

Wer aufhört zu werben, um Geld zu sparen, kann ebenso seine Uhr anhalten, um Zeit zu sparen

Dieser Satz von Henry Ford kann als Mahnung dienen, die Zeichen der Zeit - auch als Brauer - jetzt nicht falsch zu deuten. Hier eine kleine Geschichte:

Ein Mann lebte am Straßenrand und verkaufte heiße Würstchen. Er war schwerhörig, deshalb hatte er kein Radio. Er sah schlecht, deshalb las er keine Zeitung. Aber er verkaufte köstliche

heiße Würstchen. Das sprach sich herum und die Nachfrage stieg von Tag zu Tag. Er kaufte einen größeren Herd, musste immer mehr Fleisch und Brötchen einkaufen. Er holte seinen Sohn von der Universität zurück, damit er ihm half. Aber dann geschah etwas. Sein Sohn sagte: „Vater, hast du denn nicht Radio gehört? Eine schwere Rezession kommt auf uns zu. Der Umsatz wird zurückgehen. Du solltest nichts

mehr investieren!“ Der Vater dachte: „Mein Sohn hat studiert. Er schaut Fernsehen, hört Radio, liest Zeitung. Der muss es wissen.“ Also verringerte er seine Fleisch- und Brötchenkäufe, sparte an der Qualität des Fleisches. Er verringerte seine Kosten, indem er keine Werbung mehr machte. Und das Schlimmste: Die Ungewissheit vor der Zukunft ließ ihn missmutig werden im Umgang mit seinen Kunden. Was passierte daraufhin? Sein Absatz an heißen Würstchen fiel über Nacht. „Du hattest recht, mein Sohn, sagte der Vater zum Jungen, es steht uns eine schwere Rezession bevor...“

So oder so ähnlich ließe sich die Geschichte auch manchmal (leider) auf andere Unternehmen übertragen (z.B. auch Brauer und Gastronomen). Kurzsichtiges Handeln, fehlender Mut, Sparen am falschen Ende und sich von Zukunftsprognosen zu sehr ins Boxhorn treiben lassen, sind nicht der Stil des FBM. Es gibt ja auch so etwas wie selbst erfüllende Prophezeiungen. Die Besucherzahlen sind 2008 wieder gestiegen, wir haben weiterhin investiert und werden es auch weiterhin tun, um die Attraktivität unseres FBM zu steigern. Trotz aller düsteren Prognosen für 2009 werden wir weiterhin mit Mut, Kreativität und begeistertem Engagement für unsere Gäste und Mitglieder da sein. Wir freuen uns, Sie alle (hoffentlich recht zahlreich) am 14. März zur HV des FBM gesund begrüßen zu dürfen!

Mit freundlichen Grüßen vom Michelsberg

Ihr FBM-Vorstandsrat (Hannes Schulters, Günter Bär, Robert Blechinger, Winfried Nikol, Karlheinz Dorsch, Markus Raupach, Ludwig Popp) und das Museumsbetreuer/Service- Team.

Inhalt:

Editorial	S. 1
Situationsanalyse	S. 2
Rückblick Herbstexkursion	S. 2/3
Eisschlagen in Dörflis	S. 4/5
Rückblick Stärke antrinken	S. 6
Termine/Frühjahrs-exkursion	S. 7
Impressum	S. 8



Wer zu seiner Zigarre ein Glas Bier trinkt, den kann man so leicht nicht aus der Ruhe bringen (Bismarck)

**Bier
ist etwas
Gutes**

Situationsanalyse

„Man kann den Wert unseres reinen Nahrungs-, Kultur- und Genussmittels nicht nur nach seinem Alkoholgehalt bemessen“

Auch 2008 ist der Bierverbrauch wieder gesunken. Der Bierausstoß ging um rund 2 % zurück, der Pro-Kopf-Verbrauch liegt damit nur noch bei ca. 110 Liter jährlich. Der Fassbierabsatz in der Gastronomie ging um durchschnittlich 20-25 % zurück. Die Konsolidierung in der renditeschwachen deutschen Braulandschaft wird anhalten. Weitere Brauereischließungen (Wirtshaussterben) stehen bevor.

Stigmatisierung

Nach der Stigmatisierung der Raucher sind es nun die Bierbrauer (= Alkohol-dealer) und Biertrinker (= Junkies), die sich die Politik vornehmen will. Fanatisierte „Gesundheitsapostel“ wollen eine Reduzierung des Alkoholkonsums von 20 % erreichen, und das bei einem eh jährlich rückgängigen Bier- und Alkoholkonsum. Dazu sollen Maßnahmen wie z.B. eine deutliche Erhöhung der Biersteuer, Werbe- und Sponsoring-Einschränkungen (Die Sportvereine werden sich freuen) und Herabsetzung der Promillegrenze beitragen. Wer traut sich da noch, sein genussreiches Seidla Bier zur Brotzeit in einem unserer schönen Landbrauerei-Gasthöfe zu trinken?

Regulierung = Lösung?

Die Eigenverantwortlichkeit mündiger Bürger wird/soll durch Überreglementierungen und Genusseinschränkungen weiterhin dezimiert werden. Ein kleiner Teil der Bevölkerung, der seine psychosoziale Situation äußerst unbefriedigend erlebt, sucht Zuflucht im Alkohol als Maskierungs- und Kompensationsmittel. Die wahren Ursachen hierfür müssen gefunden und behandelt werden. Biergenuss muss auch gelernt werden, ebenso die Grenzen, damit unser Bier nicht nur als massenkompatibler Rauschbeschleuniger gesehen wird. Bier ist mehr als ein meist gelblich, schäumender, profaner Durstlöscher. Bier = Alkohol, diese Gleichung stimmt nicht. Im Durchschnitt enthält ein Liter Bier 40 Gramm Alkohol, ein Liter Wein über 100 Gramm. „Bier ist

maßvoll getrunken gesund, Bier ist für die meisten Menschen: Lebensfreude, Lachen und Kommunikation, Sitzen unter Kastanienbäumen, Seele baumeln lassen, genussreicher Speisenbegleiter, Entspannung und Lehnstuhlbegehen, kühlend, erfrischend, belebend, aber auch wärmend.

Zum Wohlsein und nicht zum Vollsein

Auszug aus einer Erklärung der Deutschen Brauer:

1. Wir bekennen uns zu einem verantwortungsvollen Umgang mit alkoholhaltigen Getränken und beteiligen uns aktiv an der Bekämpfung des Alkoholmissbrauchs.

2. Wir setzen uns dafür ein, dass der Alkoholkonsum unterbleibt, wenn er für den Betroffenen oder für Dritte eine besondere Gefährdung darstellt.

3. Wir sind gegen jede Verharmlosung von übermäßigem Konsum von Alkohol und halten es nicht für akzeptabel, betrunken zu sein.

4. Wir bekennen uns zu den geltenden Jugendschutzbestimmungen und erteilen einer Abgabe von Bier an unter 16-jährige durch Handel oder Gastronomie eine klare Absage. Wir wirken mit an entsprechenden Informationen und Aufklärung.

5. Wir erwecken im Rahmen der kommerziellen Kommunikation nicht den Eindruck, dass Alkoholkonsum zu Erfolg in Gesellschaft, Beruf, Bildung, Sport oder auf sexuellem Gebiet verhilft.

6. Wir erklären unsere Bereitschaft, aktiv an der Bekämpfung des Alkoholmissbrauchs mitzuwirken und den Einsatz solcher Instrumente zu unterstützen, die zur Erreichung dieses gemeinsamen Ziels geeignet sind.

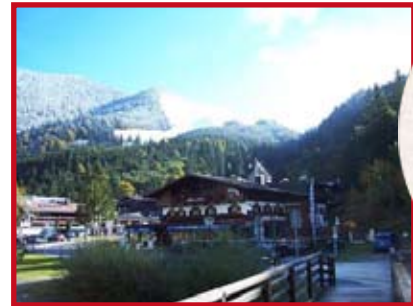
In diesem Sinne - für eine Erhaltung der fränkischen Bierkultur ohne Überregulierung und Stigmatisierung, damit auch unsere kleinen Familienbrauer eine Chance zum Überleben haben.

Ihr Hannes Schulters

Wenn Bier hindert, der trinkt es falsch.

Impressionen Herbst

zu Schliersee, Tegernsee, Chiemsee



von unserer Exkursion

und Spitzingsee. Fotos: Mitglieder



Im Andenken an unsere ehemalige Mitgliedsbrauerei **MAISEL-BRÄU** 1895 - 2008

nach nur 113jährigem Bestehen musste die ehemals zweitgrößte Brauerei Bambergs im August 2008 endgültig ihre Pforten schließen. In der Brauerei wurden ein Pils, ein Helles, ein Leichtbier, ein Dunkles namens St. Michaelsberg, ein Premium Lagerbier, ein Kellerbier, ein Dunkles, sowie jeweils ein dunkles und ein helles Weizenbier gebraut.



Fotos: www.bierfilm.de

Neumitglieder Wir gratulieren Runde Geburtstage 2009

Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder:

Dorsch, Inge - Kemmern
Schlegel, M. und G. - Memmelsdorf
Leikeim, Christine - Altenkunstadt
Gransche, Gunna - Bamberg
Rheingans, Bettina - Bamberg
Rittmayer, Georg - Hallerndorf
Hube, Jens - Scheßlitz
Bieler, Knut - Bamberg
Kirschbaum, Udo - Wuppertal
Bischof, H. und K. - Herzogenrath
Pavel, Klaus - Effeltrich
Hornung, Horst - Königsberg
Fabian, Rüdiger - Bamberg
Schneider, Harald - Bamberg
Hoffmann, Jörg - Staffelbach

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!

28.01. Winfried Rümmer, 60 Jahre
13.04. Karl-Heinz Kring, 60 Jahre
25.04. Josef Pickel, 60 Jahre
22.05. Gerhard Först, 60 Jahre
04.06. Jürgen Rosenschon, 60 Jahre
15.06. Tom Riersen, 60 Jahre
04.02. Robert Veltz, 75 Jahre

Dank auch an unsere Ehrenmitglieder
Sebastian Kalb, Werner Schlag und Otto
Meusel

Dem Trockenen macht Gott alles schwerer.

Als das FBM gegründet wurde, war die Tradition der Eisernste in Bamberg schon lange Geschichte. So nimmt es nicht Wunder, dass die Vorstandschaft sich nicht zweimal bitten ließ, als die Dörfli-Hobbybrauer anfragten, ob sie mit den historischen Werkzeugen aus dem Brauereimuseum auf den Weiher gehen könnten. Die wiederum waren angestiftet vom Macher des Bierfilms, Jörg Hoffmann, der einige historisierende Szenen drehen wollte. So traf man sich also am 11. Januar am Gleusnersee bei Dörfli/Neubrunn, um der Eisdecke zu Leibe zu rücken.

Pferdefuhrwerk & Leiterwagen

Auch der Transport sollte wie zu Urgroßmutterns Zeiten erfolgen, hierfür war Kutscher Hartmut Reinwand mit an den Ort des Geschehens gekommen. Die Dörfli-Mannschaft um Hobbybrauer Norbert Hümmer, Burkard Gehring, Stadtrat Horst Hornung und Uwe Derra kam gut ins Schwitzen, bis die ersten Eisblöcke aus dem See gehievt werden konnten. Nach einigen Schluck "Obama-Bier", dem süffigen Trunk des Hobbybrauers, und einem Teller Erbsensuppe luden die tapferen Männer das Eis auf den Leiterwagen und brachten es zum etwa drei Kilometer entfernten Bierkeller, in dem es bis zum Sommer seinen Dienst tun wird.

Der Tradition verpflichtet

Die Dörfli-Hobbybrauer stellen Ihren Gerstensaft komplett nach den Methoden der historischen Braukunst her, die erst nach dem zweiten Weltkrieg aus unseren Breiten verschwunden waren. Die ganze Bildergalerie finden Sie auf www.brauereimuseum.de, das Ergebnis des Filmes (und zahllose weitere Szenen) dann bei der Präsentation des Bierfilms. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

“Mit Eis stopf” dein wenn dir dein Bier



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

e Keller voll, gelingen soll!”

Aus dem Brauer- und Mälzerkalender 1880



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.**



330 Jahre
privat und
kompetent



Gär- und Lagerkeller



Gärhaus



Energiespeichersystem "SchoKo"



Gär- und Lagerkeller



Automatisierungssystem



Gesamteinrichtungen

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



Seit 100 Jahren in Familienbesitz!



www.brauerei-goeller.de

Gönn' Dir ein

GÖLLER



Stärke antrinken im FBM

Das Stärke-Antrinken im FBM war wieder ein großer Erfolg. Vor prall gefülltem Haus starteten die Freunde der Bierkultur ins Jahr 2009. Wir danken den Biespendern: Brauerei Hönig, Tiefenellern, Brauerei Hölzlein, Lohndorf, Brauerei Wagner, Merkendorf, Brauerei Hummel, Merkendorf, Brauerei Kundmüller, Viereth und Firma Kießlinger, Breitengüßbach.

Ein großer Dank geht auch an Norbert Hümmer von der Firma Füllmeister, der sich spontan bereit erklärt hat, dem Museum ein neues Mikroskop zu spenden. Mit ihm werden die Besucher künftig Bierhefe aus der Nähe betrachten können.



SCHULTERS & FRIENDS
Dienstleistungen rund ums Bier

**Marketingberatung,
Seminare,
Schulungen,
Vorträge**

**Wo Hopfen und Malz
noch nicht verloren ist**

info: hannes.schulters@f-t.de



Lawinenrettung

In der slowakischen Hohen Tatra hat sich ein Mann mittels 60 Flaschen Bier aus einer Lawine befreien können, die seinen Wagen auf einer Gebirgsstraße dreieinhalb Meter tief unter sich begraben hatte.

Nachdem er den erfolglosen Versuch aufgegeben hatte, sich mit den Händen einen Weg aus der Lawine zu graben, betrank sich Richard Kral mit den 60 Halbliterflaschen Bier, die er in seinem Auto transportierte, um den Schnee mit seinem Urin zu schmelzen.

Vier Tage, nachdem sein Audi in dem Schnee begraben worden war, fanden Rettungskräfte den betrunkenen Mann auf der Straße. Er klagte über Schmerzen in der Leber.



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

Es gibt noch andere Dinge im Leben als Bier, aber Bier macht diese anderen Dinge einfach angenehmer.

Termine

Frühschoppen 01.03.09

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Hauptversammlung 14.03.09

ab 18.00 Uhr, Tagesordnung:

1. Begrüßung
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Bericht des Vorstandsrates
4. Kassenberichte
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Anträge und Verschiedenes

Anschließend Bierprobe und Imbiss mit Leberkäs, gestiftet von Rauh GmbH & Co. Blechwarenfabrikations-KG (www.rrauh.de).

Saisonbeginn im FBM 01.04.09

Besucher sind wieder herzlich willkommen!

Frühschoppen 05.04.09

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Tag des dt. Bieres 23.04.09

slowbier 24. bis 25.04.09

Geschmacks- und Genusserebnismesse rund ums Bier. Helmbrechts/Münchberg (Infos: www.slowbier.de)

Frühschoppen 03.05.09

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühjahrs excursion 06.06.09

Abfahrt: 8.00 Uhr Park&Ride an der Breitenau. Fahrpreis: 22,22 € (Bitte passend im Bus bezahlen). Rückkunft: ungewiss (nach Möglichkeit noch am Abend des 6. Juni).

Inklusive: Busfahrt, Brauereibesichtigungen mit Bierprobe und Bierfilzla, Eintritt ins Freilandmuseum.

„Den Kreuzberg herauf kam ein endloser Zug, die einen zur Kirche, die anderen zum Krug.“

Fahrtverlauf: Zunächst geht es auf den 928 m hohen Kreuzberg. 1692 wurde dort ein Franziskaner-Kloster gegründet. 1731 entstand die Klosterbrauerei, die derzeit einen jährlichen Bierausstoß von 8.500 hl hat. Braumeister Ulrich Klebl steht uns für eine Brauereibesichtigung zur Verfügung. Die Klosterkirche dieses Wallfahrtsortes ist ein weiteres Erlebnis. Nach dem Mittagessen (Selbstbedienung



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



in der Klosterschenke) fahren wir zum fränkischen Freilandmuseum nach Fladungen. Dieses sehr sehenswerte Museumsareal beherbergt ein historisches Gemeindebrauhaus. Danach geht's in die Privatbrauerei von Ulrich Martin nach Hausen bei Schonungen. Der neuen (wiederbelebten) Braustätte wurde 2008 ihr neues Brauleben eingehaucht.

Die Reservierung erfolgt wie immer nach Anmeldungseingang und ist bis spätestens 22. Mai, 15.15 Uhr vorzunehmen.

Frühschoppen 07.06.09

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

30-Jahr-Feier 03. bis 05.07.09

Aktuelle Infos auf der Website und in den kommenden FBM-News (Sonderausgabe).

Fränkische Bierakademie

Bierseminare am 09.05., 25.07. und 26.09., jeweils um 14 Uhr im FBM. Teilnehmerpreis: 29 Euro.



Ein günstiger Wind trieb den Menschen zur Entdeckung des Biers.

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: 0951-2084263
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 • Partyfüßchen • Biere und Limonaden aus
eigener Herstellung • Hefe-Weizen vom Faß

Bräustübl
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-braeu.de

Aus Liebe zur Brautradition und reinem, frischem Bier