

FBM

Offizielles Bierorgan des
Fränkischen Brauereimuseums e.V.



News

Für Mitglieder, Freunde und Förderer

Ausgabe 02/11

„Gib niemals auf! Nie! Nie! Nie!“

Sehr geehrte Mitglieder, Freunde und Förderer des FBM,

Zu Beginn einige Anmerkungen zum Museumsbetrieb und aus unserem Vereinsleben:

- Unser letztes Museumsfest wurde durch die Mithilfe einiger Mitglieder mal wieder erfolgreich gemeistert. Herzlichen Dank dafür!

- Das Besucheraufkommen gibt Hoffnung, die Vorjahreszahlen wieder zu erreichen. Leider noch zu viele „Bloßmal-Hineingucker“ und „Dann- wieder-kehrtmacher“.

- Internationalität nimmt zu: GUS, UK, China und Asiaten und sogar aus Nepal zeigten sich erst kürzlich fünf Studenten sehr bierinteressiert

- Neue Exponate vom Eichamt, Keimstadien Poster von Braugetreide und ein Gründungsbild vom Kloster Michaelsberg bereichern jetzt unser FBM

- Museums (S)pass, ein Werbezusammenschluss von 13 Museen im Regnitztal, hat einen Kurzfilm über uns gedreht, jetzt online auf youtube.

- Der demografische Wandel – leider auch in unserem Verein. Bitte öfters Jüngere ansprechen und für unsere Ziele und Ideen begeistern, damit wir nicht zu einem Rentner- und Pensionistenverein werden

- Die lange Museumsnacht am 15.10.2011. Wir sind dabei!

- Wieder eine sehr attraktive Herbstexkursion, diesmal nach Österreich.

- Das Deutsche Biermuseum eröffnet 2012 in Berlin-Mitte als erstes brauereien- und regionunabhängiges Publikums-museum in Deutschland zur Geschichte des Deutschen Bieres und der Deutschen Bierkultur. Das FBM wurde dabei um Unterstützung gebeten - wir helfen gerne und haben wieder mal ein interessantes Exkursionsziel.

Und zum Schluss noch eine kleine Anekdote: Als Winston Churchill seine letzte öffentliche Rede hielt, drängten viele Leute in den Saal, da angekündigt worden war, dass der ehemalige Premierminister einen persönlichen Überblick und ein Resümee aus seinem Leben ziehen wollte. Alles sah sich überrascht an, war das die Lehre aus Churchills Leben? Er betrat die Bühne, rief „Gib niemals auf! Nie! Nie! Nie!“ und ging wieder. Plötzlich fing jemand an zu applaudieren, woraus ein Sturm von Jubel und Begeisterung wurde, dass der Saal erbebt...

Nein – wir geben nicht auf und bleiben weiterhin für Sie/Euch am Gärbottich des Geschehens. Mit besten Grüßen vom Michelsberg

Ihre FBM-Vorstandschaft

Termine der FBA von Hannes Schulters:

01.10., 29.10., Einsteigerseminar „Rund ums Bier“, Ort FBM

Weitere Infos und Anmeldung: www.fraenkische-bierakademie.de



Hauptversammlung S.2



Frühjahrs- exkursion S.3



Damen am Kessel S.6/7



Theaterführung S.9



Museumsfest S.10

Gelungene Jahreshauptversammlung



Bei der Jahreshauptversammlung im März wurde der amtierende Vorstand einstimmig für weitere drei Jahre von der Versammlung wiedergewählt. Dementsprechend sind die Funktionsträger weiterhin: Johannes Schulters (1. Vorstand), Günter Bär (2. Vorstand), Robert Blechinger (3. Vorstand), Karlheinz Dorsch (4. Vorstand), Ludwig Popp (Finanzen), Winfried Nikol (Exponate und Archiv) sowie Markus Raupach (Presse).

Insgesamt blickt der Verein auf ein weiteres erfolgreiches Jahr zurück. Auch in 2010 konnte die Marke von 7.000 Besuchern wieder deutlich überschritten und eine solide Finanzierung erreicht werden. Zudem sind nun im gesamten Museum neue Vitrinen aufgestellt und einige hochwertige Exponate gewonnen worden, darunter auch die Gründertafel von Kloster Michaelsberg, die noch in den Überresten der Brauerei Maisel gefunden wurde.



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





DREI KRONEN

Memmelsdorf

Brauerei - Hotel - Gasthof

Drei Kronen

Hauptstraße 19

96117 Memmelsdorf

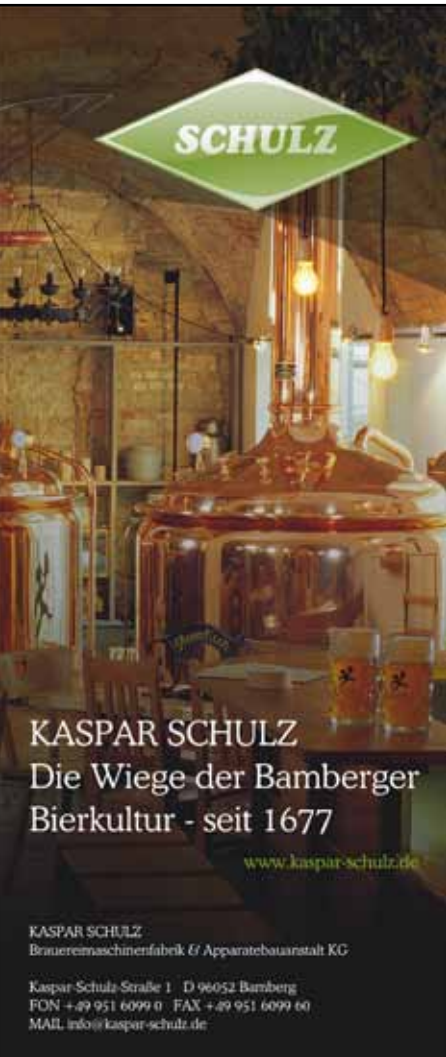
Telefon 0951 944 33 0

Telefax 0951 944 33 66

mail: brauer@drei-kronen.de

Gastfreundschaft
ist unser Bier - seit 1457.





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

Glücklich ist die Mutter, die einen Brauer zur Welt bringt.



Wir begrüßen unsere neuen Mitglieder

Christa Reichel, Bamberg-Gaustadt
Margit Nikol, Bamberg
Joachim Meinhardt, Memmelsdorf
Ulla Lutz, Geisfeld
Mathias Dripke, Ehingen/Blienshofen
Tanja Sprick, Bamberg
Christian Schulte-Nölle, Bamberg
Daniele del Gesso, München
Günter Kolb, Litzendorf
Stefan Ganzmann, Bamberg
Marco Schramm, Staffelbach
Tim Hauptmann, Staffelbach
Alfons Hönig, Straßgiech
Nina Schipkowski, Bamberg
Till Schipkowski, Bamberg
Nora Schipkowski, Bamberg
Fiedler Walter, Bamberg
Gisela Schregle, Bamberg

Impressionen

von unserer Frühjahrsexkursion nach Reichelshofen, Markt-
breit und Marktstett. Fotos: W. Böhm, D. Dörfler, G. Winter

Unsere Ehrenmitglieder

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



Das FBM im Bierhimmel, von weitem...



...etwas näher...



...und ganz nah dran!



Ganz nett in Marktbreit.



Ein Rothenburger Lächeln während einer Kaffeepause.



Läutergrat bei Kesselring.

Ein Vorteil von Bier gegenüber einer Frau ist, dass ein Bier nicht sauer wird, wenn man ein anderes anschaut.

Aus einer Anleitung für Bierkieser (ca. 1850)

§ 1 Aufgaben

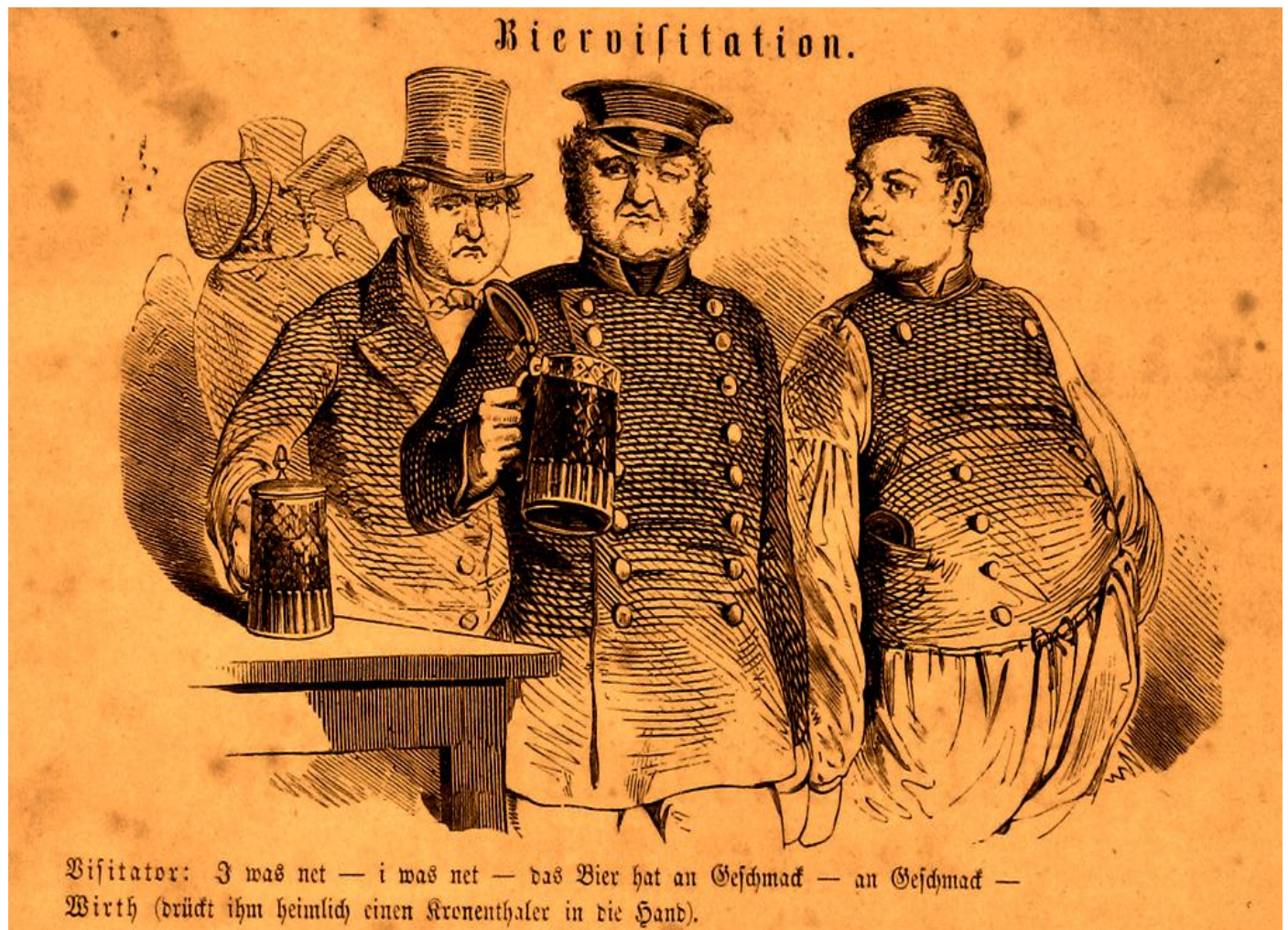
Die Bierbeschauer, Bierkieser haben die Aufgabe, das Bier in den Schenklökalen zu besichtigen und mit Hilfe der Geschmackswerkzeuge (Zunge und Gaumen) zu prüfen, um dadurch der Polizeibehörde ein gewissenhaftes, sachverständiges Urteil über die Güte, und soweit es zugleich möglich ist, im Allgemeinen auch über den Gehalt (ob leicht oder schwer?) des verkosteten Bieres an die Hand geben zu können.

§ 2 Es wird bei der Vornahme einer Bierbeschau hierzu erfordert:

- a) dass die eigens aufgestellten oder nach Bedarf dazu verwendeten Männer rechtschaffen, im Brauwesen erfahren und körperlich gesund seien;
- b) dass dieselben zur Vornahme einer Bierbeschau ihre Geschmackswerkzeuge rein und unverdorben mitbringen und während der Bierbeschau auch so erhalten.

§ 3 Regeln für Bierbeschauer:

- a) sie dürfen durchaus keine Speisen genossen haben, welche Durst erregen, - keinen Käs, keinen Hering, keinen Schinken, kein gesalzenes oder mit Kümmel bestreutes Brot u.s.w.; ebenso wenig dürfen sie süße Speisen genossen haben,
- b) sie dürfen Tags vorher in keiner Weise unmäßig gelebt haben;
- c) es darf ein Mann in einem halben Tage nicht mehr als sechs Biere durch den Geschmack prüfen, „kiesen“.



Hopfen Unser Hopfen vor der Eingangstür des FBM gedeiht jedes Jahr prächtig! Hier ein paar Informationen zum "Gewürz des Bieres":

- Lateinischer Name: *Humulus Lupulus*, der "Wolf der Erde" gehört zur Familie der Canabaceen.

- Lupulin, gelbes Harz der Hopfenpflanze enthält Humulon (Alphasäure = Bitterstoffe).

- Er ist eine mehrjährige Pflanze, klettert ca. 7m hoch und bringt bis zu ei-

nem Pfund Hopfen je Pflanze (getrocknet). Der Ertrag lässt jedoch nach 15 Jahren stark nach.

- Er ist zweihäusig. Im Bier werden nur die weiblichen unbefruchteten Blütenstände (Dolden) verwendet. In einem Hopfengarten herrschen Sitten wie in einem Nonnenkloster - Männer müssen draußen bleiben!

Die Wirkung auf den Biertrinker:

Hopfen (mildes Sedativum) wirkt beruhigend und wird darum in der Na-

turheilkunde auch außerhalb des Bieres als Hopfentee zum Einschlafen verwendet. Hopfen ist in der Pflanzenheilkunde als Schlaf- und Beruhigungsmittel, vorwiegend als Hopfen-Baldrian-Kombination, bekannt. Der Inhaltsstoff Xanthohumol hat krebsvorbeugende Eigenschaften, hemmt das Wachstum von Tumorzellen oder tötet diese sogar ab.

Bereits im Jahre 2007 wurde Hopfen zur Arzneipflanze des Jahres ernannt!

Die Kirche ist nahe, aber die Straße ist bereist. Bis zum Wirtshaus ist es weit, aber ich kann ja vorsichtig laufen.

Forschungsreise in die deutsche Bierkultur

„Seit ich vor über 10 Jahren meine Heimat in Missouri verließ, um ein neues Leben in der Fremde zu beginnen, habe ich in Deutschland eine Menge wichtiger Dinge lernen und einigen weniger wichtigen Lebensweisheiten nicht entgehen können. Eines der letzten großen deutschen Geheimnisse allerdings wartet noch auf seine Aufklärung, und so habe ich beschlossen, mich aufzuopfern für eine Forschungsreise in die deutsche Bierkultur.“

So beschreibt der 40jährige Berliner Filmemacher Matt Sweetwood die Motivation für sein neuestes Projekt namens „Beerland- Ein Roadmovie durch ein imaginäres und doch existierendes Land der Deutschen.“ Der Ehemann einer deutschen Frau und Vater dreier

Jungs hatte 2009 den BR/Telepool-Doku-Wettbewerb gewonnen. Der Preis war nicht nur ein ansehnlicher Geldbetrag, sondern auch die Unterstützung bei einem Dokumentarfilmprojekt in Kinolänge. Und hierfür hat sich Sweetwood das Thema Bier ausgesucht.

Filmdrehs in Franken

Klar, dass das Team auch durch die Fränkischen Lande zieht - und dabei weder die Stadt mit ihren Brauereien, noch das FBM auslässt. Sehen Sie unten die ersten Impressionen beim Dreh der BierschmeckerTour des TKS. Im Herbst werden Sweetwood und seine Leute wiederkommen und unter anderem auch das Bockbier unter die Lupe nehmen.

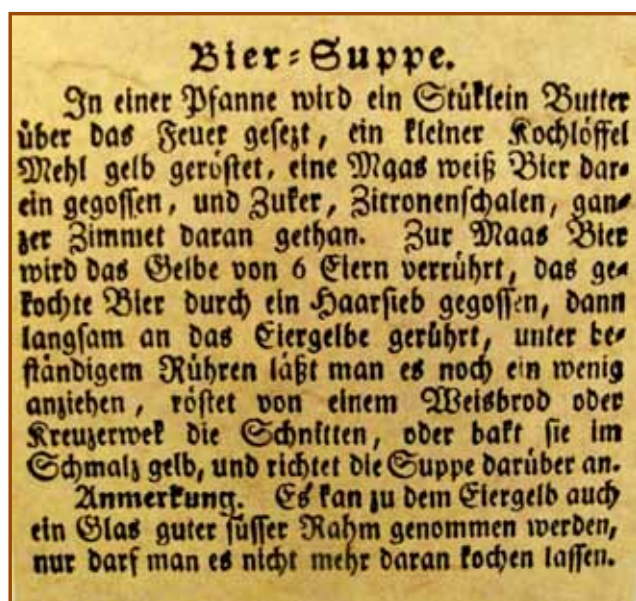
Vor Bamberg kommt München

Zuvor allerdings wird es die drei wohl erst noch nach München verschlagen, so Sweetwood: „Sollte ich es mit meiner Expedition bis aufs Münchener Oktoberfest schaffen, steht die Frage, ob all die Biertrinkenthusiasten, Bierbrauer, Bierdeckelsammler und Bierzeltmusikanten mich tatsächlich zu dem Mekka gelotst haben, das ich suchte. Sind die Oktoberfest-Tage tatsächlich das Fest der Feste im romantischen BIERLAND der Deutschen? Oder landet man an diesem eher imaginären Ort automatisch – nach dem ersten Glas –, um ihn erst am nächsten Morgen mit einem fürchterlichen Kater zu verlassen?“

Info: www.beerland.de



Hopferernte 2010 in Spalt



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

„Wir brauen Bier m

Vier Frauen im Bierweltrekordland Oberfranken schicken sich an, das Ruder in ihrer jeweils elterlichen Brauerei in die Hand zu nehmen. Dazu gehören nicht nur eine Menge Mut und Fachkompetenz, sondern auch Durchsetzungsvermögen und Kreativität.

„Meine Highlights sind die verschiedenen Spezialbiere wie Dinkelweiße und Erntebier“, sagt beispielsweise Isabella Straub. Die 26jährige startete im Dezember 2010 zuhause in der elterlichen Brauerei Drei Kronen in Memmelsdorf durch. Natürlich lernte sie schon als Kind das Leben in einer Brauerei kennen, liebte es, „im Sudhaus Vorderwürze (Sud vor der alkoholischen Gärung) zu trinken oder dem Papa beim Tankschlupfen zuzuschauen“. Doch an eine Brauerlehre dachte sie erst nach ihrer Ausbildung zur Restaurantfachfrau und hängte noch eine Brauerlehre und ein Doemens-Meisterstudium dran. Danach zog es die junge Brauerin in die Schweiz, bevor sie dann nach Hause zurückkehrte.

Das Puppen-Wirtshaus

Viel klarer war der Weg für Monika und Gisela Hansen, die beiden Töchter der Brauerei Meinel in Hof: „Im Kindesalter spielten wir Brauerei und Bräustüberl, das Puppenhaus wurde zur Wirtstube und die Eisenbahn zum Biertransporter“, beschreibt die 24jährige Gisela ihre Kindheit, „unsere Spielecke war das Sudhaus, für uns war immer klar, wenn wir groß sind, brauen wir Bier!“ Und so absolvierten beide Brauerlehre und Doemens-Meisterstudium und vereinbarten mit den Eltern einen gleitenden Übergang.

Bloß nicht in's Büro!

Für Yvonne Wernlein, Tochter aus der Brauerei Haberstumpf in Trebgast, dagegen war nach ihrer Schulzeit nur eines klar: „Ich wollte niemals in einem Büro sitzen!“ Der Vater war es schließlich, der vorschlug, eine Brauerlehre zu machen, um danach zu sehen, ob der Beruf etwas für seine Tochter wäre. In der Lehre war Yvonne dann so gut, dass sie gleich ein Stipendium für die Meisterschule bekam und wie schon



Monika (links) und Gisela Hansen



Yvonne Wernlein



mit Herz und Hand“



Isabella Straub



ihr Vater zu Doemens nach München ging. Zuvor konnte sie ihre zwei Gesellenjahre in der Badischen Staatsbrauerei Rothaus verbringen, wo es ihr nicht zuletzt wegen des topaktuellen technischen Standards gut gefallen hat. Nach der Meisterschule baute die damals 24jährige als Leiterin den Bereich Qualitätssicherung bei der Kronenbrauerei Offenburg auf, wo sie unter anderem auch mit Bier-Mischgetränken experimentierte, die es heute unter dem Label „extra“ als LIME, GINGER und CHERRY zu kaufen gibt: „Die waren echt gut!“. Nach sechs Jahren in Baden zog es Yvonne Anfang 2011 dann ebenfalls in die heimische Brauerei zurück.

Das Doppelte Lottchen

Doch zurück ins 45 Kilometer entfernte Hof. Dort haben Monika und Gisela in der Meinel Bräu schon vieles verändert, um die 18.000-Hektoliter-Brauerei in die Zukunft zu führen. Das „Doppelte Lottchen der Brauerszene“, wie sich die beiden gerne bezeichnen, schuf zum Beispiel eine komplett neue Einteilung der Biere nach Geschmacksrichtungen. So können die Bierfreunde nun unter anderem wählen, ob sie lieber frisch&knackig, treu&allerliebst oder auch fesch&fruchtig trinken wollen. Dahinter verstecken sich dann Biere wie Gold Lager, Pils oder Weizenbock. Hauptverantwortlich im Sudhaus steht übrigens Monika, während ihre zwei Jahre ältere Schwester sich mit voller Energie um die Brennerei und den Verkauf kümmert. Mit dem Weizenbock konnte Monika beim European Beer Star 2010 eine Goldmedaille und den Publikumspreis in Silber abräumen. Gisela, zu deren Lieblingsbeschäftigung es gehört, das Bier ihrer Schwester in Fässer abzufüllen, sorgte indes für die neue Website der Brauerei und steht auch sonst für kreative Ideen wie zum Beispiel das BierBaamla, ein legendärer Adventskalender für Bierfreunde. Für die Zukunft wünschen sich die beiden vor allem offenere Kommunikationskanäle zwischen den oberfränkischen Brauereien, „damit wir einfach mehr zusammenstehen und gemeinsame Projekte wie Bierwanderungen oder kulinarische Angebote noch besser ausbauen können.“

...weiter auf Seite 8

Mit nur 400 Hektolitern Ausstoß ist die Brauerei Drei Kronen in Memmelsdorf selbst unter den Kleinen klein; trotzdem wagte Isabella es, den vom Vater kreierten Bierdreiklang aufzubrechen und neue Sorten zu entwickeln. Deutlich wurde das schon bei ihrem Meistersud, einem Mittelalterbier nach historischem Rezept. Ihre neuen Sorten kommen bei den Gästen sehr gut an, auch wenn Isabella „jedes Mal sechs Wochen gespannt“ ist, ob es „auch wirklich so schmeckt, wie ich mir das vorgestellt habe.“ Die neuen Biere zeigten auch gleich den vielen Stammgästen des Hauses, dass am Sudhaus ein neuer Wind weht, der die Vielfalt des Hauses um weitere Attraktionen bereichert. Manchmal gibt es noch ganz profane Schwierigkeiten, mit denen sich die 26jährige herumschlagen muss, beispielsweise „muss ich mir oft jemanden holen, der mir mit den schweren Fässern hilft.“ Doch kleine Größe kann in jeder Hinsicht auch eine Stärke sein, nicht zuletzt in einem Familienbetrieb; denn neben Isabella kümmern sich auch Bruder Lorenz (als Koch) und Schwester Lisanna (als Hotelkauffrau) um die Gäste der Feinschmeckerbrauerei. Diese Konstellation ist für Isabella ein Garant für die gute Entwicklung in dem kleinen Ort an der Bamberger Peripherie: „Unsere Brauerei würde schon seit 30 Jahren nicht mehr existieren, wenn meine Eltern nicht verkleinert und konsequent auf den Gasthof gesetzt hätten. Wer keinen Gasthof dabei hat, tut sich wegen des niedrigen Bierpreisniveaus schwer. So wird das Brauereisterben weitergehen. Ich hoffe, dass sich das irgendwann einpendelt, bevor uns ein anderes Land bei der höchsten Brauereidichte überholt, denn dann ist es zu spät!“

Zukunft nur mit Gaststätte

Das ist auch der Grund, warum Yvonne Wernlein in Trebgast alles daran setzt, eine eigene Brauereigaststätte aufzubauen und zusätzlich einen Biergarten zu betreiben: „Das ist für mich die einzige Möglichkeit, in die Zukunft zu gehen.“ Mit 1.200 Hektolitern Bierausstoß zählt auch die Brauerei Haberstumpf zu den Kleinsten der Kleinen. Spezialitäten sind unter anderem das von Vater Hans erfundene Zwick'l, eine Art Bier-Federweißer, und vier BIO-Biere, die erst unter Yvannes Mitwirkung entstanden sind. Überhaupt steht hier zwischen Kulmbach und Bayreuth die Zusammenarbeit von Vater und Tochter im Vordergrund: „Mein Vater freut sich, dass ich teilnehme und nicht einfach nur da bin und arbeite. Gemeinsam sind wir eine Brauerei und machen das, was wir gelernt haben: Sehr gutes Bier mit Charakter!“ Eine große Befürchtung der 30jährigen hat sich glücklicherweise nicht erfüllt: „Ich hatte immer Angst, dass meinem Freund mein Bier nicht schmeckt...“ Doch ein kleiner Wermutstropfen liegt in diesen Worten, denn ihr Freund lebt momentan noch im Schwarzwald. „Hoffentlich kann ich ihn bald zu mir nach Trebgast holen!“ Da hoffen wir doch alle mit – schließlich soll ja auch für die nächste Brauer-Generation vorgesorgt werden...

Mehr Infos im Internet:

Brauerei Drei Kronen Memmelsdorf:
www.drei-kronen.de
 Brauerei Haberstumpf Trebgast:
www.brauerei-haberstumpf.de
 Meinel Bräu Hof:
www.meinel-braeu.de



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

Wenn die Brauereiführung zur Kunst wird

Der 38jährige Dirk Bayer hat schon so manches Bier in seinem Leben als Schauspieler, Clown, Kabarettist, Regisseur, Theaterpädagoge und Coach getrunken. Doch als er vor einiger Zeit in der Brauerei Drei Kronen in Memmelsdorf zum ersten Mal eine Brauereiführung miterlebte, entwickelte sich direkt im Anschluss ein langes Gespräch mit Brauereichef Hans-Ludwig Straub.

Der war für Dirk Bayer schon auf dem Weg in die richtige Richtung, doch allzu oft gestalten Brauer ihre Führung wie einen Kurzausschnitt ihrer Ausbildung. „Es bleibt im Grunde nur das emotio-

nale Erlebnis haften“, weiß der Bamberger Schauspieler, „kurz gesagt: der Gast wird im Nachhinein selten den Brauprozess minutiös herunterbeten können, was hängenbleibt sind die lustigen Anekdoten und Aha-Erlebnisse aus der Geschichte der jeweiligen Brauerei. Das sind auch die Dinge, die dann gerne weitererzählt werden.“

Die Führung als Theaterstück

Grund genug für Dirk Bayer mit Hans-Ludwig Straub die Brauereiführung zu inszenieren wie ein Theaterstück, mit Momenten der Spannung und der Ruhe, mit Höhepunkten und in passen-

dem Ambiente – und natürlich mit der richtigen Rhetorik und Körpersprache. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, meinen nicht nur die Gäste in Memmelsdorf, sondern auch viele Inhaber privater Brauereigasthöfe, die der clevere Clown von seinen Ideen bei einem Vortrag begeistern konnte; denn für ihn gehört alles zusammen: „Es ist mir ein Anliegen, das Thema Bier gerade bei einer Brauereiführung zu inszenieren und zu einem besonderen emotionalen Erlebnis zu machen, bei dem alles passt, Stimmung, Ambiente, Gefühle und natürlich die Qualität des Bieres“.

Info: ask@dirk-bayer.de 0179/5307927



Machen Sie
Ihre Brauereiführung
zum
exklusiven Erlebnis!
ask@dirk-bayer.de 0179/5307927



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

Museumsfest 2011

Auch 2011 war unser Museumsfest wieder ein großer Erfolg. Bei Brezen, Biertreberweckla und verschiedenen Wurstspezialitäten trafen sich über 100 Mitglieder, Freunde und Neulinge im FBM.

Dazu gehörte natürlich auch ein Rundgang durch die Ausstellungsräume und natürlich auch ein oder mehrere Seidla aus den verschiedenen Bieren unserer spendablen Mitgliedsbrauereien.

Pünktlich zum Fest erschien auch die in diesem Jahr oft vermisste Sonne am Michaelsberger Horizont, sodass die Besucher auch im Freien genießen konnten.

Für Gesprächsstoff sorgte unter anderem die anstehende Lange Bamberger Museumsnacht am 15.10., bei dem das FBM bis um 1 Uhr morgens besichtigt werden kann.



Stimmen aus unserem Mitgliederkreis:

Ich bin Mitglied des FBM, weil...

...mich die Brauhistorie interessiert

...ich die Angebote des FBM super finde

...mir die Gemeinschaft und die netten Menschen gefallen

...es immer interessante Themen und neue Biere zu verkosten gibt

...die Exkursionen immer ein Erlebnis sind

...die Geselligkeit nie zu kurz kommt

...ich hier vom Biertrinker zum echten Bierkenner wurde

...mir der Biergenuss in diesem schönen Ambiente gut tut

...immer Bierexperten für uns da sind

...es immer wieder Weiterbildungs- und Genussangebote gibt

...hier echte Bierkultur bewahrt wird

...für mich Bier einfach zum guten Leben dazugehört, und ich hier alles darüber erfahren kann!

...es Fre(u)nde macht!

...es sich einfach lohnt, Mitglied zu sein !



Der Würthersee, Foto: Johann Jaritz



**Fan Shop
Malz & More**

in der Brennerstraße 17-19 · Bamberg

Öffnungszeiten:
Mo - Do: 10.00 - 12.00 Uhr + 13.00 - 16.00 Uhr
Fr: 10.00 - 12.00 Uhr + 13.00 - 15.00 Uhr

Lassen Sie sich überraschen von der großen Auswahl an WEYERMANN® Geschenkartikeln und der Vielfalt an internationalen Bieren aus der WEYERMANN®'schen Braumanufaktur.

Termine

Herbstexkursion 23.-25.09.11

Murau, Wörthersee, Klagenfurt

Im Reisepreis sind inkludiert:

Fahrt im Fernreisekomfortbus, zwei Übernachtungen im ****Ferienhotel Kreischberg, Benutzung von Hallen-/Freibad, Panoramasauna & Dampfbad, zweimal reichhaltiges Frühstücksbuffet, ein Abendessen (Auswahl aus drei Hauptgerichten) mit kalten & warmen Vorspeisen, „Süßes“ u. Käse, Führung Schleppe Brau-u. Brennwelt, Bierprobe & Braumeistergulaschevent. Abstecher nach Villach oder Wolfsberg, Besichtigung der Brauerei Murau mit Brauereimuseum, Bierprobe und Brotzeit. Mehrstündiger Aufenthalt in Salzburg, Rückfahrt über Maxlrain mit Einkehr ins Bräustüberl.

Preis: 159,- € p.P. im DZ, 189,- € im EZ.

Reiseleitung: H. Schulters.

Um Reservierung wird gebeten. Die Teilnehmerzahl ist auf 40 begrenzt.

Frühschoppen 06.11.11

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Seminar 11.11.11

17.30 Uhr im FBM. Ein kurzweiliges „Brenn – und Schnapsseminar“ mit Brennmeister Erwin Fröhling und Schnapskundler Hannes Schulters.

Kostenbeitrag: 9,50 € für Mitglieder, 14,50 € für Nichtmitglieder.

Inkludiert sind Fachvortrag, Brennvorführung, Brennereibesichtigung, zwei Seidla Bier (jedes weitere ein Euro), fünf verschiedene Brände und Brotzeit.

Um Anmeldung wird bis zum 25.10. gebeten. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Frühschoppen 04.12.11

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Stärkeantrinken 06.01.12

10-15 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.



Frühschoppen 02.10.11

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Seminar 24.10.11

„Iss Brot, das gehört zum Leben – Trink Bier wie es Brauch ist im Lande“

Bier vs. Brot – Brot vs. Bier. Ein besonders schmackhaftes Seminar bieten Ihnen/Euch diesmal Bäckermeister Alfred Seel, die Bäckerinnung und Braumeister Hannes Schulters vom FBM.

Unter anderem werden Weizen-, Weißbrot, Krustenbrot, Roggenbrot, Mehrkornbrot, Biertreberweckla und das neue Rauchbierbrot vorgestellt und gemeinsam mit korrespondierenden Bieren verkostet.

Termin: 24.10.2011 ab 18.00 Uhr FBM
Kostenbeitrag: 10 € für Nichtmitglieder, 7,50 € für Mitglieder des FBM.



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):



Heinr. Leicht
GmbH & Co. KG

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

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

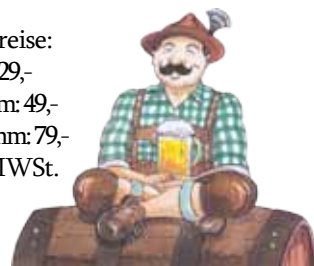
Anzeigenpreise:

58 x 68 mm: 29,-

58 x 135,5 mm: 49,-

134 x 135,5 mm: 79,-

zzgl. ges. MWSt.



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

Aus Liebe zur Brautradition und reinem frischem Bier