

FBM NEWS



Wiedergeburt des polnischen Champagners

Grodziskie / Grätzer

S. 04-05

Glockenweihe

in St. Michael

S. 03



Mitglied im Portrait

Der Wilde-Rose-Keller

S. 08-09



Herbstexkursion

nach Thüringen

S. 15



S. 06-07 : Die Geschichte des Bieres | S. 10-11 : Bier - Bahn - Bamberg Sonderausstellung

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Ein Blick über den Tellerrand

Im Museum erhalten wir neben der Brauwelt auch andere Zeitschriften, in die einen Blick hineinzuwerfen sich lohnt. So auch das Magazin „Wasserwirtschaft Wassertechnik“, das sich eingehend mit allen Themen rund um den für unser edles Getränk Bier mengenmäßig wichtigsten Rohstoff Wasser befasst. Von der Trinkwasserversorgung bis hin zur Abwasserbehandlung und Entsorgung wird hier ein ganzer Blumenstrauß an Themen abgearbeitet.

Jedes Tröpfchen Wasser, das der Mensch verwendet, wird irgendwann einmal zum Abwasser, das nach dem Stand der Technik zu behandeln und zu entsorgen ist. Schon die alten Römer kannten effektive Möglichkeiten der Abwasserbehandlung, deren Wissen ging aber im Lauf der Zeit verloren. Erst 1836 erkannte der erste Professor für Hygiene, Max von Pettenkofer, die Ursache für die immer wiederkehrenden Seuchen in München: die völlig unzureichende Wasserver- und Abwasserentsorgung in seiner Stadt. Es dauerte aber noch einmal 18 Jahre, bis er die Politik davon überzeugen konnte, in Sachen Kanalisation tätig zu werden.

Heutzutage reinigen hochmoderne Kläranlagen Abwässer jeglicher Provenienz sehr effektiv, wobei zum Schluss immer Klärschlamm übrigbleibt, der sachgemäß entsorgt werden muss. Da dieser jede Menge organische pflanzenverfügbare Stoffe wie Stickstoffverbindungen und Phosphate enthält, wird er gerne durch Ausbringung auf landwirtschaftlich genutzte Flächen entsorgt. Ab 2029 ist dieser Entsorgungsweg aufgrund der neuen Klärschlammverordnung versperret. Klärschlamm enthält neben den positiven Stoffen leider auch jede Menge Mikroplastik und Rückstände von Medikamenten. Diese Bestandteile führen aber zu

einer nicht mehr hinnehmbaren Belastung von Böden und Gewässern. Ein möglicher Ausweg ist die thermische Verwertung von Klärschlämmen, die jedoch CO₂-neutral zu gestalten nicht ganz einfach ist.

Ein weiteres Thema, das in diesem Magazin behandelt wurde, war Abwasser als Energiequelle. Da Abwasser ganzjährig Temperaturen zwischen 10 und 20 °C aufweist, eignet es sich hervorragend als Energiequelle für Wärmepumpensysteme, die Wohnungen mit Heizenergie und Warmwasser kostengünstig versorgen können. Die Stadtwerke Bamberg haben diesbezüglich auf dem Lagarde-Gelände ein sehr interessantes Pilotprojekt am Laufen.

Nicht nur die Abwasserentsorgung ist ein spannendes Thema, auch die Versorgung mit qualitativ hochwertigem Trinkwasser ist eine schwierige Aufgabe, die lokal, regional, sowie deutschland- und europaweit angepackt werden muss.

Die vergangenen Jahre haben uns immer deutlicher vor Augen geführt, dass der Klimawandel auch die Versorgung mit Trinkwasser beeinträchtigen kann. Dieses quantitative Problem wird noch durch ein qualitatives überlagert: Die Trinkwasserverordnung (TWVO) schreibt verbindlich vor, dass Trinkwasser maximal 50 mg Nitrat pro Liter enthalten darf. Dieser Grenzwert wird bei 27 % aller Grundwasserkörper überschritten, wie schon vor 10 Jahren der Sachverständigenrat für Umweltfragen feststellen musste. Daran dürfte sich bis heute wenig geändert haben. Um die Grenzwerte der TWVO einzuhalten, müssen die Versorger immer kostspieligere Verfahren einsetzen, was sich natürlich auf den Wasserpreis auswirken wird.

Aus dieser kurzen Darstellung können wir sehen, dass es nicht nur in unserer Branche



nicht wenige Probleme gibt, die wir aber mit Hilfe vieler kluger Köpfe mehr oder weniger befriedigend lösen können. Eines kann aber auch der klügste Mensch nicht lösen: dass es in jeder Gegend ausreichend viel und maßvoll regnet, um die Grundwasserspeicher wieder aufzufüllen. Zum Glück kann der Mensch das Wetter nicht machen, aber er sollte in der Lage sein, sein Verhalten so zu ändern, dass wir unseren Nachkommen einen Planeten hinterlassen, der nicht nur liebens- sondern auch lebenswert ist. Das neueste Gutachten des internationalen Gerichtshofes in Den Haag gibt diesbezüglich Anlass zur Hoffnung. Dazu gebe Gott Glück und Segen drein.

Einen anregenden Lesegenuss unserer FBM News wünschen:

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



Glockenweihe in St. Michael

Das erlebt man nur alle 100 Jahre

In unmittelbarer Nähe unseres Fränkischen Brauereimuseums in der Bierstadt Bamberg, im Innenhof des Klosterareals, fand am Freitag, 04. Juli 2025 die feierliche Weihe der neuen Glocken der Klosterkirche St. Michael statt, an der ich als Vertreter des Museums teilnehmen durfte.

Friedrich Schiller besingt in seinem „Lied von der Glocke“ die hohe Handwerkskunst des Glockengießens. Die bekannte erste Strophe lautet:

„Festgemauert in der Erde
Steht die Form aus Ton gebrannt.
Heut noch muss die Glocke werden,
Frisch, Gesellen, geht zur Hand.
Von der Stirne heiß,
rinnen muss der Schweiß,
soll das Werk den Meister loben,
doch der Segen kommt von oben.“

Die sechs neuen Glocken für die ehemalige Abteikirche St. Michael wurden am 15. November 2024 genau nach dem von Schiller erwähnten Verfahren in der Glocken- und Kunstgießerei „Rincker“ in der mittelhessischen Gemeinde Sinn gegossen.

Sechs volle Töne, die den ganzen Körper durchdringen und voller klanglicher Schönheit sind: Mit dem zeremoniellen Anschlagen jeder Glocke wurde das neue Geläut von St. Michael durch Erzbischof Herwig Gössl geweiht. Zahlreiche Gäste aus Politik, Kirche und Handwerk waren dabei. Oberbürgermeister Andreas Starke bezeichnete das feierliche Ereignis als „ein wirklich außergewöhnliches Kapitel unserer Stadtgeschichte, das man nur alle 100 Jahre erlebt.“ Die neuen Glocken „ergänzen das bestehende historische Geläut und haben einen sehr beeindruckenden Klang“, so Starke.

„Vivos voco. Mortuos plango. Fulgura frango.“
„Die Lebenden ruf' ich. Die Töten
beklag' ich. Die Blitze brech' ich.“

Friedrich Schiller, das Lied von der
Glocke, Zwischenüberschrift

„Glocken gehören untrennbar zur christlichen Kultur. Sie rufen, mahnen, erfreuen, begleiten unseren Alltag und schaffen besondere Momente.“

Starke machte deutlich, dass die neuen Klangkörper zentraler Bestandteil der Generalsanierung der Kirche und des ehemaligen Klosterareals sind. Am Ende der „großen und unverzichtbaren Investitionsmaßnahme werden ca. 100 Millionen Euro am Michelsberg verbaut und gut angelegt sein.“ Der OB dankte „seinen engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, vor allem dem Stiftungsreferenten Bertram Felix mit seinem Team für die außergewöhnlichen und nachhaltigen Leistungen.“

Die Weihe durch Erzbischof Herwig Gössl wurde im Rahmen einer liturgischen Feier mit Lesungen, Kirchenliedern, Predigt und Fürbitten begangen. Dabei betonte der Erzbischof die Bedeutung des Glaubens, auf den die Glocken verweisen. „Sechs neue Glocken in unserer Zeit können ein Zeichen der Hoffnung sein.“ Der Innenhof des Klosters bot dabei eine eindrucksvolle Kulisse für die Rückkehr des vollständigen Klangkörpers von St. Michael.

Fünf neue Glocken tragen die Patrozinien Gabriel, Raphael, Maria, Elisabeth und Katharina. Diese Heiligen stehen in enger Verbindung zur Geschichte des Ortes. Besonders die Glocken Elisabeth und Katharina erinnern an die Ursprünge der heutigen Eigentümerin – die Bürgerspitalstiftung Bam-

berg – mit ihren Wurzeln im Elisabethen- und Katharinenspital. „Die neuen Glocken sind mehr als nur Klangkörper – sie sind Erinnerungszeichen, Identitätsstifter und kulturelles Erbe zugleich“, betonte Oberbürgermeister Starke.

Außerdem ersetzt ein Silberglöcklein ein kleines, ursprünglich 1614 gegossenes Glöcklein, das seit dem Zweiten Weltkrieg als verschollen gilt. „Das Silber im Namen bezieht sich hier nicht auf das Herstellungsmaterial, das wie bei allen anderen Glocken Bronze ist, sondern auf den hellen Klang“, erklärt der angehende Glockensachverständige Ben Schröder

Bis ins Jahr 1610 gab es in St. Michael insgesamt 11 Glocken, die jedoch bei einem verheerenden Brand vernichtet wurden. Im 17. und 18. Jahrhundert wurden 7 Glocken wiederhergestellt, wovon bis heute 5 erhalten sind. Hierzu zählen die 3 großen Glocken (St. Michael, St. Benedikt und St. Otto) im Südturm des Westwerks und 2 kleinere Glocken (St. Heinrich und St. Kunigunde) im Dachreiter über der Vierung. Die neuen Glocken finden ihren Platz im Nordturm in



2 übereinander liegenden Glockenstuben. Dorthin wurden sie bereits 2 Tage nach der Weihe am Montag, 07.07.2025 verbracht.

In seiner Predigt hob Erzbischof Gössl die wichtige Bedeutung des Glockengeläuts für das Christentum hervor: „Ein volles Geläut, das die Wallfahrer oder ein Brautpaar empfängt, das erhebt die Herzen der Menschen.“ Vor allem in früheren Zeiten hatte das Glockengeläut eine immense Wirkung auf den Alltag „und ließ die Menschen in ihrem Alltagstrott innehalten und emporblicken“.

Martin Knab

Quellen: PM der Stadt Bamberg,

Flyer der Bürgerspitalstiftung

Bamberg und „Das Lied von der Glocke“.

Bilder: Stadt Bamberg





Die Wiedergeburt des „polnischen Champagners“

Grodziskie / Grätzer

Es zischt, prickelt und verströmt einen Hauch von Eichenrauch – das Bier aus Grodzisk ist zurück. Einst als „polnischer Champagner“ weltberühmt, geriet der historische Bierstil Grodziskie fast in Vergessenheit. Heute erlebt er eine Renaissance, getragen von Enthusiasten, Brauereien – und einer Stadt, die ihr flüssiges Erbe wiederentdeckt. Neue Funde in Grodzisk untermauern eindrucksvoll, wie weitreichend die Geschichte dieses Bieres tatsächlich war – und neuerdings gibt es den Klassiker auch in Bamberg?

Vom Lokalgetränk zur globalen Ikone

Die Wurzeln des Grodziskie reichen tief in das Mittelalter: Erste Erwähnungen stammen aus dem Jahr 1301, eine Braugilde existierte nachweislich ab 1601. In der westpolnischen Stadt Grodzisk Wielkopolski – damals Grätz genannt – entwickelte sich über Jahrhunderte ein Bierstil, der einzigartig war: gebraut ausschließlich mit über Eichenrauch getrocknetem Weizenmalz, hell, klar, mit feinem Schaum und stark karbonisiert. Ein Genuss für Gaumen und Auge, serviert in einer Art Sektkelch.

Schon im 18. Jahrhundert florierte die Brauwirtschaft in Grodzisk. Zeitzeugen berichten von über 50 Brauereien, von denen einige mehr als 100.000 Hektoliter jährlich exportierten. Besonders das 19. Jahrhundert markierte die Blütezeit: Das Grodziskie wurde in

alle Welt verschifft – eine Tatsache, die jetzt durch archäologische Funde belegt wurde.

Neue Spuren: Brandeisen und Befehlsempfänger

Bei Renovierungsarbeiten in der wiederbelebten Brauerei in Grodzisk stießen Historiker jüngst auf mehrere Eisenstempel mit eingravierten Exportzielen und Schiffsnamen. Die Brandeisen dienten einst dazu, Bierfässer mit Lieferzielen zu markieren. Neben Destinationen wie Longji, Lome und Muanza – allesamt Kolonialgebiete des Deutschen Kaiserreichs – fanden sich auch Hinweise auf Lieferungen nach Nordafrika während des Zweiten Weltkriegs. Ein Brandeisen trägt deutlich die Inschrift: „Generalfeldmarschall“. Experten sehen darin einen Beweis, dass das Traditionsbier selbst in Nordafrika Teil der Versorgung des legendären Generalfeldmarschalls Erwin Rommel war. Darüber hinaus dokumentieren Archivreise die Einsatz von Grodziskie auf zahlreichen großen Passagierschiffen der frühen 1900er-Jahre.

Was Grodziskie so besonders macht

Doch was macht dieses Bier so einzigartig? Grodziskie wird ausschließlich aus über Eichenholz gedarrtem Weizenmalz gebraut – eine rare Methode, die ein feines, rauchiges Aroma erzeugt, ohne aufdringlich zu wirken. Die Stammwürze liegt niedrig, der Alkoholgehalt bei nur 2,5 bis 3,6 Prozent. Gleichzeitig sorgt eine Flaschengärung für eine enor-

me Spritzigkeit – das Bier perlt fast wie Sekt. Die Sensorik ist geprägt von feinporigem Schaum, klarer goldener Farbe und einem geschmeidig-trockenen Mundgefühl. Das Wasser in Grodzisk, mineralisch und kalkreich, prägt den Stil ebenso wie die spezielle Hefe, die über Jahrzehnte rekonstruiert wurde. Der Geschmack vereint zarten Rauchcharakter, schöne Hopfennoten von polnischen Hopfen und eine spritzige Frische.

Niedergang und Verschwinden

Mit der politischen Neuordnung nach dem Zweiten Weltkrieg verlor das Grodziskie an Bedeutung. Die ehemals privaten Brauereien wurden verstaatlicht, die Produktionsmethoden rationalisiert. Was einst ein handwerkli-





ches Qualitätsprodukt war, passte nicht ins industrielle Raster. 1993 wurde der letzte Braubetrieb eingestellt – das Ende schien besiegelt.

Wiederentdeckung: Vom Mythos zur Marke

Doch die Geschichte sollte weitergehen. 2011 gründete die Polnische Hausbrauervereinigung ein Projekt zur Rettung des Stils. Unter dem Motto „Grodziskie Redivivus“ versammelten sich Bierliebhaber, Historiker und Brauer, um das Rezept zu rekonstruieren – basierend auf alten Aufzeichnungen, Geschmacksprotokollen und archäologischen Spuren. 2015 schließlich wurde die Brauerei Grodzisk durch die Braugruppe Fortuna wiederbelebt. Sie braut heute nach historischen Methoden, nutzt das originale Wasser, eine eigens rekonstruierte Hefe und arbeitete anfangs mit Weyermann, wegen der gestiegenen Mengen heute mit einer tschechischen Mälzerei, die das Eichenrauchmalz in traditioneller Weise herstellt. Mittlerweile ist Grodziskie wieder fester Bestandteil des polnischen Biermarkts – wenn auch in vergleichsweise kleinen Mengen. Die Brauerei vertreibt ihr Bier national und zunehmend auch wieder international – wie einst. Zudem kümmern sich die Polen intensiv darum, dass Brauereien in der ganzen Welt sich des Bierstils annehmen.

Internationale Anerkennung & kreative Neuinterpretationen

Seit 2015 ist Grodziskie in den offiziellen Stilrichtlinien des Beer Judge Certification Program (BJCP) als historischer Stil gelistet. Seither interessieren sich auch Craft-Brauereien weltweit für das Bier. In den USA braut etwa Live Oak Brewing in Austin, Texas, regelmäßig Grodziskie. Auch in England, Deutschland, Australien und Japan tauchen moderne Interpretationen auf – manche klassisch, andere fruchtig gehopft oder sogar als „Imperial Grodziskie“ mit über 5 % Alkohol. In Grodzisk selbst findet jährlich ein Grodziskie-Festival mit Wettbewerb statt. Brauer und Judges aus aller Welt reisen an, um ihre Versionen des Stils zu präsentieren. Der Wettbewerb hat sich zur Plattform für

Austausch und Weiterentwicklung entwickelt – stets mit Respekt vor der Tradition. 2025 belegte die Berliner Brauerei Lemke hinter zwei US-Brauereien den dritten Platz. In der Bamberger Heller-Brauerei entstand leider erst kurz nach dem Wettbewerb das erste heimische Grodziskie, das es nun als „Schlenkerla Grodziskie“ zu kaufen gibt.



Ein Bier als Kulturgut

Grodziskie ist mehr als ein Bier. Es ist ein kulturelles Zeugnis deutsch-polnischer Geschichte und Braukunst, ein Symbol für Handwerk und globale Vernetzung. Dass es heute wieder genossen werden kann, ist kein Zufall – sondern das Ergebnis hartnäckiger Forschung, historischer Akribie und echter Leidenschaft. Und so perlt in jedem Glas Grodziskie auch ein wenig Geschichte – von den Kellern der Stadt Grodzisk bis zu den



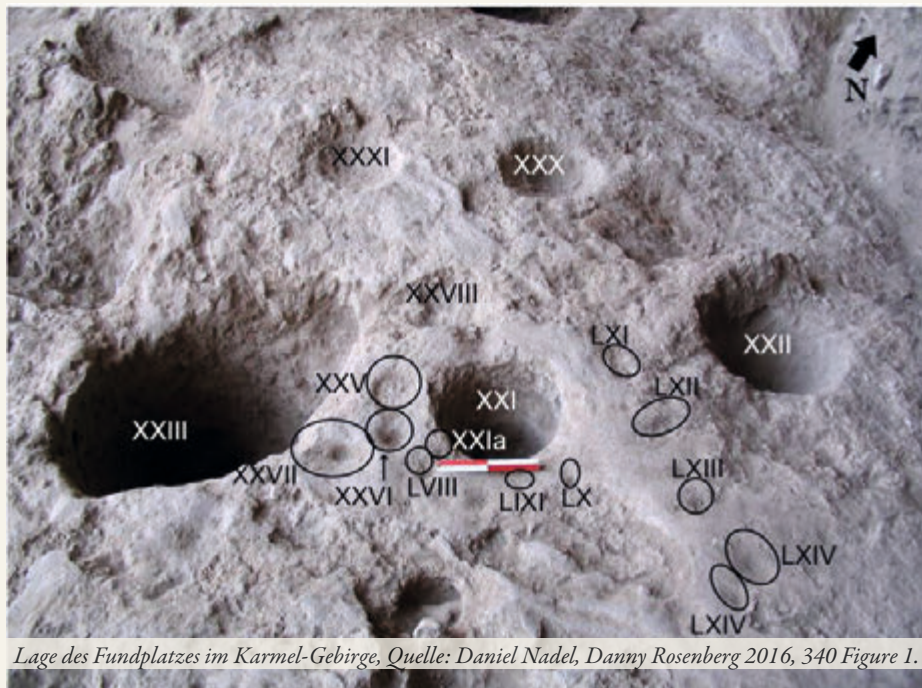
Kolonialhöfen Afrikas, von Atlantikdampfern bis in die Hände eines Generalfeldmarschalls. Ein echtes Bier für Kenner – und für Neuentdecker.

Bild/Text: Markus Raupach



Die Geschichte des Bieres

Frühester Nachweis eines bierartigen Getränks aus der Steinzeit



Lage des Fundplatzes im Karmel-Gebirge, Quelle: Daniel Nadel, Danny Rosenberg 2016, 340 Figure 1.

Pils, Helles, Lager und auch Kellerbier gehören für uns seit Jahren zum Alltag in Brauereien, Gaststätten und Getränkemärkten. Durch die Craftbeerbewegung, aber auch die Vermarktung historischer Bierstile (z. B. Gose in Goslar und Leipzig, Grutbier in Münster) und wiederentdeckte Rezepte (siehe zur Graser Linie der Heller Bräu in diesem Band) ist die Bierlandschaft in den vergangenen Jahren stetig gewachsen. Doch woher kommt der so beliebte Gerstensaft?

Diese Frage beschäftigt nicht nur Bierenthusiasten, sondern auch Forschende weltweit. Einen humoristischen Einblick in die Entstehungsgeschichte des Bieres gibt „Bier – Die Graphic Novel. Ein Streifzug durch die Geschichte des Bieres“ von Jonathan Hennessey und Mike Smith, die seit 2023 auch in deutscher Sprache verfügbar ist (Übersetzung durch Steffen Volkmer). Markus Raupach verfasste für die deutsche Ausgabe ein passendes Vorwort, die Lektüre sei also allen Bierliebhabern und auch -liebhaberinnen ans Herz gelegt. Nicht zuletzt der Kauf dieses Buches hat mich dazu gebracht eine kleine Serie über den archäologischen und naturwissenschaftlichen Nachweis von Bier zu beginnen. Warum nicht einmal Beruf und Hobby verbinden?

Bier gibt es schon lange. Es wurde während des Mittelalters getrunken, die Kelten kannten es, die Ägypter, die Griechen und auch die Sumerer verzehrten bierähnliche Getränke. Diese Tatsache ist vielen Menschen noch geläufig. Doch gibt es bereits aus der Steinzeit Hinweise auf bierartige Getränke. Diese

stammen allerdings nicht aus Mitteleuropa, sondern aus der Levante, der Ostküste des Mittelmeers. Der bis heute älteste Nachweis für die Herstellung von Bier ist etwa 13.000 Jahre alt und stammt aus dem heutigen Israel. Zu dieser Zeit waren die Menschen noch nicht sesshaft, sondern zogen als Wildbeuter durch die Lande. Was wurde zu dieser Zeit vergoren, wenn sich noch keine Felder voller Gerste über den Horizont erstreckten?

Vor der Kultivierung von Getreiden wie Weizen und Gerste standen diese nur in wilder Form zur Verfügung und mussten aufwändig gesammelt werden. Erst mit der Sesshaftwerdung des Menschen stand auch domestiziertes Getreide zur Verfügung. Doch dazu in einem anderen Beitrag mehr. An dieser Stelle sei aber bereits erwähnt, dass einige Forschende die These vertreten, die Produktion eines berauschenden Getränks habe einen Anteil daran, dass der Mensch sich dauerhaft an einem Ort niederließ, um sich dem aufwändigen Ackerbau zu widmen.

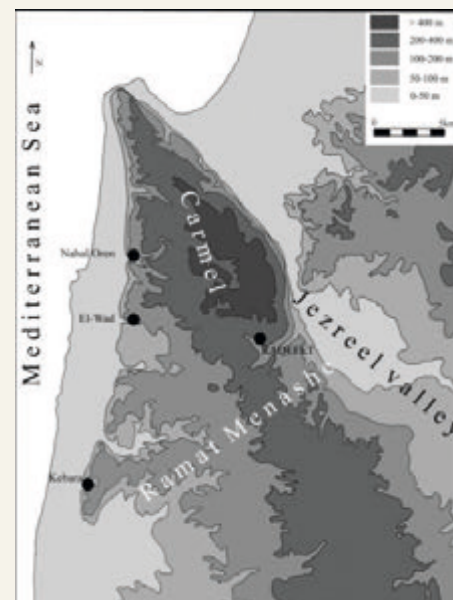
Bis heute gibt es verschiedene Theorien, die zu erklären versuchen wie die Menschen entdeckten, dass Getreide in Verbindung mit Zucker und Flüssigkeit zu gären beginnt und als Resultat eine berauschende Flüssigkeit entsteht. Wann und wo das erste bierartige Getränk entstanden ist, werden wir wohl kaum jemals herausfinden können. Doch können archäologische Ausgrabungen und naturwissenschaftliche Analysen immer mehr Fragen zu den verwendeten Rohstoffen und den Herstellungsprozessen beantworten. Das zeigen beispielsweise Untersuchun-

gen an einem Höhlenfundplatz in Israel.

Bier aus der Raqefet-Höhle:

Die 1956 als archäologischer Fundplatz entdeckte Raqefet-Höhle liegt in einem Wadi (Trockental) des Karmel-Gebirges im Norden Israels (Abb. 1). In den vergangenen Jahren wurde sie durch mehrere archäologische Ausgrabungen untersucht. Der Eingang der 500 m langen Höhle ist nach Westen geöffnet und hat einen großen offenen Vorplatz. Durch die, während der Ausgrabungen entdeckten Feuersteingeräte, lässt sich der Fundplatz der Kulturgruppe des Natufien zuordnen. Sie bestand in einen Zeitraum zwischen 15.000 und 11.500 v. Chr. und gehört damit in das sog. Epipaläolithikum zwischen der Altsteinzeit (Paläolithikum) und der Jungsteinzeit (Neolithikum). Mit dem Neolithikum beginnt, neben der Sesshaftwerdung, auch die Domestikation von Wildtieren und -pflanzen, die sich vom Fruchtbaren Halbmond ausgehend ausbreitet.

Die Menschen des Natufien waren technologisch fortschrittlich und zeichnen sich durch die Nutzung einer Vielzahl von Werkzeugen aus. Auch in der Raqefet-Höhle konnte eine Besonderheit festgestellt werden: In dem aus Kalkstein bestehendem Vorplatz der Höhle sind 100 schmale Vertiefungen mit unterschiedlichen Abmessungen eingegraben, die von den Forschenden als multifunktional genutzte Gruben interpretiert werden (Abb. 1). Moderne naturwissenschaftliche Analysemethoden ermöglichen es heute, organische



Fundkonzentration von mörserartigen Strukturen im Boden von Halle 1, Raqefet Höhle. Der tiefste Mörser ist mit XXI gekennzeichnet. Maßstab im Bild = 20 cm

WEYERMANN®
LIVING & DRINKING

Einzigartige Kreationen aus der WEYERMANN® Destillerie

Hochwertige Wohnaccessoires

Craft Biere aus der WEYERMANN® Braumanufaktur und aus aller Welt

SAMSTAG = OPEN BOTTLE DAY

Brennerstr.15 · 96052 Bamberg
www.weyer mann.de/shop

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

Pflanzenfasern und andere botanische Reste zu bestimmen. Durch diese Methodik konnte ermittelt werden, wofür die Menschen die mörserartigen Strukturen einst verwendeten. Kleinste, mit dem Auge nicht mehr wahrnehmbare Bestandteile, haben die Zeit an der steinernen Oberfläche der Strukturen überdauert und liefern heute wertvolle Hinweise. In einem aufwendigen Verfahren wurden aus den Mörsern Partikel extrahiert, die auf eine Verwendung als Vorratsspeicher für vermälzte Wildgetreide in Gefäßen aus Pflanzenfasern (Körben) hindeuten. Darüber hinaus fanden sich Hinweise, dass darin auch Wildgetreide zerstoßen, gemaischt und fermentiert wurde. Der Nachweis erfolgte über die Extraktion und mikroskopische Analyse von unterschiedlichen Stärkekörnern, die sechs unterschiedlichen Arten zugewiesen werden konnten, darunter Triticeae (Weizen u. Gerste), Panicoideae (Süßgräser wie Hirse) und Hafer. Doch wie schlossen die Forschenden darauf, dass vor der Höhle ein bierartiges Getränk hergestellt wurde? Ausgangspunkt für die Herstellung von Bier oder einem bierartigen Getränk ist die Umwandlung von Stärke in fermentierbaren Zucker, aus dem in einem weiteren Schritt schließlich Bier entsteht. Mikroskopische Analysen zeigen, dass ein Großteil der Stärkekörner Zerstörungsmuster aufweist, die sich mit dem Brauprozess in Verbindung bringen lassen: Zerstörung durch Mälzen und Zerstörung durch Fermentation. Neben Stärkekörnern erbrachte die Analyse der entnommenen Proben auch Kieselsäurestrukturen von Pflanzenzellen, die auf die Verwendung von wildem Weizen oder wilder Gerste hinweisen. Um diese Muster interpretieren zu können, wurde die Proben aus der Raqefet-Höhle mit solchen aus einem experimentalarchäologischen Experiment verglichen, dass unter vergleichbaren Bedingungen mit ähnlichem Equipment

durchgeführt wurde. Der Vergleich der Stärkepartikel bestätigte den von den Forschenden vermuteten Brauprozess. Diesen darf man sich als dreistufigen Prozess wohl folgendermaßen vorstellen: In einem ersten Schritt wurden Getreidekörner in Verbindung mit Wasser zum Keimen gebracht, danach getrocknet und in den Mörsern zerstoßen. Nachdem das Malz zerstoßen und die entsprechende Menge Wasser hinzugegeben wurde, gab man im Feuer erhitzte Steine hinzu, um auch die

Maische auf Temperatur zu bringen. Während des Brauprozesses war es von Vorteil, dass die steinernen Mörser wasserdicht waren und auch Hitze über einen langen Zeitraum aushalten konnten. Die abschließende Fermentierung erfolgte wohl mit Hilfe wilder Hefen.

Dieses im Natufien hergestellte „Bier“ hat nur wenig mit unserem heutigen Verständnis von Bier zu tun und gleicht weder einem Pils, noch einem Keller- oder Weißbier, sondern eher einer Art flüssigem Brei. Eine berauschende Wirkung wird es trotz allem gehabt haben.

Trinken wir Bier heute häufig bei Festen, Feiern oder einfach zur Entspannung, hatte es während der Vorgeschichte wohl auch eine Bedeutung bei rituellen Feierlichkeiten, etwa

im Bestattungsritus. In der Raqefet-Höhle sind insgesamt 30 Personen in mit Blumen und anderen Pflanzen ausgestatteten Gräbern bestattet. Womöglich stand die Herstellung von Bier in Verbindung mit einem Totenritual, darauf weist die Nähe zwischen Gräbern und den in den Stein eingetieften Strukturen hin.

Auch wenn es unmöglich ist bei archäologischen Ausgrabungen Flüssigkeiten aus prähistorischen Epochen zu finden, können wir viel über den Ursprung des Bieres lernen. Dieser kurze Beitrag zum bislang frühesten Nachweis von Bier soll der Beginn einer kleinen Reihe sein, die Bier, oder besser bierartige Getränke, in vorgeschichtlicher Zeit beleuchtet.

Literatur:

Li Liu et al. 2018, Fermented beverage and food storage in 13,000 y-old stone mortars at Raqefet Cave, Israel: Investigating Natufian ritual feasting. *Journal of Archaeological Science: Reports* 21, 2018, 783–793.

Dani Nadel, Danny Rosenberg, A grid-like pattern inside a Natufian bedrock mortar, Raqefet Cave, Israel. *Journal of Lithic Studies*, 2016, Vol. 3, Nr. 3, 337–357.

Jiajing Wang et al. 2017, Identifying ancient beer brewing through starch analysis: A methodology. *Journal of Archaeological Science: Reports* 2, 2017, 150–160.

Phil Burgdorf

Quelle: Daniel Nadel, Danny Rosenberg 2016, 342 Figure 3.



Wir stellen vor: Mitglied Wilde-Rose-Keller Wo sich Bamberg im Sommer trifft



Wenn an warmen Sommerabenden Lachen durch die alten Kastanien rauscht und Musik den Stephansberg erfüllt, dann lebt ein Stück Bamberger Geschichte wieder auf – am Wilde-Rose-Keller. Kaum ein Ort verkörpert die Bierkellerkultur der Stadt so eindrucksvoll, wie dieser traditionsreiche Keller, dessen Herzstück – ein prächtiger Musikpavillon aus dem Jahr 1873 – nun liebevoll restauriert wurde. Dr. Christian Fiedler nimmt uns mit auf eine Zeitreise in jene Epoche, als Bier noch in Felsenkellern lagerte, Sommertage unter Bäumen verbracht wurden – und ein visionärer Brauer beschloss, seinen Gästen mehr als nur ein gutes Bier zu bieten.

Im 19. Jahrhundert gehörte der Besuch der Sommerkeller auf den Hügeln der Stadt zu den Hauptvergnügen der Bamberger Bürgerschaft. Neben dem Jakobsberg und dem Kaulberg zog es die Stadtbürger vor allem auf den Stephansberg, in dessen Sandstein die Brauereien ihre großen Gär- und Lagerkel-

ler getrieben hatten. Um 1870 wurden hier noch etwa 30 Gärten bewirtschaftet, die über den Kellern angelegt waren – der Ausdruck „auf den Keller gehen“ ist bis heute durchaus wörtlich zu verstehen.

Die zunehmende Industrialisierung förderte das Bedürfnis der Bevölkerung nach Ablenkung und Erholung an der frischen Luft. Die Bamberger Bierkeller boten dafür beste Voraussetzungen: Brauereibesitzer und Pächter der Sommerkeller stellten sich auf diesen Trend ein, legten schöne Gärten mit großem Baumbestand an und errichteten Kegelbahnen oder Schießstände.

Der Brauer Johann Martin Leicht, der einer eingessessenen Brauerfamilie aus Gaustadt entstammte, erkannte die Wünsche seiner Gäste und wollte ihnen etwas Besonderes bieten. Im Frühjahr 1873 legte er dem Stadtmagistrat die Pläne zum Bau einer Musikhalle auf seinem Felsenkellergrundstück vor. Diese wurden im April genehmigt, und so entstand an der Westseite des Gartens unter Baumeister Adam Grenz eine Konzertschale auf einem hoch aufragenden Bühnenbau. Die Arkadenfront war mit maurisch ornamentierten Stichbögen verziert.

Zu dieser Zeit wurde das Bier noch in der Keflerstraße gebraut. Mit einem Ausstoß von etwa 5.500 Hektolitern Bier zählte die



„Wilde Rose“ zu den größten Braubetrieben Bambergs. Und der wirtschaftliche Erfolg ging weiter: Nur zwei Jahre später erweiterte der Maurermeister Georg Hofbauer den Pavillon an beiden Seiten durch zwei Seitenflügel mit jeweils drei zum Garten ausgerichteten Arkaden, die als überdachte Sitzplatzbereiche dienten. Der „Leicht's-Keller“, wie der Garten fortan von den Bambergern nach seinem Schaffer genannt wurde, entwickelte sich mit diesem monumentalen Hallenbau zu einer der beliebtesten Sommerwirtschaften der Stadt, der zahlreichen Veranstaltungen und Konzerten einen würdigen Rahmen bot. Im August 1885 wurde die Gartenanlage zudem erstmalig Mal mit elektrischem Licht beleuchtet. Mit der Erfindung der „Kälteerzeugungsmaschine“, also der künstlichen



Kühlung durch Carl von Linde, änderten sich die Bierlagerungsmethoden erheblich. Die Brauereien richteten sich in ihren Brauhäusern leistungsfähige Kühlaggregate ein, wodurch der umständliche Transport des Bieres zu den Felsenkellern entfiel. In der Folgezeit verloren die Felsenkeller ihre Bedeutung als Kühl- und Lagerstätte des Bieres – was zur Folge hatte, dass die Bewirtschaftung über den Kellern zunehmend aufgegeben wurde. Auch die Brauerei Wilde Rose öffnete nach dem 2. Weltkrieg den „Leicht-Keller“ auf dem Stephansberg nicht mehr, so dass er allmählich in Vergessenheit geriet. Erst zu Beginn der 1970er Jahre wurde der Wilde-Rose-Keller durch Arnulf Konrad, letzter Inhaber der Brauerei Wilde Rose, zu neuem Leben erweckt. Anfangs noch recht bescheiden mit einem einfachen Fassauschank, doch schnell wurde der Keller wieder zu dem, was er vorher war: ein beliebter Treffpunkt für alle Bamberger und ihre Gäste. Dabei spielt der herrliche Musikpavillon eine zentrale Rolle, in dem regelmäßig Konzerte stattfinden, ob von Orchestern der Schulen aus Bamberg, Blaskapellen und Bands aus ganz Franken oder sogar ein schwedisches Studentenorchester, dass schon seit mehr als 20 Jahren während seiner Deutschlandtournee immer als Höhepunkt auf dem Wilde-Rose-Keller gastiert. Und nun erstrahlt er in altem Glanz, so wie bei seiner Erbauung vor 150 Jahren.

Aufwendige Sanierung für ein historisches Kleinod

150 Jahre nach seiner Errichtung hat der Musikpavillon am Wilde-Rose-Keller nun eine umfassende und denkmalgerechte Sanierung erfahren. Unter der Leitung des Bamberger Architekten Markus Hirt wurden von Februar bis Anfang August 2025 nicht nur sichtbare Spuren der Zeit beseitigt, sondern auch verborgene Schäden tief im Fundament behoben – mit dem Ziel, das historische Bauwerk in seiner ganzen Schönheit für kommende Generationen zu bewahren. Viele originale Elemente wie Holzverkleidungen, Verzierungen und Fensterrahmen waren noch gut erhalten. Dennoch machten Alterserscheinungen und Witterungseinflüsse eine umfassende Instandsetzung erforderlich.

Besondere Aufmerksamkeit galt der westlichen Rückwand, die hangseitig durch Setzungen deutlich mit Rissen beschädigt war. Zur dauerhaften Stabilisierung wurde eine unterirdische Abfangkonstruktion eingebaut – unsichtbar, aber technisch aufwendig und präzise umgesetzt. Auch die Rückwände der Seitenflügel, deren Stabilität nicht mehr gewährleistet war, wurden durch neue Fachwerkkonstruktionen ersetzt. Dabei wurde großer Wert darauf gelegt, sich an der historischen Fensteraufteilung zu orientieren. Im Inneren wurde die Bühne von unpassenden



den Plattenverkleidungen befreit, der Dielenboden aufgearbeitet und die historische Pendelleuchte restauriert. Fenster und Zierelemente aus Holz wurden sorgsam aufgearbeitet oder nach historischem Vorbild rekonstruiert. Der Verputz, die Farbfassungen und sogar die Beschläge der alten Fensterläden wurden im Zusammenspiel mit Restauratoren und dem Landesamt für Denkmalpflege denkmalgerecht erneuert.

Ein besonderes Augenmerk galt dem nördlichen Seitenflügel, der im Zuge der Sanierung wieder in seine ursprüngliche Breite zurückgeführt wurde. Damit hat der Musikpavillon nicht nur seine Symmetrie, sondern auch ein wichtiges Stück seines bauzeitlichen Ausdrucks zurückgewonnen.

Das ambitionierte Sanierungsprojekt des historischen Musikpavillons wurde durch umfangreiche öffentliche Unterstützung möglich: Eine großzügige Bundesförderung aus dem 13. Denkmalschutz-Sonderprogramm 2024 legte den Grundstein. Bundestagsabgeordneter Andreas Schwarz überreichte

den Förderbescheid persönlich und würdigte den Pavillon als Wahrzeichen der Bamberger Bierkellerkultur. Oberbürgermeister Andreas Starke dankte für den Einsatz und betonte die gesellschaftliche Bedeutung des Bauwerks.

Auch die Bayerische Landesstiftung, die Oberfrankenstiftung und die Deutsche Stiftung Denkmalschutz trugen zur Finanzierung bei – insgesamt wurden über 50 Prozent der Sanierungskosten durch Fördermittel gedeckt.

Andrea Konrad, Besitzerin des Wilde-Rose-Kellers in vierter Generation, betonte: „Nach rund 150 Jahren war es höchste Zeit, das Herzstück unseres Kellers zu sichern.“ Gemeinsam mit Stadt, Denkmalpflege und Fachplanern wurde die Sanierung mit großem Respekt vor der Geschichte umgesetzt. Heute steht der Musikpavillon wieder da wie 1873: als architektonisches Schmuckstück, Bühne des städtischen Lebens und Symbol Bamberger Festkultur.



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**



Bier – Bahn – Bamberg

Sonderausstellung

In der laufenden Saison zeigen wir im Brauereimuseum wieder einmal eine Sonderausstellung. Sie trägt heuer den Titel: „Bier – Bahn – Bamberg“.

Die Vorgeschichte dieses Projekts zog sich über einen längeren Zeitraum hin. Norbert Heidrich, ein pensionierter Eisenbahner, mit dem ich bekannt bin, sprach mich während der Coronazeit an, ob es denn möglich wäre, im Museum eine Ausstellung über die Verbindungen zwischen Bamberger Brauereien und der Bahn zu zeigen. Er habe da etliches an Material, das er für eine Ausstellung aufarbeiten könne. Außerdem wollte er noch die Bamberger Modelleisenbahnfreunde mit ins Boot holen. Im November 2024 setzten sich Norbert Heidrich und Christian Babirat von den Modelleisenbahnfreunden mit mir im Museum zusammen, um über die Gestaltungsmöglichkeiten der Sonderausstellung zu sprechen. Bei der Begehung des Museums legten wir den Vitrinengang als Ausstellungsbereich fest.

Wegen eines von Norbert Heidrich gebauten Dioramas war es nötig, eine Vitrine um etliche Zentimeter in der Tiefe zu erweitern. Dies erledigte unser Haus- und Hofschreiner Peter Nein in seiner bekannten und geschätzten Präzision.

Im März 2025 meldete sich bei mir noch ein dritter Ausstellungsmacher: Jürgen Hanelt von der Stadt Bamberg, ein passionierter und exzellenter Eisenbahnphotograph. Er konnte auch noch wichtige Photogra-

phien und Dokumente für die Ausstellung beibringen. Nachdem wir die Ausstellung am Karsamstag, 19.04.2025 aufgebaut hatten, konnten wir knapp eine Woche später die selbige am 25.04.2025 mit einer gelungenen Vernissage eröffnen. Unser Mitglied Dr. Christian Fiedler hatte sich dankenswerterweise bereit erklärt, einen Vortrag zum Ausstellungsthema „Bier – Bahn – Bamberg“ zu halten. Wie er ausführte, hatte der Anschluss Bambergs an das entstehende Bahnnetz im Jahr 1844 große Auswirkungen für Industrie, Gewerbe und Handel in der Stadt.

Auch das Braugewerbe – hier vor allem die Hofbräu Bamberg, die sich als Exportbierbrauerei verstand – und die mit ihm verbundenen Mälzereien und Hopfenhändler konnten ab Ende 19. und Beginn des 20. Jahrhunderts dank eigener Gleisanschlüsse ihren Geschäftsradius beträchtlich erweitern.

Wir zeigen auf mehreren Schautafeln die Industrieleise der beiden Malzfabriken

Dessauer (heute Bamberger Mälzerei) und Weyermann. Auch zwei Brauereien hatten eigene Gleise: die Bamberger Hofbräu und die Brauerei Maisel. Letztere nutzten ihren Gleisanschluss für die Versorgung der Brauerei mit dem damals wichtigen Energieträger Kohle.

In zwei Vitrinen können Bierkrüge, ein Modell der Bamberger Hofbräu sowie Modellbahnwaggons bewundert werden. Die Gleisanschlüsse der Bamberger Hofbräu und der Brauerei Maisel, sowie der Mälzereien Weyermann und Dessauer (Bamberger Mälzerei) sind auf vier Plakaten dargestellt. Jürgen Hanelt steuerte noch etliche Bilder von Gleisplänen und Industrieanlagen bei, die über QR-Codes auf dem Smartphone angesehen werden können.

Die Ausstellung kann noch bis zum Ende der Saison besichtigt werden.









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



FÜLLMEISTER

Premixer für die Ausmischung von alkoholfreien Getränken

Die Firma Füllmeister aus Stettfeld lieferte an die Schlossbrauerei Reckendorf einen von der Technik bis zum Preis unschlagbaren Premixer für die Ausmischung von alkoholfreien Getränken!

Der alte bestehende Mixer mit Bran und Luebbe Pumpe hatte ausgedient und musste aus technischen Gründen ausgewechselt werden.

Brauereibesitzer Dominik Eichhorn und sein Braumeister Stefan Reusch haben sich für einen zukunftsorientierten Premixer MultiMix-6.000-2K von Füllmeister entschieden.

Die Firma Füllmeister ist ein fränkischer Getränkemaschinenhersteller für komplette Abfüllanlagen. Sie bauen wertbeständige Flaschenfüller, Premixer, Kammerpasteure, KZE und vollautomatische CIP-Anlagen und vieles mehr.

Zur Unternehmensgruppe gehörten die Hümmer Brauereiberatung für Gebrauchtmaschinenhandel und Vermittlung, sowie Reworker für die Entsorgung und Bewertung von Maschinen in der Getränkebranche.



1. Geringer Flächenbedarf auf einen Edelstahl-Grundrahmen, leicht zu reinigen.
2. Nennleistung von 3.000 bis 10.000 Ltr. pro Stunde – größere Maschinenbaugruppen gehen bis zu 30.000 L/h.
3. Automatische Wasser-Druckentgasung mit Vakuumentgasung
4. Vollautomatische Sirup-Brix-Dosierung über ein bewährtes Gravitations-Venturi-Mischrohrsystem
5. mit wartungsfreier Stellmotordosierung, kein IDM oder komplizierte Dosierpumpen.
6. Dosiergenauigkeit $\pm 0,04$ Brix. Messung erfolgt von der Karbonisierungseinheit mit zeitgenauer
7. Sirupdosierung
8. Sichere CO₂-Karbonisierung mit Hochdruckpumpe und Temperatur-Druck-Dosierung
9. Vollautomatische CIP-Funktion
10. Volldigitalisiert mit Rezepturverwaltung und Sirupausmischdokumentation
11. Zwei Komponenten-Wasser Co. und Sirup, optional drei bis fünf Komponenten möglich
12. Eigener Druckbehälterbau mit TÜV-Zulassung und sehr hohem eigenen Wertschöpfungs-Maschinenbau.
13. Bedienfreundlich über Touch-Screen und Fernwartungsmodul
14. Sehr gutes Preis/Leistungsangebot

Bei Interesse rufen Sie einfach den Füllmeister an, wir rufen auch zurück:

Füllmeister GmbH & Co KG – Am Göckel 19 – D-96188 Stettfeld

Der Alte: Norbert Hümmer:

+49 (0) 175 / 4019847 – info@fuellmeister.de

Der Junge: Andre Hümmer:

+49 (0) 172 / 9475588 – ah@fuellmeister.de

www.fuellmeister.de

Geburtstage 2025

Januar

Christian Marschalt	50 Jahre
Andrea Konrad	50 Jahre
Dr. Bernhard Ernst	60 Jahre

Februar

Volker Albrecht	50 Jahre
Wolfgang Sdebel	65 Jahre
Wilmar Weinert	80 Jahre

März

Michael Lechner	60 Jahre
Robert Löffler	70 Jahre
Karlheinz Dorsch	70 Jahre

April

Joachim Sator	60 Jahre
Helmut Völkel	70 Jahre
Marianne Krause	75 Jahre
Dr. Thomas Schreiber	75 Jahre
Rainer Horbelt	80 Jahre
Rudolf Fritsche	85 Jahre

Mai

Roland Traeger	60 Jahre
Rüdiger Fabian	60 Jahre
Dieter Dörfler	80 Jahre
Werner Doecke	80 Jahre
Günter Scholl	85 Jahre

Juni

Dr. Ing. Rudolf Michel	70 Jahre
Maria Trunk	75 Jahre

Juli

Georg Rittmayer	60 Jahre
Norbert Hümmer	65 Jahre

August

Pater Rainer Fielenbach	75 Jahre
-------------------------	----------

September

Nina Schipkowski	50 Jahre
Martin Fischer	60 Jahre
Peter Weigel	65 Jahre
Heiner Sauer	70 Jahre
Karin Frisk	85 Jahre

Oktober

Gerd Porzky	70 Jahre
Herbert Dicker	70 Jahre
Hans Gehringer	85 Jahre
Hartwig Neckermann	85 Jahre

November

Dr. Georg Schneider	60 Jahre
Django Bijlsma	65 Jahre
Georg Höhn	65 Jahre
Rainer Möhrlein	65 Jahre
Gerold Braunreuther	75 Jahre

Dezember

Herbert Morr	75 Jahre
Rudolf Vogt	75 Jahre

Ehrenmitgliedschaft

Günter Bär
Ludwig Popp
Roland Rauh
Werner Schlag

Unsere Jubilare 2025

45 Jahre

Arnulf und Margarete Konrad

40 Jahre

Robert Löffler
Herbert Sauer
Manfred Ott

35 Jahre

Johann Weis

30 Jahre

Carsten Junger
Kurt Rottenfusser
Bernd Lothar Sallinger
Karin Frisk

25 Jahre

Martina und Wolfgang Sdebel
Matthias Herdegen
Holger Kleinbrahm
Jürgen Ries

20 Jahre

Stephan Meisner
Hennie Lanting
Jürgen Dietz
Marion Theilig

Mitgliederverwaltung

Zusammensetzung der Mitglieder 2024:

Einzelmitglieder	223
Familien (a 2 Personen 41)	82
Brauerei/ Mälzerei/Brauerbund	109
Firmen, Museen, Schulen	4
Gesamtmitglieder	418

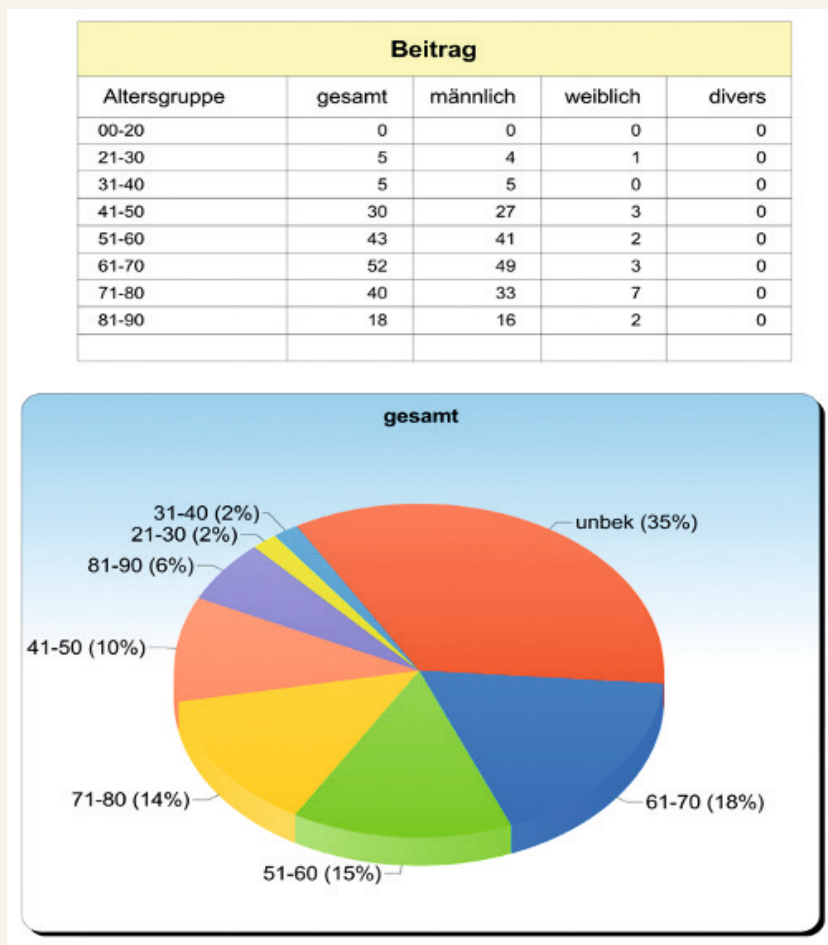
Mitgliederbewegung 2024

Neumitglieder:

Einzelmitglieder	8
Familienmitglieder	6
Brauerei/Mälzerei	1
Gesamt	15

Austritte:

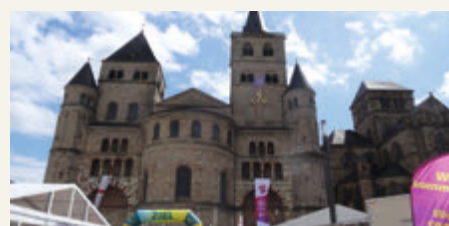
Einzelmitglieder	3
Familienmitglieder	4
Brauereien/Firma	1
Verstorben	4
Gesamt	12



Da nicht Alle ihr Geburtsdatum angegeben haben, umfasst die Altersstatistik nur einen Teil der Mitglieder.

Impressionen: Frühjahrsexkursion

Genuss- und Bierkult(o)urreise nach Luxemburg am 01.05.2025



NEU
von

Entspannt genießen.

Weiherei
BIER
Fränkische Brautradition



Weinschorla sauer & Weinspritzer süß

Brauerei-Gasthof Kundmüller · Weiher 13 · 96191 Viereth-Trunstadt · www.brauerei-kundmueller.de

Anmeldeformular Herbstexkursion

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten von 54,- € 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 an nikol@brauereimuseum.de oder telefonisch unter 0171- 6372937 mit Adresse und Telefonnummer.

Der Anmeldeschluss ist der 11.10.2025. Anmeldung per Formular bitte an das Fränkische Brauereimuseum e.V., Michelsberg 10 F, 96049 Bamberg senden.

Mein Name (ggfs. Begleitung):

Meine Anschrift:

Meine Telefonnummer:

Meine Email:

Ort, Datum

Unterschrift

Herbstexkursion nach Thüringen

Genuss- und Bierkult(o)urreise am Samstag, 08. November 2025

Abfahrtszeiten:

07.00 Uhr am Parkplatz Fuchsenwiese (Babenbergerring), 07.15 Uhr am Parkplatz Breitenau (Mainfranken-Center).

Als erste Station erreichen wir das hennebergische Schleusingen (Lkr. Thüringen). Die Firma Wiegand-Glas begrüßt uns dort um 08.30 Uhr zu einer Führung in ihrem neuesten Werk, eines der modernsten in Europa. Wir erhalten Einblick in die Herstellung von (Bier-)Flaschen und Gläsern, unter Berücksichtigung des ökologischen Fußabdrucks. **Zwingend erforderlich ist festes Schuhwerk; gerne Sicherheitsschuhe (wer welche hat).**

Anschließend geht es weiter nach Kronach, die einstige nördlichste Verteidigungsbastion des Fürstbistums Bamberg. Nach einem kleinen Imbiss besichtigen wir gegen Mittag die Festung Rosenberg ober- und unterirdisch (festes Schuhwerk und Taschenlampe/Handylicht empfehlenswert). Auf einer der größten erhaltenen Festungsanlagen Deutschlands begeben wir uns auf eine spannende Zeitreise und erfahren interessante Details zur geschichtshistorischen Verbindung zwischen Bamberg und Kronach.

Als dritte und letzte Station unserer Genuss- und Bierkult(o)urreise erreichen wir nachmittags den Gottesgarten Obermain. Wir tauchen ein in die geheimnisvolle Erscheinung der 14 Nothelfer. Die Wallfahrtskirche Vierzehnheiligen, sicher allen bekannt, ist eine von vier Basilica minor des Erzbistums Bamberg und gehört zu den bedeutendsten Barock-Rokoko-Bauten in Bayern. Ein Mitbruder des Franziskanerkonvents erläutert in einem Kurzvortrag die

Hintergründe zur Ersterung des Bauwerkes und geht auf die Bedeutung des Gnadenortes in der heutigen Zeit ein. Der Ausflug endet bei unserer Mitgliedsbrauerei Trunk, direkt oberhalb der Wallfahrtskirche. Dort lassen wir den Tag mit guter Brotzeit und Nothelfertrunk gemütlich ausklingen.

Die Kosten betragen pro Person 54 €. Inkludiert sind die Fahrt in einem modernen Reisebus der Fa. Braumüller aus Hirschaid, Werksführung bei Wiegand-Glas in Schleusingen, kleiner Imbiss (Brezel, Pfefferbeißer), Führung durch die Festungsanlage Rosenberg in Kronach, Besichtigung mit Führung in der Basilika Vierzehnheiligen, sowie bei der Brauerei Trunk eine Brotzeit inklusive zwei Getränke.

Anmeldung bitte per Mail an: nikol@brauereimuseum.de oder telefonisch an Winfried Nikol 0171 6372937. Mit der Anmeldung verbunden ist die Verpflichtung, den genannten Betrag auf unser Konto bei der Sparkasse Bamberg IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99 zu überweisen.



Wiegand-Glas



Rosenberg Kronach - Bild: Maximilian Weber



Brauerei Trunk

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

Termine

Sonntag Frühschoppen 10-13 Uhr

Jeden 1. Sonntag im Monat

Jahreshauptversammlung am

16.10.2025 um 18:00 Uhr im Museum.

Tagesordnung:

1. Begrüßung
 2. Feststellen der Beschlussfähigkeit
 3. Bericht des Vorstandsrates
 4. Bericht des Kassiers
 5. Bericht der Kassenprüfer
 6. Entlastung des Vorstandes/Vorstandsrates
 7. Anträge und Verschiedenes
- Danach Umtrunk mit Brotzeit
Anträge mögen bitte bis spätestens
01.10.2025 schriftlich oder per E-Mail
an den Vorstand gerichtet werden.

Herbstexkursion nach Thüringen am 08.11.2025

Stärk antrinken 06.01.2026
ab 10:00 Uhr im Museum

Wilde Rose Keller, Bamberg

Freitag, 5. September 2025

Ab 18:30 Uhr: Helmut Jederknüller mit seinem Super Stereo á Gogo Orchester aus Schweden

Samstag, 6. September 2025

Ab: 17:00 Uhr

Weltermiere vom Bierfilm Prost mit Regisseur Gregg Swartz aus Hollywood, sowie Musik mit David Saam und Res Richter

Freitag, 12. September 2025

Ab 17:30 Uhr MainriverPickers

Sonntag, 14. September 2025

9:30 Uhr – Festgottesdienst mit Pfarrer Helmut Hetzel (Obere Pfarre) und Wolfgang Schmid, musikalisch umrahmt durch die Bläser von „TaBrassCo“

ab 10:30 Uhr – Weißwurstfrühschoppen mit feinwürziger Musik von „TaBrassCo“

ab 12:00 Uhr – Fränkischer Mittagstisch mit regionalen Spezialitäten



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

