

FBM NEWS



Unser Beitrag zum 1000 jährigen Weihejubiläum

S. 4/5



Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei
Kaiserdom in Bamberg

S. 03



Teo Musso

Biercocktails aus Italien

S. 06/07



Herbstausflug

Rhön bis Reckendorf

S. 11



S. 10 : Bierverskostung bei Gänstaller

„Panta Rhei“ – alles fließt

Dieser dem altgriechischen Philosophen Heraklit von Ephesos (ca. 530 bis 460 vor Christus) zugeschriebene Ausspruch will uns sagen, dass alles der Veränderung unterworfen ist und nichts ewig bleibt wie es war.

Was am 14. Juli dieses Jahres an Ahr und Erft passierte, war die Steigerung dieses Spruchs in das Extremste: Da floss nichts, da zeigte das Wasser seine zerstörerische Urgewalt. Gleichzeitig litt der Nordwesten der USA und der Westen Kanadas unter einer unerträglichen, noch nie dagewesenen Hitzewelle. Kurze Zeit später brennen in der Anrainerstaaten des Mittelmeeres viele Wälder nieder. Bei all diesen Ereignissen wurden nicht nur Natur und materielle Werte zerstört, es kamen auch sehr viele Menschen zu Schaden; viel zu viele Todesopfer waren und sind zu beklagen. All diese schon fast apokalyptisch anmutenden Ereignisse sollten auch dem letzten Leugner klar machen: der Klimawandel ist nicht nur eine theoretische Bedrohung. Nein wir stecken schon mittedrin, er ist auch bei uns schon Realität

Dies hat auch für unsere Branche deutliche Auswirkungen: Die Sommergerste litt in den Hitzesommern 2017 bis 2019 sehr unter Trockenstress. Es wurde und wird intensiv an der Züchtung und veränderten Anbaumethoden gearbeitet. Die Herbstsaat der Sommergerste ist eine Möglichkeit, die gerade bei milden Wintern erste gute Ergebnisse erbrachte. Eine andere ist die Weiterentwicklung von Winterbraugersten. Hier werden wir wohl noch interessante Ergebnisse erwarten dürfen.

Auch der Hopfen sieht sich in den mitteleuropäischen Anbaugebieten dem Klimastress ausgesetzt: Zu trockene Sommer drücken die Erträge nach unten und lokale Unwetterer-

eignisse die im Sommer immer häufiger mit Hagelschlag auftreten können ganze Hopfengärten vernichten. Aber auch hier arbeitet die Pflanzenforschung an Hopfsorten, die mit länger andauernden Trockenperioden gut umgehen können. Gegen Hagelschlag ist allerdings kein Kraut gewachsen.

Die Erfolge bei der Züchtung resilienterer Pflanzensorten werden jedoch nur fruchten, wenn es gelingt, das in Paris 2015 vereinbarte 1,5°C-Ziel nicht allzu sehr zu verfehlen. Hierbei ist jede und jeder Einzelne von uns gefordert, den Lebensstil dahingehend zu optimieren, dass der persönliche CO2-Fußabdruck minimiert wird. Die Coronapandemie der vergangenen 1,5 Jahre hat ja gezeigt, was hier alles möglich ist.

Apropos Corona: Durch die Pandemie wurde unsere Branche erheblich unter Druck gesetzt. Markus Raupach wollte berichten, wie kreativ unsere Brauer mit dieser Herausforderung umgegangen sind. Leider dauern die Recherchen dazu zu lang, weswegen der Bericht in den nächsten FBM-News nachgereicht wird. Stattdessen blickt Markus ein wenig über den Tellerrand und berichtet über Biercocktails aus Italien.

Nina berichtet wieder über Neuigkeiten aus dem Museum und Ihr erfahrt auch einiges über das Festbier zum 1.000-jährigen Jubiläum der Weihe der St.-Michaelskirche 2021. Sehr erfreulich ist, dass wir seit Juni unsere Frischschoppen jeweils am ersten Sonntag des Monats wieder veranstalten können. Dies sind wichtige Veranstaltungen, die den Zusammenhalt und Austausch im Verein sehr fördern. Hoffen wir, dass SarsCoV-2 unsere Vereinsaktivitäten nicht wieder nachhaltig beeinträchtigt. – Dazu gebe Gott Glück und Segen drein.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen



der neuen News und hoffe, die geplante Exkursion am 02.10.2021 in die Rhön durchführen zu können.

Bleibt bitte alle gesund!

1. Dipl.-Ing. Martin Knab
2. Günther Bär
3. Robert Blechinger
4. Nina Schipkowski M.A

Kassier: Ludwig Popp

Archiv: Dr.-phil. Tanja Metzger
Schriftführer und Mitgliederverwaltung:
Winfried Nikol.

2. Schriftführer: Michael Kühner
- Beirat: RA Karlheinz Dorsch,
Tobias Konrad und Florian Merz.



Heinr. Leicht

GmbH & Co. KG

...Tradition & Innovation!

Laubanger 17f · 96052 Bamberg
Telefon: 09 51 / 96 599-0
E-Mail: info@heinrich-leicht.de
www.heinrich-leicht.de



**TECHNISCHER HANDEL
INDUSTRIEBEDARF**



**HANDEL MIT
BRAUEREIBEDARF**



**MASCHINEN
UND ANLAGEN**



**INSTANDHALTUNG
SERVICELEISTUNGEN**



Bäckerei Seel

BAMBERGER HÖRNLA
SEIT 1427



**DIE BÄCKEREI
MIT DEM
REINHEITSGEBOT**
baeckerei-seel.de

- 1 Der Tradition verpflichtet
- 2 Unser Mehl schützt das Wasser
- 3 Frischegarantie
- 4 Liebe zum Kaffee
- 5 Tief im Produkt
- 6 Eigene Rezepte
- 7 Eigener Sauerteig
- 8 Verzicht auf industrielle Teiglinge
- 9 Frische Eier
- 10 Premium-Ausbildung

Lugbank 8 // 96049 Bamberg
Tel 0951/57985 // Mo – Sa: 5.45 – 18.00

Genussregion
Oberfranken e.V.

oberfranken

zertifizierter
Genuss-Betrieb

genussregion-obfranken.de

Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Kaiserdom 303 Jahre Brauen aus Leidenschaft



Der Startschuss für das erste Bier fiel 1718, als der damalige Wirt vom Benediktinerkloster Michelsberg die Erlaubnis erhielt, ein Brauhaus zu errichten. Fast 200 Jahre später heiratete Georg H. Wörner die Tochter des früheren Brauereibesitzers, Monika Müller, und kaufte im Zuge dessen die Brauerei. Hier erfolgte dann auch die Umbenennung von



Um 1930 Mälzerei der Bürgerbräu und jetzt Brauereigasthof der Privatbrauerei

„Müller'sche Brauerei“ in „Brauerei Wörner“ beziehungsweise später in „Bürgerbräu Gaustadt“ und „Kaiserdom Privatbrauerei“. Mittlerweile, 111 Jahre später, ist mit Geschäftsführer Felix Wörner bereits die vierte Generation der Familie Wörner am Start und hat so einiges bewirkt:

Die erste entscheidende Veränderung ist Georg E.T. Wörner zu verdanken, als er sich 1977 dazu entschloss neben einer neuen Flaschenabfüllanlage mit entsprechenden Verpackungsmöglichkeiten auch eine kleine Abfüllanlage für Dosen zu installieren. Damit legte er den Grundstein für den weltweiten Verkauf der Kaiserdom Biere. Das Exportgeschäft entwickelte sich so erfolgreich, dass die Familienbrauerei bereits in 65 Ländern vertreten ist.

Einen weiteren Meilenstein setzte Kaiserdom 2017 mit dem Bau acht neuer zylindronischer Gär- und Lagertanks und einer eigener Hefereinzuchtanlage. Diese Investition war ein wesentlicher Schritt zur CO₂-Einsparung und zur Entlastung des Brauerei-Abwassers. Getoppt wurde dies noch einmal durch das 2019 fertig gestellte Niedrigenergie-Sudhaus. Damit können bis zu 60 Prozent an Primärenergie und 40

Prozent an Wasser im Vergleich zum vorherigen Sudhaus eingespart werden. Zusätzlich wurde beim Neubau des Sudhauses auch eine CO₂-Rückgewinnungsanlage installiert. Allein hierdurch reduziert sich der CO₂-Ausstoß der Brauerei noch einmal um über 500.000kg pro Jahr.

Auch in Bezug auf Energieversorgung und Rohstoffeinkauf setzt die Brauerei Kaiserdom auf Nachhaltigkeit und Umwelt-

bewusstsein: Der benötigte Strom für die Bierherstellung wird von den Stadtwerken Bamberg bezogen. Bei der Wahl des Stromanbieters war nicht nur die lokale Verbundenheit ein entscheidender Punkt, sondern auch, dass deren Strom zu 100 Prozent aus Wasserkraft gewonnen wird. Die Lieferantenauswahl erfolgt ebenfalls regional und so stammt der Hopfen der Kaiserdom aus der Hallertau und für die Malzlieferungen sind die Bamberger Mälzerei und die Malzfabrik Weyermann zuständig.

„Für unsere Biere sind uns regionale Rohstoffe und ein hervorragender CO₂-Footprint ebenso wichtig wie ein einwandfreier Geschmack“, erzählt Felix Wörner, Geschäftsführer der Kaiserdom Specialitäten Brauerei Bamberg. Ein Konzept, das sich offenbar auszahlt: Die ökologischen Biere der Kaiserdom waren in den letzten Jahren zahlreich prämiert, darunter zuletzt mit dem European Beer Star Award, der Frankfurt Trophy und dem Meininger's International Craft Beer Award.



Felix Wörner mit Familie

Das Festbier zum 1.000-jährigen Weihejubiläum der Klosterkirche St. Michael



In unserem Festbier zur 1000 jährigen Kirchweihe der Kirche St. Michael haben wir den Geist der dort ansässigen ehemaligen Klosterbräu eingefangen – so der Text auf den Flaschenanhängern unseres Festbieres.

In unserem Festbier zur 1000 jährigen Kirchweihe der Kirche St. Michael haben wir den Geist der dort ansässigen ehemaligen Klosterbräu eingefangen – so der Text auf den Flaschenanhängern unseres Festbieres.

Angefangen hatte alles im Juni 2020. Deutschland wachte gerade aus dem ersten coronabedingten Lockdown langsam auf, als die Brauerei Faust aus Miltenberg uns ca. 2.000 Bügelverschlussflaschen in alten Holzkisten anbot. Wir sagten nach einer persönlichen Besichtigung des Materials zu und lagerten alle bei Andreas Seufert (Pax-Bräu) in Oberelsbach in der Rhön ein, ohne zunächst eine genaue Vorstellung zu haben, wofür wir diese Flaschen verwenden sollten. Dies änderte sich schnell, als absehbar wurde, dass zum 1.000-jährigen Weihejubiläum der Klosterkirche St. Michael 2021 kein Fest auf dem Michelsberg würde stattfinden können. Schnell war der Gedanke geboren, ein Festbier aus diesem Anlass zu brauen und in diesen Flaschen feilzubieten.

Doch welches Bier, das auch noch einen Bezug zur ehemaligen Klosterbrauerei hat, sollten wir einbrauen, da wir doch deren Räumlichkeiten als Ausstellungsfläche nut-

zen? Da kam uns unser Mitglied Matthias Trum zu Hilfe, der eine ganze Reihe von alten Aufzeichnungen auch aus dieser Brauerei gesammelt hat. Er stellte uns nicht nur ein Rezept aus den 1840er Jahren zur Verfügung und übernahm auch dankenswerterweise die nicht ganz einfache Umrechnung der damals verwendeten Maße und Gewichte in die heute üblichen Einheiten. Versorgt mit diesem Material war es dann relativ einfach, auszurechnen, welche Stammwürze und Bittereinheiten dieses vor 180 Jahren gebraute Bier haben sollte.

Obwohl im Jahr 1840 wohl alle Bamberger Biere ein mehr oder weniger deutliches Raucharoma hatten, entschieden wir, dass unser Festbier kein Rauchbier sein sollte. Da das Bier in der Pax-Bräu in Oberelsbach gebraut wurde, griffen wir auch auf dessen Malzlieferanten, die Rhön-Malz Mellrichstadt, zurück. Glücklicherweise hat diese noch eine alte fränkische Gerstensorte in der Verarbeitung, so dass wir auch hier einen historischen Bezug herstellen konnten. Beim Hopfen war es etwas einfacher: in den Aufzeichnungen stand, dass ausschließlich Spalter Hopfen gegeben wurde, die alte Landsorte, die heute noch in Spalt und Umgebung angebaut und unter dem Sortennamen Spalt Spalter vermarktet wird.

Nachdem die Rohstofffrage geklärt und alle Zutaten besorgt waren, schritten wir am 23.02.2021 zur Tat: Nach einem aufwändi-

gen 2-Maisch-Dekoktionsverfahren, einer sorgfältigen Abläuterarbeit und einem schonenden Kochprozess erblickte das Festbier mit einer Stammwürze von 13,4 % das Licht der Welt. Vergoren und zur geschmacklichen Ausreifung gebracht wurde es mit der Betriebshefe der Brauerei Schlenkerla, wodurch dem Bier dann doch noch ein subtiles, sehr mildes Raucharoma verliehen wurde. Nach einer 8-wöchigen Lager- und Reifezeit wurde das Bier dann in die 0,7-l-Flaschen, die wir mit neuen Bügelverschlüssen versehen hatten, abgefüllt.

Nachdem die Flaschen mit dem von Joe eigens designten Etikett versehen waren, starteten wir im Mai mit dem Verkauf des Bieres über das Museum und die beiden Stiftsläden. Relativ schnell wurde klar, dass die abgefüllten 9,5 hl nicht über den Sommer reichen würden, so dass wir am 02.06.21 einen 2. Sud einbrauten, der inzwischen schon im Verkauf ist.

Bedanken möchte ich mich bei allen, die zum Gelingen dieses Gemeinschaftsprojekts beigetragen haben, als da sind:

Die Brauerei Faust in Miltenberg, von der wir die Flaschen erhielten.

Roland Rau, der uns die neuen Bügelverschlüsse kostenlos zur Verfügung stellte.

Matthias Trum, von dem wir das Rezept in nachvollziehbarer Form erhielten und der uns auch sonst immer sehr vorbildlich unterstützt.

Andreas Seufert, in dessen Pax-Bräu wir das Bier brauen und abfüllen durften und der uns in allen Belangen wunderbar half.

Thomas Lang, der das Malz kostenlos zur Verfügung stellte.

Dr.-Ing. Frank Braun, dessen Spalter Hopfen wir ohne finanziellen Aufwand verwenden konnten.

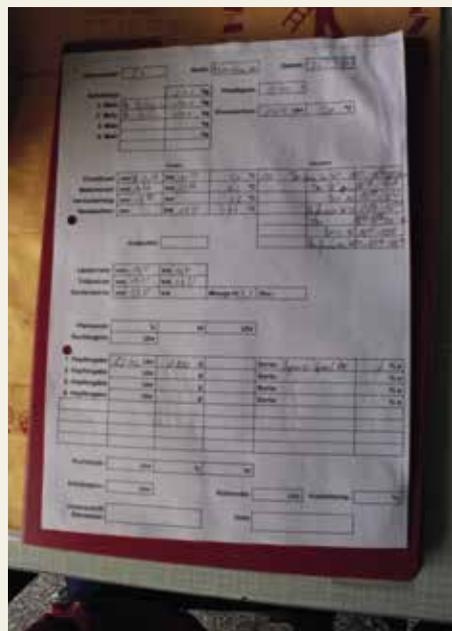
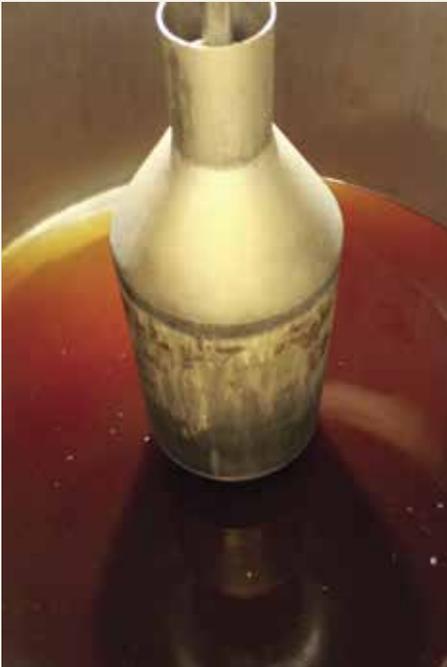
Mein Dank gilt auch allen Vereinsmitgliedern, die an der Verwirklichung und am Gelingen dieses Projekts: beteiligt waren: Nina Schipkowski, Robert Blechinger, Günther Bär, Winfried Nikol, Wolfgang Böhm Joachim Sator und Hans-Joachim Dietz.

Möge das Bier, allen, die sich mit ihm stärken, zum Wohle gereichen – Prosit. Dazu gebe Gott Glück und Segen drein.

Martin Knab



Fotos: Lara Müller



Fotos: Nina Schipkowski

Biercocktails aus Italien

Teo Musso – von einem, der auszog, die Bierwelt zu revolutionieren



Piozzo ist eine kleine Stadt mit weniger als 1.000 Einwohnern, unweit der berühmten piemontesischen Weinregion Langhe. Ein verschlafener Ort in der Provinz Cuneo, der wahrscheinlich bis heute unbekannt geblieben wäre, wenn nicht im Jahr 1986 ein auf seine Weise sehr eigener Junge, Teo Musso, im Alter von damals 22 Jahren beschlossen hätte, das „Le Baladin“ (= Der Geschichtenerzähler) zu eröffnen. Die innovative Bier-Bar wurde schnell zu einem Leuchtturm für Bierenthusiasten auch weit über die Region hinaus. In den 80er Jahren in Italien Spezialbiere anzubieten, war schließlich kein leichtes Unterfangen, insbesondere mit den Marken Ackerland, Bulldog, Guinness und Bonne Esperance vom Fass. Im Nachhinein betrachtet, war Teo Musso damit ein echter Vorreiter für ganz Europa.

Die eigene Brauerei

Zehn Jahre später reichte das Betreiben einer Bier-Bar für Teo als Lebensinhalt nicht mehr aus, er wollte etwas Neues, mehr von ihm selbst geprägtes entstehen lassen, seine eigene Brauerei. Das Brauhaus dafür ließ er sich direkt aus Belgien liefern und stellte es in einer ehemaligen Garage direkt neben seiner Bar auf. Damit entstand eine der ersten italienischen Craft-Brauereien, „Birra Baladin“, die die Geschichte der italienischen Bierkultur prägen und verändern sollte. Doch damit

war die Reise des italienischen Braumeisters aus Piozzo noch nicht zuende. Seit 20 Jahren stellt er auch Cider, seit 18 Jahren Destillate und seit 15 Jahren auch Softdrinks her.

Eine Spielwiese für Bierfans

2016 konnte er stolz eine neue Brauerei eingeweiht und im folgenden Sommer den „Baladin Open Garden“ eröffnen, der auf revolutionäre Weise sowohl den Landwirten und Tierzüchtern der Gegend, als auch bestimmten Themen jeweils eigene Räume gibt. Einen dieser Plätze reservierte Teo Musso dem Thema Bier-Cocktail, um das Bier als Zutat in der Barszene zu etablieren. Bereits wenige Monate später hatte er zwölf Biercocktailrezepte erarbeitet, von denen neun in den folgenden zwei Jahren in den Restaurants und Bars der Brauerei im laufenden Betrieb getestet wurden. Die Kunden fanden großen Gefallen an den innovativen Mixturen – und so war klar, dass es sich lohnen würde, das Thema weiterzuentwickeln.

Die Dose als Rettung

Anfang 2020 baute Birra Baladin dann eine eigene Produktionslinie für Softdrinks auf und konnte so auch die anderen Zutaten für Biercocktails selbst in Angriff nehmen. Kurz darauf folgte die Zwangspause durch die Pandemie und gab dem

Brauereiteam den Anstoß, die Biercocktails fertig gemischt in Dosen abzufüllen. Nicht zuletzt waren ja 4.000 Bierfässer übrig, die wegen der geschlossenen Gastromonien nicht verkauft werden konnten. Sie wurden schließlich in der Brennerei zu verschiedenen Bierbränden destilliert. Mit diesen Spirituosen entstanden während des Lockdowns über 800 Rezeptideen für Biercocktails, von denen sechs die Grundlage für die im Mai 2021 präsentierten Baladin Cocktails bildeten.

Sechs echte Bier-Cocktails

Von diesen sechs Baladin Cocktails tragen drei das Wort Bier im Namen (Beer Hugo, Beer Americano, Moscow Beer) – hier macht das Bier jeweils mehr als 60% der Mixtur aus. Dazu kommen „Sidro Spritz“ und „Gin Tonic“, sowie „Beermouth & Tonic“, den Teo Musso gemeinsam mit Dennis Zoppi entwickelte. Alle enthaltenen Spirituosen haben dabei ihren Ursprung bei Birra Baladin und wurden speziell auf die Verwendung in den Cocktails abgestimmt. Der Gin beispielsweise wird auch nicht separat verkauft, sondern bleibt den Barkepern der verschiedenen Baladin-Lokalitäten vorbehalten, um mit den fünf hausgemachten Tonics, unter anderem mit Heu, Rauch und Paprika, zu experimentieren.

Um noch mehr über die Hintergründe dieser echten Bier-Innovation zu erfahren, sind wir nach Piozzo gefahren und haben Teo Musso in seinem Open Garden an einem lauen Sommerabend für ein Interview persönlich getroffen.

FBM: Um von vorne zu beginnen, Teo, magst Du überhaupt Cocktails?

TM: Klar, sie sind allerdings teuflisch und gefährlich. Um einen guten Cocktail zu machen, muss man Harmonien erschaffen, die es normalerweise nicht gibt, beispielsweise, indem man mit dem Eis spielt, das das Getränk komplett verändert und sehr leicht trinkbar macht.

FBM: Welche Köpfe stecken hinter dem Projekt?

TM: Am Ende ist es eine rein piemontesische Erfindung, von Carlo Quaglia, einem wahren Magier mit Destillaten, über Dennis Zoppi, den Barkeeper, bis zu Michele Marzella von der Barkette Affini Torino. Wir haben alle zusammengearbeitet und jeder hat seine Erfahrung eingebracht.

FBM: In der Online-Vorstellung der Cocktails hast du mehrfach von einer „Revolution“ gesprochen. Was meinstest Du damit?

TM: In erster Linie, weil es Cocktails komplett auf der Basis von Bier sind, was es vorher schlicht und einfach nicht gab. Außerdem sind sie vollkommen natürlich und haben einen geringen Alkoholgehalt. Schlussendlich haben wir mit unserer Dose ein komplett neues Gebinde geschaffen, von der Größe bis zum Öffnungsmechanismus.

FBM: Das klingt sehr spannend, warum ein Cocktail in der Dose?

TM: Wenn man es richtig anpackt, ist die Dose die beste Verpackung dafür. Sie ist leicht, lässt sich schnell kühlen und einfach recyceln. Außerdem lässt sie sich kompakt stapeln und geht nicht so leicht kaputt.

FBM: Und warum das 237 ml Format?

TM: Das kommt von unserer Gin Tonic Mischung: 37 ml Gin und 200 ml Tonic. Ich trinke gerne einen Gin tonic nach einem gutem Essen, und deswegen fühlte es sich für mich richtig an.

FBM: Bleibt noch das Geheimnis des Öffnungsmechanismus...

TM: Der kommt vom englischen Hersteller Crown, der Baladin damit exklusiv in Italien beliefert. Wir benutzen ihn auch für unsere Bierdosen, was die Wahrnehmung der Wertigkeit unserer Biere komplett verändert hat. Man spürt einen echten „Wow“-Effekt beim Öffnen. Zudem wird die Dose selbst zum Glas, was das Servieren deutlich einfacher macht – denn man kann direkt daraus trinken.

FBM: Bei der Abfüllung besteht immer die Gefahr der Oxidation, also des Sauerstoffeintrages ins Bier. Wie kommt ihr damit zurecht bzw. habt es in den Griff bekommen?

TM: Wir haben unter 30ppm aufgenommenen Sauerstoff. Das ist das Resultat einer engen Zusammenarbeit mit GAI, einem der Weltmarktführer in Sachen Abfüllungstechnologie. Die Abfüllung erfolgt in einem geschlossenen, isobarischen System.

FBM: Welches Mindesthaltbarkeitsdatum resultiert daraus?

TM: Aktuell gehen wir von einem Jahr aus, aber schon bald werden wir bei 18 Monaten liegen können.

FBM: Entschuldige die provokative Frage, ist es nicht quasi Selbstverrat, wenn eine Brauerei selbst Biermischungen herstellt? Rückt damit nicht das Bier aus dem Fokus?

TM: Das hängt von der Philosophie ab, mit der Du arbeitest. In den USA beispielsweise bestehen heute schon fast 7% des Craftbiermarktes aus Hard Seltzer. Das sind Getränke, die niemand in der Branche wirklich jemals wertschätzen wird, weil sie rein dem Marketing entsprungen sind. Unsere Cocktails

stammen wirklich komplett aus der Brauerei und bieten eine handwerkliche Alternative in einer Welt, die von den großen Spirituosengruppen dominiert ist. Man muss nur an Gin Tonic denken, der in 99% aller Fälle aus Produkten der Großkonzerne besteht. Unserer hingegen ist zu 100% handwerklich und regional.

FBM: Foodpairing ist ein wachsender Trend – und ich weiß, dass Du ein Verfechter der kulinarischen Potentiale



Jetzt neu:
Online-Kurs zum Biersommelier
 nächster Kurs ab 12. Januar 2022
 → www.bierakademie.net
 → www.biersommelierkurs.online

Deiner neuen Kreationen bist. Kannst Du uns ein paar Beispiele geben?

TM: Ich bin absolut davon überzeugt, dass es auch gutes Foodpairing mit den Cocktails gibt; denn wir haben sehr harmonische Cocktails kreiert, die man – provokativ gesagt – sogar warm, also ohne Eis, trinken kann. Probiert einfach den Hugo mit einem Süßwasserfisch und in Teig ausgebackenem Gemüse...

FBM: Und wie ist die Zielgruppe für Deine Cocktails?

TM: Alle Pubs und Bars, sowie Clubs, die sich keinen eigenen Barkeeper leisten können oder wollen. Außerdem sind sie etwas für Spezialanbieter, die beispielsweise einen Lieferservice anbieten, sowie für alle Leute, die eine geschmacksstarke Alternative zu Bier suchen. Zwei unserer Cocktails sind übrigens sogar glutenfrei.

FBM: Zu welchem Preis werden die Cocktails verkauft?

TM: Vier Euro im Laden und sechs Euro im Restaurant.

FBM: Trinkt man sie besser aus der Dose oder lieber mit Eis aus einem Glas?

TM: Ich bin ein Freund kühler, aber nicht eiskalter Cocktails. Deswegen genieße ich unsere Cocktails am liebsten gekühlt aus der Dose, aber ohne Eis.

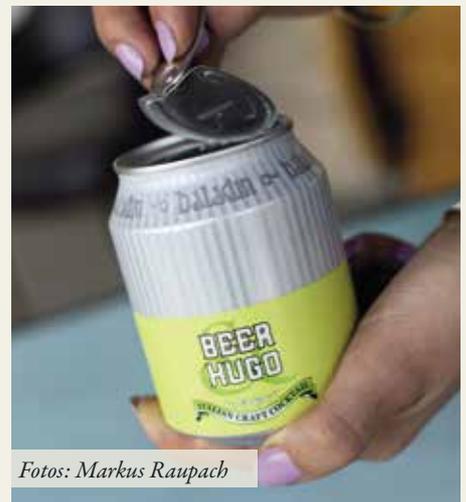
FBM: Welches ist Dein Lieblingscocktail?

TM: Keine leichte Frage. Am meisten trinke ich wahrscheinlich Beer Americano. An sehr heißen Tagen mag ich lieber Beer Hugo und zum Plaudern nach dem Essen einen Beer-mouth & Tonic.

FBM: Ein letzter Tipp...

TM: Holt Euch unsere Cocktails lieber nicht nach Hause, sie könnten süchtig machen...

Markus Raupach



Fotos: Markus Raupach



WEYERMANN®
 LIVING & DRINKING

Craft Biere aus der WEYERMANN® Brauemanufaktur und aus aller Welt

HOCHWERTIGE WOHNACCESSOIRES

EINZIGARTIGE KREATIONEN AUS DER WEYERMANN® DESTILLERIE

WeyermannFanShop
 weyermannlivinganddrinking

Mo. - Fr. 10:00 - 18:00 Uhr
 Samstag 10:00 - 14:00 Uhr
 Brennerstraße 15 | Bamberg

Neues aus dem Museum 2021



Bereits am Ende der vergangenen Saison war er endlich fertig und konnte erfolgreich an Museumsbesuchern „getestet“ werden: unser Museumsrundgang! Jeweils 50 Exemplare stehen den Besuchern in deutscher und englischer Sprache zukünftig zur Verfügung. Als erste Maßnahme zur Verbesserung der Besucherorientierung ist der Rundgang – der im Wesentlichen die Führung durch die Ebenen des FBM nachvollzieht – bereits ein voller Erfolg. So erfolgreich, dass schon einige Exemplare heimlich abgewandert sind und sich der Vorstand aus diesem Grund entschlossen hat, das rund 24 Seiten umfassende Heft für 4,-€ zum Verkauf an zu bieten. Von dem Erlös werden bei Bedarf dann neue Exemplare gedruckt.

Der Saisonbeginn am 21. Mai wurde passend zu den Pfingstferien im FBM möglich. Der Besucherstrom läuft teilweise sehr schleppend. Schön ist aber, dass unter Einhaltung der Coronaschutz- und Hygieneregeln bereits einige Führungen gehalten werden konnten. Nach wie vor stellt sich unsere Führung mit dem Fränkischen ProBierschluck am Ende des Rundgangs als das beliebteste Angebot dar. Sicherlich werden wir erneut keine Rekordbesucherzahlen zu verzeichnen haben – in Zeiten wie diesen ist das aber ein



vernachlässigbares Problem.

Mit dem Saisonende am 31.10. endet dann auch unsere Pax vobiscum Ausstellung. Nachdem die aktuellen Bieretiketten für das Jahr 2021 auch noch im Museum ihren temporären Platz gefunden haben, werden wir am 30.10. eine kleine Finissage veranstalten. Wenn uns die Inzidenzen keinen Strich durch die Rechnung machen, dann gibt es ab 18h eine Versteigerung aller Ausstellungsplakate im Museum! Der Erlös wird für die Neugestaltung des Themenbereichs Hopfen verwendet werden. Sehr glücklich sind wir, dass wir die Großskulptur „Schwetter zu Zapfhähnen“ von Elisas Frisch als Dauerleihgabe für min. die kommenden 8 Jahre an das FBM binden

konnten. Den Hintergrund sollen zukünftig Stellwände mit Erläuterungen zum jahrzehntelangen Hopfenanbau in Bamberg bilden. Doch nicht nur im Museum auch davor wird es in diesem Jahr Verbesserungen geben. Eine neue Stele im Corporate Design der Bürgerstiftung weist auffällig auf unser Muse-



Neu und Sanierung:
Individuelle Wohnlösungen
Baulemente

Peter Nein

Schreinerei . seit 1909

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





um hin. Das passende Schild mit Text und Öffnungszeiten ist bereits beauftragt. In eigener Sache: viele haben es sicherlich bereits vernommen. Seit Mitte Juli arbeite ich in Vollzeit in Kulmbach. Meine neue Aufgabe auf der dortigen Plassenburg führt mit sich, dass ich mich nicht mehr wie gewohnt für das FBM einsetzen kann. Natürlich bleibe ich dem Verein als 4. Vorsitzende erhalten und ich werde die Geschicke im Museum weiterhin wenn auch reduziert so doch gerne begleiten.

Nina Schipkowski



Geburtstage

Januar

80 Sroka, Rainer

Februar

70 Kalb, Friedrich
95 Seeber, Georg

März

60 Scherre, Matthias
70 Leikeim, Christine

April

70 Murmann, Eberhard
65 Knab, Martin

Mai

70 Gärtner, Klaus
65 Ott, Manfred
85 Weis, Johann
80 Reichel, Karlheinz

Juli

65 Senkel, Helmut
65 Brouwer Jos
70 Pferdekemper Peter
80 Rauh, Roland
50 Dietz, Jürgen

August

75 Sallinger, Bernd Lothar
70 Chlebek, Kurt
60 Boegel, Karsten
60 Dremel, Bernhard

Oktober

70 Kapferer, Wolfgang

November

65 Ries, Jürgen
50 Exner, Robert

Dezember

65 Brockard, Siegmund

Unsere Jubilare 2020

10 Jahre

Hacker, Johannes
Ernst, Thomas
Schmitt, Jürgen
Langer, Carsten
Fa.Frank & Frei
Bayer, Ludwig
Hacker, Christian
Dr. Schneider, Georg
Fischer, Martin
Seel, Birgit

20 Jahre

Sdebel, Wolfgang u.Martina
Herdegen, Matthias
Brauerei Düll GmbH & Co.KG
Hein, Hans-Jörg
Nitschke, Raimund
Kleinbrahm, Holger
Ries, Jürgen

25 Jahre

Frisk, Karin
John, Rainer
Sallinger, Bernd Lothar
Stanglmayr, Gerhard
Rottenfusser, Kurt
Junger, Carsten
Brauerei Zehendner

30 Jahre

Zander, Erwin
Weis, Johann – Faßbüttneri

40 Jahre

Mälzerei Weyermann
Schmitt, Josef // Romeis, Peter
Brauerei-Gastof Lindenbräu
Schroll, Rudolf // Plank, Hubert
Heller, Hans // Scheubel, Günter
Sauer, Christian // Brauerei Meusel
Kaiser, Günter // Hölzlein, Heinrich
Brauerei Kraus // Wigol-Chemie
Metzner, Johannes // Wirth, Benno
Spörlein, Heinz // Stolz, Hans
Konrad, Arnulf
Bayerischer Mälzerbund
Witzgall, Helmut



FBM bei Gänstaller zur Verkostung zu Besuch



Gänstaller 04 Kellerbier

5,2% Alkohol, 23 IBU
Schaum: Leicht getönt, feine Bläschen
Farbe: Orangebraun, klar
Geruch: Heu, Zitrus, Orange, Wiesensblumen, Stroh, Honig
Geschmack: Brotig, samtiges Mundgefühl, Karamell, Biskuit, leichte Zitrusnoten, intensive Bittere, langer Nachhall



Gänstaller 07 Amarillo (Heller Bock)

7% Alkohol, 48 IBU
Schaum: Cremefarben, feinporig, stabil
Farbe: Sandorange, leicht opal
Geruch: Getreide, schwarzer Tee, Karamell, Aprikose
Geschmack: Süß und weich, cremig, Honig, Karamell, Trockenfrüchte, sehr schön balanciertes, langes Finale mit einer intensiven, aber angenehmen Bittere



Gänstaller / Sakiškių (Litauen) Burned Malt (Rauchmärzen)

5,5%, 30 IBU
Schaum: Cremefarben, feinporig
Farbe: Kastanienbraun, fast opak
Geruch: Frisch gebratener Bacon, Grillfleisch, Speck
Geschmack: Datteln im Speckmantel, Honignote, Holz, Leder, Asche, nussig, rauchbetontes Finale, das in eine langanhaltende Bittere übergeht



Gänstaller 02 Kellerpils

5,1% Alkohol, 40 IBU
Schaum: Fester weißer, mittel- bis grobporiger Schaum
Farbe: Sonnengelb, klar
Geruch: Stroh, Honig, Gras, Löwenzahn, Weißbrot
Geschmack: Süßer Start, brotig, Karamell, sehr cremig, moussierend, im Finale sehr lange, kräftige und intensive Bittere



Gänstaller 05 Helles Lager

5% Alkohol, 17,5 IBU
Schaum: Hellweiß, feinporig und sehr stabil
Farbe: Goldfarben, klar
Geruch: Frisch, Brotteig, Karamell, grünes Gras, geriebener Apfel, Heu
Geschmack: Malzbetont, Karamell, Biskuit, cremig, perfekt balanciertes Finale mit Honig leichten Zitrusnoten, sowie einer dezenten, aber langanhaltenden Bittere



Gänstaller 08 Onyx (Imperial Stout)

12% Alkohol, 80 IBU
Schaum: Haselnussbrauner, feinporiger Schaum
Farbe: Tiefes Schwarzbraun mit leichtem Rotstich
Geruch: Dunkle Schokolade, Melasse, Nussig, Pfeifentabak, Trockenbeeren, Waldbeeren, Kräuteroliven
Geschmack: Ölig, Dunkle Schokolade, Ahornsirup, Kaffee, Wacholder, Sojasoße, langes Finish mit gut balancierter Bittere, Dunkler Schokolade und schweren Rotweinnoten

Maerkus Raupach bietet für Brauereien Bierbeschreibungen

Anmeldeformular Herbstausflug

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (28,- €) auf das Konto des FBM (IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99) zu leisten. Als Überweisungsgrund bitte „FBM-Herbstaussflug 2021“ angeben. 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 24. September 2021. Maximale Personenzahl 50. 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:	<input type="text"/>
Ort, Datum	Unterschrift

Herbstaussflug in die Rhön Genuss- und Bierkult(o)urreise, Sa 02.10.2021

08:15 Uhr, 1. Zustieg: Bamberg, Würzburger Straße, Parkplatz „Fuchsnwiese“.

08:30 Uhr, 2. Zustieg: Bamberg Breitenau

1. Station: Mellrichstadt mit Besichtigung der Rhön-Mälzerei.

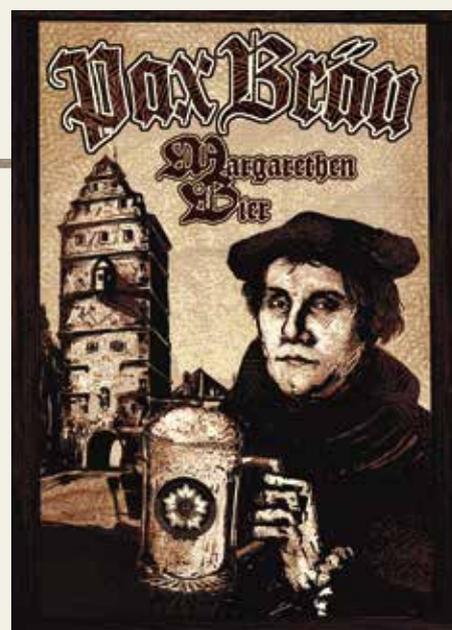
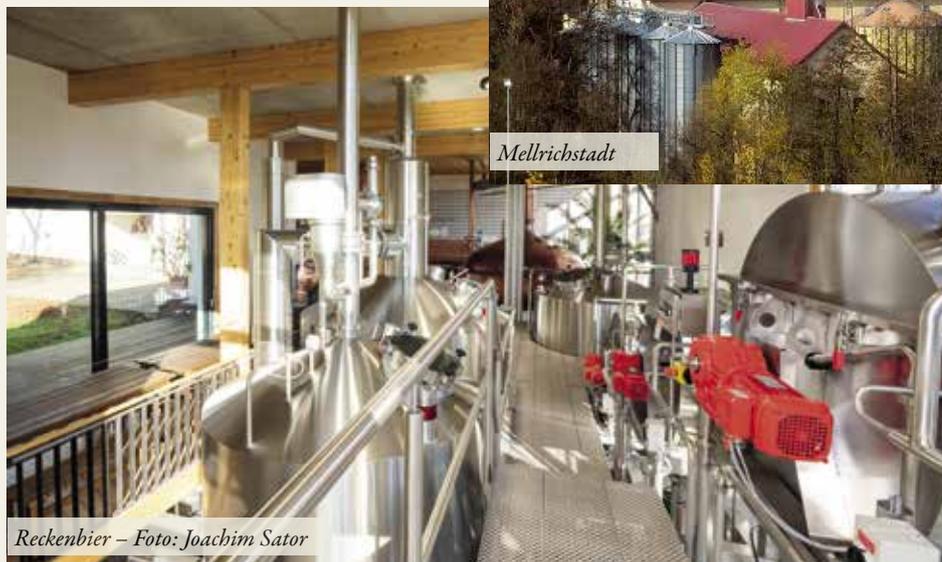
2. Station: Skulpturenpark der Deutschen Einheit.

Der Skulpturenpark befindet sich auf dem Todesstreifen der ehemaligen Zonengrenze zwischen BRD und DDR, zwischen Bayern und Thüringen, zwischen Mellrichstadt und Meiningen, am ehemaligen Grenzübergang Eußenhausen/Henneberg der Bundesstraße B 19

3. Station: Klosterbrauerei am Kreuzberg, zum Mittagessen.

4. Station: Oberelsbach zur Pax-Bräu mit kurzem Aufenthalt.

5. Station: Reckendorf zur Schloßbräu, Besichtigung der neuen Sudanlage, anschließend Abendessen.



Zurück in Bamberg ca. 20:30 Uhr

Fahrpreis = 28,00€. Includiert ist:

Fahrt im modernen Reisebus der Fa. Brau-
müller, Besichtigung der Rhön-Mälzerei, Be-
sichtigung der Sudanlage in der Schloßbrau-
erei Reckendorf und eine kleine Brotzeit für
Unterwegs.

Im Bus besteht FFP2 Maskenpflicht.
Anmeldeschluß ist der 24.09.2021
über das Anmeldeformular oder per
Mail: info@brauereimuseum.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	

Termine

Sonntag Frühschoppen 10-13 Uhr
Ab sofort wieder jeden 1. Sonntag im Monat

Sonderausstellung „Pax vobiscum“
Bis 31.10.2021

Finissage „Pax vobiscum“
Samstag, 30.10. – 18.00

Jahreshauptversammlung
Freitag, 29.10. im FBM – 18.00



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:

Dipl. Martin Knab,
Telefon: 0160/91627728,
knab@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

