Ludwig Popp und Günter Bär wurden 2017 zu Ehrenmitgliedern ernannt.



Jährliche Reinigung der Vitrinen: Ausräumen und gründlich reinigen



Johannes Schulters wird 2018 zum Ehrenmitglied ernannt.



Vom Vorstandsrat wurden „Neue Medien“ getestet, wir hier ein 3-D Film.

Fotos: Markus Raupach

Neue Vitrinen für ca. 450 Krüge, die uns Günter Ruhland als Dauerleihgabe zur Verfügung gestellt hat



Neu und Sanierung:
Individuelle Wohnlösungen
Baulemente

Peter Nein

Schreinerei . seit 1909

Individuelle Fertigungen und Restaurierungen
auf modernsten Maschinen ab Stückzahl 1

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



Das FBM Bockbier 2013 - 2016 – eingebraut in der Brauerei Gänstaller



Von 2013 bis 2016 haben drei FBM-Mitglieder, die Braumeister Michael Kühner, Andreas Gänstaller und Winfried Nikol, für die Messe „L'Artigiano in Fiera“ in Mailand, ein Bockbier in der Brauerei Gänstaller (Schnaid) gebraut.

Die „L'Artigiano in Fiera“ ist die größte Handwerks-, Kunsthandwerk-, und Genussmittelmesse der Welt.

Das Bockbier mit den Namen „Franconiator“ hat 18,7° Plato und 7,9 % Alkohol.



Das Team um FBM-Mitglied Michael Hendl (4. von rechts) am Frankenstand in Mailand beim Franconiator-Anstich.

Exkursionen führten uns nach Slowenien, Belgien, Luxemburg, Österreich und in unsere Heimat.



Bitburger Brauerei, Hr. Dr. Axel Th. Simon (verst. 2018)



Belgien



Salzburg im Augustiner Keller



Empfang in Villach durch die 2. Vizebürgermeisterin Gerda Sandriesser



Lang-Bräu Wunsiedel



Brauerei Kesselring Marktstefi



Brauerei Kuchlbauer in Abensberg



Union Brauerei Ljubljana/Slowenien

2019 – außerordentlich MV mit Neuwahl: Tanja Metzger, Mathias König, Robert Blechinger



v.l. RA Karlheinz Dorsch, Winfried Nikol, Ludwig Popp, Tanja Metzner, Günter Bär, Martin Knab, Matthias König, Nina Schipkowski, Robert Blechinger, Michael Kühner / Fotos: Joachim Sator

„Wir gratulieren zum 40-jährigen Jubiläum!“



EUROPEAN BEER STAR 2018
BESTE PRIVAT-BRAUEREI DEUTSCHLANDS

BIERSPEZIALITÄT AUS  DEM BAMBERGER LAND



**Wir gratulieren dem
Fränkischen Brauereimuseum
zum 40 jährigen Jubiläum!**

Vielen Dank an alle
Ehrenamtlichen für ihr Engagement.
Mühlweg 16, 96182 Reckendorf
recken.de

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

Sehr geehrter Vorstand des Fränkischen Brauereimuseum e.V.,
sehr geehrte Mitarbeiter und engagierte Ehrenamtliche,

knapp 10 Jahre nach der bedauerlichen Schließung der ältesten Brauerei Bambergs auf dem Michaelsberg wurde Ihr, und damit auch unser Verein, zur Bewahrung der Bamberger Biergeschichte gegründet. Die Brauerei und somit die Räumlichkeiten des Museums spielen für meine Familie eine ganze besondere Rolle: Mein Ur-Ur-Urgroßvater Konrad Graser war nämlich in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts für viele Jahre Pächter der Michaelsberger Brauerei gewesen. Es freut mich daher besonders, dass das Brauereimuseum sich um die Pflege und Bewahrung dieser alten Braulokalität in Bamberg bemüht. Vielen Dank an Sie alle dafür!

Zum 40-jährigen Jubiläum des Vereins wünsche ich Ihnen und allen Bambergern, dass auch weiterhin viele tatkräftige Unterstützer, sowohl personell wie auch finanziell, für das Brauereimuseum da sein werden. Auf dass wir und unsere Kinder auch in Zukunft Jubiläen in dieser Keimzelle der Bamberger Bierkultur feiern können und die wahre Hauptstadt des Bieres erleben dürfen!

Mit herzlichem Gruß aus der Dominikanerstraße,
Matthias Trum (Schlenkerla Bräu in 6. Familiengeneration)



Das Original aus Bamberg
www.Rauchbier.de

ES GRÜßT DEIN ZWERG VOM STAFFELBERG

FAMILIE GELDNER-WEHRFRITZ

STAFFELBERG-BRÄU
Löffeld • Bad Staffelstein
Seit 1856
Oberfranken

STAFFELBERG-BRÄU IN LOFFELD

MÜHLTEICH 7
96231 BAD STAFFELSTEIN-LOFFELD
TEL.: 09573-59 25 • INFO@STAFFELBERG-BRAEU.DE
WWW.STAFFELBERG-BRAEU.DE

Bekannt, beliebt und immer gut besucht. In unserem Bräustübl können Sie zahlreiche Biersorten vom Fass probieren und echte fränkische Hausmannskost aus eigener Metzgerei genießen. Im Sommer genießen Sie unser süffiges Bier im schönen Brauereihof unter der alten Linde.

Gemütlich wohnen in unserem Gästehaus Staffelbergblick: Familien mit zwei bis vier Personen fühlen sich in den Ferienwohnungen mit Balkon oder Terrasse und weitläufigem Garten wohl.



ZUM WOHLER
BRAUSTÜBL
STAFFELBERG
FERIENWOHNUNG

Wir haben für Mitglieder und Freunde des Brauereimuseums Tonkrüge von der Bierkrugmanufaktur Schilz machen lassen.

Bierkrug = 10,90 € (8,70 € für Mitglieder)
 Bierkrug mit Zinndeckel 23,50 € (19,50 € für Mitglieder)

PINWAND

**Würde das Brauereimuseum mit seinen Stammtischen und Genussreisen auch einem Freund gefallen?
 Wir hätten da was ...**



Gutschein für eine Jahresmitgliedschaft

BIER ist nicht **GENESSEN**

Kloster Michaelsberg 1015 - 2015

VEREIN DER BAMBURGER BRAUEREIMUSEEN
BAMBERG

Aus Liebe zur Brautradition und reinem, frischem Bier!

Willkommen im FBM



Einhornskeller in Bamberg

Damals – Heute



1989 – Claude Lorang von der Confrérie Gambrinus aus Luxemburg überbrachte dem FBM zum 10-Jährigen die Ehrenmitgliedschaft

Brauerei Eichhorn



Unsere neue Mitgliedsbrauerei Eichhorn aus Dörfleins



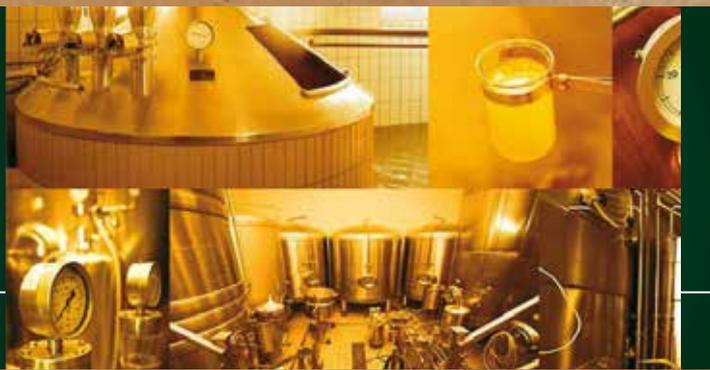
2019 – Claude Lorang besucht Martin Knab im FBM



HANDWERKLICHE BRAUTRADITION

EICHHORN

www.brauerei-eichhorn.de



Vorankündigung: Herbstexkursion

Genuss- und Bierkult(o)urreise im Oktober nach Düsseldorf

Tag 1: Unser Weg führt uns über Würzburg, Aschaffenburg, Frankfurt a. M., Köln nach Düsseldorf. Unsere 1. Station am Nachmittag wird die Brauerei Füchschen in der Rättinger Straße sein. Das Füchschen ist eine Düsseldorfer Institution. Das Düsseldorfer Altbier hat hier aber natürlich eine lange Tradition: Altbier wird im Füchschen seit 1640 gebraut. „Dem Bier verpflichtet“ sagte der Köbes früher im Rheinland. Diese Philosophie leben sie nun in der 4. Generation. Das jahrhundertealte Familienrezept und der einmalige Hefestamm des Hauses überzeugen seit 1848 Bierkenner in Düsseldorf und der ganzen Welt.

Tag 2: Auf einer Rundfahrt haben Sie die Gelegenheit, die Stadt Düsseldorf mit ihrer berühmten Königsallee, dem Medienhafen, Rheinturm, Tonhalle und Kunstakademie kennenzulernen.

Unser Bus bringt uns anschließend wieder in die Nähe der Düsseldorfer Altstadt, wo wir bei einem kurzen Fußmarsch auch die historische Innenstadt sehen werden. Der Weg führt uns bis an das Rheinufer – zum alten

Schlossurm -, wo wir schließlich an Bord der „Weißen Flotte“ Düsseldorfs zu einer kurzen Rheinschiffahrt gehen werden. Unser Schiff legt in Kaiserswerth an. Dabei handelt es sich um einen kleinen – aber feinen – Stadtteil Düsseldorfs mit der ältesten Kaiserpfalz Deutschlands. Nach einem kurzen Rundgang in der Pfalz haben Sie die Möglichkeit, Kaiserswerth auf eigene Faust zu erkunden.

Zurück in die Düsseldorfer Altstadt wartet ein weiteres Highlight auf uns: die Obergärige Hausbrauerei Uerige.

Uerige Alt ist das an Bitterstoffen reichste Bier Deutschlands. Trotzdem (oder gerade darum) ist dieses legendäre Düsseldorfer Alt-

bier so vollmundig und aromatisch. Gebraut wird diese obergärige Spezialität seit 1862 aus Gerstenmalz, Caramelmalz, Röstmalz, Doldenhopfen, Wasser – und mit der ganz besonderen Uerige-Hefe.

Nach einer Brauereiführung kehren wir hier ein und genießen „das leckere Dröpfke“ bei einem gutbürgerlichen Abendessen. Wer möchte, kann gegenüber bei Peter Busch im „Kabüffke“ auch gerne den legendären Düsseldorfer Kräuterlikör „Killepitsch“ probieren.

Tag 3: Rückfahrt mit einem Abstecher in Mainz-Kastel in das Brauhaus Castel. Ankunft in Bamberg gegen 19:00 Uhr.



Kaiserdom®

Bamberger Specialitäten Brauerei

*Wir gratulieren dem FBM
zum 40 jährigen Jubiläum!*

*In Bamberg gebraut,
in der Welt getrunken!*



www.kaiserdom.de

Breitäckerstraße 9 | 96049 Bamberg | info@kaiserdom.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 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):		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

Vereinsinterne Termine

Frühschoppen 10-13 Uhr

07.07. / 04.08. / 01.09. / 06.10. / 03.11. / 01.12. /
(2,- € Kostenbeitrag p.P.)

Internationaler Museumstag

19.05.2019 von 10:00 - 17:00 Uhr
mit Schaubrauen

FBM Jubiläum:

31.05. für geladene Gäste
01.06. für Mitglieder
02.06. Tag der offenen Jubiläumstür

Fronleichnamprozession

20.06.2019 Alle Brauer sind herzlich eingeladen mitzulaufen.

Tag des offenen Denkmals

08.09.2019

Saisonende im FBM

31.10.2019

Herbstexkursion nach Düsseldorf

BrauBeviale

12. - 14.11.2019

Stärkantrinken im FBM für Mitglieder

06.01.2020

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.

Design

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

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Nina Schipkowski,
Telefon: 0951-53016,
info@brauereimuseum.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



