

# FBM

Offizielles Bierorgan des  
Fränkischen Brauereimuseums e.V.



# News

Für Mitglieder, Freunde und Förderer

Ausgabe 02/08

## Gemeinsam für unser FBM



Wir sind für Sie da! Nicht nur für unsere fast 400 FBM-Mitglieder, sondern ganz besonders auch für unsere bierinteressierten Gäste aus aller Welt. Quasi als Gralshüter der Bierkultur in der ehemaligen Klosterbrauerei der Benediktiner (gegr. 1122) auf dem Michelsberg, als Bierevangelisten versuchen wir, unsere Gäste zu berühren, bewegen und zu begeistern, wenn es um unser Genuss- und Kulturgetränk Bier geht. Als gemeinnütziger Verein, der sich selbst trägt, unterhält und investiert, sind wir auch stets auf die Unterstützung von Freunden und Förder-

ern aus allen Gesellschaftskreisen angewiesen. Ebenso freuen wir uns über Anregungen und konstruktive Kritik, die uns voran bringt. Wir wissen dabei um unsere Stärken und Schwächen aber auch um unsere finanziellen Grenzen. Dennoch versuchen wir, jedes Jahr für unsere Besucher und Mitglieder ein wenig attraktiver und magnetisierender zu werden. Ganz wichtig ist für uns auch ihre persönliche Weiterempfehlung, um diese einmalige braukulturelle Einrichtung erhalten und weiterentwickeln zu können. Unsere Motivation beschreibt wohl ein Zitat von

Erich Fromm recht passend: „Wenn das Leben keine Vision hat, nach der man strebt, nach der man sich sehnt, die man verwirklichen möchte, dann gibt es auch kein Motiv, sich anzustrengen.“ Die Vision als Motivation ist da und wir werden uns weiterhin beharrlich anstrengen.

**Weil es Freude macht!**

Mit freundlichen Grüßen vom Michelsberg, Ihr FBM-Vorstandsrat und das Museumsbetreuer/Service- Team

Auf dem Foto: Karlheinz Dorsch, Ludwig Popp, Edgar Hausotter, Georg Zenk, Robert Blechinger, Günter Bär, Anne Backhaus, Winfrid Nikol, Hannes Schulters (Markus Raupach fotografierte).

### Inhalt:

Editorial	S. 1
Museumsfest 2008	S. 2
Rückblick Frühjahrsexkursion	S. 2/3
Bilder Museumsfest	S. 4
Bier aus Feuer und Stein	S. 5
Wussten Sie schon?	S. 6
Termine/Herbstexkursion	S. 7
Impressum	S. 8

***Ein Besuch lohnt sich!***



Dieses Foto entstand während einer 3D-Bierpräsentation im FBM. Dazu benötigt man Spezialbrillen. Vielleicht bald im Brauereimuseum zu sehen!

# Museums- Fest

Am 5. Juli hieß es einmal mehr: Museumsfest des FBM auf dem Michaelsberg. Bei wunderschönem Wetter fanden zahlreiche Besucher den Weg in den ehemaligen Klosterhof und starteten mit Weißwürsten, Brezeln und Bier in den Tag.

## Bier aus der Mälzerei

Ein besonderer Leckerschluck war diesmal der Gerstensaft aus der Versuchsbrauerei der Mälzerei Weyermann, den es exklusiv im FBM zu kosten gab. Dementsprechend schnell war das kleine Fass auch ausgestrunken. Doch auch wer hierfür zu spät kam, konnte seinen Bierdurst bestens stillen. Viele Mitgliedsbrauereien hatten wieder Kostproben ihrer Köstlichkeiten zur Verfügung gestellt.

## Aus dem Nähkästchen

Am Nachmittag erwartete die Bierfans ein ganz besonderer Erfahrungsbericht. FBM-Mitglied Jürgen Winkler stellte seine Brauerei vor, die von einem kleinen Hobby bis zu einer stattlichen Hausbrauerei gewachsen ist, die nun sogar mehrere Wirtschaften beliefert. So kann man das Bier der erst 2001 gegründeten Hausbräu Stegaurach zum Beispiel im "Catwheezles Castle" (Steinweg 8, Nähe St. Gangolf) oder beim Windfelder in Stegaurach genießen.

## Museum hautnah

Neben dem kulinarischen Angebot nutzten viele Besucher - jung und alt - die Gelegenheit, mal einen ausführlichen Blick in die Museumsräume und auch hinter die Kulissen zu blicken. Zudem waren viele Ansprechpartner aus dem Museum und aktive Brauer aus ganz Franken anwesend, denen man allerlei Fragen rund um das Thema Bier stellen konnte. Alles in allem also wieder einmal ein sehr erfolgreicher Tag für uns Biermissionare, konnten wir doch gleichermaßen Begeisterung wecken und am Leben erhalten. Bilder auf Seite 4...



Seit 100 Jahren in Familienbesitz!

Gönn' Dir ein GÖLLER

www.brauerei-goeller.de

# Frühjahrsexkursion

nach Riedenburg im Naturpark Altmühltal und zur Lindenbräu, Gräfenberg. Fotos: Mitglieder



**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.

**SCHULTERS & FRIENDS**  
DIENSTLEISTUNGEN RUND UMS BIER

BIER  
REIN  
SEIN

Marketingberatung,  
Seminare,  
Schulungen,  
Vorträge

**Wo Hopfen und Malz**  
**noch nicht verloren ist**  
info: hannes.schulters@f-t.de

## 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!

18.08. Ludwig Klebl, 70 Jahre  
31.08. Ingeborg Döring, 70 Jahre  
30.10. Erwin Fröhlich, 70 Jahre

09.12. Robert Nöth, 60 Jahre

Ein Bock ist jenes Tier, welches auch als Bier getrunken werden kann.

# Bilder vom Museums-Fest



**Ungespundetes Lagerbier**  
 nach alter Braukunst stark gehopft eingebraut, gelangt es im Natur-Felsenkeller zur Reife. Im Holzfass hochvergoren, daher wenig Kohlehydrate, wird es unfiltriert und ohne Kohlensäuregehalt abgefüllt. Dies sind Merkmale seiner Dekömmlichkeit:  
**Prost!**

## Ihr Partner für Getränke-Aufbauten

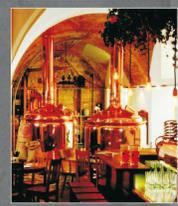
T. Brandl GmbH & Co. KG  
 Siemensstraße 29, Bamberg  
 Telefon 0951/91544-0  
 Fax 0951/91544-55



# BRANDL

## FAHRZEUGBAU

330 Jahre privat und kompetent



Gasthausbrauerei



Sudhaus



Energiesparsystem "SchoKo"



Gär- und Lagerkeller



Automatisierungssystem



Gesamtanlagen

## KASPAR SCHULZ

### BRAUEREIMASCHINENFABRIK

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



# 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

Der Genuss eines frisch gezapften Bieres ist wie das Versinken in den Armen einer Geliebten.

Aus den Mitgliedsbrauereien

# Bier aus Feuer und Stein

Im oberfränkischen Altenkunstadt belebt das Brauhaus Leikeim eine uralte Tradition wieder mit Leben: Das Steinbierbrauen, eines der ältesten Brauverfahren der Welt.

In Zeiten, bevor es feste Metallgefäße und Sudpfannen gab, waren glühende Steine die einzige Möglichkeit, größere Flüssigkeitsmengen zu erhitzen. Dies machten sich die Braumeister in vielen Ländern Skandinaviens, des Baltikums und auch hier in Franken zu Nutze, um Bierwürze in den damals üblichen Holzbottichen kochen zu können.



Noch bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts braute man in Kärnten und der Steiermark nach diesem Verfahren. Teile der damaligen Brauereien sind heute in Museen in den Bier-Metropolen München und Wien zu sehen.

In Altenkunstadt hat man hierzu einen Ofen entwickelt, in dem über einem Buchenholzfeuer ein Stahlkorb voller Kochsteine erhitzt wird (Siehe oben). Diese besonderen Steine - eine bestimmte Granitart - müssen Temperaturgefälle von ca. 800°C auf 100°C aushalten, ohne zu springen. Wenn sie die richtige Temperatur erreicht haben und rot glühen, werden sie zur Bierwürze in die Sudpfanne gegeben.



Die Würze beginnt, unter gewaltigem Zischen und Dampfen zu kochen. Ein Teil des in der Würze gelösten Malz-zuckers karamellisiert an der porösen Oberfläche der Steine und überzieht sie mit einer feinen Karamellschicht.

Anschließend entfernt der Braumeister die Kochsteine und gibt der abgekühlten Würze die Bierhefe zu, um die klassische Gärung in Gang zu setzen. Nach der Hauptgärung werden die Steine dem Jungbier wieder zugegeben. Dabei löst sich der an der Oberfläche klebende Zucker und bietet der Hefe Nahrung für eine langsame, gleichmäßige Nachgärung.

Während dieser Reifephase bildet sich bei eisigen Temperaturen das charakteristische Aroma des Steinbieres heraus. Urtümlich und würzig, mit einer feinen Karamellnote und einer dezenten Malz-süße spricht es die Liebhaber an.



Als ganz besondere Spezialität, die sich in die Tradition der fränkischen Kellerbiere einreicht, wird das Steinbier nicht filtriert, bevor es in Bügelverschlussflaschen abgefüllt wird. Es hat einen Alkoholgehalt von 5,8% und sollte gut gekühlt aus einem Steinkrug genossen werden.

# Wussten Sie schon?

...dass unter den 4 größten Braunationen China an erster Stelle steht?

1. China: 393 Mio hl / Pro Kopf: 29 l
2. USA: 233 Mio hl / Pro Kopf: 79 l
3. Russland: 116 / 75
4. Deutschland: 105 / 115 l

Weltmeister im pro Kopf-Verbrauch ist Tschechien mit 162 Litern pro Jahr, aber nur 19,9 Mio Hektolitern Produktion. Die Welt stellt gesamt 1,787 Mrd hl Bier her.

...dass Hefe eines der wenigen Lebewesen ist, das sich von Atmung auf Gärung umstellen kann (Leben ohne Sauerstoff)?

...dass Ceres, die Göttin der Feldfrucht und des Wachstums, oft als Namensgeberin des lateinischen Cervisia (Bier) genannt wird?

...dass sich Lichteinfluss auf Bier nachteilig auswirkt? Braune Flaschen sind lichtundurchlässiger als grüne oder weiße.

...dass das Wort „Pichen“ von Pech kommt? Denn mit diesem Material wurden die Holzfässer von innen abgedichtet. Das Pech wurde auf 180 Grad erhitzt und in den Fässern verteilt. Das „Pichen“ war eine gefährliche Arbeit und in so mancher Brauerei ist bei dieser Tätigkeit ein Brand entstanden. „Hirschen“ hieß übrigens das große Holzfass mit 100 - 200 Litern Inhalt.

...dass „Fasswicks“ einen Ort bezeichnet? Die „Fasswicks“ ist der Platz in der



Brauerei, wo die zurückkommenden Holzfässer vor dem Neufüllen abgeschrubbt (wichsen = reiben), d.h. gereinigt und repariert werden.

...dass „Zeug“ ein anderes Wort für Brauhefe ist? Regional gibt es aber auch die Ausdrücke „Germ“, „Gare“, „Giere“ oder „Gohre“.



## Bier-Igel gesichtet

Immer mehr Igel werden trunksüchtig. In Großbritannien kämpfen Tierschützer gegen die stark angestiegene Alkoholsucht der Stachelhäuter. Der Grund für den hohen Bierkonsum der Vierbeiner sind die Bierfallen, die von Hobbygärtnern im Kampf gegen Schnecken aufgestellt werden. Im bierseligen Rausch werden die Tierchen allerdings unvorsichtig. Häufig vergessen sie, sich einzurollen, und werden so leichte Beute für Vögel. Tierschützer berichten über total besoffene Igel, die nach durchzechter Nacht laut schnarchend in Blumen- und Gemüsebeeten gefunden wurden. Nach dem Aufwachen liefen die verkauerten Tiere im Zickzack davon.



## DREI KRONEN

Memmelsdorf

*Gastfreundschaft  
ist unser Bier - seit 1457.*

Brauerei - Hotel - Gasthof

**Drei Kronen**

Hauptstraße 19

96117 Memmelsdorf

Telefon 0951 944 33 0

Telefax 0951 944 33 66

mail: brauer@drei-kronen.de

Ein starkes Bier, ein beizender Tobak und eine Magd in Putz, das ist mein Geschmack.

# Termine

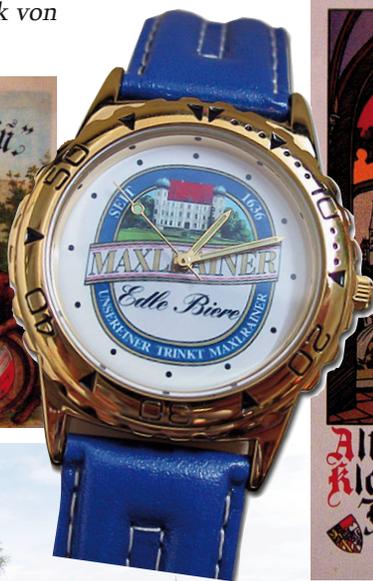
## Frühschoppen 07.09.08

10-13 Uhr - vereinsintern.

## Herbstexkursion 03. bis 05.10.08

Unsere Reise führt uns diesmal zu vier bayerischen Seen: Tegernsee, Schliersee, Spitzingsee und Chiemsee. Auf dem vorläufigen Programm stehen u.a. der Besuch des Tegernseer Bräustüberl, Slyrs Bavarian Malt Whisky Destillerie (Hier werden wir in die Kunst der bayerischen Whiskydestillation eingeweiht). Besichtigung der Schlossbrauerei Maxlrain Anschließend mehrstündiger Aufenthalt am Chiemsee mit der Möglichkeit einer Schifffahrt zur Herren- bzw. Fraueninsel (Gasthausbrauerei). Rundgang durch das Bauernhof- und Wintersportmuseums von Markus Wasmeier. Hier befindet sich auch eine kleine „Schöpfbrauerei“. Abfahrt: 7.30 Uhr P+R Breitenau, 51 Plätze. Wir bitten um schriftliche Reservierung (Mail, Fax, postalisch, Teilnehmerliste im FBM) bis 12. September. Bitte überweisen Sie: FBM-Konto 578205999, BLZ 77050000, Stichwort „Herbstexkursion 2008“. Die Überweisung sollte zeitnah mit Ihrer schriftl. Anmeldung erfolgen. Reisekosten 129,- Enthalten: Fahrt, zwei Übernachtungen mit Halbpension (Gasthof-Hotel Post in Schliersee), Besichtigungsprogramm Slyrs, Bauernhofmuseum, Schlossbrauerei Maxlrain. Bei Überbuchung informieren wir Sie umgehend.

Unten: Exponate aus einer Ausstellung auf Frauenchiemsee, Panoramablick von Frauenchiemsee.



## Herzogliches Bräustüberl Tegernsee



Ohne Frage ist Bier die größte Erfindung der Menschheit.



# 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



## Frühschoppen 12.10.08

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

## Seminar der FBA 25.10.08

Das nächste Bierkennerseminar.

## Frühschoppen 02.11.08

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

## Frühschoppen 07.12.08

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

## Stärkeantrinken 06.01.09

10-15 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

# 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



## 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

## 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

Anzeigen-

preise:

58x68mm: 29,-

58x135,5mm: 49,-

134x135,5mm: 79,-

zzgl. ges. MWSt.



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



**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 17 05 · www.staffelberg-braeu.de

Aus Liebe zur Brautradition und reinem, frischem Bier