

Mitteilungsblatt für Mitglieder und Freunde des Fränkischen Brauereimuseums Bamberg e. V.

Wie die Zeit vergeht: FBM 25 Jahre jung!

Man glaubt es kaum, wie die Zeit vergeht: Vor 25 Jahren fasste der in Bamberg bestehende Braumeister-Stammtisch des Bundes der Doemensianer unter der Leitung von Johannes Schulters im Jahre 1978 den Entschluß, in der Bierstadt Bamberg zur Wahrung und Pflege des alten Berufsstandes der Brauer und Mälzer ein fränkisches Brauerei-Museum zu gründen. Am 1. Juni 1979 fand dann auch in den Räumen der Brauerei "Fäßla" die Gründungsversammlung statt. In Vertretung des damaligen Oberbürgermeisters Matthieu nahm Stadtrat Kropf ebenso teil wie Rolf Weyermann,

Fortsetzung Seite 3



Die heutige Vorstandschaft des Fränkischen Brauerei-Museums, v.l. Ludwig Popp (Finanzen), Johannes Schulters (1. Vorsitzender), Robert Blechinger (Brauwesen), Elmar Göller (IT und Organisation), Karlheinz Dorsch (Recht), Uto Düthorn (Öffentlichkeitsarbeit), Günter Bär (Verwaltung). Es fehlt Winfried Nikol (Exponate und Archiv).

Liebe Freunde des FBM!



Ein großes Ereignis steht ins Haus: Das Fränkische Brauerei-Museum feiert vom 10. bis 12. September 2004 sein 25-jähriges Gründungsjubiläum! Der Vorstand hat sich alle Mühe gegeben, ein attraktives Festprogramm auf die Beine zu stellen. Schließlich sollen sich alle rund 400 Vereinsmitglieder ebenso wohl fühlen wie unsere Gäste. Einen Großteil dessen, was wir geplant haben, finden Sie in unserem Festprogramm auf der nächsten Seite. Feiern Sie mit uns!

herzlichst, Ihr FBM



Jubiläumsedition

Wir laden hiermit alle Mitglieder, Förderer und Freunde fränkischer Bierkultur herzlich ein, im Festzelt auf dem Michelsberg mit uns zu feiern.

Freitag, 10. September

17.30 Uhr Vernissage im FBM: Foto-Ausstellung Bamberger Bierkultur
 18.00 Uhr Offizieller Beginn und Festanstich mit Grußworten unseres

Schirmherrn Oberbürgermeister Herbert Lauer

Ehrung der FBM-Mitglieder für 25-jährige und 20-jährige Mitgliedschaft

Musikalische Untermalung durch Alleinunterhalter "Nik"

Samstag, 11. September

Ab 11 Uhr Frühschoppen im Festzelt

Öffnung des Museums von 12 bis 17 Uhr für Besucher

Ab 14 Uhr Vorführung Hobby-Brauer

Ab 18 Uhr Stimmung und gute Laune mit der Band "Mondeos"

Sonntag, 12. September

Ab 10.30 Uhr Weißwurst-Frühschoppen mit den Bamberger "Altstadt-Musikanten"

Ca. 14-16 Uhr Bier-Zaubereien mit Klaus Kühn

Ab 16 Uhr Ausklang der Jubiläumstage mit Alleinunterhalter "Nik"

Im Ausschank: Fränkische Bier-Vielfalt. Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt Verkauf von Museums-Bausteinen und der limitierten Jubiläumskrug-Edition

FBM, Michelsberg 10f, 96049 Bamberg, Tel. (0951) 53016, Fax (0951) 52540 Internet: www.brauereimuseum.org, E-Mail: info@brauereimuseum.org

Fortsetzung von Seite 1

Präsident des Deutschen Mälzerbundes, und Siegmund Brockard, der Bezirksvorsitzende der Bayerischen Mittelstandsbrauereien für Oberfranken. Sämtliche Anwesenden stimmten darin überein, dass in der traditionsreichen Bier-Metropole Bamberg das fränkische Brauer- und Mälzer-Wesen mit seiner Geschichte dokumentiert werden sollte. Standort müsse unbedingt eine aufgelassene alte Bamberger Brauerei sein. Spontan trugen sich 32 Versammlungsteilnehmer als Mitglieder ein, als Erster Vorsitzender wurde Johannes Schulters gewählt.

Heute ist Schulters immer noch Erster Vorsitzender, die Räume des FBM befinden sich in den Anlagen der ehemaligen Brauerei Michelsberg. Ein kurzer Blick in deren Geschichte:

Die Bauerei Michelsberg verdankt ihre Entstehung dem Benediktinerkloster, das Kaiser Heinrich II im Jahre 1008 gründete. Das Kloster baute selbst rund um den Mönchsberg Gerste und Hopfen an und braute, wie man heute weiß, keinen schlechten

Haustrunk...

Aus dem Jahre 1122 stammt der erste Beleg für das Vorkommen von Bier innerhalb der Klostergrund-Herrschaft, 1742 wurde an der Stelle der alten, baufälligen Gebäude mit der Errichtung des Prälatenhauses begonnen, vier Jahre später ist nach den Plänen



Der neu gestaltete Eingangsbereich im FBM

Balthasar Neumanns der Flügelbau mit dem jetzigen Brauereimuseums-Trakt vollendet worden. 1806 geriet das ehemalige Brauhaus in städtischen Besitz, 1899 übernahm Braumeister Georg Peßler die Brauerei als neuer Pächter, 1969 stellte man den Braubetrieb nach Übernahme durch die Bamberger Brauerei

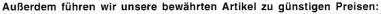
Maisel ein. Am 1. Mai 1981 mietete das FBM die ehemaligen Brauereiräume an, 1984 erfolgte nach ca. 2000 freiwilligen Arbeitsstunden von FBM-Mitgliedern der offizielle Baubeginn des Museums, am 3. August 1985 wurde Richtfest gefeiert.

Heute umfasst die Ausstellungsfläche ca. 900 qm, auf der mitt-

Sitzgruppen für Garten und Terrasse

Einmalig an Stabilität und Lebensdauer Hergestellt aus massiver, gut abgelagerter fränkischer Eiche

Sondermaße in allen gewünschten Längen lieferbar!

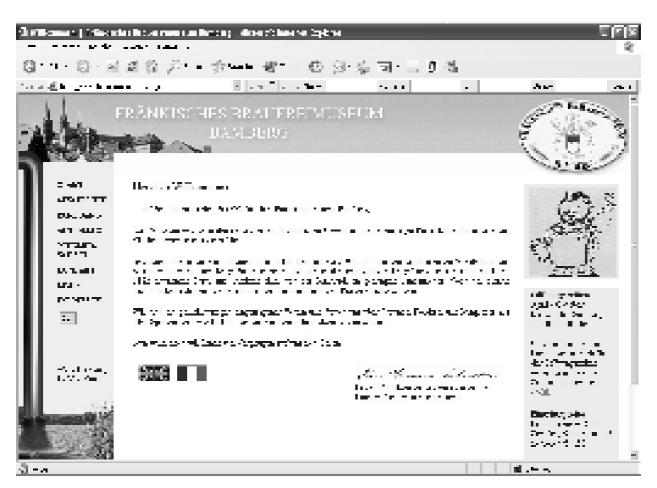


- Blumenkübel, Eiche, von 30 bis 60 cm Durchmesser
- Regentonnen, Eiche, 400l Fassungsvermögen
- Bier-, Wein-, Schnapsfässer, ab 5,01
- Bierkrüge, Eiche, 0,5l bis 5,0l, alles mit individueller Beschriftung möglich Thielmann Party-KEG-Fässer, ab 5,0l
- Schäffer Plus KEG-Fässer, ab 201
- Blefa KEG-Fässer
- Holzbierfass mit Edelstahlblase zur Kett-Befüllung, bayer. Anstich, 5l, 101, 151, 201, 301, 501

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich unverbindlich beraten

Mechanische Faß-Büttnerei Weis-Faßhandel

Serkendorfer Straße 4 - 96231 Staffelstein-Uetzing Tel.: 09573/64 10 - Fax: 09573/3 19 04 - www.buettnerei-weis.de



Ein Bildschirm-Ausdruck der Homepage des FBM, zu finden unter : www.Brauereimuseum.org

lerweile mehr als 1300 Exponate gezeigt werden. Sie geben mit ih-

Fortsetzung von Seite 3 ren historischen Geräten einen Einblick in Geschichte und Entwicklung aus den Bereichen

Mitglied des **Ihr Partner FBM** für Getränke-Aufbauten T. Brandl GmbH & Co. KG Siemensstraße 29, Bamberg Telefon 0951/91544-0 Fax 0951/91544-55 HRZEUGBA

Brauerei, Mälzerei und Büttnerei. In den herrlichen Kreuzgewölben hat man den Produktionsprozeß von der Herstellung des Malzes bis zum fertigen Bier übersichtlich dargestellt. In einem Vortragsraum werden zusätzliche Informationen rund ums Bier mit Hilfe von Dias und Filmen angeboten. Das Fränkische Brauerei-Museum pflegt als Informationszentrum die Brau-Tradition, sammelt historische Schriftstücke, Urkunden und Gerätschaften und macht diese der Öffentlichkeit zugänglich. Daß dies inmitten einer Region mit den weltweit meisten Braustätten geschieht, hebt das Fränkische Brauerei-Museum ganz besonders heraus.

Ehrung der Gründungsmitglieder

Am Eröffnungsabend (10. September) werden folgende Gründungsmitglieder geehrt: Bamberger Mälzerei Günter Bär, Bamberg Wolfgang Böck, Andernach Brauerei Fäßla, Bamberg Hans-Joachim Dietz, Ebelsbach Jürgen Elle, Sassanfahrt Erwin Fröhling, Bamberg Franz-Josef Göller, Zeil Michael Grasser, Königsfeld Brauerei Keesmann, Bamberg Ewald Klemczak, Litzendorf Fa. Heinrich Leicht, Bamberg Löwenbrauerei/Faust, Miltenberg Christian Merz, Bamberg Hans Obendorfer, Weismain Hans Putz, Viereth-Trunstadt Elmar Reh, Litzendorf Johannes Schulters, Bamberg Fa. Kaspar Schulz, Bamberg German Trum, Bamberg Andreas Wernsdörfer, Schönbrunn Georg Wörner, Bamberg

Für 20-jährige Mitgliedschaft:

Thomas Brandl, Bamberg
Anselm Kefes, Appenzell
Manfred Meier, Bamberg
Adam Neeb, Oberaurach
Ludwig Popp, Bamberg
Stud. Verb. Bamverwia, Bamberg



Da braut sich was zusammen...

Unter diesem Motto trafen sich
Professoren, wissenschaftliche
Mitarbeiter sowie Absolventen der
weltweit berühmten Brauer-Uni,
T.U. München – Weihenstephan
zu ihrer diesjährigen Jahrestagung in der Bier - und Weltkulturerbe-Stadt Bamberg auf dem
Bamberger Michelsberg.
Mehr als 400 ehemalige
Weihenstephaner kamen am ersten Mai-Wochenende, um auf
den Spuren des Bieres in Bam-

berg zu wandeln. Initiiert war die Tagung, die jedes Jahr von einem anderen Mitglied ausgerichtet wird, von den sieben Weihenstephaner Absolventen bei Weyermann Malz, darunter die geschäftsführende Miteigentümerfamilie Sabine und Thomas Weyermann, die sich beide beim Studium der Braukunst in Weihenstephan kennengelernt hatten.

Nach einem sommerlichen Begrü-



Kompetenz und Erfahrung in der Brautechnik - seit 1677.

Besuchen Sie uns unter: www.kaspar-schulz.de



Ein gelungenes Ambiente fanden die rund 400 Teilnehmer auf dem Michelsberg vor

Bungsabend im denkmalgeschützten Ensemble von Weyermann Malz genossen die Gäste an den darauf folgenden Tagen den tadellosen Service des Hotels Residenzschloss. Dort begannen auch die verschiedensten Stadtführungen zur Erkundung

des Weltkulturerbes.

Während des Festabends, umrahmt von swingender Jazzmusik der Uni-Big Band Bamberg, konnte Bambergs Oberbürgermeister Herbert Lauer die Gäste, die nicht nur aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, sondern auch aus Manila, Luxemburg, Spanien, Italien und Großbritannien angereist waren, mit einem historischen Rückblick auf die Firmengeschichte Weyermann begrüßen. Im Wappen trägt die größte Alummni Vereinigung die drei Rosen der Mainburger Grafen, aus deren Geschlecht der erste Abt und Brauer des Kloster Weihenstephans kam. Dessen Gründung 1022 ermöglichte übrigens Kaiser Heinrich II.

Ganz überrascht waren die Gäste, als sie erfuhren, dass bereits 1489 von Fürstbischof Groß von Trockau das Bamberger Reinheitsgebot erlassen wurde. Er bestimmte, dass beim "Einsieden nichts mere denn Hopfen, Malz und Wasser" zu nehmen sei. Er kam damit dem bayerischen Reinheitsgebot aus dem Jahr 1516 um 27 Jahre zuvor!





Ihr Partner für die Brauerei

- Filterhilfsmittel
- Reinigungsmittel
- Etikettenleim
- Schimmelschutzfarbe
- Bierschläuche
- Bierhähne MS und Holz
- Kronenkorken
- Gaststättenbedarf
- Lieferung sämtl. Maschinen für die Getränkeindustrie
- eigener Kundendienst · Spez. Rep.-Werkstatt

Laubanger 17f · 96052 Bamberg-Nord

Telefon (09 51) 9 65 99-0 · Telefax (09 51) 9 65 99-50 Geöffnet Mo.-Fr. 7.30-17.00 Uhr durchgehend. Sa. geschlossen Dr. Christine Freise-Wonka glänzte in gewohnter Weise mit einem launigen Festvortrag, in dem sie besonderen Wert auf den Einfluss der Frauen in der Braukunst einging. Eine Alltagstätigkeit, die meist die Frauen ausübten: "Heute back ich, morgen brau ich...", wie schon im Rumpelstilzchen überliefert ist. Der Braukessel war das wichtigste Hab und Gut in den Bamberger Familien, und wenn es ja einmal zu einer Scheidung kam, gehörte ohne Diskussion der Kessel immer der Frau. Schon im germanischen Götterglauben war die Wichtigkeit des Braukessels verankert. Das Volk dachte nämlich, wenn am Himmel ein Gewitter aufzieht, dann streiten Thor und Odin, und es gibt nur eine Sache, um die sich das lohnt: Der Braukessel. Und so sagt man heute noch: "Es braut sich was zusammen".

Übrigens war bei diesem Treffen auch der Anteil der weiblichen Brauerei- Ingenieure und Diplom-Braumeister so hoch wie wahrscheinlich selten an einem anderen Ort.

Der harmonische Abschluss der Veranstaltung fand am Sonntagmorgen vor und im Brauereimuseum statt. Kurzerhand stellte man für die vielen durstigen Brauer ein Zelt vorm Eingang auf. Nachdem der Korso der historischen Brauerei-Nutzfahrzeuge eingetroffen war, konnte man am fränkischen Wurstkessel von
Metzger Ramer (Gaustadt) die
Eindrücke vom Weltkulturerbe
Bamberg noch vertiefen. Begeistert waren die Besucher von der
liebevollen Ausstattung im
Brauereimuseum. Für die Kulturbeflissenen durfte natürlich ein
Rundgang durch die Klosterkirche
St. Michael nicht fehlen! So klang
ein harmonisches Wiedersehensfest im einmalig schönen Ambiente der Klosteranlage St. Michael
aus.



Mehrere nostalgische Fahrzeuge waren zu bewundern



Blumen für die Damen...



Exkursion frühzeitig ausgebucht

Bei der diesjährigen Frühjahrs-Exkursion des FBM erwartete ein strahlend schöner Frühlingsmorgen die 53 Teilnehmer. Die Busreise war - wie bereits bei den beiden Exkursionen des letzten Jahres - auch diesmal frühzeitig ausgebucht. Ein Beweis dafür, wie beliebt solche Ausflüge bei den Mitglieder des FBM sind. Erstes Ziel war Dinkelsbühl mit seiner vollständig erhaltenen historischen Altstadt, die zu den bedeutendsten Kulturdenkmälern Europas zählt. Auf dem Altrathausturm nistet ein Storchenpaar, ein Hochzeitspaar wird am Standesamt von einem Landsknechthaufen in historischen



Bierprobe im Aussichtsturm der Brauerei Wallenstein

Gewändern abgeholt und mit einem alten Landsknechtlied durch die Stadt geleitet. Da an den malerischen Bürger- und Patrizierhäusern mit ihren prachtvollen Fachwerkfassaden und Holzgalerien, die reichen Blumen- und Rankenschmuck aufweisen, Leuchtreklamen verboten sind, kann man sich leicht ins Mittelalter zurückversetzt fühlen.

Nach dem Stadtrundgang, den jeder Teilnehmer individuell gestalten konnte, hatte man für die FBM-Ausflügler in der Gasthausbrauerei "Weib's Bräu" den Saal im ersten Stock zum Mittagessen reserviert. Der Name Weib's Bräu ist kein Eigenname, wie man vielleicht vermuten könnte, sondern deutet darauf hin, dass hier der Gerstensaft von einer Frau (ei-



Peter Nein

gegr. 1906

Bau- und Möbelschreinerei

Schreinereibetrieb für Fenster und Türen an Alt- und Neubauten, sowie sämtliche Inneneinrichtungen.

96049 Bamberg-Bug Bughof 1d

Tel. 09 51 / 5 62 46 Fax 09 51 / 5 62 57 nem Weib) gebraut wird, der Diplombraumeisterin Melanie Gehring.

Nach dem Mittagessen ging 's zur "Fürst Wallerstein Bier-World", dem eigentlichen Ziel dieser Reise. Nach einer Multi-Media-Show im Info-Center der ehemaligen Hofschreinerei erfolgte ein kleiner Rundgang entlang der äußeren Burgmauer mit anschließender Besichtigung des Sudhauses, der Gärbottiche, der Lagerkeller und der Abfüllzentrale, die natürlich alle das Attribut "fürstlich" tragen. Für einige der Teilnehmer ist jetzt auch das Wort "Schalander" (Aufenthaltsraum der Brauer) kein Fremdwort mehr. Schließlich wurde dem Freibier ebenso kräftig zugesprochen wie einer Brotzeit im fürstlichen Panoramaturm mit einer atemberaubenden Aussicht auf den Krater des Nördlinger Ries. Gegen 20 Uhr hatten alle wieder die Altenburg im Blick, und ein erlebnisreicher, herrlicher Tag ging zu Ende.



Diplom-Braumeisterin Melanie Gehring und FBM-Vorstand Johannes Schulters in der Gasthausbrauerei "Weib´s Bräu"

In eigener Sache

Sie wäre fast zu schön, um wahr zu sein: Die Vorstellung nämlich, dass das Fränkische Brauerei-Museum und seine Mitglieder gleichermaßen harmonierten und kein Sand ins Getriebe geriete. Leider gibt es da immer ein paar Ausnahmen bzw. Meinungsverschiedenheiten um das Thema Beitrag und Austritt. Der FBM-Vorstand hat deshalb folgende Regelung beschlossen:

Wer seine Mitgliedschaft beenden möchte, kann dies jeweils bis zum 30. November eines jeden Jahres tun, und er braucht dann auch keinen Beitrag mehr für das Jahr darauf zu bezahlen. Versäumt er diese Frist, dann verlängert sich seine Mitgliedschaft automatisch um ein Jahr. Eine Regelung, die heute so gut wie jeder Verein praktiziert. Das FBM wird sich ab 2005 dieser Praxis anschließen und über diesen Beschluß in der nächsten Jahreshauptversammlung abstimmen lassen. Er wird damit auch in der Satzung verankert.

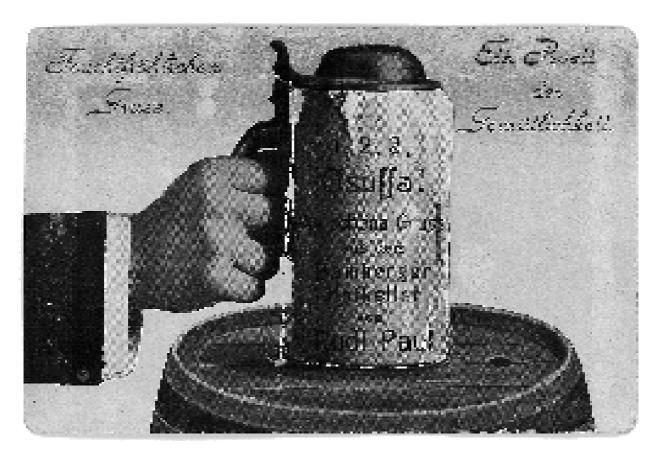




Ausstellung "Bierkultur"

In Zusammenarbeit mit dem Lehrstuhl für Volkskunde/Europäische Ethnologie der Universität Bamberg hat das Fränkische Schweiz-Museum Ende Mai dieses Jahres in Tüchersfeld/
Pottenstein eine Ausstellung
"Bierkultur – Rund um 's Bier in
Franken" eröffnet. Zu den Highlights gehört sicherlich das Original des bayerischen Reinheitsgebots aus dem Jahre 1516 als
Leihgabe der Staatsbibliothek

München. Die Ausstellung ist bis zum 7. November 2004 jeweils dienstags bis sonntags von 10 bis 17 Uhr geöffnet. (Tel. 09242/ 1640). Im übrigen hat das Fränkische Brauerei-Museum Bamberg die Ausstellung mit diversen Exponaten unterstützt.



Ganz sicher eine Rarität aus der Bamberger Bier-Szene: Eine alte Postkarte...

Studie: Alkohol macht schlauer

Regelmäßiger Alkoholgenuss macht schlauer: Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie des Londoner University College, wie der «Sunday Telegraph» berichtete.

Die Wissenschaftler bezogen ihre Daten aus Langzeituntersuchungen zur Gesundheit von 10 000 britischen Beamten, die nach ihren Trinkgewohnheiten befragt wurden und gleichzeitig sprachliche und mathematische Tests und Gedächtnisübungen überstehen mussten. Danach schnitten bereits diejenigen, die lediglich ein Glas Wein pro Woche tranken, deutlich besser ab als Abstinenzler. Die besten Resultate erreichten den Angaben zufolge jedoch

diejenigen, die eine halbe Flasche Wein oder rund einen Liter Bier pro Tag tranken. Die Wissenschaftler, die ihre Ergebnisse in der kommenden Ausgabe des Fachmagazins «American Journal of Epidemiology» vorstellen werden, sehen ihre Ergebnisse als Bestätigung des Umstands, dass Alkohol das Risiko von Herzkrankheiten reduzieren kann und den Blutfluss zum Gehirn erhöht. Aus letzterem resultiere eine verbesserte Denkfähigkeit, hieß es. «Regelmäßiges Trinken ist vielleicht gesünder als Alkoholkonsum nur zu besonderen Gelegenheiten», zitierte die Zeitung aus der Studie. Als nächstes wollen die Forscher nun untersuchen, ob Alkohol dabei helfen kann, die Verminderung der Denkfähigkeit in zunehmendem Alter zu verlangsamen.

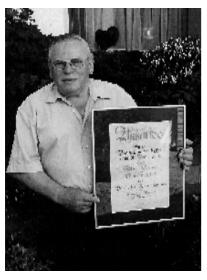


Brau-, Röst- und Caramelmalzfabrik

Brennerstraße 17-19 D-96052 Bamberg

Telefon: 09 51 / 9 32 20-0 Telefax: 09 51 / 3 56 04

www.weyermann.de e-mail: info@weyermann.de



Die Vorstandschaft des Fränkische Brauerei-Museums ernannte das langjährige Vorstandsmitglied Otto Meusel wegen seiner Verdienste um den Verein zum Ehrenmitglied

Termine...

Wichtige Helfertermine: 5. Sept. ab 10.30 Uhr im FBM -Vorbesprechung Festablauf, Personaleinsatz. 9. Sept. ab 16 Uhr Zeltaufbau und Dekoration auf

dem Michelsberg.

Frühschoppen im FBM (jeweils am ersten Sonntag im Monat, ca. 10.30 Uhr): 5. September, 3. Oktober, 7. November, 5. Dezember.

Bier- und Käse-Verkostung im FBM: Bier und Käse passen zusammen. Alles, was neugierige Bier- und Käsegenießer schon immer über das Kulturgetränk Bier und schmackhaften Käse wissen wollten, können Sie im FBM (Freitag, 1. Oktober 2004 um 19.30 Uhr) erfahren.

Delikatess-Müller und Johannes Schulters laden hierzu herzlich ein. Sie erfahren, wie Bier und Käse entstehen, einiges über die Bier- und Käsesorten, Fachbegriffe für Bier- und Käsekenner, Tipps zur Bier- und Käsepflege

Fortsetzung Seite 12

Fortsetzung von Seite 11

und zur Kombination von Bier und Käse, Verkostung von verschiedenen Bier- mit korrespondierenden Käsesorten. Kosten für Nichtmitglieder: 11,- Euro, für Mitglieder des FBM 9,- Euro. Mindestteilnehmerzahl 15. Eine Voranmeldung ist erforderlich (Delikatess-Müller, Tel. 0951/ 25534), oder bei Johannes Schulters (Tel. 0951/9370349, Fax 0951/9370274, E-Mail: hannes.schulters@t-online.de). Bierseminar im FBM: Da unsere Mitglieder, Freunde und Förderer mehr übers Bier wissen sollten als der normale "Bierlaie", bietet das FBM eine Weiterbildungsveranstaltung an. Zunächst findet am Freitag, 22. Oktober um 19.00 Uhr im FBM ein Bier-Basis-Abend statt. Hier wird zunächst ein Über- bzw. Einblick gegeben, auch über das an weiteren Abenden zu vertiefende Themengebiet. Am Ende der einzelnen Abende werden jeweils verschiedene Biere sensorisch verkostet und beschrieben. Kosten für Nichtmitglieder: 4,-Euro, für Mitglieder des FBM 3,-Euro. Mindestteilnehmerzahl 15. Eine Voranmeldung ist erforderlich (FBM, Tel. 0951/53016, Fax 0951/52540, E-Mail: info@brauereimuseum.org) oder bei Johannes Schulters (Tel. 0951/9370349, Fax 0951/ 9370274, E-Mail: hannes.schulters@t-online.de).

SEPP HOFER

Industrievertretungen

- Konzepte
- Beratung
- Service



Ihr Partner in der Getränkeindustrie

Lerchenstraße 33 · 93437 Furth im Wald Telefon 0 99 73 / 93 03 · Fax 0 99 73 / 600 e-mail: sepp.hofer@t-online.de

Neue Bamberger Brauerei: Das Ambräusianum

Daß im Laufe der Zeit die eine oder andere Brauerei ihren Betrieb still legt, liegt im Trend der Zeit. Wenn aber eine neue Brauerei ihre Pforten öffnet, so darf solches als außergewöhnlich gelten: Bamberg, mit neun offizi-

ell anerkannten
Brauereien BierWeltstadt Nr. 1,
begrüßt als
zehntes Unternehmen das
"Ambräusianum",
die erste
Gasthausbrauerei. Beheimatet in der
Dominikanerstr.
10, vormals

"Alte Hofreit", freut sie sich auf ihre neuen Gäste. Gebraut werden ein Helles, ein Dunkles und ein Weizenbier. Inhaber ist Ambros Mahr, seit diesem Jahr auch neues FBM-Mitglied (Tel. 0951/5090262).



Das Schlemmer-Menue mit Bier

Donau-Wels im Weißbiersud mit Wurzelgemüse

Der Wels ist der größte unserer heimischen Flussfische. Er ist ein Knochenfisch, hat also keine Gräten und auch keine Schuppen. Er wird bis zu 3 Meter lang. Man findet den Wels vor allem in der Donau. Im Süden Deutschlands wird der Wels auch Waller genannt. Seine Filets eignen sich ideal zum Kochen und Braten. Der Weizenbiersud gibt dem delikaten Gericht eine feinherbe Note. Auch als Getränk wird hierzu ein kühles Weizenbier empfohlen.

Zutaten (für 6 Personen)

900 g Donau-Wels-Filet

- 2 Karotten
- 1 Zwiebel

Sellerie

- 1 Stange Lauch
- 1 | Weizenbier

Salz, Pfeffer

Nelke

Lorbeer

100 g Butter

Zubereitung

Die Fischfilets in sechs gleich große Stücke schneiden. Das Wurzelgemüse in gleichmäßige Würfel von ca. 1 cm schneiden. Das Gemüse in Butter andünsten



und mit dem Weizenbier auffüllen. Gewürze hinzufügen und abschmecken. Nach dem Aufkochen die Fischstücke einlegen und ca. 10 min. ziehen lassen. Vor dem Anrichten den Sud mit

100 g kalter Butter aufrühren, gehackte Petersilie hinzufügen und nach dem Anrichten frischen Meerrettich darüber reiben. Dazu reicht man Salzkartoffeln und grünen Salat.

S Tel. 0.9736/10.91 mbH Fax 0.9736/1771

LABOR ROMEIS 1



Ihr qualifizierter Brauereipartner für

- ✓ Analysen
- Gutochten
- ✓ Beratung
- ✓ Antagenabrahmen
- Arbeitssicherheit
- ✓ Qualitats und
 - Umsveihnanagement
- Lebensmittelhygiene

akkredit est, zert fiziert.

trentster nech infektionschutzgeschiz 20ge auch zußageriphoder suchschlandiger off, bestellt auswereitigter (kahvenstandiger

Industringebiet 97723 Oberthulba Interset www.labor-poets.co.

Rückläufige Besucherzahlen

Zur Jahreshauptversammlung 2004 stellte das Fränkische Brauerei-Museum e.V. Bamberg fest, dass im Jahre 2003 die Besucherzahlen um 19 Prozent von 6422 auf 5204 zurückgegangen sind. Trotzdem ging man voller Optimismus in das Jahr des 25. Gründungsjubiläums.

Bei der JHV auf dem Michelsberg begrüßte 1. Vorsitzender Johannes Schulters insbesondere die am weitesten angereisten Vereinsmitglieder aus den USA, den Niederlanden und Nordrhein-Westfalen. In seinem Rückblick auf 2003 streifte er die zweitägige Frühjahrs-Exkursion ins Salzburger Land, das traditionelle Nostalgiefest am Bamberger Gabelmann und die Herbst-Exkursion in das Fränkische Seenland. Auch in diesem Jahr sind wieder zahlreiche Veranstaltungen geplant, die Mitgliedern und Freunden eine Verbindung zum FBM attraktiv erscheinen lassen sollen.

Daß das FBM aber auch ansonsten attraktiv ist, beweisen die mittlerweile rund 1300 Exponate, die in den Räumen auf dem Michelsberg zu besichtigen sind, darunter der in Österreich erworbene und kostenaufwändig restaurierte Brauerei-Ausleger am Eingang des FBM. Im übrigen ist das FBM jetzt auf einer eigenen

Homepage im Internet vertreten unter www.brauereimuseum.org. Mit seinen knapp 400 Mitgliedern freut es sich auch über den neugestalteten Eingangsbereich. Beim Tagesordnungspunkt Neuwahlen wurde die alte Vorstandschaft einstimmig entlastet und die neue gewählt:

- Vorsitzender Johannes Schulters,
- 2. Vorsitzender Günter Bär,
- 3. Vorsitzender Robert Blechinger,
- 4. Vorsitzender Elmar Göller, Kassier Ludwig Popp, Archivar Winfried Nikol, Schriftführer Uto Düthorn, Juristischer Berater Karlheinz Dorsch.

FBM auf Achse

Das FBM geht auf Bierkultour und kommt zu seinen Brauerei-Mitgliedern.

In Abstimmung mit unseren
Mitgliedsbrauereien, möchten wir
bei Ihnen einmal im Monat helfen, einen informativ-geselligen
Bierabend, mit zu gestalten. Dieses kleine Bierseminar soll aus
Ihren Bierfreunden und Gästen begeisterte Bierkenner machen
und damit zu Ihrer Kundenbindung beitragen helfen.
Bei Interesse setzen Sie sich bitte (Terminabsprache/Ablauf/Inhalte) mit unserem 1. Vorstand,
Johannes Schulters, Tel. 09519370.349 in Verbindung.

Ihr Partner für Premium-Heizöle und Dieselkraftstoff

TOTAL Mineralöl GmbH

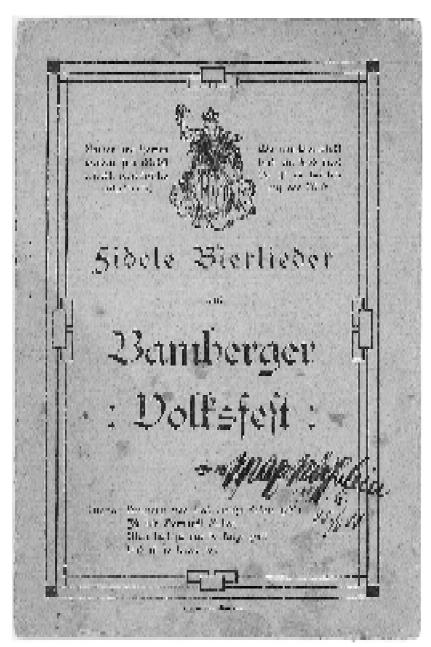
Kundenzentrum Bamberg ehem. Bartosch)

Einfach gebührenfrei anrufen

0800-11 34 110



TOTAL



"Man lebt ja nur so kurze Zeit und ist so lange tot" – so steht auf der Titelseite des alten Büchleins "Fidele Bierlieder zum Bamberger Volksfest" geschrieben. Wie wahr...

Wir begrüßen als neue Mitglieder...

Sven und Cornelia Birk (Zapfendorf), Ingeborg Döring (Bamberg), Bernhard und Manuela Dremel (Lichteneiche), Georg Höhn (Memmelsdorf), Franz König (Langensendelbach), Elmar Körner (Memmelsdorf), Klaus Kummer (Bamberg), Rainer Möhrlein (Strullendorf), Gisela Remmer-Zirker (Bamberg), Siegbert und Gabi Salb (Zapfendorf), Rudolf Vogt (Memmelsdorf), Helmut Völkl (Bamberg), Ambros Mahr (Bamberg). Herzlich willkommen im Club!

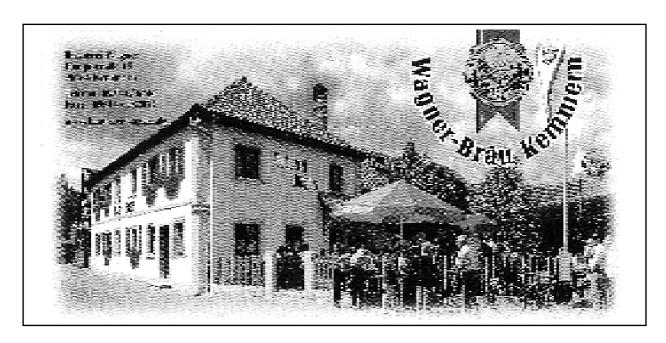
Wir gratulieren

...folgenden Mitgliedsfirmen herzlich zu ihren Jubiläen 2004: 125 Jahre Weyermann Malz, Bamberg, 220 Jahre Brauerei Sauer, Roßdorf a.F., 250 Jahre Brauerei Hermann, Ampferbach, 350 Jahre Brauhaus Faust, Miltenberg.

DIE MODERNE TAXIZENTRALE



mehr Service für Bamberg



FBM-Mitglied werden lohnt sich

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 100 Brauereien. Mitglied werden können alle natürlichen

und juristischen Personen des privaten und öffentlichen Rechts.
Der Mitgliedsbeitrag beträgt 31,bzw. 62,- Euro jährlich. Neu ist
der Familien-Beitrag von 45,Euro. Mitglieder und deren Familien erhalten freien Eintritt ins Museum, außerdem alljährlich gratis einen Jahreskrug mit jeweils verschiedenem Motiv. Zahlreiche
Veranstaltung sorgen für ein aktives und attraktives Vereinsleben.

Impressum

Herausgeber:
Fränkisches
Brauerei-Museum e.V.,
Michelsberg 10 f,
96049 Bamberg,
Telefon 0951/53016,
Telefax 0951/52540
E-Mail:
info@brauereimuseum.org
Internet:
www.brauereimuseum.org

Redaktion:
Pressebüro PSI,
Uto Düthorn,
Dr.-Hans-Ehard-Str. 24,
96049 Bamberg,
Telefon 0951/57304
Telefax 0951/52766
E-Mail: Uto@Duethorn.de
Internet: www.Duethorn.de

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Uto Düthorn, Johannes Schulters

Anzeigenpreise (sw): 1/8 Seite 39,20 Euro, 1/6 Seite 49,00 Euro, 1/4 Seite 58,80 Euro jeweils zzgl. MwSt.

Die Herstellung von evtl. notwendigen Druckvorlagen wird zum Selbstkostenpreis berechnet. Satzspiegel: Höhe 257 mm, Breite 165 mm.

Einzugsermächtigung
Ich ermächtige hiermit das Fränkische Brauereimuseum Bamberg e.V., Michaelsberg 10 f, 96049 Bamberg, widerruflich die fälligen Jahresbeiträge von meinem
Konto-Nr.:
BLZ:
bei der Bank
mittels Lastschrift einzuziehen. Die Abbuchung erfolgt durch die Spar- kasse Bamberg, Konto-Nr. 578 205 999 (BLZ 770 500 00)
Ort, Datum Unterschrift

Vor- und Zuname (in Blockschrift): _____