# FBM

Offizielles Bierorgan des

Fränkischen Brauereimuseums e.V.



# News

Für Mitglieder, Freunde und Förderer

Ausgabe 01/11

## Dankbar rückwärts, mutig vorwärts, gläubig aufwärts!

Sehr geehrte Mitglieder, Freunde und Förderer des FBM.

Wir hoffen, Sie können rückblickend sagen, 2010 war für mich/uns überwiegend ein gutes und gesundes Jahr. Gemäß dem obigen Spruch schauen auch wir auch für 2011 weiterhin mutig vorwärts und gläubig aufwärts, so wie es die Wirtschaftsprognosen auch tun. Unsere Mitgliederzahl (rund 400) und Besucherzahl (über 7000 in 2010) sind konstant und erfreulich hoch geblieben. Das Gesamtergebnis war dabei sogar noch besser als im Vorjahr. Hierbei haben sicherlich viele Faktoren eine Rolle gespielt, durchaus aber auch die engagierte Gesamtleistung unseres FBM-Teams. Besonderer Dank gilt dabei unseren Betreuern: Anne Backhaus, Georg Zenk und Wilmar Weinert. Weitere Garanten des Erfolgs sind unsere Veranstaltungshighlights, wie z.B.: Fachexkursionen, Frühschoppen, Museumsfest, Vortragsveranstaltungen und Stärkeantrinken.

Außerhalb des Fränkischen Brauereimuseums gibt es jetzt als private Fort- und Bier- Bildungseinrichtung die Fränkische Bierakademie (FBA) von Hannes Schulters mit ihren Weiterbildungsangeboten (www.fraenkische-bierakademie.de). Neben dem Bierwissenstransfer in Multiplikatoren-Funktion kann die FBA zu einer Mehrung der Besucherfrequenz, der Einnahmen, der "FBM-Fans"

und auch zu einem Mitgliederzuwachs führen ganz nach dem Motto "Mehr vom Bier wissen - Mehr vom Bier haben".

Mehr Spaß am Bierpreis als die Brauereien hatten im letzten Jahr die Verbraucher. Einige Biermarken wurden vom Handel regelrecht als Frequenzbringer verramscht. Folge: Die Wertigkeit des Bieres sinkt weiter, und ein Margenverlust für die Brauer und sonstigen Akteure tritt ein. "Die deutschen Brauer sollten sich auf eine neue Konsolidierungswelle einrichten, weil diesen selbstzerstörerischen Wettbewerb nur wenige Große und viele ganz Kleine überstehen werden", so Dr. Christmann, Radeberger Gruppe. Der Bierausstoß hat 2010 einen Rückgang von ca. 1,7% in Deutschland zu verzeichnen gehabt, und auf dem Getreidemarkt explodieren derzeit die Preise. Ein gewisser Gegentrend zur Wertsteigerung des Bieres ist der behutsame Anstieg und das Interesse an "Gourmet-Connaisseur-Biertrinkern", die durchaus auch schon mal bereit sind, 10.- € und mehr für die Flasche zu bezahlen (siehe Artikel über unser Mitglied Café Abseits auf S. 4).

Auf ein gesundes Wiedersehen am 12. März zur Mitgliederversammlung freut sich der Vorstandsrat. Bis dahin wünscht die Vorstandschaft weiterhin viel Glück!

Ihre FBM-Vorstandschaft











### Termine der FBA von Hannes Schulters:

26.3., 28.5., 17.9, 29.10. Einsteigerseminar "Rund ums Bier", Ort FBM 15.4.-17.4. Kulinarische Sinnesreise durch die Genussregion Oberfranken 14.5.-18.5. FBA-Ausbildungslehrgang zum geprüften Bier-Connaisseur Weitere Infos und Anmeldung: www.fraenkische-bierakademie.de







### Clever kochen mit Bier

Für alle war es ein absolut außergewöhnliches Erlebnis: 70 Braumeisterinnen und Braumeister waren mit ihren Küchenchefs und Küchenteams am 25. November 2010 zum Schloß Seehof nach Memmelsdorf gekommen, um den Sterne- und Fernsehkoch Christian Henze aus Kempten live zu erleben und sich aus erster Hand Tipps und Tricks für die eigene Speisekarte zu holen.

"Gunter Sachs, bei dem ich einige Jahre als Privatkoch gearbeitet habe und der übrigens auch ein überaus erfolgreicher Unternehmer war, hat es mir damals auf den Weg gegeben: Spezialisiere Dich. Konzentriere Dich auf Deine Stärken und Deine Alleinstellungsmerkmale. Und baue diese mit ganzem Herzen und mit voller Leidenschaft aus. Das ist die Chance der fränkischen Brauereigasthöfe!" Getreu diesem Motto zauberte der Sternekoch keine Schäufele oder Braten. sondern kreierte mit oberfränkischen

Bieren Schalottengulasch, Putensauerbraten und karamellisierten Bier- Kaiserschmarrn, was allen hervorragend schmeckte. Zum Verkosten bildeten die Anwesenden Arbeitsgruppen, die sich nun direkt mit ihrem eigenen Speisenangebot beschäftigten. Drei Stunden lang ging Henze von Tisch zu Tisch, analysierte und kommentierte jede einzelne Speisekarte eines jeden anwesenden Wirtshauses. Die Workshop- Teilnehmer gingen begeistert, viele auch mit nachdenklicher Miene, alle aber mit einer Fülle neuer Ideen nach Hause.

Mit dabei war auch Sabine Weyermann, deren Fazit wie ein Appell an die Bamberger Gastronomie klingt: "Bamberg biete viele tolle Lokale, einigen würde so ein Gastronomiecoaching auch gut tun! Man lernt schliesslich nie aus - und gute Ideen helfen jedem gegen Betriebsblindheit!"

Info: www.bierland-oberfranken.de



## **Peter Nein**

gegr. 1906

### Bau- und Möbelschreinerei

Schreinereibetrieb für Fenster und Türen an Alt- und Neubauten, sowie sämtliche Inneneinrichtungen.

96049 Bamberg-Bug

Tel. 09 51 / 5 62 46

Bughof 1d

Fax 09 51 / 5 62 57







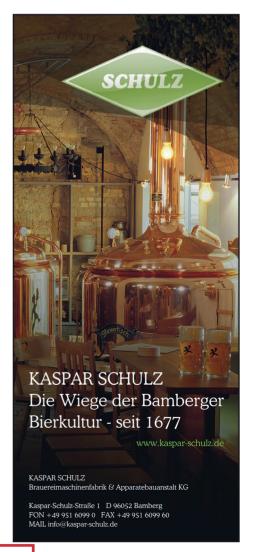


Brauerei - Hotel - Gasthof

DREI KRONEI

Memmelsdorf Gastfreundschaft Jist unser Bier - seit 1457.

**Drei Kronen** 



Bier macht nicht glücklich. Aber es beruhigt.

### "Geistreiches" Schnapsseminar

Fotos von einem weiteren Highlight im FBM, bei dem wir live Schnaps gebrannt haben.

Fotos: W. Böhm



Auch die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins waren "BEGEISTERT".



Die Schnapskundler E. Fröhling und H. Schulters erklären den Brennvorgang.

### Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder

Hacker, Johannes, Bayreuth Frank & Frei, Bayreuth Ernst, Thomas Schmitt, Jürgen Langer, Carsten Bayer, Ludwig, Viereth-Trunstadt Hacker, Hans, Bayreuth Kofler, Wilhelmine, Baiersdorf Schneider, Georg, Kelheim Fischer, Martin, Eltmann Seel, Birgit, Bamberg

### Unsere Ehrenmitglieder

Schlag, Werner, Waldsassen Kalb, Sebastian, Bamberg Meusel, Otto, Dreuschendorf

### Wir gratulieren

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!

#### 85 Jahre

Georg Seeber, Schweinfurt

#### 75 Jahre

Hennie Lanting, NL-Enschede August Link, Nürnberg Johann Weis, Staffelstein Dieter Mayer, Baunach Robert Kistner, Marktsteft

### 70 Jahre

Rainer Sroka, Bamberg Hugo Grosch, Rödental Karlheinz Reichel, Bamberg Roland Rauh, Küps Ulrike Rheinfeldt, Bamberg Gerlinde Bellier, Bamberg

### 30 Jahre FBM

Christian Schuster, Forchheim Brauerei Schleicher, Itzgrund Herbert Beck, Trabelsdorf Hans-Joachim Hansen, Hof Dietram Härtl, Memmelsdorf Dieter Schuhmann, Bischberg Hans Wichert, Lichtenfels Konrad Greif, Forchheim Modschiedler KG, Buttenheim Paul Wünsche, Bamberg Willi Braun, Bamberg Hans Wernlein, Trebgast Simon H. Steiner, Mainburg Helmut Senkel, Bamberg

von unserer herrlichen Herbstexkursion nach Abensberg, ins österreichische Mühlviertel und den Bayerwald. Fotos: W. Böhm, D. Dörfler, H. Schulters



Schon die erste Brauereibesichtigung ist ein spannendes Erlebnis.



Hier hat einer aber mächtig die örtlichen Bierorden gesammelt...



Fröhliches Gruppenbild am Eingang vom Stift Schlägl.



Geschenk: Unser Museumskrug.



Drexlers Woid Bua: Vorstandsmitglied Ludwig Popp.



Auch der Bärwurz will ausführlich verkostet sein.

Bier ist ein genussreicher Mehrwert.

# Bambergs Biercafé



Gerhard Schoolmann zählt zu den Bamberger Gastro-Urgesteinen - und das, ohne jemals selbst im eigentlichen Sinne Gastwirt gewesen zu sein. Dieses Kunststück gelang, weil der findige EDV-Spezialist als Uni-Mitarbeiter von einer wissenschaftlichen Forschungsarbeit über die Wiener Kaffeehauskultur inspiriert wurde. Gemeinsam mit Gleichgesinnten beschloss er, in Bamberg ein Café zu planen, das 1983 seine Pforten öffnete.

### Das Wohnzimmer der Bamberger

Seitdem hat das Abseits viele Studentengenerationen kommen und gehen sehen und sich nicht nur in deren Herz, sondern auch in dem der Bamberger einen festen Platz erobert. In Sachen Bier stand anfangs noch die feste Bindung an die Bamberger Kaiserdom-Brauerei

der Vielfalt im Wege, ab 1997 jedoch konnte Schoolmann seinen Traum von einer breiten Biervielfalt im Abseits verwirklichen. Das Sortiment wuchs schnell und enthält mittlerweile über 60 verschiedene Biere (je nach Saison), die zwar hauptsächlich aus dem Bamberger Umland stammen, unter denen sich aber auch vermeintliche Exoten wie belgische Trapistenbiere befinden.

### Bierabsatz verdoppelt

Mit diesem neuen Schwerpunkt konnte Schoolmann im Café Abseits den Bierumsatz bis heute verdoppeln, und das völlig ohne Dumping-Angebote. Ganz im Gegenteil, manche der edlen Flaschen haben durchaus ihren Preis, weswegen ein Liter Bier hier auch mal 20 Euro kosten kann. Doch das lohnt sich dann auch!

### Weyermann im Tank

Zu den besonderen Tropfen zählen nicht nur weitgereiste Belgier wie das auf dem unteren Bild von Schoolmann kredenzte Struise Brouwers Pannepot Reserva, das zwei Jahre in einem französischen Bourgogne-Fass gelagert wurde, sondern seit neuestem auch die spannende Palette aus der Versuchsbrauerei Weyermann. Das ist auch für den Weltmarktführer in Sachen Spezialmalz eine echte Premiere: Zum ersten Mal gibt es die Biere vom Klassiker Schlotfegerla (das auch den Mitarbeitern als Haustrunk dient) bis Barley Wine und Rapsberry Porter in der Gastronomie, von letzterem nur 30 Liter, Sie sollten sich also beeilen! Demnächst folgen mit Willy Wonka Bock und Weyermann Triple (dreimal vergoren, im Holzfaß gelagert, nach belgischem Vorbild mit Trapistenhefe) noch zwei weitere sensationelle Exoten, jeweils nur 15 Liter – Bierfans sollten also gleich einen Stammplatz im Abseits buchen.

#### Bockbierspeialist

Bei all der Vielfalt schafft Schoolmanns Team ein weiteres Kunststück: Gut 18% ihres Bierabsatzes macht die Kneipe mit Bockbier, der normale Gastronom kommt hier maximal auf ein Prozent. Deswegen hängt auch meistens an einer von fünf Leitungen ein Bier mit mehr Umdrehungen und kommt damit frisch aus dem Fass. Freuen Sie sich hier auf die Biere von Andreas Gänstaller, nach dessen Umzug von Trabelsdorf nach Schnaid auch im Abseits!

Infos: www.abseits-bamberg.de



Der kluge Mensch, glaubt es mir, Der redet nicht und trinkt sein Bier.

## Ein neuer Bierstern

Der fränkische Bierfreund ist bekannterweise nicht gerade berechenbar, wenn es um neue Biersorten geht. Umso größer ist die handwerkliche Leistung einzuschätzen, die ein neues Weißbier hervorbrachte, das von Beginn an die Herzen der Bamberger erobern konnte. Und damit nicht genug, die Festtags Weisse der Mahrs Bräu Bamberg räumte auch direkt die Goldmedaille beim European Beer Star Award 2010 ab und avanciert seitdem auch zum Liebling der Gäste.

"So ein Preis, vor allem in der sehr hart umkämpften Kategorie Weissbiere, macht einen schon sehr stolz", konnte Braumeister und Geschäftsführer Stephan Michel bei der Preisübergabe bestätigen. "Das Urteil einer solch fachkundigen Jury belegt doch nachdrücklich, dass wir mit unserer Politik, auf Qualität und hochwertige Rohstoffe zu setzen, absolut richtig liegen."

### Bamberger Qualitätsprüfung bestanden

"Ganz besonders freuen wir uns natürlich auch über die tolle Akzeptanz bei unseren Gästen vor Ort, die von Beginn an begeistert waren", freute sich der Braumeister. Die Festtags Weisse sollte ursprünglich vor allem die sehr beliebten Starkbiere zur Winter-, Fest- und Fastenzeit ergänzen, doch schnell ist das leichtere Weißbier selbst ein Star geworden. Im Stammhaus der Mahrs Bräu in der Wunderburg wird ebenfalls immer öfter nach dem Weissbier gefragt, "die Gäste sind dann immer ganz geknickt, wenn sich die Saison dem Ende nähert", berichtete Michel. Durch seine schöne rötlich-braune Bernsteinfarbe weckt die Festtags Weisse schon rein optisch Vorfreuden. Im Geschmack ist das Bier sehr herzhaft und vollmundig. "Ich pflege meine Weizenbiere so zu brauen, dass sie sich auch im Kohlensäuregehalt von

den anderen Bieren unterscheiden – sehr mild im Gehalt und hervorragend trinkbar", ergänzte Michel. Die spezielle obergärige Weissbierhefe, der hohe Weizenanteil und die aufwendige Flaschengärung (ähnlich dem Champagnerverfahren) seien weitere Garanten für die Einzigartigkeit dieser Bierspezialität. Das erstmals an Ostern ausgeschenkte Festbier soll, zumindest regional, ein Saisonbier bleiben. Steigt die Begeisterung der Einheimischen allerdings weiter derart an, wird man im Hause Michel sicherlich bald über eine leichte Ausweitung der "Saison" nachdenken.

Infos: www.mahrs.de

Weitere Biersterne für FBM-Mitglieder: Familienbrauerei Meinel GmbH Hof (Gold, Sonderpreis Silber), Brauerei-Gasthof Drei Kronen Scheßlitz (Silber), Staffelberg-Bräu Bad Staffelstein (Gold), Brauerei Wagner Merkendorf (Silber), Brauerei-Gasthof Kundmüller (2x Bronze), Brauerei Rittmayer Hallerndorf (Silber), Brauerei Trunk e. K. Bad Staffelstein (Bronze).









### FBM wieder in Mailand

Zum ersten Mal konnten die Besucher der größten Handwerksmesse Ihrer Art einen Fränkischen Braumeister live erleben. Andreas Gänstaller zeigte mit einer von der Bamberger Mälzerei Weyermann zur Verfügung gestellten BrauEule, wie das neue Lieblingsgetränk der Mailänder entsteht. Mit dabei waren auch Winfried Nikol, Michael Kühner und Markus Raupach vom FBM sowie der Bayreuther Michael Hendl mit seiner Firma "Frank & Frei" . Hatte Hendl im letzten Jahr noch die Schaubrauerei des FBM dabei, setzte er dieses Jahr noch einen drauf und nahm gleich einen Braumeister mit, der den staunenden Italienern die fränkische Braukunst vor Augen und vor allem Nase führte: Andreas Gänstaller.

Und so bildete sich jeden Tag eine große Traube rund um die Weyermann-Brau-Eule, die sonst in der Versuchsbrauerei der Bamberger Spitzenmälzerei steht und nun mitten in Mailand dampfte und feinen Hopfen- und Malzduft verbreitete. Am Ende der Messe war klar: Die Franken müssen wieder kommen - und das werden sie auch, so sind Hendl und Gänstaller überzeugt. Letzterer baut übrigens gerade in Schnaid bei Hallerndorf eine neue Brauerei mit dem Namen "GÄNSTALLER" auf, deren Biere es in der wiederbelebten Brauereigaststätte Straßgiech zu verkosten geben wird - damit ist Oberfranken dann um ein weiteres Stück lebendige Biertradition reicher.

Infos: www.gaenstaller.de









## Druckplatte fürs FBM

Unser Archivar Winfried Nikol freut sich über eine Steindruckplatte (Solnhofer Stein), ca. 34 x 43 x 5 cm groß, die Ihm von Helmut Treml aus Hirschaid fürs FBM übergeben wurde.

Wir sagen herzlichen Dank!



## Termine

### Frühschoppen 06.03.11

10-13 Uhr - vereinsintern. Veranstaltung.

### Hauptversammlung 12.03.11

ab 18.00 Uhr, Tagesordnung:

- 1. Begrüßung
- 2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
- 3. Bericht des Vorstandsrates
- 4. Kassenberichte
- 5. Wahl des Wahlausschusses
- 6. Bericht der Kassenprüfer
- 7. Entlastung des Vorstandes
- 8. Neuwahlen
- 9. Anträge und Verschiedenes

### Saisonbeginn 01.04.11

Das FBM hat wieder für Sie geöffnet.

### Frühschoppen 03.04.11

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

### Tag des Bieres 23.04.11

### Frühjahrsexkursion 30.04.11

Tagesfahrt:

Reichelshofen: Besichtigung der Landwehr Bräu mit Weißwurst-Frühschoppen Rothenburg ob der Tauber: Stadtbesichtigung, Stunden zur freien Verfügung, Besichtigung Brauhaus Rothenburg.

Marktbreit: Stadtbummel (s. rechts).

<u>Marktsteft</u>: Besichtigung der Brauerei Kesselring mit Verkostung und Brotzeit.

Busplätze: 55 (4\*\*\*\* Reisebus).

Bitte nutzen Sie das rechts stehende Anmeldeformular!

Abfahrt: 8.00 Uhr v. P+R Breitenau.

Rückkunft: gegen 21 Uhr.

Reisekosten: 29,-€ (inkl. Brauereibesichtigungen mit Bierproben, Weißwurst-Frühschoppen u. Brotzeit).

Reiseleitung: Hannes Schulters.

### Frühschoppen 01.05.11

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

### Frühschoppen 05.06.11

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

### Museumsfest 02.07.11

Auf dem Michelsberg, ab 11 Uhr.

### Frühschoppen 03.07.11

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

### Frühschoppen 07.08.11

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.



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





## Anmeldeformular

(Bitte ausfüllen und per Post ans FBM schicken)

Hiermit melde ich mich <u>verbindlich</u> zur Frühjahrsexkursion des FBM an.

Mein Name:

ggfs. Begleitung:

Meine Adresse:

Meine Telefonnummer:

Ich verpflichte mich, den Teilnehmerbetrag vollständig bis zum 30.03.2011 auf das Konto des Fränkischen Brauereimuseums (Nr. 578 205 999, Sparkasse Bamberg BLZ 770 500 00) unter dem Stichwort "Frühjahrsexkursion 2011" einzubezahlen. Bei verspäteter Anmeldung oder verspätetem Geldeingang besteht kein Anspruch auf Teilnahme.

Datum, Unterschrift:

Stephen King: Ich arbeite gewöhnlich bis Bier Uhr.

# 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):





### Impressum

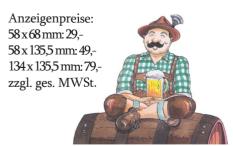
Herausgeber:
Fränkisches Brauereimuseum e.V.
Michaelsberg 10f
96049 Bamberg
Telefon: 0951-53016
Telefax: 0951-52540
info@brauereimuseum.de
www.brauereimuseum.de
Öffnungszeiten: April-Oktober,
Mittwoch-Sonntag, 13-17 Uhr
Gruppenführungen auch zu anderen
Zeiten nach Absprache möglich.

### Redaktion

GuideMedia GbR Grüner Markt 15 96047 Bamberg Telefon: 0951-5194166 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



Bei der Gestaltung von Druckvorlagen sind wir gerne zum Selbstkostenpreis von 25,- € behilflich.

