

FBM NEWS



GRASER

EHEM. BRAUEREI MICHAELSBERG
ÄLTESTE BRAUTRADITION BAMBERGS

konrad-graser.de

Bamberg's älteste Brautradition kehrt zurück

S. 03

Bockbier

Eine kleine Zeitreise

S. 04-05



Schnudelfix Druidenmix

S. 06-07



Frühjahrssexkursion ins Allgäu

S. 11



FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Brauerei, quo vadis?

Nicht erst seit Corona, aber seither in stärkerem Maße, müssen wir zur Kenntnis nehmen, dass sich die Brauereilandschaft immer stärker verändert. Die Gründe hierfür sind mannigfaltig, in ihrer Auswirkung aber immer wieder gleich: gerade mittelständische und kleinere Brauereien verschwinden vom Markt.

Eine kleine Anfrage bei der KI (ChatGPT) erbrachte eine Analyse mit folgenden Punkten, von denen ich nur die Überschriften aufführe, um die Übersichtlichkeit nicht zu sehr zu beeinträchtigen:

- Kosten und Energiepreise
- Konsolidierungsdruck
- Absatzstruktur
- Export und Internationalisierung
- Regulierung
- Finanzielle Stabilität

Zukunftsperspektiven, wie sie ähnlich in den „Doemens Impulsen 2026“ in der Brauwelt 1/2026 nachzulesen sind. Ich nehme einmal an, dass ChatGPT die Ergebnisse von Doemens referierte und nicht umgekehrt.

Seit dem verbrecherischen Überfall Russlands auf die Ukraine sind in ganz Europa

die Energiepreise sprunghaft angestiegen; hier machte sich die überaus starke Fixierung auf das billige russische Erdgas ganz besonders bemerkbar. Diese überdurchschnittliche Kostensteigerung traf natürlich die Brauereien besonders hart, da sie sowohl Wärme (überwiegend aus fossilen Energieträgern erzeugt) als auch elektrische Energie in nicht geringem Umfang benötigen. Bei genauer Betrachtung wird wohl in jeder Brauerei noch ein Einsparungspotenzial zu entdecken sein; die Grenzen des Machbaren dürften aber nicht mehr allzu weit entfernt sein. Parallel zu den Energiepreisen sind natürlich auch die Rohstoffe teurer geworden. Hier sind kaum noch Einsparungen möglich, zumal der Mittelstand nicht über die Einkaufsmacht verfügt wie große Konzerne.

Auf der anderen, der Absatzseite haben sich ebenfalls Probleme aufgetan: Seit Jahren sinkt der Pro-Kopf-Verbrauch an Bier, was die Gesundheitspolitiker freuen mag, für die Brauereien aber ein erhebliches Problem darstellt. Hier sind vor allem die Verbände gefordert, immer wieder auf einen verantwortungsvollen Konsum von alkoholischen Getränken hinzuweisen, der ja nicht nachteilig ist. Oder, wie meine liebe Kollegin Schwester Doris aus Mallersdorf immer zu sagen pflegt: „Bier ist gesund, so lange man es nicht säuft.“ Damit sollte doch alles gesagt sein.

Unter dem Punkt Absatzstruktur führt im genannten Beitrag in der Brauwelt Dr. Werner Gloßner aus: „Letztendlich geht es um das Verständnis für die Kunden. Was will der Kunde, bei welchen Produkten oder Dienstleistungen springt er oder sie an und was davon kann ich ihm bieten? Festzustellen, man könne nur das, was man schon die letzten 60 Jahre gemacht habe, kann eng werden. (Das gilt im Übrigen nicht nur für uns Brauer, sondern beispielsweise auch für die Politik – Einschub von mir) Dann bleibt bei rückläufigen Umsätzen nur die Kostenschraube und das wird in vielen Fällen als Ausgleich nicht ausreichen.“

Auch mit einer weiteren Herausforderung werden wir Brauer uns befassen müssen: neue, kreative Biere zu brauen, die auch gerne im höherpreisigen Segment angesiedelt sein dürfen. Wir haben ja eine wunderbare Spielwiese mit unseren „phantastischen Vier“ (Wasser, Malz, Hopfen und Hefe), die nicht einmal ansatzweise ausgereizt sind. Vor allem die Hefe, unsere wichtigste Mitarbeiterin, birgt noch ein enormes Potenzial an Möglichkeiten. Aus etlichen Gesprächen habe ich mitbekommen, dass hier gerade für alkoholfreie Biere in naher Zukunft sich weitere Türen öffnen werden.

Auch wenn die Lage „herausfordernd“ ist: Es



hilft nichts, zu verzagen und den Kopf in den Sand zu stecken. Es ist deutlich besser sich an den alten Werbeslogan des Mineralölkonzerns Esso zu halten: „Es gibt viel zu tun, packen wir's an!“ Und dazu - so unser schöner alter Brauerspruch - 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

PS: Die Realität hat mich überholt: am 17.01.2026 wurde die Übernahme der Brauereien Bischofshof, Regensburg und Kloster Weltenburg durch die Brauerei Schneider Kelheim der Öffentlichkeit bekannt gegeben. So schnell kann es gehen, leider.

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 0951/57985 // Mo – Sa: 5.45 – 18.00

Genussregion Oberfranken e.V. **oberfranken**
zertifizierter Genuss-Betrieb
genussregionoberfranken.de



Bamberg's älteste Brautradition kehrt zurück

Konrad Graser und die Originalrezepturen vom Michaelsberg

Das Bierbrauen hat in Bamberg eine lange Tradition und einen festen Platz in der Stadthistorie. Eng verwoben mit dieser Geschichte ist die ehemalige Brauerei Michaelsberg, in der sich heute das Brauereimuseum befindet. 1008 wurde das Benediktinerkloster auf dem Hügel im Herzen Bambergs erbaut. Seit 1122 brauten die Mönche dort nachweislich Bier.

Das tat auch Konrad Graser, bevor er später die Hellerbräu in der Dominikanerstraße übernahm. Lange Jahre leitete er als Bräu die Brauerei Michaelsberg und braute dort unterschiedlichste Biere. Über zahlreiche Sude führte er detailliert Buch. Ein Glück für seinen Nachfahren Matthias Trum, der die Hellerbräu Bamberg heute in 6. Familiengeneration führt. Im Nachlass seiner Großmutter stieß er auf die Sudprotokolle seines Ur-Ur-Ur-Großvaters und entdeckte den Schatz, der darin enthalten war. Gemeinsam mit einem Historiker entzifferte er die alten Handschriften und hauchte den Originalrezepturen vom Michaelsberg gemeinsam mit seinem Braumeister Michael Hanreich neues Leben ein. So kehrt mit den Graser-Bieren Bamberg's älteste Brautradition zurück. Alle Graser-Biere entstammen den Sudprotokollen Konrad Grasers und so unterschiedlich sie auch sind, haben sie alle eine Gemeinsamkeit: jedes Bier hat eine Besonderheit, die für seinen unverwechselbaren Charakter sorgt.

Das Felsenkellerbier kommt ganz ohne künstliche Kühlung aus und darf in den historischen Felsenkellern der Brauerei unter dem Stephansberg bei natürlich konstanten Temperaturen von 8-10°C reifen. Die daraus resultierende gleichmäßige Reifung bei nur mäßiger Kälte sorgt für einen malzaromatischen, sehr feinen und runden Geschmack. Das Helle Lager wird mit Böhmischem Hopfen und weichem Wasser gebraut. Sein

Aroma ist besonders hopfenbetont, während das Bier im Mund beinahe cremig wirkt. Das Fränkische Pils kann man getrost als Urahn des Pils bezeichnen. Der Hopfen für das Bier wird in der heißen Sudpfanne geröstet, dadurch kann sich sein Aroma besonders intensiv entfalten. Gleichzeitig kommt mit dem Hopfen eine ausgeprägt fruchtige Note ins Bier. Für das Braunbier wird die Maische geteigt, sie quellt besonders lange im Wasser. So können besonders viele Inhaltsstoffe aus der Maische gelöst werden, was dem Bier einen fast brotartigen, besonders charaktervollen und würzigen Geschmack verleiht. Das Schenkbiere kommt wie anno dazumal nach kurzer Reifezeit und mit niedrigem Alkoholgehalt in den Ausschank – ein leichtes Bier, das vor allem an heißen Sommertagen für Erfrischung sorgt.

Erhältlich sind die Graser-Biere in einem eigenen Brauereiausschank: im Wirtshaus Graser in der ehemaligen Brudermühle. Auch zur ehemaligen Mühle gibt es eine historische Verbindung. Zu Konrad Grasers



„Die Graser-Biere sind auch für mich persönlich eine Besonderheit. Sie sind das Erbe meines Ur-Ur-Ur-Großvaters Konrad Graser, lebendig gewordene Familiengeschichte und gleichzeitig ein bedeutendes Stück Bamberger Brautradition.“

Matthias Trum, Inhaber und Braumeister

Zeiten wurde das Bier nicht wie heute nach dem Stammwürzegehalt besteuert, sondern nach der enthaltenen Malzmenge. Damit hier alles mit rechten Dingen zugeht, mussten Brauer wie Konrad Graser ihr Malz in den städtischen Mühlen mahlen lassen, wie z.B. dem Brudermühlverbund. Die Brudermühle war Teil dieses Verbundes und somit schließt sich mit dem GRASER Wirtshaus der Kreis. Hier werden die Graser-Biere zukünftig zum Ausschank kommen und das Angebot an guten, fränkischen Speisen wunderbar ergänzen.

In der Flasche soll es die Graser Biere voraussichtlich im Frühjahr 2026 geben.

Weitere Informationen zu Konrad Graser und seinen Bieren gibt es unter www.konrad-graser.de.



Michael Hanreich beim Einteigen der Maische für das Braunbier



Wenn der Bock aus Holland kommt – eine kleine, feuchtfröhliche Zeitreise

Wer im Herbst in den Niederlanden vor einem Bierregal steht, merkt schnell: Jetzt ist wieder Bockbier-Zeit. Kaum wird es draußen früher dunkel, taucht überall dieser vertraute Name auf – und zwar nicht nur bei den großen Marken, sondern inzwischen quer durch die ganze Szene. Heute bringt in den Niederlanden praktisch jede Brauerei zur Saison ein Bockbier heraus, mal klassisch, mal mit einem eigenen Dreh. Und wie es sich für eine ordentliche Biergeschichte gehört, ist das kein moderner Marketing-Gag, sondern das Ergebnis von Technik, Politik, Geschmack und einer Tradition, die man beinahe verloren hätte.

Einbeck, Bock und die Kunst der guten Legende

Am Anfang steht – natürlich – eine Legende. Denn Bier ohne Legende ist wie Schaum ohne Bier: möglich, aber unerquicklich. Der Name „Bock“ wird gern auf Einbeck zurückgeführt, wo schon früh ein berühmtes Bier gebraut wurde. Irgendwann wurde aus „Einbeck“ im Sprachgebrauch „ein Bock“, und schon hat man ein Tier im Glas, das man sich wunderbar aufs Etikett drucken kann. In manchen Erzählungen stärkt sich sogar Martin Luther vor seinem Auftritt beim Reichstag zu Worms mit Einbecker Bier. Ob das exakt so war, ist am Ende fast zweitrangig – wichtig ist, dass der Bock schon früh einen Ruf hatte: kräftig, besonders, ein Bier für den

Moment, nicht für nebenbei. Ursprünglich war das Einbecker Bockbier wohl ein dunkles, obergäriges Weizenbier; erst später, über den Umweg nach Bayern und mit dem Siegeszug der modernen untergärigen Brauweise, wurde Bock immer stärker als Lagerbier gedacht. Damit war die Bühne bereitet für seine Reise zurück in die Niederlande.

Mitte des 19. Jahrhunderts: Die Niederlande entdecken „bayerisch“

Die eigentliche niederländische Bockbier-Geschichte nimmt im 19. Jahrhundert Fahrt auf, als „bayerisches Bier“ in Europa fast wie ein Qualitätssiegel klang: klar, sauber, haltbar, modern. In den Niederlanden traf das einen Nerv. Die Importe aus Deutschland stiegen deutlich an und erreichten in der Mitte der 1860er Jahre einen Höhepunkt, bevor sie später wieder zurückgingen – nicht weil das Interesse schwand, sondern weil man im eigenen Land zunehmend selbst aufrüstete. Die Zeit spielte den Brauern in die Hände: Eisenbahn und Dampfkraft machten Transport und Produktion zuverlässiger, und ab 1856 konnte man sogar direkt mit dem Zug von München nach Amsterdam reisen. Heute klingt das unspektakulär, damals war es ein kleines Wunder der Mobilität – und ein stiller Helfer der Bierkultur.

Ein trockenes Thema, das alles ändert: Steuern

Es gibt diese Momente in der Geschichte, in

denen nicht ein großer Braumeister, nicht eine neue Hopfensorte und nicht einmal eine Wirtshausrevolution den Ausschlag geben, sondern ein Formular. Für die niederländischen Brauer war das Steuersystem lange ein Klotz am Bein. Nach der Regelung von 1822 wurde die Biersteuer nach dem Inhalt der Maischepfanne berechnet. Das begünstigte Betriebe, die aus einer Maische mehrere schwächere Sude „herausholten“, und es benachteiligte ausgerechnet jene moderne „bayerische“ Brauweise, die mit Dekoktion und Nachgüssen arbeitete und damit steuerlich ungünstig dastand. Untergäriges Bier war so im Inland schwer rentabel zu produzieren – ein entscheidender Grund, warum importiertes Bier zunächst so stark war.

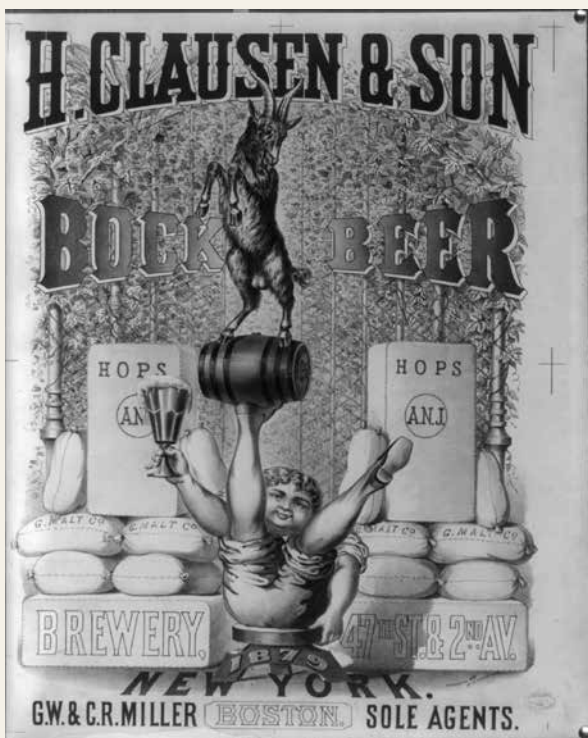
1867 kam dann die Wende: Brauereien konnten wahlweise nach Pfanneneinhalt oder nach der Menge des eingesetzten Malzes versteuern. Plötzlich sah die Rechnung anders aus. Moderne Verfahren wurden wirtschaftlicher, größere Betriebe entstanden, und die niederländische Brauwelt begann sichtbar zu industrialisieren. Ein weiterer, fast schon ironischer Schubs kam 1883, als die Steuer auf Genever, den niederländischen Wacholderschnaps und Pendant zu Gin, erhöht wurde. Wenn Hochprozentiges teuer wird, findet mancher den Weg zurück zum Bier – und das nicht selten zu dem, das ein bisschen mehr zu erzählen hat.

Kälte ist König: Warum Saisonbier Sinn ergibt

Untergäriges Brauen ist ohne Kälte nicht zu haben, und diese Kälte war lange Zeit ein knappes Gut. Früher braute man im Sommer häufig gar nicht, reinigte die Brauerei gründlich und startete erst wieder, wenn die Temperaturen es zuließen. In so einer Welt passt ein starkes Saisonbier perfekt: ein kräftiger Sud für den Beginn der neuen Brausaison, einmal im Jahr, festlich, lagerfähig – ein Bier, das nicht nur schmecken, sondern auch „tragen“ soll, wenn die Tage kürzer werden. Wirklich verlässlich wurde das erst mit der künstlichen Kühlung; die Kältetechnik des Franken Carl von Linde spielte dabei ab 1877 eine zentrale Rolle und öffnete vielen Lagerbierbrauereien in Europa die Tür zu stabilen, planbaren Bedingungen.

Amstel, Heineken und der Moment, in dem der Bock niederländisch wird

Seit 1868 wird in den Niederlanden Bockbier gebraut, zunächst als untergäriges Lager nach deutschem Vorbild. Eine Schlüsselrolle spielte Amsterdam. Bei Amstel findet sich schon Anfang der 1870er Jahre Werbung für ein starkes Winterbier, das wie ein früher Vorläufer wirkt; als erstes klar belegtes Amstel-Bockbier gilt das von 1883. Dass man es ernst meinte, zeigen Auszeichnungen: Auf einer Ausstellung in Amsterdam gewann



Amstel für mehrere Bierstile, darunter auch Bockbier, Goldmedaillen. Bockbier war kein Nebenprodukt, sondern eine Spezialität, die man präsentieren wollte. Dazu passte, dass es lange lagerte – mindestens mehrere Monate – und dass es traditionell zu bestimmten Zeiten erschien. Über Jahrzehnte galt Februar als klassischer Bockbier-Monat; später rückte der Termin zunächst in den Dezember und wanderte dann Schritt für Schritt weiter nach vorn, bis in den Herbst hinein.

Auch Heineken steht exemplarisch für die große Umstellung jener Jahre. Gerrit Adrian Heineken beobachtete 1869, dass untergäriges Bier dem Publikum besser gefiel als sein damaliges obergäriges Sortiment – und stellte um. Das war teuer und riskant, denn mit der neuen Brauweise kamen neue Anforderungen an Hygiene und Kühlung. Eine Mischung aus obergäriger und untergäriger Produktion in einem Betrieb war wegen der Kontaminationsgefahr heikel, und so wurde vielerorts radikal entschieden: entweder oder. Dazu kam ein Faktor, den man nicht unterschätzen sollte: Fachkräfte aus Deutschland arbeiteten in niederländischen Brauereien und brachten ihr Know-how mit. So wurde nicht nur Technik importiert, sondern auch Praxis, Routine und ein Stück Braukultur.

Phoenix und der Charme des „rechtzeitig eindecken“

Wie lebendig Bockbier als Saisonereignis war, zeigt sich besonders schön bei der Phoenix-Brauerei in Amersfoort. Dort ist Bockbier ab den 1890er Jahren nachweislich im Sortiment, und der Ton in den Anzeigen klingt erstaunlich vertraut: beste Rohstoffe, keine Zusätze, begrenzte Verfügbarkeit – und der freundliche Hinweis, man möge sich

rechtzeitig versorgen, damit man den ganzen Winter über „cellared bokbier“ im Haus habe. Wer jemals versucht hat, ein paar Flaschen „für später“ wegzustellen, kennt die heimliche Pointe solcher Sätze: Später kommt selten, und wenn es kommt, ist der Keller auffällig leerer als geplant.

Ein Bierland mit überraschend wenig Bier

Eine der interessantesten Beobachtungen ist der lange Blick zurück: Die Niederlande waren im Mittelalter ein extremes Bierland. Schätzungen nennen für einzelne Zeiten Größenordnungen von 300 bis 400 Litern pro Kopf, und in manchen Städten existierten Hunderte Brauereien. Dann jedoch sank der Konsum ab etwa 1650 deutlich. Für die Zeit um 1874 bis 1880 werden rund 34 Liter

pro Kopf genannt; später stieg der Verbrauch zwar wieder etwas, blieb im 20. Jahrhundert im Vergleich zu manchen Nachbarn aber eher niedrig. In so einem Umfeld bekommt ein Spezialbier wie Bockbier eine besondere Funktion: Es ist nicht nur Getränk, sondern Anlass, ein saisonaler Höhepunkt, der Aufmerksamkeit schafft, wenn das Alltagsbier allein nicht reicht, um die Leute zu locken.

Starttermine, Standards und der ewige Wettlauf nach vorn

Wo Saisonbier ist, sind Regeln nicht weit. In den 1920er und 1930er Jahren koordinierte der Branchenverband Untersuchungen und setzte Standards wie um 6,5 Prozent Alkohol und die Stammwürze. Und dann kam die Frage, die jeder versteht, der schon einmal erlebt hat, wie zwei Wirte nebeneinander um das „erste Fass“ konkurrieren: Wann darf der Bock raus? Mal war es die zweite Dezemberwoche, mal drängten einzelne früher nach vorn, mal wollte man das Weihnachtsgeschäft mitnehmen, mal die Exklusivität retten. Am Ende ist das fast schon ein Gesetz der Biergeschichte: Sobald ein Termin feststeht, findet sich jemand, der ihn gern ein bisschen vorverlegt.

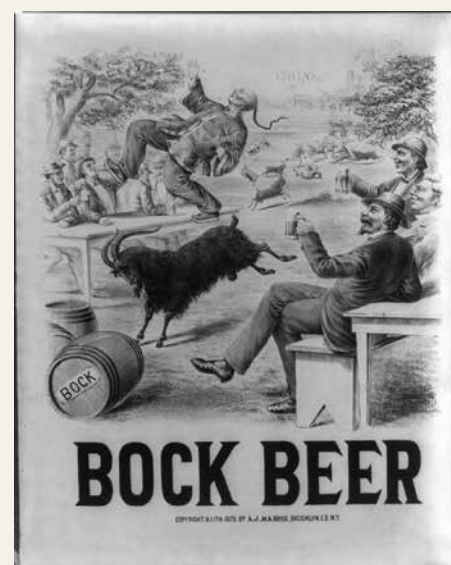
Krieg, Pause, Comeback – und eine Parade durch Amsterdam

Während des Zweiten Weltkriegs kam das Bockbierbrauen zum Erliegen. Erst ab 1950 war Bockbier wieder richtig verfügbar, und das Comeback feierte man nicht leise, sondern mit Spektakel: In Amsterdam zog eine Bockbier-Parade durch die Stadt, mit vollbeladenen Wagen und Brauereifahrzeugen, begleitet von dem Gefühl, dass man hier nicht nur ein Produkt zurückbringt, sondern ein Stück normaler Kultur. Wirtshäuser griffen alte Bräuche wieder auf, selbst Filmaufnahmen dokumentieren diese Wiederbelebung. Heute: Herbstbock, pünktlich zum kalendrischen Herbst

Der letzte Schritt dieser Zeitreise führt ins Heute. Der Bockbier-Termin wurde im Lauf der Jahrzehnte immer weiter nach vorn verlegt, und inzwischen ist Bockbier vor allem als Herbstbock bekannt. Als Startpunkt wird rund um den 21. September, den astronomischen Herbstbeginn, gesehen. Aus einem ehemals praktischen Saisonbier, das mit Kälte und Lagerung zu tun hatte, wurde so ein Ritual, das jedes Jahr wiederkehrt und zuverlässig signalisiert: Jetzt beginnt die gemütliche Jahreszeit.

Proost – und warum diese Geschichte so gut ins Glas passt

Wenn man alles zusammennimmt, ist Bockbier in den Niederlanden ein schönes Beispiel dafür, wie Bierstile entstehen und sich



im Laufe der Zeit verändern. Technik machte Bockbier möglich, Steuerrecht bezahlbar, und Tradition sorgt dafür, dass es nicht verschwindet, selbst wenn Krieg und Wirtschaft es sie zeitweise in arge Bedrängnis bringen. Und vielleicht ist das die angenehmste Erkenntnis zum Schluss: Ein Bock ist nie nur „starkes Bier“. Er ist ein Stück Jahreskreislauf im Glas – mit einer Geschichte, die man beim Trinken fast automatisch weitererzählt. Proost.

Markus Raupach (basierend auf Recherche von Theo Flissebaalje)

Schnudelfix Druidenmix

oder ein keltisches „Bier“, gebraut nach archäologischen Ausgrabungsbefunden



Im Oktober des Jahres 2025 veranstaltete die Keltenwelt am Glaueberg ein Themenwochenende unter dem Titel „Rauschmittel vs. Heilmittel“. Natürlich durfte da auch das Thema Brauen nicht fehlen. Als Vereinsmitglied des Brauereimuseums Bamberg, Hobbybrauer und Archäologe war ich natürlich von der Idee fasziniert ein Getränk herzustellen, das in dieser Art womöglich von den als Kelten bezeichneten Gruppen konsumiert wurde (Abb. 1). Die Idee Getränke auf Basis von historischen Rezepten oder naturwissenschaftlichen Analysen nachzubrauen ist natürlich nicht neu. In den sozialen Medien findet man heute eine Vielzahl von Videos und Rezepten. Auch in unserem Fall standen uns bereits eine Vielzahl von Informationen und ein Grundrezept zur Verfügung. Der große Unterschied: Das von uns geplante Getränk beruht im Grunde auf einem archäologischen Ausgrabungsbefund, genau genommen dem

Inhalt eines Bronzekessels.

Alles begann mit einer archäologischen Ausgrabung 1999/2000 in einem Grabhügelfeld bei der Heuneburg, einer bedeutenden frühkeltischen Befestigungsanlage in Baden-Württemberg unweit der Donau. In einem Grabhügel, der insgesamt vier Bestattungen enthielt, legte ein Team aus Archäologen und Archäologinnen eine Körperbestattung frei, an deren Füßen ein Kessel aus Bronzeblech lag (Abb. 3). Auf dessen Boden hatte sich eine dunkle Kruste aus organischem Material erhalten. Derartige Rückstände liefern in den archäologischen Wissenschaften wichtige Informationen über das Trink- und Essverhalten der Menschen und sind oft Gegenstand der Forschung. Daher kann es als Glück gewertet werden, dass die Rückstände aus dem Kessel von einem Spezialisten auf Rückstände (Blütenpollen) untersucht wurden. Man spricht hier auch von Archäobotanik.

Der Kessel mit einem Fassungsvermögen von etwa 22 Litern enthielt zum Zeitpunkt seiner Niederlegung im Grab etwa 14 Liter Flüssigkeit, davon etwa 8 Liter Honig (12 kg). Bei dem verwendeten Honig handelte es sich wahrscheinlich um Honig von Wildbienen, der eine Vielzahl unterschiedlicher Pflanzenpollen enthielt. Besonders häufig konnten die Blütenpollen Mädesüß und Minze nachgewiesen, so dass diese dem Getränk womöglich gezielt als Geschmacksträger hinzugegeben worden sind. Beide Pflanzen haben auch eine krampf- und schmerzlindernde Wirkung. Das Getränk mag also sowohl eine heilende, als auch berauschende Wirkung gehabt haben.

Üblicherweise werden solche Reste in Bronzekesseln vergleichbarer Art als Honigwein



Heinr. Leicht

GmbH & Co. KG

...Tradition & Innovation!

Laubanger 17f · 96052 Bamberg
Telefon: 09 51 / 965 99-0
E-Mail: info@heinrich-leicht.de
www.heinrich-leicht.de

 **TECHNISCHER HANDEL
INDUSTRIEBEDARF**

 **HANDEL MIT
BRAUEREIBEDARF**

 **MASCHINEN
UND ANLAGEN**

 **INSTANDHALTUNG
SERVICELEISTUNGEN**

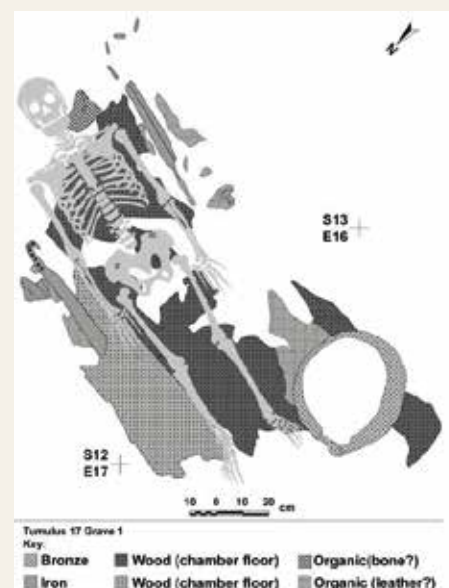


Abb. 3: B. Arnold / M. L. Murray, *A Landscape of ancestors. Looking back and thinking forward*, 240, Fig. 13.4.

(Met) interpretiert. Den Honigansatz statt mit Wasser mit Maische oder Bier aufzugießen ist aber ebenfalls möglich, da aus dieser Zeit unterschiedliche Formen von Darren archäologisch nachgewiesen sind und die Herstellung von Bier möglich war. Die an der University of Wisconsin, Milwaukee (USA) lehrende Archäologin Bettina Arnold entwickelte zusammen mit der Lakefront Brewery (Milwaukee) das Rezept für ein Braggot (Keltenbräu 2.0), ein Mischgetränk aus Bier und Honig. Das auf dem Blog der Universität veröffentlichte Rezept diente uns als Leitfaden.

Wir drei hobbybrauende Archäologen (Abb. 4), das sind Kathrin und ich (Phil) sowie unser Freund Ferbi, machten uns also am 18.10.2025 in aller Herrgottsfrühe auf nach Hessen, um die Herausforderung „Keltenbräu“ anzunehmen. Bei bestem Wetter bauten wir, den großen keltischen Grabhügel im Rücken, unseren Stand auf. Als Maischebottich diente ein 25 Liter Kochtopf, der von einem Gasbrenner mit Hitze versorgt wurde (Abb. 2). Nacheinander wanderten Pilsner Malz, Maris Otter und Rauchmalz (ein großer Dank geht noch einmal an Ingo von der Hellerbräu) in den Topf und wurden gemeinsam eingemaischt. Dabei waren nicht nur die Temperaturen, sondern auch die Rastzeiten für uns ungewöhnlich. Auch das Kilo Honig, das wir der Dickmaische hinzugeben gehört sonst nicht zu unseren üblichen Zutaten. Der Geruch von süßer Maische, die an gesüßtes Porridge erinnerte, verbreitete sich im Museumsgarten und lockte immer wieder Besucher an, denen wir anhand unseres Anschauungsmaterials nicht nur unseren speziellen Brauvorgang, sondern auch die archäologischen Details gerne erklärten. Der größte Unterschied ist, dass wir vollständig auf eine Hopfengabe verzichteten, da dieser zwar existierte, aber noch nicht als Zutat verwendet wurde.

Als wir kurz vor Ende des etwa drei Stunden andauernden Prozesses frische Minze und Mädesüß hinzugeben lag ein ungewöhnlicher Geruch in der Luft. Wie sehr man doch

den Geruch von traditionellem Hopfen gewöhnt ist. Dieser sorgt, wie wir wissen, nicht nur für Geschmack, sondern macht das Bier auch haltbar. Da wir den Sud, wie es das Rezept vorgab, kein einziges Mal zum Kochen brachten, waren wir vor allem wegen der Haltbarkeit des Sudes besorgt. Die Veranstaltung fand über einen Zeitraum von zwei Tagen statt und so entstanden auch zwei Sude, die wir am Sonntag wieder zurück nach Bamberg transportierten.

Nach einem weiteren halben Kilo Honig und gut zwei Wochen Gärung (darunter eine ungeplante Milchsäuregärung in einem der Sude) konnten wir das fertige Getränk dann endlich in Flaschen abfüllen und wenige Wochen später auch verkosten. Einige Mitglieder hatten beim Frühschoppen die Möglichkeit dazu.

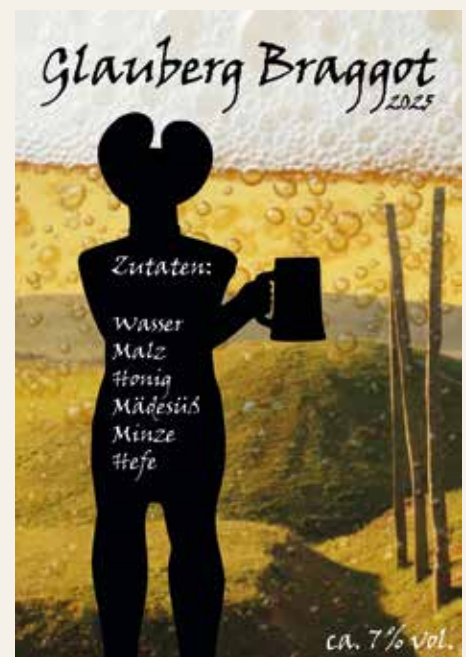
Unserer Ansicht nach ist das Resultat durchaus trinkbar. Man sollte natürlich kein Pils, Keller oder Export erwarten. Der Honig macht das Getränk nicht übermäßig süß, lässt aber florale Aromen im Abgang erkennen und auch Minze und Mädesüß treten nicht unangenehm hervor. Natürlich waren wir neugierig und mussten während der gut sechs Wochen Lagerzeit immer mal wieder probieren und es zeigt sich wieder einmal: Gutes Bier braucht Lagerzeit, das gilt auch für ein keltisches Braggot.

Mein Dank geht an: Dr. Axel Posluschny, Fabien Griessel, Ingo Dürr, Kathrin Burgdorf, Thomas Lessig-Weller M.A., Yannic Kunisch, Wolfgang Metzner

Text: Phil Burgdorf

Rezept: <https://sites.uwm.edu/barnold/2016/11/29/keltenbrau-2-0-lakefront-braggot/>

Fotos: Ph. Burgdorf, F. Griessel



Klosterbräu

Älteste Braustätte Bambergs
- 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

Damit Wissen keine Schäden hinterlässt

Neue Beschilderung zum Schutz der alten Stücke.

Der Besucher und die Besucherin sehen es, wir nehmen es vielleicht nicht mehr überall wahr. Die Beschilderung unserer Exponate bedarf dringend einer Überarbeitung und dies offenbart sich bereits in unserem Eingangsbereich. Doch was sollte geändert werden und warum eigentlich?

Die Gründe sind vielfältig und vor allem aus konservatorischer Sicht notwendig. Dabei sollen das Engagement und die Arbeit der vorherigen Generationen keinesfalls geschmälert werden, es ist nur einfach Zeit für Veränderungen, damit wir das Gesicht unserer Ausstellung vereinheitlichen und diese auch weiterhin präsentieren können. Doch worum geht es nun eigentlich genau?

Viele der Exponate in unseren Vitrinen sind mit einfachen Papp- oder Papierzetteln beschriftet. Diese können handschriftlich, mit dem Computer ausgedruckt oder beides zusammen sein. Manchmal sind sie nur unregelmäßig ausgeschnitten, andere wollen sich durch die klimatischen Bedingungen in unsere Räume. Leichtschumplatten mit einer festen Oberfläche aus Pappe und einem Schaumstoffkern sind stabiler und stellen eine kostengünstige Lösung dar, die Vitrinenbeschilderungen in den trockenen Museumsräumen zu ersetzen. An einer Umsetzung wird bereits gearbeitet. Im Gärt- und Lagerkeller können wir diese Methode nicht anwenden und müssen auf andere Materialien zurückgreifen, wir sind hier bereits in der Diskussion.

Ein weiterer wichtiger Punkt, der verändert werden muss, ist die Art der Befestigung. Bei manchen Holzobjekten sind laminierte Beschriftungen mit Reißnägeln direkt in das Objekt gedrückt. Die Beschriftung unserer zahlreichen Metallobjekte (Filter, Abfüllanlagen etc.) sind direkt mit den Beschrif-

tungen beklebt. Dies erfolgte mit einer Art Montagekleber, Klebeband oder in Form von Aufklebern. Daraus haben sich nach all den Jahren gleich mehrere Probleme ergeben: Beschriftungen lösen sich ab, liegen einfach nur auf oder neben den Objekten und müssen provisorisch befestigt werden. Der verwendete Kleber hinterlässt unterschiedliche Arten von Rückständen, die nur schwer wieder zu entfernen sind oder hat den Lack beschädigt. Daher muss für die Zukunft gelten: keine Beschriftung wird unmittelbar auf den Objekten angebracht! Wir arbeiten zurzeit an einer kostengünstigen und dauerhaften Umsetzung.

Das Ziel für dieses Jahr ist also die sukzessive Neugestaltung und Veränderung der Beschilderung. Damit dies wie aus einem Guss wirkt, möchten wir die unsere museumseigene Schrift verwenden und ein allgemeingültiges Design für die Schilder entwerfen. Da dies natürlich einiges an Arbeit bedeutet, wird die Beschilderung in den einzelnen Museumsarealen nacheinander ausgetauscht.

In diesem Arbeitsschritt sollen auch detailliertere Beschriftungen zu einigen Objekten angebracht werden, z.B. bei den Filteranlagen in der Abfüllung. Durch dieses Vorgehen muss nicht jedes Objekt einzeln beschriftet werden, sondern sie können auf einer größeren Tafel gemeinsam mit anderen Ausstellungsstücken erklärt werden. Dazu werden wir die Aufsteller aus unserem Fundus verwenden. Detaillierte Beschilderungen geben unseren Besuchern und Besucherinnen die Möglichkeit sich über den Audioguide hinaus zu informieren. Daher ist auch von Interesse, woher die Ausstellungsstücke stammen und wie sie ins Museum kamen. Hier werden wir noch einmal in unserem Archiv nachforschen, sind aber auch dankbar für Informati-

onen aus den Reihen unserer Mitglieder.
Text und Fotos: Phil und Kathrin Burgdorf



Mitgliedsbeitrag 2026

Die Mitgliedsbeiträge für das Vereinsjahr 2026 werden am 23. April 2026 fällig und per Lastschrift eingezogen. Hat sich ihre Bankverbindung zwischenzeitlich geändert? Bitte teilen Sie uns die geänderten Daten bis spätestens 31. März 2026 mit. Laut Beschluss der Mitgliederversammlung müssen anfallende Bankgebühren für nicht einlösbare Lastschriften vom Verursacher getragen werden. Haben Sie noch Fragen zu ihrer Mitgliedschaft oder zum Beitragseinzug? Unser Schriftführer Winfried Nikol und unser Kassier Michael Kätzel sind gerne für Sie da. Senden Sie einfach eine E-Mail an info@brauereimuseum.de.

Geburtstage 2026

Januar

Thomas Wieczorek	65 Jahre
Elisabeth Weigand	70 Jahre
Rainer Sroka	85 Jahre

Februar

Martin Zielinski	50 Jahre
Marco Schramm	50 Jahre
Michael Reh	70 Jahre
Friedrich Kalb	75 Jahre

März

Christine Leikeim	75 Jahre
-------------------	----------

April

Martin Knab	70 Jahre
Eberhard Murmann	75 Jahre
Hennie Lanting	90 Jahre

Mai

Patrick Murphy	50 Jahre
Andreas Trunk	50 Jahre
Manfred Ott	70 Jahre
Klaus Gärtner	75 Jahre
Annemarie Fröhling	85 Jahre
Maria Brand	90 Jahre
Johann Weis	90 Jahre

Juli

Helmut Senkel	70 Jahre
Wolfgang Boeck	80 Jahre
Roland Rauh	85 Jahre

August

Bernhard Dremel	65 Jahre
Karsten Boegel	65 Jahre
Kurt Cheblik	75 Jahre
Bernd Lothar Sallinger	80 Jahre

September

Andreas Seufert	50 Jahre
-----------------	----------

Oktober

Wolfgang Kapferer	75 Jahre
-------------------	----------

November

Michael Kalb	60 Jahre
Jürgen Ries	70 Jahre

Dezember

Ralph Friedrich	50 Jahre
Siegmund Brockard	70 Jahre

Unsere Jubilare 2026

45 Jahre

Christian Schuster
Brauerei Schleicher
Herbert Beck
Dietram Härtl
Hans-Joachim Hansen
Hans Wichert
Brauerei St. Georgen-Bräu
Helmut Senkel

40 Jahre

Leo Thein
Rudolf und Irmgard Fritsche
Dr. Jürgen Rosenschon
Porzky Gerd
Roland Rauh
Rudi Vogel
Karin Frisk

35 Jahre

Konrad Krug
Karlheinz Dorsch
Brauerei „Zum Uerige“
Dagmar und Kurt Cheblik
Bäckerei- und Brauereimuseum
Roland Kundmüller
Brauerei Grosch
Fritz Hebedanz

Ehrenmitgliedschaft

Günter Bär
Ludwig Popp
Roland Rauh
Werner Schlag

Neumitglieder 2025

Familie Dr. Marco Depietri
Matthias Diller
Barbara Migas
Katarzyna Migas
Christina Schlötzer
Familie Ilseotte und Detlef Wolf
Klaus Hilker
Felix Schymura
Alexandra und Alexander Kinzinger
Raymund Schmitz
Familie Beate und Elmar Karl
Familie Jason Watts und Beth Mullholland
Julius Lang

Besucherzahlen im Vergleich

	2025	2024	
Monat	Besucher	Besucher	Differenz
Jan	0	8	-8
Feb	13	8	5
Mrz	16	63	-47
Apr	592	620	-28
Mai	874	1156	-282
Jun	747	988	-241
Jul	659	789	-130
Aug	855	831	24
Sep	975	941	34
Okt	1306	1041	265
Nov	173	28	145
Dez	0	24	-24
Gesamt	6210	6497	-287

Unterteilung nach Personenstand

(weiblich, männlich, Familie)

Brauerei	93
Brauerei/Mälzerei	5
Einzelperson-Männlich	169
Einzelperson-Weiblich	27
Familie	44
Firma	35
Mälzerei	2

Statistik nach Altersgruppen 2026

Altersgruppe	gesamt	männlich	weiblich	Firmen
00-20	0	0	0	0
21-30	7	6	1	0
31-40	4	4	0	0
41-50	29	26	3	0
51-60	45	42	3	0
61-70	50	45	5	0
71-80	48	41	7	0
81-90	18	15	3	0
unbek	97			97

In der Altersstatistik sind nur die Mitglieder berücksichtigt, von denen uns ein Geburtsdatum vorliegt.

Besucherzahlen 2025

	Gruppen	Personen
Erwachsene		3342
Familien	66	228
Schüler		854
Gutscheine/Bamberg Card		923
Gruppen Erwachsene	28	440
Gruppen Schüler	2	38
Gruppe TKS	29	385
		6210

Neu im Museum: Modell einer holzbefeuerten Malzdarre

Modell einer holzbefeuerten Malzdarre

Im Oktober 2025 wurden wir von einem aufmerksamen Museumsbesucher auf eine Lücke in unseren Erklärungen zu den Ausstellungsstücken aufmerksam gemacht: es handelt sich um das Modell einer holzbefeuerten Malzdarre, hergestellt von der Firma Topf und Söhne in Erfurt / Thüringen. Diese im Jahr 1878 gegründete Firma hatte sich im Laufe der Jahre eine hohe Kompetenz im Bau von Feuerungsanlagen für Mälzereien (Darren) und Brauereien (Sudpfannen) erarbeitet. Während der Nazidiktatur kooperierten sie leider mit dem verbrecherischen Regime und bauten Krematorien, unter anderem für die Konzentrationslagern Dachau, Buchenwald, Mauthausen und Auschwitz-Birkenau. Die sterblichen Überreste der in diesen Lagern umgebrachten Menschen – in Auschwitz-Birkenau fand dies im industriellen Maßstab statt – mussten schnellstmöglich und weitestgehend beseitigt werden. In Führungen durch das Museum haben wir auf diese Tatsache fast immer hingewiesen, es aber versäumt direkt auf dem Objekt in geeigneter Form zu informieren. Dazu gab unser aufmerksam-kritischer Besucher nun einen Anlass, tätig zu werden. Unser Vor-

standsratsmitglied Phil Burgdorf erstellte einen QR-Code, mit dem interessierte Besucher auf den Wikipedia-Eintrag über die Fa. Topf und Söhne geleitet werden. Hier können sie sich umfassend informieren.

Bierkasse

Anfang Februar 2026 erhielt ich einen Anruf von der Bibliothekarin der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens, Michaela Knör. Sie fragte nach, ob wir Interesse an einer alten Bierkasse hätten. Der bisherige Eigentümer, Herr Thomas Hutter, habe schon zweimal versucht uns zu kontaktieren, habe aber keine Antwort erhalten. Nachdem ich ein paar Bilder von diesem Schmuckstück erhalten hatte, sagte ich sofort zu und

Frau Knör organisierte den Transport von der Schweiz nach Deutschland, so dass wir hoffentlich zu Beginn der Saison ab Anfang April unsere Ausstellung um ein sehenswertes Objekt bereichern werden können.

Martin Knab



48 DER BÖHMISCHE BIERBRAUER. Nr. 2.

Regulirfeuerung System S. A. Topf & Söhne, Erfurt.

K. k. aussch. Privilegium.
Für Braupfannen, Malzdarren, Dampfkessel.

Vortheile:

1. Keine Stichflamme und absolut sicherer Schutz gegen das Durchbrennen der Pfannenböden.
2. Vermeidung der Rauchbelästigung.
3. Leichte und sichere Regulirbarkeit.
4. Bedeutende Ersparnis an Brennmaterial durch vollständige Ausnützung desselben.
5. Abstellbarkeit des Feuers durch gänzlichen Luftabschluss, wodurch ein Herausziehen des Brennmaterials unnöthig wird.

Ueber 600 Anlagen im Betriebe,
worüber Zeugnisse und Referenzenliste zu Diensten;
u. Anderen: **Gratz** Brüder Reininghaus, Joh. Schlicher; **Pilsen** Bürgerliches Brauhaus (3 Anlagen, 40% Brennmaterial-Ersparnis, werden successive sämtl. Pfannen-, Darren- und Kesselfeuerungen darnach umgeändert); — **München** Bürgerliches Brauhaus; **Berlin** Norddeutsche Bierbrauerei; **Dortmund** Unionbrauerei, Kronenbrauerei, H. Stade; **Hamburg** Holstenbrauerei Altona, Elbschlossbrauerei Neustadten, Winterhuder Act.-Br., Mariethaler Act.-Br., Wandsbeck; **Breslau** E. Haase; **Augsburg** Kronenbrauerei, Act.-Br. Augsburg; **Freiburg** in Baden Löwenbrauerei vorm. L. Sinner; **Zürich** Brauerei am Ötliberg; **Luzern** H. Endemann; **Solothurn** (Schweiz) 70

Fr. Jäger Brauerei Heidenhubel; London The Tottenham Lager Beer Brewery and Ice Fact. Lim.; **Drammen** in Norwegen Chr. Wriedt; **Ambt Almeloo** in Holland Hagedoorn & Kirchmann.

Alleiniges Ausführungsrecht für Oesterreich-Ungarn

A. Rack & Comp. Wien.

Aufnahmen werden prompt besorgt. Prospekte und Kostenanschläge auf Verlangen.

Anmeldeformular Frühjahrsexkursion

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (pro Person im DZ 315 €, im EZ 335 €) 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 an nikol@brauereimuseum.de oder telefonisch unter 0171-6372937 mit Adresse und Telefonnummer.

Der Anmeldeschluss ist der 12.04.2026. 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

Führjahrsexkursion ins Allgäu Genuss- und Bierkult(o)urreise vom 01. - 03.05.2026

Abfahrt 07:00 Uhr am Parkplatz Fuchsenwiese, 07:15 Uhr am Parkplatz Breitenau (Mainfranken-Center).

Um 11:00 Uhr werden wir in einer Führung das „Schwäbische Freilichtmuseum“ in Illerbeuren kennen lernen. Nach der Führung besteht die Möglichkeit in der Museumswirtschaft für das leibliche Wohl zu sorgen.

Um ca. 14:30 Uhr bis 15:00 Uhr werden wir nach Leuterschach bei Marktoberdorf weiterfahren. Dort wird uns Thomas Wiczorek seine ehemalige Wirkungsstätte, das Allgäuer Brauhaus, ausführlich zeigen.

Anschließend fahren wir weiter in meine Heimatstadt Kaufbeuren zum Hotel Hirsch, wo wir zwei Nächte verbringen werden. Nach dem Zimmerbezug gibt es im Hotel ein Abendessen, danach Zeit zur freien Verfügung. Achtung: Das Kaufbeurer Nachtleben ist ziemlich schaumgebremst ;-)

Am 02.05. fahren wir nach dem Frühstück um 09:30 Uhr nach Kempten, in die älteste Stadt Deutschlands. Dort haben wir um 10:30 Uhr die Wahl zwischen zwei Führungen: entweder im Archäologischen Park Kempten oder eine normale Stadtführung. Dauer jeweils zwei Stunden. Um 13:00 Uhr fahren wir weiter zur Kössel-Bräu in Speiden - Mariahilf. Dort stärken wir uns bei gutem Bier und Allgäuer Spezialitäten. Anschließend laufen wir in ca. 40 Minuten (wem das zu viel ist, der kann mit dem Bus fahren) zur Sennerei Lehern, die wir um 16:00 Uhr besichtigen werden. Um ca. 18:00 Uhr geht es dann weiter nach Wald zur Fa. Albert Frey (Peter Frischmann), wo wir den Tag bei Bier und Brotzeit und weiteren Genussmitteln ausklingen lassen. Anschließend zurück

ins Hotel.

Am 03.05. haben wir nach dem Frühstück die Möglichkeit zwischen zwei Stadtführungen um 10 Uhr in Kaufbeuren auszuwählen. Eine kürzere mit 1,5 Stunden und eine längere mit 2 Stunden Dauer. Abfahrt ist dann um 12:30 Uhr nach Kaisheim bei Donauwörth. Dort wird uns unser Bernhard das ehemalige Zisterzienserkloster zeigen, das das gleiche Schicksal erlitten hat wie das Kloster Ebrach, auch dort ist ein Knast untergebracht. Um ca. 16:00 Uhr geht es weiter zur letzten Station, zum Entlas Keller nach Erlangen. Nach einer Brotzeit und Bieren fahren wir dann zurück nach Bamberg.

Der Reisepreis beträgt pro Person im Doppelzimmer 315 €, im Einzelzimmer 335 €. Inkludiert sind die Fahrt im modernen Reisebus der Fa. Braumüller Hirschaid, 2 Übernachtungen inkl. Frühstück und ein Abendessen im Hotel Goldener Hirsch in Kaufbeuren, Eintritt und Führung im Freilichtmuseum Illerbeuren, Brauereibesichtigung im Allgäuer Brauhaus in Leuterschach, Stadtführung in Kempten, Führung in der Sennerei Lehern in Hopferau, und die Stadtführung in Kaufbeuren. Anmeldung bitte spätestens bis 12.04.2026 per Mail an nikol@brauereimuseum.de, oder telefonisch bei 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.



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

Donnerstag, 23.04.26
Tag des Bieres

Samstag, 25.04.26
Wiedereröffnung der renovierten Klosterkirche St. Michael
10:00 Pontifikalamt mit S.E. Erzbischof Herwig Gössl
14:00 Festakt
Ebenfalls: Tag des Bieres bei unserem Partner Kellerbergverein Höchstadt a.d. Aisch

Freitag 01. bis Sonntag 03.05.2026
Frühjahrsexkursion ins Allgäu

Samstag 09.05.26
Bürgerfest anlässlich der Wiedereröffnung Klosterkirche St. Michael auf dem gesamten Gelände

Sonntag 10.05.26 10:00 - 13:00
Außerplanmäßiger Frühschoppen wg. Exkursion

WEYERMANN®

LIVING & DRINKING

Einzigartige Kreationen aus der WEYERMANN® Destillerie



SAMSTAG = OPEN BOTTLE DAY

Craft Biere aus der WEYERMANN® Braumanufaktur und aus aller Welt



Brennerstr.15 · 96052 Bamberg
shop.weyermann.de



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

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
Wanger Weg 8, 87466 Oy-Mittelberg
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

