

FBM NEWS



Sandkerwa

Ein Paradies der Biervielfalt

Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei
Griess in Geisfeld

S. 03

Lebensgeschichte:

Markus Raupach interviewt
Martin Knab

S. 06/07

Herbstexkursion

ins Aischachtal

S. 11



S. 8/9 : Neues aus dem Museum

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Qualität hat ihren Preis

Der Vater eines Freundes in meinen jüngeren Jahren pflegte immer wieder zu betonen: „Ich bin zu arm, um mir billiges Zeug zu kaufen.“ Anfangs verstand ich diesen Satz nicht, der Sinn erschloss sich mir erst während des Studiums. Der englische Universalgelehrte John Ruskin (1819 – 1900) drückte den Sachverhalt etwas umgreifender aus: „Es ist unklug, viel zu bezahlen, aber es ist noch schlechter, zu wenig zu bezahlen. Wenn Sie zu viel bezahlen, verlieren Sie etwas Geld, das ist alles. Wenn Sie dagegen zu wenig bezahlen, verlieren Sie manchmal alles, da der gekaufte Gegenstand die ihm zugedachte Aufgabe nicht erfüllen kann. Das Gesetz der Wirtschaft verbietet es, für wenig Geld viel Wert zu erhalten“.

Wenn ich zu Sperrmüllzeiten durch die Stadt gehe, sehe ich an jeder Hausecke, wie recht John Ruskin und der Vater meines Freundes hatten: überall warten minderwertige „Möbel“, die diese Bezeichnung eigentlich nicht verdienten, darauf, in die Müllverbrennung gefahren zu werden. Die Menschen kaufen zuhauf minderwertigen Schrott, den sie nach wenigen Jahren wegwerfen müssen, da er funktionsunfähig geworden ist. Hier bewahrheitet sich der Volksmund, der klug formuliert: „Wer billig kauft, kauft zweimal“. Heutzutage müsste man ergänzen: oder drei- und viermal. Solch ein völlig irrationales Verhalten schädigt nicht nur den Geldbeutel von Zeitgenossen, die oftmals am unteren Ende der Nahrungskette stehen; auch der CO₂-Fußabdruck wird massiv erhöht. Und das in einer Zeit, in der der wir alle aufgerufen sind, möglichst wenige Treibhausgase in die Atmosphäre zu entlassen.

Der ungebrochene Trend zum Einkauf zu billigsten Preisen ist eine Auswirkung der übelsten Werbekampagne seit Gründung der Bundesrepublik Deutschland: im Ok-

tober 2002 hämmerte uns der Elektrohändler Saturn seinen Slogan „Geiz-ist-geil“ ins Hirn. Der Inhaber und geschäftsführende Gesellschafter der Kölner Brauerei Reissdorf, Michael Frhr. von Rieff schrieb in der „Brauindustrie 10/2005 eine sehr lesenswerte Replik. Unter dem Titel „Geiz ist dumm, nicht geil – aber Geiz ist Mode“ zerlegte er diese unsägliche Werbebotschaft nach allen Regeln der Kunst. Ausgehend vom oben zitierten John Ruskin legte er dar, dass mit jedem nicht ausgegebenen Euro in der Wirtschaft auch weniger investiert werden könne. Der deutsche Volkssport „Geiz“ sei der Hauptgrund für die klamme Lage der deutschen Wirtschaft. 20 Jahre später sind wir wieder in der gleichen Situation: Gasthausbesuche werden auf ein Minimum zusammengestrichen, dafür machen die Discounter und die Reiseveranstalter Rekordumsätze.

Er legte auch dar, dass seine Kölsch-Brauerei ihre Regionalität betone und sich nicht in den ruinösen Preiskampf hineinziehen lasse. „Löhne, Gehälter und private Vermögen haben sich ja nicht in Luft aufgelöst, sie werden einfach nicht mehr ausgegeben. Bierpreise von z.T. unter 4 € pro Kiste (2005) schüren natürlich die Geiz-ist-geil Mentalität der Verbraucher immer mehr. Hier wird Geld aus der Zirkulation gezogen und als Schatz gehortet. Eine frühere Todsünde ist heute eine Tugend.“ So Michael von Rieff im besagten Artikel.

Wichtig bei dieser Strategie ist natürlich auch, dass die Qualität, die sich nicht nur auf olfaktorische und geschmackliche Eigenschaften des so vielseitigen Kulturguts „Bier“ beschränken darf, sondern das gesamte Unternehmen umfassen muss, den Ansprüchen des Publikums entspricht. Und diese zu sichern, geht nicht zum Nulltarif.

Ein branchenfremdes Beispiel mag dies verdeutlichen: Im Jahr 2019 stürzten 2 Flug-



zeuge des Typs Boeing 737 MAX innerhalb weniger Monate kurz nach dem Start ab. Akribische Untersuchungen ergaben, dass die dabei eingesetzte Software, die die Piloten unterstützen sollten, fehlerhaft war, was wiederum auf eine mangelhafte Qualitätssicherung in der Testphase dieses Flugzeugtyps zurückzuführen war. Auch hier spielten Kosteneinsparungen („Geiz ist geil“) eine äußerst wichtige Rolle. 346 Menschen bezahlten diese Schlamperie mit ihrem Leben.

Qualität und deren Sicherung hat ganz fraglos ihren Preis. Dieser ist aber allemal günstiger, als durch das Fehlen von Qualität letztendlich draufzuzahlen. In diesem Sinne hat Qualität zwar ihren Preis, aber den sollte sie uns wert sein. So gesehen ist Qualität ihren Preis wert, also preiswert.

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



Klosterbräu
Älteste Braustätte Bamberg's
- Seit 1533 -

Stilvoll Jubiläum, Hochzeit oder größere Firmenevents im Herzen der Altstadt feiern? Kein Problem! Unsere historische Zehntscheune und der Gewölbekeller bieten für 200 bzw. 120 Gäste ausreichend Platz.

Bamberg's älteste Braustätte steht für Genuss und Geselligkeit, Tradition und Freundschaft.

Klosterbräu Bamberg · Obere Mühlbrücke 1-3 · 96049 Bamberg · Tel 0951/52265 · www.klosterbraeu.de

Brauen zwischen Tradition und Moderne.
Erfahren Sie bei unseren Führungen mehr über Bamberg's älteste Braustätte

Biergarten mit Dachterrasse
direkt an der Regnitz



Echt & Verwurzelt

Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Griess Seit 1872 in Familienbesitz



Die Brauerei Griess blickt mittlerweile auf eine 152 Jahre lange Braugeschicht zurück. Gegründet im Jahr 1872 von Johann Schrauder befindet sie sich seit 1911 im Besitz der Familie Ruhl / Griess. Seit dem Jahr 2016, stehe Ich nun als Braumeister und seit 2019 auch als Schwiegersohn, im Sudhaus und bilde zusammen mit meiner Frau Sandra die fünfte Generation der Brauerfamilie.

In den vergangenen 40 Jahren wurden unter der Leitung meines Schwiegervaters Peter Griess umfangreiche Modernisierungsarbeiten im Bereich Produktion und Abfüllung durchgeführt. Lediglich das 1970 eingebaute handgesteuerte Kupfersudwerk der Fa. Kaspar Schulz und der gut bewährte 16/4 Langrohrfüller, der Firma Holdefleiss aus dem Jahr 1973, leisten auch heute noch gute Dienste. Im letzten Jahr, haben wir zudem eine neue kombinierte Keg Reinigungs- und Füllmaschine, aus dem Hause Scheuer erworben. Im Zuge dieser Erneuerung, wurde auch unsere alte Fasswuchs, zur Reinigung der bayrischen Fässer, komplett durch die Firma Scheuer überholt und optimiert. Unsere Kellerbiere, die unfiltriert und nicht wärmebehandelt zum Ausschank kommen, strahlen auch heute noch den Charme und



Charakter der vergangenen Zeit aus. Besonderes Augenmerk für mich, liegt in der traditionellen Herstellung, durch das klassische Dekoktionsverfahren und der ganzjährigen, gleichbleibenden Lagerzeit.

Kellerbier, bedeutet für mich: Zeit; Zeit die niemand hat, die aber unser Bier verdient! Dabei unterstützt uns eine gesamt Lagerkapazität von insgesamt 290 hl. Bei einem Jahresausstoß von knapp 1.000 hl, können wir so auch zur Hauptsaison unsere Biere noch beruhigt 6 - 8 Wochen lagern.

Der Klassiker bei uns ist nach wie vor unser gold-gelbes und edelherb gehopftes Kellerbier. Seit letztem Jahr, gibt es jährlich ab Mitte Mai nun auch unseren Halbstarke vom Fass und in der Flasche. Ein leichtes, aber hopfenbetontes Schankbier, mit 2,5-vol.-% Alkohol. Zur „Gässfelder Kerwa“ kommt unser „St. Petrus“ Festbier zum Ausschank. Mit einem kräftig malzbetontem Körper und dem schlanken, hopfigen Abgang, soll dieses Kellerbier, eine Hommage an meinen Senior Chef und Schwiegervater Peter sein.

Ordentlich gehopft, erfreut sich unser Starkbier durch seine hohe Balance, zwischen Hopfen und Malz, auch jedes Jahr aufs Neue, großer Beliebtheit. Das Flaschenbier, vertreiben wir, wie auch unser Bier in Stich- und Kegfässern, neben ein paar ausgewählten Getränkemärkten in der Region, natürlich auch direkt bei uns ab der Brauerei.

Wir pflegen auch freundschaftliche und geschäftliche Beziehungen nach Italien (Manuele Colonna) und seit 2018 auch über den großen Teich nach North Carolina in personam Ryan Gramlich. Mit ihm durfte ich schon in seiner Brauerei unser Lager einbrauen und er war dieses Jahr dabei, als wir im Sudhaus unser St. Petrus Festbier entstehen ließen. Neben dem hausgemachten Bier, bieten wir bei uns in der Brauerei und in unserem Biergarten, ausschließlich regional bezogene Brotzeiten an. Unsere Senior

Chefin Petra Griess, meine Frau Sandra und seit über dreißig Jahren auch unsere fleißige Küchenhilfe Karin, kümmern sich liebevoll um unsere regionalen Brotzeiten.

Nicht zu vergessen, ist natürlich auch unser ganzer Stolz, der Griess Keller. Nur 500 m hinter der Brauerei gelegen, liegt der Bier-



keller in einem kleinen Wäldchen, am Rande von Geisfeld. Früher als Eis- und Lagerkeller der Brauerei genutzt, diente er auch lange Zeit als Getreidelager, bevor er fast vor dem Zerfall stand und erst 1996 wieder eröffnet werden konnte. Bei schönem Wetter, ist der Keller täglich von Mai bis September geöffnet und bietet neben dem Bier, auch regionale und hausgemachte, kalte und warme Speisen an. Unsere kleine Familienbrauerei, hat sich seit Bestehen und vor allem in den letzten Jahren, durch den gemeinsamen Zusammenhalt der Familie, aber auch der treuen Stammgäste wegen, stetig weiterentwickelt und ich freue mich schon auf die nächsten Jahre; denn die 6te Generation steht auch schon in den Startlöchern und ich bin mehr als gespannt, was unsere Zukunft noch so für Geschichten bereithält.



„ ... damit das etwas verschnarchte Bamberg weltoffener wird ...“

Interview mit Martin Knab

Bamberg, die fränkische Stadt mit ihrer beeindruckenden Biertradition, beherbergt eine der ältesten und bekanntesten Rauchbierbrauereien der Welt – das Schlenkerla. In den historischen Mauern dieser Brauerei trifft man auf Martin Knab, den ehemaligen Braumeister und heutigen Vorstand des FBM, der maßgeblich dazu beigetragen hat, die Tradition der Brauerei zu bewahren und gleichzeitig neue, innovative Wege zu gehen. In unserem Interview gibt uns Martin einen faszinierenden Einblick in seine Karriere, die Geschichte der Brauerei und die Leidenschaft für das Brauhandwerk, die ihn durch sein Leben begleitet hat.

FBM: Ja, also, der kleine Martin, wann ist er auf diese Welt gekommen, was ist da passiert, wo war das?

Martin: Am 21. April 1956, übrigens genau 30 Jahre nach der Queen Elisabeth von England, bin ich in Kaufbeuren im Allgäu auf die Welt gekommen. Habe dann nach Kindergarten, Grundschule, Gymnasium, 1975 Abitur gemacht und habe dann, nach der Ableistung meines Wehrdienstes, Brauwesen und Getränketechnologie in Weihenstephan studiert.

FBM: Wie kam es dazu, dass du ausgerechnet Brauwesen dann studiert hast?

Martin: Ich habe ab meinem 16. Lebensjahr in der damaligen Rosen-Brauerei in Kauf-

beuren immer wieder Ferienarbeit gemacht. Das hat sich hauptsächlich da drauf erstreckt, dass ich beim Bierausfahren dabei war und mitgeholfen habe, dass es für die Fahrer nicht so schwer wird. Und in dann dadurch auch natürlich mit dem Bier in Berührung gekommen, habe das schätzen und lieben gelernt und habe dann eben entschieden, dass ich dieses auch studieren möchte, weil es auch meinen Neigungen sehr entgegenkam. Meine Neigungen liegen halt nun mal bei Mathematik, Physik und Chemie, weniger bei den Sprachen, obwohl ich an einem neusprachlichen Gymnasium war.

FBM: Bei den Bierfahrern gab es da Personen, die dich beeindruckt oder vielleicht auch ein bisschen geleitet haben?

Martin: Ja, also einer war gelernter Brauer und der hat natürlich dann schon auch für den Beruf geworben. Der war auch immer nur aushilfsweise als Bierfahrer eingesetzt, wenn halt mal Not am Mann war. Und mit dem habe ich mich auch ganz gut verstanden und dann ist da so der Wunsch gekommen, dass zu machen. Dann habe ich entschieden, dass ich das studienbegleitend mache, habe immer wieder in den Ferien Praktika gemacht und so auch die Brauertätigkeiten gelernt, ohne jetzt einen richtigen Berufsabschluss da gemacht zu haben.

FBM: Also das war keine offizielle Lehre, sondern du hast halt immer wieder, wenn du

Zeit hattest, wenn du Ferien hattest, warst du da.

Martin: Ja, ich war in den verschiedenen Abteilungen, habe da mitgeholfen und natürlich Einblicke bekommen, was da so alles zu tun ist, und habe das auch lieben und schätzen gelernt. Und das hat mir auch während meines Studiums sehr geholfen. Ich habe wirklich alles auch von der Pike auf gelernt, sogar das Mälzen, was jetzt nicht das Lieblingsfach sämtlicher Brauer ist.

FBM: Apropos Lieblingsfach, wie war das damals mit dem Hausbrunnen?

Martin: Das war ein Kasten in der Woche, ja. Den hat auch jeder gekriegt, also auch die vorübergehend Beschäftigten haben das bekommen. Und das war auch ganz gut, da habe ich auch meine Freunde immer ganz gut versorgen können.

FBM: Vielleicht ein kleiner Vorgriff, wie ist das heute?

Martin: Heute gibt es knapp zwei Kästen in der Woche für die Tarifbeschäftigten, das ist auch tarifvertraglich festgelegt. Und da kann man mit dem Freundeskreis auch immer wieder mal einen heben.

FBM: Dann hast du da studiert und war es dann ein Plan, in Kaufbeuren in der Brauerei einzusteigen?

Martin: Naja, das war damals, ich bin 1981 fertig geworden, nicht ganz einfach; die Beschäftigungssituation allgemein in Deutsch-

land war nicht die beste. Und bei uns in unserer Branche war es natürlich auch geprägt durch Ausstoßrückgang, den wir ja heute immer noch zu beklagen haben. Aber die richtig fetten Jahre, um das mal etwas salopp auszudrücken, die waren einfach vorbei. Die Brauereien haben gespart, es sind auch Betriebe geschlossen worden oder Betriebe, die funktioniert haben, haben einen Betrieb zugemacht und so weiter. Also diese ganze Problematik, die wir heute auch noch haben, die hat es damals schon gegeben. Und da war es also gar nicht so einfach, was zu bekommen und du musstest eigentlich auch vor allen Dingen als Absolvent nehmen, was halt der Markt grad geboten hat und wer dich auch haben wollte.

FBM: Unterhält man sich da dann in Weihenstephan schon mal, gibt es da vielleicht Connections oder kommen Headhunter, wie muss man sich das vorstellen?

Martin: Headhunter auf so junge Absolventen wahrscheinlich weniger, man muss ja auch erst Erfahrungen sammeln, ja. Man kommt aus der Uni raus, vollgestopft mit Wissen, was ja nicht verkehrt ist, aber die Umsetzung in die Praxis muss aus der Pistole rauskommen. Das kannst du als Absolvent nicht, ja. Und da ist es ganz gut, wenn man eben da auch anfängt in Positionen, wo man nicht gleich an entscheidender Stelle sitzt. Also ich habe im Labor angefangen, da konnte ich in Kaufbeuren in der Aktienbrauerei 1982 von Februar bis Ende November den Laborleiter vertreten. Ich musste mir erst einmal keine neue Wohnung suchen und konnte da wirklich gute Erfahrungen sammeln und auch ein paar neue Methoden einführen, grad was die Mikrobiologie anbelangt. Und, ja, nachdem der Vertrag Ende November ausgelaufen war, habe ich natürlich so ab September suchen müssen, wo gibt es was, ja. Und, ja, da gibt es halt nur eins, Brauwelt abonnieren und die die Brauwelt von hinten rein lesen, weil die Stellenanzeigen hinten drinstehen. Und da war eben dann irgendwann mal eine Stelle in Passau ausgeschrieben, in der Löwenbrauerei. Die hatten damals noch kein Labor, die wollten aber eins aufbauen, weil in der Größenordnung ohne Labor zu arbeiten, ist eigentlich Blindflug. Da habe ich halt dann Labor aufgebaut und auch wirklich etliche Schwachstellen aufdecken können und beheben können.

FBM: Okay, dann gehst du nach Passau. Wunderschöne Stadt, auch tolle Brauereien. Da lebt es sich auch schön, oder?

Martin: Da lebt es sich gut, da habe ich auch meine Frau kennengelernt. Und, ja, aber nach achteinhalb Jahren war dann Zeit für Veränderung da und dann habe ich eben geschaut, wo gibt es denn was? Nürnberg, die Tucher Brauerei, die hatten da für das Labor wieder jemand gesucht. Da habe ich das mikrobiologische Labor geleitet dann, habe aber auch zugleich Aufgaben, Planungsaufgaben be-

kommen. Das war die Weißbierproduktion zu vereinheitlichen und dann auch zusammen mit dem Vorstand Technik festzulegen, was brauchen wir dafür noch alles und wie können wir das auch wirtschaftlich machen. Das kriegst du im Studium nur theoretisch erklärt, und wenn du das praktisch machst, ist es etwas vollkommen anderes.

FBM: Und dann sind da ja in Nürnberg diese Franken. Das war doch für dich dann schon ein gewisser Kulturschock, oder?

Martin: War ein Kulturschock, ja. Aber meine beiden Eltern sind Franken... Die Sprache war dann schon sehr gewöhnungsbedürftig. Jetzt, wenn ich mit meinen alten Freunden rede, sagen sie immer, du redest ja Fränkisch, ja. Also die Konsonanten werden immer weicher...

FBM: Und wie ging es weiter nach dem einen Jahr in Nürnberg?

Martin: Ein Studienkollege von mir war in der Landesgewerbeanstalt, in der Versuchsanstalt für Bierbrauerei und der hat mir gesagt, du, willst du meinen Posten übernehmen? Da habe ich natürlich auch das übliche Bewerbungsverfahren durchlaufen, war auch mit dem Abteilungsleiter bekannt, der ist einmal im Jahr nach Passau gekommen, von daher hat man natürlich da schon Kontakte gehabt. Und dann habe ich da als Betriebsberater angefangen 1992.

FBM: Das ist ja interessant, hat Professor Narziß auch mal gemacht, ne.

Martin: Ja, der hat dann auch, wie er das spitzgekriegt hatte, gesagt: „Ach, jetzt sind wir ja Kollegen.“

FBM: Spannend, und dann führte der Weg dich langsam aber sicher nach Bamberg?

Martin: Dadurch, dass ich in der Landesgewerbeanstalt war, habe ich natürlich vieles mitbekommen, was in der Brauerszene so abläuft, auch das Stellenkarussell. Eines Tages hat dann ein Kollege zu mir gesagt: „Herr Knab, wissen Sie jemand, der der Nachfolger für den Braumeister im Schlenkerla machen kann?“ Da habe ich kurz überlegt und gesagt: „Ja, da würde ich jemanden kennen.“ – „Ja wen?“ Da sage ich: „Der steht vor Ihnen.“ Einen Tag drauf habe ich dann angerufen im Schlenkerla und dann haben wir da relativ schnell einen Termin ausgemacht gehabt und haben uns drei Stunden lang unterhalten, den Betrieb angeschaut und dann habe ich schon gewusst, da kann man was machen.

FBM: Liebe auf den ersten Blick?

Martin: Schon, ich habe gesehen: Da sind auch die nötigen finanziellen Mittel und die

Bereitschaft da, dass man investieren und die Brauerei voranbringen kann.

FBM: Damals, in den 1990ern war Schlenkerla ja bei weitem noch keine solche Marke wie heute, oder?

Martin: International waren wir damals schon, zwar nicht in dem Umfang wie jetzt, aber so ein paar Kunden im Ausland hatten wir schon. Vor allen Dingen im europäischen Ausland, aber auch einen in den Vereinigten Staaten schon, der hat aber bloß so zweimal im Jahr was abgerufen. Und das hat sich dann erst ziemlich deutlich geändert, als der Junior Matthias Trum dann übernommen hat im März 2003.

FBM: Weißt du noch, wann du dein erstes Rauchbier getrunken hast?

Martin: Ja, das weiß schon. Das war 1980 während dem Studium. Da habe ich eine Zeitlang mit einem Kommilitonen aus Schweinfurt zusammengewohnt. Wir hatten es immer so gemacht, wenn einer heimgefahren ist, dann hat er einen Kasten Bier mitgebracht. Und den haben wir dann zusammen vernichtet. Und da hat der Harald einmal einen Kasten Schlenkerla mitgebracht. Und da hocken wir abends da in der Küche zusammen und machen das Erste auf und ich trinke das und sage: „Harald, den Kasten, den kannst du alleine trinken.“ Ja, also das war wirklich ein Kulturschock, ein richtiger Kulturschock. Aber ich bin dann in der LGA wieder mit dem Bier in Berührung gekommen, weil Schlenkerla war ja Kunde von uns und wir mussten dann natürlich auch immer wieder Biere verkosten. Und da habe ich mich dann so allmählich herangerobbt an dieses Bier.

FBM: Was hättest du dem Harald damals gesagt, wenn er dir gesagt hätte, pass auf, da wirst du mal Braumeister.

Martin: Du spinnst wohl.

FBM: Also dann warst Du in einer weltweit einzigartigen Brauerei. Wie hat sich das im Laufe der Jahre für dich angefühlt?

Martin: Dieses Alte, das Honorige, das man in dem alten BR-Film vom Lohmeyer noch durchaus betont, das ist doch jetzt hier verschwunden. Und da hat mit Sicherheit der Weltkulturerbetitel viel dazu beigetragen und der damit einhergehende Boom des Tourismus. Da bin ich schon fest überzeugt davon, dass das eigentlich so der Schalter war, der umgelegt werden musste, damit das etwas verschnarchte Bamberg weltoffener wird. Und das sieht man jetzt heute, die letzten 20 Jahre schon eigentlich überall, es ist eine Weltstadt geworden.

FBM: Du hast grade so nebenbei gesagt, du bist dann 94 nach Hirschaid gezogen. War das schon eine bewusste Entscheidung?

Martin: Da war ich noch in der Landesgewerbeanstalt. Aber meine Frau, die ist Bibliothekarin, die hat sich dann 92 nach Bamberg versetzen lassen, und ich war in Nürnberg beschäftigt und dann haben wir



gesagt: „Ja, dann müssen wir an der Bahnlinie zwischen Bamberg und Nürnberg was finden.“ Weil, also Maßgabe war, wir bleiben bei einem Auto. Wir haben nie mehr als ein Auto gehabt. Und das war die Entscheidung für Hirschaid. Wenn ich gewusst hätte, dass ich irgendwann mal in Bamberg lande, dann hätten wir uns natürlich hier gleich eine Bleibe gesucht, das ist klar, aber das kannst du ja nicht riechen...

FBM: Du kommst also im Schlenkerla an und da gibt es drei Biere, das Märzen, den Urbock und das Lager. Wie ging es dir, als du die drei Biere vorgefunden hast, was ist da so in deinem Kopf passiert?

Martin: Die habe ich angenommen wie sie sind, bleibt mir ja nix anderes übrig. Und ich habe natürlich versucht, die auch so zu gestalten, dass man sie gern trinkt. Ein Kollege von mir, ehemaliger Chefredakteur von der Brauwelt, der hat mal zu mir gesagt: „Du hast dem Märzen eine „Drinkability“ verliehen.“ Und das haben wir beim Märzen durchaus geschafft. Wobei das eigentlich nur ganz, ganz kleine Sachen waren, ich habe halt auch das angewandt, was ich in der LGA gelernt hatte. Ich habe immer gesagt, Leute, schaut auf eure Vergärungen! Das Bier muss ordentlich vergoren sein. Der Zucker, den wir im Sudhaus gebildet haben, muss nahezu komplett in Alkohol umgewandelt werden und nicht nur zu Dreiviertel oder sowas. Und wenn man sich da ein bisschen drum kümmert, dann weiß man auch, wo man eingreifen kann, dann sieht man schon, wo es hängt, wo man noch was besser machen kann. Das Lager ist ein Nichtrauchbier, deswegen wird es auch in der Gaststätte nicht ausgeschenkt. Das ist eigentlich, aus einer Not heraus geboren worden, so ist es mir erzählt worden. Die Brauerei hat in den 1920er-Jahren das Bahnbetriebswerk hier beliefert und die wollten



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

das Märzen nicht, das war ihnen zu stark und zu rauchig. Da musste da also was her, was ohne Rauch. Und da ist das Lager geboren worden. Und das hat halt nur 11,5% Stammwürze, das Märzen hat 13,5%, das macht sich natürlich im Alkoholgehalt bemerkbar. Und das ist ein vollkommen anderer Bierstil. Die stehen beide nebeneinander und tun sich nicht weh gegenseitig.

FBM: Werden aber im selben Sudhaus gebraut?

Martin: Ja.

FBM: Und das Malz hat man dann auch schon immer zugekauft dafür?

Martin: Ja, das war immer gekauft, das Pilsner Malz, ja. Und trotzdem hat es einen ganz subtilen rauchigen Touch. Dieser rührt daher, dass von der Hefe genügend rauchig schmeckende Partikel in das nahezu vollkommen rauchfreie Gärsubstrat transportiert werden.

FBM: Lass uns noch kurz über den Bock re-

den. Das ist der erste Bock, der angestochen wird in Bamberg. Kannst du dich an deinen ersten Bockbieranstich erinnern, wie hast du das so erlebt?

Martin: Der Erste, den habe ich 1997 erlebt, da war natürlich hier die Wirtschaft proppevoll, mit dem entsprechenden Lärmpegel. Und damals ist auch noch geraucht worden, also da war hier ziemlicher Nebel herinnen. Und da ist einfach das Märzen durch den Bock ersetzt gewesen, vielleicht zehn, 15 Hektoliter und das war es dann auch. Und das hat sich dann gewaltig geändert dadurch, dass wir den Bockanstich dann in den Hof hinaus verlegt haben, weil eben auch der Event-Charakter immer weiter zugenommen hat. Und dann die Mengen ganz andere geworden.

Soweit Teil 1 des Interviews mit Braumeister und Vorstand Martin Knab, Teil 2 kommt dann in der nächsten Ausgabe der FBM-NEWS. Das Interview führte Markus Raupach.



Ein Tag bei uns im Museum: Einblicke in unsere Arbeit als Museumsbetreuer

Willkommen in unserem FBM, einem Ort, an dem die Geschichte unserer heimischen Brauereilandschaft und des Bierbrauens lebendig wird!

Als Museumsbetreuer haben wir die schöne Aufgabe, unseren Besuchern aus aller Welt einen unvergesslichen Einblick in die traditionsreiche Braukunst und die Geschichte Bambergs als „Hauptstadt des Bieres“ zu bieten. Euch, den Mitgliedern des Fördervereins, möchten wir mit diesem Beitrag eine Gelegenheit bieten, einen tieferen Einblick in unsere tägliche Arbeit zu erhalten, denn viele von Euch kennen das Museum vielleicht hauptsächlich von unserem Frühschoppen oder anderen internen Veranstaltungen her. Jeder Öffnungstag im Museum beginnt mit der Vorbereitung auf den öffentlichen Publikumsverkehr. Bevor wir die Türen öffnen, stehen erst einmal die Vorbereitungen an. Alarmanlagen aus, Lichter an, Kasse hochfahren und den Wechselgeldbestand überprüfen! Außerdem kontrollieren wir ob irgendetwas defekt ist. Sind die Vitrinen ordentlich ausgeleuchtet? Funktionieren unsere Monitore in den Ausstellungsräumen? Tritt eventuell irgendwo Wasser aus den alten Rohren aus? Alles schon vorgekommen, insbesondere Rohrbrüche und nicht unerheblich übelriechende Lachen im Lagerkeller oder der Flaschenfüllerei haben uns manches Mal den Schweiß auf die Stirn getrieben.

Dann geht es los: Oftmals stehen schon Besucher vor der Tür und warten auf Einlass – nicht unbedingt die Bamberger, sondern Urlauber aus ganz Deutschland und darüber hinaus. Besonders häufig begrüßen wir italienische und französische Touristen sowie Gäste aus der Ukraine. Auch Amerikaner sind oft unter den Besuchern, viele von ihnen haben bereits von Bamberg und unserem berühmten Rauchbier gehört und möchten es unbedingt vor Ort vom Fass probieren. Aber sie nutzen eben auch die Gelegenheit mit dem FBM die älteste Braustätte der Stadt zu besuchen. Unsere historischen Exponate erzählen von der jahrhundertealten Tradition des Bierbrauens in Oberfranken und ziehen Besucher aus nah und fern an.

Als Museumsbetreuer ist es unsere Aufgabe, den Gästen hier eine angenehme Zeit zu bereiten. Wir stehen bereit, sowohl um Fragen zu beantworten als auch Tipps zu geben, was man in Bamberg alles machen kann, wo man noch unbedingt hin muss und – natürlich – welches Bier denn neben dem Rauchbier noch unbedingt probiert werden muss. Da bieten wir doch ganz klar natürlich auch unser Stiftsgartenbier an. Wie Ihr wisst haben

wir keinen Ausschank, aber wir wollen unsere Gäste natürlich nicht verdursten lassen, daher haben wir immer eine ansehnliche Anzahl kalter Flaschen im Kühlschrank, wie es sich für einen guten Gastgeber eben gehört. Und so wandern oftmals etliche Flaschen über die Theke, die dann an einem schattigen Plätzchen im Klostergarten verkostet werden...

Oft hören wir auch spannende Geschichten von Reisenden, die uns erzählen, was sie über unsere Stadt gehört und/oder welche Biere sie schon probiert haben. Besonders beliebt sind auch unsere Führungen durch das Museum. Dabei vermitteln wir nicht nur Wissen über die Braukunst, sondern auch über die Kultur und Traditionen rund um das Bier. Wir erzählen über die Geschichte des Bieres in Bamberg und beantworten Unmengen an Fragen. Es ist immer wieder faszinierend zu sehen, wie interessiert die Menschen an unserer Sammlung sind und wie viel Freude sie daran haben, mehr über das Brauen zu erfahren. Unsere Gäste schätzen es auch sehr, dass sie während der Führung mehr über die verschiedenen Biersorten erfahren können – insbesondere eben auch über das Rauchbier, das für viele eine besondere Attraktion darstellt. Ein Höhepunkt unseres Führungsangebots ist selbstverständlich die Bierverkostung, die zu einer Führung dazugebucht werden kann – unser „fränkischer probierschluck“. Hier haben unsere Besucher die Möglichkeit, nach der Theorie auch ganz praktisch verschiedene Biersorten zu probieren und mehr über deren Herstellung zu erfahren. Es ist immer wieder schön zu sehen,

wie begeistert unsere Gäste sind und wie sie nach der Verkostung mit einem neuen Verständnis für das Produkt Bier das Museum verlassen. Nachdem das Museum für den Tag geschlossen ist, endet unsere Arbeit jedoch nicht. Wir nutzen diese Zeit, um das Museum und unsere Exponate sorgfältig zu kontrollieren und schon wieder für den nächsten Öffnungstag vorzubereiten. Bierbestand und anstehende Führungsbuchungen werden überprüft, auch kleinere Reparaturen werden von uns selbst durchgeführt und selbstverständlich muss auch hin und wieder das ein oder andere Objekt noch einmal gereinigt werden.

Eine ständige Herausforderung stellt für uns der Holzwurmbefall dar; viele unserer Exponate bestehen aus Holz und das Klima im Museum bietet leider optimale Bedingungen für diese Schädlinge. Daher sind wir ständig auf der Hut und versuchen unser Bestes, um Schäden vorzubeugen und sicherzustellen, dass unsere Sammlung in einem leidlich guten Zustand bleibt. Ein Tag im FBM ist nie langweilig! Unsere Arbeit als Museumsbetreuer erfordert Engagement, Kreativität und eine Leidenschaft für die Geschichte des Bieres. Wir freuen uns darauf, weiterhin spannende Erlebnisse für unsere Besucher zu schaffen und hoffen, dass Ihr durch diesen Einblick ein besseres Verständnis für unsere Tätigkeiten gewinnen konntet.

Vielen Dank für Eure Unterstützung des FBM als Mitglieder des Fördervereins!

Text: Dr.-phil. Tanja Metzger



Neues aus dem Museum



Am 07.07.2024 wurde dem Brauereimuseum im Rahmen des Julistammttischs ein neues Exponat überantwortet. Gefunden wurde es im bei Bauarbeiten im Garten von Ehepaar Kinzinger im Luitpoldhain. Rasch wurde festgestellt, dass es sich um eine historische Flasche einer Bamberger Brauerei handeln muss. Über Vorstandsmitglied und Schlenkerla Braumeister Ingo Dürr konnten die Kinzingers überzeugt werden, dass das seltene Stück Bamberger Brauereigeschichte bei uns im Museum bestens aufgehoben ist. Bei dem mundgeblasenen Stück aus Grün- glas handelt es sich um eine 0,5l Bierflasche der 1885 gegründeten Brauerei Frankenbräu Bamberg, aus der zur Jahrhundertwende die Hofbräu AG hervorging. Es war die größte Brauerei, die es in Bamberg jemals gegeben hat. Die Exportbierbrauerei Frankenbräu setzte von Beginn an auf die Bierproduktion

im industriellen Ausmaß und war auf Flaschenbierabsatz ausgerichtet. Sicherlich ist dies der Grund, warum sich bis heute einige Flaschen dieser Brauerei erhalten haben. Der Neuzugang für das Museum ist um 1895 zu datieren und steht in einer Reihe von 0,5l und 1l Gebinden, die sich im 19. Jahrhundert besonders durch Unterschiede in der geprägten Beschriftung unterscheiden und von denen seltene Exemplare bereits im Museumsbestand zu finden sind. So ist das Stück eine tolle Ergänzung innerhalb der Sammlung und befindet sich seit der Übergabe in bester Gesellschaft unter den anderen Exponaten der Bamberger Hofbräu AG im 1. Untergeschoss des Museums. Wir danken Alexandra

und Alexander Kinzinger für die Spende und begrüßen Sie gleichzeitig als neue Mitglieder im Museumsverein!

Text und Fotos: Nina Schipkowski

WEYERMANN®

LIVING & DRINKING

Einzigartige Kreationen aus der WEYERMANN® Destillerie



Hochwertige Wohnaccessoires



SAMSTAG = OPEN BOTTLE DAY

Craft Biere aus der WEYERMANN® Braumanufaktur und aus aller Welt





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

Montag – Freitag 10 – 18 Uhr
Samstag 10 – 14 Uhr




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 0931/57985 // Mo – Sa: 5.45 – 18.00




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

Fröhling 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 Schlamminger

Thomas Ullrich

Winfried Nikol

Konrad Will

25 Jahre

Dr. Bernhard Ernst

Herbert und Ingrid Morr

Robert Pawelczak



Impressionen: Frühjahrsexkursion

Genuss- und Bierkult(o)urreise nach Niedersachsen 26.-28.4.2024

Am Freitag begann unsere Fahrt von Bamberg über Erfurt nach Tilleda, wo die Kaiserpfalz auf dem Programm stand. Mit dem Glück der angemeldeten Gruppe durften wir trotz Dreharbeiten die Pfalz besichtigen und kamen dazu in den unfreiwilligen Genuss einer spontanen Führung durch den in Bamberg studierten Pfalzarchäologen Michael Dapper. Auf der Weiterfahrt zum Tagesziel Bad Gandersheim wurde ein Zwischenstopp am Zisterzienser Kloster Walkenried mit fachkundigem Kurzvortrag durch Phil Burgdorf eingelegt. Der Samstag begann dann mit einer kurzen Besichtigung der romanischen Stiftskirche in Bad Gandersheim, bevor mittags dann mit der Goseanna eine Stadt- und Bierführung in Goslar anschloss. Vor der Führung durch die Gasthausbrauerei und beim Mittagessen wurde sich ausgiebig mit dem Portfolio der Gosebrauerei beschäftigt. Der Sonntag hielt nun noch eine Führung durch die Jahrhunderterte in Einbeck bereit, die im Brodhaus mit Mittagessen und Bierologie endete. Auf dem Weg zurück nach Bamberg, wurde bei unserer Mitgliedsbrauerei Göller in Zeil gestoppt und dort die Bierkarte auf Hopfen & Malz hin überprüft. Toll war's! Danke an die Orga und für die Bierspenden der Schlenkerla Braumeister und der Brauerei Meinel in Hof!

Text: Nina Schipkowski/Fotos: Wolfgang Böhm



Anmeldeformular Herbstausflug

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten von 39,- € auf das Konto des FBM (IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99) zu leisten.

Als Überweisungsgrund bitte „FBM Herbstexkursion“ 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 15.10.2024.

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 ins Aischtal Genuss- und Bierkult(o)urreise, Samstag, 23.11.2024

Abfahrt 08:15 an der Fuchsenwiese, 08:30 Rewe Breitenau.

10:00 Führung durch die Brauerei Hofmann in Gutenstetten-Pahres

11:30 Weiterfahrt nach Bad Windsheim zum Fränkischen Freilandmuseum

12:00 Mittagessen in der Wirtaschaft am Kommunbrauhaus auf dem Museumsgelände

14:00 Führung durch das Freilandmuseum mit Schwerpunkt Hopfenanbau und Bierkultur in Franken

16:00 Abfahrt nach Höchststadt an der Aisch zu unserem Partnerverein, dem Kellerbergverein Höchststadt mit Möglichkeit zur Besichtigung der Kellieranlagen. Anschließend Ausklang bei (selbstgebrautem) Bier und Bratwürsten.

Die Kosten betragen pro Person € 39,- €. Inkludiert sind die Fahrt in einem modernen Reisebus der Fa. Braumüller in Hirschaid, Brauereiführung mit Probierschluck in der Brauerei Hofman in Gutenstetten-Pahres, Eintritt und Führung durch

das Freilandmuseum Bad Windsheim, sowie der Abend beim Kellerbergverein Höchststadt.

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.

Vorankündigung der Frühjahrsexkursion. Im Frühjahr 2025, genauer vom 01. bis zum 04. Mai 2025 werden wir unseren Partnerverein, die Gambrinusbruderschaft in Luxemburg mit ihrem Vorsitzendem Claude Lorang besuchen. Wir werden sicherlich ein paar schöne Tage dort miteinander verbringen.





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

- 30.09.2024:
Brauersilvester
- 25.10.2024:
Jahreshauptversammlung FBM
- 23.11.2024:
Tagesexkursion ins Aischtal
- 26.-28.11.2024:
BrauBeviale Nürnberg
- 06.01.2025:
Stärkantrinken im FBM (für Mitglieder)



Füllmeister aus dem Frankenland bietet eine Weiterentwicklung für Kleinbrauereien an.

Der zukunftsorientierte Premixer für die Getränkeausmischung. Unsere funktions sichereren 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 Hümmer: +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

