

FBM NEWS



Großes Bürgerfest zur Wiedereröffnung der Kirche St. Michael

S. 04-05

Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei Sternla
in Bamberg

S. 03



Göbekli Tepe

Frühes Bier in Südostanatolien

S. 08



Herbstexkursion

nach Meiningen

S. 11



FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Ein ordentlicher Putzbrocken fiel von der Decke

„Durch Deutschland muss ein Ruck gehen. Wir müssen Abschied nehmen von liebgewordenen Besitzständen, vor allen Dingen von den geistigen, von den Schubläden und Kästchen, in die wir gleich alles legen. Alle sind angesprochen, alle müssen Opfer bringen, alle müssen mitmachen.“

Dies waren die Worte des damaligen Bundespräsidenten Roman Herzog in seiner Rede, die er am 26.04.1997 anlässlich der feierlichen Wiedereröffnung des neu gebauten Hotels Adlon Kempinski ebendort in Berlin gehalten hatte. Diese Rede wurde geradezu ikonographisch berühmt als die „Ruck-Rede“ und hat einen festen Platz in den Anthologien berühmter Reden.

Wo aber blieb der Ruck? Er blieb aus, weil wir schon vor 29 Jahren wohl zu Staatsbürgern geworden waren, die sich auf keinen Fall in ihrer Ruhe stören lassen wollten. Der Staat hatte dafür zu sorgen, dass die Steuer- und Abgabenlast minimiert, aber die Annehmlichkeiten maximiert werden sollten. Dass dies die Quadratur des Kreises bedeutet hätte, war den meisten egal, bzw. sie hatten von diesem mathematischen Rätsel sowieso

keine Ahnung. Auch vor 30 Jahren waren viele stolz auf die Aussage: „In Mathe war ich immer schlecht“.

Dafür ereignete sich am 06.11.2012 ein Ruck in der Kirche St. Michael auf dem Michelsberger Klosteranlage: ein ordentlicher Putzbrocken fiel aus der Decke der Kirche auf eine Kirchenbank und schlug in die massive Sitzfläche aus Eichenholz ein 2 cm tiefes Loch. Die Reaktion der Eigentümerin – das ist die Bürgerspitalstiftung – war die sofortige Schließung der Kirche und eine jahrelange Ursachenforschung, Sanierung und Instandsetzung, die mit der feierlichen Wiedereröffnung am 25.04.2026 ihren Abschluss fand. Darüber können Sie in diesen News einen Beitrag lesen.

Anlässlich der Wiedereröffnung von St. Michael fand am 08. und 09.05.26 auf dem Michelsberg ein großes Bürgerfest statt, an dem wir als Museum mit einem Ausschank, zwei Tagen der offenen Museumstür und insgesamt vier Vorträgen und Verkostungen beteiligt waren. Diese wurden von unseren Mitgliedern Dr. Christian Fiedler und Brauereibesitzer Matthias Trum (Schlenkerla) gestaltet. Christian sprach vor dem sehr interessierten Publikum über die Geschichte der Michelsberger Brauerei nach der Säkularisation 1803, während Matthias Trum einige Biere seines Ur-Ur-Urgroßvaters Konrad Graser in Wort und Trunk vorstellte. Konrad Graser war Pächter der Michelsberger Brauerei von 1840 bis 1866, bevor er die Hellerbräu in der Dominikanerstraße erwarb.



Diese Veranstaltungen waren auch eine hervorragende Werbung für unser Museum und seinen Trägerverein.

Zwischen diesen beiden Terminen hatten wir eine ereignisreiche und äußerst informative Exkursion in meine Heimat, das Allgäu. Einige Bildimpressionen davon sind auch in diesem Heft zu finden.

Ich möchte auch noch auf die Jahreshauptversammlung am Freitag, 23.10.2026 um 18:00 Uhr hinweisen. Es stehen auch Neuwahlen für Vorstand und Vorstandsrat an. Vielleicht fühlt sich der Eine oder die Andere angesprochen.

Vorstand und Vorstandsrat wünschen allen eine anregende Lektüre. Dazu gebe Gott Glück und Segen drein!

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 Burdorf
Justitiar: Florian Kühhorn
Beiräte: Robert Blechinger,
Tobias Konrad und Florian Merz

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.
zertifizierter Genuss-Betrieb
genussregionoberfranken.de

WEYERMANN®
LIVING & DRINKING

Craft Biere aus der **WEYERMANN®** Braumanufaktur und aus aller Welt

Hochwertige Wohnaccessoires

Einzigartige Kreationen aus der **WEYERMANN®** Destillerie

SAMSTAG = OPEN BOTTLE DAY

Brennerstr. 15 · 96052 Bamberg
shop.weyermann.de

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



Wo Bamberger Tradition auf frische Braukunst trifft

Wer gemütlich durch die Lange Straße in Bamberg schlendert, stolpert fast automatisch über ein echtes Stück Stadtgeschichte. Das Brauhaus Sternla ist nämlich nicht irgendeine Wirtschaft – es ist das älteste Wirtshaus Bambergs! Seit Jahrhunderten ist unser Haus ein lebendiger Treffpunkt, an dem gelacht, diskutiert, gefeiert und natürlich verdammt gutes Bier getrunken wird.

Das Schönste daran? Bei uns küsst Tradition die Moderne. Wir haben das historische Wirtshaus in ein lebendiges, modernes Brauhaus verwandelt. Was Sie bei uns erwartet? Hausgebraute Bierspezialitäten, unvergessliche Erlebnisse und die weltberühmte, echte fränkische Gastfreundschaft.

Ein historisches Wirtshaus mit Herz und Charakter

Schon beim Eintreten spüren Sie es: Hier atmet jede Ecke Geschichte. Besonders der vordere Teil des Hauses steht unter Denkmalschutz und hat sich den urigen Charme vergangener Jahrhunderte bewahrt. Früher trafen sich hier Handwerker, Kaufleute und Reisende, um Neuigkeiten auszutauschen. Heute teilen wir diese einzigartige Atmosphäre mit Ihnen und lassen die fränkische Wirtshauskultur Tag für Tag frisch aufleben.

Der Beginn einer neuen Ära: Die Vision von Uwe Steinmetz

Ein ganz besonderes Kapitel schlug das Sternla im Jahr 1999 auf: Uwe Steinmetz übernahm das Ruder als Pächter (damals noch von der Maisel-Bräu). Mit einer riesigen Portion Herzblut und großem Respekt vor der Historie modernisierte er das Wirtshaus behutsam, um es fit für die Zukunft zu machen.

Neun Jahre später – im Jahr 2008 – wurde aus dem Pächter der stolze Eigentümer. Ein echter Meilenstein! Das Anwesen war Uwe Steinmetz längst ans Herz gewachsen, und der Kauf legte den Grundstein für einen ganz großen Traum...

Der Traum vom eigenen Brauhaus wird wahr

Bamberg gilt völlig zurecht als die Bierhauptstadt Frankens. Doch eine eigene Brauerei direkt im Sternla? Das war lange Zeit nur eine wunderbare Vision. Im Jahr 2019 war es dann endlich so weit: Nach intensiver Planung zog eine hochmoderne Brauerei im ersten Obergeschoss ein! Seitdem heißen wir stolz „Brauhaus Sternla“. Wir schenken Bier

nicht mehr nur aus – wir machen es selbst, mitten im Herzen der Altstadt.

Frischer geht's nicht: Vom Tank direkt in Ihr Glas!

Das absolute Highlight für alle Bier-Genießer: Unser Bier nimmt den kürzesten Weg, den man sich überhaupt vorstellen kann. Es fließt direkt vom Lagertank in Ihr Glas. Keine langen Transportwege, kein langes Herumstehen, kein Qualitätsverlust. Das Ergebnis? Ein unvergleichlich frischer, süffiger Geschmack, den man einfach selbst probiert haben muss.



Uwe Steinmetz



Die Krone Bambergs strahlt in neuem Glanz

Historische Wiedereröffnung und fulminantes Bürgerfest auf dem Michelsberg



Es ist vollbracht: Nach 14 Jahren schmerzlicher Sperrung und einer der komplexesten Generalsanierungen der deutschen Gegenwart ist die ehemalige Klosterkirche St. Michael wieder geöffnet. Für die Stadt, das Erzbistum und nicht zuletzt für unser Fränkisches Brauereimuseum markiert dieses Frühjahr 2026 einen historischen Meilenstein, der im Mai mit einem überwältigenden zweitägigen Bürgerfest gebührend gefeiert wurde.

Es war ein Moment, der vielen der anwesenden Gäste eine Gänsehaut bescherte: Mit dreimal drei kräftigen Schlägen seines Bischofsstabs gegen die schwere Pforte öffnete Erzbischof Herwig Gössl das Hauptportal. Unter dem feierlichen Klang von fünf alten und sechs neuen Glocken zog der liturgische Dienst in das Gotteshaus ein, um die Kirche nach fast anderthalb Jahrzehnten der Stille symbolisch wieder in Besitz zu nehmen. Begleitet von 19 Konzelebranten erlebten die Gläubigen ein Pontifikalamt, das mit der Segnung des Weihwassers, der Inzens der Kirchenwände und der feierlichen Rückkehr der Reliquie des heiligen Otto bewusst an jahrhundertealte Traditionen anknüpfte. „Es ist eine Pracht!“, rief Erzbischof Gössl in sei-

ner Predigt sichtlich bewegt aus und deutete das sanierte Gotteshaus als kraftvolles Symbol für Erneuerungsprozesse in Kirche und Gesellschaft.

Ein Putzbrocken als Warnschuss

Wie dringend notwendig dieser rund 43 Millionen Euro schwere Kraftakt war, rief Oberbürgermeister Andreas Starke beim anschließenden Festakt in Erinnerung. Ein akustischer Knall im Saal symbolisierte das dramatische Ereignis vom November 2012: Damals war ein zwei Kilogramm schwerer Putzbrocken von der Decke gestürzt. Dieser Vorfall wirkte wie ein „Warnschuss“ – die sofortige Schließung war unausweichlich.

Was folgte, bezeichnete Staatssekretär Martin Schöffel als das „derzeit größte Kirchensanierungsprojekt Deutschlands“, das nicht nur handwerkliche Präzision forderte, sondern durch ein Netzwerk aus Universitäten und Fachleuten neue konservierungswissenschaftliche Maßstäbe gesetzt hat. Generalkonservator Prof. Matthias Pfeil sprach von einem „echten Leuchtturmprojekt“, dessen größte Kunst die behutsame Intervention war: „Die beste denkmalpflegerische Maßnahme ist oft die, die man später nicht sieht.“

Der Himmelsgarten und die nächsten 1.000 Jahre

Ein besonderes Juwel der Kirche ist der berühmte „Himmelsgarten“ an der Decke des Mittelschiffs. Mit seinen 585 naturgetreuen Pflanzenmotiven diente er dem Erzbischof in seiner Predigt als Mahnung zum Schutz der Schöpfung: Dem Menschen sei nicht Ausbeutung, sondern das „Hüten und Hegen“ aufgetragen.

Die Bürgerspitalstiftung und die Stadt Bamberg haben gemeinsam mit Bund, Freistaat und privaten Förderern Großes geleistet, um dieses Welterbe dauerhaft zu sichern. Oberbürgermeister Starke blickte am Ende seiner Festrede, die durch das Kammermusikensemble der Bamberger Symphoniker umrahmt wurde, mutig nach vorn: „Die Krone Bambergs“ sei gerettet und bereit für die Zukunft. Sein prägnantes Fazit: „Die nächsten 1.000 Jahre beginnen jetzt.“

Historischer Ansturm beim Bürgerfest

Während die geladenen Ehrengäste sich noch in das Goldene Buch der Stadt eintrugen, liefen im Fränkischen Brauereimuseum bereits die Vorbereitungen für den eigentli-

chen Höhepunkt für die breite Bevölkerung: das große Bürgerfest am 9. und 10. Mai 2026. Als lebendiger Teil des Michelsbergs war es für unseren Museumsverein eine Selbstverständlichkeit, dieses Festwochenende aktiv mitzugestalten und die tiefe Verbindung von klösterlicher Kultur und fränkischer Braukunst spürbar zu machen.

Und der Plan ging auf: Unser Getränkeauschank direkt auf dem Festgelände entwickelte sich bei strahlendem Festwetter zu einem wahren Publikumsmagneten. Tausende Besucherinnen und Besucher strömten herbei, um mit dem beliebten Stiftsgartenbier oder den charaktervollen Bierspezialitäten der ehemaligen Graser Brauerei auf die gelungene Rettung des Michelsbergs anzustoßen. Unser ehrenamtliches Ausschankteam arbeitete im Akkord, um den Durst der feiernden Bamberger und der vielen Gäste aus der Region zu löschen.

Volle Museumsräume bei den Festvorträgen

Der absolute emotionale Höhepunkt für unseren Verein spielte sich jedoch in den historischen Räumen des Museums selbst ab. Es war uns gelungen, mit Dr. Christian Fiedler und Matthias Trum (beide Vereinsmitglieder) zwei hochkarätige Experten für exklusive Festvorträge zu gewinnen. Beide fesselten das Publikum mit tiefgründigen, lebendigen und humorvollen Ausführungen über die bewegte Geschichte der ehemaligen Brauerei am Michelsberg. Ein besonderer Fokus lag dabei auf dem einstigen Besitzer Konrad Graser, dessen Erbe bis heute eng mit der Identität dieses geschichtsträchtigen Ortes verflochten ist.

Der Andrang übertraf selbst unsere kühnsten Erwartungen: Die Museumsräume wurden regelrecht gestürmt. Die geschichts- und bierinteressierten Gäste drängten sich dicht an dicht; jede noch so kleine Ecke und Stufe wurde als Sitzplatz genutzt, um den spannenden Anekdoten zu lauschen. Diese überwältigende Resonanz hat eindrucksvoll bewiesen, wie tief die Braukultur in der Bamberger Bevölkerung verwurzelt ist und wie groß das Interesse an der Historie direkt neben der frisch sanierten Michaelskirche ist.



Ein Ausblick voller Tatkraft

Für das Fränkische Brauereimuseum war dieses Festwochenende ein sensationeller Erfolg und der endgültige Beweis dafür, dass der Michelsberg nicht nur als architektonisches Meisterwerk, sondern auch als lebendiger Ort der Begegnung, des Wissens und des Genusses in das Herz der Stadt zurückgekehrt ist. Finanzreferent Bertram Felix hatte beim Festakt betont, dass hier ein unermesslicher Schatz für Bamberg dauerhaft gesichert wurde. Dem können wir uns als Museumschronisten nur voll und ganz anschließen.

Die Generalsanierung hat technische und konservatorische Maßstäbe gesetzt – und wir haben gemeinsam mit den Bürgerinnen und Bürgern gezeigt, dass wir die nächsten 1.000 Jahre auf dem Michelsberg mit Tatkraft, Gemeinschaftsgeist und einem guten Schluck fränkischem Bier begonnen haben.

Ein herzliches Vergelt's Gott gilt allen fleißigen Helferinnen und Helfern, den hochkarätigen Referenten und natürlich den unzähligen Gästen, die dieses Wochenende für unser Museum unvergesslich gemacht haben!



Für den Nachwuchs wird gesorgt

Studiengang Brau- und Getränketechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf



Der Studiengang Brau- und Getränketechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ist die/eine perfekte Grundlage für den Einstieg und die Karriere in der Getränkeherstellung und in verwandten Bereichen. Wir vermitteln wissenschaftliche Erkenntnisse und Methoden in einer praxisorientierten Ausbildung. Theoretische und praktische Studieninhalte werden deshalb in einem ausgewogenen Verhältnis berücksichtigt. Neben theoretischen Studieninhalten wird auch besonderer Wert auf die Vermittlung praktischer und angewandter Lösungsmöglichkeiten gelegt. Dies geschieht

durch anwendungsnahe Praktika und auf der Grundlage von Fallstudien und Projektarbeiten. Zusätzlich wird der Praxisbezug und die Erfahrungen der Studierenden in einem praktischen Studiensemester stark vertieft. Neben Fachkenntnissen erwerben die Studierenden im Rahmen eines integrierten Lehrangebots zusätzliche soziale und methodische Kompetenzen.

Unsere Studentinnen und Studenten erhalten eine breite und umfassende Ausbildung. Sie beherrschen naturwissenschaftliche Grundlagen, z. B. Mathematik, Chemie, Physik und Mikrobiologie, und sind in der Lage, technische und technologische Aspek-

te zu analysieren und zu bewerten. Ebenso sind sie mit den Grundlagen der Betriebswirtschaft und der Unternehmensführung vertraut. Unsere Studierenden überzeugen mit sozialer und methodischer Kompetenz, mit Wissen über Rohstoffe, Produktentwicklungs- oder Herstellungsprozesse bis hin zur Anlagenplanung oder der notwendigen Qualitätssicherung und zu Management und Marktanalyse. Sie erhalten somit die optimale Ausbildung für Tätigkeiten als qualifizierte Fach- und Führungskräfte.

Unsere Studierenden sind gefragte Generalisten in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, aber auch im Apparate- und Anlagenbau, im chemisch-pharmazeutischen Bereich, in der Umwelttechnik, der Software-Industrie oder im öffentlichen Dienst. Ob als Produktionsleiter in der Getränkeherstellung oder als Projektant in Maschinenbauunternehmen, ob im Labor oder Unternehmensmanagement – unsere Absolventinnen und Absolventen bereichern die gesamte Wertschöpfungskette vom Rohstoff und der Produktentwicklung bzw. -technik bis zu Marketing, Vertrieb und Verkauf.

Der Bachelorstudiengang Brau- und Getränketechnologie besteht aus sieben Semestern, wobei das 5. Semester ein Praxissemester darstellt. Die Basis bildet ein Fundament von Grundlagenfächern wie z.B. Mathematik, Physik, Chemie und Verfahrenstechnik, auf welche die in vier Bereiche (Technik, Tech-



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**

nologie, Analytik und Qualitätssicherung und BWL) gegliederten praxisrelevanten Lehrmodule aufbauen. Jeder Bereich wird durch eine zugehörige Professur vertreten. Mehr 300 Brauabsolventen hat der Studiengang bereits in die Industrie und Wissenschaft entlassen.

Mit der Bachelorprüfung erhalten die Studierenden einen anwendungsbezogenen, wissenschaftlich fundierten und berufsqualifizierenden Abschluss, der sie befähigt, Fach- und Führungsaufgaben in Brauereien und Getränkeherstellenden Betrieben, in der Zulieferindustrie und verwandten Berufssparten sowie im Handel und Dienstleistungen mit brau- und getränke-technologischen Produkten zu übernehmen.

Mit seinem seit 2022 bezogenem Gebäude, dem Zentrum für Brau- und Getränketechnologie (ZaBG) bietet der Studiengang optimale Studienbedingung unter einem Dach. Das Zentrum für Brau- und Getränketechnologie ist ein dreigeschossige Gebäude mit einer Nutzfläche von etwas über 1000 m². Neben einem Technikum gibt es Labore für die chemisch-technische Analyse und die Mikrobiologie. Im Bereich der Mikrobiologie sind Arbeiten auch im Rahmen der Ausbildung bis zur Sicherheitsstufe S2 möglich. Zudem ist das Gebäude auch mit einem modernen digital vernetzten Mikroskopcluster ausgestattet. Das Gebäude hat zwei Seminarräume für insgesamt maximal 100 Zuhörer. Einer der beiden Seminarräume ist speziell als Kursraum für die Sensorik ausgerüstet. Es können bis zu drei verschiedene Praktika mit je 16 Studierenden gleichzeitig stattfinden. Ehemalige beurteilen rückblickend den Studiengang so:

„Mein Fazit: Wer ein anwendungsorientiertes, fundiertes Studium sucht, das eine breite Vielfalt an Fachrichtungen wie Technologie, Naturwissenschaften und Getränketechnik vereint, und dabei auf persönliche Betreuung sowie ein starkes Netzwerk setzt, findet im Studiengang Brau- und Getränketechnologie die idealen Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft.“



„Der enge Praxisbezug und die regelmäßigen Kontakte zur Industrie während des Studiums haben mir den Einstieg ins Berufsleben enorm erleichtert. Neben den theoretischen Grundlagen zum Ingenieur waren die zahlreichen Praktika besonders wertvoll – dort haben wir die Handgriffe gelernt, die wir später in der Praxisphase direkt anwenden konnten.“

„Was als Hobby begann, ist heute mein Beruf – und mein Studium an der HSWT in Weihenstephan hat die dafür notwendige Basis geschaffen. Der starke Praxisbezug hat mir nicht nur im Studium viel gebracht, sondern war auch der Schlüssel, um unsere Kombucha-Brauerei auf die Beine zu stellen.“

Prof. Dr. V. Müller-Schollenberger

Prof. Dr. W. Ruß

Interessanter Lichtbildvortrag in der Rostscheune mit Dr. Christian Fiedler

Im Rahmen des Sommer Open air-Kinos in der Rostscheune lädt das LICHT-SPIELKINO Bamberg zu einem besonderen Lichtbildvortrag zur Geschichte des Bamberger Brauwesens ein. Unser Vereinsmitglied, Buchautor Dr. Christian Fiedler, beleuchtet dabei die lange Biertradition der Stadt und zeigt anhand historischer Fotografien die Entwicklung der Braukultur beim Übergang vom Handwerk zur industriellen Herstellung in Bamberg.

Der Vortrag findet am Sonntag, 12. Juli, in der Kulturscheune (Färbergasse) statt. Einlass ist ab 20:30 Uhr.

Bamberg gilt als eine der bedeutendsten Bierstädte Deutschlands. Im Vortrag geht Dr. Fiedler unter anderem auf die Verbindung der Brauer zum Büttnerhandwerk und zum Hopfenanbau ein. Zahlreiche historische Fotos geben ein lebendiges Bild über die Geschichte der Brauereien, die Arbeitsweise der Brauer und den Einfluss auf die Stadtentwicklung.

Der Lichtbildvortrag richtet sich an alle Interessierten der regionalen Geschichte und Bierkultur. Es wird empfohlen, die Tickets rechtzeitig zu reservieren unter <https://www.kinoheld.de/kino/bamberg/lichtspiel-kino/vorstellung/3518969269>



Göbekli Tepe

Steinzeitliche Großbauten und frühes Bier in Südostanatolien



Die archäologische Fundstelle Göbekli Tepe (türkisch: bauchiger Hügel, kurdisch: Hügel der Wünsche) liegt in Südostanatolien im türkischen Teil Mesopotamiens. Mesopotamien und der sogenannte Fruchtbare Halbmond gelten als Ursprung der Sesshaftwerdung (Abb. 1). Dort wurde von den Menschen bereits 12.000 Jahre vor Heute Getreide angebaut und mit der Zucht von Schafen und Ziegen begonnen. In diesem Teil der Welt konzentrieren sich außerdem Fundstellen, die nicht nur Hinweise auf den Anbau von frühen Feldfrüchten geben, sondern auch auf deren Nutzung.

Der Fundplatz Göbekli Tepe liegt auf der langgestreckten Bergkette Germuş auf etwa 750 m Höhe. Durch die wiederkehrende Nutzung des Areals entstand dort ein sogenannter Tell, ein durch Kulturschichten gebildeter künstlicher Hügel. Göbekli Tepe war aber keine gewöhnliche Siedlung, sondern viel mehr eine Art Versammlungsplatz oder Heiligtum an dem gemeinschaftlich rituelle Handlungen vollzogen worden sind (Abb. 2). Bereits 1963 wurde der Platz entdeckt und erlangte seit 1994 internationale Bekanntheit. Seine Bedeutung liegt unter



anderem in den sieben freigelegten Steinstrukturen mit T-förmigen Pfeilern aus aufeinandergesetzten Steinen mit plastischen Tierdarstellungen. Sie entstanden während der ersten der beiden Nutzungsphasen des Areals etwa 10.000 v. Chr. im so genannten präkeramischen Neolithikum A. Also einer Periode der Jungsteinzeit, in der Gefäße aus Keramik noch nicht bekannt waren. Diese sieben Steinanlagen stellen die ältesten be-

kannten Großbauten der Welt dar und wurden in gemeinschaftlicher Leistung errichtet. **Doch wozu dienten die Anlagen?**

Diese Frage lässt sich aus unserer heutigen Weltsicht wohl kaum vollständig beantworten. Einer Theorie nach versammelten sich dort im Spätsommer oder Frühherbst zwischen 500 und 1000 Jäger aus einem Umkreis von rund 200 km. In einem relativ kurzen Zeitraum verspeisten sie eine große Menge an Wildtieren. Durch Tierknochen lässt sich belegen, dass es sich dabei um besonders fleischhaltige Teile von Auerochsen und Gazellen handelte. Einer weiteren Theorie zufolge wurde dazu möglicherweise ein

bierähnliches Getränk gereicht. Bei diesem handelte es sich aber nicht um ein Bier, wie wir es heute kennen, sondern eher um eine Art flüssigen Brei.

Wie kommen die Forschenden auf diese Idee?

In der Ausgrabungsfläche wurden sechs große Steingefäße gefunden. Sie waren von rund-ovaler oder rechteckiger Form und waren aus dem vor Ort anstehenden Kalkstein geschlagen worden. Jeder dieser bottichartigen Gefäße fasste rund 160 l Flüssigkeit (Abb. 3). Diese hat sich natürlich über die Jahrtausende nicht erhalten und insgesamt stellt die Erhaltung von Flüssigkeiten in der archäologischen Forschung einen Glücksfall dar. Für die Steinzeit kann der Nachweis von Bierherstellung nur über die verwendeten Gerätschaften erbracht werden, wie etwa Mörser oder Maischbottiche. Eine andere Möglichkeit ist die Suche nach organischen Resten in Gefäßen, die den Einsatz von naturwissenschaftlichen Verfahren bedarf. Einige der steinernen Tröge in Göbekli Tepe zeigten im unteren Bereich dunkle Ablagerungen, in denen Oxalate (Oxalsäuren)



nachgewiesen wurden. Diese entstehen beim Einweichen, Maischen und Fermentieren von Getreide, wie Gerste aber auch Einkorn und Emmer. Der Nachweis der Oxalate kann bisher nur als Hinweis auf das Brauen von Bier gewertet werden, noch nicht als definitiver Beleg.

Warum die Menschen damit begannen Getreide zur Herstellung von alkoholhaltigen Getränken zu nutzen wird in einer Vielzahl von Theorien behandelt. In der Theorie von Josef H. Reichholf ist in jedem Menschen die Lust zum Rausch angelegt. Durch dieses innere Bedürfnis begannen die Menschen in Gunstzeiten, in denen sie nicht um das Überleben kämpften, mit Samen von wildem Getreide zu experimentieren, dieses zu kultivieren, um daraus ein berauschendes Getränk gewinnen zu können. Dem gegenüber steht die These von Jens Notroff, bei der der Drang zu rituellen Handlungen und der damit verbundenen Gemeinschaft dazu führte, dass Getreide kultiviert wurde, um bei diesen Zusammenkünften ein alkoholhaltiges Getränk reichen zu können. Zudem ist inzwischen bekannt, dass wildes Getreide häufig für den Menschen leicht giftig war und erst der Gärprozess die Bekömmlichkeit von stark glutenhaltigem Getreide herstellte.

Text: Phil Burgdorf

Abb. 1 Lage von Göbekli Tepe innerhalb des Fruchtbaren Halbmonds. Grün: Fruchtbarer Halbmond, rot: Areal, in dem wilde Getreidesorten nachgewiesen sind.

(Quelle: National Geographic (Basemap), National Geographic, Esri, DeLorme, HERE, UNEP-WCMC, USGS, NASA, ESA, METI, NRCAN, GEBCO, NOAA, iPC und worldhistory.org.)

Abb. 2: Ausgrabungszustand von Göbekli Tepe 2011. Im Vordergrund einer der sieben Monumentalbauten.

(Foto: Göbekli Tepe, Urfa“ von Teomancimit, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Göbekli_Tepe,_Urfa.jpg, CC BY-SA 3.0.)

Abb. 3: KI-generierte Darstellung der aufgefundenen Steingefäße, die wahrscheinlich zum Maischen von Getreide genutzt wurden. Das Bild ist rein fiktiv und dient nur der Illustration.

(Quelle: Google Gemini)

Literatur:

O. Dietrich et al., *The role of cult and feasting in the emergence of Neolithic communities. New evidence from Göbekli Tepe, south-eastern Turkey.* In: *Antiquity* 86(333), 2012, 674–695.

L. Dietrich et al., *Investigating the function of Pre-Pottery Neolithic stone troughs from Göbekli Tepe – An integrated approach.* In: *Journal of Archaeological Science Reports* 34, 2020, 1–20.

Göbekli Tepe Projektblog: <https://www.dainst.blog/the-tepe-telegrams/>

Geburtstage 2026

Juli

Helmut Senkel	70 Jahre
Wolfgang Boeck	80 Jahre
Roland Rau	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
Siegmond Brockard	70 Jahre

Unsere Jubilare 2026

45 Jahre

Christian Schuster, Forchheim
Brauerei Schleicher, Trabelsdorf
Herbert Beck, Memmelsdorf
Dietram Härtl, Hof
Hans-Joachim Hansen, Bischberg
Hans Wichert, Lichtenfles
Brauerei St. Georgen-Bräu, Buttenheim
Helmut Senkel, Bamberg

40 Jahre

Leo Thein, Eltmann
Rudolf und Irmgard Fritsche, Neuschönau
Dr. Jürgen Rosenschon, Bayreuth
Porzky Gerd, Hirschaid
Roland Rau, Küps
Rudi Vogel, Karlsruhe
Karin Frisk, Bamberg

35 Jahre

Konrad Krug, Breitenlesau
Karlheinz Dorsch, Bamberg
Brauerei Zum Uerige, Düsseldorf
Dagmar und Kurt Cheblik, Dortmund
Bäckerei- und Brauereimuseum, Kulmbach
Roland Kundmüller, Weiher
Brauerei Grosch, Rödental
Fritz Hebedanz, Forchheim

30 Jahre

Dieter Wagner, Bamberg
Anton Hofmann, Hirschaid
Rainer Sroka, Bamberg

25 Jahre

Brauerei Landwehr-Bräu, Reichelshofen
Maria Trunk, Bamberg
Dr. Werner Doecke, Bamberg
Hotel „Alt Ringlein“, Bamberg

Ehrenmitgliedschaft

Günter Bär
Ludwig Popp
Roland Rau
Werner Schlag

Neumitglieder

Herr Meyer, Sebastian
Familie Paatahvili, Sopio
Herr Niessner, Michael
Frau Winkler, Sandra
Herr Lamprecht, Alfons
Herr Pfeiffer, Michael
Herr Fleer, Sven
Herr Zankl, Alexander
Herr Soto-Löwenthal, Robert
Familie Skantze, Carl Johan
Herr Wolf, Gerd Hermann
Familie Nihalani, Divyakant
Familie Kraus, Miriam und Kredel, Manuel
Herr Bothmann, Norman
Herr Stoppa, Rainer

Genießen Sie unsere prämierten Bratwürste

Metzgerei
Kalb
Feinschmecker Team

Theuerstadt 5 • 96050 Bamberg • 0951/23764

Impressionen: Frühjahrsexkursion ins Allgäu

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



Anmeldeformular Herbstexkursion

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten in Höhe von 85,00 € auf das Konto des FBM (IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99) zu leisten.

Als Überweisungsgrund bitte „FBM HE 2026“ angeben.

Die Reservierung erfolgt nach dem Eingang der Anmeldungen, bei Überbuchung (Warteliste) werden wir Sie informieren.

Die Anmeldung erfolgt bitte vorzugsweise über unser neues Online-Formular unter [brauereimuseum.de/anmeldung-exkursion/](https://www.brauereimuseum.de/anmeldung-exkursion/) oder alternativ telefonisch bei Winfried Nikol unter 0171- 6372937.

Der Anmeldeschluss ist der 10.10.2026.

Mein Name (ggfs. Begleitung):

Meine Anschrift:

Meine Telefonnummer:

Meine Email:

Ort, Datum

Unterschrift

Herbstexkursion nach Meiningen

Genuss- und Bierkult(o)urreise am 31.10.2026

Für unsere diesjährige Herbstexkursion haben wir ein Programm zusammengestellt, das Kulturbegleiterte und Genießer gleichermaßen interessieren wird. Im modernen Reisebus der Firma Braumüller (Hirschaid) steuern wir gleich drei absolute Highlights an.

Unser Programm im Überblick:

08:00 Uhr: Abfahrt Bamberg, Parkplatz Babenbergerring/Fuchsenwiese, **08:15 Uhr** Parkplatz Breitenau (Mainfranken-Center), **08:30 Uhr** Hallstadt, Parkplatz Lidl (vorbehaltlich der Verkehrsführung).

10:15 Uhr: Führung in der Dampfloerlebniswelt Meiningen

13:00 Uhr: Führung im Hennebergischen Museum Kloster Veßra

16:00 Uhr: Führung im Schloss Callenberg (bei Coburg)

18:00 Uhr: Gemütliches Abendessen in der Brauerei Grosch (Rödental), anschließend Rückfahrt, ca. 21:00 Uhr Ankunft in Bamberg

Reisepreis & Leistungen:

85,00 € pro Person. Im Preis enthalten sind die Fahrt im modernen Reisebus (Fa. Braumüller, Hirschaid), alle Eintritte und Führungen (Meiningen, Kloster Veßra, Schloss Callenberg) sowie eine zünftige Brotzeit und zwei Bier (oder zwei alkoholfreie Getränke) in der Brauerei Grosch.

Anmeldung & Bezahlung:

Bitte meldet euch vorzugsweise über unser Onlineformular unter <https://www.brauereimuseum.de/anmeldung-exkursion/> an, oder alternativ 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.

QR-Code zum Anmeldeformular:



Brauhaus Grosch



Kloster-Veßra



Schloss-Callenberg

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 jährlich für Einzelpersonen 31 EUR, für juristische Personen 62 EUR und für Familien 45 EUR. Zahlreiche Veranstaltungen sorgen für ein aktives und attraktives Vereinsleben. Anmelden können Sie sich ganz einfach online unter www.brauereimuseum.de/mitglied-werden/ oder über den QR-Code.



tungen sorgen für ein aktives und attraktives Vereinsleben. Anmelden können Sie sich ganz einfach online unter www.brauereimuseum.de/mitglied-werden/ oder über den QR-Code.

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

Frühschoppen für Vereinsmitglieder

Jeden 1. Sonntag im Monat von 10-13 Uhr. Achtung! Im November eine Woche später am 8.11.

Tag des offenen Denkmals

Sonntag, 13. September 2026

Bierausschank und spannende Vorträge in den Räumen des Brauereimuseums.

Nähere Infos geben wir rechtzeitig auf unserer Internetseite bekannt.

Brauersilvester

Jährlich am 30. September

Jahreshauptversammlung

Freitag, 23.10.2026 um 18 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 und Vorstandsrates

7. Neuwahlen

8. Anträge und Verschiedenes.

Danach Umtrunk mit Brotzeit.

Anträge mögen bitte bis spätestens

30.09.2026 postalisch oder per E-Mail an den

Vorstand gerichtet werden.

Herbstexkursion nach Meiningen

31.10.2026

BrauBeviale in Nürnberg

10.-12. November 2026

Nikolaus-Frühschoppen

06.12.2026 ab 10 Uhr für Vereinsmitglieder.

Wer weiß, ob an diesem Vormittag nicht auch ein hoher Gast mit Vorliebe für goldene Bücher vorbeischaut?

Stärk antrinken

06.01.2027 ab 10:00 Uhr für Vereinsmitglieder



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

