

# FBM

Offizielles Bierorgan des  
Fränkischen Brauereimuseums e.V.



# News

Für Mitglieder, Freunde und Förderer  
Jubiläumsausgabe 2009

## 1979 - 2009

# Tradition ist nicht das Halten der Asche, sondern das Wiedergeben der Flamme!

Thomas Morus

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer,

als sich am 1. Juni 1979, bei der Gründungsversammlung in der Brauerei Fäßla, 32 Anwesende als Mitglieder entschlossen, ein Fränkisches Brauereimuseum zu gründen, war wohl vielen noch nicht klar, welch eine Herkulesarbeit vor uns lag, um dieses Großprojekt realisieren zu können. Wie sagte einst Herman Hesse: „Auf einfache Wege schickt man nur die Schwachen.“

Auf das Geschaffene dürfen die heute rund 400 Mitglieder des Vereins durchaus stolz sein. Wenn auch viele nicht mehr den ursprünglichen „Schuttberg“

Michelsberg, wie er sich bei der Anmietung darstellte, kannten. Außer den stark renovierungsbedürftigen Räumlichkeiten waren zudem auch noch keinerlei historische Brauereigerätschaften vorhanden. Diese wurden an vielen Feierabenden und Wochenenden erst mühselig durch ehrenamtliche „Schweißleistungen“ von engagierten Mitgliedern, ausgebaut, zusammengetragen, und liebevoll restauriert.

Durch die anfänglich hohen Investitionen gab es auch einen Schuldenberg, den es wieder abzubauen galt. Mittlerweile ist das FBM schuldenfrei und steht auch wirtschaftlich gesund da. Dabei war vor allem das menschliche Miteinander

und der Wille, an einer gemeinsamen Vision konstruktiv und fair zu arbeiten, von entscheidender Bedeutung. Zupackende Beharrlichkeit, Mut und Kreativität, gepaart mit Lust, Liebe und Leidenschaft, waren die weiteren Erfolgsgaranten unseres einzigartigen Museums.

Wir werden uns weiter entwickeln und verbessern müssen, um noch attraktiver für unsere Gäste aus aller Welt zu werden. Als „Gralshüter“ und „Evangelisten“ unserer genussreichen, fröhlichen und vielfältigen Bierkultur dürfen wir nicht anfangen aufzuhören und aufhören anzufangen, das Gute über unser Bier zu verkünden. Die Prohibitionisten, Gesundheitsfanatiker und die deutsche Verbotskultur arbeiten bereits kräftig an weiteren Einschränkungen für die Bierkultur. Deshalb: „Steht auf – wenn ihr genussorientierte Bierfreunde seid!“

In diesem Sinne lasst uns unser Jubiläum gemeinsam feiern und genießen, mit Bierspezialitäten aus unseren Mitgliedsbrauereien. Das Fest findet am 4. Juli auf dem Michelsberg statt. A Seidla geht noch...

Wir laden hiermit herzlich ein!  
Ihre/Eure FBM-Vorstandschaft

Vorstandsrat & FBM-Betreuer, v.l.n.r.:  
Günter Bär, unser ruhender Pol, Winfried Nikol, Herr der Exponate, Markus Raupach, unsere Pressestimme, Anne Backhaus, die Perle des FBM, Robert Blechinger, unser Pilspezialist, Ludwig Popp, der Hüter der Finanzen, Georg Zenk, unser Senior-Betreuer und Karlheinz Dorsch, unser Rechtsverteher. sitzend: Hannes Schulters, unser Motor und Edgar Hausotter, unser Sanguiniker.

Immer gerne für Sie/Euch da!



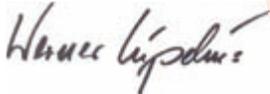
Hierzu gebe Gott weiterhin Glück und Segen drein!

## Grußwort

Die Bierregion Franken ist bekannt für ihre jahrhundertealte, äußerst lebendige und vielseitige Brautradition. Mit rund 200 Brauereien auf 7.200 Quadratkilometern hat Oberfranken die größte Brauereidichte der Welt. Wir sind stolz darauf, dass allein in unserer Stadt noch neun Brauereien beheimatet sind, die die verschiedensten Sorten des weltweit beliebtesten, alkoholhaltigen Getränks herstellen. Dass Bier aber nicht nur ein Trinkgenuss ist, sondern auch eine lange und spannende Geschichte zu erzählen hat, können Jung und Alt im Fränkischen Brauereimuseum erfahren.

Am 1. Juni 1979, also vor nunmehr 30 Jahren, haben engagierte Braumeister und Bierliebhaber den Verein „Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg“ gegründet. 1986 öffneten dann auch – an historischer (Brau-)Stätte auf dem Michelsberg – die Pforten der Museumsräume. Seitdem gelingt es dem Verein in eindrucksvoller Weise, die Geschichte des Brauhandwerks, der Brauer, Mälzer und Büttner und den gesamten Prozess der traditionellen Bierherstellung – von den Rohstoffen bis zum fertigen Trank – anschaulich und spannend darzustellen. Auf 900 Quadratmetern Ausstellungsfläche kann der Besucher anhand von – zum Teil äußerst seltenen – historischen Gerätschaften und Schriftstücken diesen „Weg des Bieres“ nachvollziehen und auch viel Wissenswertes rund ums Bier erfahren. Ein Besuch des Fränkischen Brauereimuseums ist somit nicht nur für jeden Bierfreund „ein echtes Muss“.

Die Stadt Bamberg ist stolz darauf, dass zu ihrer vielfältigen Museumslandschaft auch diese kulturelle Perle gehört. Zum 30-jährigen Bestehen gratuliere ich dem Verein „Fränkisches Brauereimuseum“ recht herzlich und danke allen Mitgliedern und Förderern für Ihr großartiges Engagement. Ich wünsche dem Verein und seinem Museum auch in den kommenden Jahrzehnten viel Erfolg, motivierte Mitglieder und viele interessierte Besucher.



Werner Hipelius  
Bürgermeister



**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](http://www.heinrich-leicht.de)



**INSTITUT ROMEIS**  
BIER · GETRÄNKE · WASSER  
ANALYTIK · BERATUNG · SERVICE · VERSUCHS BRAUEREI

akkreditiert · zertifiziert

Institut Romeis Bad Kissingen GmbH  
Telefon +49 (0) 97 36 / 75 16-0 · Internet: [www.institut-romeis.de](http://www.institut-romeis.de)

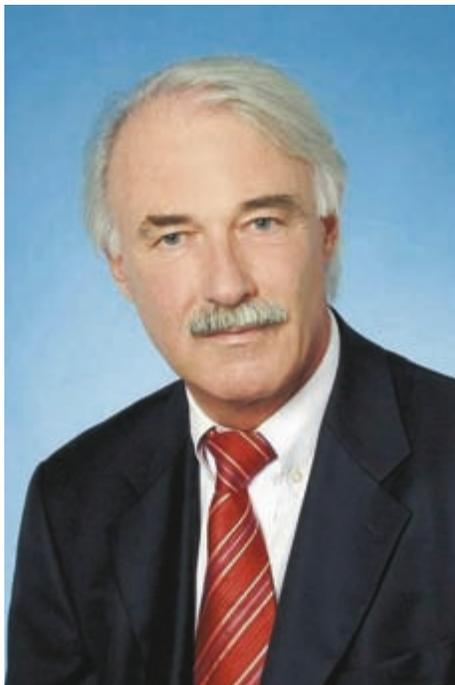
**Ihr Partner für Getränke-Aufbauten**

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



**BRANDL**  
FAHRZEUGBAU

Man könnte froh sein, wenn die Luft so rein wäre wie das Bier



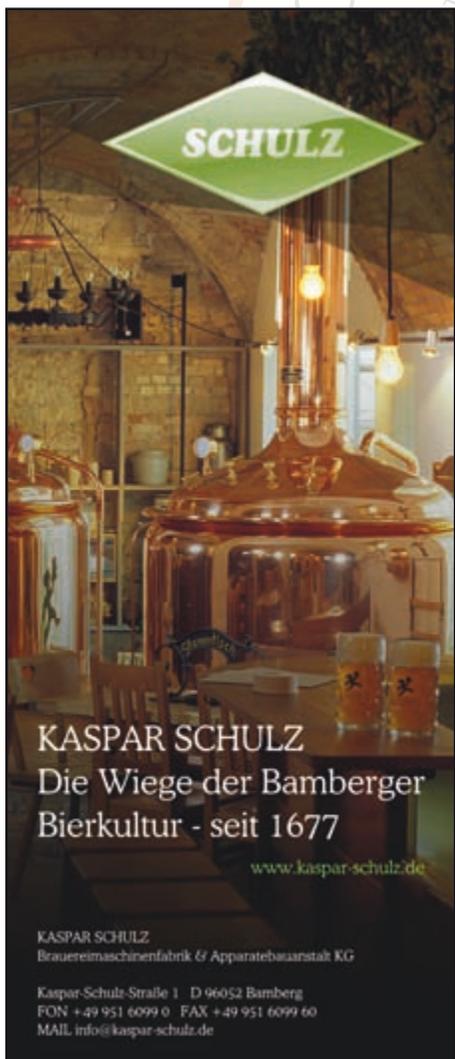
## Grußwort

30 Jahre Fränkisches Brauereimuseum – die besten Wünsche von den Privaten Brauereien Bayern

Was heute selbstverständlich klingt, die Brautradition Frankens in einem adäquaten Rahmen darzustellen, ist auf das Engagement und den Weitblick der Gründerväter des Fränkischen Brauereimuseums zurückzuführen. Es ist mehr als imposant, die große Anzahl an Exponaten zu bestaunen, fast noch mehr erstaunt aber das Ambiente: Die Mitglieder des Vereins haben auf dem Michaelsberg in den Gewölben der ehemaligen Brauerei in unzähligen Arbeitsstunden einen ganz hervorragenden Rahmen geschaffen.

Das Fränkische Brauereimuseum in Bamberg ist ein wichtiger Baustein, um die lange Brautradition Frankens lebendig darzustellen – davon profitiert die gesamte Branche. Die Privaten Brauereien Bayern danken den Mitgliedern des Vereins und wünschen alles Gute für die kommenden 30 Jahre.

Gerhard Ilgenfritz  
Präsident  
Private Brauereien Bayern e.V.



Es ist ein Grundbedürfnis der Deutschen, beim Biere schlecht über die Regierung zu reden

## Grußwort

Bayern ist das Land des Bieres und der Brauereien. Nirgendwo sonst blickt die Brauwirtschaft auf eine so lange Tradition zurück, ist die Zahl der Betriebe und die Vielfalt der angebotenen Biere auch nur annähernd vergleichbar reichhaltig. Rund 4.000 Biermarken stellen Bayerns Brauer getreu dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 aus nur 4 Rohstoffen mit großer Sorgfalt und viel handwerklichem Geschick her - eine Vielfalt, die in der Welt ihres Gleichen vergeblich sucht: Die Bayerischen Biere sind einzig in der Welt.

Einzig ist auch die mittelständische Struktur der Branche. Mit rund 630 Braustätten stellt Bayern ca. die Hälfte aller deutschen Brauereien. Jede dieser Brauereien verkörpert ein Stück der kulturellen Identität Bayerns, ein Stück seiner Wirtschaftsgeschichte, eine oft Jahrhunderte alte Tradition. Um so wichtiger ist es, den Reichtum zu erhalten, den diese einzigartige Vielfalt bayerischer Traditionsbraustätten darstellt.

Das Fränkische Brauereimuseum nimmt hier insbesondere in der Bierregion Oberfranken, die sich durch ihre große Brauereidichte und die vielen handwerklich arbeitenden Familienbetriebe auszeichnet, eine besondere Stellung als Botschafter diesen kulturellen Erbes ein. Jeder Besucher, der durch die historischen Gewölbe der ehemaligen Benediktiner-Braustätte des Klosters auf dem Michaelsberg geht, taucht ein in die Welt der bayerischen Bierkultur von einst und erfährt durch die fachmännische Betreuung auch den Anspruch und die Herausforderungen der Brauwirtschaft von heute.

Wir beglückwünschen das Fränkische Brauereimuseum zum Jubiläum des 30-jährigen Bestehens und danken allen, die sich in dieser Zeit um die Vermittlung von Vielfalt, Wertigkeit und kultureller Verwurzelung des Bayerischen Bieres verdient gemacht haben.

Michael Weiß  
Präsident des Bayerischen Brauerbundes e.V.



**Bayerischer  
Brauerbund e.V.**  
**seit 1880**  
**Ihr kompetenter Partner.**

**Wir gratulieren:**

Seit  
**1649**



**Brauerei  
Fässla**

Ob Königstr. 19-21 · 96052 Bamberg · Tel. 09 51 / 2 65 16



**Bier ist wie eine Frau, Man schaut es gerne an, es duftet und man würde seine Großmutter dafür hergeben**



## Grußwort

Gut, dass es Museen gibt,  
schön, dass es Biermuseen gibt.

Eines der schönsten Biermuseen überhaupt steht in der Hauptstadt des Bieres – in Bamberg. Mit viel Liebe zum Detail, eingebettet in dieses wunderschöne alte Gebäude der ehemaligen Brauerei, haben die Gründer ein immer wieder sehenswertes und erlebbares Zentrum der fränkischen Biergeschichte geschaffen. Mit einer gehörigen Portion Enthusiasmus, Engagement und Einsatzfreude wird dieses Museum betrieben, und der Erfolg gibt ihnen Recht. Die Keimzelle des Fränkischen Brauereimuseums war der Doemensianer Stammtisch Bamberg und Umland (heute Doemensianer Sektion Nordbayern).

Da ich seit über 25 Jahren diesem Förderverein angehöre, ist es mir ein Bedürfnis, dem Verein und seinen Aktivisten, ganz besonders aber auch dem Hauptinitiator, 1. Vorstand und Obmann der Doemensianer Sektion Nordbayern, Herrn Hannes Schulters ganz herzlich für das Engagement zum Wohle dieser einmaligen kulturellen Einrichtung in Franken zu gratulieren. Persönlich darf ich sagen, dass ich mich immer wieder wohl fühle, inmitten dieser herrlichen Exponate, von denen jedes einzelne eine Geschichte erzählen könnte. Jedem, der ein Herz für Bier hat, oder auch nur an Frankens Geschichte interessiert ist, kann ich es nur empfehlen – besuchen Sie das Fränkische Brauereimuseum in Bamberg – es wird auch Sie begeistern.

Doemens, die Kaderschmiede für alle Brauer mit Herz, wünscht dem Verein und seinem Museum auch weiterhin viel Erfolg und viele interessierte und begeisterte Besucher.

Mit freundschaftlich verbundenen Grüßen

Peter Kraus  
Geschäftsführer Doemens e.V.  
Präsident des Bundes der Doemensianer



Wir gratulieren dem FBM!

**WEYERMANN® MALZ**  
Brennerstraße 17-19 · D-96052 Bamberg · [www.weyermann.de](http://www.weyermann.de)

Wir gratulieren dem „Fränkischen Brauereimuseum e.V.“ zum 30. Geburtstag!

Das beste am Wein ist das Bier danach

# Impressionen von unse

zum Kreuzberg mit Klosterbrauerei, ins Freilandmuseum Fladung



Blitzblank und sauber im Lagerkeller



Smoking in the rain...



Informative Besichtigung der Klosterbrauerei



Es hat bestens geschmeckt!



Braumeister Ulrich Klebl freut sich über das Gastgeschenk...



## Peter Nein

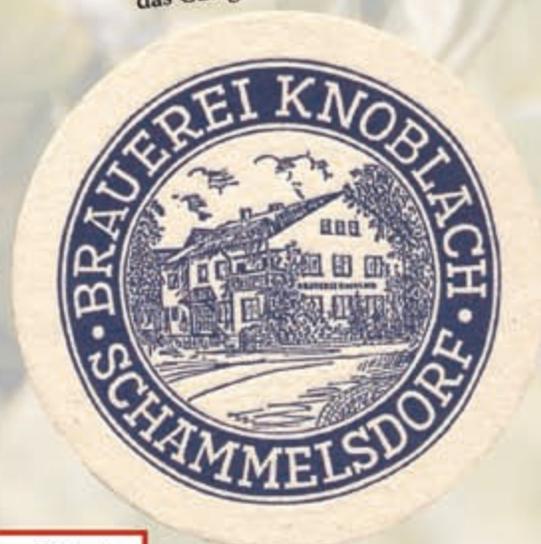
gegr. 1906

### 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



Ein Leben ohne Bierfeste gleicht einer Reise ohne Einkehr

# erer Frühjahrsexkursion

ngen und zu unserem Neumitglied, der Brauerei Martin in Hausen



Auf geht's ins Freilandmuseum



Auch der Hund kam auf seine Kosten



Die Museumsbrauerei fand großen Anklang



Es klappert die Mühle...



Na denn Prost! Gruppenfoto mit unserem Neumitglied Ulrich Martin

**FAMILIENBRAUEREI**  
**Beck**  
**Bräu**  
**TRABELSDORF**

Da wo das Bier wohnt...

Brauerei und Braugaststätte Beck stehen für die typisch fränkische Mischung aus Brautradition und einzigartigen Spezialitäten.

Ideal für den Zwischenstopp zum Essen oder ausführlich mit Brauerei- oder Brennereibesichtigung.

Kontaktieren Sie uns doch einfach mal:  
09549-988000  
www.beck-braeu.de

Brauerei-Gasthof Beck  
Meißnerwaldstraße 6-8  
90170 Trabelsdorf  
09549-988000  
09549-252  
www.beck-braeu.de  
info@beck-braeu.de

Laßt niemals davon ab, Bier zu trinken, zu essen, euch zu berauschen, zu lieben und die schönen Tage zu feiern

# Unser Jubiläumsbier



Die Braukompositeure Oliver Honsel und Hannes Schulters testen den Benediktator.

Auf dem Weg zur großen Jubiläumsfeier lässt das Fränkische Brauereimuseum ein altes Rezept wieder aufleben. Zur Feier des 30jährigen Museumsgeburtstages wird es auf dem Bamberger Michaelsberg ein flüssiges Brot der besonderen Art geben. Gemeinsam mit Experten von der Mälzerei Weyermann® kreierten die Bierevangelisten des Fränkischen Brauereimuseums einen Doppelbock in der Tradition eines historischen Benediktiner-Rezeptes.

## Papst als Namensgeber

Zufall oder nicht - Der Namensgeber des Jubiläumsbieres ist der heilige Benedikt, der auch für den aktuellen Papst Namensgeber ist. Und natürlich auch Begründer des Benediktinerordens, der ursprünglich auf dem Bamberger Michaelsberg saß und für die dortige Brauerei verantwortlich war. So schließt sich der Kreis zum heute in den Räumen der alten Michaelsberger Brauerei ansässigen Brauereimuseum, das am 4. Juli seinen 30. Geburtstag begehen wird.

## In alter Tradition

Zu diesem Anlass grub Museumsvorstand und Braumeister Hannes Schulters ein altes Rezept der Brauerei aus, die bis

zu Ihrer Schließung 1969 zu den drei ältesten Brauereien der Welt gehörte. Gemeinsam mit dem Experten Oliver Honsel, Braumeister bei der Mälzerei Weyermann®, übertrug Schulters das Rezept in eine zeitgemäße Variante.

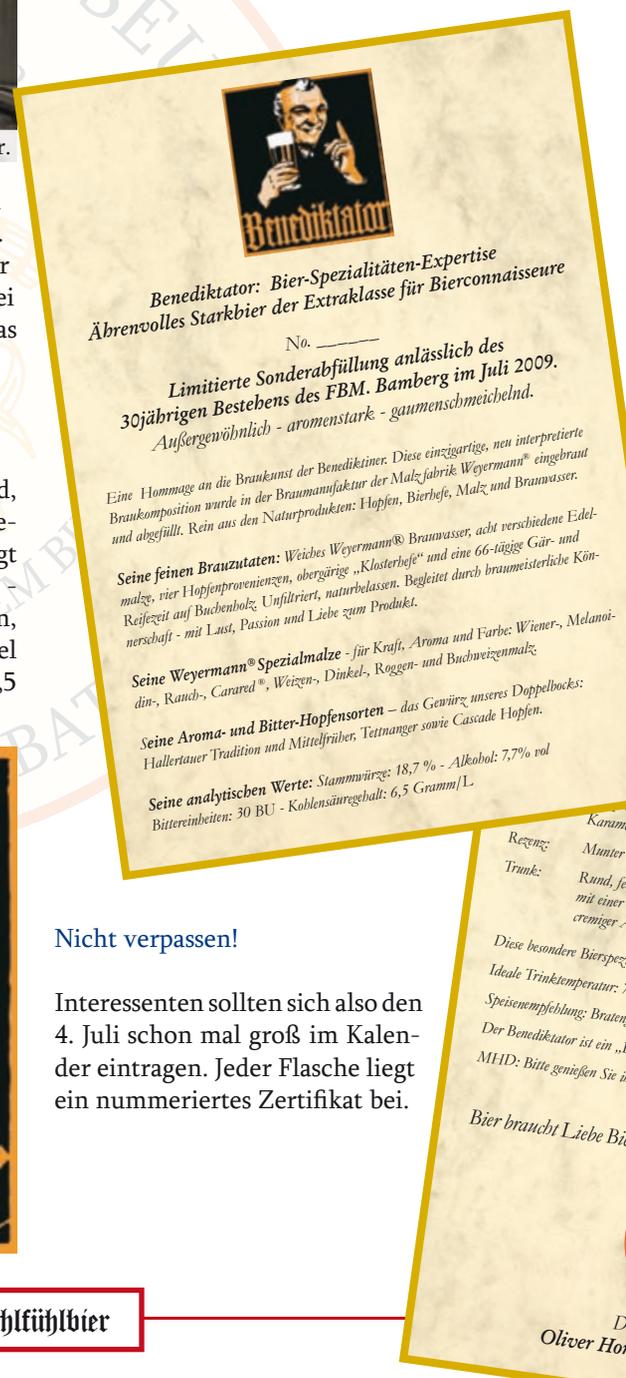
## Jubiläumssud „BENEDIKTATOR“

So entstand ein einmaliger Jubiläumssud, der 150 Liter „BENEDIKTATOR“ ergeben wird. Der Name - ehemals geprägt von der alten Michaelsberger Brauerei - lässt bereits hochprozentiges vermuten, laut Hannes Schulters und Oliver Honsel kommen am Ende zwischen 7,5 und 8,5 Prozent Alkoholgehalt heraus.



## Der Schluck zum Fest

Erhältlich ist das Bier - abgefüllt in 300 historische Bügelflaschen - dann am Jubiläumstag im Fränkischen Brauereimuseum als limitierte und nummerierte Sonderabfüllung - ein echter Leckerbissen für den Fränkischen Bierfreund. Das Geheimnis: Acht verschiedene Edelmalze, vier Hopfenprovenienzen, obergärige „Trappisten-Klosterhefe“ und eine 66-tägige Gär- und Reifezeit auf Buchenholz.



## Nicht vergessen!

Interessenten sollten sich also den 4. Juli schon mal groß im Kalender eintragen. Jeder Flasche liegt ein nummeriertes Zertifikat bei.

Zweifle an allem, aber nie an Deinem Wohlfrühlbier

# Mehr Bier wagen!

Wer Bier sagt, meint immer auch Freiheit. Freiheit des Einzelnen, der Kultur, letztlich des "gesunden" Mensch-Seins! Wer für Bier (und gute Bierwerbung, Bierverbreitung etc.) kämpft, ist somit immer auch ein Freiheitskämpfer.

In Zeiten rückgängigen Verbrauchs- und negativer Umsatz-Entwicklungen

- bringt Mittelmaß gar nichts,
- macht Mut Hoffnung,
- hat der, der nichts macht, schon von vorne herein verloren,
- muss man erst recht neu faszinieren und überraschen,
- bringen die "alten Hüte" wie Auslobung von Qualität & Inhaltsstoffen nicht mehr den gewünschten Erfolg

Heinz Grüne, Rheingold Institut



**SCHLOSSBRAUEREI  
RECKENDORF**

Wir gratulieren dem FBM!

Wir danken unseren Mitgliedern für die Unterstützung durch ihre Inserate!



Beer is more than a breakfast drink

# Jubilare & Neumitglieder im FBM

## 30 Jahre

Bär, Günther  
Bamberger Mälzerei  
Böck, Wolfgang  
Brauerei Fässla  
Brockard, Sigmund  
Dietz, Hans-Joachim  
Fröhling, Erwin  
Göller, Franz-Josef  
Grasser, Michael  
Keesmann Brauerei  
Klemczak, Ewald  
Leicht, Heinrich  
Löwenbrauerei Miltenberg  
Merz, Christian  
Obendorfer, Hans  
Putz, Hans  
Reh, Elmar  
Schlag, Werner  
Schulters, Johannes

Schulz, Kaspar  
Trum, German  
Wernsdorfer, Andreas  
Wörner, Georg

## 29 Jahre

Bayer. Mälzerbund  
Brauerei Meusel  
Brehm, Claus  
Brehmer, Georg  
Bund der Doemensianer  
Finster-Hofmann, Willi  
Fösel, Baptist  
Hartmann, Ambros  
Heller, Hans  
Hölzlein, Heinrich  
Hönig, Friedrich  
Jacob, Horst  
Konrad, Arnulf  
Kraus, Georg

Leicht, Robert  
Metzner, Johannes  
Plank, Hubert  
Romeis, Peter  
Sauer, Erwin  
Sauer, Richard  
Scheubel, Günter  
Schmitt, Josef  
Schroll, Rudolf  
Spörlein, Heinz  
Stolz, Hans  
Wagner, Karl  
Weyermann, Michael  
Wigol-Chemie  
Wirth, Hans  
Witzgall, Helmut

## 28 Jahre

Beck, Herbert  
Blechinger, Robert

Brauerei Schleicher  
Braun, Willi  
Greif, Konrad  
Härtl, Dietram  
Hansen, Hans-Joachim  
Georgenbräu Butthm,  
Schumann, Dieter  
Schuster, Christian  
Senkel, Helmut  
Steiner Hopfen GmbH  
Wernlein, Hans  
Wichert, Hans  
Wünsche, Paul

## 27 Jahre

Böhm, Wolfgang  
Brauerei Gebr. Maisel  
Brütting, Rudolf  
Engel, Franz  
Private Brauereien Bayern

Göller, Georg  
Hofmann, Andreas  
Kraus, Peter  
Merklein, Georg  
Merklein, Norbert  
RaiBa Heiligenstadt  
Schaetzke, Wilfried  
Straub, Hans-Ludwig  
Stumpf, Friedbert  
Unkel, Manfred  
Wacker, Norbert  
Zillig, Udo

## 26 Jahre

Braunreuther, Gerold  
Habla-Chemie  
Hümmer, Georg  
Kaiser, Heidi  
Knoblach, Michael  
Krug, Stefan  
Mahr's Bräu  
Modschiedler, Johann  
Murmans, Eberhard  
Reh, Michael  
Steinbach, Gebrüder  
Wagner, Richard  
Weigand, Volker

## 25 Jahre

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

## Ehrenmitglieder

Kalb, Sebastian  
Meusel, Otto  
Schlag, Werner

Wir freuen uns sehr auf  
Ihr Kommen. Das Jubilä-  
umsgeschenk können Sie  
natürlich auch nachträg-  
lich im FBM abholen.

## Neumitglieder

Brauerei Ullrich Martin  
Hausen  
Grill, Reinhold  
Bamberg  
Kaulich, Stephan  
Bamberg  
Stein, Rainer  
Berlin  
Winkelmann, Norbert  
Hallerndorf

# Fachleute in Hallerndorf

Über 40 Braumeister und Brauereibesitzer aus ganz Franken trafen sich Anfang Juni im Brauhaus am Kreuzberg zu ihrer Doemens-Fachtagung. Bier-sommelier und Brauereichef Norbert Winkelmann und Tagungsleiter Hannes Schulters freuten sich über die weit angereisten Kollegen, die bis aus Mün-chen und Hof gekommen waren. Neben einem Fachvortrag von Jörg Binkert (Kaspar Schulz) über neue Technologien bei der Bierwürzebereitung wurden Möglichkeiten der Energieeinsparung und CO<sup>2</sup>-Reduktion aufgezeigt.

Im Mittelpunkt des anschließenden Besichtigungsprogramms standen die Hausbrauerei (Kompaktschroterei, Kleinsudwerk, Gär-/Lagerkeller, Aus-schankeller) und die fahrbare Schnapsbrennerei. Mehr Infos vor Ort und auf der Website [www.friedels-keller.de](http://www.friedels-keller.de).



Dem Trockenen macht Gott alles schwerer



www.Schlenkerla.de

**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 danken unseren Mitgliedern für die  
Unterstützung durch ihre Inserate!

# Brauerei Gasthof Getränkemarkt Hennemann

Sambach Tel.: 09502 4307



Im Ausschank:

**Lager, Zwickel, Landweiße** vom Faß  
oder in der Bügelflasche.

Unsere Speisekarte bietet Ihnen Schnit-  
zel, kleine Tagesgerichte, Salate, Brot-  
zeiten, Desserts, Kaffee und am Sonntag  
verschiedene Bräten. Wer den Trubel der  
großen Biergärten nicht mag, ist in un-  
serem kleinen Biergarten im Brauereihof  
sehr gut aufgehoben.

geöffnet: Mi-Sa ab 12, So ab 10 Uhr

...da, wo der Bamberger einkehrt!  
Fränkisch essen und trinken  
Warme Küche von  
11.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Geöffnet Dienstag - Samstag 10.30 Uhr bis 23.30 Uhr  
Sonntag 10 Uhr bis 14 Uhr

Laurenzplatz 20 - 96049 Bamberg - Telefon: 0951/53219  
E-Mail: brauerei@greifenklau.de - Online unter www.greifenklau.de

**Selbstgebrautes Bier und  
hausgemachte Brotzeiten**  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Familie Krug - Tel. 09505/484

Nichts in der Welt wirkt so ansteckend wie Lachen und gute Bierlaune

# Bier-Querdenker unter sich



Der Verband Privater Brauereien Bayern, das Institut Romeis und die Fachzeitschrift Brauwelt veranstalteten in den Räumen der Brauerei Keesmann einen Workshop unter dem Motto „Wege zu innovativen, erfolgreichen Bieren“. Auf dem Podium referierten elf geladene Bier-Quer-Denker, also Brauer mit Visionen für zukünftige Biermärkte und mit bereits etablierten Bierspezialitäten, über ihre Brauereien, ihre Bierhighlights und den Weg von der Idee bis zum fertigen Produkt. Durch den fast vierstündigen Workshop führte Dr. Karl-Ullrich Heyse, Herausgeber der Zeitschrift „Brauwelt“, zusammen mit Peter Romeis, Inhaber des gleichnamigen Biersachverständigen-Institutes, und dem Geschäftsführer des Verbandes Privater Brauereien, Stefan Stang. Rund 100 Führungskräfte mittlerer und kleinerer Brauereien aus ganz Deutschland konnten sich Anregungen erwarten, wie sie sich von den Massenproduktionen der Konzerne abheben können.

## Von korngewaltig bis hochprozentig

Die vorgestellten Spezialitäten – immerhin 13 Biere mit einem Alkoholgehalt von 5,2% (Kaiser Winterbier) bis 14% (Samichlaus, Schloss Eggenberg, Österreich) – wurden vom Fachpublikum verkostigt, was zu allerlei Fachsimpelien unter Kollegen führte – über Ideen, Entwicklung, Rückschläge und Verbrau-

cherresonanz. Unter den Bierspezialitäten waren auch einige Biere, die mit alten Getreidesorten wie Emmer, Urkorn oder Dinkel hergestellt werden, zum Beispiel das Pyraser 6-Korn Bier, das Riedenburger Emmer-Bier oder das Distelhäuser Dinkel. Besonders Michael Krieger aus Riedenburg gab viele interessante Denkanstöße zum Brauen mit historischen Getreiden, noch dazu unter Einhaltung des BIO-Standards. Gastgeberin Elisabeth Keesmann war froh, ihre Räume für solch eine Veranstaltung zur Verfügung stellen zu dürfen: „Ich bin stolz, dass das hier bei uns stattfindet, aber mein Bier schmeckt mir immer noch am besten!“



Auch Hans-Ludwig Straub...

## Rosen und Geranien

Den wohl amüsantesten Beitrag lieferte Eric Toft von der Schönramer Brauerei. Der Quereinsteiger aus Amerika stellte seinen Betrieb vor, der nach dem Konzept „Tradition und Fortschritt gut vereint“ arbeitet. Seine mitgebrachte Bier-

spezialität „Saphir Bock“ (8%) versuchte er nach Sommelier-Art zu umschreiben, ganz nach dem Vorbild der Weinhersteller. So heißt es etwa: „In der Nase spürt man das harmonische Zusammenspiel zwischen [...] Rosen, Geranien, Mango, Pfirsich und Passionsfrucht. Im Antrunk empfindet man sofort eine deutliche, aber elgenate, die Zunge schmeichelnde Hopfenbittere, die [...] von Akazienhonignoten unterstrichen wird.“ Damit gab er auch im Publikum den Anstoß, bei den eigenen Bieren der Fantasie beim Verkosten und Beschreiben der Aromen freien Lauf zu lassen. In der Diskussion wurde deutlich, dass es bei den Brauern in Sachen Bierbeschreibung zwei Strömungen gibt. Die einen, die sich an die etablierte Nomenklatur der Winzer anlehnen möchten, und die anderen, die genau das vermeiden und Bier auch in den Worten ganz individuell analysieren wollen.

## Mehr Hopfen geht nicht

Hans-Peter Drexler, einer der Schaffer der „Schneider Weisse“ präsentierte seine sehr erfolgreiche „Hopfen-Weisse“ (8,2%), die aus einem Brauprojekt zwischen der Brooklyn Brewery und seiner Brauerei „Schneider Weisse“ entstanden ist. Die Idee: gleiche Rezeptur, gebraut an zwei unterschiedlichen Orten mit jeweils regionalen Rohstoffen. Dieses faszinierende, extrem hopfig-würzige Bier gibt es aber leider in unseren Breiten nicht zu kaufen, dafür muss man schon nach München fahren. Auf die Frage nach dem Preisrahmen antwortet Drexler: „Alles, was wir produzieren, ist schon verkauft, was die Kalkulation natürlich einfach macht. Doch das spielt hierbei



...und Sabine Weyermann testeten.

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



keine Rolle, denn die Kunden reden mit uns nicht über Preise, die wollen 's einfach nur haben.“ Der erfolgreiche Jungbrauer Giovanni Campari aus der italienischen Brauerei „Birrificio del Ducato“ (Parma) referierte abschließend über die italienische Brauszene und seine Leitsätze beim Kreieren neuer Einzigartigkeiten. In seinem Land entwickelt sich gerade eine breite Spezialitäten-Kultur. In wenigen Jahren sind aus 20 kleinen Brauereien über 250 geworden, alle mit nur kleinen Produktionsmengen (etwa auf dem Niveau der Bamberger Greifenklau-Brauerei) und – ohne den Zwang zum Reinheitsgebot – äußerst kreativ in der Entwicklung neuer Biergeschmäcker. Die Brauerei von Giovanni Campari konnte international schon mehrere große Preise abräumen. Der sympathische Vollblut-Italiener und –Braumeister blieb trotzdem bescheiden. Auf die

Frage, was deutsche Braumeister von italienischen Kollegen lernen könnten, antwortete er: „Deutsche Brauer können von mir nichts lernen, nur ich kann von euch lernen.“

#### Lehren aus dem Workshop

Die Workshop-Teilnehmer sogten die Informationen des Nachmittags begierig auf, unter ihnen waren auch einige Vertreter der Bamberger Bierszene. Sabine und Thomas Weyermann etwa zeigten sich stolz, einen großen Teil zu der Vielfalt beizutragen: „Die Bamberger Spezialmalze tragen europaweit dazu bei, dass die Biere ihren ausgeprägten Charakter bekommen. Das ist wie beim Kochen, ohne gute Zutaten kein gutes Endprodukt.“ Stefan Michel (Mahrs Bräu) zeigte sich besonders interessiert an den Bier-Rezepten der Referenten,

Hans-Ludwig Straub aus Memmelsdorf (Drei Kronen) sah sich in seiner Vorreiter-Rolle als Schöpfer kreativer Spezialbiere bestätigt. Für Johannes Schulters (Vorstand Brauereimuseum) war der Workshop richtungsweisend auch für die fränkische Bierkultur: „Unser Bier muss individueller und spezieller werden. Die Leute trinken zwar weniger Bier, dafür sind sie aber auch bereit, für besonderen Genuss ein paar Euro draufzulegen. Es gibt eine Polarisierung: Einerseits massenkompatible Preisenstiegsbiere, andererseits markante Spezialbiere.“ Dies bestätigte auch die wirtschaftliche Seite der vorgestellten Biere – es ist sehr gut möglich, für besonderes Bier Preise zwischen 12 und 20 Euro pro Kasten zu erzielen und dabei auch größere Mengen abzusetzen.

## Bierfachberater ausgebildet



„Bier trinken alleine reicht nicht“, so Seminarleiter Hannes Schulters aus Bamberg, „die fränkische Bierkultur in ihrer Vielfalt braucht richtiges Know How und Begeisterung im Verkauf!“ Aus diesem Grunde hatte die Firma Sagasser 20 Mitarbeiter zum ersten Bierkenner-Seminar der Fränkischen Bierakademie Bamberg mit dem Bierfachberater ausgebildet zu lassen.

Insgesamt zwei Tage lang lernten die Sagasser-Beschäftigten alles zur aktuellen Lage am Biermarkt, der Geschichte des Bieres allgemein und des deutschen Bieres mit seinem Reinheitsgebot im Besonderen. Dazu gehörte auch das Wissen um die Rohstoffe und die Herstellung des Gerstensaftes, seine – gerade in Franken so vielfältigen – Variationen und die Frage, wie man es richtig ausschenkt und vermarktet.

**SCHULTERS & FRIENDS  
DIENSTLEISTUNGEN RUND UMS BIER**

*Marketingberatung,  
Seminare,  
Schulungen,  
Vorträge*

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

info: [hannes.schulters@f-t.de](mailto:hannes.schulters@f-t.de)

Am Ende musste eine Prüfung bestanden werden, was auch allen Teilnehmern mit Bravour gelang. Davon profitieren nun auch die Getränkemarkt-Kunden, die fundierte Antworten auf ihre Fragen erwarten können. Anfragen für die Weiterbildung können jederzeit an die Akademie gerichtet werden. Sie erreichen sie über das Fränkische Brauereimuseum, am besten per eMail an [info@brauereimuseum.de](mailto:info@brauereimuseum.de).

**Der Hopfen ist eine Zier, am Stengerl und im Bier**

# Brauer sein dagegen sehr...

## Brauersöhne bei Kollegen in der Lehre

Es ist schon eine schwere Bürde, in Oberfranken als Sohn eines Brauereibesitzers auf die Welt zu kommen, genauer gesagt ist man dann nämlich meistens der Sohn einer ganzen Brauerei. Für den Nachwuchs bedeutet das, schon von klein auf im elterlichen Betrieb dabei zu sein, sich mit um das Maischen und Kochen, Filtrieren und Austrebern oder Abfüllen und Ausliefern zu kümmern. Spätestens nach dem Schulabschluss stellt der Papa dann die Gretchenfrage: "Was willst Du tun, um den Betrieb später einmal zu übernehmen?" Für den pflichtbewussten Sohn gibt es da nur eine Antwort: Brauerlehre. Wir haben drei potentielle Nachfolger in ihren Bamberger Ausbildungsbetrieben besucht und nach den Antworten gefragt, die sie für sich selbst auf diese Frage geben.



Hopfungabe in der Mahr's Bräu

### Drei Söhne und drei Brauereien

Unsere "Kandidaten" sind Johann Hölzlein von der gleichnamigen Brauerei aus Lohndorf, Lehrling bei der Brauerei Beck in Trabelsdorf, Florian Merz vom Bamberger Spezial Bräu, Lehrling in der Mahr's Brauerei, und sein Bruder Sebastian, der in der Brauerei Keesmann seine Ausbildung absolviert. Beim 18jährigen Johann gibt es eine ganz besondere Situation: Sein Ausbilder Andreas Gänstaller, Bamberger Brauerei-Urgestein, legte selbst erst vor kurzem die Gesellenprüfung ab, weil er den Abschluss erst mit der Übernahme der eigenen Brauerei in Trabelsdorf brauchte - hier bildet also quasi ein gerade fertiger Lehrling den Nachwuchs aus. Allerdings darf man dabei nicht vergessen, dass Gänstaller schon seit seiner Jugend Hobby-Brauer ist und zudem über 20 Jahre in einer renommierten Bamberger Brauerei gearbeitet hat



Qualitätsprüfung bei Andreas Gänstaller

- das Knowhow ist also schon längstens vorhanden, was man auch an seinen hervorragenden Prüfungsergebnissen sieht. Mit der Übernahme der Beck Bräu hat sich der 47jährige einen lange gehegten Wunsch erfüllt und steht mittlerweile auch weit über die Landesgrenzen hinaus für innovative, vollmundige Biere, die er in seinem kleinen Brauhaus mitten in Trabelsdorf kreiert.

### Die eigene Zukunft vor Augen

Doch auch Florian Merz hat einen besonderen Lehrer: Stephan Michel ist gerade dabei, die Geschäfte der väterlichen Mahr's Brauerei zu übernehmen. Der 38jährige hat eine wesentlich andere Sicht seiner Rolle als Ausbilder als zum Beispiel Andreas Gänstaller, bei dem es für den Lehrling neben der Arbeit und dem Ziel

der Übernahme der väterlichen Brauerei auch um Freundschaft geht. Bei Michel ist vor allem der Lehrling selbst für die Art und das Ergebnis seiner Ausbildung verantwortlich: "Jeder hat es selbst in der Hand, wie er geführt wird. Das Ziel muss es sein, dass der Lehrling möglichst viele Dinge selbständig erledigen kann." Der Absolvent der renommierten Doemens-Brauakademie zieht das vor allem auch als Lehre aus seiner eigenen Ausbildung. Schließlich ist für ihn die Übernahme der heimischen Brauerei mindestens genauso viel Pflicht wie Freude: "Eigentlich wollte ich eher in den graphischen Bereich oder die Feintechnik, letzten Endes zählte dann aber die Verantwortung für das Familienunternehmen mehr und ich habe mich für den Braumeisterberuf entschieden." Keine leichte Entscheidung für den bekennenden Brose-Baskets-Fan, der sich durchaus auch



Das Ergebnis der Braukunst...



Modern Brauen heißt auch Technik kennen und können

ein Leben ohne Sudkessel und Schankanlage hätte vorstellen können.

### Über Umwege am Ziel

Ganz traditionell hingegen lief die Lehre von Florians Bruder Sebastian Merz bei Keesmann. In der Heimat des Herrenpils hat die Ausbildung eine lange Tradition. Man möchte hier alle drei Jahre anderen Jugendlichen eine Möglichkeit zum Start ins Berufsleben bieten, das eigene Team aber durch eine Übernahme nicht vergrößern. Als Ausbilder fungierte bei Sebastian der 56jährige Robert Blechinger, der auf viele Jahrzehnte Berufs- und Ausbildererfahrung zurückblicken kann und beispielsweise auch im Bamberger Brauereimuseumsvorstand ist. Hier war



Auch bei Keesmann gibt es Schalter und Knöpfe

es aber nicht von Anfang an klar, dass die beiden zusammenkommen würden. Sebastian begann seine Lehre nämlich in einer Großbrauerei, musste aber bald feststellen, dass der Einsatz in einem solchen Betrieb mit Schichtarbeit und zum Beispiel vielen Stunden an der Etikettiermaschine nur wenig mit seinem Ziel der Übernahme der väterlichen Brauerei in der Königstraße zu tun hatte. Also suchte er einen anderen Ausbildungsbetrieb

und fand ihn bei den Brauern von Keesmann, die ihre Lehrstelle mangels geeignetem Bewerber eigentlich unbesetzt lassen wollten, sich dann aber über den unverhofften Kandidaten sehr freuten.

### Erst Brauer, dann Koch

Soweit zu den Fakten, doch was bewegt die Brauersöhne, im 21. Jahrhundert noch diesen Beruf anzustreben? Warum bildet die eine Brauerfamilie den Nachwuchs der anderen aus - eine Tatsache, die vor 20 Jahren noch undenkbar gewesen wäre? Und glauben die jungen Männer überhaupt noch an eine Zukunft als Brauer in Bamberg und Umgebung? Diese und viele andere Fragen drängen sich auf, liest man doch immer wieder von den Problemen der heimischen Familienbetriebe, den Nachwuchs für die Übernahme zu gewinnen. Oft sind die eigenen Kinder mittlerweile in ganz anderen Branchen oder Landstrichen untergekommen und dort glücklich. Für Johann Hölzlein ist die Sache klar: "Ich hätte nichts besseres finden können! Mit Andreas Gänstaller komme ich super klar und für mich war es schon immer sicher, dass ich die Brauerlehre mache. Im Anschluss wer-



Der Verkauf darf nicht zu kurz kommen...



Die Türe in die Zukunft: Braumeisterbüro

de ich dann noch eine Kochlehre nachschieben und mich dann in den elterlichen Betrieb stürzen." Sein Bruder und er repräsentieren die achte Generation der Hölzleins als Brauerfamilie, wobei der ältere der beiden bereits seit vielen Jahren als Braumeister der großen Stiegl-Brauerei in Salzburg arbeitet. Insofern ist der Weg also sprichwörtlich frei für Johann und seine Zukunft in Lohndorf. Seine Freunde finden es übrigens Spitze, dass er diesen Beruf für sich gewählt hat, nicht nur, weil dadurch der Biernachschub gesichert ist, sondern auch, weil sie wissen, dass es für ihn nicht nur Beruf, sondern auch eine Art Glaubenssache ist. Nebenbei spielt der 18jährige übrigens Golf im Bamberger Golfclub. Dort ist er etwas ganz Besonderes, "wahrscheinlich der einzige Brauerlehrling in diesem Sport."



Historisches Fässer-Puzzle in Trabelsdorf

### Zusammenarbeit statt Konkurrenzdenken

Ähnlich sieht das auch Florian Merz in der Mahr's Brauerei. Er hat den Brauerberuf schon seit der Kindheit als Traumziel ausgegeben und auch schnell in anderen Brauereien Praktika gemacht, um sich sicher sein zu können. Er kommt gut mit dem Team in der Wunderburg zurecht,



Braumeister und Lehrling stoßen auf die bestandene Gesellenprüfung an



So kann's weitergehen: Teamwork in Trabelsdorf

die Arbeit macht ihm Freude, bis auf das Saubermachen vielleicht: "Aber das gehört eben auch dazu." Welcher der beiden Merz-Brüder später einmal im Spezial am Sudkessel stehen wird, ist noch nicht sicher, momentan arbeiten beide auf diese Möglichkeit hin. Vielleicht gibt es dann für Ausbilder Stephan Michel doch noch ein Happy End, denn er sieht auch einen gewaltigen Nachteil darin, den Nachwuchs einer anderen Brauerei zu sichern: "Im Grunde will man ja ausbilden, um den Lehrling später einmal zu übernehmen und im eigenen Team zu belassen. Bei einem Brauer-Sohn ist es ja paradoxerweise so, dass der häufig gar nicht übernommen werden will. Da könnte man natürlich auch sagen, dass für den Ausbildungsbetrieb viel der investierten Arbeit quasi vergeudet ist. Schließlich hat man nichts mehr von dem Ergebnis dieser drei Jahre." Andererseits kann er der Sache aber auch etwas Gutes abgewinnen: "Immerhin bauen wir uns damit die Möglichkeit auf, in Zukunft noch enger unter Kollegen zusammenzuarbeiten. Das wird immer wichtiger, dass die Brauer sich als Gemeinschaft sehen und nicht als Konkurrenz."



Es gibt viel zu lernen in einer Brauerei. Hier werden die Zutaten zum Rezept geholt

### Beim Einstieg schon topfit

Bei Keesmann sieht Ausbilder Blechinger einen großen Vorteil in der Verpflichtung eines Nachwuchsbrauers als Lehrling: "Die sind meistens schon durch die vielen Jahre im elterlichen Betrieb so fit wie ein langjähriger Mitarbeiter. Sebastian konnten wir von Anfang an wie einen vollwertigen Brauer behandeln." Für seinen 22-jährigen Lehrling, der in diesen Tagen seine Brauerlehre beendet, war der Weg nicht 100%ig auf Bier eingestellt. Nach dem Abitur jedoch beschloss er, trotzdem erst mal einen handwerklichen Beruf zu erlernen und sah da den Anreiz und die Erfahrung von zuhause als Grund, es als Brauer zu versuchen. Nach der Lehre will er eventuell noch ein Studium anschließen, beispielsweise sein Hobby, die Geologie, vertiefen. Wie schon erwähnt, ist im Hause Merz noch nicht klar, welcher Sohn später einmal in die

Brauerei einsteigen wird, "da fließt noch einiges Wasser die Regnitz herunter." Im Grunde ist das auch kein wirkliches Risiko für einen Bamberger Brauer, schließlich werden die hiesigen Absolventen auf der ganzen Welt mit Handkuss genommen.

### Zukunft für die Brauer

Man sieht also, es tut sich was, auch bei den Brauern, mehr Miteinander statt Konkurrenzkampf und ein Gefühl für die gemeinsame Verantwortung für einen Frankenland nicht sein könnte. Ein Modell, vielleicht auch für andere Handwerksberufe, schließlich geht mit jedem Traditionsbetrieb, der mangels Übernahme seine Pforten schließt, auch ein Stück Heimat und Kultur verloren, meist unwiederbringlich und lediglich als kleine Randnotiz in der Zeitung.



Mengenkontrolle im Sudhaus

Gedichte von Wassertrinkern sind in der Regel schlecht und geraten schnell in Vergessenheit

# Die Brauerei auf dem Michaelsberg

Die Brauerei Michelsberg verdankte ihre Entstehung dem Benediktinerkloster, das Kaiser Heinrich II. im Jahre 1008 gründete. Das Kloster baute selbst rund um den Mönchsberg Gerste und Hopfen und braute sich keinen schlechten Haus-trunk.

1742 wurde an Stelle der alten, baufälligen Gebäude mit der Errichtung des Prä-latenhauses nach den Plänen Balthasar Neumanns begonnen. Vier Jahre später-vollendete man den Flügelbau mit dem Brauhaus.

Mit der Säkularisation 1804 wurde das Kloster aufgehoben und die vereinigten Bürgerspitäler von St. Katharina am Max-platz bezogen den gewaltigen Kloster-komplex. Das Bürgerspital und damit das Brauhaus waren in städtischem Besitz.



Georg Peßler

1899 pachtete Georg Peßler die Brauerei am Mich-elsberg. Er ließ Sudhaus und Kühlanlagen um 1927 mit An-lagen der Firma Kaspar Schulz erneuern. Obwohl selbst kein gelernter Brauer, war Peßler ein glühender Verfechter der Inter-essen der städtischen Brauer.

Eine regelrechte Blütezeit des Anwesens entwickelt sich, als 1918 die bayerische Regierung ins Bamberger Exil kommt, und die Par-lamentarier und Beamten Biergarten und Gersten-saft zu schätzen lernen. Ähnliche Szenen ereignen

sich knapp 30 Jahre später, als die ame-rikanischen Besatzer den gut gefüllten Lagerkeller der Brauerei entdecken. Mit der Währungsreform kann wieder ein geregelter Brauereibetrieb aufgenommen werden - sogar das Sandkerwa-Festbier kommt in den Tagen des Wirtschafts-wunders vom Michaelsberg.



Die Gastwirtschaft 1929

Nach Tod von Georg Peßler am 13. Janu-ar 1968 ist die Familie nach wenigen Mo-naten gezwungen, die Brauerei aufzuge-ben - nach gut 850 Jahren erlischt damit eine der ältesten Braustätten der Welt.

Die Gastwirtschaft wird von der Maisel Brauerei übernommen, die bis zu Ihrem Ende 2008 noch ein dunkles Benediktiner-Bier herstellt, das viele Fans in der Bierliebhaberszene hatte.

1978 fasst der Braumeisterstammtisch des Bundes der Doemensianer unter Leitung von Hannes Schulters den Entschluss, ein Brauereimuseum in Bamberg zu gründen. Am 1. Juni 1979 wird im Fässla der dazu nötige Trägerverein gegründet.

Als Standort sollte eine alte, aufgelassene Brauerei dienen, die 32 Gründungsmit-glieder wählen Hannes Schulters, Willi Michel und Günther Heidenreich zu Ih-rem Präsidium. Die Gründungsversamm-lung beschloss der neue Vorsitzende Hannes Schulters mit einem herzlichen „Gott gebe Glück und Segen drein.“

Nach 30 Jahren kann der Verein nun auf eine große Erfolgsgeschichte zurückbli-cken, sowohl in Sachen Mitgliederzahl, als auch bei der Anerkennung in der Welt der Brauer und Mälzer. Weit über 1300 Exponate auf 900 m<sup>2</sup> dokumentie-ren auf dem Michaelsberg den faszinie-renden Werdegang des Bieres vom Halm zum Krug.

(Infos & Bilder tw. aus C. Fiedler: Bamberg - Die wahre Hauptstadt des Bieres)

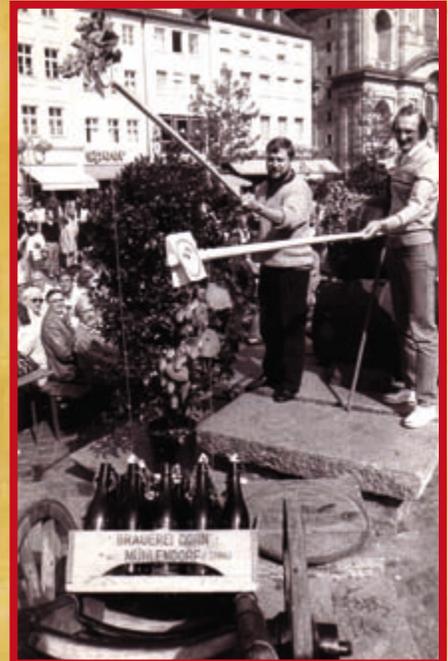


Ein günstiger Wind trieb den Menschen zur Entdeckung des Bieres

# 30 Jahre FBM - eine



Vorstellung des Biertreberbrottes mit Bäckermeister Seel



Bierspiele beim Nostalgiefest



Exkursion nach Dresden



Anfang der 80er: Beginn der Restaurierungsmaßnahmen



Richtfest - Es kann losgehen!



Exkursion nach Dortmund

# e Erfolgsgeschichte



1986: OB Paul Röhner trinkt auf die Zukunft des FBM



Vorstandschaft 1989: (v.l.o.: Sebastian Kalb (Ehrenmitglied), Ludwig Popp, Werner Schlag (Ehrenmitglied), Hannes Schulters, Günther Bär, Otto Seelmann (†), Otto Meusel (Ehrenmitglied), RA Klaus Brockelmann (†).



Anfang der 1990er: Eigener FBM-Sud mit Dieter Mayer



2004: 25 Jahre FBM mit OB Herbert Lauer



1979: Das erste Brauereinstalgiefest am Gabelmann

# 30 Jahre FBM - eine



Hopfenzupfen vor dem FBM



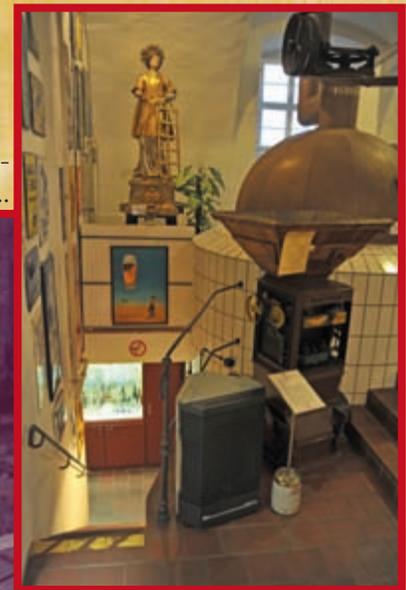
Souvenirverkauf im FBM



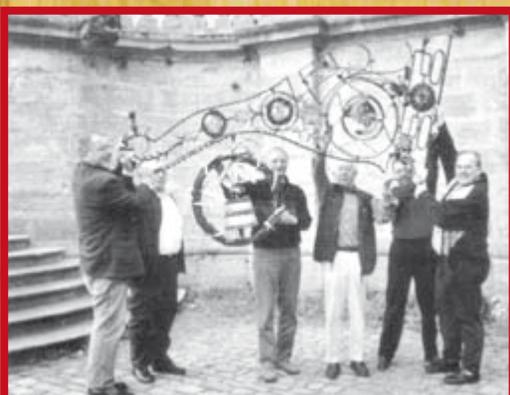
Anstoßen auf die Eröffnung einer gelungenen Sonderausstellung mit Dr. Lothar Ebbertz vom Bayerischen Brauerbund



Auf der Suche nach Exponaten fündig bei der Brauerei Sauer in Roßdorf



Vorher und Nachher: Der Abgang ins Museum...



Stolz auf den Erwerb eines Brauereiauslegers



# e Erfolgsgeschichte



Exkursion nach Ettal



Vorstellung des FBM mit Carolin Reiber im BR



Sudpfannen-Humpen-Stemmen beim Nostalgiefest



Exkursion nach Isny/Allgäu

## Das Brauerei-Museum freute sich über einen Brief eines alten Bierbrauers

„Jetzt aber zu meiner Bamberger Zeit. Im Frühjahr 1922 begann ich meine Lehre bei Georg Pessler auf dem Michaelsberg. Der Sohn Schorsch machte damals seinen Braumeister, da der Vater kein gelernter Brauer war und es wegen Lehrlingsausbildung nötig war. Wir waren 4 Lehrlinge, ein Biersieder Bauer Baptist aus Strullendorf und Kellermeister Prenzel von der Storchgaß. Der Tag begann mit dem Ruf: Auf in Gottes Namen . . . und dann Einteilung der Arbeit, Darre bedienen, Haufen wichsen, Fässer reinigen, Masse waschen und pressen usw. Um 8 Uhr wurde Kaffee getrunken, ich glaube, die Küche ist heute noch so. Die Pesslers hatten 9 Kinder. Zurück zum Brauen. Der Würzkessel steht ja noch, Leuterbottich war zu ebener Erde (Ausschlagmenge 60 hl, der Zoll war immer dabei). Das Kühlschiff gleich am Eingang, das Bier blieb über Nacht stehen und lief morgens über einen Kühler zum Maienbrunnen in drei Fuhrfässer geleitet, von da ging es dann hinüber zum Jakobsberg in die Kelleranlage, die ich auch schon sehr gut befand. Bis 1925 war Natureis die Kühlung, von der Regnitz wurde im Winter das Eis in Blöcken zu Berge transportiert, auf dem Jakobsberg hinter der ehemaligen Bärenbräu gab es auch Gerüsteis. Das Eis für die Wirte wurde im Schlachthof geholt. 1925 bekamen wir auf dem Jakobsberg eine Linde-Eismaschine für Gär- und Lagerkeller, dann ist kein Schreiner mehr versoffen. 12 Stangen lieferte sie auch. Wo heute noch die Glashalle steht, ist darunter das sogenannte Verlies, das war der beste Eiskeller. Soviel ich weiß, waren zu meiner Zeit die Hofbräu, Maisel und dann der Michaelsberg die führenden in Bamberg. Die Unterkunft war bei Pessler gut, mit 2 Mann hatten wir ein schönes Schlafzimmer und Aufenthaltsraum (wg. Schafskopf) — Hastrunk frei.“

Nun schreibt Herr Dorn über damalige Erlebnisse, die er nicht vergessen hat.

„Ein alter Brauer, Heinrich Henn, sie hatten ein Gemüse-Geschäft in der Nähe vom Gabelmann, er hat ausgeholfen bei uns, wenn Not am Mann war, der konnte Haufen wichsen, wie ich keinen mehr in meinem Leben getroffen habe.“

Währungsverfall und Inflation ging auch nicht an Bamberg vorbei. Er schreibt u.a. darüber: „1923 bei der Einweihung des Stadions reichte unser Wochenlohn nicht mehr zum Eintritt. Nun hatte die Rentenmark wieder normalen Wert, die Maß Bier kostete 44 Pfennig. Mitte Herbst Erhöhung auf 46 Pfennig, da streikten die Stammgäst . . . mit Wasser saßen sie beim Schafskopp, die Gäste kamen bei uns ins Sudhaus und gaben uns 50 Pfennig — aber aus Prinzip wurde gestreikt.“

„Noch einen Sonntag vergesse ich nicht, ich glaube, es war 1925 ein großes Musikfest auf dem Michaelsberg, bei schönstem Wetter spielten die 17 Reiter und noch eine Kapelle, 4 Theken standen vom Sudhaus bis hinten ins Café — es wurde ein Rekord, es sollen über 89 hl gezapft worden sein. Die Leute, die keinen Platz bekamen, wanderten mit ihren Krügen in dichten Reihen auf und ab.“

„Zu Ihrem weiteren Ausbau ihres wirklich schönen Museums, von dem ich mich überzeugen konnte, wünsche ich Ihnen weiter Erfolg. Der alte und immer wieder neue Wahlspruch „Hopfen und Malz — Gott erhalt's“ möge erhalten bleiben, heute und immer  
Ihr Dorn Joh.“



Der inzwischen verstorbene Bierbrauer Dorn



## Brauerei Hönig

### - Gasthof „Zur Post“ -

Ellerbergstraße 15 · 96123 Tiefenellern · Tel. 09505/391

- Gutbürgerliche Küche
- Brotzeit aus eigener Hausschlachtung
- Gemütlicher Biergarten

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Familie Hönig

Unsere Spezialitäten (auch im Heimdienst)



Der Mund eines glücklichen Mannes ist mit Bier gefüllt



## Brauerei - Gasthof Müller

96135 Debring

Tel: 0951 / 29191

Fax: 0951 / 9921131

Gutbürgerlicher Mittags- und Abendtisch  
Lebend frische Aischgründer Karpfen und Forellen  
Wildgerichte aus heimischer Jagd  
Brotzeiten aus eigener Schlachtung (Selbstaufzucht)  
Dazu empfehlen wir Debringer Biere

**Pilsner feinherb**



**Dunkles Vollbier süffig**



**Bockbier**



Unser Bier in Partyfässern (ab 5 Liter), Kästen, sowie alkoholfreie Getränke sind im Heimdienst erhältlich.

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Müller.  
Montag Ruhetag.

# Bier...

## ...der Gipfel der Genüsse

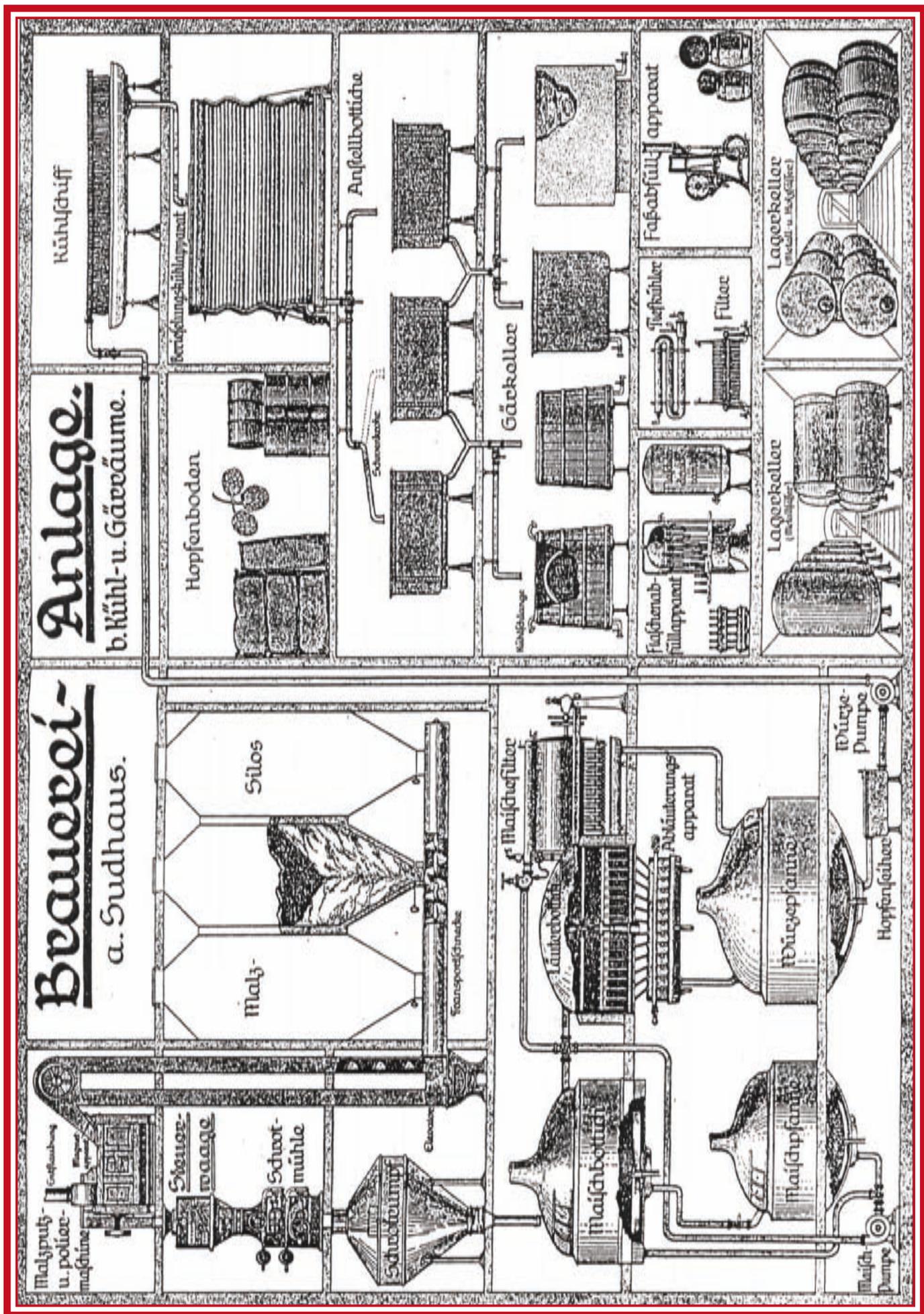
Das Erstaunliche am Bier ist, dass es alle trinken. Sogar diejenigen, die nicht Bier trinken. Und dann trinken sie es doch, plötzlich, unvorbereitet. Dann, wenn unprogrammierbarer Durst sie übermannt. Oder jähes Heimweh in südlichen Ländern. Dann ist Bier kein Genussmittel mehr, sondern Quell. Bei Durst aus dem Fass, bei Heimweh aus der Flasche. Alkohol kann zum Laster werden, aber irgendwann im Leben eines Menschen wird das Bier zum Bedürfnis. Seine Häuser liefern es überall dorthin, wo man gerade noch ein Handtuch erwarten kann. Es dringt in alle Fugen der Geographie. Das kann nicht an der Reklame liegen, das muss eine biologische Ursache haben. Denn der menschliche Körper verlangt immer das, was er braucht. Und wenn er sich bei Durst nicht mit Wasser begnügt, sondern Bier verlangt, dann ist er offenbar klüger als sein Kopf, und war es schon in einer Zeit, als Weise und Gelehrte noch nicht wissen konnten, warum das Bier so wertvoll ist. Auf einer humanen Getränkekarte fehlt nie das Bier. Und wo es dennoch fehlen sollte, wird das Lokal verdächtig. Bier spült nicht nur die Seele, sondern auch den Körper! Der Unterschied zwischen Brot und Bier besteht nur darin, dass Bier fröhlicher macht, und dass man es nicht kauen muss. Und dem Menschen ergeht es eingangs so wie ausgangs, das Flüssige ist ungeduldiger, und schlimmer als der Hunger ist der Durst.

Aus: Alexander Spörl: „Bier ist ein Gebräu“



Den Lasterhaften tadelt oft, wer ihn beneidet





Schema einer "modernen" Brauanlage um 1930

Alkohol ist der einzige Feind, den der Mensch wirklich lieben gelernt hat

*Die Freiheit nehm ich mir*

Gebraut von Meisterhand nach alter Tradition,  
gemäß dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516



Wochentags und Samstags für Abholer geöffnet  
Telefon 09281/ 35 14 - Fax 09281/77 62 1  
Internet [www.meinel-braeu.de](http://www.meinel-braeu.de)  
E-Mail [info@meinel-braeu.de](mailto:info@meinel-braeu.de)

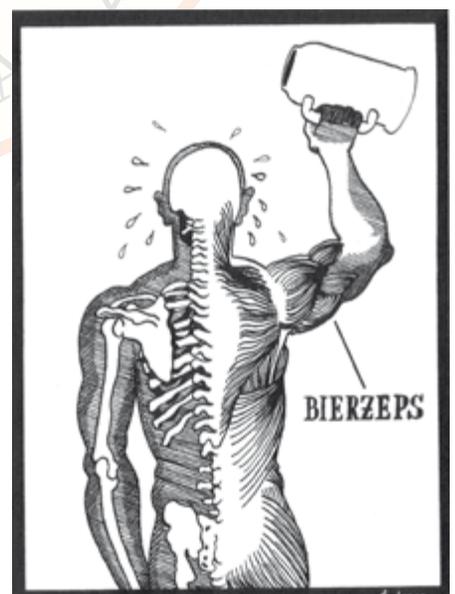


*Wir gratulieren dem FBM  
zum 30jährigen  
Jubiläum!*

**BRÄUHAUS**  
am  
Kreuzberg

DER EULENBIS BIERKELLER

Auch wir gratulieren herzlich zum Jubiläum!  
[www.friedels-keller.de](http://www.friedels-keller.de)



[www.sonnenbier.de](http://www.sonnenbier.de)



## Gasthaus- Brauerei Zur Sonne

- moderne Fremdenzimmer -
- gut bürgerliche Küche -
- altfränkische Gaststätte -

Für Ihre Familienfeiern bis 80 Personen  
stehen wir Ihnen als Partner gerne  
zur Verfügung.

- Regnitzstraße 2 - 96120 Bischofberg - Tel / Fax 0951 62571 -

**Biergenuss ist Poesie der Sinne**



**Abfüllanlagen und Verpackungstechnik**  
 Füllmeister GmbH & Co. KG  
 Norbert Hümmer  
 Am Mühlbach 1  
 97475 Zeil am Main  
 e-Mail.: info@fuellmeister.de Web.: fuellmeister.de  
 Tel.: 09536-300-477 Fax.: 09524- 300-0262



**Die besten Wünsche zum 30jährigen Jubiläum von den Kollegen aus Bayreuth!**

Willkommen in der faszinierenden Welt des Bierbrauens!



Ausgezeichnet im Guinness-Buch der Rekorde als umfangreichstes Biermuseum der Welt

- > Führung täglich um 14 Uhr
- > Dauer 90 Minuten
- > Inkl. Einladung zu einer frischen Maisel's Weisse
- > Kulmbacher Straße 40 95445 Bayreuth



Nähere Informationen und Voranmeldung:  
 Tel. 0921/401234 · [www.maisel.com](http://www.maisel.com)

**DREI KRONEN**  
 Memmelsdorf

Brauerei - Hotel - Gasthof  
**Drei Kronen**  
 Hauptstraße 19  
 96117 Memmelsdorf  
 Telefon 0951 944 33 0  
 Telefax 0951 944 33 66  
 mail: brauer@drei-kronen.de

*Gastfreundschaft ist unser Bier - seit 1457.*

# Bitte und Aufruf an unsere Mitgliedsbrauereien

Wir bitten Sie auch diesmal um eine Bierspende zur Jubiläumsfeier, ideal wäre ein Fass, ca. 15l (Bayerischer Anstich, möglichst mit einem werbewirksamen Logo), und ein Kasten Ihrer Spezialität. Wir können die Bierspende abholen, ansonsten ist die Anlieferung in der Woche vor dem Fest von Mittwoch bis Freitag von 13-17 Uhr und am Samstag ab 10 Uhr morgens möglich. ein Kühlwagen ist vorhanden. Tel.: 0951-53016.

Ein herzliches Vergelt's Gott!

# Jubel-LKW



In Zusammenarbeit mit dem FBM bietet die Firma Kluge ab Jahresmitte eine LKW-Sonderedition für das 30jährige Jubiläum des FBM an. Nähere Infos im FBM oder bei Kluge Spielwaren in der Zwerggasse.

**Gib jedem Bier die Chance, das genussreichste Deines Lebens zu werden**



# Termine

**Jubiläumsveranstaltung 04.07.09**  
11-16 Uhr - Weißwurstfrühschoppen, Weißwurst, Bier, Breze und Museumseintritt 5 Euro. Programmpunkte: Vorführungen der Hobbybrauer und der Büttner mit Fasspichen. Verkauf der Sonderabfüllung und Bausteine, Führungen, Filmvorführungen, Comic-Ausstellung „Die lustige Welt der Biere“.



19 Uhr offizieller Teil des Festaktes (Vereinsinterne Veranstaltung, zwingend schriftliche Anmeldung (s.u.), Unkostenbeitrag 10 Euro pro Person, passend bei Beginn zu entrichten). Für leckeres Essen und feine Biere ist ausreichend gesorgt, Musik: Niko und Handy.

Es steht auch ein Nichtraucherraum zur Verfügung. Programmpunkte: Grußworte und Ehrungen. Wichtig: Der Frühschoppen am 05.07. entfällt.

## ANMELDUNG

Hiermit melde ich mich verbindlich für die Jubiläumsveranstaltung am 4. Juli um 19 Uhr an. Den Unkostenbeitrag von 10 Euro pro Person bringe ich passend mit.

Name in Druckbuchstaben:

Name Begleitperson (aufgrund der Verhältnisse max. 1) in Druckbuchstaben:

Unterschrift:

Bitte faxen an 0951-52540 oder ans FBM schicken (Michaelsberg 10f, 96049 Bamberg)



**Bierseminar 25.07.09**  
Weitere Infos auf Anfrage.

**Frühschoppen 02.08.09**  
10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

**Herbstexkursion 19.09.09**  
Unsere Reise führt uns diesmal zur drinktec (Weltmesse für Getränketechnologie) in München und in die Klosterbrauerei Scheyern (Benediktinerabtei). Wir fahren direkt zur Neuen Messe. Von hier aus kann man auch bequem mit der U- bzw. S-Bahn in die Innenstadt fahren. Zum Beispiel zum Hofbräuhaus, zum Weissen Bräuhaus im Tal, zum Viktualienmarkt und zum sehenswerten Oktoberfest-Museum, alles in wenigen Gehminuten erreichbar.

Am Nachmittag fahren wir dann zur Brotzeit mit Brauereibesichtigung in die Klosterbrauerei Scheyern. Anschließend Heimfahrt.

Abfahrt: 6.30 Uhr (P+R Breitenau)  
Fahrpreis: 18.- € p.P. (reine Fahrtkosten)  
Anmeldung: Schriftlich mit Angabe der Telefonnr. (Postkarte, Fax, E-Mail bzw. direkt im FBM). Anmeldeschluss ist der 31. August. Die Reservierung erfolgt nach dem Anmeldeeingang. Bei Überbuchung werden Sie telef. informiert.

Ticketpreise für die drinktec:  
Tageskarte: 49,00 EUR, im Online-Vorverkauf: 25,00 EUR

Gruppenkarte:  
für Gruppen ab 10 Personen, nur vor Ort erhältlich: 22,00 EUR pro Person  
Wir werden versuchen, einige Gratiskarten zu bekommen, die bei Bedarf im Bus verteilt bzw. verlost werden.

**Frühschoppen 06.09.09**  
10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

**Bierseminar 26.09.09**  
Weitere Infos auf Anfrage.

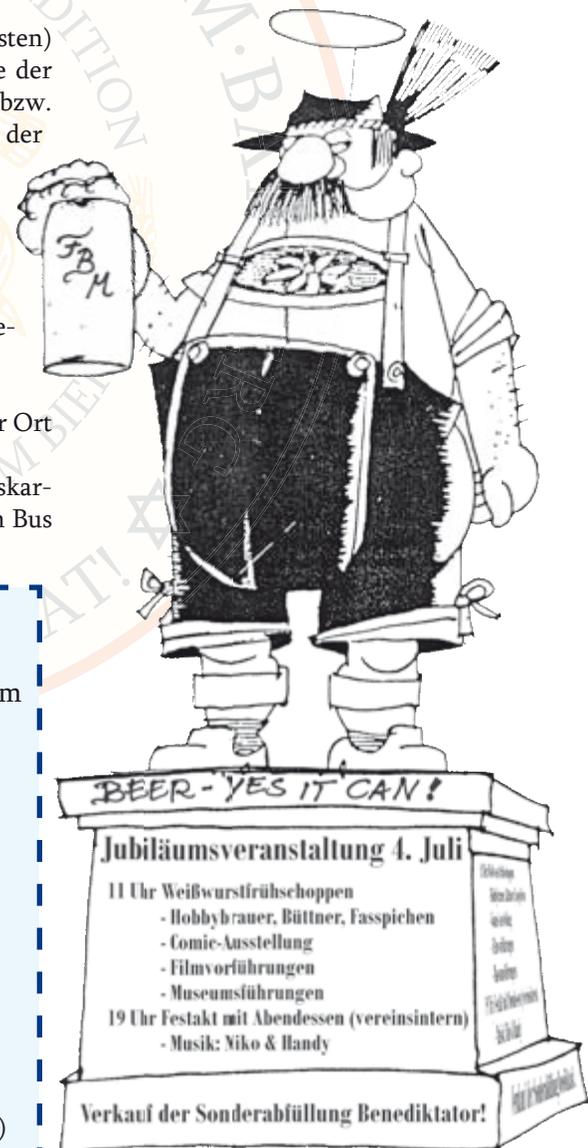
**Frühschoppen 04.10.09**  
10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

**Frühschoppen 01.11.09**  
10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

**Frühschoppen 06.12.09**  
10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

**Stärkeantrinken 06.01.10**  
10-15 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

**drinktec**  
Go with the flow.



Zeit macht aus einem Gerstenkorn eine Kanne Bier

# Einladung Impressum

## 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.

Ich erkläre hiermit meinen Beitritt in den Verein "Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg e. V." Mit der Aufgabe und dem Zweck des Vereins sowie der Satzung erkläre ich mich einverstanden.

Name und Vorname:

Straße, Nr.:

PLZ, Ort:

Ich ermächtige den Verein widerruflich, den jeweils gültigen Beitrag zu Lasten meines Girokontos einzuziehen.

Konto:

BLZ:

Ort, Datum:

Unterschrift:

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.

## Bierseminare

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

## 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

Verantwortlich:

Markus Raupach

siehe GuideMedia

Inserate bitte per Mail an:

anzeigen@brauereimuseum.de

Bankverbindung:

Sparkasse Bamberg: BLZ 770 500 00

Konto: 578 205 999

BIC: BYLADEM1SKB

IBAN: DE8770500000578205999

Anzeigenpreise:

58 x 68 mm: 49,-

58 x 135,5 mm: 79,-

134 x 135,5 mm: 99,-

zzgl. ges. MWSt.



## Erhältlich im FBM:

Die neue Ausgabe von "Frankens schönste Bierkeller und Biergärten" und der neue "Erlebniswegweiser Fränkische Schweiz".



Aus Liebe zur Brautradition und reinem, frischem Bier