FBM News

Offizielles Bierorgan des
Fränkischen Brauereimuseums e.V.

Für Mitglieder, Freunde und Förderer

Ausgabe 01/12

„In dir muss brennen, was du in anderen entzünden willst“

Sehr geehrte Mitglieder,
Freunde und Förderer des FBM,

Dieser Spruch von Augustinus sollte weiterhin ein gemeinsamer Ansporn sein für die Sinnhaftigkeit unseres Tuns und Handelns. Wir haben und werden weiterhin extraktreiche „BIERspuren“ statt Staub hinterlassen. Zu unseren Aufgaben und Zielsetzungen wird es weiterhin gehören, die in der Welt einmalige Tradition der Brauer, Mälzer und Büttner in dieser Region darzustellen sowie überlassene Schriftstücke, Urkunden und Gerätschaften zur historischen Auswertung zu sammeln und zu archivieren. In unseren liebevoll gestalteten Räumen auf dem Michaelsberg macht das FBM rund 1400 Exponate einer breiten Öffentlichkeit zugänglich und versucht damit, Sie für das Kultur- und Erlebnisgetränk Bier zu begeistern.

Die Steigerung seiner gesellschaftlichen Wertschätzung, der verantwortungsvolle Biergenuss und die Vermittlung von Bierwissen durch Schulungen und Seminare ganz nach dem Motto „Mehr vom Bier wissen - mehr vom Bier haben“ finden ebenfalls im FBM statt.

Trotz (oder gerade wegen) des weiterhin sinkenden Bierkonsums (derzeitiger Pro-Kopf-Konsum ca. 107 Liter/Jahr) gibt es eine zunehmende Spreizung in der Bierlandschaft. Die Anteile des Bierkuchens werden immer kleiner, Marke kämpft gegen Marke, die Preise driften auseinander (Ein Kasten ab 4,99 € - eine Flasche Connaisseur-BIER teilweise über 10,00 €, mit steigender Akzeptanz bei den Bierliebhabern), weitere Brauereischließungen (auch bei uns in Franken) und Konzentrationsprozesse werden die Folge sein.

Für die kleineren Brauereien bleibt eigentlich nur die Suche nach und Platzierung in einer lukrativen Nische. Hierzu braucht man Kreativität, Mut, Ausdauer und außergewöhnliche ertragreiche BIERspezialitäten. Gäste und Kunden wollen heute nicht mehr nur versorgt werden, sie wollen verwöhnt werden. Gäste und Kunden erwarten Problemlösungen, Erlebnisse und gute Gefühle für ihr Geld. Dazu gehört dann auch wieder das Brennen in uns und für andere. Frei nach Marc Aurel muss gelten „Werden wir also nicht müde, unseren Nutzen zu suchen, indem wir anderen Nutzen gewähren und versuchen zu mehren“.

Rückblickend auf 2011 können wir wiederum von einem gesunden und schönen Jahr fürs FBM sprechen. Wir hoffen, dass unsere Freunde, Mitglieder und Förderer ebenso zurückblicken können und wünschen Ihnen/Euch auf diesem Wege auch für 2012 persönliches Wohlergehen und viel Freude und Spaß am und im FBM – trotz aller Verunsicherungen und Krisen im Welt- und Wirtschaftsgeschehen. Wir freuen uns auf ein gesundes Wiedersehen bei unserer HV am 10. März im FBM. Unsere Öffnungszeiten 2012: April bis Oktober, mittwochs bis freitags 13:00 bis 17:00 Uhr, samstags, sonn- und feiertags nun dauerhaft **11:00** bis 17:00 Uhr.

Ihre FBM-Vorstandschaft

Johannes Schulters, Günter Bär, Robert Blechinger, Karlheinz Dorsch, Ludwig Popp, Winfried Nikol, Markus Raupach und die Museumsbetreuer Anne Backhaus, Georg Zenk und Wilmar Weinert

Termine der FBA von Hannes Schulters:
Ausbildungsseminar zum geprüften Genuss-Botschafter: BIER-Connaisseur
Die Biergenuss-Termine: 23.-26.03.2012 und 15.- 18.06.2012
Einsteigerseminar „Rund ums Bier“: 17.03., 30.06. u. 20.10.2012. Beginn jeweils um 14 Uhr im FBM.
Für Gruppen ab 15 Personen auf Anfrage, näheres unter www.fraenkische-bierakademie.de

Editorial

Herbstexkursion S.2

Neues Exponat S.4

Stärke antrinken S.6

Mailand-Fahrt S.7

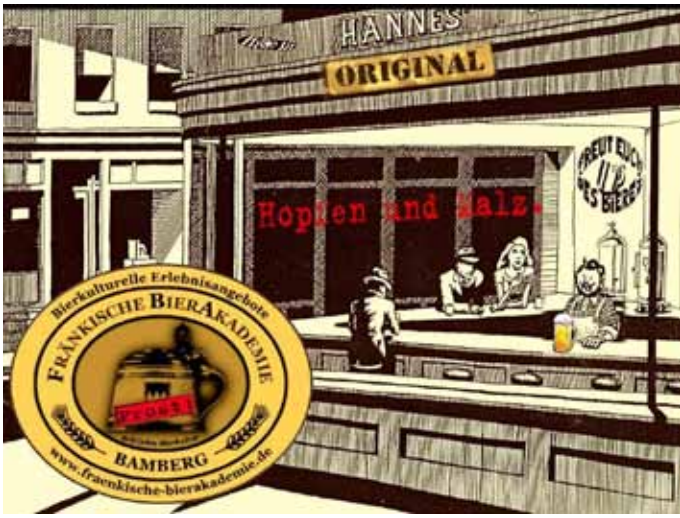
Bierorden S.10

Eindrücke von unserer Herbstexkursion

Salzburg, Murau, Wörthersee, Klagenfurt, Wolfsberg und Maxlrain . Fotos: Wolfgang Böhm, Hannes Schulters

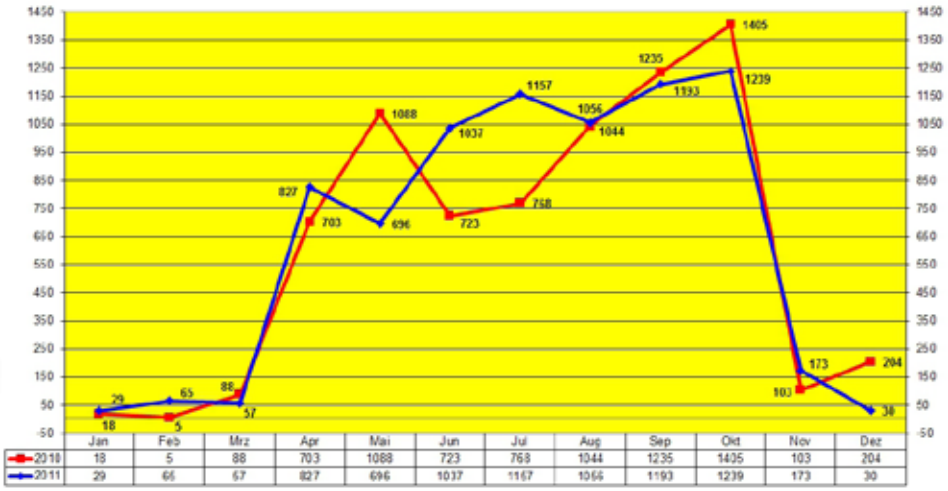
8) Merkmale eines verdorbenen Bieres.

Sieht endlich das Bier schaal aus, schmeckt es säuerlich, ist es gar trübe, und hinterläßt es einen Bodensatz, hat es hiebei seinen geistigen Geruch nach Hopfen verloren, und statt dessen einen säuerlich stechenden erhalten; so ist es verdorben.



Essen ist ein Bedürfnis des Magens, Trinken ein Bedürfnis des Geistes

Es geht weiter aufwärts!



Auch 2011 konnte das FBM die Besucherzahlen wieder steigern. Rückgängen im Mai, Oktober und Dezember stehen starke Zugewinne im Juni und Juli gegenüber. 2011 besuchten mit insgesamt 7.559 Gästen 175 Personen mehr das FBM als 2010.

SEIT 1719
BRAUEREI GREIFENKLAU
BAMBERG

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

Wir begrüßen unsere Neumitglieder

Karl Metzner, Hallstadt
Dipl. Ing. Manfred Bittel, Bamberg

Unsere Ehrenmitglieder

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

Unsere Jubilare (30 Jahre)

Georg Göller, Memmelsdorf
Andreas Hofmann, Sambach
Hans-Ludwig Straub, Memmelsdorf
Brauerei Gebr. Maisel, Bayreuth
Norbert Wacker, Rodach
Franz Engel, Eltmann
Wolfgang Böhm, Bamberg
Georg Merklein, Stegaurach
Rudolf Brütting, Hirschaid
Friedbert Stumpf, Bad Neustadt
Peter Kraus, Nördlingen
Private Brauereien, München
Udo Zillig, Achenkirch
Norbert Merklein, Stettfeld
Raiffeisenbank, Heiligenstadt
Manfred Unkel, Lauf

Geburtstage 2012

Clemens Sebald 85 Jahre	Januar
Leo Thein 65 Jahre	
Andreas Gänstaller 50 Jahre	Februar
Günter Bär 75 Jahre	März
Andreas Hofmann 70 Jahre	
Robert Schlamminger 50 Jahre	
Gerhard Sauer 70 Jahre	
Wolfgang Böhm 60 Jahre	April
Heinrich Stadler 50 Jahre	
Hans Wächter 50 Jahre	Mai
Werner Hilf 70 Jahre	
Rainer John 70 Jahre	Juni
Werner Düring 65 Jahre April	
Ludwig Popp 75 Jahre	Juli
Hans – Jörg Hein 75 Jahre	
Johannes Schulters 60 Jahre	
Dieter Wagner 50 Jahre	
Georg Schuler 60 Jahre	August
Helga Meinhardt 70 Jahre	
Walter Fiedler 80 Jahre	September
Wolfgang Böttjer 75 Jahre	
Rainer Tanner 60 Jahre	
Brigitte Plechinger 60 Jahre	
Christl Reichel 65 Jahre	
Krjin Kraak 60 Jahre	Oktober
Werner Kiesslinger 75 Jahre	
Michael Steinfort 70 Jahre	
Günther Kollmar 75 Jahre	November
Robert Blechinger 60 Jahre	
Jens Hube 75 Jahre	
Arnulf Konrad 70 Jahre	
Horst Martin 75 Jahre	Dezember
Jürgen Lauterbach 60 Jahre	
PD Dr. Ing. Winfried Russ 50 Jahre	

FBM erhält Kubiziergerät vom Bamberger Eichamt

Dieses für uns sehr interessante zylindrische Messgefäß diente dazu den Rauminhalt eines Bierfasses zu ermitteln. Dies geschah durch Auslitern mit Wasser. Im Anschluss wurde das Fass mit einem Eichzeichen und dem Jahreszeichen versehen. Zu verdanken haben wir dieses besondere Stück der Intiative vom Leiter des Eichamtes Bayreuth-Bamberg-Hof, Günther Jeschke.

Auf dem Foto v.l.n.r.: Ludwig Popp, Winfried Nikol, Günter Bär, Hannes Schulters, Günther Jeschke und Karlheinz Dorsch. Foto: Markus Raupach

Vorstellung der wichtigsten Biersorten und Stile (Quelle: DBB)

Das Weizen- oder Weißbier

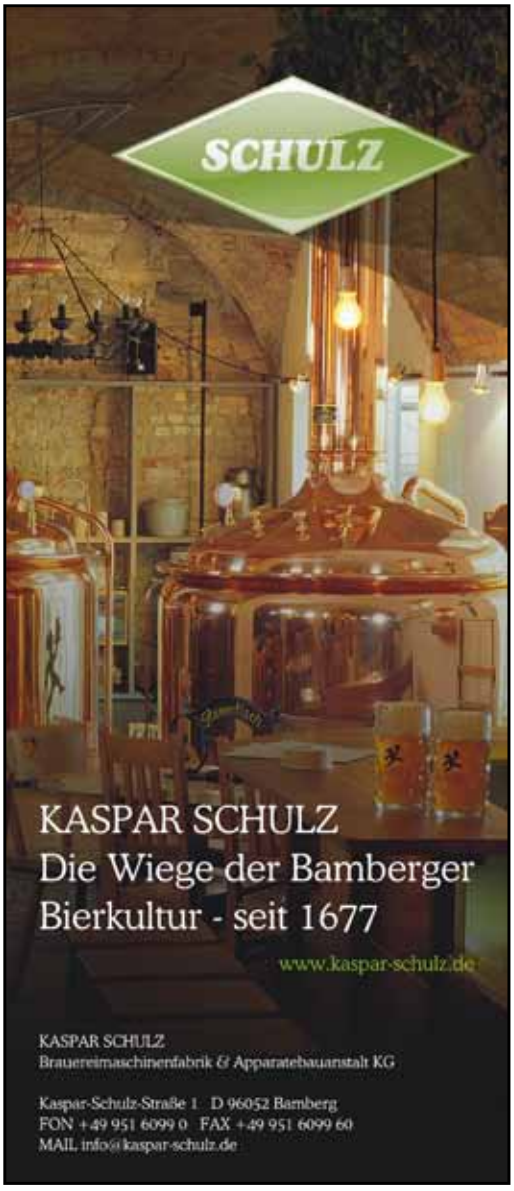
Beim Weizen- oder Weißbier handelt es sich um ein obergäriges Bier, das mit obergäriger Hefe aus Weizenmalz (über 50 %) unter Mitverwendung von Gerstenmalz hergestellt wird.

Charakteristik: Gute Schaumentwicklung, spritzig-rezent mit höherem Kohlensäureanteil (ca. 6,5-8,0 Gramm pro Liter), geringer Bitterstoffanteil (kaum herb), dezent bis ausgeprägt fruchtig (oftmals nach Banane, Gewürznelke), feine Säure.

Historie: Bis Mitte des 18. Jahrhunderts war es ausschließlich ein herrschaftliches und kurfürstliches Privileg, Weißbier zu brauen. Man argumentierte gegenüber den bürgerlichen Brauern, es sei “ein unnützes Getränk, das weder führe noch nähre, noch Kraft und Macht gäbe, sondern nur zum Trinken reize”. In Wahrheit sollte der kostbare Weizen nicht weiter zum Bierbrauen verwendet werden. Eine Ausnahme machte der bayerische Herzog nur beim niederbayerischen Geschlecht der Degenberger. Denen hatte Wilhelm IV., der Begründer des Reinheitsgebotes, schon 1529 das Recht verliehen, aus Weizen Bier zu brauen.

Begriff und Ursprung: Der Begriff ‘Weißbier’ sagte ursprünglich über die verwendete Getreideart gar nichts aus sondern diente allein der Farbdifferenzierung. Das “Weißbier” hob sich vom sog. “Braun-”, “Rot-” oder “Schwarzbier” ab. Während diese heute als “Dunkle Biere” bezeichneten Produkte jedoch früher alle aus Gerstenmalz hergestellt wurden, wurden “Weißbiere” sowohl aus Gersten- als auch aus Weizenmalz hergestellt. Lediglich in Bayern beschränkte sich die Herstellung des Weißbieres bereits früh auf die Verwendung von Weizenmalz. Erst die Ausbreitung der untergärigen Bierherstellung unter Verwendung von Gerstenmalz nach Pilsener Brauart, d.h. heller Biere, machte eine Differenzierung erforderlich. So blieb die Bezeichnung “Weißbier” den Weizenbieren vorbehalten - und zwar unabhängig von ihrer Farbe - , die Gerstenbiere wurden in helle und dunkle unterteilt. Eine zweite gebräuchliche Herleitung des Begriffes “Weißbier” beruht auf einer besonderen Eigenschaft der zur Herstellung verwandten obergärigen Hefen. Diese nämlich

Wir sollten uns zuerst überlegen, mit wem wir trinken wollen, bevor wir überlegen, was wir trinken wollen.



steigen im Verlauf des Gärvorganges an die Oberfläche des Gärgefäßes (deswegen bezeichnet man diese Hefen auch als "obergärig" im Gegensatz zu den "untergärigen" Hefen, die auf den Bottich des Gärgefäßes absinken) und bilden dort eine dicke weiße Haube. Auch diese weißen Hauben aus Hefezellen wird verantwortlich gemacht für die Bezeichnung "Weißbier".

Vielfalt: vom alkoholfreien, leichten (light), Vollbiere hefetrüb (mit ohne Flaschengärung), filtriert als Kristallweizen (früher „Champagnerweizen), Bock bis zum Doppelbock, von hell bis dunkel.

Aktuelle Marktentwicklung: Im Jahr 1960 z.B. belief sich der Weizenbierausstoß aller bayerischer Brauereien auf gerade 439.000 hl. Der Anteil am Gesamtausstoß betrug 2,7%. Erst 1965 setzte die Renaissance des Weizenbieres ein, die ihm ein langsames, aber stetiges Ausstoßwachstum bescherte. Die hohen Zuwachsraten vor allem der letzten Jahre verdankt das erfrischende Weizenbier allerdings keineswegs nur dem Durst der Bayern. Zwar nahm der Siegeszug des Weizenbieres seinen Anfang in Bayern, vor allem in Südbayern, wo Weizenbier heute auf einen Ausstoßanteil von ca. 45 % kommt (Nordbayern: ca. 20 %), bundesweit derzeit ca. 9 %.

Beispiel für eine Geschmacksbeschreibung

Ein dunkles Weißbier, mit einer barocken Schaumkrone, einer wärmenden, dunkelbraunen Tönung, das durch seine feine Hefeopaleszenz und schönes Kohlensäureperlenspiel schon rein optisch, majestätische Genießervorfreuden vermittelt. Mit einem faszinierendem obergärigem Anflug von ausgewogen fruchtigem Bananen- und Nelkenaroma wobei eine leicht malzig-blumige Karamellnote mitschwingt und dabei die Riechzellen begeistert. Im Antrunk von romantischer Weichheit ohne es dabei an geschmackvoller Kernigkeit vermissen zu lassen. Seine angenehme Spritzigkeit erzeugt ein prickelndes Wohlgefühl im Gaumen. Der Nachtrunk ist leicht und ausgewogen eine Streicheleinheit für jede Bierkehle. Wahrlich ein Meisterwerk der Braukunst, das einen ausgeprägten Trinkanreiz mit süffigem Wohlgeschmack verbindet. Eine Hommage an Körper, Geist und Genießerseele.

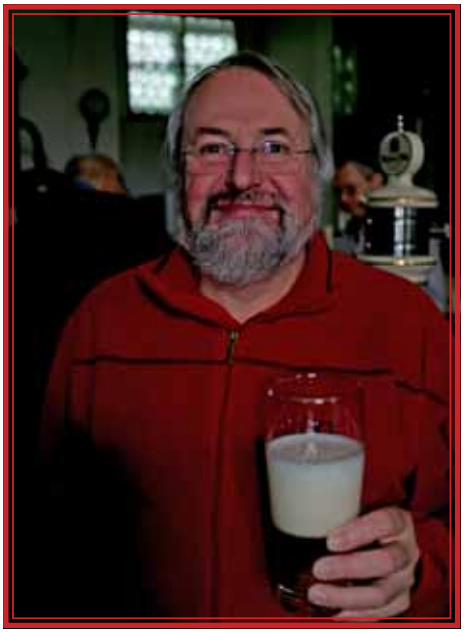
Sensorikbeschreibung v. Hannes Schulters

Der Michaelsberg im Dezember...

Impressionen vom Stärkeantrinken im FBM am 6. Januar 2012

Foto: Christian Albert

Unter anderem wurden unsere neuen von Roland Rau gestifteten FBM-Teller präsentiert, wir sagen nochmals DANKE!!!



Fahren Sie mit dem FBM zum größten Bockbieranstich der Welt! 7.12.-9.12.

3 Mio. Besucher, 3.000 Aussteller, 110 Länder

Seit vielen Jahren sind oberfränkische Brauer und Biere auf der weltgrößten Verbrauchermesse in Mailand vertreten. Auch 2011 waren wieder viele Biere unserer Mitgliedsbrauereien dabei, 2009 stellte das FBM seine kleine Brauerei für eine Live-Vorführung zur Verfügung.

Das FBM-Bier

2012 wird Vorstandsmitglied Winfried Nikol gemeinsam mit seinem Freund Michael Kühner aus Schwalmstadt (ebenfalls FBM-Mitglied) bei unserer Mitgliedsbrauerei Gänstaller ein spezielles Messebier einbrauen, das dann im Dezember in Mailand auf der Messe angestochen wird.

Sie können dabei sein!

Wir möchten allen Mitgliedern, die beim Anstich dabei sein - und natürlich auch die Messe und Mailand besuchen wollen, die Möglichkeit geben, uns zu begleiten. Das Programm dieser Dreitägigen Reise wird so aussehen:

7.12.2012

- Busfahrt zum Flughafen Frankfurt
- Flug nach Mailand
- Besuch des Domes und der berühmten Galleria Vittorio Emanuele II, Bummel über die Scala zur Via Dante und zum Castello, Zeit zur freien Verfügung, gemeinsames Abendessen in einer urigen Pizzeria.

8.12.2012

- Fahrt zur Messe l'Artigiano in Fiera
- Gemeinsamer Bieranstich, anschließend Zeit zur freien Verfügung.

9.12.2012

- optional Stadtrundfahrt mit Besichtigung des Letzten Abendmahles von Leonardo da Vinci, alternativ Messe
- Rückflug nach Frankfurt
- Busfahrt nach Bamberg

Kosten

Inkl. Flug, Bus, Hotel, zweimal Frühstück, Messe, Messebier pro Person **im DZ 549,- im EZ 599,- €**

Anmeldung

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 begrenzt, wir vergeben die Plätze nach dem Windhundverfahren. Bitte schicken sie **bis 29. März 2012** eine eMail mit folgenden Daten an die Adresse **mailand@brauereimuseum.de** :

Teilnehmername(n), EZ oder DZ, Adresse, Telefonnummer, Interesse an der Stadtrundfahrt.

Überzählige Anmeldungen kommen auf die Warteliste und werden bei einem Absprung von Teilnehmern in der Reihenfolge ihrer Anmeldung nachrücken.

Franken hat den Bierrekord zurück!

Georg Tscheuschner aus Gunzenhausen stellte seinen neuen Schorschbock mit 57,5% Alkohol vor. Damit hat er die Schotten, die zuletzt 55% präsentierten, wohl endgültig geschlagen.

Drei Beerstars, u.a. in Gold für das Kellerbier, gingen nach Weiher zur Brauerei Kundmüller. V.l.n.r.: Gerhard Ilgenfritz, Oswald Kundmüller, Roland Kundmüller, Hans Friedrich Kumpf.

FBM-Mitglied und Vorzeigebrenner Norbert Winkelmann wurde in Berlin mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet. Das Brauhaus am Kreuzberg ist damit die beste Brennerei Deutschlands.

Infos: www.brauhaus-am-kreuzberg.de

Unser FBM-Vorstandsmitglied Robert Blechinger (3.v.l.) wurde von der Handwerkskammer Ofr. für seine langjährige Tätigkeit (1990 - 2011) als Mitglied im Gesellenprüfungsausschuss geehrt.

Gratiniertes Märzenbierbaguette

100 g Baguette, 20 g Olivenöl, 3 Zwiebeln, 25 g Butter, 1 TL mittelscharfer Senf, 1 TL gehackter Thymian, Salz, 3 Eigelb, 50 g Märzenbier

Baguette in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl goldgelb braten. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, langsam glasig dünsten, abtropfen lassen und mit Senf, Thymian und Salz abschmecken. Gleichmäßig dünn auf Baguettescheiben verteilen. Eigelb mit dem Märzenbier über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Wenn die Creme dicklich wird, eine kleine Haube auf jedes Baguette setzen und im Backofen überbacken.

Bier-Cocktails für die EM

Picampa

3 cl Campari
2 cl Wodka
2 cl Zitronensaft
1 Spritzer Angostura
mit Pils aufgießen

W

1 L
1-2
5 c
fris
mit

Böse Bier, kommen aus böser unsüchtiger Materie, Gersten, Waitzen, Habern, Rocken und Hopfen, sonderlich wann auch die böse Brauer darzu kommen, und die Materien mit ihren bösen Haugriffen, Unachtsamkeit, Faulheit, und andern Dingen verwahrlosen und verderben, lassen den Mäsch anbrennen, dem Rauch hinein schlagen, oder waschen die Faß nicht rein aus, oder lassen es oben offen, daß die beste Kraft wegrauchet, und das Unkräftigste und Geringste in dem Faß bleibet.

NB. Wer gefroren Bier trinket, der bekommt den Husten davon.

Brennmeister Erwin Fröhling & Schnapskundler Hannes Schulters konnten zum letzten Schnapsseminar über 30 Mitglieder & Freunde des FBM zu einer sensorischen Spirituosenreise begrüßen. Mit einer kleinen Schaubrennerei wurden u.a. zwei Bockbiere destilliert.

54 Brauereiwanderungen

Bierland Oberfranken bietet neu erarbeitete Wanderungen zu allen oberfränkischen Brauereien - komplett aufbereitet für die Darstellung auf Mobiltelefonen.

www.brauereitouren.info

Bier-Temperatur

Gelagert werden sollte Bier bei vier bis sieben Grad Celsius – die optimale Trinktemperatur liegt bei fünf bis acht Grad Celsius. Bier gehört auch keinesfalls in den Gefrierschrank. Zu empfehlen ist da schon eher eine mit kaltem Wasser und Eis gefüllte Badewanne.

otijo

Limette
2 Tl brauner Zucker
l weißer Rum
che Minze
Weißbier aufgießen

Regelungen des Konzils von Aachen (817):

Wenn das Kloster reich ist und im Lande viel Weinberge sind, soll jeder reguläre Chorherr täglich fünf Pfund Wein und eine Nonne drei bekommen. Gibt es wenig Weinberge, soll der Chorherr drei Pfund Wein und ebensoviel Gewicht an Bier erhalten, die Nonne aber von jedem zwei Pfund. Wo gar keine Weinberge sind, bekommt der Chorherr fünf Pfund Bier und nur ein Pfund Wein, die Nonne aber nur drei Pfund Bier. In weniger reichen Stiften soll der Chorherr, wenn im Lande reichlich Wein gebaut wird, täglich vier Pfund bekommen. Wenn Wein selten ist, stehen ihm zwei Pfund Wein und drei Pfund Bier zu.

Bayerischer Bierorden für Hans-Joachim Hansen

Hofer Braumeister erhält hohe Ehre auf der Brau 2011

Er befindet sich nun in einer Riege mit Edmund Stoiber, Uschi Glas und Otto Graf Lambsdorff: Hans-Joachim Hansen. Nicht nur in der Laudatio von Werner Gloßner wurde deutlich, wie wichtig der neue Bierordensträger für die gelebte Bierkultur in Franken ist. Der Hofer bewies auch in seiner kurzen Rede nach der Preisverleihung, dass er mit Leib und Seele für die fränkische Bierkultur eintritt. In seinen Reden zum Hofer Absolvinator-Anstich, mittlerweile als "Hofer Nockerberg" bekannt, aber auch bei vielen Veranstaltungen und Bierkulinarien überzeugt FBM-Mitglied Hansen alte und neue Freunde des bayerischen Grundnahrungsmittels davon, dass maß- und genussvoller Bierkonsum zum Leben in Franken gehören. Dies und sein Lebenswerk in der Hofer Meinel-Bräu, zu dem nicht zuletzt auch die kommende Übergabe an die beiden Töchter Monika und Gisela zählt, ließ der Jury nur eine Wahl offen: Der Bayerische Bierorden 2011 geht nach Hof.

Einen weiteren Höhepunkt der Ordensverleihung, die zugleich auch die Eröffnungsveranstaltung der diesjährigen Messe war, bildete die Rede von Werner Gloßner, der die "Systemrelevanz" des Bieres für die fränkische Identität aufzeigte und damit dem Wort "Systemrelevanz", das wohl zu den Spitzenkandidaten für die Unwörter des Jahres zählen dürfte, auch eine positive Bedeutung verlieh.

WEYERMANN®
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.

Man spricht vom vielen Trinken stets, doch nie vom großen Durste

Termine

Frühschoppen 05.02.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Frühschoppen 04.03.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Hauptversammlung 10.03.12
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

Saisonbeginn 30.03.12
Das FBM hat wieder für Sie geöffnet.

Frühschoppen 01.04.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Tag des Bieres 23.04.12

Frühschoppen 06.05.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Frühjahrsexkursion 12.05.12

Abfahrt P+R: 7 Uhr / Rückkunft: ?
Busplätze: 50

Route: August Horch Museum, Zwickau; Glückauf Brauerei, Gersdorf; Fiedler-Bräu, Scheibenberg-Oberscheide im Erzgebirge; Meinel-Bräu mit Brennerei, Hof.

Fahrpreis: 39,- € p.P. (inkl. Eintrittsgelder, Brauereibesichtigungen mit ausreichend Bierproben, Mittagsimbiss u. Brotzeit. (Fotos siehe links)

Reiseleitung: Hannes Schulters.

Frühschoppen 03.06.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Frühschoppen 01.07.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Museumsfest 07.07.12
Aktuelle Infos auf der Website und in den kommenden FBM-News.

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 30.04.2012 auf das Konto des Fränkischen Brauereimuseums (Nr. 578 205 999, Sparkasse Bamberg BLZ 770 500 00) unter dem Stichwort “Frühjahrsexkursion 2012” einzubezahlen. Bei verspäteter Anmeldung oder verspätetem Geldeingang besteht kein Anspruch auf Teilnahme.

Datum, Unterschrift:

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 über 100 Brauereien. Mitglied werden können alle natürlichen und juristischen Personen des privaten und öffentlichen Rechts. Der Mitgliedsbeitrag beträgt 31,- bzw. 62,- Euro jährlich, Familien zahlen 45,- Euro. Zahlreiche Veranstaltungen sorgen für ein aktives und attraktives Vereinsleben.

Mein Name (Druckbuchstaben):

Meine Anschrift:

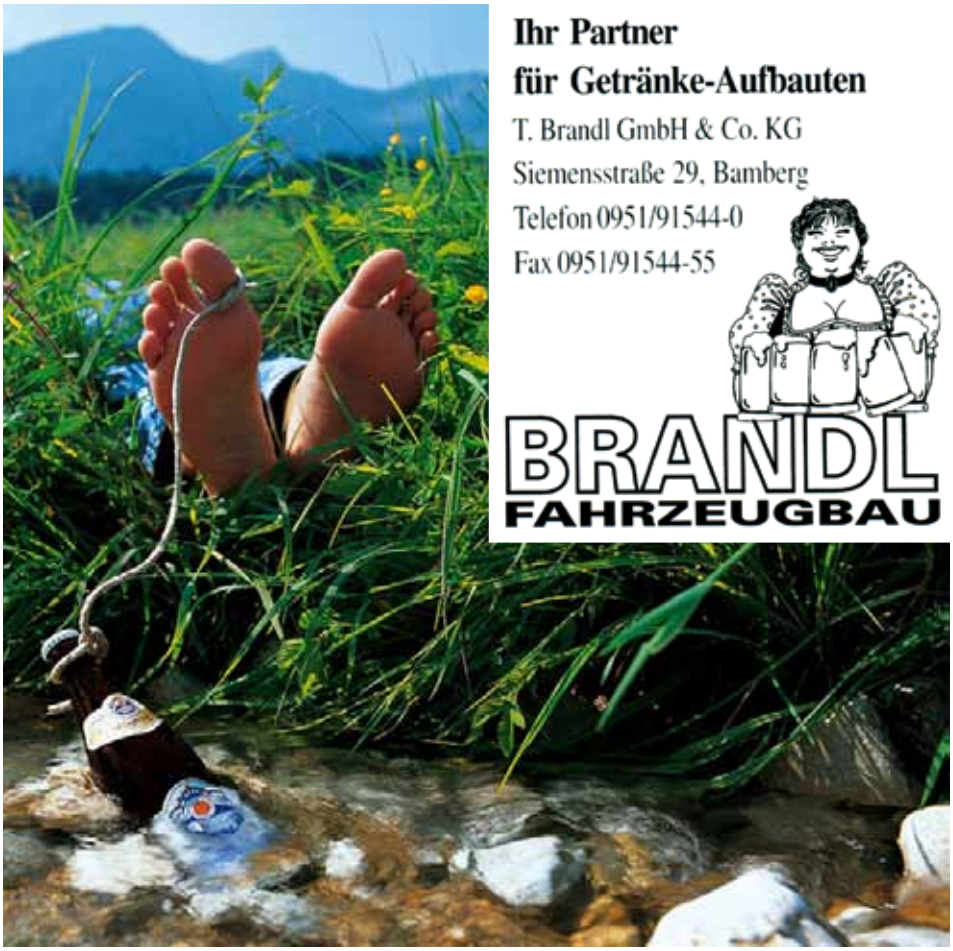
Mein Beitrag: O Privat (31,-) O Institution (62,-) O Familie (45,-)

Meine Kontonummer: BLZ:

Name der Bank:

Hiermit ermächte ich das Fränkische Brauereimuseum e.V., widerruflich die fälligen Jahresbeiträge von meinem o.g. Konto mittels Lastschrift einzuziehen.

Ort, Datum, Unterschrift:



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,
mittwochs bis freitags 13:00 bis 17:00,
samstags, sonn- und feiertags
11:00 bis 17:00 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 nach Vereinbarung.
Bei der Gestaltung von Druckvorlagen sind wir gerne zum Selbstkostenpreis behilflich.

33 Jahre FBM
Zum Ruhme des Bieres
Die Sammelstelle für Bierenthusiasten aus aller Welt.
„Anders, als alle anderen!"
Werden Sie Mitglied dieser einmaligen bierkulturellen Vereinigung.
Es lohnt sich!