

FBM NEWS



Kloster Schönau

Die kleinste Klosterbrauerei der Welt

S. 4/5

Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei
Hönig in Tiefenellern

S. 03

Ausgegraben:

Original Fuhrfass der
Gebrüder Peßler

S. 06/07

Frühjahrsexkursion

ins südliche Niedersachsen

S. 11



S. 8/9 : Neues aus dem Museum



Ohne Wasser kein Leben

Zum Jahreswechsel herrschte in einigen Teilen Deutschlands „Land unter“. In Niedersachsen ist die Aller, der größte Nebenfluss der Weser, gewaltig über die Ufer getreten und hat etliche Städte entlang ihres langen Laufs mit Hochwässern „beglückt“, wie Celle, Winsen oder Verden. Der gleiche Fluss Aller musste 16 Monate vorher im August 2022 mit tausenden Kubikmetern Wasser aus dem Mittellandkanal aufgefüllt werden, um den in ihr lebenden Fischen ein ei-nigermaßen erträgliches Überleben zu sichern. So sehr war dieser Fluss zum armseligen Rinnsal geworden..

Verheerende Hochwässer im Winter und trocken gefallene Wasserläufe in den immer heißer werdenden Sommern sind Auswirkungen unseres Umgangs mit der Natur, wie Fehler bei Klimaschutz, Bebauungsplanung, Gewässerregulierung und Landwirtschaft. Der hauptsächlich vom Menschen zu verantwortende Klimawandel sorgt dafür, dass die wärmer werdende Atmosphäre mehr Wasser aufnehmen kann, das natürlich als Regen auf die Erde herunterfällt. Weiterhin verharren Hoch- und Tiefdruckgebiete oft sehr lange

an einem Ort mit den bekannten Folgen. Es ist eine Binsenweisheit, die aber nicht oft genug wiederholt werden kann und muss: Während die Natur nicht auf den Menschen angewiesen ist, ist dies umgekehrt definitiv so. Wir haben es offensichtlich in den vielen Tausenden von Jahren unserer Existenz auf unserem Heimatplaneten vergessen, wer uns die Lebensgrundlage gibt, und wen wir pfleglich zu behandeln haben, wollen wir nicht irgendwann einmal bedrückt feststellen, dass wir den Ast, auf dem wir sitzen, in unserer Hybris und Profitgier „versehentlich“ abgesägt haben.

Auf der anderen Seite zeitigen unsere Eingriffe in die Natur immer schlimmere Auswirkungen. Die zunehmende Versiegelung des Bodens und längst überholte Entwässerungsmaßnahmen führen eben dazu, dass immer mehr Wasser immer schneller in die Vorfluter gelangt, die diesen Schwall dann gar nicht mehr aufnehmen können. In Bayern ist die Gesamtlänge aller Entwässerungsgräben entlang landwirtschaftlicher Flächen deutlich größer als die der Bäche und Flüsse. Die Kanalisierung vieler Flüsse führt auch



dazu, dass Hochwasserwellen viel schneller und heftiger die Unterlieger erreichen und Schäden in Milliardenhöhe anrichten. Die jährlichen Berichte der grünen Umtriebe völlig unverdächtigen Munich Re, der weltweit größten Rückversicherungsgesellschaft, zeigen diese Tendenz in aller Deutlichkeit.

Sind wir dieser Entwicklung nun hilflos ausgeliefert? Nein, natürlich nicht. Dazu müssen wir aber zu Veränderungen auch unseres Verhaltens bereit sein. Eigenheimbesitzer sollten jeden Regentropfen auffangen und zur Bewässerung der Pflanzen nutzen. Weiter gilt es, das Niederschlagswasser möglichst vollständig in der Fläche zu halten, was dadurch erreicht werden kann, dass die Entwässerungsgräben einfach zugeschüttet werden. Hier gibt es erste vielversprechende Versuche, von denen auch Gersten- und Hopfenanbau profitieren können. Natürlich muss auch den Fließgewässern Raum zur Ausbreitung bei Hochwässern gegeben werden, um die Unterlieger zu schützen. Das ist mühsam und wird durch das Sankt-Florians-Prinzip nicht einfacher. Diesen Partikulargoisismus müssen wir alle überwinden, um voranzukommen. Dies gilt übrigens nicht nur beim Hochwasserschutz.

„Ohne Wasser kein Leben“ – das ist zweifellos zutreffend, aber mit zu viel Wasser wird es eben auch sehr schwierig. Wir sind alle aufgerufen, hierzu unseren Beitrag zu leisten.

Am letzten Wochenende im April wollen wir in das südliche Niedersachsen, genauer nach Einbeck und Goslar fahren. Die Hochwassersituation sollte sich bis dahin entschärft haben. Vorstand und Vorstandsrat würden sich über einen mit gut gelaunten Mitgliedern gefüllten Bus freuen.

Vorstand:

Vorsitzender: Dipl.-Ing. Martin Knab
stellvertr. Vorsitzende: Nina Schipkowski,
Kassier: Michael Kätzel
Schriftführer und Mitgliederverwaltung: Winfried Nikol.

Vorstandsrat:

Archiv: Dr.-phil. Tanja Metzger
2. Archivar: Phil Burgdorf
Justitiar: Florian Kühhorn
Beiräte: Robert Blechinger,
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

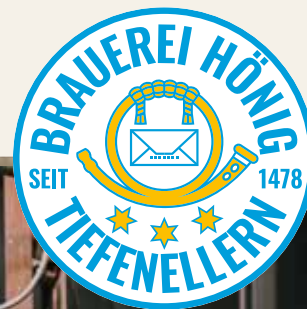


MASCHINEN
UND ANLAGEN



INSTANDHALTUNG
SERVICELEISTUNGEN

Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Hönig Seit 1778 in Familienbesitz



Eine alte Tradition prägt die Brauerei Hönig in Tiefenellern: Seit 1778 sind die Brauerei sowie der Gasthof „Zur Post“ in Familienbesitz. Das Braurecht besteht seit 1478 und lässt sich urkundlich belegen, der Gasthof war einst eine alte Posthaltestelle. Hier wurden die Pferde von Bamberg kommend umgespannt und mit frischer Kraft zogen sie die Postkutsche den Tiefenellerer Berg hinauf Richtung Hollfeld.

Heute wird die Brauerei mit angeschlossener Gaststätte & Biergarten in der 7./8. Generation betrieben. Das Bier wird im Umkreis von ca. 30 Kilometer(n) um den Schornstein vertrieben. Neben den Bier werden auch noch selbstgebackenes Brot aus dem Holzofen sowie Spezialitäten der Brotzeiten eigens hergestellt.

Der Klassiker auf dem Biergarten: Rindfleisch mit Quark.

Zu den Veranstaltungen im Jahr wie Maibockanstich, Kerwa im August & Bockbieranstich im Oktober, feierte die Brauerei im letzten Jahr 2023 ihr Jubiläum - 545 Jahre Brautradition & 245 Jahre Familienbesitz.

Dazu wurde die Kirchweih einen Tag verlängert, um das Jubiläum gebührend zu feiern. Auch wurde im September noch ein Biergar-



tengottesdienst abgehalten, dessen Erlös der Lebenshilfe Bamberg zu Gute kam. Zum Abschluss des Jahres gab es noch einen dunklen Jubiläumsbockanstich im Dezember.

Für die Zukunft steht die 8. Generation (Johannes & Michael) schon bereit, die tatkräftig in Brauerei & Wirtshaus mitwirken, um die fränkische Tradition fortzuführen.

Biersorten:

- Pils „feinherb“
- Lager „ungespundet“
- Posthörnla „das Rauchige“
- Postillion Weiße „Original Flaschengärung“
- Zwick'l „naturtrübes Kellerbier“

Saisonale Biere

- Festbier „exquisit“
- Maibock „naturtrüb“
- KerwasSeidla „Export“
- Bockbier „hell“
- Jubiläums Eichenbock „RAUCH“



Von l. nach r.: Alfons, Michael, Hilde, Elisabeth, Antonia, Konrad, Peter, Johannes, Georg Hönig



Die kleinste Klosterbrauerei der Welt und ihr Braumeister Bruder Tobias Matheis

Ein Geheimtipp in Franken

In der beschaulichen Umgebung des Klosters Schönau in der Pfalz hat sich eine besondere Tradition entwickelt, die weit über die Klostermauern hinaus Beachtung findet. Bruder Tobias Matheis, ein Franziskaner-Minorit, hat sich nicht nur dem klösterlichen Leben, sondern auch der Kunst des Bierbrauens verschrieben..

Vom Geschenk zur Leidenschaft

Die Reise von Bruder Tobias in die Welt des Brauens begann mit einem außergewöhnlichen Geschenk. Zur Feier seiner lebenslangen Profess im Klosterleben erhielt er von seinen Kollegen der Würzburger Straßenambulanz, einer von ihm gegründeten Initiative zur medizinischen Versorgung



Wohnsitzloser, einen Braukurs bei Frank Engelhardt, dem Inhaber der damals kleinsten Brauerei Frankens in Seinsheim. Dieser Kurs legte den Grundstein für eine tiefgreifende Freundschaft und eine fortwährende Leidenschaft für das Brauen. Der zweite Teil seines Geschenkes zur Profess war übrigens eine Belgienreise zu den brauenden Trappistenmönchen. Das Bier schmeckte ihm zwar nicht, aber die Idee einer Klosterbrauerei begeisterte ihn.



Einzigartig in Deutschland

Bruder Tobias' Brauerei im Kloster Schönau ist einzigartig in Deutschland. Er ist der einzige Bruder, der innerhalb der Klostermauern selbst Bier braut. Seine improvisierte Brauanlage und seine Experimentierfreudigkeit begleiteten ihn von Station zu Station, wobei die Anlage an verschiedenen Orten des jeweiligen Klosters – von der Klosterküche bis zu einer alten Schreinerei – ihren Platz fand. Nachdem Schwester Doris in Mallerdorf zumindest offiziell das Braupad an den Nagel gehängt hat, hat Tobias nun einen „USP“, also eine Alleinstellung, die allerdings nur wenigen bekannt ist.

Die Verbindung von Spiritualität und Bier Ein zentrales Thema für Bruder Tobias ist dabei die Verbindung von Spiritualität und Bier. Er sieht im Brauprozess eine tiefere Bedeutung, eine Möglichkeit, durch einfache, natürliche Zutaten etwas Schmackhaftes und Gutes zu schaffen. Er betont die Wichtigkeit von Zeit und Geduld im Brauprozess – Eigenschaften, die auch im spirituellen Leben von Bedeutung sind. Bruder Tobias drückt



das auch in seinem Gebet aus, das er vor dem Öffnen einer neuen Flasche spricht: „Hat dir, schöpferischer Gott, schon einmal jemand Danke gesagt dafür, dass es das Bier gibt? Nicht nur den Menschen will ich ehren, der diese Mischung das erste Mal gebraut hat, vielmehr ist es ein Zeichen deiner Vielfalt und deines Geschenkes an uns Menschen, darum will ich, ja, hindurchgucken und dir danken, oh Gott. Und weil du es bist, der mir solches schenkt, sage ich nicht Prost, sondern Amen.“

Bier und Gemeinschaft

Für Bruder Tobias ist Bier mehr als nur ein Getränk; es ist ein Medium, das Menschen zusammenbringt und Gespräche ermöglicht. Im Kloster Schönau organisiert er Veranstaltungen, bei denen Menschen zusammenkommen, um bei einem Bier (oder auch Kaffee und Wasser) zu plaudern und Gemeinschaft zu erleben. Diese Momente des Teilens und der Gemeinschaft sind für ihn Ausdruck gelebter Spiritualität. Besonders gerne geht Bruder Tobias mit seinen Gästen auf eine Genusswanderung durch die Gegend, in der Spessart und Rhön aufeinandertreffen. „Franziskaner-Kloster-Bier-Kul-



tur-Wanderung der besonderen Art“ nennt er das, für viele ist es Teil einer Suche nach sich selbst. Und bessere Gesprächspartner als den Franziskaner und sein Bier kann man kaum finden.

Eine persönliche Note

Das Bier, das Bruder Tobias braut, ist ein untergäriges Kellerbier mit einer besonderen Mischung aus vier Malzsorten und zwei Hopfensorten. Er bleibt dabei seiner eigenen Rezeptur treu, die er im Laufe der Zeit perfektioniert hat. Das Bier ist nicht nur ein Produkt seines handwerklichen Geschicks, sondern auch ein Ausdruck seiner Persönlichkeit und seines Glaubens. Erleben kann man das Bier entweder bei einem Besuch bei Bruder Tobias, wenn er zur Bierverkostung oder zur Bierwanderung lädt – oder im Sommer, wenn der Gerstensaft auf der wunderschönen Terrasse direkt an der Fränkischen Saale ausgeschenkt wird.

Botschaft und Vision

Die kraftvolle Botschaft von Bruder Tobias liegt in der Betonung eines einfachen, omnipräsenten Gottes, der die Menschen durch alle Höhen und Tiefen begleitet. Bierbrauen ist für den Minoriten mehr als ein Hobby; es ist eine Verlängerung seines spirituellen Weges, der Freude und Gemeinschaft bringt und zugleich tief in der franziskanischen Tradition verwurzelt ist.

In einer Welt, in der die Geschwindigkeit und Komplexität des Alltags oft überwältigend sein können, bietet die Geschichte von Bruder Tobias Matheis und seiner Klosterbrauerei in Schönau eine Inspiration, dass Einfachheit, Geduld und Gemeinschaft die tiefgreifenden Quellen der menschlichen Freude und Grundpfeiler unseres Daseins sind.

Text/Fotos Markus Raupach



Bier.
Genuss.
Erleben.



BIER
AKADEMIE

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

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



Minoriten

Der Orden der Franziskaner-Minoriten, auch bekannt als die Minoriten, ist ein katholischer Ordenszweig, der auf den Heiligen Franz von Assisi zurückgeht. Dieser Orden zeichnet sich durch folgende Merkmale aus:

Armut: Franz von Assisi legte großen Wert auf ein Leben in Armut und Bescheidenheit. Die Mitglieder des Ordens folgen diesem Ideal, indem sie auf persönlichen Besitz verzichten und ein gemeinschaftliches Leben führen.

Einfachheit: Die Minoriten streben ein einfaches Leben an, das frei von übermäßigem Materialismus und Konsum ist. Dies spiegelt sich in ihrer Lebensweise, Kleidung und im Umgang mit Ressourcen wider.

Nächstenliebe: Ein zentraler Aspekt des Ordenslebens ist die Nächstenliebe. Die Minoriten engagieren sich aktiv in sozialen Projekten, der Seelsorge und der Hilfe für Bedürftige.

Demut: Demut ist ein weiterer wichtiger Wert im Franziskaner-Minoritenorden. Die Mitglieder streben danach, sich nicht selbst in den Mittelpunkt zu stellen, sondern Gott und den Mitmenschen zu dienen.

Naturverbundenheit: Franz von Assisi war bekannt für seine tiefe Verbundenheit mit der Natur und allen Geschöpfen. Der Orden pflegt diese Verbundenheit und betont die Bedeutung des Respekts und der Sorge für die Umwelt.

Gemeinschaftsleben: Das Leben in der Gemeinschaft ist für die Franziskaner-Minoriten essentiell. Sie leben, beten und arbeiten gemeinsam, wobei der Gemeinschaftsgeist und die gegenseitige Unterstützung großgeschrieben werden.

Gehorsam und Keuschheit: Wie in anderen Ordensgemeinschaften legen die Mitglieder Gelübde des Gehorsams und der Keuschheit ab, die ihre Hingabe an Gott und ihre spirituelle Ausrichtung verstärken.

Aktive Missionsarbeit: Die Minoriten sind oft in der Missionsarbeit und Evangelisierung aktiv, um ihren Glauben zu verbreiten und anderen zu helfen.

Original Fuhrfass der Gebrüder Peßler „ausgegraben“



Kurz vor der Jahreshauptversammlung überraschte uns unser Mitglied Anton Hofmann, der „Kreitn-Büttner“ aus Hirschaid, mit der Nachricht, er habe das Original Fuhrfass der Gebrüder Peßler in einer Scheune gefunden und es stehe schon auf seinem Hof. Natürlich hat der Zahn der Zeit an diesem Schmuckstück kräftig genagt, aber wir werden keine

Mühen und Kosten scheuen, dieses äußerst wertvolle Ausstellungsstück fachmännisch restaurieren zu lassen. Anton Hofmann schätzt die Kosten hierfür auf ca. 10.000,- Euro. Darüber haben wir die anwesenden Mitglieder auf der JHV informiert und alle waren begeistert.

Bilder: Anton Hofmann



Besuch des Luxemburgischen Brauereimuseums bei uns

Anlässlich der Brau Bevale besuchte uns eine Delegation unseres Partnervereins aus Luxemburg am Dienstag, 28.11.2023 unter der Führung ihres Präsidenten Claude Lorang. Nach einem Rundgang durch das Museum und eine Gesprächsrunde bei einem Stiftsgartenbier trafen wir uns in der Brauerei Spezial zum Abendessen. Es war ein sehr interessanter und vergnüglicher Abend mit vielen guten Gesprächen. Wir vereinbarten einen intensiveren Austausch zwischen beiden Vereinen und gegenseitige Informationen. Vielen herzlichen Dank an Claude Lorang und seine Mannschaft. .

Martin Knab

WEYERMANN®

LIVING & DRINKING

Einzigartige Kreationen aus der WEYERMANN® Destillerie



SAMSTAG = OPEN BOTTLE DAY

Hochwertige Wohnaccessoires



Craft Biere aus der WEYERMANN® Braumanufaktur und aus aller Welt



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

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

Stärkantrinken im FBM zu Dreikönig



Etwa 70 Vereinsmitglieder trafen sich am Dreikönigstag, 06.01.2024 ab 10:00 Uhr im Museum zum traditionellen Stärk Antrinken. Bierspenden der Brauerei Zehendner, Mönchsambach, Dieter Zilm (Brauerei Wagner Merkendorf), Robert Blechinger (Brauhaus Dörfli) und Phil Burgdorf (Schlenkerla Weichsel) sorgten für eine fast ausreichende Bierversorgung der durstigen Kehlen. Die Würste der Metzgerei Eichhorn in Viereth stellten sicher, dass auch niemand Hunger leiden musste.

Am Nachmittag besuchten uns auch noch die Sternsingerinnen der Dompfarrei und überbrachten den Segen für das neue Jahr. Sie erhielten für die Kinderprojekte von den Anwesenden und vom Verein großzügige Spenden. Kindern in Asien, Afrika und Lateinamerika kann damit zu einer menschenwürdigen Zukunft verholfen werden. Vielen Dank an alle, die zu dieser gelungenen Veranstaltung beigetragen haben.



SEIT 150 1874
JAHRE
Weihenstephaner
Bier

Ausgezeichnet beim
World Beer Award zum
weltbesten Pils!

WORLD BEER AWARDS
STYLE WINNER
WORLD'S BEST

Brauerei-Gasthof Kundmüller · Weiher 13 · 96191 Viereth-Trunstadt · www.weihenstephaner-bier.de

WASSERSCHUTZKREIS
BAMBERGER
Brotbäckerei
Brot und Wasser seit 1874

C

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

Genusstegan
Oberfranken e.V.
oberfranken

zertifizierter
Genuss-Betrieb
genusstegan-oberfranken.de

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

Neues aus dem Museum



Dieses Mal berichten wir zur Abwechslung mal von unseren Exponaten in einer anderen Ausstellung. Selten kommt es vor, aber 2023 konnte das Brauereimuseum die Ausstellung „Glamour, Glanz, Skandale – Rote Hand“ im Töpfermuseum Thurnau mit zwei Ausstellungsstücken aus dem FBM bereichern. Die kleine aber feine Ausstellung war vom 15.10.2023 - 06.01.2024 zu sehen und hatte die mythenumwobene Feiergusellschaft „Rote Hand“ zum Thema.

Die Rote Hand wurde in den 1950er Jahren in Thurnau als eine exklusive Feiergusellschaft gegründet, in der sich Künstler und Geschäftsleute zusammenfanden. Das Institut für Fränkische Landesgeschichte und das Töpfermuseum Thurnau widmeten dieser Feiergusellschaft eine Ausstellung, die das Wesen der Feiern, die Akteure, Mythen um diesen Bund, aber auch das Leben in den 50er Jahren in Thurnau beleuchtete. So veranstaltete die exklusive Feiergusellschaft „Rote Hand“ in den 1950er und 60er Jahren große Kostümpartys in Thurnau. An diesen vom Maler Curt Vogt geplanten Fes-

ten konnten ausschließlich geladene Gäste - Künstler, Unternehmer, Honoratioren - teilnehmen. Diese Exklusivität führte in der Thurnauer Bevölkerung zu wilden Spekulationen über die Vorgänge, die sich hinter den verschlossenen Türen abspielten. Ging es wirklich so sittenlos zu bei der „Roten Hand“? Oder waren deren Mitglieder lediglich ein Spiegel der Nachkriegsgesellschaft, die sich nach Jahren der Entbehrung wieder angenehmeren Dingen zuwandte? Die Antwort darauf musste jeder Ausstellungsbesucher freilich selbst für sich entscheiden. Die damaligen Insider berichteten jedenfalls von Feiern in rustikaler Festdeko mit Bierfässern als Tischen! Und hier konnten unsere frisch restaurierten 30er Holzfässer dann natürlich glänzen! Mittlerweile ist es mit Feiervlaune für unsere beiden Fässer allerdings wieder vorbei und sie schmachten wieder im frostigen Ausstellungsbereich „Füllerei“ den Öffnungstagen des Brauereimuseums entgegen!

Nina Schipkowski

Im Himmel gibt's kein Bier, drum trinken wir es hier!

Frei nach diesem Motto wurde das Thema Bier am kürzesten Tag des Jahres, am 21. Dezember 2023, kurzfilmtechnisch unter die Lupe genommen: Bier, als uraltes Lebensmittel und regionales Kulturgut konnte mit allen Sinnen erlebt und genossen werden. So war diese cineastisch-kulinarische Kurzfilmrolle ein wunderbares Gemisch für Augen und Gaumen und erzählte in verschiedensten Facetten vom flüssigen Gold. Denn die filmischen Amusements wurden von Markus Raupach auf das Beste mit passenden Biervorkostungen abgerundet. Mit historischem Bezug oder als regionale Hommage an die fränkische Bierkultur, als unterhaltende Komödie und – ja – auch manchmal leider als Drama mit und ohne Kopfschmerzen... In jedem Fall war der Abend ein vollendeter Genuss unter dem Motto: „Der kluge Mensch, so glaubt es mir, der redet nicht und trinkt sein Bier.“ Ganz nebenbei hat dieser wunderbare Abend auch wunderbar Werbung für unser Museum machen können und die Brauerei Ahörnla konnte als neuestes Mitglied für den Verein gewonnen werden! .

Nina Schipkowski



Damentoilette entkernt und neu verputzt

Saisonabschluss und neuer Vorstand im Fränkischen Brauereimuseum

Bei der gut besuchten Jahreshauptversammlung am 10. November 2023 berichtete der 1. Vorsitzende Martin Knab vom Vereinsleben des vergangenen Jahres. Im ersten Jahr komplett ohne coronabedingte Einschränkungen bereicherten endlich wieder zwei Exkursionen das Vereinsjahr. Auch der Museumsbetrieb ganz allgemein profitierte von einer Saison ohne Auflagen. Erwartungsgemäß erholten sich die Besucherzahlen sehr erfreulich auf über 7000. Nach einigen in 2022 erfolgreich abgeschlossenen Projekten, konnten sich die Besucher nicht nur über einen neuen Audioguide freuen, sondern auch über frisch sanierte und kreativ gestaltete Toilettenanlagen. Nach dem Bericht des Vorstandes und dessen Entlastung, war dann noch der neue Vorstand nach der aktualisierten Satzung zu wählen. Zuvor nahm Martin Knab die Gelegenheit wahr, den ausscheidenden und langjährigen Vorstandsmitgliedern Günter Bär, Ludwig Popp, Robert Blechinger und Karl-Heinz Dorsch ganz herzlich für ihren unermüdlichen Einsatz zu Danken. Mit stabilen Mitgliederzahlen, steigenden Besucherzahlen und einem neuen Vorstand blickt der Trägerverein des Brauereimuseums hoffnungsfroh in die Zukunft. „Wir sind gut aufgestellt für die nächsten vier Jahre, freuen uns auf die nächste Saison, die am Osterwochenende 2024 beginnen wird und haben schon wieder neue spannende Projekte in Planung“ sagt die frisch gewählte stellvertretende Vorsitzende Nina Schipkowski.

Geburtstage 2024

Januar	Winfried Rümmer	70 Jahre
Februar	Thomas Ullrich	60 Jahre
März	Markus Raupach	50 Jahre
	Klaus Pavel	65 Jahre
	Kurt Rottenfusser	70 Jahre
	Reinhold Burkart	75 Jahre
April	Hans-Joachim Heismann	65 Jahre
	Günter Kolb	75 Jahre
Mai	Alfred Klemczak	70 Jahre
	Günter Först	75 Jahre
	Horst Hornung	80 Jahre
	Günter Heyd	80 Jahre
Juni	Alfred Seel	60 Jahre
	Wolfgang Paesler	60 Jahre
	Tom Rierson	75 Jahre
	Jürgen Rosenschon	75 Jahre
Juli	Fritz Hebandanz	75 Jahre
August	Jürgen Volk	65 Jahre
	Kurt Maria Adler	70 Jahre
	Udo Eichhorn	70 Jahre
	Inge Borschert	75 Jahre
	Fritz Rudhart	95 Jahre
September	Mathias Herdegen	60 Jahre
Oktober	Jörg Hofmann	50 Jahre
	Michael Kühner	70 Jahre
November	Alfons Hönig	60 Jahre
	Karl-Heinz Metzner	65 Jahre
	Rudi Vogel	70 Jahre
	Fred Waltmann	70 Jahre
Dezember	Anselm Kefes	65 Jahre
	Horst Bischof	85 Jahre

Ehrenmitgliedschaft

Günter Bär
Ludwig Popp
Roland Rauh
Günter Ruhland
Werner Schlag

Unsere Jubilare 2024

45 Jahre
Brauerei Schlenkerla
Brauerei Spezial
Fa. Heinrich Leicht
Wolfgang Boeck
Brauerei Fässla
Andreas Wernsdorfer
Brauerei Kaiserdom
Brauerei Keesmann
Werner Schlag
Fa. Kaspar Schulz
Bamberger Mälzerei
Ewald Klemczak
Frühling Annemarie
Blechinger Robert
Brauerei Faust
Brauerei Greifenklau
Günter Bär
Michael Grasser
Elmar Reh
Brauerei Göller
Hans Putz

40 Jahre
Manfred Meier
Ludwig Popp
Anselm Kefes
Adam Neeb

35 Jahre
Erdinger Weissbräu
Heinrich Stadler
Brauerei Drei Kronen
Willmar Weinert
Martin Fischer
Wolfgang Lauer
Friedrich Kalb

30 Jahre
Ulrich Friedrich
Robert Schlamming
Thomas Ullrich
Winfried Nikol
Konrad Will

25 Jahre
Dr. Bernhard Ernst
Herbert und Ingrid Morr
Robert Pawelczak

Der neue Vorstand von links nach rechts: Michael Kätzel (Kassier), Tobias Konrad (Beirat), Winfried Nikol (Schriftführer), Martin Knab (Vorsitzender), Nina Schipkowski (stellvertretende Vorsitzende), Robert Blechinger (Beirat), Phil Burgdorf (Archivbeirat), Dr. Tanja Metzger (Archiv), Florian Kühhorn (Justitiar). Nicht mit im Bild: Florian Merz (Beirat). Bild: Winfried Ruß.



Impressionen: Herbstexkursion

Genuss- und Bierkult(o)urreise am 07.10.

Am 07.10.2023 fuhren wir mit 50 Personen in unseren Nachbarbezirk Oberpfalz.

Bei einer interessanten und kurzweiligen Führung erfuhren wir viel über die kontinentale Tiefbohrung in Windisch-Eschenbach. Die immerhin bis auf 9.101 m niedergebrachte Bohrung erbrachte wichtige wissenschaftliche Erkenntnisse über den Aufbau des Erdmantels. Sehr eindrucksvoll war die zeitlich gegliederte Darstellung der Erdgeschichte und der Entwicklung des Lebens auf unserem Heimatplaneten. Nach einem kräftigenden Mittagessen erläuterte und Bernhard die Baugeschichte und Bedeutung der Burg Neuhaus in der Nachbargemeinde von Windisch-Eschenbach. Da die Besichtigung der Brennerei Schlaml leider nicht stattfinden konnte, hatten wir am Nachmittag etwas mehr Zeit, den laut Alexander von Humboldt „schönsten Basaltkegel der Welt“, den Parkstein zu erkunden. Basaltkegel sind Überreste längst erloschener Vulkane. Ein zünftiges Abendessen bei der Brauerei Mager in Pottenstein bildete den Abschluss unseres Ausfluges in die Oberpfalz.



Anmeldeformular Frühjahrsausflug

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (300,- € im DZ p.P. / 380,- € im EZ) auf das Konto des FBM (IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99) zu leisten.

Als Überweisungsgrund bitte „FBM Frühjahrsexkursion“ 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 2024w.

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 ins südliche Niedersachsen Genuss- und Bierkult(o)urreise, 26.04. – 28.04.2024

Wir fahren nach Goslar, die Heimat der Gose und zum Ursprung des Bockbieres nach Einbeck.

Freitag 21.04.2023

- Abfahrt: 07:30 Bamberg, Babenberger Ring, 07:45 Bamberg, Breitenau
- Fahrt über A 73 und A 71 nach Sangerhausen zum Mittagessen (11:30)
- 13:30 Uhr Besichtigung mit Erläuterungen der Königspfalz Tilleda am Kyffhäusergebirge
- 15:30 Weiterfahrt nach Walkenried mir Besichtigung der Klosteranlage
- 17:30 Fahrt zum Hotel Boarding House Bad Gandersheim, Zimmerbezug mit anschließendem Abendessen.

Samstag 27.04.2024

- Frühstück ab 08:30, ab 10:00 besteht die Möglichkeit zur Besichtigung der romanischen Stiftskirche mit gotischen Erweiterungen

- 11:00: Abfahrt nach Goslar
- 12:00: Stadt- und Bierführung Goseanna mit Bierproben. Diese endet im Brauhaus Goslar, wo wir zu Mittag essen. Der Inhaber Odin Paul wird uns anschließend seine schnuckelige Brauerei zeigen. Danach haben wir Zeit zur freien Verfügung bis 18:00.
- Rückfahrt nach Bad Gandersheim mit anschließendem Abendessen

Sonntag 28.04.2024

- 08:30 Frühstück
- 10:00 Abfahrt nach Einbeck
- 10:30 Ausführliche Stadtführung mit Bierprobe, anschließend Mittagessen in



Einbeck.

- 15:00 Fahrt über die A7 / A70 nach Zeil am Main
- 18:30 Abendessen bei unserem Mitglied Göller in Zeil am Main
- 20:00 Rückfahrt nach Bamberg

Inkludiert sind:

- Fahrt im modernen Reisebus der Fa. Brau- müller, Hirschaid
- Übernachtung mit Halbpension im Hotel Boarding House Bad Gandersheim
- Führungen und Eintritte in Tilleda, Goslar und Einbeck

Gesamtkosten pro Person: € 300,- im Doppelzimmer, € 380,- im Einzelzimmer

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten auf das Konto des FBM IBAN: DE87 7705 0000 0587 0259 99 zu leisten. Als Überweisungsgrund bitte „FBM Frühjahrsexkursion“ angeben. Die Reservierung erfolgt nach Eingang der Anmeldungen, bei Überbuchung (Warteliste) werden wir Sie informieren.

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





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



Füllmeister aus dem Frankenland bietet eine Weiterentwicklung für Kleinbrauereien an.

Der zukunftsorientierte Premixer für die Getränkeausmischung.

Unsere funktions sicheren Vorteile:

1. geringer Platzbedarf
2. 2 Komponenten bis 4 Komponenten
3. Nur Co2-Karbonisierung möglich
4. Auch als Entgasung möglich
5. In Edelstahlausführung
6. Einfach- und Doppelentgasung
7. Mit SPS-Steuerung und autom. Protokollierung
8. mit Co2- und Brixmessungen
9. vollautom. CIP-fähig
10. Reproduzierbarer Co2- und Brixgehalt
11. Sehr gutes Preis - Leistungsverhältnis

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

