

Wer glaubt, gut zu sein, hat aufgehört, besser zu werden!

Liebe Mitglieder, Freunde
und Förderer des FBM!

Ein für uns noch glimpflich verlaufenes Krisenjahr ist zu Ende gegangen. 2010 könnte es möglicherweise doch noch heftig werden. Hoffen wir es nicht, denn düstere Prognosen hatten wir bereits genug. Manche haben aus den Fehlern der Kapitalgier gelernt, andere sind bereits wieder auf dem Weg der Unvernunft und Habgier ohne jegliche moralische und ethische Verantwortung angekommen. Der Glaube an die Politik und die selbstregulierenden, verantwortungsvollen Kräfte der Wirtschaft, gehen immer mehr verloren. Gewinne werden weiterhin privatisiert und Verluste sozialisiert.

Nun zu uns, eigentlich könnten wir zufrieden sein, immerhin ist der Besucherstrom gegenüber 2008 um über 500 angestiegen. Eigentlich. Wir sind zwar in vielen Bereichen gut, aber so manches kann und muss noch verbessert werden. Es ist also keine Zeit zu ruhen, sondern wir müssen weiterhin handeln und tun.

Gehandelt, aber auch gefeiert, hatten wir im letzten Jahr. Der Höhepunkt war sicherlich dabei unser 30 jähriges Jubiläum. Elf, mal mehr, mal weniger gut besuchte Frühschoppentermine, eine konstruktive Hauptversammlung, zwei schöne Exkursionen und ein prall gefülltes Stärkeantrinken. Unser Auslandsauftritt in Mailand sorgte für ein positives Aufsehen und eine enorme Resonanz in der Presse und bei den mittlerweile „Bierliebenden“ Italienern. Es wurde weiterhin investiert und ständig musste auch renoviert werden, damit wir weiterhin eine



Was 1996 mit dem Ziel gestartet war, eine lokale Handwerksmesse zu werden, hat sich mittlerweile zu einer der größten Handwerks- und Genussmessen der Welt mit über drei Millionen Besuchern entwickelt, der l'Artigiano in Fiera. 2009 war nun auch das Fränkische Brauereimuseum vertreten...

weiter auf Seite 10

Perle in der Museumslandschaft sind und bleiben. Unser Dank gilt dabei auch unserem sehr engagierten Museumsteam, die auch im vergangenen Jahr wieder eine tolle Arbeit geleistet haben.

Wir wünschen Ihnen/Euch: Gesundheit, Lebensfreude, Optimismus, Glück, Liebe, Kraft, Zivilcourage, genussreiche Stunden und weiterhin viel Freude, sowie Spaß mit Bier (auch auf dem Michelsberg).

Ihre FBM-Vorstandschaft:

H. Schulters, G. Bär, R. Blechinger, K-H. Dorsch, L. Popp, W. Nikol u. M. Raupach

Inhalt:

Editorial	S. 1
Erfolgsgeschichte FBM	S. 2
Fränkische Hausbrauerei	S. 3
Stärke antrinken	S. 5
30 Jahre FBM (Rückblick)	S. 6/7
Kreint'n Büttner	S. 8
Das Kühlschiff	S. 9
Die Bierbotschafter	S. 10
Termine/Frühjahrssexkursion	S. 11
Impressum	S. 12

Wir gratulieren Die Erfolgsgeschichte geht weiter

Runde Geburtstage 2010

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!

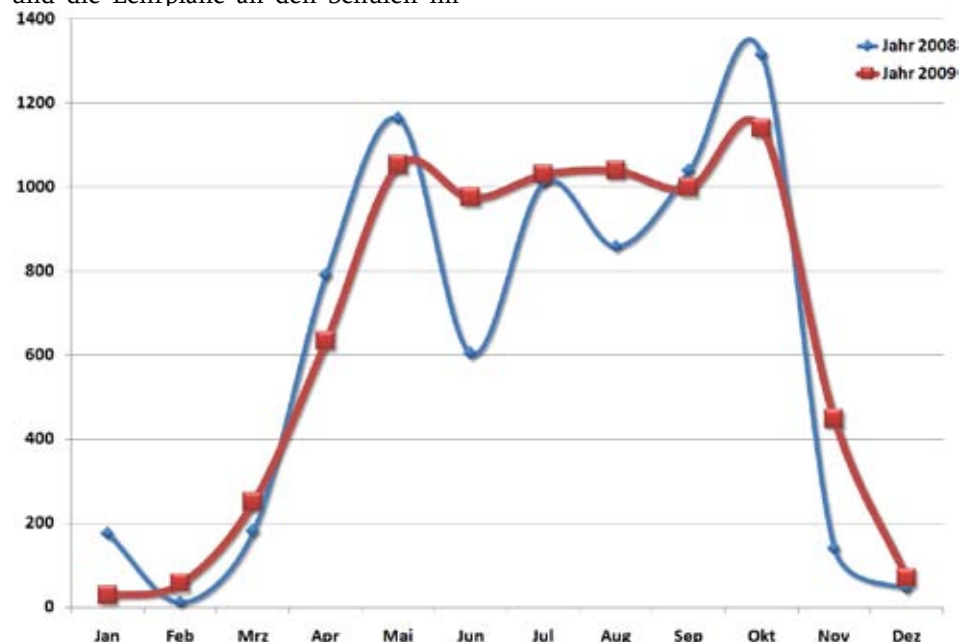
01.01. Paul Waldner, 70 Jahre
 11.01. Horst Christa, 70 Jahre
 20.02. Erwin Rittmayer, 70 Jahre
 22.02. Wolf Sdebel, 50 Jahre
 05.03. Mario Hoppe, 50 Jahre
 08.04. Thomas Schreiber, 60 Jahre
 09.04. Rudolf Fritsche, 70 Jahre
 14.05. Günter Scholl, 70 Jahre
 12.06. Maria Trunk, 60 Jahre
 15.07. Norbert Hümmer, 50 Jahre
 03.09. Erwin Fröhling, 70 Jahre
 22.09. Karin Frisk, 70 Jahre
 17.10. Hans Gehringer, 70 Jahre
 21.10. Hartwig Neckermann, 70 Jahre
 01.11. Django Bijlsma, 50 Jahre
 10.11. Gerold Braunreuther, 60 Jahre
 21.11. Georg Höhn, 50 Jahre
 24.11. Rainer Möhrlein, 50 Jahre
 03.12. Frank Bluhm, 50 Jahre
 06.12. Andreas Müller, 60 Jahre
 11.12. Herbert Morr, 60 Jahre
 11.12. Kurt Hartmann, 80 Jahre
 25.12. Rudolf Vogt, 60 Jahre

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

Unser Fränkisches Brauereimuseum zählt auch weiterhin zu den wenigen privat betriebenen Museen, die solide Finanzen und steigende Besucherzahlen aufweisen können. 2009 kamen knapp 400 bzw. knapp 5% mehr Besucher zu uns, darunter insbesondere wesentlich mehr Familien und Schüler, was uns zeigt, dass wir auch für die kommenden bierinteressierten Generationen gut gerüstet sind.

Das ist gerade in Zeiten wichtig, in denen die öffentlichen Kassen immer leerer und die Lehrpläne an den Schulen im-

mer straffer werden. Dann werden Museen wie das FBM zu Kulturträgern und Kulturvermittlern. Nur mit unserer unermüdlichen Arbeit können wir dafür sorgen, dass auch in der Zukunft Bier nicht aus der Dose kommt, und die vielen kleinen und mittleren Brauereien genügend Ansehen und Nachwuchs haben, dass sie ihr Handwerk weiter betreiben können. Deswegen arbeiten Sie mit an unserer Mission und begeistern Sie Freunde und Verwandte für das FBM!



INSTITUT ROMEIS

BIER · GETRÄNKE · WASSER

ANALYTIK · BERATUNG · SERVICE · VERSUCHSBRAUEREI

akkreditiert · zertifiziert

Institut Romeis Bad Kissingen GmbH

Telefon +49 (0) 97 36 / 75 16-0 · Internet: www.institut-romeis.de

Ich habe mehr vom Alkohol gezeht, als der Alkohol an mir gezeht hat

Blick in eine historische fränkische Hausbrauerei

Schrotmühle (1)

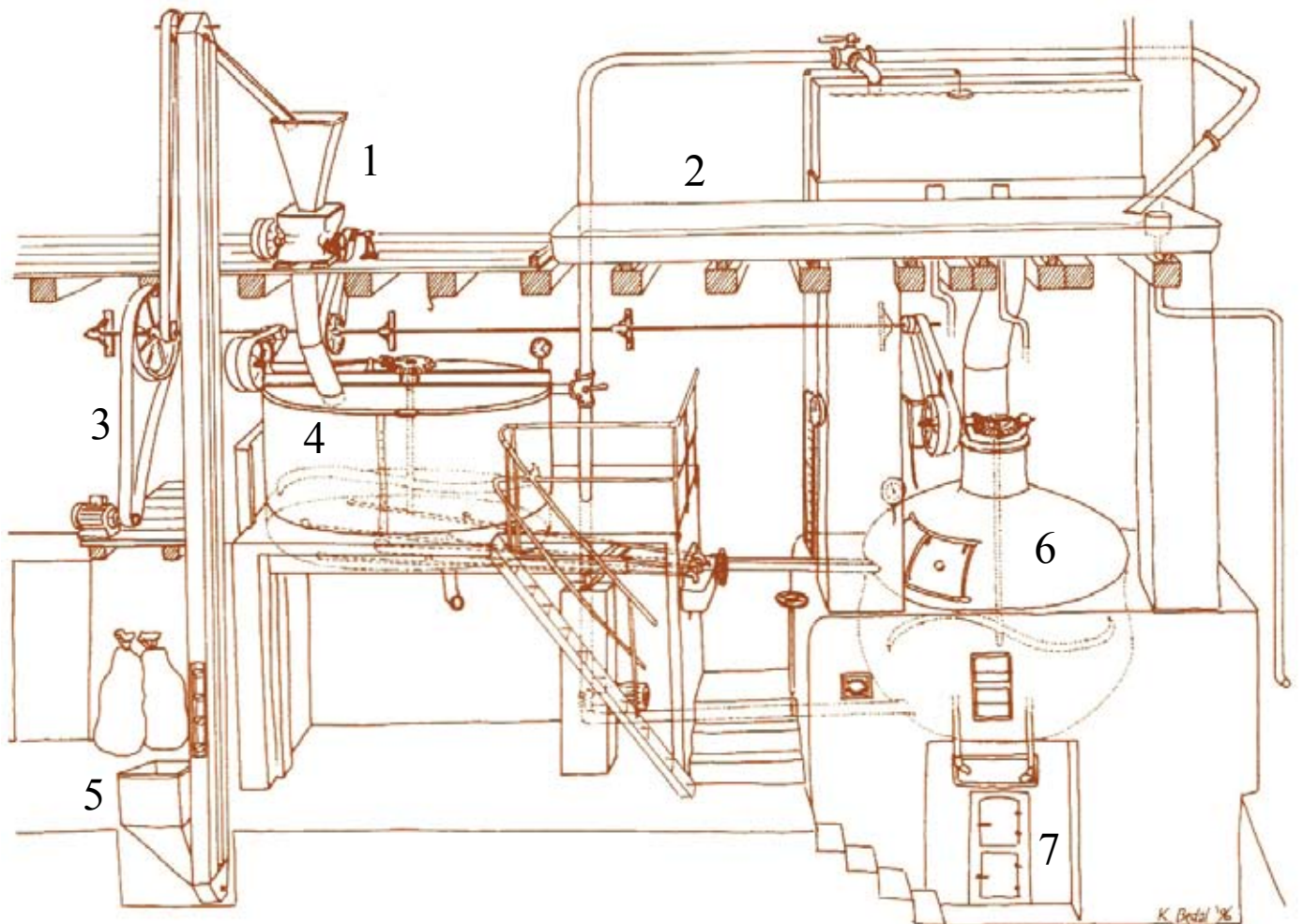
Kühlschiff (2)

Transmission (3)

Maisch- & Läuterbottich (4) Feuerung (7)

Malzgosse (5)

Sudpfanne (6)



Als ich von den schlimmen Folgen des Trinkens las, gab ich sofort das Lesen auf

Bier hat's in sich.

1 Liter enthält:

- **Magnesium**
ca. 45 % des Tagesbedarfs
eines Erwachsenen
- **Vitamine**
vor allem B-Vitamine und
Niacin
- **Kohlenhydrate**
leicht verdauliche, schnelle
Energiespender
- **Kalium**
ca. 20 % des Tagesbedarfs
eines Erwachsenen



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

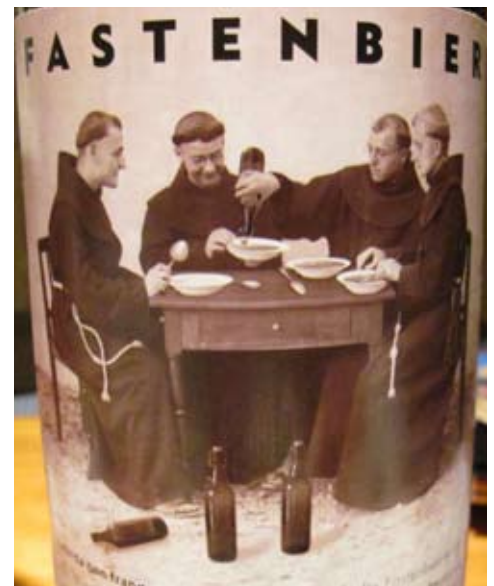
Wir haben es!

Besuchen Sie doch einfach mal unseren

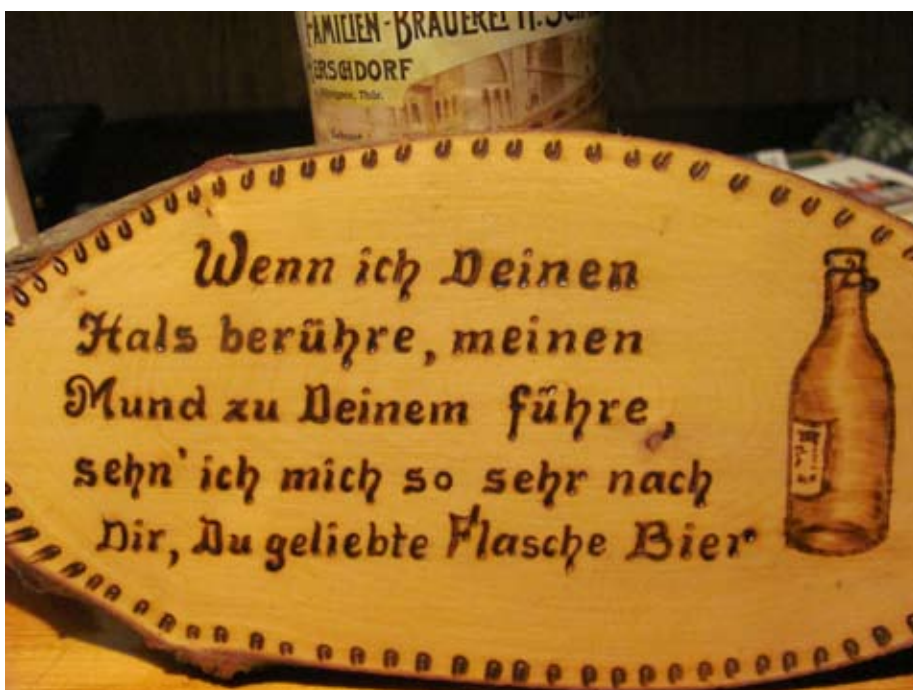
**WEYERMANN
Fan Shop**

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 wünschen eine bekömmliche Fastenzeit!



Stärke antrinken im FBM



Auf zu neuen Ufern: FBM-Mitglied Peter Fleischmann eröffnet ein Resort auf den Philippinen, eine letzte Stärkung gabs im FBM. Infos zum Resort: www.bohol-sunside-resort.com



FRÄNKISCHE BIERAKADEMIE MEHR VOM BIER WISSEN – MEHR VOM BIER HABEN

Die Fränkische Bierakademie bietet Ihnen ein kurzweiliges Intensivseminar „Rund ums Bier“! Aufmerksam - Wir stillen Ihren Wissensdurst! Bierfilm, Führung durchs Brauereimuseum, Vorträge: Vom Halm zum Krug, Bier-Schmecker-Schulung (Mehr Spaß im Mund), verschiedene Bierproben, BierevangelistInnen-Prüfung, Fränkisches Brau- u. Bierkennerdiplom, Präsent. Dauer ca. 3 Stunden (Änderungen vorbehalten), Buchung u. Termine ab 15 Teilnehmer. Fon: 0951-53016 / 0951-9370349 (Hannes Schulters). Termine 2010 (jeweils 14 Uhr): 24.04., 10.07. und 23.10. Kosten: 39,- €

100
Jahre
GÖLLER
1868-2008

Seit 100 Jahren in Familienbesitz!

Gönn' Dir ein

GÖLLER

www.brauerei-goeller.de

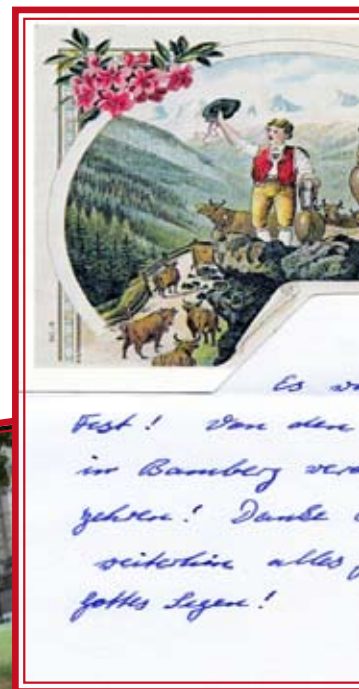
KASPAR SCHULZ
Die Wiege der Bamberger
Bierkultur - seit 1677

www.kaspar-schulz.de

KASPAR SCHULZ
Brauereimaschinenfabrik & Apparatebauanstalt KG

Kaspar-Schulz-Straße 1 D 96052 Bamberg
FON +49 951 6099 0 FAX +49 951 6099 60
MAIL info@kaspar-schulz.de

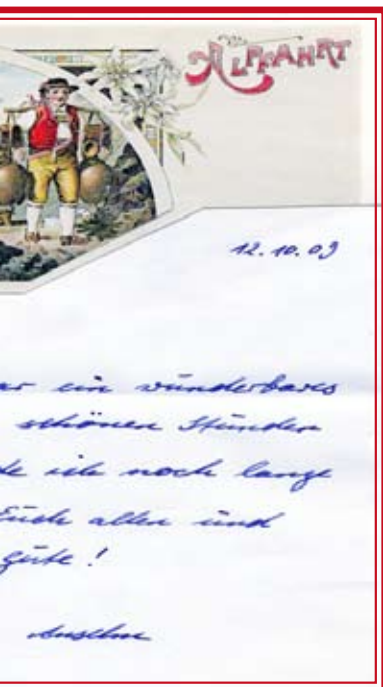
30 Jahre Fränkische



Es war
Fest! Das alles
in Bamberg ver-
gehen! Danke
weiterhin alles
fettes Leben!



es Brauereimuseum



Seit 1848: Der Kreit 'n Büttner



Seit nunmehr schon über 150 Jahren besteht die Büttnerie Hofmann in Hirschaid bei Bamberg - natürlich auch Mitglied im FBM. Neben Bierfässern, Weinfässern, Bottichen und Zubern werden dort hauptsächlich die sogenannten "Stutzen" hergestellt. Stutzen sind Holzbierkrüge, vornehmlich aus Eichenholz gefertigt, die innen gepicht, also mit Pech ausgegossen sind, und für den täglichen Gebrauch bestimmt sind. Die Stutzen gibt es in vielen verschiedenen Formen und Größen - für jeden Geschmack und Durst. In der Büttnerie Hofmann wird großer Wert auf Qualität und Originalität gelegt. So stammt das verwendete Holz aus Franken, die Bierkrüge sind handgefertigt und in kleiner Auflage hergestellt.

Der heutige Kreit'n Büttner Anton Hofmann war gerade Anfang 20, als sein Vater verstarb. Keine leichte Aufgabe

also, ohne väterlichen Rat die Firma zu übernehmen und dabei auch seinen eigenen Weg zu finden. Dazu gehörte auch, die kleine Landwirtschaft aufzugeben, die über all die vorigen Generationen zu der Büttnerie gehört hatte.

Dafür gewann er mit Ehefrau Jutta einen großen Schatz, die ihn bis heute sowohl im Unternehmen selbst aber auch mit kreativen Ideen und viel Energie unterstützt (Und das als absolutes Stadtkind). Mit Jutta entstand eine breite Palette an eigenen Obstmarmeladen und Senfvaria-



tionen, darunter auch ein feiner Biersenf. Zur Familie gehören auch noch die beiden Kleinen, Franziska (9) und Hannes (8), die beide schon fleißig mit im Boot bzw. in der Bütt sind.

Ein wichtiges Standbein der Familie sind die Schauvorführungen, die den Kreit'n Büttner auf allerlei Märkte und Veranstaltungen führen, wie beispielsweise auch zur 30-Jahr-Feier des FBM. Und ganz nebenbei erledigt Anton auch so allerlei Sonderanfertigungen, wie beispielsweise Miniaturbütten für Teddybären, Saunatüren oder Hundenäpfe. Sogar ein Original-KEG aus Holz ist in seiner Werkstatt schon entstanden. Mehr Infos:

Kreit 'n Büttner
Familie Hofmann
Rathausstr. 10
96114 Hirschaid
Telefon: 09543/1766
Telefax: 09543/7219
e-mail: kontakt@kreitn-buettner.de
homepage: www.kreitn-buettner.de



Ihr Partner für Getränke-Aufbauten

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



BRANDL
FAHRZEUGBAU

Das Kühlschiff

Das Kühlschiff war das klassische Gefäß zur Trubentfernung in der Brauerei. Es handelt sich um ein ganz flaches, offenes, rechteckiges Gefäß aus Stahlblech, Kupfer oder Edelstahl, mit 20-30 cm hohen, rund aufgebogenen Seitenwänden, in das die heiße Würze von der Sudpfanne her kommend ausgeschlagen wird. Der heiße Sud muss sehr schnell abgekühlt werden. Im Sommer auf ca. 50-60°C,

im Winter auf 5-10°C. Zunächst läuft die Würze durch den Hopfenseiher, in dem die Hopendolden abgefangen werden. Danach verteilt sich die Würze auf die große Oberfläche. Während einer Verweilzeit von ca. einer Stunde (manchmal auch länger) setzt sich der Heißtrub ab, und zwar umso besser, je flacher das Kühlschiff ist. Je länger die Verweildauer, desto besser der Kühl-

und Kläreffekt, desto größer aber auch die Gefahr einer Infektion mit Hefen oder Bakterien. Daher muss das Kühlschiff immer peinlich sauber gehalten werden. In unserer Mitgliedsbrauereien z. Bsp.: Drei Kronen u. Brauerei Höhn, Memmelsdorf, Brauerei Barth-Senger, Scheßlitz, Kommunbrauhaus, Junkersdorf u. der Brauerei Fösel in Appendorf ist ein Kühlschiff noch im Einsatz.

Impressionen aus Memmelsdorf
(Brauereien Höhn
und Drei Kronen)



Manchmal hilft's, wenn man den Kopf in Bier einweicht

Bierbotschafter aus Bamberg

Was 1996 mit dem Ziel gestartet war, eine lokale Handwerksmesse zu werden, hat sich mittlerweile zu einer der größten Handwerks- und Genussmessen der Welt mit über drei Millionen Besuchern entwickelt, der l'Artigiano in Fiera. Auf über 50.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche sind neben mehr als 1.000 italienischen Ausstellern auch etwa 500 Vertreter aus aller Herren Länder vertreten, verteilt auf vier Hallen mit italienischen Waren, zwei Hallen mit Resteuropa, darunter etwa ein Viertel mit Ständen aus Deutschland, und zwei weiteren Hallen, in denen sich der Rest der Welt tummelt, von Afrika bis Indien und China bis Peru. Mit dabei auch



die Frima Frank & frei aus Bayreuth, die den Messebesuchern die Fränkische Genusskultur näherbringen will. Doch ein guter Messestand will auch ansehnlich präsentiert sein, weswegen Inhaber Michael Hendl beim Fränkischen Brauereimuseum in Bamberg um Hilfe bat.

Hendl als Vereinsmitglied musste nicht lange bitten. Der Verein stellte seine Versuchsbrauerei nebst Dekoration und Beschilderung zur Verfügung, die sich dann Anfang Dezember auf den Weg nach Mailand machte und schon zur Eröffnung am 5. Dezember eine der



großen Attraktionen der Schau darstellte. Staunende Italiener ließen sich den Werdegang des Bieres genau erklären, um dann anschließend den guten fränkischen Gerstensaft aus Oberfranken zu genießen. Michael Hendl hatte zu diesem Zweck eine breite Palette vom Hallesdorfer Rauchbier bis zur Bayreuther Bio-Weißen mitgebracht.

Um sich von der guten Ankunft und der sachgerechten Ausstellung der Versuchsbrauerei zu überzeugen waren Hannes Schulters, Winfried Nikol und Markus Raupach vom Vorstand des Fränkischen Brauereimuseums Bamberg vom 7. bis zum 9. Dezember nach Mailand gereist und unterstützten Hendl und seine Mannschaft bei der Beantwortung der vielen Fragen rund ums

Bier. Die Begeisterung für Fränkisches Bier sorgte übrigens dafür, dass kein Platz in dem auf dem Stand angelegten kleinen Biergarten auch nur eine Minute unbesetzt blieb, und so können sich Schulters & Co. mit Recht als wahre Fränkische Bierbotschafter bezeichnen.





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

SCHULTERS & FRIENDS

Dienstleistungen rund ums Bier



Marketingberatung,
Seminare,
Schulungen,
Vorträge

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

info: hannes.schulters@f-t.de

Zeige mir eine Frau, die wirklich Geschmack am Bier findet, und ich erobere die Welt



Termine

Frühschoppen 07.03.10

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Hauptversammlung 13.03.10

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.

Saisonbeginn im FBM 01.04.10

Besucher sind wieder herzlich willkommen!

Frühschoppen 04.04.10

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Tag des dt. Bieres 23.04.10

Verkaufsstart des neuen Brauereiführers von Markus Raupach & Bastian Böttner. Premiere des Bamberger Bierfilmes.

Frühschoppen 02.05.10

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühjahrssexkursion 15.-16.05.10

Besichtigung von Klein-, Mittelstands- und Großbrauerei – alles privat, alles, außergewöhnlich!

Eine besondere Biererlebnisreise wird uns diesmal zunächst zur Schwalmbräu (Privatbrauerei Friedrich Haaf KG) in Schwalmstadt (Hessen), wo uns unser Mitglied und Braumeister Michael Kühner begrüßen wird, führen. Dort Brauereibesichtigung, Weißwurst-Frühschoppen, Bierverkostungsrunde „Mit Freude am Handwerk und Geschmack an der Tradition“. Weiterfahrt zur Warsteiner Welt (Sauerland): „Zum Entdecken, zum Erleben, zum Wohle!“ Im Multimedia-Theater „Rotarium“ (s.o.) erfahren wir alles über die Geschichte der Braukunst. Mit dem S`TEAMer-Bus geht es dann auf Entdeckungsreise durch eine der modernsten Brauereien Deutschlands (115.000 qm bebaute Fläche). Anschließend Bierprobe mit Imbiss im Welcome-Center oder Biergarten. Unser Übernachtungshotel, ist das sehr schöne und komfortable



Landhotel & Gasthof Cramer in Warstein -

Hirschberg. Begrüßung mit einem Warsteiner-Pils, Abendessen vom rustikalen Brauerbuffet. Eventuell Besuch eines nahegelegenen Tierparks oder einer Tropfsteinhöhle. Nach einem reichhaltigen Landfrühstück Weiterfahrt zu Pott's Brau & Backhaus und Georg Lechners (war Gründungsmitglied und Mitinitiator unseres FBM)



Biermuseum in Oelde (Münsterland). Besichtigung der einzigartigen gläsernen Brauerei mit dem Gesaris Brunnenkino, dem Museum, in dem „der Braumeister noch im Bierfass schläft“, und der Schaubäckerei mit Metzgerei. Pott's Bierspezialitäten-Verkostung und westfälisches Buffet „Brauherrenschmaus“.



Rückreise nach Bamberg mit kleiner Kaffee- oder Bierpause.

Rückkunft: ? (17-18 Uhr möglich)

Abfahrt: P+R Parkplatz Breitenau 7 Uhr
Busgröße: 50, Hotel: 20 DZ und 10 EZ.

Fahrpreis mit obigen Leistungspaket: 122,- € p.P. im DZ bzw. 138,- im EZ.



Die schriftliche Reservierung (Tel. bitte angeben) erfolgt in Eingangsreihenfolge im FBM. Bei Überbuchung informieren wir Sie telefonisch.

Bitte zahlen Sie die Reisekosten aufs Kto des FBM (578205999, BLZ 77050000 Spk Bbg) unter dem Stichwort „Frühjahrssexkursion 2010“ bis spätestens 19.04. (auch Anmeldeschluss) ein. Eine Stornierung danach mit Reisekostenerstattung ist



dann nur noch durch Benennung von Ersatzpersonen möglich, bzw. durch Personen die auf der Warteliste stehen.

Bamberger Biertage 27.-31.05.10

Frühschoppen 06.06.10

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Museumsfest 03.07.10

Aktuelle Infos auf der Website www.brauereimuseum.de und in den kommenden FBM-News

Fränkische Bierakademie

Bierseminare am 24.04., 10.07. und 23.10., jeweils um 14 Uhr im FBM. Teilnehmerpreis 39 Euro. Anmeldung unter 0951-53016 oder bei Seminarletier Hannes Schulters 0951-9370349.

Je mehr man getrunken hat, desto mehr lobt man den Wirt und sein Bier

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

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

Anzeigenpreise:
Bestehende
Kunden n. V.
Neukunden
40 Cent/mm
(zzgl. ges. MWSt.)



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



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

Aus Liebe zur Brautradition und reinem, frischem Bier