

FBM

Offizielles Bierorgan des
Fränkischen Brauereimuseums e.V.



News

Für Mitglieder, Freunde und Förderer

Ausgabe 01/08

Der Vorstand des FBM wünscht allen Mitgliedern einen guten und erfolgreichen Start für 2008!

PAPA Vor dem Scheideweg ante portas

Er hat es schon wieder getan, Whisky-Papst Walter Schobert besuchte seine Bamberger Fangemeinde und konnte sie auch wieder begeistern. Dem schottischen Nationalgetränk frönt er ja schon seit langem, nun aber hat er Bamberg lieben gelernt. Ein guter Grund also für den 64jährigen, nach einem Jahr wieder auf den Michaelsberg zu kommen und zum Whisky-Tasting zu laden.

Smokey Taste ist in

Nachdem beim letzten Mal eher die allgemeine Einführung in die Welt der Whisky-Herstellung und -Verkostung im Vordergrund stand, hatte Schobert diesmal ein besonderes Experiment für seine fränkischen Jünger ausgedacht: Echter Rauch-Whisky sollte gegen Rauchbiere aus Bamberg und seinem Umland antreten.

Leicht angeräuchert bis zur Rauchbombe

Der Geschmack von Bier und jeweils dazu serviertem Whisky steigerte sich den gesamten Abend, vom Glenfiddich, der am Ende seiner Lagerzeit im Rauchwhisky-Fass einen leichten Smoked-Touch bekommt... Weiter auf Seite 2...

Sehr geehrte Mitglieder, Freunde und Förderer des FBM,

ein neues Jahr voller Veränderungen für die Brauwirtschaft und die Biergastronomie. Für die Brauer werden Rohstoffe und Energie deutlich teurer (und damit auch das Bier), den Gastronomen wurde mit dem Nichtraucherschutz eine radikale Veränderung aufgezwungen.

Auch wir im Museum wollen uns den Veränderungen stellen und Lösungswege aufzeigen und diskutieren. Schließlich kommt bei uns die Braukultur in all ihren Facetten regelmäßig zusammen. Gerade die konstruktive Zusammenarbeit unserer Mitglieder hat uns wieder ein sehr erfolgreiches FBM-Jahr beschert.

13% mehr Besucher, 12% höhere Einnahmen zeigen, dass unsere Maßnahmen zur Steigerung der Popularität des FBM greifen. Zudem konnten einige wichtige Anschaffungen für den Betrieb des Museums gemacht werden, zum Beispiel ein Gläser-Spülboy oder ein stromsparender thermostatgesteuerter Kühlschrank - ideal für eine Bierverskostung auf hohem Niveau. Natürlich werden wir uns nicht auf dem Erreichten ausruhen und unsere Bemühungen für ein reges und lebendiges Vereinsleben weiter vorantreiben, gemäß dem Motto:

Zusammenkommen ist ein Anfang
Zusammenbleiben ein Fortschritt
Zusammenarbeiten ist ein Erfolg

Ihre FBM-Vorstandschaft:

Hannes Schulters, Günter Bär, Robert Blechinger, Karlheinz Dorsch, Ludwig Popp und Winfrid Nikol.

P.S.: Die Jahreshauptversammlung des FBM findet am 8. März 2008 ab 18 Uhr im Museum statt.

In die neue Museumssaison starten wir am 22. März 2008.

Statt des Nostalgiefestes veranstalten wir am 5. Juli ein Museumsfest.

Inhalt:

Editorial	S. 1
Papa ante portas	S. 1
Rauchen verboten?!	S. 2
Stärke antrinken	S. 2
Impressionen	S. 3
Die nächste Generation	S. 4
Aktionen/Ankündigung	S. 6
Termine	S. 7
Impressum	S. 8

Ganz entspannt...

...im Bier und Jetzt!





Fortsetzung von Seite 1 (Whiskypapst)

bis zum Original-Rauchwhisky wie Bushmore, Lagavulin & Co. Mit viel Fachwissen und etlichen Bonmots aus seinem reichhaltigen Erfahrungsschatz würzte der Whisky-Papst das Tasting, doch auch die Zuhörer nahmen rege die Möglichkeit war, Nachfragen zu stellen und eigene Erfahrungen beizutragen. Sowohl Brauereimuseumschef Johannes Schulters als auch die Vertreter der Bamberger Vorzeigmälzerei Weyermann klärten über die Hintergründe zu Rauchbier und Rauchmalz auf - in Franken wie in Schottland stellt man die flüssigen Grundnahrungsmittel noch in absoluter Handarbeit und in kleinen Mengen her - immer mit viel Liebe und dem Auge des Kenners.

Seminar Stärkeantrinken voller Erfolg

„Hier sind richtige Profis am Werk“ war nur einer der positiven Kommentare von Teilnehmern des ersten Bamberger Bierseminars, das im Rahmen der Fränkischen Bierakademie im Brauereimuseum auf dem Michaelsberg stattfand. Genau 30 Biergenießer dürfen sich nach Aufnahme von etwa vier Stunden Bierwissen, ausgiebigen Bier-Tests und einer mehrseitigen Abschlussprüfung nun als erste Absolventen der Akademie bezeichnen. Am Ende überreichte Kursleiter Johannes Schulters das Brau- und Bierkenner-Diplom, das sich gleich als echter Hingucker erwies, und beim einen oder anderen mit Sicherheit einen Ehrenplatz im Eigenheim einnehmen wird.



Rauchen verboten?!

Die Berichte, gerade aus dem europäischen Ausland muten verheerend an. 25% Umsatzrückgang in Irland, 30% in Schottland, leere Kneipen in Niedersachsen, eine ganze Branche vor dem Aussterben. Die Realität jedoch schaut jedoch zuweilen anders aus. In einem Interview im „Scotsman“ klärt der Chef der größten Pubkette Schottlands auf: „Der Trend geht weg vom Bier-Pub zum Familien-Pub.“ Ein solcher steht prinzipiell allen Gesellschaftsschichten offen und legt seinen Fokus auch mehr auf das kulinarische Angebot.

Es geht einfach zu weit

Fest steht: Gerade die Brauereien, Bierkneipen und Pubs stehen in Deutschland vor einer großen Herausforderung. Eine der bisherigen Hauptzielgruppen muss nun draußen bleiben. Damit ist man

von Seiten des Gesetzgebers nach Meinung vieler über das Ziel hinausgeschossen. Gewinner sind die Besitzer größerer Lokale, die zudem eine dachgehende, gute Küche bieten. Verlierer die Einraumkneipe, die nun alle möglichen Mittel und Wege finden muss, das Gesetz zu umgehen. So werden Vereine gegründet, täglich geschlossene Gesellschaften geführt oder Chipkartenleser an sonst verschlossene Kneipentüren genagelt.

Lösungsansätze?

Eine sinnvolle Lösung wäre die freie Wahl: Der Kneipenbesitzer kann entscheiden, ob ein Raucher- oder ein Nichtraucherlokal führt - eine klare Sache für den Kunden. Dazu ein guter Schutz für Auszubildende und man bräuchte kein Verbot.



Bier löst die Stimmung. Aber keine Probleme.

Auf Ihr Wohlsein!

Menschen, die maßvoll Bier trinken, fühlen sich gesünder und haben mehr Lebensfreude. Denn Alkohol, moderat konsumiert, verringert Stress und Anspannung und erhöht das persönliche Wohlfühl.

Zahlreiche Studien belegen, dass sich ein moderater Biergenuss positiv auf die Psyche und das Gemüt auswirkt. Maßvolle Biertrinker sind auch zufriedener mit ihrem Sozialleben als Menschen, die keinen Alkohol trinken.

Klingt logisch, denn Biergenuss hat ja auch mit Kommunikation und Geselligkeit zu tun. Entspannen, gemeinsam lachen, für ein paar Stunden die täglichen Probleme vergessen - das sollten auch Sie bei Ihrer Gesundheitsfürsorge nicht vergessen.

Impressionen

von unserer herrlichen Herbstexkursion nach Waldsassen, Chodova Plana und Schönbrunn. Fotos: Böhm, Dörfler



Das FBM auf großer Fahrt vor unserem Brauereihotel.



Mälzen wie vor 100 Jahren auf der Malztenne - handwerkliche Braukunst.



Prost im Gewölbekeller in Chodova Plana - einzigartiges Ambiente.



Geschenkübergabe an Jürgen Hopf und seine beiden Söhne.



Genussreicher Umtrunk im brauereieigenen Getränkemarkt.



Durstfreier Abschied nach genussreichen Stunden bei Lang-Bräu.

Sie suchen ...
das etwas andere Bier- oder Malzpräsent?

Wir haben es!

Besuchen Sie doch einfach mal unseren

WEYERMANN
Fan Shop

in der Brennerstraße 17-19 · Bamberg
Öffnungszeiten: jeden Freitag von 13.00 - 15.00 Uhr

Lassen Sie sich überraschen von
der Vielfalt internationaler Biere aus der
WEYERMANN'schen Versuchsbrauerei.

Wir begrüßen unsere
neuen Mitglieder

Hopf Jürgen, Lang-Bräu Schönbrunn
Gawlika Stephan, Bamberg
Bradley Mark, Priesendorf
Grasser Christian, Bamberg
Brauerei Fischer, Rattelsdorf
Sackwitz Rene, Bamberg

Unsere Ehrenmitglieder

Schlag, Werner, Waldsassen
Kalb, Sebastian, Bamberg
Meusel, Otto, Dreuschendorf

Wir gratulieren
Runde Geburtstage 2008

Wir möchten die Gelegenheit nutzen und allen unseren Mitgliedern von Herzen alles Gute wünschen (soweit Daten vorhanden) und uns für die Treue und Unterstützung bedanken.
Vergelt's Gott!

04.01. Walter Prestel, 80 Jahre

13.02. Werner Kobes, 75 Jahre

15.05. Erwin Herrmann, 70 Jahre

18.08. Ludwig Klebl, 70 Jahre

31.08. Ingeborg Döring, 70 Jahre

30.10. Erwin Fröhlich, 70 Jahre

09.12. Robert Nöth, 60 Jahre

Die Lebenserwartung eines frisch gezapften Bieres ist meist recht kurz.



Aus den Mitgliedsbrauereien

Die nächste Generation

Das Gespenst des Brauereisterbens geht um in Franken. Höhere Rohstoff- und Energiepreise, fehlender Nachwuchs, großer Investitionsbedarf, all diese Schlagworte werden immer wieder bemüht, um auf die Notlage einer der Säulen der fränkischen Kultur hinzuweisen. Doch es gibt auch Gegenbeispiele. Wir haben zwei Nachwuchsbrauer besucht, die in ihrem elterlichen Betrieb aufgewachsen sind und sich auf eine Zukunft als Brauer freuen: Isabella Straub aus Memmelsdorf und Maximilian Meusel aus Dreuschendorf.

laub mit Vater und Kindern gab es noch nie, die Kinder kennen Fernsehen kaum, Computerspiele gar nicht, nur zweimal am Tag hält ein Bus in Dreuschendorf. Dennoch oder gerade deswegen sind sie glücklich: Drei Generationen führen einen Vorzeigebetrieb, der umweltbewusst und zukunftsorientiert zum Aushängeschild einer Zunft geworden ist. Übrigens bildet Ottmar Meusel im Vergleich zur Betriebsgröße wohl landesweit die meisten Lehrlinge aus.

Auf Umwegen ins Sudhaus

Ganz anders der Weg von Isabella Straub. Die jetzt 23 Jährige sah sich erstmal im Schatten ihres Bruders Lorenz. Der sollte und wollte die Braukunst erlernen, Isabella hingegen schwankte zwischen Informatik, Grafikdesign, Friseurin und Restaurantfachfrau. Die Entscheidung fiel im Sinne der elterlichen Gastronomie und so machte sie die Ausbildung im Restaurantfach - allerdings in einer Gasthausbrauerei, was sie absolut begeisterte. Als der Bruder überraschend auf Koch umschwenkte, war für Isabella der Moment gekommen: Sie gestand ihrem Vater die Liebe zur Braukunst: "Ich hatte schon ein bisschen Angst, aber er war total begeistert. Da war ich wirklich erleichtert und habe mich riesig gefreut." Damit war es beschlossene Sache: Die 20 Jährige, die eher auf Umwegen zu ihrem Lieblingsberuf gefunden hatte, ging als einziges Mädel in die Klasse der Brauer und Mälzer auf der Berufsschule.



Maximilian Meusel ist in der Brauerei aufgewachsen - wie ein alter Hase kennt er jeden Knopf und Hebel.



Zwei Welten

Maximilian steht ebenso wie Isabella für gelebte Brautradition. Er hat eine nahezu perfekte Brauerkarriere hinter sich: "Mein erstes Wort war nicht Mama oder Papa, sondern Bier", erzählt der 18 Jährige mit einem Schmunzeln, "mein Vater hat mich bereits im Alter von sechs Monaten mit in die Brauerei genommen." Vater Ottmar Meusel kann stolz sein auf seinen Jungen. Für seinen Sohn gab es nie einen Zweifel am Traumberuf. Und so folgte auf die Schule die Berufsschule, die er als Innungsbester absolvierte. Das qualifizierte ihn für den Landeswettbewerb der Brauer und Mälzer, den er ebenso souverän gewann wie den folgenden Bundeswettbewerb. Somit darf sich Maximilian Meusel nun "Bester Deutscher Nachwuchsbrauer 2007" nennen.

Ein Familientraum ging in Erfüllung

"Das war mein großes Ziel, ich konnte es erst einmal gar nicht glauben", die Augen des Dreuschendorfers leuchten auch heute noch, wenn er von dem Augenblick erzählt, in dem sein Sieg verkündet wurde. Und auch der Großvater (Otto Meusel, FBM Ehrenmitglied) ist stolz: "Meinem Enkel liegt dieser Beruf einfach im Blut. Mein Traum war immer, dass einer meiner Lehrlinge diesen Wettbewerb gewinnt, schließlich sind wir seit 13 Jahren immer unter den Besten der Kammer gewesen. Dass nun auch noch mein Enkel gewonnen hat, macht mich unglaublich glücklich!" In der Familie stehen Brauerei und Kunde immer im Mittelpunkt, einen gemeinsamen Ur-

Auf der Doemens-Akademie

Beide, Isabella und Maximilian, sind nun auf der Doemens-Akademie, um die einjährige Ausbildung zum Braumeister, genauer: Brauer- und Mälzermeister/in, zu absolvieren. Für Doemens sprach in beiden Fällen die kurze, praxisnahe Ausbildung, die eine schnelle Rückkehr ins Berufsleben ermöglicht. Danach, ist für Maximilian klar, wird weiter durchgestartet. Seine Brauerei lebt vor allem vom Heimdienst, weswegen er noch die Ausbildung zum Servicefahrer und seinen Betriebswirt machen will. Damit hat er dann das beste Rüstzeug für eine erfolgreiche Zukunft in seinem Traditionsbe-

Ihr Partner für Getränke-Aufbauten

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



BRANDL
FAHRZEUGBAU

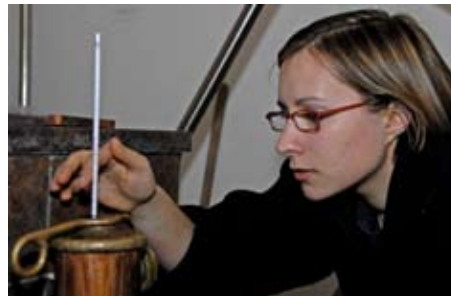
Alle angenehmen Dinge sind entweder unmoralisch, illegal oder machen dick.

in den Startlöchern

trieb. Für Isabella steht fest, dass sie nach ihrer Meisterprüfung für ein oder zwei Jahre zu einer anderen Brauerei gehen wird, um weitere Erfahrung und Eindrücke zu sammeln, bevor es dann nach Memmelsdorf gehen wird.

Sanfte Übergabe

Ottmar Meusel und Hans Ludwig Straub - beide Väter können stolz sein auf ihren Nachwuchs. In Dreuschendorf wie in Memmelsdorf sind drei Kinder bereit für die Arbeit in der Familie, bei Meusels dauert es noch ein paar Jahre, bis die Weichen gestellt sind, in Memmelsdorf sind die Kinder schon ausgelernt, hier stehen Koch Lorenz, Hotelkauffrau Lisanna und Brauerin Isabella bereit für ihre Drei Kronen. An Phantasie und Ideen fehlt es nicht - und auch nicht an Idealismus, wie wir von unseren beiden Interviewpartnern lernen konnten.



Am liebsten mag Isabella Straub helle Biere und innovative Spezialbiere, an deren Rezepten sie auch selbst gern tüftelt.



Das Austrebern gehört zu den weniger geliebten Tätigkeiten beim Brauen - auch für Isabella.



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



Brauerei - Hotel - Gasthof

Drei Kronen

Hauptstraße 19

96117 Memmelsdorf

Telefon 0951 944 33 0

Telefax 0951 944 33 66

mail: brauer@drei-kronen.de

DREI KRONEN

Memmelsdorf

Gastfreundschaft
ist unser Bier - seit 1457.

**330 Jahre
privat und
kompetent**





Gasthausbrauerei



Gasthaus



Energieerzeugungssystem "Schoke"



Öl- und Lagerkeller



Automatisierungssystem



Gesamteinlagen

KASPAR SCHULZ

BRÄUEREIMASCHINENFABRIK

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

Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind.

Fotowettbewerb verlängert Frühjahrs excursion

Unser Fotowettbewerb erfreut sich reger Teilnahme. Nachdem allerdings die erhofften winterlichen Motive Dank des milden Wetters ausgeblieben sind, haben wir uns entschlossen, den Wett-

bewerb noch über die Biersaison 2008 fortzuführen. Neuer Einsendeschluss ist der 21. September 2008. Natürlich bleiben die bisher so zahlreichen eingesandten Werke im Rennen.

"Papa, wie kommt der Schaum auf's Bier?" - "Keine Ahnung"

"Papa, was passiert mit dem Hopfen im Bier?" - "Keine Ahnung"

"Papa, wie kalt trinkt man denn Dein Lieblingsbier?" - "Keine Ahnung"

"Papa, stört es Dich, wenn ich Dich das frage?" - "Nein, mein Sohn, wie sollst Du denn was lernen, wenn Du keine Fragen stellst..."

**Bierseminare im FBM
immer ein Gewinn!**



Unsere diesjährige Herbstexcursion wird uns ins Altmühltal und nach Gräfenberg führen. Nähere Informationen siehe rechts unter den Terminen. Untenstehend einige Impressionen als Vorgeschmack.



Kompetenz statt Partei.

„Bamberg ist ein attraktiver Medienstandort.
Ich stehe dafür, diese Stärke weiter auszubauen
und neue Arbeitsplätze zu schaffen.“

Medienkompetenz.

Markus Raupach, Inhaber Agentur GuideMedia



Bamberger Realisten

www.Kompetenzliste.de

Eine gescheite Politik kann man nur mit einem gescheiten Bier machen!

Termine

Frühschoppen 02.03.08

10-13 Uhr - vereinsintern.

Hauptversammlung 08.03.08

ab 18.00 Uhr, Tagesordnung:

1. Begrüßung
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Bericht des Vorstandsrates
4. Kassenberichte
5. Wahl des Wahlausschusses
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastung des Vorständen
8. Neuwahlen.
9. Anträge und Verschiedenes

Folgende Anträge auf Satzungsänderung liegen vor:

Änderung von §15, Absatz 6, bisher:

„Die Mitgliederversammlung wählt die Mitglieder des Vorstandsrates auf zwei Jahre; diese bleiben jedoch bis zur Neuoder Wiederwahl im Amt. Außerordentliche Neuwahlen sollen auf einer außerordentlichen Mitgliederversammlung durchgeführt werden.“

Beantragte Fassung Vorschlag I:

„Die Mitgliederversammlung wählt die Mitglieder des Vorstandsrates auf drei Jahre; diese bleiben jedoch bis zur Neuoder Wiederwahl im Amt. Außerordentliche Neuwahlen sollen auf einer außerordentlichen Mitgliederversammlung durchgeführt werden.“

Beantragte Fassung Vorschlag II:

„Die Mitgliederversammlung wählt die Mitglieder des Vorstandsrates auf vier Jahre; diese bleiben jedoch bis zur Neuoder Wiederwahl im Amt. Außerordentliche Neuwahlen sollen auf einer außerordentlichen Mitgliederversammlung durchgeführt werden.“

Für diese Satzungsänderung ist eine Mehrheit von drei Vierteln der anwesenden Mitglieder erforderlich.

Saisonbeginn 22.03.08

Das FBM hat wieder für Sie geöffnet.

Seminar der FBA 05.04.08

Das nächste unserer neuen Bierkennerseminare - Info: www.fraenkische-bierakademie.de



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
Schlimpfhofer 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



Frühschoppen 06.04.08

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühjahrsexkursion 26.04.08

Nach Riedenburg im Naturpark Altmühltal und zur Lindenbräu, Gräfenberg.

Geplanter Ablauf: Besichtigung der Brauerei Riemhofer. Besichtigung des Kristallmuseums mit Schätzen aus dem Reich der Kristalle und Edelsteine, sowie der größten Bergkristallgruppe der Welt, 8 Tonnen schwer. Nach dem Mittagessen Besuch des Falkenhof Schloß Rosenberg mit faszinierenden Flugvorführungen der Greifvögel, Rückfahrt durchs romantische Altmühltal nach Gräfenberg. Brotzeit und geselliger Ausklang in der Lindenbräu (Brauerei, Brennerei, Mälzerei und Biermuseum).

Busplätze: 51 (die Reservierung erfolgt nach dem Eingang der schriftlichen Anmeldungen mit Datum und Telefon). Fahrtkosten: 22,- € p.P. (wird im Bus kassiert). Im Fahrpreis sind die Eintrittsgelder für das Kristallmuseum und die Flugvorführungen enthalten.

Abfahrt: 7.00 Uhr P+R Breitenau

Tag des Bieres 23.04.08

Voraussichtlich Bamberger Biertage.



Frühschoppen 04.05.08

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühschoppen 01.06.08

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Seminar der FBA 07.06.08

Das zweite Bierkennerseminar 2008 - Info und Anmeldung: www.fraenkische-bierakademie.de

Museumsfest 05.07.08

Genaueres zeitnah auf unserer Website.

Frühschoppen 06.07.08

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Wer zu seiner Zigarre Bier trinkt, den kann so leicht nichts in Rage bringen!

Einladung

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):



Heinr. Leicht
GmbH & Co. KG

Gegründet 1868

Ihr Partner für die Brauerei

- Filterhilfsmittel
- Reinigungsmittel
- Etikettenleim
- Schimmelschutzfarbe
- Lieferung sämtl. Maschinen für die Getränkeindustrie
- eigener Kundendienst · Spez. Rep.-Werkstatt

- Bierschläuche
- Bierhähne MS und Holz
- Kronenkorken
- Gaststättenbedarf

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

Bierseminare

Die Fränkische Bierakademie im FBM bietet regelmäßig Seminare rund ums Bier. Info: 0951-9370349.

Impressum

Herausgeber:
Fränkisches Brauereimuseum e.V.
Michaelsberg 10f
96049 Bamberg
Telefon: 0951-53016
Telefax: 0951-52540
info@brauereimuseum.de
www.brauereimuseum.de
Öffnungszeiten: April-Oktober,
Mittwoch-Sonntag, 13-17 Uhr
Gruppenführungen auch zu anderen
Zeiten nach Absprache möglich.

Redaktion

GuideMedia GbR
Grüner Markt 15
96047 Bamberg
Telefon: 0951-9937035
Telefax: 0951-9684464
info@guidemedia.de
www.guidemedia.de

Verantwortlich für den
redaktionellen Inhalt:

Johannes Schulters
Telefon: 0951-9370349
hannes.schulters@f-t.de

Markus Raupach
siehe Guidemedia

Anzeigenpreise:
58x68mm: 29,-
58x135,5mm: 49,-
134x135,5mm: 79,-
zzgl. ges. MWSt.



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

Maisel Bräu

BAMBERG

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

Staffelberg-Bräu

Seit 1856

Mit Bergquellwasser gebraut

Getränkeliieferung • Partyfüßchen • Biere und Limonaden aus eigener Herstellung • Hefe-Weizen vom Fuß

Bränstübl

Besuchen Sie unser
• Brauerei-Wirtshaus in Löffeld/Bad Staffelstein •
Über Ihren Besuch freuen wir uns
Familie Geldner-Wehrfritz
Tel. (09573) 59 25 · Fax 3 17 05 · www.staffelberg-brau.de

Aus Liebe zur Brautradition und reinem frischem Bier