

FBM NEWS



Holz und Bier Teil 1

S. 4/5

Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei
Fässla in Bamberg

S. 03



Holz und Bier Teil 1

Die Geschichte des Holzfasses

S. 06/07



Frühjahrsexkursion

nach Obing am Chiemsee, ...

S. 11



S. 8/9 : Neues aus dem Museum

Bier braucht Heimat

Die aktuelle Situation bewegt mich und hat mich auch für das Editorial geleitet. So bitte ich um Nachsicht, dass ich mich hier vom Bier im Besonderen wegbewege.

Weder die Veröffentlichung des „Club of Rome“ 1972 über die „Grenzen des Wachstums“, noch die zahlreichen Klimakonferenzen, ob 1992 Rio, 1997 Kyoto oder 2015 Paris haben das erreicht, was der brutale und völkerrechtswidrige Überfall des Diktators Putin auf die Ukraine am 24.02.2022 geschafft hat: ein sehr großer Teil der Bevölkerung, von Industrie und Handwerk ist sich schlagartig der Bedeutung und der Wertes einer sicheren Energieversorgung, die uns nicht in einseitige Abhängigkeiten treibt, bewusst geworden. Ja, noch mehr: plötzlich wurde auch der bis dahin verpönte Begriff des „Energiesparens“ salonfähig. Nachdem 2011 von der damaligen Bundesregierung der Ausstieg vom Ausstieg aus der Atomenergie verbunden mit dem Vorhaben des verstärkten Ausbaus der erneuerbaren Energien verkündet worden war, passierte erst mal: Nichts. Da das immer mehr aus Russland bezogene Erdgas zu günstig und die Einfüsterungen

von Lobbyisten zu verführerisch waren, wurde flugs auf die „Brückentechnologie“ Erdgas gesetzt, ohne die restlichen Hausaufgaben auch nur ansatzweise anzugehen. Diese Feststellung gilt für alle, also Privatverbraucher, Energiewirtschaft, Industrie und Handwerk. Auch unsere Branche ist aus einem gewissen Dornröschenschlaf unsanft geweckt worden. Es wurden zwar in den letzten Jahrzehnten etliche Fortschritte in Bezug auf Einsparen von Energie und Effizienzsteigerungen erzielt. Aber im Vergleich zu der Herkulesaufgabe, die seit 30 Jahren auf der Agenda von allen Energienutzern steht – der Decarbonisierung unserer Energieversorgung – sind dies „Peanuts“. Dies erfordert viele Anstrengungen, aber es bleibt uns eigentlich gar nichts Anderes übrig. Der Klimawandel, der unbestrittenermaßen schon längst bei uns angekommen ist und auch sein unangenehmes Unwesen schon seit mehreren Jahren bei uns treibt, zwingt uns dazu. Diese gewaltige Aufgabe können wir nur stemmen wenn wir alle an einem Strang ziehen und bitte Alle am gleichen Ende!

Es gibt ja zum Glück schon etliche technische Entwicklungen, die uns dabei helfen können den beschriebenen Pfad zu gehen, dazu muss sich aber auch unser Verhalten grundlegend



ändern: wir haben bereits begonnen zu realisieren, dass wir nicht mehr Energie lustig verjubeln können, sondern realisieren allmählich, dass wir grundlegend umdenken müssen. Ein Kollege sagte mir kürzlich bei einer Debatte um Wärme: „Wärme entsteht nur durch Feuer“. Dies ist die uralte, wohl in die DNA des Menschen übergegangene Erfahrung, als unsere Vorfahren lernten, die zerstörerische Macht des Feuers zu bändigen und für die eigenen Zwecke nutzbar zu machen. Diese archaischen Vorstellungen werden aber durch die Physik schon seit längerer Zeit ad Absurdum geführt: Wärme entsteht bei jeder Umwandlung von einer Energieform in die andere und genau diese Quelle gilt es, intelligent zu nutzen. Dies will ich aber nun nicht weiter ausführen. Es besteht aber die wohl begründete Hoffnung, dass wir die uns von der Sonne kostenlos zur Verfügung gestellte Energie kreativ nutzen und so die fossilen Energieträger überflüssig machen. Allerdings muss das aber schon etwas flotter gehen, als bisher.

Vorstand und Vorstandsrat wünschen Ihnen allen viel Ideenreichtum bei der Bewältigung der beschriebenen Probleme und den steten Blick auf die Hoffnungstreifen, die immer wieder am Horizont aufscheinen. Sicher erinnern Sie sich alle an den Werbespruch der deutschen Tochter des großen amerikanischen Klimasünders und Vertuschers – Exxon Mobile – aus den 80er Jahren. Die Mineralölfirma ESSO warb mit dem Spruch: „Es gibt viel zu tun, packen wir´s an!“

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
 Bauelemente

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

Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Fässla Seit 1649 in der Königsstraße



Bis ins Jahr 1649 reicht die Geschichte der Brauerei Fässla zurück: Der Dreißigjährige Krieg war gerade ein Jahr vorbei, da richtete der Brauer und Büttner Hanß Lauer in dem Eckhaus am Gang zum Heiligen Grab eine Brauerei ein. Das Haus selbst ist schon viel älter – laut den ältesten Zinsbüchern des Stiftes zu St. Gangolf stand es schon im 14. Jahrhundert und wurde am St.-Veits-Tag 1398 gegen ein Pfund Geld enger Währung an den Conrad Kauffmann und seine Frau Kunigund zu Lehen gegeben.

Einer Urkunde des Notars Büttner zufolge erwarb am 20. Januar 1898 der Bierbrauermeister Paul Lutz die Brauerei Fässla. Seit dem 1. Oktober 1986 setzt die Brauer- und Malzmeisterfamilie Kalb die Fässla-Tradition fort.

1. Generation: Sebastian Kalb

2. Generation: Roland Georg Kalb

3. Generation: Lukas Maximilian Sebastian Kalb

Der Brau- und Malzmeister (doemens) Sebastian Kalb hat die Brauerei Fässchen heute „Fässla“ mit damals 2.500 hl gebrautes Bier gepachtet und dann gekauft. Bis zu seinem Lebensende hat Sebastian Kalb die Brauerei Fässla bis auf 40.000 hl Bierausstoß gebracht. Sein Sohn Roland Georg Kalb leitet die Brauerei Fässla seit 1999. Dessen Sohn Lukas Maximilian Sebastian Kalb, Ulmer Brau- und Malzmeister ist seit 01.01.2020 mit Teilhaber der Brauerei Fässla GmbH und Co. KG in dritter Generation.

Selbstgebraute Biersorten:

- Gold-Pils: 12,50 % Stw. 5,5% Vol. Alk.
- Lager : 12,50% Stw. 5,5% Vol. Alk.
- Zwergla (dunkles Märzen) 13,5% Stw. 6,0% Vol. Alk.
- Bambergator (Starkbier) 21% Stw. 8,5% Vol. Alk.



Ronald Kalb



Holz und Bier Teil 1: Die Geschichte des Holzfasses



Das älteste erhaltene Bierfass Deutschlands steht in Einbeck, ist aus der Mitte des 15. Jahrhunderts und fasst 400 Liter

Im Keller der Brauerei Oud Beersel bei Brüssel stehen Hunderte Holzfässer, in denen Lambics reifen

Zu Beginn seiner Geschichte nutzte der Mensch erste Trinkgefäße aus Ton oder Stein, auch erste aus Holz gehauene Gefäße sind bekannt, allerdings ging es dabei vor allem ums Trinken, nicht um die Aufbewahrung. Hierfür dienten neben Tierhäuten vor allem Amphoren, die bereits die Ägypter in großen Stückzahlen herstellten. Allerdings entwickelten diese im 3. Jahrtausend vor Christus die Technik, Holz mittels Wärme und Feuchtigkeit zu biegen, um beispielsweise Wagenräder herzustellen.

Es sollte allerdings noch zwei Jahrtausende dauern, bis die ersten Handwerker auf die geniale Idee kamen, Holzfässer zu bauen. Der Ursprungsort waren die keltischen Gebiete in Nordeuropa im ersten Jahrtausend vor Christus. Im Gegensatz zu den Amphoren, quasi den ersten Einwegflaschen der Menschheit, konnten Fässer wieder befüllt und wesentlich gefahrloser transportiert werden. Zudem war die konische Form der Amphoren - gedacht für den Wüstensand Ägyptens, in den man sie einfach hineinstecken konnte, für den Norden Europas denk-

bar unpraktisch. Während anfangs noch weichere Hölzer wie Kiefer, Pappel und Palme genutzt wurden, erkannte man schnell, dass Harthölzer wie die Eiche ein wesentlich besseres Ergebnis lieferten. Dies sahen auch die Römer auf ihren



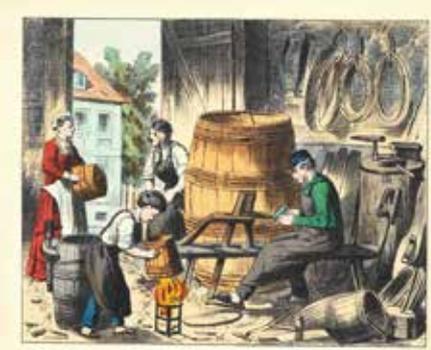
Auf dem schwedischen Kriegsschiff Vasa fanden sich zahlreiche Holzfässer, die als Behältnis für allerlei Dinge genutzt wurden, nicht nur für Flüssigkeiten

Eroberungszügen und eigneten sich die Fassherstellung - wie auch viele andere Technologien, nicht zuletzt das Brauen selbst - an. Aus dieser Zeit wissen wir auch, dass die Fässer schon damals mit Baumharz oder Wachs ausgekleidet wurden, um den direkten Kontakt der enthaltenen Flüssigkeit mit dem Holz zu minimieren. Das Biegen des Holzes über dem Feuer bewirkte zudem, dass die Oberfläche mehr oder weniger getoastet wurde, wodurch sich spannende Aromen auf den späteren Inhalt übertrugen - ein positiver Nebeneffekt, der vor allem den römischen Weinen sehr guttut. Schnell machte das Holzfass Karriere, und bereits im zweiten Jahrhundert nach Christus wurden fast 50% der geschlagenen Eichenbäume Europas in Fässer verwandelt, ein Jahrhundert später waren es über 90%. Selbst in den Mutterländern der Amphoren

hielten die neuen Getränkebehältnisse Einzug, wie wir aus Überlieferungen aus dem 5. Jahrhundert nach Christus wissen. Dort nutzten die Menschen weiterhin das leicht verfügbare Palmholz für ihre Fässer. Ein weiterer Vorteil der Fässer war, dass sie durch ihre runde Form auch bei hohem Gewicht leicht zu rollen und damit zu bewegen waren. Als Sicherung wurden anfangs Pflanzenranken, später Lederriemen genutzt. Gegen Ende der Eisenzeit setzten sich die auch heute noch bekannten Metallreifen durch, die die Stabilität nochmals deutlich erhöhten.

Ein eindrucksvolles Zeugnis der europäischen Fassmacherkunst sind die Fässer, die auf der Vasa, einem schwedischen Kriegsschiff aus dem 17. Jahrhundert, gefunden wurden. Das Schiff war auf seiner Jungfernfahrt nach wenigen Metern mit voller Ausrüstung in der Ostsee gesunken. Erst um 1960 konnte das Schiff gehoben werden und offenbarte seine Ladung. Holzfässer wurden dabei nicht nur für Getränke genutzt, sondern generell zur Aufbewahrung aller möglichen Dinge: von Münzen, Messern, Kleidung und Werkzeugen bis hin zu Butter, Bier und Branntwein. Dies zeigt nicht nur, wie sehr sich das Holzfass durchgesetzt hatte, sondern auch wie sehr die damalige Schifffahrt von der Verfügbarkeit von Fässern abhing. Wie sonst hätte man die langen Reisen ohne Zwischenstopps durchstehen können?

So nimmt es also nicht Wunder, dass auch Christoph Kolumbus mit jeder Menge Holzfässern an Bord zu seiner Reise nach Amerika aufbrach, wodurch das erste Holzfass 1492 die neue Welt erreichte - wenn das nicht schon zuvor durch die Wikinger geschehen war. Schnell siedelten sich Fassmacher



Eine Bütterei im 19. Jahrhundert

aus Europa in den neuen Kolonien an und brachten auch dort ihr Handwerk zu großer Blüte. Wie gesagt, die Fässer waren nicht nur die Behältnisse für Flüssigkeiten, sondern auch für feste Nahrung und allerlei andere Güter. Auch das Walöl, das die amerikanischen Siedler ab 1650 gewannen, gelangte in Holzfässern an seine Bestimmungsorte auf der ganzen Welt.

Selbst das erste U-Boot, die 1776 gebaute „Turtle“, war im Grunde ein großes Holzfass, mit dem die amerikanischen Unabhängigkeitskämpfer die britische Blockade brechen wollten. Auch wenn der Einsatz letzten Endes nicht durchgeführt wurde, offenbart er doch die mittlerweile perfektionierte Handwerkskunst der amerikanischen Büttner.

Als 1859 die erste große Ölbohrung in Titusville, Pennsylvania, gelang, landete der Rohstoff - wie sollte es anders sein - in Holzfässern. Diese mussten allerdings besonders dicht sein und wurden an der Innenseite mit Kleber versiegelt. Zu dieser Zeit hielt auch bei den Küfern die Industrialisierung Einzug, die maschinelle Produktion begann. Dabei entstanden auch immer größere Fässer, die natürlich auch bei den Winzern, Brauern und Brennern Verwendung fanden. Doch deren Nutzung war zu einer Nische geworden. Aus dem Jahr 1906 wissen wir, dass die 721 Fasshersteller des Landes 83 Millionen Holzfässer verschiedenster Größen herstellten. Davon gingen nur 1,6 Millionen an die Brauereien, der Großteil an die Ölindustrie. Aus England berichten die Archive, dass alleine Bass Brewery 1889 über eine halbe Million Holzfässer in Benutzung hatte.

Nach dem Zweiten Weltkrieg verschwanden die Holzfässer weitestgehend aus den Brauereien und auch aus der sonstigen Wirtschaft - mit Ausnahme der Wein- und Spirituosenbranche, die ihr Überleben sicherstellte. Der Einzug des Edelstahl setzte neue Maßstäbe in nahezu jedem Produktionsschritt der Brauer, selbst in „Show-Holzfässern“ für den Anstich steckt mittlerweile in der Regel ein Stahlfass, um dem Brauer das Leben zu erleichtern.

Lediglich in wenigen Brauereien Bayerns, Englands und Belgiens hielten sich die Holzfässer aus unterschiedlichen Gründen. Die Craft-Beer-Bewegung sorgte schließlich dafür dass die Brauwirtschaft völlig neu auf die Holzfässer blickte: Sie waren nun ein spannendes Element zur Aromatisierung und Reifung der Biere. Mögliche Vorbelegungen mit Whisky, Rum und anderen Spirituosen eröffneten eine zusätzliche Spielwiese, die eine breite Auswahl verfügbarer Hölzer von den unterschiedlichsten Kontinenten ergänzte. In Deutschland ermöglicht das „Vorläufige Biersteuergesetz“ die Verwendung von Holz, wenn dadurch einem klassischen Bier neue Aromen hinzugefügt werden. Also gab es auch an dieser Stelle Entwarnung und ein großes „Go!“.

Die neueste Entwicklung sind schließlich so genannte Holzalternativprodukte, mit denen man mit wesentlich geringerem Rohstoff-, Geld- und Zeiteinsatz ebenso Biere aromatisieren kann. Egal ob Chips, Staves, Cubes oder Spiralen, allen ist gemein, dass sie ins Bier gegeben werden und damit im Gegensatz zum Fass keine Mikro-Oxidation stattfinden kann.

Text/Fotos Markus Raupach



Charring bei der Brennerei Kavalan auf Taiwan



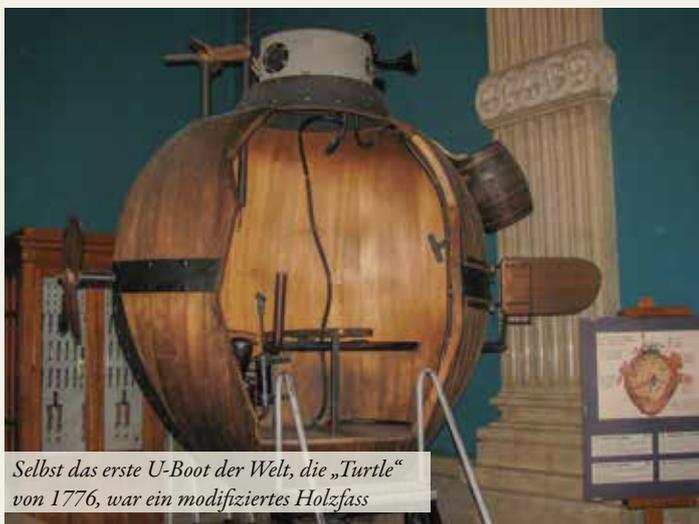
Anny Taylor überlebte als erster Mensch die Reise durch die Niagara-Fälle, in einem Holzfass

Bier. Genuss. Erleben.
BIER
AKADEMIE

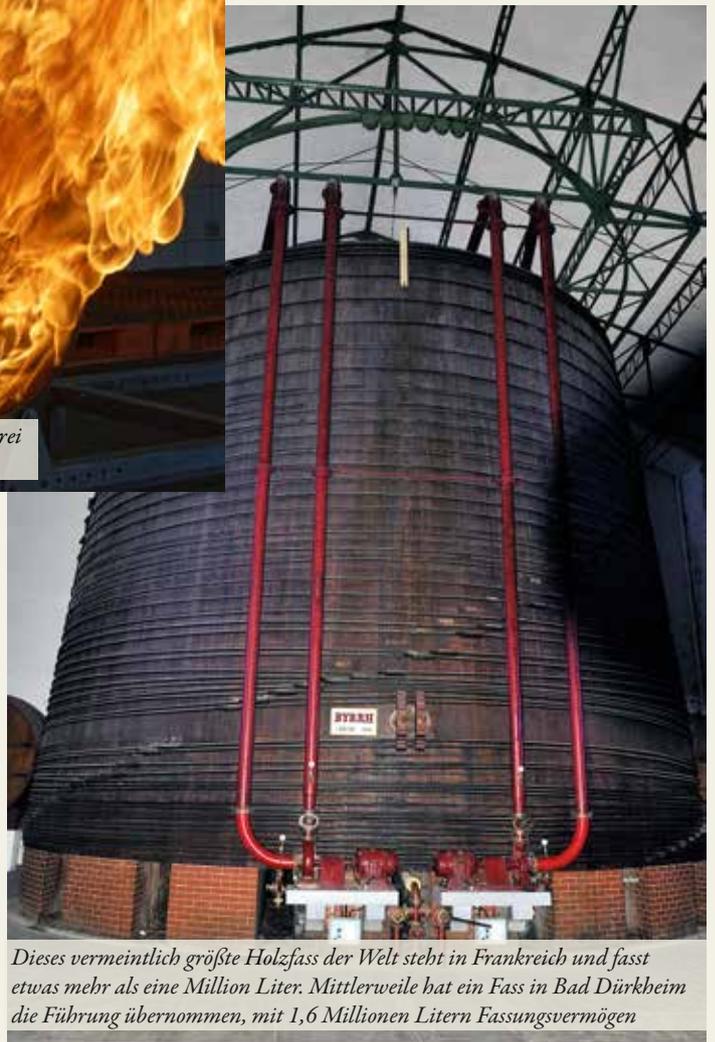
Jetzt neu:

Online-Kurs zum Biersommelier
nächste Kurse August 23 & Januar 24

➔ www.bierakademie.net
Info-Telefon: 0179-1327377



Selbst das erste U-Boot der Welt, die „Turtle“ von 1776, war ein modifiziertes Holzfass



Dieses vermeintlich größte Holzfass der Welt steht in Frankreich und fasst etwas mehr als eine Million Liter. Mittlerweile hat ein Fass in Bad Dürkheim die Führung übernommen, mit 1,6 Millionen Litern Fassungsvermögen

Neuer Füller für die Brauerei Raab



Die Maschine ist in kompakter Bauweise, speziell für Klein- und Mittelstandsbrauereien konstruiert; Schaltschrank + Ventilknoten sind an der Maschine fest angebaut, sodass eine schnelle Montage und Inbetriebnahme erfolgen kann.

Die Füllmaschine kann ohne Werkzeug und Garniturenwechsel alle Flaschensorten und Getränkesorten vollautomatisch füllen, der Bediener muss nur die jeweilige Programmeinstellung am Touchpanel anwählen.

Zum Füller wurde auch eine vollautomatische 3-Tank-CIP-Anlage installiert, die mit dem Füller alle Programmschritte kommuniziert.

Text/Fotos Caroline und Michael Raab

Im Gespräch mit Herrn Raab

In der Familienbrauerei Raab werden etwa 6.500 hl Bier mit Gerste aus der Region produziert, für die Biergenießer im Umkreis von 30 km rund um den Schornstein. „Wir wollen, dass unser Bier hier getrunken wird.“ Regionalität, umweltfreundliches Handeln, Zufriedenheit der Kunden und Nachhaltigkeit dafür steht die Familienbrauerei Raab.

Um für die Zukunft gerüstet zu sein, gerade was Energie anbelangt, wurde in den letzten Jahren in der Brauerei einiges modernisiert und investiert. Unter anderem wurde im Jahr 2003 in ein neues vollautomatisiertes Schul-Sudhaus investiert. Ebenso eine Solaranlage gebaut, mit der man ca. $\frac{3}{4}$ des eigenen Strombedarfs decken kann.

Michael Raab: „Es ist eine schwierige Zeit, gerade was Energie anbelangt, Beschaffung, Kosten. Ziel ist weiterzumachen, weiter am Markt zu bestehen, in der Hoffnung, dass es weiter geht. Es muss sich natürlich rentieren – nur da zu sein, damit man da ist, macht keinen Sinn.“

Ein großer Vorteil für die Brauerei Raab ist in der Firma Füllmeister einen Ansprechpartner vor Ort zu haben, die zügig reagieren kann für den Fall der Fälle.

Modernisierung der Abfüllanlage durch Füllmeister - Stettfeld

Damit zukünftig wirtschaftlich gefüllt werden hat Michael Raab beschlossen den 40 Jahre alten Langrohrfüller durch einen neuen Kurzrohrfüller gebaut von Füllmeister – Stettfeld zu ersetzen. Die Aufgabenstellung des neuen Füllers wurden an die Anforderungen der Brauerei angepasst, auch in Bezug auf Energie- und Verbrauchswerte.

Der neue Füller mit einer Stundenleistung von 8.000 Fl/h, ist ein vollautomatisierter Kurzrohrfüller für die Abfüllung von Bier und Softdrinks, mit doppelter Vorevakuierung, mit 28 Füllstellen, 7-stelligem KK und 7-stelligem SV.





Stärkantrinken im FBM zu Dreikönig



Craft Biere aus der
WEYERMANN® Braumanufaktur
und aus aller Welt

Samstag:
OPEN BOTTLE DAY



Hochwertige
Wohnaccessoires

Feine kulinarische
Spezialitäten

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



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

Neues aus dem Museum 2023



Herrentoilette vor dem Eingießen des Harzes. Das Fleißsternchen des Monats geht an Phil Burgdorf, Kathrin Schäfer und Nina Schipkowski, die mehrere Wochenenden in diese Bodengestaltung investiert haben. Fotos Nina Schipkowski

In der letzten Ausgabe wurde ausführlich über die Projekte berichtet, die im Rahmen der NEUSTART KULTUR Förderung der Bundesregierung in Angriff genommen werden konnten. Der Audio Guide befindet sich in der Phase der Textredigierung der Einsprechvorlage für die einzelnen Hörstationen. Auch das Bildmaterial wird aktuell dafür aufbereitet. Ebenso ist der Umbau der Kasse in der ausführenden Phase angelangt. Die Kasse ist bereits museumsspezifisch programmiert und wartet auf ihren Einbau. Das EC-Karten Terminal ist zum Anschluss an die Kasse bereit und der Backoffice Rechner ist basisinstalliert.

Vom ganz praktischen Eigenanteil in Sachen Toilettensanierung gibt es natürlich ein paar bildliche Impressionen. Das Abrissteam um

Martin Knab und die Task force Kronenkorkenkleben von Nina Schipkowski haben in vielen Arbeitsstunden die Vorarbeit geleistet, dass die „Getränkerückgabe“ zum Saisonstart frisch und pandemischen Hygieneanforderungen gerecht für unsere Museumsbesucher geöffnet werden kann. Ganz herzlich bedanken möchte ich mich an dieser Stelle bei allen, die das Projekt mit ihrem Elan und Arbeitseinsatz unterstützt haben und natürlich bei unserem Nachbarn Francesco, für die unkomplizierte Bereitschaft in der Übergangszeit die Toilettenanlagen bei ihm nutzen zu dürfen. Sehr stolz sind wir, dass viele unserer



Kronenkorkenmosaik



Fertig in Epoxidharz eingegossen



Abraum aus der alten Toilette - Fotos Martin Knab



Damentoilette entkernt und neu verputzt



Kernbohrlöcher in der Füllerei, hier an der Außenmauer Richtung Maienbrunnen

Mitgliedsbrauereien unserem Aufruf gefolgt sind und frische Kronenkorken für unsere Bodengestaltung geschickt haben. Sie sind nun genauso bei uns verewigt, wie der Braustern, der uns von der Firma Kaspar Schulz angefertigt und gespendet wurde. Danke euch allen, Ihr seid die Besten!

Die Problematik „Wasserschaden“ wird uns auch im der kommenden Saison noch beschäftigen. Im Ausstellungsbereich Füllerei war, ausgehend von den Mitarbeitersanitäranlagen der Gastronomie „Da Francesco“, eine erhebliche Menge Wasser durch das Gewölbe in unsere Räume und durch die Mauer bis nach Außen gedrungen. Die von der Stadtbau GmbH hinzugezogenen Ingenieure haben punktuelle Bohrungen vorgenommen. Die Bohrkern werden nun untersucht, um den Grad der Mauerdurchfeuchtung ermitteln zu können und darauf zugeschnittene Trocknungsmaßnahmen einleiten zu können. Für unsere Besucher bedeutet dies leider auch für die kommende Saison, dass mit Einschränkungen im Museumsrundgang zu rechnen ist. Sicherlich wird unser neuer Audio Guide aber über diese Unbill hinwegtrösten.

Nina Schipkowski

Jahreshauptversammlung beschließt Satzungsänderung

Auf Antrag von Vorstand und Vorstandsrat beschloss die JHV am 29.10.2022 die Struktur und die Zuständigkeiten des Vereinsvorstandes zu ändern und damit die Arbeit des Vorstandes zu erleichtern. Bisher bestand der Vorstand aus 4 Vorständen (Kassier und Schriftführer waren im Vorstandrat verortet) und es war festgelegt, dass für alle Geschäftstätigkeiten immer mindestens 3 Vorstände ihre Unterschrift zu leisten hatten. Dies ist zumindest äußerst umständlich und im Einzelfall nahezu unmöglich. So hätte ich z.B. bei der Aufgabe der Todesanzeige für unser Ehrenmitglied Sebastian Kalb im Oktober 2021 mit 2 Kolleg*innen beim FT erscheinen müssen, um hier ganz satzungsgetreu zu handeln. Das war natürlich in der Kürze der Zeit völlig unmöglich.

Zukünftig besteht der Vorstand zwar auch aus 4 Mitgliedern: Vorsitzender, stellvertretender Vorsitzender, Kassier und Schriftführer. Es wurde auch festgelegt, dass der Vorsitzende den Verein im Innen- und Außenverhältnis alleine vertritt. Um zu verhindern, dass der Vorsitzende mit dieser neu verliehenen „Bewegungsfreiheit“ missbräuchlich umgeht, wurde auch in die Satzung geschrieben, dass die Mitgliederversammlung die finanziellen Verfügungsberechtigungen für Vorsitzenden, gesamten Vorstand, sowie Vorstand und Vorstandsrat festlegen muss. Dies kann im Protokoll der JHV gerne nachgelesen werden.

Diese Festlegungen vereinfachen die Vorstandsarbeit sehr und ich bedanke mich auch bei der JHV für den Vertrauensbeweis, der auch darin seinen Ausdruck findet, dass alle Änderungen und Festlegungen einstimmig beschlossen wurden.

Martin Knab



Geburtstage

Januar		
	Stefan Krug	60 Jahre
Februar		
	Norbert Krines	50 Jahre
	Manfred Schlegel	80 Jahre
März		
	Anton Hofmann	60 Jahre
	Georg Meisner	60 Jahre
April		
	Hubert Wagner	60 Jahre
	Herbert Sauer	80 Jahre
	Melanie Löffelmann	50 Jahre
	Reiner Stein	80 Jahre
Mai		
	Roger Heil	65 Jahre
	Georg Herrmann	85 Jahre
	Inge Wachter	75 Jahre
	Winfried Nikol	70 Jahre
Juni		
	Julius Hummel	60 Jahre
Juli		
	Alexander Schimkus	50 Jahre
	Monika von Oepen-Bittel	75 Jahre
	Markus Finck	60 Jahre
September		
	Wolfgang Ramer	70 Jahre
Oktober		
	Erwin Fröhlich	85 Jahre
November		
	Thomas Schumm	60 Jahre
Dezember		
	Anselm Kefes	65 Jahre
	Horst Bischof	85 Jahre

Nachtrag: Unser Mitglied Arnulf Konrad (Wilde-Rose-Keller) wurde am 25.11.2022 80 Jahre alt. Nachträglich alles Gute.

Ehrenmitgliedschaft

Günter Bär
Ludwig Popp
Roland Rauh
Günter Ruhland
Werner Schlag

Ehrenmitgliedschaft für Roland Rauh

Bereits auf der Jahreshauptversammlung im Oktober 2021 ernannten wir neben Günther Ruhland auch Roland Rauh wegen seiner Verdienste für das Brauereimuseum zum Ehrenmitglied. Damals konnte ich ihm seine Urkunde nur virtuell überreichen, da er über Video zugeschaltet war. Beim Stärk-Antrinken am 06.01.2023 durfte ich ihm endlich seine Ehrenurkunde persönlich ausändigen.

Unsere Jubilare 2022

40 Jahre	
	Brauerei Wagner Gerold Braunreuther Brauerei Kaiser Habla Chemie Mahrs-Bräu Johann Modschiedler Eberhard Murmann Michael Reh Brauerei Gebr. Steinbach Michael Knoblach Stefan Krug Elisabeth Weigand
30 Jahre	
	Gerhard Först Häffner Bräu Peter und Gerda Pferdekemper Peter Zeck Prof. Dr. Winfried Russ
25 Jahre	
	Klaus Buchta

Bäckerei Seel

BAMBERGER HÖRNLA
SEIT 1427

- 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

Impressionen: Herbstexkursion

Genuss- und Bierkult(o)urreise vom 01.10. - 03.10.2022

Von Thüringen bis nach Sachsen.

Fotos: Wolfgang Böhm



In der Zinngrube Ehrenfriedersdorf



Am Sonntag hatten wir eine sehr kurzweilige Stadtführung durch die alte Bergstadt Freiberg



In Bergmannsmontur fuhren wir ein



Unser humorvoller Stadtführer:
„Braumeister Michael“



Führung durch das Freiburger Brauhaus
durch Prof. Dr. Michael Esslinger



Lustig war es allemal



Die Göltzschtalbrücke



Michael erklärt uns den Grundriss der Stadt.

Recht
Schlenkerla Rauchbier
«ges gesch»
Das Original aus Bamberg
www.Rauchbier.de



Zum Schluss gab es den obligatorischen Schnaps

Anmeldeformular Frühjahrsausflug

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (260,- € im DZ p.P. / 310,- € im EZ) auf das Konto des FBM (IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99) zu leisten.

Als Überweisungsgrund bitte „FBM-Frühjahrsexkursion 2023“ angeben.

Die Reservierung erfolgt nach dem Eingang der Anmeldungen, bei Überbuchung (Warteliste) werden wir Sie informieren.

Die Anmeldung bitte per Mail (winfried.nikol@gmail.com, oder Tel. 0171-6372937) mit Adresse und Telefonnummer.

Der Anmeldeschluss ist der 05. April 2023.

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

Frühjahrsausflug nach Obing/Chiemsee Genuss- und Bierkult(o)urreise, 21.04. – 23.04.2023

Freitag 21.04.2023

- Abfahrt: 07:15 Uhr Bamberg Babenberger Ring – 07:30 Uhr Bamberg, Breitenau
- Fahrt nach Glonn (über die A9), zu den Herrmannsdorfer Landwerkstätten mit Genussführung, danach Einkaufsmöglichkeit im Hofladen.
- Anschließend zum Mittagessen nach Maxlrain ins Bräustüberl.
- Weiterfahrt ins Hotel „Seeblick“ in Obing. Abendessen und gemütliches Beisammensein im Hotel „Seeblick“.

Samstag 22.04.2023

- Abfahrt 10:00 Uhr nach Seon-Seebruck zur Brauerei Camba Bavaria und Fa. BrauKon mit Brauereibesichtigung, Werksbesichtigung, Bierprobe und Weißwurstessen
- danach Weiterfahrt nach Rosenheim mit der Möglichkeit, die Sonderausstellung „Vulkane“ im Rosenheimer Loksuppen

anzusehen (Selbstzahler).

Alternativ: Stadtbummel.

- Rückfahrt zum Hotel „Seeblick“ Obing, zum Abendessen und gemütliches
- Beisammensein mit musikalischer Unterhaltung.

Sonntag 23.04.2023

- Abfahrt 10:00 Uhr nach Biburg mit Besichtigung der Klosterkirche „Maria Immaculata“.
- Weiterfahrt nach Langquaid zur Brauerei Pillmeier mit Brauereiführung und anschließender Bierprobe und Breze.
- Rückfahrt nach Bamberg über Neumarkt / Oberpfalz Obergansbräukeller zum



Pillmeier Bräu

Abendessen

- Rückkehr in Bamberg ca. 20:00 Uhr.

Inkludiert sind:

- Fahrt im modernen Reisebus der Fa. Brau-müller (Hirschaid)
- 2 Übernachtungen mit Halbpension, im 3 Sterne Hotel „Seeblick“ in Obing
- Eintritt und Genussführung Herrmannsdorfer Landwerkstätten
- 2 Seidla Bier oder 2 alkoholfreie Getränke im Maxlrainer Braustüberl
- Eintritt, Führung und Weißwurstessen bei der Brauerei Camba Bavaria und BrauKon
- musikalischer Abend, Brauereiführung und Brezel bei der Brauerei Pillmeier in Langquaid.

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (260,-€ im DZ p.P. / 310,-€ im EZ) auf das Konto des FBM-IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99 zu leisten. Als Überweisungsgrund bitte „FBM-Frühjahrsexkursion 2023“ angeben. Die Reservierung erfolgt nach dem Eingang der Anmeldungen, bei Überbuchung (Warteliste) werden wir Sie informieren.

Die Anmeldung bitte per Mail (winfried.nikol@gmail.com, oder Tel. 0171-6372937) mit Adresse und Telefonnummer.

Der Anmeldeschluss ist der 05. April 2023.



Brauerei Camba

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:			
Telefon:		Email:	
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 von 10.00 bis 13.00

Ausgezeichnet mit dem FUTURE AWARD für nachhaltige Unternehmensführung



Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung mit dem **FUTURE AWARD** für vorbildliche und nachhaltige Unternehmensführung beim weltweit renommierten Bierwettbewerb European Beer Star, sowie der **Goldmedaille für das Weihenher Summer Ale** und **Bronze für den Weihenher/ Cervejaria Bamberg Rauchbock**.



BIERSPEZIALITÄT AUS



DEM BAMBERGER LAND

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 Werbeagentur
Schimmelreiterweg 19 1/4
Telefon: 0151-55672407
info@satorrotas.de . www.satorrotas.de

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Dipl.-Ing. Martin Knab,
Telefon: 0160/91627728,
martin.knab@t-online.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

