

## Es gibt weiterhin viel zu tun!

Liebe Mitglieder, Freunde  
und Förderer des FBM!

Die vorläufigen Museumszahlen sind durchaus positiv. Wir sind guter Hoffnung, dass der Trend auch dieses Mal wieder anhalten wird. Investiert wurde und wird weiterhin in Exponate, Medientechnik, Instandhaltung und Werbung. Ein neuer Rundgang-Flyer beschreibt jetzt unseren Gästen den Werdegang vom Halm zum Krug.

Wie weit unser Museum ein Magnet trotz der Lage „a bissla abseits des Touristenstroms“ sein und bleiben wird, ist von vielen Faktoren abhängig, beispielsweise von volkswirtschaftlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen, Qualität und Nutzenangebot unserer

Institution, Preis-Leistungs-Verhältnis, Erscheinungsbild und Service. Wir werden sicherlich immer wieder auch neue Angebote ausprobieren und konzipieren müssen.

Die Seminar- und Schulungsangebote unserer Fränkischen Bierakademie sind dabei sicherlich ein Schritt in die richtige Richtung. Auch eine Verjüngung mit neuen Mitgliedern bleibt ebenso ein weiterhin anzustrebendes Ziel wie eine verstärkte Internationalität.

Mit unserem derzeitigen Museums-Team und seiner agil-konstruktiven Vorstandschaft braucht uns nicht bange sein. Wir sind gut aufgestellt, um auch für die Herausforderungen der Zukunft gut gewappnet zu sein.

Ein Aushängeschild sind sicherlich unsere großzügigen Angebote für Mitglieder: 11 x Frühschoppen im Jahr bei Bier und Brezen für 1 €, Stärke antrinken all inclusive, ein „bieriges“ Jahresgeschenk, die Mitgliederversammlung mit Freibier und Essen, zweimal jährlich eine Exkursion zum Schnäppchenpreis und ebenfalls zweimal jährlich unsere FBM-News mit acht bis zwölf Seiten - das ist einmalig in der Republik, wie uns Besucher bestätigten. Nicht minder erfreulich ist es, dass viele frankenferne Mitglieder, die all diese Leistungen nicht in Anspruch nehmen können, uns dennoch die Treue halten und weiterhin unsere gemeinsamen Ziele unterstützen. Herzlichen Dank dafür!

Wir sind eine gewachsene und erfolgreiche Institution rund um die Bierkultur weit über die Grenzen Frankens hinaus, trotz rückläufigen Bierkonsums. Erfolgreiche Unternehmungen machen ihre eigene Firmenkonzunktur, damit es weiterhin so bleibt - Packen wir es (alle) an!

Mit hoffnungsvollen Grüßen  
vom Michelsberg

Ihre FBM-Vorstandschaft: Hannes Schulters, Günter Bär, Robert Blechinger, Karlheinz Dorsch, Ludwig Popp, Winfried Nikol und Markus Raupach.

Und unser Museumsteam: Anne Backhaus, Georg Zenk und Wilmar Weinert.



Gaumenfreuden beim  
Museumsfest am 3. Juli.  
Weiter S. 8

### Inhalt:

Editorial	S. 1
Frühjahresexkursion	S. 2
Jüngste deutsche Braumeisterin	S. 3
Bier für den Papst	S. 4/5
Biersensorik/Neumitglieder	S. 6/7
Museumsfest	S. 8
Bierheber/Buchshop	S. 9
Das Europabier	S. 10
Termine/Herbstexkursion	S. 11
Impressum	S. 12

# Impressionen der Frühjahrsexkursion ins Sauer- und Münsterland

Fotos: D. Dörfler und W. Böhm



Unser Winni: ein perfekter  
Vier-Bräu-Bierzapfer



Andächtiger Blick in die  
Sudpfanne der Schwalmbräu



Zimmerverteilung - jeder  
bekommt sein „Himmelbett“



Pott's Biergarten - Ein  
Gruppenfoto muss sein



Im Plückers - Warsteins gute Stube



Im Elektrobus durchs  
riesige Warsteiner-Areal



Schorsch Lechners  
mobiles Oldtimermuseum



Großes Lob für Michael  
Kühners Braukünste



Einblick ins liebevoll gestaltete  
Leorg Lechner Brauereimuseum



Oelder Kutschenparade





## 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](http://www.institut-romeis.de)

Zum Lieben a Schatzl – zum Trinken a Maßl

# Deutschlands jüngste Braumeisterin

Die 21jährige Monika Hansen aus der Meinel-Brauerei in Hof hat - zumindest vorübergehend - den Titel der jüngsten Braumeisterin Deutschlands inne. Zudem wurde die Nachwuchsbrauerin - immerhin in der 14. Familien- und Brauergeneration - auch mit dem bayerischen Meisterpreis für hervorragende Leistungen ausgezeichnet. Sie möchte die Erfolgsgeschichte der Hofer Brauerei fortführen und dabei auch weiterhin auf die Biere in böhmischer Tradition setzen. In der Familie ist sie übrigens nicht alleine in den Familienfussstapfen, Schwester Gisela lernt gerade Getränkebetriebswirtin. Man darf also gespannt sein, wie die Entwicklung der 15.000 hl-Brauerei im fränkischen Nordosten weitergeht, wenn das Schwesternpaar in Zukunft Tradition und Innovation in einen guten Einklang bringen will.



*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)



Kleine Trünke erwecken den Durst, aber große Züge löschen ihn

# Fränkisches Bier

“Für so etwas hat man dann doch immer Zeit,” meinte Pfarrer Matthias Steffel mit einem Schmunzeln, als er nach getaner Arbeit zum Bierkrug greifen konnte. Schließlich hatte er - nach absolvierter Sternfahrt von Hallersdorf, Willersdorf und Schnaid auf den Kreuzberg - gerade im Lagerkeller des Brauhauses am Kreuzberg Neuland betreten. Zum ersten Mal in seiner noch jungen Karriere segnete der Geistliche das neue Pilgerbier von Norbert Winkelmann.

## Uriges Siebenkornbier

Der hatte sich eine neue Spezialität überlegt - ein Bier aus Gerste, Weizen, Roggen, Emmer, Einkorn, Hafer und Dinkel. Mit 13,5% Stammwürze hat das kräftige Bier einen hohen Stammwürzegehalt, aber trotzdem nur moderate 4,5% Alkohol. Gedacht ist der Gerstensaft für die vielen Pilger, die sich seit der Einrichtung des Jakobsweges am Kreuzberg hier einfinden. Von jeder verkauften Maß fließen nämlich 50 Cent je zur Hälfte an die Kirche zum Erhalt der Kreuzbergkapelle und den Träger des Jakobsweges zur Pflege von Strecke und Beschilderung. Und damit das neue Bier gleich unter einem guten Stern steht, fanden sich Bürgermeister Heribert Weber und Pfarrer Steffel im Brauhaus am Kreuzberg ein, um das Kreuzberger Pilgerbier zu weihen.



## Nicht vom Brot allein

“Die Gaben der Erde sind den Menschen gegeben, damit er etwas Gutes daraus macht,” schloß Matthias Steffel seine kleine Ansprache, die er mit dem bekannten Satz “Der Mensch lebt nicht vom Brot allein” eröffnet hatte. Gemeinsam mit zwei Ministranten war die Weihe innerhalb weniger Minuten vollzogen und das erste Pilgerbier gezwickelt, also frisch aus dem Lager-tank gezapft, die anderen Gäste folgten. Gleich mit dem ersten Schluck waren sie alle begeistert: “Ein Segen für die Pilger!” Doch nicht nur die können zugreifen, denn das Kreuzberger Pilgerbier wird eines von acht Bieren sein, die im beliebten Brauhaus-Bierkeller direkt vom Fass ausgeschenkt werden. Brauer Norbert Winkelmann erklärt seinen Plan: “Ich wollte damit ein möglichst geschmackvolles, aber eben nicht

zu alkoholhaltiges Bier für die Wanderer machen, allerdings wusste ich nicht genau, was am Ende aus meinem Rezept mit den sieben Malzen werden würde.” Nun kann er stolz sein, denn das Ergebnis zauberte allen ein Lächeln auf die Lippen - vom Pfarrer bis zu Bürgermeister und Gemeinderäten.

## Das Pilgerbier fuhr zum Papst

Bürgermeister und Pfarrer machten sich über Pfingsten gemeinsam mit den Ministranten des Unteren Aischgrundes auf nach Rom, zu einer Pilgerreise mit Papstaudienz. Klar, dass dazu auch mehrere Flaschen des neuen Pilgerbieres gehörten, die dann feierlich in der Ewigen Stadt der Schweizer Garde zur Weitergabe an den Heiligen Vater überreicht werden.

## Holen Sie sich einen Schluck!

Damit dürfte das Kreuzberger Pilgerbier nicht nur das erste hiesige geweihte Pilgerbier sein, sondern wohl auch der erste solche Gerstensaft, der dem Heiligen Vater persönlich überreicht wurde. Unseren Lesern können wir nun nur noch die kleine Wallfahrt auf den Kreuzberg ans Herz legen: Schließlich gibt es das Pilgerbier nur im dortigen Brauhaus - und in Rom, aber bis dahin dauert es ein bisschen länger...



# er für den Papst



## GUTSCHEIN

Schneiden Sie einfach den Gutschein rechts aus, und Sie können einen Edelbierbrand gratis zum ersten Bier auf dem Kreuzberg genießen. Die Brennerei gehört übrigens zu den besten Deutschlands und wurde erst kürzlich mit sieben DLG-Goldmedaillen ausgezeichnet.



# Biersensorik

Hier möchten wir eine kleine Serie zur Biersensorik beginnen. Den Anfang macht die Historie. Ein gutes Bier sollte folgende Eigenschaften besitzen:

1. Es muss vollkommen rein, klar, durchsichtig sein, die Farbe mag es hell oder dunkel haben
2. Es muss beim Ausgießen einen feinen Schaum geben, der unten im Glase aus durchsichtigen Luftperlen besteht, welche sich auf der Oberfläche des Bieres heben
3. Es muss einen balsamischen, hopfenartigen Geruch haben
4. Es muss angenehm bitter schmecken
5. Es muss geistreich sein, ohne bei mäßigem Genuss Trunkenheit, Schläfrigkeit oder anderes Übelbefinden zu veranlassen

In den nächsten FBM-News geht es um die Kriterien der Biersensorik

Außerdem muss:

1. Das Bier beim Eingießen ins Glas stark perlen (moussieren) und hoch schäumen
2. Dieser Schaum sich einige Zeit erhalten
3. Die Farbe des Bieres vom Braunen ins Hochgelbe fallen
4. Nach dem Ausperlen und Schäumen das Bier klar und durchsichtig werden und darf keinen Bodensatz zurücklassen
5. Der Gerstensaft einen weinig-geistigen und prickelnden Geschmack haben, sozusagen bei geschlossenem Mund durch die Nase bremsen, die dem Hopfen eigene Bitterkeit (nicht widerliche Rauheit) mit sich führen, auf den Gaumen eine kühlende, erquickende Empfindung erregen, und der kitzelnde Geschmack muss sich auch dem Geruchs mitteilen

## Wir begrüßen unsere Neumitglieder

Ludwig Bayer, Viereth-Trunstadt  
 Thomas Ernst  
 Firma Frank & Frei, Bayreuth  
 Hans Hacker, Bayreuth  
 Johann Hacker, Bayreuth

Wilhelmine Kofler, Baiersdorf  
 Carsten Langer  
 Jürgen Schmitt  
 Georg Schneider, Kelheim



Von allem bösen Wesen macht Gerstensaft genesen!

## Gaumenschmaus mit Bier

In dunklem Bier marinierte Champignons und Zucchini vom Grill

**Zutaten:**

- 4 Riesenchampignons
- 4 Zucchini (etwa 10 cm lang)
- 60g gemahlene Haselnüsse
- 60g Semmelbrösel
- 120ml Dunkles Lagerbier
- 75g milder Edelpilzkäse
- 1 Stengel Salbei
- 1-2 EL Rapsöl
- Pfeffer aus der Mühle, Salz

**Zubereitung:**

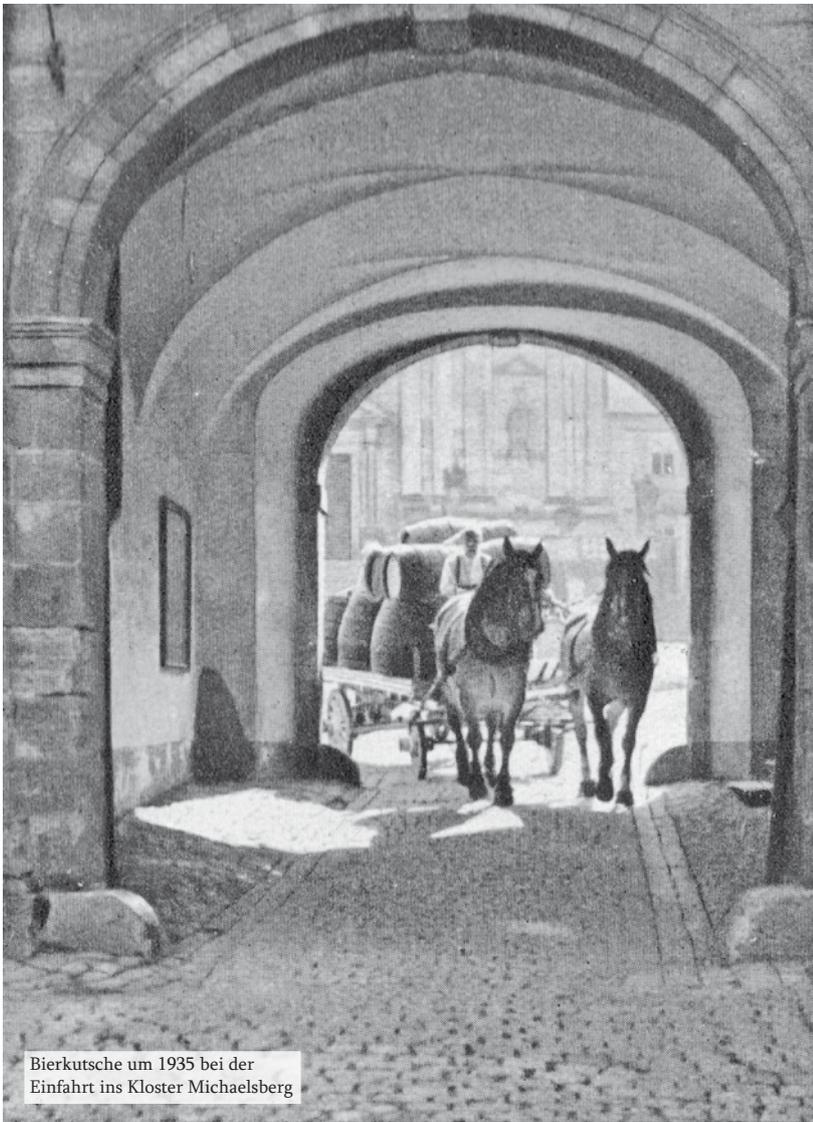
Die Pilze abreiben und die Stiele herausdrehen. Zucchini waschen, die Enden abschneiden, die Zucchini längs halbieren, und mit einem Teelöffel die Kerne aus dem Mark kratzen. Die Nüsse mit Bröseln, Bier und Käse mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse in die Pilzköpfe und die Zucchinihöhlung streichen. Salbeiblätter durch das Öl ziehen und auf der Füllung verteilen. Auf einer Grillschale über der Glut etwa 10-15 Minuten grillen, bis die Füllung zerläuft.

Pro Portion: 324 kcal/1362 kJ, 14,2 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 15,8 g Kohlenhydrate

## Neuer Museumsflyer

Seit Juni 2010 halten wir für Besucher einen neuen, zwölfseitigen Museumsflyer bereit, der einen umfassend Überblick über Bierherstellung und FBM gibt. Am besten, Sie holen sich gleich mal ein Exemplar!





Bierkutsche um 1935 bei der Einfahrt ins Kloster Michaelsberg



Der Hopfen sprießt am FBM



Johannes Knoblach, Juniorchef der Brauerei Knoblach in Schammelsdorf, - hier am Flaschenauspacker - absolviert seine Brauerlehre u.a. in unseren Mitgliedsbrauereien Fässla in Bamberg und Ott in Oberleinleiter.



Froh beim Bier, das lieben wir

# Impressionen

von unserem Museumsfest am  
3. Juli 2010



Sieger der Biermeisterschaft:  
**Beck Bräu Trabelsdorf**  
[www.beck-braeu.de](http://www.beck-braeu.de)



**SCHULZ**

**KASPAR SCHULZ**  
Die Wiege der Bamberger  
Bierkultur - seit 1677

[www.kaspar-schulz.de](http://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](mailto:info@kaspar-schulz.de)

**Ihr Partner  
für Getränke-Aufbauten**

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

**BRANDL  
FAHRZEUGBAU**

**100**  
Jahre  
**GÖLLER**  
Brauerei

*Seit 100 Jahren in Familienbesitz!*

Gönn' Dir ein  
**GÖLLER**  
Original

[www.brauerei-goeller.de](http://www.brauerei-goeller.de)

# Ein Bierheber für's FBM

Stolz präsentiert Archivar Winfried Nikol unsere neueste Erwerbung, einen Bierheber, dem Vorläufer einer Zapfanlage. Unser neues Ausstellungsstück hat über 100 Jahre auf dem Buckel und stammt aus Niederbayern.

## Aus dem Brauer- und Mälzerkalender von 1880

August: "Wasch deine Tennen, kühl sie aus, denn bald kommt neue Gerst' ins Haus. Auf die Putzerei gib acht, dass sie in Ordnung wird gebracht. Wenn die Finken früh schon singen, wird der Tag uns Regen bringen. Drum ihr Finken schlafet mehr, damit die Keller werden leer."

September: "Wird die Brauergerste viel gefechst, so prüfe bald, ob sie recht wächst und auch beim Hopfen sei bedacht, dass du das Beste bald heimgebracht. Sicher zu Marie Geburt ziehn die Schwalben langsam fort und der Bauer sucht mit Recht, woher die Setzehef schön und echt."

Oktober: "Bevor du anfängst gut geschmiert die Pumpenaufzüg durch probierst, dann schau, ob auch das Wasser klar im Brunnen wie im Reservoir. Im Oktober viel Frost und Wind ist Jänner, Feber lind. Der Bauer diese Regeln spricht, der Brauer aber glaubt ihm nicht."

November: "Wenn kalte Nächte kommen an, so denk an deinen Keller dann. Reiß auf die Löcher groß und klein, damit die Luft drin werde rein. Ist Katharina schön und rein, so wird es auch um Neujahr sein, ist es aber starr und fest, sich große Kälte erwarten lässt."

Dezember: "Im Christmond gilt mit Müh und Fleiß, zu schauen auf das erste Eis und wenn's auch teuer, heimse ein, denk stets, es könnt das letzte sein. Bläst der Wind um Steffie recht, so wird der Wein aufs Jahr recht schlecht. Gott ist uns're Zuversicht, er verlässt den Brauer nicht."



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

**Wir haben es!**

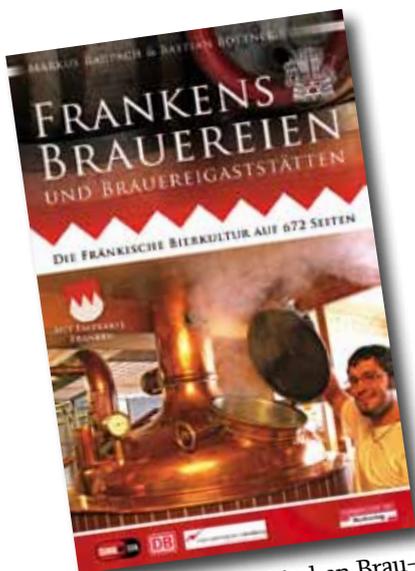
Besuchen Sie doch einfach mal unseren

**WEYERMANN  
Fan Shop**

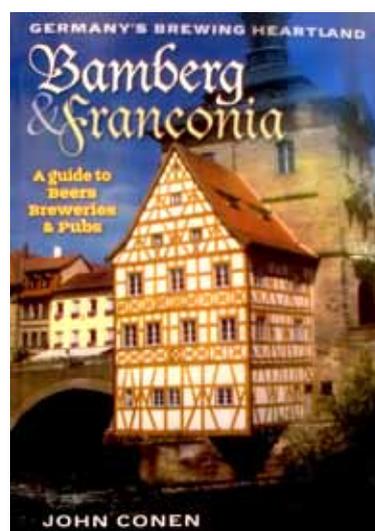
in der Brennerstraße 17-19 · Bamberg  
Öffnungszeiten: jeden Freitag von 13.00 - 15.00 Uhr

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

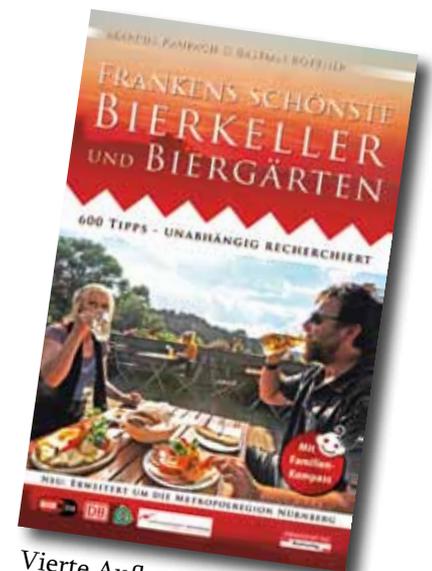
# Neuheiten im FBM-Buchshop



Alle aktiven fränkischen Brauereien in einem Buch, ein MUSS für Bierfreunde! **19,90 €**



Englischsprachiger Führer durch Brauereien und Gastronomien in Bamberg und Franken **12,99 €**



Vierte Auflage des fränkischen Klassikers mit 600 Biergarten-Tipps **19,90 €**

**Der Bayern Milch heißt Bier**

# Das Europabier aus Trabelsdorf

Unser Mitglied Andreas Gänstaller hat sich ja nun schon seit längerem einen Namen in der Brauerszene gemacht, nicht zuletzt wegen seiner vielen Starkbier-Kreationen, aber auch wegen des süffigen Kellerbieres und vor allem des Zoigl, das man am besten am Dienstag Abend in seiner Zoigl-Stube verkosten kann. Nach vielen internationalen Top-Rankings sind Kollegen aus der ganzen Welt auf das kleine Brauhaus in Trabelsdorf aufmerksam geworden, darunter auch der Schwede Håge Wiktorsson von der Närke Brauerei aus Örebro ([www.kulturbryggeri.se](http://www.kulturbryggeri.se)) und Menno Olivier von der belgischen Brauerei De Molen ([www.brouwerijdemolen.nl](http://www.brouwerijdemolen.nl)). Die beiden hatten bereits schon einmal einen gemeinsamen Sud gebraut und beschlossen nun, mit Hopfen und Getreide im Gepäck nach Oberfranken zu kommen, um hier gemeinsam mit Andreas Gänstaller ein ganz besonderes Bierchen mit dem Namen Elevator einzubrauen.

Dieser spezielle Doppelbock zeichnet sich vor allem durch seinen besonderen Geschmack aus, weil die drei für den exklusiven Gerstensaft jede Menge Hopfen, darunter vor allem verschiedene amerikanische Aromahopfensorten, verwendet haben. Am Ende des Brauvorgangs gaben sie sogar nochmal eine Extra-Ladung der Bierwürze aus dem Nonnengarten zu, was dem Bier ein in Deutschland nahezu unbekanntes Aroma verleiht. Insgesamt 1.700 Liter des Elevators waren das Ergebnis dieses gemeinsamen Brauprojektes, allerdings hatten die Bierfans im Internet bereits die dreifache Menge geordert.

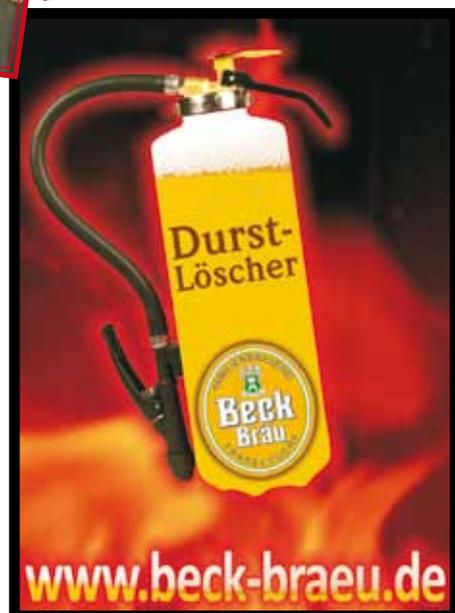




**DREI KRONEN**  
Memmelsdorf

*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](mailto:brauer@drei-kronen.de)



Genießt im edlen Gerstensaft des Weines Geist, des Brotes Kraft

# Termine

## Frühschoppen 05.09.10

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

## Herbstexkursion 02.-03.10.10

Brauerei Kuchlbauer, Abensberg (D), Stift u. Stiftsbrauerei Schlägl, Mühlviertel (A), Übernachtung im Haagerhof\*\*\* auf 848 m Seehöhe (A), Gut Riedelsbach, Gasthausbrauerei u. Brauereimuseum (D), Rückfahrt durch den Bayerwald Glasdorf Weinfurtner, Arnbruck, Bayerwald-Diesel-Brennerei Drexler, Bad Kötzting.

Abfahrt: 7.00 Uhr v. P+R Parkplatz Breitenau in Bamberg

Rückkunft: ca. 20 Uhr

Busplätze: 50

Übernachtung:

Es sind 20 DZ und 10 EZ gebucht

Reisekosten:

99,00 € p.P. im DZ und 106,00 im EZ

Leistungspaket: Brauereibesichtigung mit Bierprobe u. Weißbierkennerurkunde in Abensberg, Führung durch das Stift Schlägl, Brauereibesichtigung mit Bierprobe in der Stiftsbrauerei, 3-gängiges Menü im Haager Hof (Hallenbad, Dampfbad, Blockhaussauna), Übernachtung mit Frühstücksbuffet, Besichtigung Gut Riedelsbach mit Bierprobe und Zwischenjause, Besichtigung Glasdorf Weinfurtner, Besichtigung der Brennerei Drexler mit Schnapsprobe

Anmeldeschluss: 20.09.2010

Für die Anmeldung nur das untenstehende schriftliche Anmeldeformular benutzen:

## Anmeldeformular (Bitte ausfüllen und per Post ans FBM schicken)

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Herbstexkursion des FBM an.

Mein Name:

ggfs. Begleitung:

Meine Adresse:

Meine Telefonnummer:

Ich verpflichte mich, den Teilnehmerbetrag vollständig bis zum 20.09.2010 auf das Konto des Fränkischen Brauereimuseums (Nr. 578 205 999, Sparkasse Bamberg BLZ 770 500 00) unter dem Stichwort "Herbstexkursion 2010" einzubezahlen. Bei verspäteter Anmeldung oder verspätetem Geldeingang besteht kein Anspruch auf Teilnahme.

## Geistreiches 05.11.10

17.30 Uhr im FBM. Ein kurzweiliges „Brenn – und Schnapsseminar“ mit Brennmeister Erwin Fröhling und Schnapskundler Hannes Schulters. Um Anmeldung wird bis zum 25.10. gebeten. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Kostenbeitrag: 8,80 € für Mitglieder 13,80 € für Nichtmitglieder.

Includiert sind Fachvortrag, Brennvorführung, Brennereibesichtigung, zwei Seidla Bier (jedes weitere 1,00 €), fünf verschiedene Brände und Brotzeit.

## Frühschoppen 07.11.10

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

## Frühschoppen 05.12.10

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

## Fränkische Bierakademie

Bierseminar am 23.10.10 um 14 Uhr im FBM. Teilnehmerpreis 39 Euro. Anmel-



M Ü H L V I E R T E L  
B I E R V I E R T E L

dung unter 0951-53016 bzw. bei Seminarleiter Hannes Schulters 0951-9370349.

## Stärke antrinken 06.01.11

10-15 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.



**SCHULTERS & FRIENDS  
DIENSTLEISTUNGEN RUND UMS BIER**

Marketingberatung,  
Seminare,  
Schulungen,  
Vorträge

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

info: hannes.schulters@f-t.de

In vino veritas, in aqua claritas, im Hopfensaft ist auch etwas!

# 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

Postadresse

Telefonnummer

Vor- und Zuname (in Blockschrift):



**Heinr. Leicht**  
GmbH & Co. KG

Gegründet 1861

**Ihr Partner für die Brauerei**

- Filterhilfsmittel
- Reinigungsmittel
- Etikettenleim
- Schimmelschutzfarbe
- Bierschläuche
- Bierhähne MS und Holz
- Kronenkorken
- Gaststättenbedarf

● Lieferung sämtl. Maschinen für die Getränkeindustrie  
● eigener Kundendienst - Spez. Rep.-Werkstatt

**Laubanger 17f · 96052 Bamberg-Nord**  
Telefon (09 51) 9 65 99-0 · Telefax (09 51) 9 65 99-50  
Geöffnet Mo - Fr. 7.30-17.00 Uhr durchgehend, Sa. geschlossen  
www.heinrich-leicht.de

## Bierseminare

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

## Impressum

Herausgeber:

Fränkisches Brauereimuseum e.V.

Michaelsberg 10f

96049 Bamberg

Telefon: 0951-53016

Telefax: 0951-52540

info@brauereimuseum.de

www.brauereimuseum.de

Öffnungszeiten: April bis Oktober,  
mittwochs bis freitags 13:00 bis 17:00,  
samstags, sonn- und feiertags 11:00 bis  
17:00. Gruppenführungen auch zu anderen  
Zeiten nach Absprache möglich.  
Eintritt: Erw. 3,- / Erm. 2,50 / Familien 6,50

## Redaktion

GuideMedia GbR

Grüner Markt 15

96047 Bamberg

Telefon: 0179-1327377

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