

FBM NEWS



Die Ukraine zu Gast auf dem Fränkischen Bierfest

S. 4/5

Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei
Kundmüller in Weiher

S. 03



Über den Krugrand geschaut

Exkurs nach Schottland

S. 06/07



Herbstausflug

Sachsen: Freiburger Brauhaus,
Zinngrube, ...

S. 11



S. 8/9 : Neues aus dem Museum

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Bier braucht Heimat

Der Zusammenbruch vieler Lieferketten infolge der Corona-Pandemie und des völkerrechtswidrigen Krieges in der Ukraine hat uns Eines überdeutlich vor Augen geführt: So bequem und für den reicheren Teil der Weltgemeinschaft auch profitabel die Globalisierung auch sein mag; sie hat auch ihre nicht zu übersehenden Schwächen und Risiken.

Mehr oder weniger hektisch wurde versucht, die eine oder andere Produktion, oder wenigstens Teile davon, nach Europa zurückzuholen. Neben höheren Kosten, die ja durchaus verkraftbar wären, traten aber noch viele andere Probleme offen zutage.

Nun ist eine immer weiter fortschreitende Globalisierung mit all ihren Unsicherheiten kein unabwendbares Schicksal. Es gibt genügend Bewegungen, die das Ganze kritisch bis ablehnend begleiten, sei es die weltweit agierende globalisierungskritische Bewegung „attac“ oder eher lokale Vereine wie der „Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur e.V.“

Seit nunmehr 20 Jahren setzt sich dieser Verein unermüdlich für die traditionelle fränki-

sche Brauereilandschaft ein, die kleinräumig von vielen Familienbrauereien und – jedenfalls in früheren Jahren – auch von gemeinschaftlichen Kommunbrauhäusern geprägt war und ist. Eine so strukturierte lokale bis regionale Wirtschaft ist nicht anfällig für die süßen Verlockungen einer Globalisierung, die nicht allen zum Vorteil gereicht. Sie ist aber auch für große Braukonzerne uninteressant, da hier keine großen Geschäfte zu machen sind.

Ein Beispiel von 2 Städten, die beide in etwa gleich weit (Luftlinie) von Bamberg entfernt sind: Hamburg und Wien. So hieß es vor Jahren noch in Hamburg: „Holsten knallt am dollsten“ und in Wien: „Jedes Gösser gibt an Stösser“. Beide Brauereien sind schon längst nicht mehr selbstständig: Holsten ging zu Carlsberg und Gösser über die österreichische Brau-Union an Heineken. Die Biere wurden dem allgemeinen Publikums-geschmack angeglichen und somit charakterlos. (Aus SZ Oktober 2015)

Seien wir froh, dass wir hier in einer kleinräumig strukturierten Gegend die reichhaltige Vielfalt der Biere genießen dürfen, und dass wir auch kräftige Mitstreiter in Form des VFFB haben. Pflegen wir auch weiterhin die fränkische Brauereikultur und unterfüttern



wir damit auch eine alte Brauerweisheit, die da lautet: „Bier braucht Heimat“. Dazu gebe Gott Glück und Segen drein.

Wir wünschen viele neue Erkenntnisse bei der Lektüre der neuen FBM-News und freuen uns auf unsere Herbstexkursion nach Sachsen.

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.



Neu und Sanierung:
Individuelle Wohnlösungen
Baulemente

Peter Nein
Schreinerei . seit 1909

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





Heinr. Leicht

GmbH & Co. KG

...Tradition & Innovation!

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

 **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



zertifizierter
Genuss-Betrieb
genussregion-oberfranken.de

Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Weiherer Bier

Neues Herz fürs Weiherer Bier



60 hl Schulz-Sudwerk

Der Brauerei-Gasthof Kundmüller aus Weiher bei Bamberg ist ein Familienunternehmen, das seit fast 150 Jahren für Bierspezialitäten aus dem Bamberger Land steht und das auch auf internationaler Ebene ganz oben mitspielt. Bereits 22 Medaillen beim European Beer Star, darunter zweimal der Consumers' Favourite, sowie zwei Silbermedaillen beim World Beer Cup zeugen von der Qualität der Weiherer Biere. Neben den zahlreich prämierten Bieren hat die Brauerei Kundmüller Solarbier, Alkoholfreies und Bio-Bier im Sortiment. 2014 wurde die Weiherer Sondersud-Serie ins Leben gerufen, mit der in unregelmäßigen Abständen besondere Bierspezialitäten wie ein Imperial IPA oder ein Collaboration Brew mit einem brasilianischen Craft-Brewer auf den Markt gebracht werden.

Die Geschäftsführer Roland (Braumeister) und Oswald (Biersommelier) Kundmüller sind seit jeher stark mit der fränkischen Heimat verbunden. Daher liegt es ihnen besonders am Herzen, den regionalen Gedanken fest im Unternehmen verankert zu sehen. Das merkt man nicht nur an der Auswahl der Rohstoffe, sondern auch, wenn man den Brauerei-Gasthof besucht. Das Anwesen liegt inmitten idyllischer Natur und zieht durch urigen Biergarten, neu renovierte Gaststätte, Kinderspielplatz, Streichelzoo und gemütliche Gästezimmer Besucher aus Nah und Fern. Nun haben die Brüder in die

Zukunft investiert.

Herzstück der neuen Brauerei ist das 60 hl Schulz-Sudwerk, das in einer neu gebauten Halle zu finden ist. Optisch ansprechend auch von außen durch eine große Glaswand präsentiert, kann es vor allem in Sachen Energie punkten. „Unser altes Sudhaus aus dem Baujahr 1975 war an seine Grenzen gekommen und energetisch einfach nicht mehr zeitgemäß. Mit dem Neubau kann nun sparsam, vorausschauend und nachhaltig produziert werden. Und das natürlich bei gleichbleibendem typischen Weiherer Geschmack. Das war uns ganz besonders wichtig“, so Braumeister und Inhaber Roland Kundmüller.

Durch die Corona-Pandemie musste die offizielle Einweihung mehrmals verschoben werden. „Dafür haben wir es nun sehr genossen endlich einen Tag der offenen Brauerei veranstalten zu können und unseren Besuchern und vielen Ehrengästen alles live vor Ort zu zeigen“, so Oswald Kundmüller.

Der Einstieg in die technische Planung der Anlage begann eigentlich mit der Auslegung eines Propagators für den bestehenden Betrieb. Diese Gespräche mündeten aber schon sehr bald in die Ausarbeitung einer komplett neuen Produktionsanlage mit Kalt- und Heißteil. Im Juli 2018 fiel der Startschuss für die Abgabe eines Angebotes zunächst für ein Mehrgeräte Sudwerk mit 60 hl Ausschlagmenge, welches innerhalb eines guten Jahres zu liefern sei. Angesichts der Tatsache, dass die Baupläne für den

Auszeichnungen 2022

World Beer Cup:

- Silber für das Weiherer Rauch

International Craft

Beer Award:

- Gold für das Weiherer Doppelbock holzfassgelagert Rum, Bira Basanese, Büschla, Weiherer Keller, Weiherer Rauch, Weiherer/Cervejaria Bamberg Rauchbock, Weiherer Bock Bourbon Style, Weiherer Weizenbock, Weiherer Bock, Weiherer Rolator
- Silber für das Weiherer Urstöffla
- Doppelbock des Jahres



v.l. Oswald und Roland Kundmüller, Braumeister Michael Popp und Brauer Klaus Hofmann

Rohbau gerade mal abgegeben waren, in aller Hinsicht eine Herausforderung. Sozusagen von Woche zu Woche wuchs der technische Umfang bis schließlich das Konzept von der Malzannahme bis zum neuen Kaltbereich mit CIP-Anlage ausgereift und schlüssig war. Hervorzuheben ist die planerische Leistung der Brüder Kundmüller und Ihres Braumeisters Michael Popp. Schließlich wurde auch die gesamte Versorgung von Dampf, Kälte, Druckluft, Wasser- und Abwasser in Angriff genommen. Manch ein Ingenieurbüro wäre hier sicher an seine Grenzen gestoßen, die Weiherer Brauer so schnell nicht. Als bauliche Besonderheit sei noch erwähnt, dass das gesamte Sudhauspodest aus Holz gefertigt wurde. Eine Konstruktion, die brandschutztechnisch einwandfrei, für eine wohlige Atmosphäre des gesamten Raumes sorgt.



Die Ukraine zu Gast auf dem Fränkischen Bierfest.



Schon am Mittwochabend stand der Stand, an dem neben dem ukrainischen Bier auch zwei dänische Bierstile und ein Bierbrand angeboten wurden



Jeden Morgen hissten wir die ukrainische Flagge am Stand



Die beiden Vertreterinnen der VarVar-Brauerei: Daria (links) und Natalia

28 Grad um 10 Uhr morgens – mittlerweile nicht mehr ungewöhnlich für einen 17. Juni in Deutschland. Trotzdem ist es hier in Nürnberg, auf dem ersten Fränkischen Bierfest nach der Pandemie, eine echte Herausforderung. Und es soll nicht die einzige bleiben. Traditionell betreibe ich seit vielen Jahren den so genannten „Craft Bier“ Stand auf dem Bierfest. In den ersten Jahren haben wir hier besondere Biere fränkischer Brauereien vorgestellt, später kamen internationale Bierspezialitäten hinzu, schließlich Gastbrauereien aus der ganzen Welt.

„Good Morning, Markus“, ein kleines Lächeln unter blonden Haaren und grünen Augen begrüßt mich und den Tag. Bis vor drei Tagen kannte ich Natalia nur über Textunterhaltungen auf dem Smartphone. Dahinter steckte die Idee, in diesem Jahr eine Gastbrauerei aus der Ukraine nach Nürnberg zu holen. Einerseits, um durch den Bierverkauf finanzielle Unterstützung zu leisten, andererseits, um Begegnungen zu ermöglichen und auch ein Ventil für die eigene Hilflosigkeit zu schaffen.

Leicht war es nicht, dieses Vorhaben umzusetzen. Wird überhaupt noch Bier gebraut? Und wie kriegt man das dann aus einem Land im Kriegszustand in die EU? Wie funktionieren Zahlung, Zoll etc.? Fragen über Fragen. Gemeinsam mit einer ukrainischen Freundin, die ich regelmäßig bei Bierwettbewerben in der Jury treffe und die mit ihrem Mann in der Schweiz lebt, fand ich Menschen, mit denen das Vorhaben umzusetzen war. „VarVar“ ist eine mittelgroße Brauerei in Kiew, von der Größe her vergleichbar mit unserer Schlenkerla-Brauerei, von den Sorten her sehr international mit vielen Lagers

und Ales, meist etwas kräftiger in Sachen Alkohol und immer mit dem großen Barbaren-Gesicht auf dem Etikett. Schließlich heißt „VarVar“ Barbar und soll auf die gemeinsame Geschichte der Wikinger und der ursprünglichen Bewohner der Kiewer Rus anspielen. Seit 2015 braut VarVar in Kiew, davor waren die Macher in Donetsk und mussten nach der ersten russischen Invasion 2014 Hals über Kopf ihre Heimat verlassen. Mit dem Einmarsch im Februar 2022 kam der Schrecken zurück. Soweit die Geschichte, wie ich sie im Vorfeld erfahren hatte. Vor zwei Tagen, am Nachmittag des 15. Juni, standen Natalia und Daria vor mir – und die Geschichte hatte plötzlich zwei Gesichter. „How are you“, fragt Natalia und reißt mich aus meinen Gedanken. „Fine“, antworte ich routiniert, doch so wirkliche Freude kann nicht aufkommen. Am Vortag hatten wir uns am Nachmittag lange unterhalten, sie hatte von ihrer jüngsten Geschichte erzählt. Niemand hatte mit der russischen Großoffensive gegen das gesamte Land gerechnet. Natalia, verantwortlich für die Finanzen der Brauerei, war gerade mit ihrem Ehemann auf dem Rückweg von einer kurzen Reise nach Polen, als die Sirenen heulten. Er musste sofort zur Armee, sie wollte sich nach Hause durchschlagen.

Doch dort war kein Bleiben möglich, gemeinsam mit einer Hand voll Verwandter schlug sie sich zu einem Sommerhaus im Westen von Kiew durch, wo sie mehrere Wochen bei eiskalten Temperaturen und ohne Versorgung ausharren mussten. Natalia lag zitternd in einem dünnen Schlafsack auf dem nackten Boden und hatte nur ihr Smartphone als Verbindung nach außen, zu ihrem Mann und ihren Kolleginnen und Kollegen. Ans Bier brauen dachte natürlich niemand

mehr.

Heraus konnte sie erst, als die Russen ihre Armee um Kiew zurückgezogen hatten. Nun versammelte sich das Team in der Brauerei. Große Schäden gab es glücklicherweise nicht. Allerdings war eine benachbarte Cider-Manufaktur komplett zerstört worden und mit ihr ein Teil des dort gelagerten Collaboration Bieres. Der Inhaber konnte sich aus den Trümmern befreien und hatte wie durch ein Wunder fast unverletzt überlebt. Zerstört waren auch die ukrainischen Fabriken für Bierflaschen – also war Natalias erste Handlung, so viele Flaschen zu kaufen, wie sie bekommen konnte. Die Arbeit hielt sie aufrecht, von ihrem Mann – er dient in einer Spezialeinheit – bekommt sie seitdem alle paar Tage ein kurzes Lebenszeichen, mehr geht nicht.

„Hello“, ein zweites Gesicht taucht an unserem Stand in Nürnberg auf. Daria, Marketingchefin von VarVar, ist mit Braumeister Anton verlobt. Eigentlich wollten sie in diesem Jahr heiraten und hatten schon Pläne für die Flitterwochen – am liebsten in den deutschen Alpen. Doch jetzt dürfen die Männer das Land nicht verlassen. Alle mussten bei Kriegsbeginn zu einer Musterung, und die, die nicht sofort eingezogen wurden, bangen jeden Tag, ob der Postbote die Einberufung bringt.

Deswegen blickt Daria auch heute morgen wieder nervös auf ihr Smartphone und wartet auf die erlösende Nachricht, dass er noch nicht an die Front muss. Zerstörte Lebensträume sind leider zum Alltag in ihrem Land geworden. Geschichten, die ich bisher nur aus den Geschichtsbüchern kannte. Heute sind sie Realität und stehen vor mir. Für mich ist es unfassbar, wie stark die beiden Frauen sind, wie sie mit ihrer neuen Normalität klarkommen und wie sie hier im vermeintlich sicheren Deutschland ihre Aufgaben meistern, parallel die Brauerei managen und dem Wahnsinn tapfer die Stirn bieten. Die Begegnung beeindruckt nicht nur mich, auch die Brauer von den anderen Ständen kommen vorbei, sprechen mit den beiden Frauen, bieten ihre Hilfe an. Stefan Stretz vom Schanzenbräu beispielsweise wird sie morgen früh abholen und einen ganzen Tag mit ihnen in und um Nürnberg verbringen – Daria und Natalia haben noch nie einen traditionellen Biergarten gesehen. David Hertl lädt sie zu sich ein – ein Unterstützungsbier wird entstehen.

Das Bierfest kommt übrigens wieder gut an, die in Sachen Fest ausgehungerten fränkischen Kunden interessieren sich für das ukrainische Bier und die Geschichte dahinter. Mit rudimentärem Englisch, Händen und Füßen findet Völkerverständigung statt. Es kommen auch viele Ukrainerinnen vorbei,

Umarmungen, Tränen, aber auch Lächeln, ein Scherz mit den Kindern. Die heimischen Bierkenner indes entdecken in vielerlei Hinsicht Neuland. Schließlich haben die Damen von VarVar auch ein in Franken gänzlich unbekanntes Bier dabei: Ukrainian Golden Ale. Seit kurzem ist das helle und starke Bier von der internationalen BeerJudge-Community als eigener, neuer Bierstil anerkannt. Etwas süß, wie ein heller Bock, aber obergärig und mit Weizen- und Gerstenmalz, optional mit Koriander gebraut. „Gefährlich“, sagen die Franken, „aber echt süffig!“ Und so nimmt es nicht wunder, dass unsere Plastikfässer bereits heute Abend ausgetrunken sein werden. Einer der Gäste kommt aus den neuen Bundesländern und erinnert uns daran, dass heute vor 69 Jahren die DDR-Bürger den Aufstand geprobt hatten, der 17. Juni im Westen jahrzehntelang der Tag der deutschen Einheit gewesen war. Er kennt das Geschehen nur aus Erzählungen seiner Eltern und Großeltern und doch – sagt er – „sollten wir nicht vergessen, dass Krieg und Unterdrückung auch auf deutschen Boden noch vor wenigen Generationen an der Tagesordnung waren.“ Natalia und Daria werden auf dem Ausflug mit Stefan Stretz auch die verschiedenen Überreste der Nazi-Diktatur sehen, mit gemischten Gefühlen zurückkommen und mir Fotos von Freunden und Bekannten zeigen, auf denen zerstörte Häuser und Straßen zu sehen sein werden – aus dem Juni 2022. Nach dem Bierfest werden wir noch gemeinsam nach Berlin fahren. Der Deutsche Brauer-Bund feiert kommenden Dienstag seinen jährlichen Brauertag und hat Natalia und Daria als Ehrengäste eingeladen. Danach geht es für die beiden mit dem Auto

über Polen zurück nach Kiew. Unterwegs werden sie in polnischen Hobbybrauershops noch Trockenhefe kaufen. Die ist in der Ukraine Mangelware geworden und es wird eine europaweite Telefonlawine brauchen, um einige Päckchen aufzutreiben. Die Reise der beiden wird zwei Tage dauern und sie Kilometer für Kilometer wieder zurück in ihre Realität bringen. Im Gepäck: Viele Eindrücke, fränkisches und Berliner Bier und unsere gesammelten Spendengelder. „Wofür werdet Ihr das Geld verwenden?“, hat gestern ein Besucher am Bierstand gefragt. „Für die Familien unserer gefallenen Mitarbeiter“, hat Natalia geantwortet.

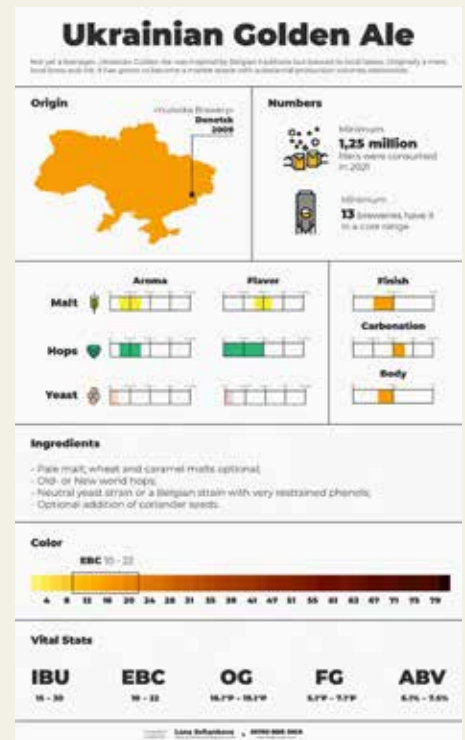
Text/Fotos Markus Raupach



Der Vertrieb der Biere erstreckt sich über das gesamte Land



VarVar bietet auch spannende Holzfassbiere



Die Brauerei arbeitet mit modernstem Equipment des ungarischen Herstellers ZipTech



Das VarVar-Brauer-Team vor Kriegsausbruch

Wenn Bier mal nicht die Hauptrolle spielt ...



Aberfeldy-Destillery arbeitet mit vier Brennblasen, von denen jeweils zwei für den Roh- und den Feinbrand genutzt werden



Die BrewDog-Zentrale in Ellon ist auf jeden Fall einen Besuch wert

Ganz vornweg: Schottland ist ein wunderbares Fleckchen Erde. Landschaften wie aus dem Bilderbuch, jede Menge historische Bausubstanz und absolut liebenswerte Menschen. Und dann ist da noch das Nationalgetränk. Nein, nicht Bier, sondern Whisky! Mit den Experten von RMI Analytics, führend in der Analyse der weltweiten Lieferkette für das Brauwesen, führte eine kleine Rundreise durch das Land der Kilts und Dudsäcke. Dabei standen neben vielen Bauernhöfen und Mälzereien auch Brauereien und Brennereien auf dem Programm. Weil Whisky die Hauptrolle spielt, steht auch die Gerste ganz oben auf dem Anbauplan der Landwirte. Für die läuft in diesem Jahr alles wunderbar, schließlich sorgten ausreichend Regen, gepaart mit konstanten Temperaturen und der hier im Norden langen Sonnenscheindauer für ein prächtiges Wachstum der Ähren. Whisky und Bier aus Schottland für 2022/23 sind also erstmal gesichert. Wichtig für Freunde der guten Biere ist das Real Ale, das hier – wie überall auf den Britischen Inseln – noch eine erfreulich große Rolle spielt und in jedem Pub genossen werden kann. Für den Franken eher unge-

wöhnlich, kommt es mit 12-15 Grad aus der Pumpe, hat wenig Kohlensäure und einen geringen Alkoholgehalt um die 3-4%. Wie bei uns sitzt man damit aber an langen Tischen, kommt zusammen, trifft neue Freunde und hat den üblichen Biertalk.

Überregional bekannt sind vor allem drei schottische Brauereien mit ganz unterschiedlichen Schwerpunkten:

Belhaven als älteste schottische Brauerei kommt mit den klassischen Stilen der Schilling-Klasse daher. Wie in Schottland üblich, sind die Biere kräftiger und eher malzbetont, während die einfache 80-Shilling-Variante mit 3,9% noch „easy going“ bzw. „drinking“ bedeutet, kann ein Wee Heavy (90-160 Shilling) auch mal über 7 und bis zu 10% Alkohol bedeuten. Natürlich versuchen sich die Schotten auch am Pils, hier ist allerdings noch eine gewisse Wegstrecke zu gehen.

Bei Innis & Gunn stehen ganz andere Biere auf dem Programm. Die Brauerei setzte von Anfang an auf Holzfassreifung und bietet ihr „Original“ mit feinen Whiskynoten und 6,6% an. In den über ganz Schottland verteilten Pubs gibt es aber noch viele andere Variationen, beispielsweise aus dem Rum-

fass mit feinen Kokos- und Rosinenaromen. Auch hier ist das untergärige Bier angekommen, in Form eines „Lager Beer“, das unfiltriert aus kleinen Edelstahl tanks serviert wird, die mitten im Gastraum stehen. Offensichtlich stand hier Pilsner Urquell mit seinem Tank Beer Pate.

Ganz im Norden findet sich schließlich noch BrewDog, mittlerweile wohl die größte europäische Craft-Brauerei, mit einem Fokus auf hopfenbetonten Bieren. Neben dem Flaggschiff namens „Punk IPA“ fanden sich auch alkoholfreie IPAs und Pale Ales und auch solche mit Fruchtbeilegung, etwa „Hazy Jane Guava“ oder „Lost in Blood Orange“, ein Lagerbier, auf der Karte. Wer hier mal näher eintauchen möchte, kann auch einfach nach Berlin fahren. Dort hat BrewDog vor Kurzem die ehemalige Stone-Brauerei in Mariendorf übernommen und versorgt damit seine Kunden innerhalb der EU.

Wer selbst einmal auf große Fahrt mit RMI gehen möchte, kann sich am besten mal auf der Website umschaun: www.rmi-analytics.com

Text/Fotos Markus Raupach



Aberfeldy-Destillery arbeitet mit vier Brennblasen, von denen jeweils zwei für den Roh- und den Feinbrand genutzt werden



Die Washbacks der Aberfeldy-Brennerei enthalten die Maische, die hier mehrere Tage gärt

**Bier.
Genuss.
Erleben.**

Jetzt neu:

Online-Kurs zum Biersommelier
nächste Kurse August 22 & Januar 23

→ www.bierakademie.net
→ www.biersommelierkurs.online

„Speisekarte“ des Innis & Gunn – Pubs in Edinburgh. Man kann von jedem Bier auch einen kostenfreien Probierschluck genießen



Im DogTap in Ellon gibt es neben den frischen Brew-Dog-Bieren auch schmackhafte Burger und Wings



Die schottische Pub-Kultur steht der englischen in nichts nach...



...jeder traditionelle Pub ist ein wahrer Tempel des Biergenusses

WEYERMANN®
LIVING & DRINKING

Hochwertige Wohnaccessoires

Craft Biere aus der WEYERMANN® Braumanufaktur und aus aller Welt

Einzigartige Kreationen aus der WEYERMANN® Destillerie

Brennerstr.15 | 96052 Bamberg
www.weyermann.de/shop

Montag - Freitag 10 - 18 Uhr
Samstag 10 - 14 Uhr

Neues aus dem Museum 2021



Nachdem wir in den letzten zwei Jahren mehr oder minder mit angezogener Handbremse fahren mussten, sind wir zu Beginn des Jahres gleich voll in die Museumsarbeit eingestiegen. Unser aller Lieblingsvirus hat uns ja nicht nur Einschränkungen gebracht, sondern auch ein paar interessante Förderpöppe eröffnet. Einer davon ist NEUSTART KULTUR. Dieses Rettungs- und Zukunftsprogramm läuft seit Sommer 2020. Mit mittlerweile über 74 Programmlinien und Mitteln in Höhe von zwei Milliarden Euro hilft die Bundesregierung, den Kulturbetrieb und die kulturelle Infrastruktur dauerhaft zu erhalten. Dabei zielt das Programm auf einen Neustart des kulturellen Lebens in Deutschland in Zeiten von Corona und danach, indem Kultureinrichtungen zur Wiedereröffnung ihrer Häuser und Programme ertüchtigt werden und dadurch neben der dringend notwendigen Wiedergewinnung

eines vielfältigen Kulturangebots gleichzeitig wieder eine Beschäftigungs- und Erwerbsperspektive für Kulturschaffende ermöglicht wird. Im Programmteil 1 werden durch die Bundesregierung pandemiebedingte Investitionen in Kultureinrichtungen zur Erhaltung und Stärkung der bundesweit bedeutenden Kulturlandschaft gefördert. Dazu gehören Museen, Theater, Musikclubs und Festivals, Literaturhäuser, soziokulturelle Zentren und Kinos. Für den Bereich Heimatmuseen, private Museen, Ausstellungshäuser und öffentlich zugängliche Gedenkstätten ist der Deutsche Verband für Archäologie e.V. die mittelausreichende Stelle. Und auf der Liste der geförderten Museen steht nun auch das FBM!

Auf Empfehlung von Nina Schipkowski wurde im Januar der Vorstandsbeschluss gefasst, förderfähige Maßnahmen zu projektieren und beim DVA einzugeben. Der anschließend gegründeten „Task force Neustart Kultur“ – bestehend aus den Vereinsmitgliedern Phil Burgdorf, Tanja Metzger, Kathrin Schäfer und Nina Schipkowski – ist es gelungen den Förderantrag erfolgreich beim DVA einzubringen und es wurde eine Maßnahme von sagenhaften 50.000€ bewilligt! Der vom Museum zu tragende Eigenanteil beträgt dabei lediglich 10%!

Vorstellung der Projekte

Projektteil I: Kasse

Es wird mithilfe der Neustart Kultur Förderung ein Kassensystem angeschafft, mit dem der Museumsbetrieb zukunftsfähig aufgestellt wird. Das heißt ein Computerkassensystem, mit kontaktloser Bezahlfunktion und einfachen Abrechnungsmöglichkeiten. Um temporär gesteigerten Besucherandrang besser kanalisieren und staffeln zu können, wird der Kassenbereich (Tresen und Backoffice) innerhalb des Museumseingangsbereichs verlegt. So werden Besucheransammlungen im Erdgeschoss vermieden und in den Außenbereich verteilt. Das gesamte Backoffice wird in diesem Zuge ebenfalls erneuert werden müssen.

Projektteil II: AudioGuide

Für die weitere besucherorientierte Erschließung des Museumsrundgangs wird ein AudioGuide in Appform entwickelt. Die App kann im Kassenbereich des Museums über das dortige Wlan auf die Eigengeräte der Besucher downgeloadet werden und dann offline im Museum verwendet werden. Für Besucher ohne smarte mobile Endgeräte werden Leihgeräte angeschafft.

Projektteil III: Sanitäranlagen

Die in die Jahre gekommenen Toilettenanlagen werden unter besonderer Berücksichtigung pandemiebedingter Hygienestandards ertüchtigt. Das „Porzellan“ wird dabei komplett erneuert, ebenso die Möglichkeiten zum Händewaschen und –trocknen. Zur Vermeidung hygienisch bedenklicher Fugen werden die Boden- und Wandbeläge ausgetauscht.

Der aktuelle Stand ist, dass die Angebote weitgehend eingeholt sind und es im nächsten Schritt an die Auftragsvergabe geht. Die Förderung bedeutet für den Museumsbetrieb, dass während der Realisierungsphase





einige Handwerkerarbeiten im Museum zu erledigen sind. Selbstverständlich werden die sanitären Anlagen erst während unserer Schließzeit im November angegangen und auch sonst werden wir versuchen die Störung des laufenden Betriebs so gering wie möglich zu halten.

Fast zeitgleich trat im Frühjahr eine weitere Baustelle zu Tage, die uns leider die Saison über begleiten wird. Im Ausstellungsbereich Füllerei und hier im Bereich Fasspichen hat es einen massiven Wasserschaden gegeben. Ausgehend von den Mitarbeitersanitäranlagen der Gastronomie „Da Francesco“ ist eine erhebliche Menge Wasser durch das Gewölbe bis in unsere Räumlichkeiten gedrungen. Sehr zum Leidwesen des Liegenschaftseigentümers ist das Wasser auch nach Außen diffundiert und bereits jetzt sind an der Mauer zum Maienbrunnen hin deutliche Ausblühungen sichtbar.

Um für die Sanierungsarbeiten Platz zu schaffen, mussten unsere Exponate provisorisch im Ausstellungsbereich verteilt werden. Wir hoffen zeitnah eine geeignete Räumlichkeit zur temporären Lagerung erschließen zu können. Eine Staubschutzwand ist bereits errichtet und nun folgen im nächsten Schritt verschiedene Kernbohrungen, um den Schaden eingrenzen zu können. Es ist davon auszugehen, dass wir im Museum eine Weile lang mit Trocknungsgeräten werden leben müssen, die leider auch eine bestimmte Geräuschkulisse mit sich bringen. Aber wir werden gut von der Stadtbau GmbH und den beauftragten Ingenieuren betreut.

Eine weitere Baustelle, die das Museumsteam immer wieder beschäftigt ist der Anobienbefall unserer Exponate. Da sämtliche bislang angestrebten Maßnahmen (Gift, Wärmebehandlung, Sauerstoffentzug) keine nachhaltige Wirkung erzielen konnte, wird sich der Vorstand in der kommenden Zeit konkret mit IPM (Integrated Pest Management) beschäftigen müssen. Wir hoffen hier bald zu einer umsetzbaren Lösung zu finden.

Nina Schipkowski

Fotos Schipkowski/Kramer

Geburtstage

Januar

Leo Thein 75 Jahre

Februar

Marion Theilig 65 Jahre

März

Günter Bär 85 Jahre

Andreas Hofmann 80 Jahre

Robert Schlamming 60 Jahre

Gerhard Sauer 80 Jahre

April

Konrad Will 60 Jahre

Wolfgang Böhm 70 Jahre

Jürgen Fischer 50 Jahre

Heinrich Stadler 60 Jahre

Konrad Waldsachs 70 Jahre

Juni

Rainer John 80 Jahre

Juli

Ludwig Popp 85 Jahre

Johannes Schulters 70 Jahre

Dieter Wagner 60 Jahre

August

Georg Schuler 70 Jahre

Oswine Ott 60 Jahre

Andreas Dechant 65 Jahre

Andreas Müller 60 Jahre

September

Rainer Tanner 70 Jahre

Brigitte Plechinger 70 Jahre

Oktober

Krjin Kraak 70 Jahre

Holger Kleinbrahm 50 Jahre

November

Robert Blechinger 70 Jahre

Dezember

Horst Martin 85 Jahre

Jürgen Lauterbach 70 Jahre

Prof. Dr. Ing. Winfried Russ 60 Jahre

Ehrenmitgliedschaft

Günter Bär

Ludwig Popp

Roland Rau

Günter Ruhland

Werner Schlag

Unsere Jubilare 2022

40 Jahre

Georg Göller

Andreas Hofmann

Hans Ludwig Straub

Brauerei Maisel Bayreuth

Franz Engel

Wolfgang Böhm

Friedbert Stumpf

Udo Zillig

Norbert Merklein

Manfred Unkel

30 Jahre

Brauerei Hubert Wagner

Hans Joachim Heismann

Jos Brouwer

25 Jahre

Django Bijsma

Martin Knab

Irmgard und Dieter Dörfler

Herbert Krapp

Rainer Tanner

Michael Kalb

Klosterbräu

Älteste Braustätte Bamberg
- Seit 1533 -

Bamberger Rauchbier gewinnt Gold

beim internationalen
Wettbewerb
mit 2.400 Bieren

Brauerei-Führungen

Regnitz Biergarten

Bamberg's älteste Brauerei

Obere Mühlbrücke 1-3 | 96049 Bamberg | Tel. 0951 / 52265

Neue Ehrenmitglieder im Fränkischen Brauereimuseum



Auf der Jahreshauptversammlung am 29.10.2021 konnten wir 2 Mitglieder des Vereins zu Ehrenmitgliedern ernennen: Roland Rauh und Günter Ruhland. Roland Rauh unterstützt den Verein schon seit seiner Gründung nach Kräften. In letzter Zeit hatte er uns die Bügelverschlüsse für das Festbier anlässlich des 1.000-jährigen Weibjubiläums der Klosterkirche St. Michael und Kronenkorken mit dem Museumslogo für das Stiftsgartenbier spendiert. Auch Günter

Ruhland ist ein großer Förderer des Vereins. Er spendierte schon des Öfteren Biere für unseren allmonatlichen Frühschoppen und hat uns seine sehr umfangreiche Bierkrugsammlung als Dauerleihgabe zur Verfügung gestellt. Dies konnten wir vertraglich so absichern, dass die Sammlung dauerhaft im Museum verbleibt.

Da eine persönliche Übergabe während der Jahreshauptversammlung an beide neue Ehrenmitglieder nicht möglich war, mussten wir uns andere Formate einfallen lassen. So konnten wir Roland Rauh seine Urkunde am Tag der Versammlung wenigstens virtuell übermitteln, während Günter Ruhland seine Auszeichnung erst beim Frühschoppen am Sonntag, 01.05.2022 in Empfang nehmen konnte. Er freute sich über die für ihn überraschende Ernennung so sehr, dass er gleich am nächsten Frühschoppen Leberkäse für alle spendierte.

Beiden neuen Ehrenmitgliedern möchte ich meinen persönlichen Dank für ihre langjährige Treue zum und ihr Engagement im Ver-

ein aussprechen. Mögt Ihr beide Euch noch lange einer auskömmlichen Gesundheit erfreuen, auf dass wie noch das eine oder andere Bier miteinander genießen können.

Martin Knab



Anmeldeformular Herbstausflug

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (pro Person im DZ 195,- € / im EZ 220,- €) auf das Konto des FBM (IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99) zu leisten. Als Überweisungsgrund bitte „FBM-Herbstausflug 2022“ 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 4. September 2022. 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:

Ort, Datum

Unterschrift

Herbstausflug nach Sachsen Genuss- und Bierkult(o)urreise, 01. - 03.10.2022

Am 01.10. fahren wir von Bamberg in ca. 3 h nach Ehrenfriedersdorf, wo um 12:00 Uhr eine Erlebnisführung durch die Zinngrube (Dauer 2,5 h) startet. Anschließend geht es um 15:00 Uhr weiter nach Rechenberg-Bienenmühle. Hier besuchen wir unsere Kollegen im sächsischen Brauereimuseum mit „Probierschluck“. Im Anschluss, beziehen wir unser Hotel Brander Hof in Brand-Erbisdorf.

Am 02.10. erkunden wir die alten Bergbaustadt Freiberg. Hier erleben wir ab 11:00 Uhr eine Braumeisterführung, die um ca. 13:00 Uhr im Schankhaus 1863 bei einem Kellerbier mit Schmalzbrot endet. Um 14:00 Uhr besichtigen wir das Freiburger Brauhaus. Im Anschluss Besuch der Mineralienausstellung terra mineralia, ca. 19:00 Uhr Abendessen im Brauhof in Freiberg. Anschließend Rückfahrt ins Hotel.

Am 03.10. Aufbruch 09:30 und Fahrt nach Reichenberg mit Besichtigung der



Mödlareuth



Brauereimuseum Rechenberg

Göltzschtalbrücke (größte Eisenbahnbrücke der Welt aus Backsteinen), Weiterfahrt nach Mödlareuth zum Museum Deutsche Einheit, Aufenthalt mit ca. 3 stündigem Aufenthalt. Der Eintritt ist frei, ohne Führung, 16:00 Uhr Abfahrt nach Schederndorf. Brotzeit in der Brauerei Will, 19:00 Heimfahrt, Ankunft 19:30 Uhr.

Preis pro Person im DZ 195,00
Euro im EZ 220,00 Euro

Im Preis enthalten sind:

- Fahrt im modernen Reisebus der Fa. Braumüller
- 2 x ÜF im Hotel „Brander-Hof“ in Brand-Erbisdorf
- Erlebnisführung durch die Zinngrube in Ehrenfriedersdorf
- Eintritt Brauereimuseum in Rechenberg-Bienenmühle
- Führung Brauhaus Freiberg.
- Eintritt zur Mineralienausstellung „Terra mineralia“
- 2 Bier oder alkoholfreie Getränke in der Brauerei Will, Schederndorf.

Abfahrt am 01.10.2022 ist um 07:45 Uhr
Parkplatz Fuchsenwiese, Würzburger Straße,
2. Zustieg 08:00 Uhr an der Breitenau.

Anmeldung bitte per Mail an:

winfried.nikol@gmail.com oder telefonisch an Winfried Nikol 0171 6372937.
Mit der Anmeldung verbunden ist die Verpflichtung, den genannten Betrag auf unser Konto: IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99 zu überweisen.



Zinngrube in Ehrenfriedersdorf

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,-) ☐	Institution (62,-) ☐	Familie (45,-) ☐
Bank:			
IBAN / BIC:			
Hiermit ermächtige ich das Fränkische Brauereimuseum e.V., widerruflich die fälligen Jahresbeiträge von meinem o.g. Konto mittels Lastschrift einzuziehen.			
Ort, Datum:		Unterschrift:	

Termine

Sonntag Frühschoppen 10-13 Uhr

Ab sofort wieder jeden 1. Sonntag im Monat von 10.00 bis 13.00



Kaiserdorn
Bamberger Spezialitäten Brauerei

Wir leben
Bamberger Bierkultur
seit 1718

AWARDS: GOLD 2021, SILBER 2018, BRONZE 2017, GOLD 2016, SILBER 2015, BRONZE 2014, GOLD 2013, SILBER 2012, BRONZE 2011, GOLD 2010, SILBER 2009, BRONZE 2008, GOLD 2007, SILBER 2006, BRONZE 2005, GOLD 2004, SILBER 2003, BRONZE 2002, GOLD 2001, SILBER 2000, BRONZE 1999, GOLD 1998, SILBER 1997, BRONZE 1996, GOLD 1995, SILBER 1994, BRONZE 1993, GOLD 1992, SILBER 1991, BRONZE 1990, GOLD 1989, SILBER 1988, BRONZE 1987, GOLD 1986, SILBER 1985, BRONZE 1984, GOLD 1983, SILBER 1982, BRONZE 1981, GOLD 1980, SILBER 1979, BRONZE 1978, GOLD 1977, SILBER 1976, BRONZE 1975, GOLD 1974, SILBER 1973, BRONZE 1972, GOLD 1971, SILBER 1970, BRONZE 1969, GOLD 1968, SILBER 1967, BRONZE 1966, GOLD 1965, SILBER 1964, BRONZE 1963, GOLD 1962, SILBER 1961, BRONZE 1960, GOLD 1959, SILBER 1958, BRONZE 1957, GOLD 1956, SILBER 1955, BRONZE 1954, GOLD 1953, SILBER 1952, BRONZE 1951, GOLD 1950, SILBER 1949, BRONZE 1948, GOLD 1947, SILBER 1946, BRONZE 1945, GOLD 1944, SILBER 1943, BRONZE 1942, GOLD 1941, SILBER 1940, BRONZE 1939, GOLD 1938, SILBER 1937, BRONZE 1936, GOLD 1935, SILBER 1934, BRONZE 1933, GOLD 1932, SILBER 1931, BRONZE 1930, GOLD 1929, SILBER 1928, BRONZE 1927, GOLD 1926, SILBER 1925, BRONZE 1924, GOLD 1923, SILBER 1922, BRONZE 1921, GOLD 1920, SILBER 1919, BRONZE 1918, GOLD 1917, SILBER 1916, BRONZE 1915, GOLD 1914, SILBER 1913, BRONZE 1912, GOLD 1911, SILBER 1910, BRONZE 1909, GOLD 1908, SILBER 1907, BRONZE 1906, GOLD 1905, SILBER 1904, BRONZE 1903, GOLD 1902, SILBER 1901, BRONZE 1900, GOLD 1899, SILBER 1898, BRONZE 1897, GOLD 1896, SILBER 1895, BRONZE 1894, GOLD 1893, SILBER 1892, BRONZE 1891, GOLD 1890, SILBER 1889, BRONZE 1888, GOLD 1887, SILBER 1886, BRONZE 1885, GOLD 1884, SILBER 1883, BRONZE 1882, GOLD 1881, SILBER 1880, BRONZE 1879, GOLD 1878, SILBER 1877, BRONZE 1876, GOLD 1875, SILBER 1874, BRONZE 1873, GOLD 1872, SILBER 1871, BRONZE 1870, GOLD 1869, SILBER 1868, BRONZE 1867, GOLD 1866, SILBER 1865, BRONZE 1864, GOLD 1863, SILBER 1862, BRONZE 1861, GOLD 1860, SILBER 1859, BRONZE 1858, GOLD 1857, SILBER 1856, BRONZE 1855, GOLD 1854, SILBER 1853, BRONZE 1852, GOLD 1851, SILBER 1850, BRONZE 1849, GOLD 1848, SILBER 1847, BRONZE 1846, GOLD 1845, SILBER 1844, BRONZE 1843, GOLD 1842, SILBER 1841, BRONZE 1840, GOLD 1839, SILBER 1838, BRONZE 1837, GOLD 1836, SILBER 1835, BRONZE 1834, GOLD 1833, SILBER 1832, BRONZE 1831, GOLD 1830, SILBER 1829, BRONZE 1828, GOLD 1827, SILBER 1826, BRONZE 1825, GOLD 1824, SILBER 1823, BRONZE 1822, GOLD 1821, SILBER 1820, BRONZE 1819, GOLD 1818, SILBER 1817, BRONZE 1816, GOLD 1815, SILBER 1814, BRONZE 1813, GOLD 1812, SILBER 1811, BRONZE 1810, GOLD 1809, SILBER 1808, BRONZE 1807, GOLD 1806, SILBER 1805, BRONZE 1804, GOLD 1803, SILBER 1802, BRONZE 1801, GOLD 1800, SILBER 1799, BRONZE 1798, GOLD 1797, SILBER 1796, BRONZE 1795, GOLD 1794, SILBER 1793, BRONZE 1792, GOLD 1791, SILBER 1790, BRONZE 1789, GOLD 1788, SILBER 1787, BRONZE 1786, GOLD 1785, SILBER 1784, BRONZE 1783, GOLD 1782, SILBER 1781, BRONZE 1780, GOLD 1779, SILBER 1778, BRONZE 1777, GOLD 1776, SILBER 1775, BRONZE 1774, GOLD 1773, SILBER 1772, BRONZE 1771, GOLD 1770, SILBER 1769, BRONZE 1768, GOLD 1767, SILBER 1766, BRONZE 1765, GOLD 1764, SILBER 1763, BRONZE 1762, GOLD 1761, SILBER 1760, BRONZE 1759, GOLD 1758, SILBER 1757, BRONZE 1756, GOLD 1755, SILBER 1754, BRONZE 1753, GOLD 1752, SILBER 1751, BRONZE 1750, GOLD 1749, SILBER 1748, BRONZE 1747, GOLD 1746, SILBER 1745, BRONZE 1744, GOLD 1743, SILBER 1742, BRONZE 1741, GOLD 1740, SILBER 1739, BRONZE 1738, GOLD 1737, SILBER 1736, BRONZE 1735, GOLD 1734, SILBER 1733, BRONZE 1732, GOLD 1731, SILBER 1730, BRONZE 1729, GOLD 1728, SILBER 1727, BRONZE 1726, GOLD 1725, SILBER 1724, BRONZE 1723, GOLD 1722, SILBER 1721, BRONZE 1720, GOLD 1719, SILBER 1718

EUROPEAN-STYLE MID-LAGER
BRONZE AWARD 2010

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

