

FBM NEWS



Holz und Bier Teil 2

S. 4/5

Herbstexkursion

nach Obing am Chiemsee, ...

S. 7



S. 3 : Neues aus dem Museum

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Das Ehrenamt – unverzichtbar für den gesellschaftlichen Zusammenhalt

Auf der Homepage des Bundesministeriums des Inneren lässt sich die folgende Lobrede auf das Ehrenamt lesen:

„Rund 29 Millionen Menschen engagieren sich überall in unserer Gesellschaft für das Gemeinwohl. Jede und jeder kann etwas, was auch anderen tut.“

Ehrenamt ist überall – im Sport, in Kultur und Bildung, im sozialen Bereich und in Umweltprojekten, in der Nachbarschaftshilfe ebenso wie in der Kommunalpolitik, in Bürgervereinen und Stadtteilinitiativen. Auch das THW, die Feuerwehren und Hilfsorganisationen bauen auf freiwilliges Engagement.

Ehrenamt ist gelebte Demokratie: Die Engagierten übernehmen Verantwortung und bringen voran, was ihnen am Herzen liegt. Sie gestalten unsere Gesellschaft mit. Aktive Bürgerinnen und Bürger bringen Menschen zusammen und machen unsere Demokratie stärker.“

Nur – wie schaut die Praxis aus? Nach einem schon etwas zurückliegenden Sturmereig-

nis in Bamberg, dem etliche kräftige Bäume zum Opfer fielen, konnte man alsbald in etlichen Leserbriefen unserer lokalen Presse Beschwerden von nicht wenigen Bürgerinnen und Bürgern lesen, dass selbst noch 2 Tage nach dem Sturmereignis noch nicht alle Spuren beseitigt gewesen wären. Als hätte die Feuerwehr nichts anderes zu tun, als dem Komfortbedürfnis der bequemen Zeitgenossen Genüge zu tun.

Oder anderes Beispiel: Wenn nach einem größerem Unfall die Rettungskräfte schwer mit ihrer originären Aufgabe beschäftigt sind, gibt es mehr als genügend Zeitgenossen, die von diesem Geschehen möglichst viele Bilder schießen oder gar filmen müssen und dabei sowohl den Verkehrsfluss als auch die Rettungstätigkeiten behindern. Werden diese Leute aber auf ihr Fehlverhalten angesprochen, ernten gerade die Ehrenamtlichen wüste Beschimpfungen.

Die Diskrepanz zwischen den Lobeshymnen auf das Ehrenamt, und der täglichen Erfahrung vieler ehrenamtlich Tätiger kann kaum



größer sein.

Und genau dieser Tatsache zum Trotz möchte ich eine Lanze für das Ehrenamt brechen. Wie würde es denn bei uns aussehen, hätten wir nicht die zahllosen in politischen Ehrenämtern Tätigen, von denen sich ein Großteil ehrlich bemüht, der alltäglichen Probleme Herr zu werden. Dass man es dabei nicht allen recht machen kann und gelegentlich auch unbequeme Entscheidungen zu treffen sind, mag dem Einen oder der Anderen nicht plausibel erscheinen. Notwendig sind sie dennoch und mitunter auch alternativlos. Leider hat in den Foren der (a)sozialen Medien der Hass in den letzten Jahren exponentiell zugenommen, wie man tagtäglich beobachten kann. Es geht sogar so weit, dass mancher Lokalpolitiker um sein Leben fürchten muss und Polizeischutz benötigt. Das darf in einer Demokratie nie und nimmer passieren, also sind alle Demokratinnen und Demokraten gefragt, gemeinsam gegen diesen überbordenden Hass und die damit verbundene kriminelle Energie vorzugehen. Wir sehen also, eine ehrenamtliche Tätigkeit ist nicht immer eine vergnügungssteuerpflichtige Angelegenheit, aber sie kann auch befriedigend sein, was sie wohl auch in der Mehrzahl ist. Insofern bin ich sehr froh, dass wir für die auf der JHV anstehenden Vorstandswahlen aus unseren Vereinsmitgliedern Kandidaten für die frei werdenden Vorstandsämter gewinnen konnten.

Ein ganz besonderer Dank gilt dabei Winfried Nikol, der mit seinen vielfältigen Kontakten und seinem guten Gespür für geeignete Personen die anstehende Neuwahl sehr gut vorbereitet hat. Vorstand und Vorstandsrat würden sich sehr freuen, wenn wir viele Mitglieder auf unserer JHV am Freitag, 10.11.2023 um 18:00 Uhr im Museum begrüßen dürften.

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

Neues aus dem Museum

Die Baustellen der letzten Saison - Fördermaßnahme Neustart Kultur und der Wasserschaden in der Füllerei - sind langsam zu Ihrem glücklichen Ende gekommen. Bis Ende Mai mussten unsere Besucher noch mit der Einhausung in der Füllerei leben, dann war die maschinelle Mauertrocknung erfolgreich beendet und es konnten Wand und Gewölbe wieder verputzt und geweißelt werden. Mit vereinten Kräften wurden die Exponate beim Juni Stammtisch wieder an ihren angestammten Platz gerückt.

Schaubrauen zum Internationalen Museumstag

Highlights waren in dieser Saison der Internationale Museumstag am 21.05. und das Stiftungsfest zum 20jährigen Jubiläum der Stiftung Welterbe am 23.07.2023 auf dem Michelsberg.

Bei ersterem wurden wir erneut tatkräftig vom Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur unterstützt, der vor dem Museum den Braukessel einheizte. Der ursprüngliche Plan, auch unsere Versuchsbrauanlage in Betrieb zu nehmen wurde kurzer Hand verworfen, die vorhandenen Kräfte wurden auf die 40l Anlage des VFFB konzentriert. Mit komfortabel bemessenen 8 kg fertig geschrotetem Pilsener Malz wurde bei 55°C eingemaischt. Nach ausgedehnten Rasten bei 62°C (Maltosebildung) und 72°C (Verzuckerung) wurde nach knapp 2 Stunden abgemaischt. Das Abläutern dauerte 2 Stunden. Zum Kochbeginn kamen 44l Würze in die Pfanne bei einem Extraktgehalt von 13,4°P. Nach einer Stunde Kochzeit konnten 40l mit einer Stammwürze von 14,5°P ausgeschlagen werden. In 2 Gaben (Vorderwürze und zum

Ausschlagen) kamen dann Hopfenpellets der Hallertauer Sorte Mandarina Bavaria zum Einsatz, die gut 100mg Alphasäure pro Liter in die Würze brachten.

Nach einer konventionellen kalten Gärung mit untergäriger Hefe der Brauerei Schlenkerla wurde vor dem Abfüllen auf 2 Fässer und einige Flaschen noch einmal Speise zugegeben, um das Kohlendioxid im Bier anzureichern. Nach 6 Wochen Reifezeit konnte – sehr zur Freude der Frühschoppenbesucher im August - ein wohlschmeckendes, vollmundig rundes Bier mit einem deutlich spürbaren hopfengeschuldetem Zitrusaroma im Museum verzapft werden. Braumeister und 1. Vorsitzender Martin Knab meint dazu: „Was unsere Vereinsmitglieder eint ist die Freude an der fränkischen Biervielfalt. So ein Schaubrauen ist die Gelegenheit den Bierbrauprozess Mitgliedern wie Museumsbesuchern ganz praktisch nahe zu bringen und wird im FBM sicher gerne wiederholt werden.“

Quizabend im FBM

Bei dieser Gelegenheit möchten wir gerne noch Adrian und Janine vorstellen, die seit mittlerweile einem halben Jahr mit Freunden und FBM Vereinsmitgliedern einen musikalischen Spieleabend im Museum organisieren. Jeden Monat treffen sich 15-25 junge Leute in wechselnden Teamzusammenstellungen im Museum und sind dabei nicht nur Musik- sondern auch wachsend Bierinteressiert. Wir freuen uns, dass wir schon zwei begeisterte Neumitglieder aus diesem Kreis im FBM begrüßen durften.

Nina Schipkowski

Geburtstage

September	
Wolfgang Ramer	70 Jahre
Oktober	
Erwin Fröhlich	85 Jahre
November	
Thomas Schumm	60 Jahre
Dezember	
Anselm Kefes	65 Jahre
Horst Bischof	85 Jahre

Ehrenmitgliedschaft

Günter Bär
Ludwig Popp
Roland Rauh
Günter Ruhland
Werner Schlag

Unsere Jubilare 2023

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	



Holz und Bier Teil 2: Inhaltsstoffe



Eiche

Birke

Charring

Nachdem heutzutage Eichenholz der dominante Rohstoff für die Herstellung von Holzfässern ist, beziehen wir uns in den folgenden Ausführungen vor allem auf dieses Holz. Andere Holzarten, aus denen Fässer hergestellt werden, sind zum Beispiel Akazie, Amburana, Buche, Douglasie, Esche, Eukalyptus, Fichte, Kastanie, Kiefer, Kirsche, Lärche, Palo Santo, Pekannuss, Wacholder, Walnuss, Zeder und Zypresse.

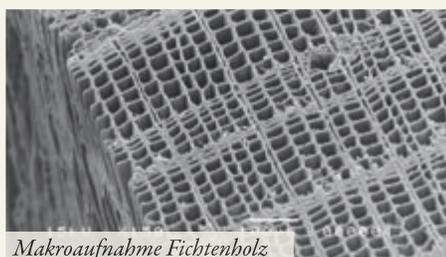
Bei der Eiche unterscheiden wir über 500 Unterarten, gemeinhin wird vor allem in Weiß- und Roteichen unterschieden. Die Bäume sind auf der gesamten Nordhalbkugel zu finden. Für die Fassherstellung sind die Amerikanische Weiß-Eiche (*Quercus Alba*, Nordamerika), die Großfrüchtige Eiche (*Quercus Macrocarpa*, Nordamerika), die Gelbe Eiche (*Quercus Muehlenbergii*, Nordamerika), die Traubeneiche (*Quercus Petraea*, Europa), die Deutsche Eiche (*Quercus Robur*, Europa) und die Mongolische Eiche (*Quercus Mongolica*, Südostasien) von Bedeutung.

Sie alle haben gemeinsam, dass ihr Holz gut haltbar und hart sowie belastbar und formbeständig ist. Es bietet vielfältige Aromen und ist resistent gegen Fäulnis sowie Pilz- und Insektenbefall. Zudem nimmt die Eichenpopulation jedes Jahr weltweit zu, und fast alle

Holzeinschläge werden überwacht und zertifiziert. Das gleichmäßige Wachstum zeigt sich in deutlich sichtbaren Jahresringen, bei denen immer auf einen kleinen Ring mit Frühjahrsholz (enge Poren) ein großer mit dem Sommerholz (große Poren) desselben Jahres folgt.

Die verholzte Zellwand der Laub- und Nadelhölzer enthält die Gerüstsubstanzen Zellulose (45%), Hemicellulose (22%) und Lignin (25%) sowie in geringem Umfang Extraktstoffe (Kohlenhydrate, Aminosäuren, Fette, Harze, Terpene, Tannine und anorganische Verbindungen wie Calcium, Kalium, Magnesium und Mangan). Etwa 1.000 sogenannte Mikrofibrillen bilden einen Zellulosefaden, der wiederum mit weiteren Zellulosefäden die Zellwand bildet. Das darin eingelagerte Lignin sorgt für die Verholzung der Struktur. Ballonartige Lufteinschlüsse, Tylosen genannt, tragen zur Dichtigkeit des Fasses bei und sind ein möglicher Geschmacksträger.

Sensorisch trägt die Zellulose wenig zum Biergeschmack bei, die Hemicellulosen (Holzzucker) geben dem Bier mehr Körper und – je nach Toasting - Farbe, Röst- und Karamellaromen. Das Lignin sorgt für Vanilletöne, gibt Komplexität und Farbe und kann Fehleraromen reduzieren. Unter den Extraktstoffen haben besonders die Tannine



Makroaufnahme Fichtenholz



Toastcharr

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

Genusregion Oberfranken e.V.
zertifizierter Genuss-Betrieb
genusstaggenussbetriebe.de

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

Jetzt neu:
Video-Kurs zum Biersommelier
im eigenen Tempo und mit Freude

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

wichtige Eigenschaften. Sie geben ebenfalls Farbe und können Fehleraromen reduzieren. Außerdem geben sie eine gewisse Bittere bzw. Adstringenz und können die Entstehung von Oxidationsprodukten fördern.

Terpene bringen Tee- und Tabakaromen (siehe Aromarad). Die Mikrooxidation entsteht durch die minimale Luftdurchlässigkeit des Holzes, die zu spannenden Interaktionen mit Mikroorganismen führen kann. Der Sauerstoffanteil ist dabei in der Außenluft höher als im Fass, der Alkoholanteil dagegen niedriger. Das bewirkt den Luftaustausch. Die Intensität der Farbgebung hängt von der Anzahl der vorigen Belegungen, der Dauer der Lagerung und den herrschenden Temperaturen ab. Die Reduktion von Fehleraromen kommt vom Kohlenstoffanteil des Holzes und kann durch Charring verstärkt werden.

Das Holz und sein Aroma:

Toasting und Charring

Das Anbrennen des Holzes im Inneren des

Anmeldeformular Herbstexkursion

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (49,- € pro Person) auf das Konto des FBM (IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99) zu leisten.

Als Überweisungsgrund bitte „FBM-Herbstexkursion 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 24. September 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

Herbstexkursion in den Bayerischen Wald

Genuss- und Bierkult(o)urreise, 07.10.2023

Samstag 07.10.2023

- Abfahrt: 07:45 Uhr Bamberg Babenberger Ring – 08:00 Uhr Bamberg, Breitenau
- Fahrt nach Windischeschenbach; dort Führung durch die Dokumentation der kontinentalen Tiefbohrung.
- 13:30 Weiterfahrt nach Neuhaus, Besichtigung der Burg (von Aussen mit Dr. Bernhard Ernst), anschließend nach Erbdorf zur Besichtigung Brennerei Schraml (ca. 15:00 Uhr). Über Parkstein (Basaltkegel), fahren wir nach Pottenstein, wo wir um 18:00 Uhr das Abendessen im Brauereigasthof Mager einnehmen.
- Rückkehr in Bamberg ca. 21:00 Uhr.

Inkludiert sind:

- Fahrt im modernen Reisebus der Fa. Braumüller, Hirschaid, Führung durch die Dokumentation der kontinentalen Tiefbohrung. Besichtigung der Burg (von Aussen mit Dr. Bernhard Ernst), Brotzeit

unterwegs, Besichtigung Brennerei Schraml, 2 Seidla Bier oder 2 alkoholfreie Getränke im Brauereigasthaus Mager in Pottenstein.

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (49,- € pro Person) auf das Konto des FBM-IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99 zu leisten. Als Überweisungsgrund bitte „FBM-Herbstexkursion 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.



Brauerei-Gasthaus Mager

Der Anmeldeschluss ist der 24. September 2023.



Schraml - Destille



Parkstein-Basaltkegel



Kontinentale Tiefbohrung



Burg in Neuhaus

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. Mitglieder 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

Jeden 1. Sonntag im Monat von 10.00 bis 13.00

**Jahreshauptversammlung
am 10.11. ab 18 Uhr**

Braubeviale vom 28.-30.11.



Füllmeister aus dem Frankenland bietet eine Weiterentwicklung für Kleinbrauereien an.

Die zukunftsorientierte Füllmaschine hat folgende Vorteile:

1. geringer Platzbedarf und niedrige Bauhöhe
2. mit Kronenkorker und Schraubverschluss möglich
3. sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis
4. niedrige Energieverbrauchswerte
5. in Edelstahlausführung
6. Hygienesdesign, schräge Tischplatte, mit Glastüren
7. bei jeder Geschwindigkeit reproduzierbar
8. Steuerung für automatische Leistungsregulierung, mit Flaschenbruchererkennung
9. autom. CIP-Programm
10. autom. HDE mit Temperaturabsicherung
11. für 15 – 21 Füllventilen, max. 5.000 Fl/h
12. kostengünstiges Kurzrohr mit doppelter Vorevakuierung
13. Kurz ist der Schmerz und lang die Freude

Bei Interesse rufen Sie einfach den Füllmeister an:
Füllmeister GmbH & Co KG – Am Göckel 19 – D-96188 Stettfeld
 Norbert Hümmel: +49 (0) 175 / 4019847 – info@fuellmeister.de

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

