

Brauereinostalgiefest am Gabelmann voller Erfolg

Seit mehr als 25 Jahren veranstaltet das Fränkische Brauereimuseum e.V. sein traditionelles Brauereinostalgiefest am Gabelmann. Neben Informationen rund ums Bier gab's auch wieder Hobby-Brauer bei der Arbeit zu bewundern. Fast 30 verschiedene Biersorten und die Gruppe „Melodie“ mit dem legendären Schlagzeuger „Sam“ machten den Gabelmann am Sonntag nach dem deutschen Halbfinaleinzug zur Begegnungsstätte von Fussball- und Bierfans aus allen Ländern.



Besonderes Highlight: Das Sudpfannen-Humpen-Stemmen. Dabei treten Freiwillige gegeneinander an und müssen einen 3,8 kg schweren Humpen mit ausgestrecktem Arm möglichst lange halten. Die Sieger erreichten Zeiten um die zwei Minuten. Den Hauptpreis (ein verzierter Museumskrug mit Zinndeckel) darf sich nun ein Fahrradtourist aus Baden-Württemberg ins Regal stellen.

VIELN DANK AN DIESER STELLE AN
UNSERE MITGLIEDSBRAUEREIEN
UND UNSERE HELFER VOM
BRAUEREIMUSEUM.

Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein.

Ganz in diesem Sinne wollen wir weiterhin besser werden, interessanter, attraktiver, informativer und erlebnisreicher – für unsere Gäste und Mitglieder.

Wir haben uns dabei viel vorgenommen und in diesem Jahr einiges investiert: Neue Vitrinen, Ausstellungsmodule, Präsentationstechnik und PowerPoint-Präsentation, Flyer für unsere Besucher in deutsch und englisch, Restaurierung von Holzexponaten, Besucherbefragungsaktion, Gemeinschaftspräsentation der oberfränkischen Brauereimuseen, Programm für Schulklassen u.v.m.

Wie Sie sehen, wurden auch die FBM-News überarbeitet. Sie wurden übersichtlicher, strukturierter, frischer, farbiger – kurzum „augenfreundlicher“. Bei all unseren Aktivitäten ist es nicht immer einfach, die Balance zwischen Attraktivitätssteigerungen für unsere Gäste, Wei-



terbildungsangeboten für Mitglieder und Mitarbeiter und der Erhaltung unserer Exponate zu halten - dies bei finanziell begrenzten Mitteln.

Wir hoffen und bitten daher weiterhin, dass unsere Mitglieder, Freunde und Förderer uns tat- und finanzkräftig unterstützen mögen, damit unser genussreiches „Kultur-gut Bier“ und wir alle, eine schöne, zukunftsorientierte und magnetisierende Heimstätte auf dem Michelsberg haben, auch zum Nutzen unserer Nachkommen und der Biernovizen/innen aus aller Welt.

Wir freuen uns auf eine gemeinsame, konstruktive und teamorientierte Zusammenarbeit. Dazu gebe Gott Glück und Segen drein! Mit freundlichen Grüßen vom Michelsberg. Wir freuen uns übrigens ebenfalls auf Ihre Resonanz.

Ihre FBM-Vorstandschafft: Hannes Schulters, Günter Bär, Robert Blechinger, Karlheinz Dorsch, Ludwig Popp und Winfrid Nikol.

Inhalt:

Editorial, Brauereinostalgiefest	S. 1
Neuerungen im FBM	S. 2
Impressionen, Vorstandsinterview	S. 4
Aus dem letzten Halbjahr	S. 5
Impressionen	S. 6
Termine, Neueintritte	S. 7
Impressum	S. 8



Professionelle Ausstellungs- und Präsentationstechnik im FBM



Vitrinen mit Durchblick

Viele Jahre haben die Mitglieder und Verantwortlichen des Fränkischen Brauereimuseums e.V. auf dem Michaelsberg darauf warten müssen: Neue Vitrinen schmücken die Ausstellungsräume und bringen viele bisher verborgene Exponate ans Tageslicht. „Wir haben mehr als zwei Jahre warten müssen“, erklärt 1. Vorstand Johannes Schulters, „nun sind insgesamt 17 neue Vitrinen aufgestellt und mehr als 25.000 € Vereinsmittel investiert. Aber es hat sich gelohnt!“

Maßarbeit im FBM

Museumsbetreuer Edgar Hausotter beschreibt es eher nüchtern: „Die Exponate waren bisher eher auf- und übereinander geschichtet und nun haben sie eine Ordnung.“ Kollege Günter Bär lobt besonders die Arbeit der Schreinerei: „Wir haben die Vitrinen bei der Schreinerei Nein aus Bug machen lassen. Und die haben das richtig toll hinbekommen. In unseren verwinkelten Räumen mit den ungeraden Wänden ist es ja nicht gerade einfach, Maßarbeit hinzubekommen.“

Beamer und Leinwand

Die moderne Form des Diaprojektors, ein hochmoderner DLP-Beamer wird es ermöglichen, sowohl Filme als auch Multimedia-Präsentationen im FBM anzubieten. Damit sind Vortragsreihen möglich geworden, aber natürlich auch eine eindeutige Verbesserung für den „normalen“ Museumsbesucher erreicht, der nun mit der richtigen Einführung in die Bierwelt eintauchen kann.

Neuer Infolyer

Zusätzlich zur multimedialen Variante hat man im Brauereimuseum

auch einen neuen Flyer erstellt, der auf acht Seiten zu jedem Bereich des Museums detaillierte Erklärungen und somit eine „Mini-Führung“ bietet. Das Faltdokument ist seit Juni 2006 im Einsatz und erfreut sich bereits größter Beliebtheit. Eine englische Version wird ebenfalls gerade fertiggestellt. Weitergehende Übersetzungen sind geplant.

Virtuelle Führung

Doch damit nicht genug: In Zukunft soll auch eine virtuelle Führung möglich sein, die bereits am Eingang einen guten Überblick und bei Interesse eine vertiefte Information über die einzelnen Abteilungen des Brauereimuseums ermöglicht. Die Fertigstellung ist für den Herbst 2006 geplant.

Besucherbefragung

Um in Zukunft das Angebot des FBM noch näher an die potentiellen Besucher heranzuführen, führt man aktuell eine umfassende Besucherbefragung durch. Neben den klassischen Fragen nach Alter, Geschlecht und Herkunftsort geht es vor allem um Verbesserungsvorschläge und Kritik. Die Ergebnisse werden in den nächsten FBM News zu lesen sein.

Wir laden Sie ein - zum Rundgang durch das

Fränkische Brauereimuseum

Ein Besuch lohnt sich!

Gär-, Lager- und Eiskeller

4. Gär-, Lager- u. Eiskeller
Über einen weiteren Treppenaufgang sehen Sie links eine Hausbrauerei aus dem Jahre 1769, daneben stehen Berieselungskühler.

„Wo aus der Bierwürze Jungbier entsteht“:
Holzgärbotische, Eisschwimmer, Hefebirne (Die Bierhefe vergärt den Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid) u. a. In den Lagerfässern reife, klarte und sättigte sich das Bier mit Kohlendioxid. Über Holzfass, Eisen- und Aluminiumtank ging die Entwicklung zum heutigen Edelstahltrank. Verschiedene Spundapparate, Verschneidböcke, Bierfilter und Hopfentonnen befinden sich in dieser Abteilung. Durch einen schmalen Durchgang gelangen Sie in den Eiskeller.
Da man in den Lagerbierbrauereien bis zur Erfindung der Kältemaschine (1870) durch Carl von Linde auf Naturreis angewiesen war, benötigte man zur Eislagerung solche Keller.

5. Filtration/Fass- u. Flaschenabfüllung/Büttnererei

Zurück, die Treppen wieder hinauf, durch den Vitrinengang wiederum einige Stufen hinab, geht man zur Fassabfüllung (Isobarometer). Weiterhin sehen Sie hier verschiedene Bierfilter, Flaschenreiniger, Flaschenfüller, Kronenkorker, Etikettierer, Prägefleschen und eine Porzellankopf-Sammlung. Die Exponate stammen aus dem Zeitraum vom Anfang des 19. Jh. bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts. In der Büttnerabteilung wird der Werdegang von der Fassdabe zum Fass gezeigt. Hier können Sie weiterhin Fasspichfen, Fässer vom Holzfass bis zum Edelstahl-Keg, ein Fuhrfass und die Zunftfahne der Bierkutscher sowie den Ausleger eines Brauereigasthofes u. a. bestaunen.

Über die Treppen hinauf gelangt der Besucher wieder zum Ausgangspunkt der Besichtigungstour. Sie haben jetzt rund 130 Stufen zurückgelegt und hoffentlich dabei viel über die fränkische Bierkultur erfahren und erleben können. Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns auf ein Wiedersehen.



Internetseite aufpoliert

Auch die Internet-Besucher des FBM sollen besser empfangen und geführt werden. Hierzu wird die gesamte bisherige Website auf eine neue Technologie umgestellt, die eine interaktive Nutzung, sowie eine einfachere Pflege ermöglicht. So kann künftig online ein Mitgliedsantrag gestellt oder eine Führung gebucht werden.

Gut besucht

Diese Runderneuerung ist auch nötig geworden. Zeigt doch die zunehmen-

de Akzeptanz der Website die Wichtigkeit des Internets auch für ein lokales Museum: Von August 2005 bis Juli 2006 konnte eine knappe Million einmalige Zugriffe verzeichnet werden, etwa 35.000 Internet-Gäste blätterten sich im gleichen Zeitraum regelmäßig durch den Internet-Auftritt.

Arbeitskreis gebildet

Gerade für Schulklassen soll das FBM attraktiver werden. Deshalb hat sich um unser Mitglied Dr. Bernhard Ernst ein Arbeitskreis gebildet, der mit der Unterstützung von externen Fachkräften spezielle Führungen erarbeiten soll. Neben der schülergerechten Aufbereitung ist vor allem die inhaltliche Einbindung in die verschiedenen Unterrichtsfächer, sowie das Ansprechen möglichst vieler Sinne im Fokus der Bemühungen.

Das moderne FBM

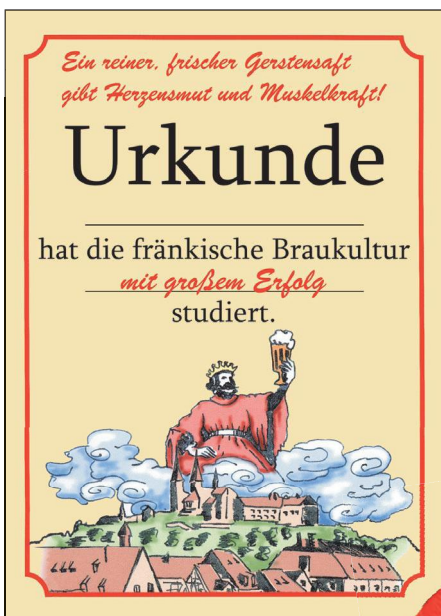
Damit sind die Weichen gestellt für eine weitere Modernisierung des Fränkischen Brauereimuseums, sowohl von innen, als auch von außen - damit uns die Besucher auch weiterhin treu bleiben und möglichst viele der stetig wachsenden Bamberg-Touristen auch das FBM für sich entdecken können.

Brauereiführungs-Check

In Zeiten abnehmender Markentreue und einer immer restriktiveren Gesetzgebung bei der Werbung für alkoholische Getränke rückt die Brauereibesichtigung immer mehr ins Rampenlicht: Erlebnisreich kann exakt die Zielgruppe angesprochen werden - ein ideales Instrument zur Kundengewinnung und Kundenbindung. Dabei sollten die Unternehmen allerdings darauf achten, dass das richtige Image transportiert wird: Die plumpe Wohnzimmertour mit anschließendem Besäufnis hat ausgedient.

Aufgrund seines reichen Erfahrungsschatzes ist Johannes Schulters in der Lage, auf Anfrage die Stärken und Schwächen einer Betriebsbesichtigung aufzuzeigen und notwendige Verbesserungen sowie wertvolle Tipps weiterzugeben. Getreu dem Motto: „Berühren, bewegen und begeistern“

Wichtige Punkte sind dabei etwa der Besucherweg, die Kompetenz der Besichtigungsleiter, Erlebnisbereiche, Wohlfühlfaktoren, Authentizität und Nachbearbeitung. Interessenten können sich direkt an Johannes Schulters wenden: Dienstleistungen „Rund ums Bier“, Tel. 0951-9370349. eMail: hannes.schulters@f-t.de.



MIT DIESER URKUNDE KANN KÜNFTIG DEN DAHEIMGEBLIEBENEN EIN GRUSS AUS DEM FBM GESANDT WERDEN. MOTTO: P(R)OST AUS BAMBERG!





INSTITUT ROMEIS

Ihr qualifizierter Brauereipartner.

- Chemisch-technische Analytik
- Technologische Beratung
- Mikrobiologie, Betriebskontrolle
- Hefebank
- Gutachten
- Anlagenabnahme
- Qualitätsmanagementsysteme
- Schulungen und Seminare
- Arbeitssicherheit

- Versuchsbrauerei
 - Produktentwicklung für Biere und innovative Getränke
 - Erprobung neuer Technologien
 - Verarbeitbarkeit von Rohstoffen
 - Zeitnahe Analytik durch Labor
 - Know-how aus Praxiserfahrung
 - Zielführende Beratung
 - Strikte Vertraulichkeit

Institut Romeis Bad Kissingen GmbH
 Schlimpfoher Str. 21 · 97723 Oberthulba
 Telefon (+49) 97 36 / 75 16-0
 Telefax (+49) 97 36 / 75 16 29
 info@institut-romeis.de
 www.institut-romeis.de



Wer kein Bier hat, hat nichts zu trinken

Die Vorstände im Interview

Viele der Vorstände sind bei der letzten Versammlung erneut ins Amt gewählt worden - trotz der gelegentlichen Querschläger zeigt sich der Erfolg einer kontinuierlichen Arbeit in der Vereinsführung. Anlass für uns, die Vorstandschaft nach ihrem Erfolgsrezept zu befragen, wie man einerseits die Freude an der Arbeit aufrechterhalten und andererseits konsequent die Weiterentwicklung des Vereins vorantreiben kann.

„Man muss teamfähig sein“, meint Günter Bär im Interview, Johannes Schulters fügt hinzu: „Auch eine gewisse Kompromissbereitschaft ist sehr wichtig. Und natürlich das Verständnis für die kleinen Fehler und Schwächen, die jeder hat und auch haben kann.“ Für Robert Blechinger steht das Engagement an erster Stelle:

„Wir packen die nötigen Dinge immer konstruktiv und voller Tatendrang an. Außerdem achten wir darauf, dass sie dann auch zu Ende geführt werden.“ Ein an-



Durch Zwietracht wird man große Dinge los...
...durch Eintracht macht man kleine Dinge groß

Erfahrung zählt: L. Popp, G. Bär, W. Nikol, R. Blechinger, J. Schulters (K. Dorsch leider verhindert) derer wichtiger Punkt ist der Blick auf die Möglichkeiten, wie Winfried Nikol zu berichten weiß: „Man muss natürlich auf dem Teppich bleiben, also die Machbarkeit unserer Pläne und der Vorschläge der Mitglieder im Auge halten.“ Und über die Finanzen wacht Ludwig Popp: „Natürlich stehen wir für Investitionen, aber gezielt!“

Zusammengefasst hat sich also ein Team gefunden, das die Aufgaben nicht aus dem Blickfeld verliert und je nach Umsetzbarkeit Prioritäten zu setzen vermag. Ein kreatives, konstruktives und tatkräftiges Team also für das Fränkische Brauereimuseum. In diesem Sinne also Prost FBM und Prost an Vorstandschaft und Mitglieder - weiter so!



Impressionen

unserer Frühjahrsexkursion (Brauerei Gutmann, Titting, Deutsches Hopfenmuseum und Bürgerbräu, Wolnzach und Prösslbräu, Adlersberg). Fotos: D. Dörfler



Die Einstellung zum Bier machts - Ob Spiritualist oder Realist.



Für Nachschub sorgen ist nicht immer leicht.



Sicherlich kein Meissner Porzellan - daraus geschmeckt hats trotzdem.



Gute Männer - Gutes Bier, Auf die Herren Gutmann - PROST!



Das helle und genussreiche in der 500 ccm-Klasse..



Ein Gruppenfoto muss sein - wieder mal ein toller Tag mit dem FBM!

Eine gescheite Politik kann man nur mit einem gescheiten Bier machen



Historisches Fundstück

Diese Flasche der Bamberger Frankenbräu wurde im Juli diesen Jahres von einem Bauherrn in Tschechien gefunden, der sogleich ein Foto per eMail an die Experten des FBM übermittelte. Die „Erste Bamberger Exportbierbrauerei“ firmierte später unter dem Namen „Bamberger Hofbräu AG“ und wurde 1885 gegründet. Die Geschichte der Brauerei endet mit dem Abbruch der Gebäude knapp 100 Jahre nach der Gründung.

NEWS



Stammtisch findet neue Heimat

Durch privates Engagement konnte eines der ältesten erhaltenen photographischen Dokumente der Bamberger Bierkultur gerettet werden – die Bilder der Stammgäste der ehemaligen Brauerei Mohrenpeter hängen nun im Fränkischen Brauereimuseum am Michaelsberg. Eine der ältesten Brauereien Bambergs residierte in der Oberen Königstraße, Hausnummer 40, neben dem heutigen Maisel Weißbierhaus – die 1640 gegründete Brauerei zum Mohrenpeter. Der Braubetrieb wurde erst 1947 unter dem damaligen Besitzer Konrad Reinlein eingestellt. Bei Renovie-

rungsarbeiten fand ein Bamberger Bierfreund durch Zufall eine große Bildtafel mit 83 historischen Photographien aus der Zeit um 1896. In der Mitte die damaligen Besitzer, Johann Baptist Reinlein mit Ehegattin, drumherum gruppieren sich zahlreiche Honoratioren vom Offizier bis zum Oberlehrer, leider alle ohne Namensangabe. Ohne das beherzte Eingreifen des glücklichen Entdeckers wären die Bilder in der Müllverbrennung gelandet. Zu sehen ist das historische Ausstellungsstück nun im Fränkischen Brauereimuseum. Der Verein würde sich sehr freuen, wenn sich Bürger fänden, die die Personen auf den Bildern identifizieren können.

Buchtipp

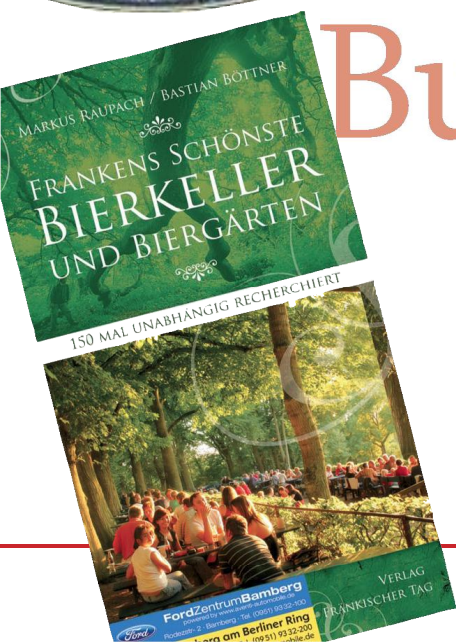
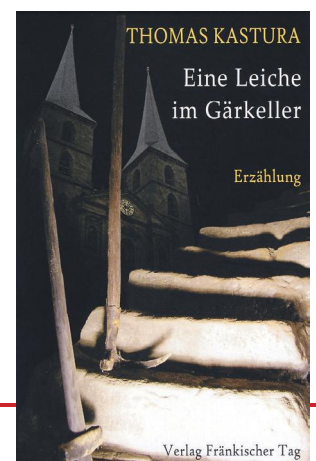
Erhältlich im FBM

Frankens schönste Bierkeller und Biergärten

Insgesamt 150 Bierkeller und Biergärten zwischen Lichtenfels und Erlangen haben es in dieses Buch geschafft. Markus Raupach und Bastian Böttner erkunden fachmännisch die Seele der fränkischen Bierkultur. ACHTUNG: Nur noch Restbestände vorhanden!

Eine Leiche im Gärkeller

Der historische Gärkeller im Fränkischen Brauereimuseum ist der Schauplatz eines brutalen Verbrechens: Ein ebenso wohlhabender wie gnadenloser Richter wird mit eingeschlagenem Schädel gefunden. Thomas Kastura entführt den Leser ins FBM.



Bier is g` sund - solange man`s net sauft

330 Jahre
privat und
kompetent



Gasthausbrauerei



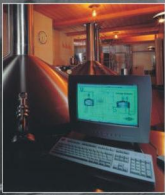
Sudhaus



Energiesparsystem "SchoKo"



Gär- und Lagerkeller



Automatisierungssystem



Gesamtanlagen

KASPAR SCHULZ
BRAUEREIMASCHINENFABRIK

KASPAR-SCHULZ-STRASSE 1 | D 96052 BÄMBERG
FON +49. 951. 6099 0 | info@kaspar-schulz.de
FAX +49. 951. 6099 60 | www.kaspar-schulz.de



Unsere Museumsbetreuer

Frischer Wind im FBM - Mit Georg Zenk, Anne Backhaus und Edgar Hausotter stehen den Besuchern drei engagierte Betreuer im Besucherservice

Der erste Vorstand mit dem Bamberger Bierorden ausgezeichnet

Am Tag des Bieres wurde Vorstand Hannes Schulters mit dem Bierorden der zehn Bamberger Brauereien ausgezeichnet. Die Bamberger Brauer würdigten und ehrten damit sein fast 30-jähriges Engagement zum Wohle des Bieres, als Obmann der Doemens-Sektion Nordbayern, als 1. Vorstand des Fränkischen Brauereimuseums und nicht zuletzt als unermüdlicher „bierevangelistischer“ Öffentlichkeitsarbei-



ter, Bierseminarleiter, Buchautor, Marketingberater und Bierexperte mit Auftritten im Radio und TV.



Die Keimzelle des FBM

Anfang Juli trafen sich über 50 Mitglieder des Bundes der Doemensianer, Sektion Nordbayern in der Festhalle der Brauerei Wagner, Merkendorf zu einem der regelmäßigen Braumeisterstammtische. Auf die Vereinigung der Absolventen der 1. Münchner Brauerakademie, gegründet 1895 von Dr. Albert Doemens und heute Doemens-Akademie, geht die Idee für das Fränkische Brauereimuseum zurück. Die Braumeister starteten Ende der 1970er Jahre die Gründerinitiative für das heutige FBM. Die Bedeutung der heuer 111-jährigen Akademie ist ungebrochen, zahlreiche der Fränkischen Brauer und deren Nachwuchs haben dort ihr Brauerstudium absolviert. Sie sind ebenfalls Mitglied in der Ehemaligenvereinigung, der über 2.000 Mitglieder in mehr als 40 Ländern auf der Welt angehören. Die Akademie ist übrigens auch an der Verleihung des European Beer Star beteiligt, der jährlich an die besten drei Brauereien verschiedener Kategorien verliehen wird.
Info: www.european-beer-star.de.



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

Gutes Bier hebt den Unterschied der Stände auf

Termine

Frühschoppen 01.10.06

„Iß Brot, das gehört zum Leben, trink Bier, wie's Brauch ist im Lande“ - Aus dem 4000 Jahre alten Gilgamesch-Epos. Unter diesem Motto findet der Frühschoppen am 01.10.2006 (Nachfeier zum Brauersilvester) im FBM statt.

Die Jahrtausende alte Verbindung und Gemeinsamkeiten von Brot und Bier soll hierbei herausgestellt und gewürdigt werden. Die Bamberger Bäckerrinnung wird hierbei einige Vitrinen für eine Sonderausstellung bestücken. Wir probieren zudem verschiedene, geschmackvolle Back- und Brotsorten der Bamberger Bäcker.



Zimmer mit Du/WC, TV, Minibar, Telefon – inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet, Kurtaxe, Brauereibesichtigung mit Bierprobe, musikalische Umrahmung in der Wolpertinger Museums-gaststätte)

Bitte überweisen Sie den Betrag auf das Konto 578205999 BLZ 77050000, Stichwort „Herbstexkursion 2006“

Abfahrt: 7.00 Uhr Breitenau, 50 Plätze, wir bitten um schriftliche Reservierung bis 08. 10. 06 mit Telefonnummer.

Frühschoppen 05.11.06

Vereinsinterne Veranstaltung

Herbstexkursion 21./22.10.06

Geplantes Programm:

21.10. Anreise nach Mittenwald, Mittagessen in der Brauereigaststätte, Möglichkeit zu einem Rundgang durch den malerischen „Lüftlmalerei- und Geigenbauerort“ Mittenwald, Besichtigung Deutschlands höchstgelegener Privatbrauerei, eventueller Klammbesuch, Abendessen im Wolpertinger Museum. 22.10. Weiterfahrt zu „Swarovskis Kristallwelten“ (ein einmaliges Erlebnis) in Wattens (A). Fahrt nach Oberaudorf zum Mittagessen ins Bräu-Wirtshaus Alpenrose. Auf der Rückfahrt nach Bamberg auf Wunsch nochmals Einkehr. Kosten: 66,- (Enthalten: Fahrt, Übernachtung im Hotel Alpenrose -

Bierseminar 06./07.11.06

Die Akademie für Kulinaristik und der Verein Bierland Oberfranken führen in Memmelsdorf im Gasthof Drei Kronen ein erlebnisreiches Bierseminar mit Bierkulinarium durch. Infos und Anmeldung (40 Personen, 150 Euro inkl. Exkursion und Kulinarium): Geschäftsstelle Deutsche Akademie für Kulinaristik, Tel. 07931-561519, www.kulinaristik.de.

Beer meets Whisky 30.11.06

Am 30.11.2006 lädt das FBM zu einer sinnlichen Geschmacksreise (Tasting) durch das fränkische Bier- und schottische Whiskyuniversum ein. Prof. Walter Schobert (Mitglied des FBM, „Deutscher Whiskypapst“ und Mitinhaber einer

Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder

Christian Bergenkamp, Bamberg
Horst Martin, Bamberg
Karl Heinz Wehrfritz, Bad Staffelstein
Brauerei Hönig, Litzendorf
Hofmann GmbH, Bamberg
Winkler GmbH, Bamberg
Rainer Horbelt, Bamberg
Alfred Seel, Bamberg
Fritz Rudhart, Bamberg
Winfried u. Christa Schmitt, Hallstadt
Edgar Hausotter, Bamberg
Anne Backhaus, Baunach
Hans Gehringer, Kemmern

Hier könnte Ihre Anzeige stehen



schottischen Kleinbrauerei) und Biersensorikexperte Johannes Schulters moderieren diesen „geistvollen“ Abend. Was verbindet, was unterscheidet Bier und Whisky, Franken und Schottland? Auch diese Themen werden dabei auf Interesse stoßen. Beginn ist um 18.30 Uhr im FBM auf dem Michelsberg. Begrenzte Teilnehmerzahl – eine vorherige Anmeldung ist erforderlich. Informationen folgen auf unserer Website.

Frühschoppen 03.12.06

Vereinsinterne Veranstaltung

Stärkantrinken 06.01.07

Vereinsinterne Veranstaltung

Ihr Partner

für Getränke-Aufbauten

T. Brandl GmbH & Co. KG
Siemensstraße 29, Bamberg
Telefon 0951/91544-0
Fax 0951/91544-55



BRANDL
FAHRZEUGBAU



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

Bier macht den Durst erst schön

Einladung

Heinr. Leicht
GmbH & Co. KG



Werden Sie Mitglied im FBM!

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 ein bieriges Geschenk. Zahlreiche Veranstaltungen sorgen für ein aktives und attraktives Vereinsleben.

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 Sparkasse Bamberg, Konto-Nr. 578 205 999 (BLZ 770 500 00)

Ort, Datum, Unterschrift

Vor- und Zuname (in Blockschrift):



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
www.heinrich-leicht.de



Impressum

Herausgeber:

Fränkisches Brauereimuseum e.V.

Michaelsberg 10f

96049 Bamberg

Telefon: 0951-53016

Telefax: 0951-52540

info@brauereimuseum.org

www.brauereimuseum.org

Öffnungszeiten: April–Oktober,

Mittwoch–Sonntag, 13–17 Uhr

Redaktion

Secret-Service Multimedia

Untere Sandstraße 37

96049 Bamberg

Telefon: 0951-9937035

Telefax: 0951-9684464

info@secret-service.de

www.secret-service.de

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Johannes Schulters

Telefon: 0951-9370349

hannes.schulters@f-t.de

Markus Raupach

siehe Secret-Service

Anzeigenpreise:

58 x 68 mm: 29,-

58 x 135,5 mm:

49,-

134 x 135,5 mm: 79,-



Bei der Gestaltung von Druckvorlagen sind wir gerne zum Selbstkostenpreis von 15,- behilflich.

MAISEL



Maisele Bräu
BAMBERG

MAISEL BRÄU BAMBERG · Tel. 0951-91827-0 · Fax 0951-16963

Staffelberg-Bräu

Seit  1856

Mit Bergquellwasser gebraut

Getränkeliieferung • Partyfäßchen • Biere und Limonaden aus eigener Herstellung • Hefe-Weizen vom Faß

Besuchen Sie unser **Bräustübl**
• Brauerei-Wirtshaus in Loffeld/Bad Staffelstein •
Über Ihren Besuch freuen wir uns
Familie Geldner-Wehrfritz
Tel. (09573) 59 25 · Fax 3 1705 · www.staffelberg-braeu.de

Aus Liebe zur Brautradition und reinem frischem Bier