FBM News

Offizielles Bierorgan des
Fränkischen Brauereimuseums e.V.

Für Mitglieder, Freunde und Förderer

Ausgabe 02/12

Lebensplanung

Reichtum ist nicht alles

Sehr geehrte Mitglieder,
Freunde und Förderer des FBM,

In Zeiten, von immer mehr und neuen Rettungsschirmen für Banken und Staaten in schwindelerregenden Milliardenbeträgen eine kleine Geschichte:

Ein Investmentbanker stand in einem kleinen mexikanischen Fischerdorf am Pier und beobachtete, wie ein kleines Fischerboot mit einem Fischer an Bord anlegte. Er hatte einige riesige Thunfische geladen.

Der Banker gratulierte dem Mexikaner zu seinem prächtigen Fang und fragte wie lange er dazu gebraucht hatte. Der Mexikaner antwortete: „Ein paar Stunden nur. Nicht lange.“ Daraufhin fragte der Banker, warum er denn nicht länger auf See geblieben ist, um noch mehr zu fangen. Der Mexikaner sagte, die Fische reichten ihm, um seine Familie die nächsten Tage zu versorgen. Der Banker wiederum fragte: „Aber was tun Sie denn mit dem Rest des Tages?“ Der mexikanische Fischer erklärte: „Ich schlafe morgens aus, gehe ein bisschen fischen, spiele mit meinen Kindern, mache mit meiner Frau Maria nach dem Mittagessen eine Siesta, gehe in das Dorf spazieren, trinke dort ein Fläschchen BIER und spiele Gitarre mit meinen Freunden. Sie sehen, ich habe ein ausgefülltes Leben.“

Der Banker erklärte: „Ich bin ein Harvard Absolvent und könnte Ihnen ein bisschen helfen. Sie sollten mehr Zeit mit Fischen verbringen und von dem Erlös ein größeres Boot kaufen. Mit dem Erlös hiervon könnten Sie mehrere Boote kaufen, bis Sie eine ganze Flotte haben. Statt den Fang an einen Händler zu verkaufen, könnten Sie direkt an eine Fischfabrik verkaufen und schließlich eine eigene Fischverarbeitungsfabrik eröffnen. Sie könnten Produktion, Verarbeitung und Vertrieb selbst kontrollieren. Sie könnten dann dieses kleine Fischerdorf verlassen und nach Mexiko City oder Los Angeles und vielleicht sogar New York umziehen, von wo aus Sie dann ihr florierendes Unternehmen leiten.“

Der Mexikaner fragte: „Und wie lange wird dies dauern?“ Der Banker antwortete: „So etwa 15 bis 20 Jahre.“ Der Mexikaner fragte: „Und was dann?“ Der Banker lachte und sagte: „Dann kommt das Beste. Wenn die Zeit reif ist, könnten Sie mit Ihrem Unternehmen an die Börse gehen, Ihre Unternehmensanteile verkaufen und sehr reich werden. Sie könnten Millionen verdienen.“ Der Mexikaner sagte: „Millionen, und dann?“

Der Banker sagte: „Dann könnten Sie aufhören zu arbeiten. Sie könnten in ein kleines Fischerdorf an der Küste ziehen, morgens lange ausschlafen, ein bisschen fischen gehen, mit Ihren Kindern spielen, eine Siesta mit Ihrer Frau machen, in das Dorf spazieren gehen, am Abend ein Fläschchen BIER genießen und mit Ihren Freunden Gitarre spielen.“

Abschließend noch eine kleine Geschichte über 4 Kollegen namens Jeder, Jemand, Irgendjemand und Niemand:

Es ging darum, eine wichtige Arbeit zu erledigen und Jeder war sicher, dass sich Jemand darum kümmert. Irgendjemand hätte es tun können, aber Niemand tat es. Jemand wurde wütend, weil es Jeder's Arbeit war. Jeder dachte, Irgendjemand könnte es machen, aber Niemand wusste, dass Jeder es nicht tun würde. Schließlich beschuldigte Jeder Jemand, weil Niemand tat, was Irgendjemand hätte tun können...

Übrigens: Vier Vorstandskollegen feiern heuer zusammen ihr 270 jähriges Wiegenfest (Ludwig Popp - 75, Günter Bär - 75, Robert Blechinger - 60, Hannes Schulters - 60). Herzlichen Glückwunsch und noch ein langes, sowie gesundes BIERleben! Es ist unser aller Bier, Gutes für unser Bier und unser FBM zu tun! Herzlichst Ihr Museumsteam und die Vorstandschaft des FBM

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

Editorial

Frühjahrsexkursion S.2

Herr der Flaschen S.4

Herbstexkursion S.6

Rauchbierbrot S.7

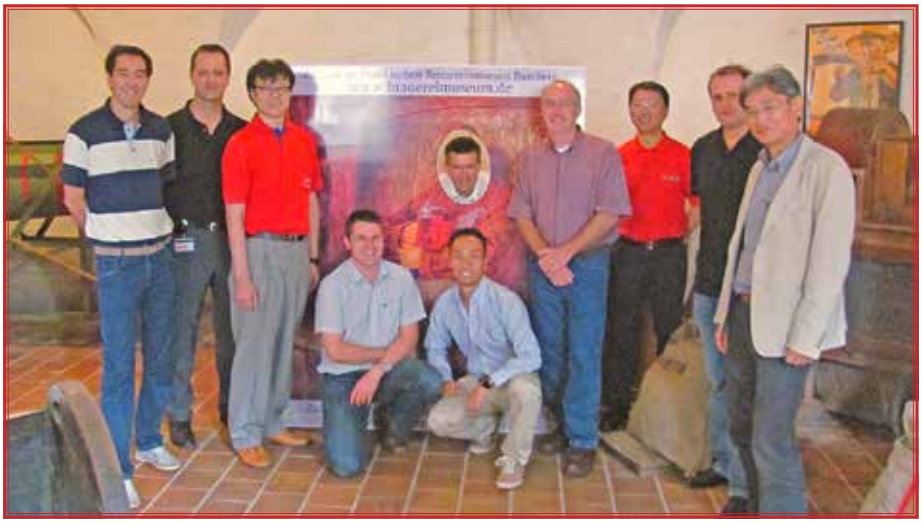
Holladiewaldfee S.10

Eindrücke von unserer Frühjahrsexkursion

Glückauf Brauerei (Gersdorf) - Fiedler-Bräu (Scheibenberg-Oberscheide im Erzgebirge), Meinel-Bräu mit Brennerei (Hof)

Verdammt nicht, die am Bier sich laben, verdammt, die andere Laster haben.

Bosch-Führungskräfte aus sechs Nationen im FBM



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

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

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

Heinr. Leicht
GmbH & Co. KG
www.heinrich-leicht.de
.Technischer Handel / Industriebedarf
.Handel mit Brauereibedarf
.Maschinen für die Getränkeindustrie
.Instandhaltung - Service
Öffnungszeiten:
Montag – Freitag 7.30 – 17.00 Uhr durchgehend
Laubanger 17 f · D-96052 Bamberg
Tel. +49(0)951/9 65 99-0
Fax +49(0)951/9 65 99-50

Der Herr der Flaschen

Ein Interview mit Bierautor Christian Fiedler - über sein Hobby: Historische Bierflaschen

Der Autor des Klassikers "Bamberg, die wahre Hauptstadt des Bieres" lebt mittlerweile in Frankfurt/Main, aber eine Liebe aus Franken ist ihm geblieben: Das Sammeln historischer Bierflaschen. Wir haben den Wissenschaftler zu dieser Leidenschaft befragt.

Wie kamst Du zum Sammeln alter Flaschen?
Mit dem Sammeln von Bierflaschen habe ich 2004 angefangen, nachdem ich mein Buchprojekt abgeschlossen hatte. Das Thema „Bier und Brauereien" hatte mich so fasziniert, dass ich irgendwas sammeln wollte, um am Thema dran zu bleiben. Allerdings wusste ich nicht, was ich sammeln sollte - also habe ich erstmal planlos alles gesammelt, was ich bekommen konnte: Krüge, Etiketten, Gläser, Filzchen, Schilder etc. Über ebay habe ich meine erste geprägte Flasche ersteigert, es war eine Ein-Liter-Flasche Ringleinsbräu - und als ich sie auspackte, wusste ich, dass ich mich auf das Sammeln von Flaschen spezialisieren wollte. So eine große massive Flasche aus Glas, und darauf die erhabene Schrift, das hat mich fasziniert.

Welche Flaschen sammelst Du genau?
Alte Bierflaschen von Brauereien aus Bamberg, bei denen die Schrift erhaben auf den Flaschenkörper aufgedruckt ist. Ich bin ein Komplettsammler, versuche also, alle Unterarten zu bekommen, die es jemals gegeben hat; denn die Flaschen einer Brauerei unterscheiden sich oftmals in Form, Farbe oder Beschriftung. Von der Bärenbräu kenne ich beispielsweise nur einen einzigen Flaschentyp, von der Hofbräu habe ich 20 verschiedene, von Maisel immerhin 17 verschiedene.

Wie groß ist Deine Sammlung?
Gegenwärtig habe ich 128 verschiedene Flaschen aus Bamberg in meiner Sammlung, dazu kommen nochmals etwa 50 Flaschen aus dem Landkreis. Den Landkreis als Sammelgebiet habe ich erst vor kurzem angefangen, denn das "Sammelgebiet Flaschen" ist insgesamt sehr klein, so dass ich meinen Bereich etwas vergrößern wollte - ich will ja noch viele weitere Jahre sammeln. Insgesamt umfasst mein "Flaschendepot" etwa 500 Stück, darunter viele Doppelte oder Flaschen aus Franken, Bayern und Deutschland. ***Tauschmaterial ist also vorhanden.***

Was macht für Dich das Flaschensammeln aus?
Glas ist ein wunderbarer Werkstoff, der bei richtiger Beleuchtung toll schimmert.

Welche Flaschen sind besonders interessant?
Mundgeblasene Flaschen, denn sie sind Zeugen der Wirtschaftsgeschichte, und man sieht ihnen an, dass sie in Hand- bzw. in Lungenarbeit hergestellt worden sind. Ganz besonders schön sind die Ein-Liter-Flaschen, alleine schon wegen ihrer Größe.

Was ist Deine älteste Flasche?
Eine Flasche der Brauerei Frankenbräu (die spätere Hofbräu). Vermutlich war es diese Brauerei, die in Bamberg als erste überhaupt Flaschen abgefüllt hat. Ich schätze sie auf etwa 1890.

Und Deine Lieblingsflasche?
Hm, eigentlich keine spezielle, aber viele, die ich besonders gern mag: Die Ringleinsbräu-Flasche, weil es meine erste war. Eine Spezial-Flasche, weil ich von dieser Brauerei keine andere kenne. Eine Franziskanerbräu-Flasche, weil von dieser Brauerei nichts erhalten ist (keine Krüge, Filzla etc.).

Woher stammt der Grundstock Deiner Sammlung?
Als gegenüber von der Firma Schaeffler die Skaterbahn gebaut wurde, tauchten Unmengen alter Flaschen auf. Der Grund: Ab 1936 mussten alle Flaschen geeicht sein, und Flaschen ohne Eichung durften nicht mehr verwendet werden. Daraufhin haben die Bamberger Brauer ihre alten Flaschen ohne Eichung dort abgekippt. Im Jahr 2001 tauchten die dann bei Bauarbeiten wieder auf. Ein Schatz für einen Flaschensammler! Damals habe ich leider noch nicht gesammelt, aber ein Bekannter hat die Flaschen an sich genommen und somit letztlich gerettet.

Und Dein längster Umweg zu einer Flasche?
Über Ebay habe ich einen Sammler aus Dänemark kennengelernt, der 1972 in Bamberg eine alte Bierflasche Schlüsselbräu erworben hatte. Er wollte sie aber nicht hergeben. Als ich bei Ebay dann gesehen habe, dass der Däne alte Briefmarken für seinen Enkelsohn ersteigert hat, habe ich ihm ein großes Paket gemacht: 10 Kilogramm Briefmarken aus dem Nachlass meines Vaters und dazu ein Buch von mir. Eine Woche später bekam ich ein Paket aus Dänemark. Darin die Literflasche der Schlüsselbräu.

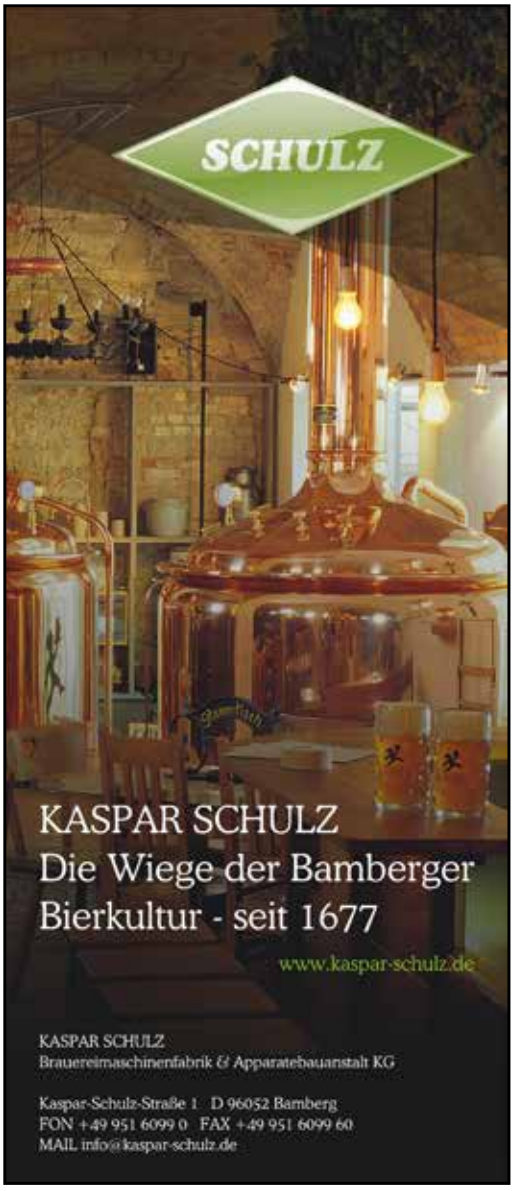
Was ist für Dich die schönste Bierflasche?
Mir gefallen am besten die alten, eher schlichten Flaschen, die mundgeblasen sind, denn hier ist die erhabene Schrift besonders intensiv ausgeprägt. Optisch sehr schön sind die Flasche von der Klosterbräu mit dem Mönch oder auch die vom Fässla mit dem Zwerg drauf. Ansonsten waren die Flaschen der Bamberger Brauereien meist sehr konservativ gestaltet, eigentlich schade, denn schöne Motive hätte es genug gegeben: Einhorn, Blauer Löwe, Bärenbräu, Weiße Taube etc.

Was fehlt Dir noch in der Sammlung?
Von den existierenden Brauereien fehlt mir noch eine Greifenklau-Flasche, die sind schwer zu bekommen. Aber auch vom Spezial sind offenbar kaum Flaschen im Umlauf. Außerdem fehlen mir noch Flaschen von Blümleinsbräu oder Steinernes Haus. Und dann gibt es Brauereien, die vermutlich Flaschen hatten, von deren Existenz ich aber nichts weiß, dies wären: Kleebaum, Mohrenpeter, Großkopf, Karmeliterbräu.

Was machst Du außer dem Sammeln von Flaschen?
Ich arbeite in einem Forschungsinstitut in Wiesbaden und lebe deshalb seit zehn Jahren in der hessischen Bierdiaspora. Das Sammeln von Bierflaschen bindet mich auch emotional an meine Heimatstadt Bamberg. Deswegen verbinde ich meine Heimatbesuche, ca. alle 6 Wochen, mit der Suche nach weiteren Flaschen. Und zurück komme ich dann in der Regel auch immer mit einem vollen Kasten Bamberger Bier, das muss als Ration bis zum nächsten Heimatbesuch reichen.

Sie sehen - nicht nur der Inhalt einer Bierflasche kann einen ein Leben lang begeistern, manchmal ist es auch das Behältnis selbst...
Vielleicht gibt es ja jemanden aus unserem Mitgliederkreis, der Christian helfen kann, seine Sammlung zu ergänzen. Dann bitte einfach per eMail bei christian.fiedler@anpfiff.info melden!

Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz und Hopfen.



Schutzpatrone der Brauer und Biertrinker im Laufe der Jahrtausende

Im Altertum gab es die Göttin Ceres. Sie war für das Getreide zuständig und gab dem Bier den lateinischen Namen »Cerevisia«. Dann kam der griechische Dionysos, der bei den Römern »Bacchus« hieß; auch er war ursprünglich Getreide-Gott und in einigen Gegenden der Gott des Bieres. In christlicher Zeit hat man ebenfalls Schutzpatrone für das Bier und die Brauer gesucht:

ST. FLORIAN (4. MAI) wurde in der Nähe von Wien geboren, war römischer Offizier und Christ. Als unter Kaiser Diokletian die Christenverfolgung erneut ausbrach, wurde auch Florian verhaftet, gefoltert und schließlich am 4. Mai 304 - mit einem Stein am Hals - in die Enns gestürzt. Weil er im Wasser starb, hängen seine Patronate mehr oder weniger mit diesem Element zusammen. Deshalb schützt er vor Feuers- und Wassersgefahr - deshalb ist er aber auch der Schutzpatron der Bierbrauer. In vielen Brauerwappen ist er mit seinem Wasserkübel zu sehen.

ST. BONIFATIUS (5. JUNI). Der »Apostel der Deutschen« wurde 673 in England geboren, 723 Bischof in Deutschland und bald darauf Erzbischof für das deutsche Missionsgebiet. 754, am 5. Juni, wurde er von einer Horde Westfriesen erschlagen. Warum ausgerechnet er zum Patron der Bierbrauer (und auch der Schneider) wurde - das weiß kein Mensch mehr. Gewiss, als Benediktinermönch gründete er eine Reihe von Benediktinerklöstern, in denen später dann auch gebraut wurde. Vielleicht ist er deshalb später ein Brauer-Patron geworden.

ST. LAURENTIUS von Rom (10. August) war römischer Diakon zur Zeit des Papstes Sixtus II und starb als christlicher Märtyrer, weshalb er als Heiliger geführt wird. Sein Fest ist der 10. August. Der Heilige gilt als der bekannteste Träger des Namens Laurentius. Da der Name am wahrscheinlichsten Der Mann aus Laurentum bedeutet, könnte Laurentius auch tatsächlich aus dieser Ortschaft gestammt haben, die bei Rom lag. Er ist der Schutzpatron der Bibliothekare, Archivare, Studenten sowie vieler, die mit Feuer zu tun haben, etwa der Bierbrauer, Wäscherinnen und Köche. Bei Hexenschuss, Ischias- und Hautleiden wird er ebenfalls angerufen.

ST. AUGUSTINUS (28. AUGUST) war der größte unter den abendländischen Kirchenvätern, der bedeutendste theologische Philosoph der Kirche - ein afrikanischer Römer mit umfassender Bildung, einem heftigen Temperament und einer mehr als turbulenten Jugend. Als er ruhiger wurde, tat er Großes: Er verband die hellenistischen Lehren mit dem Christentum. Er war der große Mitgestalter der abendländischen Kultur im Mittelalter und half, dem Abendland das Erbe der Antike nahezubringen. Schutzheiliger der Bierbrauer wurde er, weil viele Mönche des Augustinerordens Bier herstellten. Noch heute gibt es zahlreiche Augustiner-Biere.

Drei andere Heilige, die es verdient hätten, Schutzpatrone der Brauer zu sein, müssen zusätzlich aufgezählt werden. Erstens BRIGITTA, die irische Schutzheilige, die im 5. Jahrhundert lebte und, wie man erzählt, eines Tages Wasser in Wein verwandelte. Dann der Heilige COLUMBAN, der ebenfalls aus Irland stammte und im 6. Jahrhundert lebte. Der wurde bei einer Predigt im Rheinland durch den Krach eines heidnischen Bierfestes so gestört, dass er mit voller Kraft in Richtung des Fasses pustete - worauf dieses platzte und alle Heiden sofort zum Christentum übertraten. Und schließlich gibt es noch ST. ARNULF, der Bischof von Metz war und 641 starb. Als man ihn begrub, war es Hochsommer und so heiß, dass der Zug, der den Sarg begleitete, vor Durst fast umkam. Nur ein einziger Krug Bier war da. Und da geschah ein Wunder: Alle im Zug hatten plötzlich einen vollen Krug in den Händen und konnten trinken. Es ist verständlich, dass St. Arnulf bis ins 12. Jahrhundert als Beschützer des Bieres und der Bierbrauer galt. *Quelle: Bierlexikon und Wikipedia*

Gott schuf das Wasser, doch der Mensch das Bier!

Herbstexkursion

3. Oktober - Oberpfälzer Wald „Auf den Spuren des echten Zoigl“

Abfahrt P+R Bamberg: 7 Uhr
Rückkunft: Am selben Tag ca. 21 Uhr
Busplätze: 50 (Komfortbus mit WC)
Route: Bärnau, Windischeschenbach, Neustadt a. d. Waldnaab, Weiden.

Fahrpreis: 28,- € p.P.

Im Fahrpreis enthalten sind:
Eintritt in den Geschichtspark Bärnau-Tachov (Tag des Fisches), Besichtigungsprogramm eines oder mehrerer Kommunbrauhäuser (Am 03.10. ist Tag der Zoiglbrauer in Neustadt), Zoiglprobe u. Brotzeit in Windischeschenbach „Beim Gloser“, Zoiglfamilie Popp.

Der Zoigl

Der Zoigl ist ein untergäriges Bier, das nach althergebrachter Weise gebraut wird. In der offenen Sudpfanne über einem Holzfeuer wird die Maische - ein Gemisch aus Wasser und Gerstenmalz - zuerst gekocht, dann gehopft und so als „Würze“ noch einmal erhitzt. Dieser Sud kommt nun in große Behälter in den Keller des brauenden Bürgers, wo die Hefe Ihre Arbeit verrichtet. Nach etwa 10 Tagen Gärungszeit wird das Zoiglbier in Fässer abgefüllt, in denen es noch mehrere Wochen ausreifen muss. Obwohl immer das gleiche Brauverfahren angewendet wird, schmeckt jeder Zoigl anders, denn jeder Brauer hat sein eigenes Rezept, nach dem das Verhältnis der Zutaten bestimmt wird. Doch sogar bei ein- und demselben Zoiglwirt kann es von mal zu mal Unterschiede geben. Gebraut wird der Zoigl in den Kommunbrauhäusern Neuhaus, Windischeschenbach, Mitterteich, Falkenberg und Eslarn, welche von den „Brauenden Bürgern“ finanziert und erhalten werden. Dafür muss jedes Mitglied in diesem vereinsähnlichen Zusammenschluss das sog. „Kesselgeld“, eine Art Mitgliedsbeitrag, zahlen. Das Zoiglbraurecht in Windischeschenbach geht bis auf das Jahr 1455 zurück, dass Neuhauser hingegen geht bereits bis in das Jahr 1415. Mitterteich erhielt das Braurecht 1516, Falkenberg 1467. Mit der Verleihung des Braurechts erhielten alle Hausbesitzer des Ortes das Recht, selbst Bier zu brauen und auszuschenken. Das Braurecht bleibt stets fest mit Haus und Grundstück verbunden. Um brauen und schenken zu dürfen, muss auch heute noch das Braurecht im Grundbuch eingetragen sein. *Quelle: www.echte-kommunbrauer.de*

Vom flüssigen zum festen Brot

Bäckermeister Alfred Seel kreiert das Bamberger Rauchbierbrot

„Wir haben wochenlang den Rauchbiervorrat von unserem Getränkemarkt geplündert“, berichtet der Bamberger Obermeister von den Versuchen, den Geschmack des Bamberger Rauchbieres in ein Brot zu bringen. Die Idee zum Rauchbierbrot kam Alfred Seel schon 2010, als er am Rande der Brotprüfung des Landesinnungsverbandes mit einem Prüfer ins Gespräch kam. Ein Weißbierbrot gab es zwar schon, aber der Geschmack des Bieres kam darin nicht rüber. Die beiden fragten sich, ob das wesentlich intensivere Rauchbier auch in einem Brot zu schmecken wäre. Und so machte sich der Bamberger Bäcker daran, verschiedene Rezepte durchzuprobieren.

Doch es zeigte sich immer wieder dasselbe Bild: Gleich nach dem Backen war das Rauchbieraroma intensiv, „als ob man in der Brauerei stünde und die brauten grad.“ Schon nach einem Tag aber war der Rauchduft verflogen und das Brot schmeckte wie alle anderen. Seel zog verschiedene Spezialisten zurate, doch weder Braumeister Winfried Nikol, noch die Mälzer von Weyermann oder ein Bamberger Metzgermeister konnten ihm helfen - entweder funktionierten die Tipps nicht, oder das Aroma war viel zu intensiv. Seel sah das Ende seines Projektes gekommen.

Doch dann startete er einen letzten Versuch: Er tauschte den kompletten Wasseranteil des Brotrezeptes gegen Schlenkerla aus, gab noch frischen Biertreber hinzu und verzichtete auf alle weiteren Gewürze. Et voilà - diesmal klappte es, das Bamberger Rauchbierbrot war geboren. Laut Alfred Seel schmeckt es am besten mit Butter und Salz oder leicht getoastet als Bruschetta mit Gerupftem oder Zwetschgenbames. Bamberg ist um ein Stück Genusskultur reicher!

Verschiedene Bierarten

Abgesehen von den einzelnen Lokalbieren unterscheidet man Gersten-, Weizen- und Reisbier etc., ferner Braunbier aus stark gedarrtem, Weißbier aus schwach gedarrtem Malz; je nach der Menge des Hopfens erhält man Süß- oder Bitterbier, je nach der Quantität des verwendeten Malzes für ein gewisses Quantum B. einfaches oder Doppelbier. Alkoholreiche Biere heißen trockne im Gegensatze zu den extraktreichen substanziösen; leichte Biere nennt man vorzugsweise solche mit geringem Extraktgehalt, schwache solche mit wenig Alkohol, starke, worin viel Alkohol, und schwere solche, die sich durch größern Extraktgehalt auszeichnen. Die Lagerbiere sind Winter- oder Schenkbiere, d. h. zum baldigen Verbrauch bestimmt, oder Sommerbiere (Lagerbiere im engern Sinn), die in besondern Kellerabteilungen bis hoch in den Sommer und Herbst liegen bleiben. Dieser Unterschied galt besonders für Bayern, solange man dort nur vom October bis April braute und aus 1 hl Malz durchschnittlich 2,5–2,6 hl Winterbier, aber nur 2,0–2, 1 hl Sommerbier bereitete. Die Einführung der Kältemaschine, die das Brauen auch im Sommer gestattet, hat diese Unterschiede mehr und mehr verwischt. Auf denselben Verhältnissen wie beim Märzenbier beruht die Vorzüglichkeit des Bockbieres. Kondensierte Biere von süßem, likörartigem Geschmack werden hauptsächlich in London durch Eindampfen extraktreicher Biere im Vakuum auf etwa ein Fünftel ihres ursprünglichen Volumens bereitet.

Meyers Großes Konversations-Lexikon, Band 2. Leipzig 1905

Termine der Fränkischen Bierakademie von Johannes Schulters:

1. Biersymposium für Biergenuss und Braukultur
12-14.10.2012 in Bamberg

Einsteigerseminar „Rund ums Bier“
20.10.2012 – Beginn: 14 Uhr im FBM

FBA Ausbildungsseminar zum geprüften Genuss-Botschafter:
BIER-Connaisseur 26. - 28.10.2012 in Bamberg

Weitere Infos unter www.fraenkische-bierakademie.de

Schönstes Erlebnis

Die BierkennerTour von Markus Raupach wurde von Antenne Bayern zu einem der 100 schönsten Erlebnisse in Bayern gewählt. Infos: www.bierkennertour.de

Sonntag und Montag den 2. u. 3. Dezember
letztes altes Bier
wozu freundlichst einladet
Schuster,
Gastwirth, Trauterfing.

Zum letzten alten Bier
am Sonntag und Montag den 2. und 3. Dezember
ladet freundlich ein
Michael Königbauer,
Gastwirth in Neuhausen b. Gerzen.

Das aktuell jüngste FBM-Mitglied kam am 13.07.2012 zur Welt: Herzlich willkommen Sarah Medea Schipkowski!! Bis zum ersten Bier dauert's ja sicher noch, aber die Eltern haben schon mal angestoßen...

Unser FBM-Vorstandsmitglied Markus Raupach erhielt am Tag des Bieres 2012 den Bamberger Bierorden für seine Verdienste rund um die Bamberger Bierkultur.

Exportbier, Versandbier, Lagerbier, Salvator- und Bockbier, sowie als besondere Specialität:

„Deutsche Würze"

in prachtvoller goldgelber Farbe sowohl in Gebinden als in Flaschen.

Flaschenbier-Preise:

Exportbier:	ganze Flasche	30	Pfennig,	halbe Flasche	15	Pfennig
Versandbier:	"	"	25	"	"	"	13	"
Lagerbier:	"	"	22	"	"	"	11	"
Salvatorbier:	"	"	40	"	"	"	20	"
Bockbier:	"	"	40	"	"	"	20	"
Deutsche Würze:	"	"	32	"	"	"	16	"

NB. Die Flaschen haben volles Gemäß: die ganze 1 Liter, die halbe ½ Liter; sie sind mit Patentverschluß versehen, tragen unsere Firma und sind unveräußerliches Eigentum der Brauerei.

Specialität:

Pasteurisirtes Exportbier in Metallfässern (System Lapp)

Kellerbergverein
Höchstadt a. d. Aisch
seit 1991

Unser neues Mitglied – Herzlich Willkommen. Wir freuen uns auf eine angenehme und konstruktive Zusammenarbeit. Demnächst mit einem kleinen Kellerbergmuseum. Auch dieser Verein braucht Mitglieder, Freunde und Förderer.

Vom 03.-05.08. findet dort ein schönes Kellerfest statt.

Hannes Schulters 60

Unser langjähriger Vorstand Hannes Schulters feiert im Juli seinen 60. Geburtstag. 1979 fungierte er als Hauptinitiator beim Aufbau des bekannten Fränkischen Brauereimuseums und ist seit dieser Zeit der 1. Vorstand des weltweit über 400 Mitglieder zählenden Fördervereins.

Bier (das) ist ein aus Gerste, Weizen und andern Getreidearten bereitetes, im Allgemeinen gesundes Getränk, welches gewissermaßen die Eigenschaften des Wassers, des Weines und der Speisen vereinigt, indem es den Durst löscht, stärkt und zugleich nährt.

Brockhaus Bilder-Conversations-Lexikon, Band 1. Leipzig 1837.

Christian Merz Senior (ca. 1956) vor dem Eisgerüst der Brauerei Spezial.

Otto Meusel 80

Wir gratulieren nachträglich unserem Ehrenmitglied Otto Meusel aus Dreuschendorf (Meusel Bräu) zu seinem 80. Geburtstag recht herzlich. Er feierte diesen im April im kleinen Familienkreis. Wir danken ihm für sein langjähriges FBM Engagement und wünschen ihm noch viel Gesundheit und Freude am Brauereileben.

Holladiewaldfee

Ein echter Fünfmäderlsud

Nachdem sich die Nachwuchsbrauerinnen aus Memmelsdorf, Trebgast und Hof bereits im letzten Jahr zu einem Braumeisterinnenstammtisch zusammengefunden hatten, folgt nun das erste gemeinsame Bier. Neben Gisela und Monika Hansen (untere Reihe, Meinel, Hof) und Isabella Straub (auf den Schultern, Drei Kronen Memmelsdorf) sind auch Yvonne Wernlein (Haberstumpf, Trebgast) und Franziska Weyermann mit im Boot.
Der Gerstensaft unter dem verheißungsvollen Namen „Holladiewaldfee" reift derzeit in Memmelsdorf und wartet darauf, im Herbst öffentlichkeitswirksam angestochen zu werden. Wir informieren Sie auf unserer Website, wenn es soweit ist...

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.

Bierdoping

Emil Zatopek war eine Läuferlegende der 50er Jahre. Der tschechoslowakische Langstreckenläufer und mehrfache Olympiasieger, die tschechische Lokomotive, wie er damals genannt wurde, hatte ein Geheimrezept: Während des Laufes genehmigte er sich gerne mal ein schnelles Helles. Wie Popeye spürte er die Wirkung sofort und rannte der Konkurrenz davon.

Bier auf Rezept

In Tschechien und Polen kann Bier vom Arzt verschrieben werden. Patienten mit urologischen Beschwerden hilft der harntreibende Gerstensaft, die Nieren zu spülen und Giftstoffe auszuschwemmen. Eine medizinische Studie zeigt zudem, dass Biertrinker nicht einmal halb so oft unter Nierensteinen leiden wie Nicht-Biertrinker.

Optimismus ist: Aus einem Gerstenkorn wird irgendwann ein Fass Bier.

Termine

Frühschoppen 05.08.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Frühschoppen 02.09.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Kommunbrauen 08.09.12
Einmaischen im Kommunbrauhaus in Junkersdorf (Bei Pfarrweisach-Ebern) um 9.00 Uhr

Jedes Jahr im Juli feiern Kurt Adler, Axel Fella und Ludwig Müller ihr Brauereifest in Junkersdorf. 1995 beschlossen die drei Freunde, das alte Kommunbrauhaus in Junkersdorf, das kurz vor dem Abriss stand, zu kaufen, wieder herzurichten und seiner historischen Bestimmung zuzuführen. In ungezählten Arbeitsstunden renovierten sie das historische Gebäude. Sie ersetzten u.a. die Böden, verlegten viele Meter Kupferrohr und schafften ein neues Kühlschiff an. 1998 konnte dann zum ersten Mal wieder nach alter Tradition gebraut werden, mit Holzfeuerung unter dem Sudkessel und offenem Kühlschiff. Doch es gab noch immer viel zu tun, denn auch das Äußere des alten Brauhauses sollte wieder in altem Glanz erstrahlen. 2001 waren dann die Bauarbeiten endlich abgeschlossen, und das historische Brauhaus wurde mit dem ersten Brauereifest eingeweiht.

Selbstanreise, Unkostenbeitrag für Bier und Brotzeit 10,- € (zu entrichten bei Kurt Adler am Brautag).

Anmeldung im FBM erbeten. Die Teilnehmerzahl ist auf max. 20 begrenzt. In der Nähe befindet sich eine schön gelegene Burgruine mit Bewirtschaftung.

Frühschoppen 07.10.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Herbstexkursion 03.10.12
Oberpfälzer Wald „Auf den Spuren des echten Zoigl“ (Infos Seite 6)

Frühschoppen 04.11.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Anmeldeformular

(Bitte ausfüllen und per Post ans FBM schicken)

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

Mein Name:

ggfs. Begleitung:

Meine Adresse:

Meine Telefonnummer:

Ich verpflichte mich, den Teilnehmerbetrag vollständig bis zum 09.09.2012 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:

Frühschoppen 02.12.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Stärkeantrinken 06.01.12
10-13 Uhr (vereinsint. Veranstaltung)

Vielen Dank an unser tapferes Putzteam, das unser FBM zum Saisonstart wieder in Schuss gebracht hat!

Ein Bier das nicht getrunken wird, hat seinen Beruf verfehlt.

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:

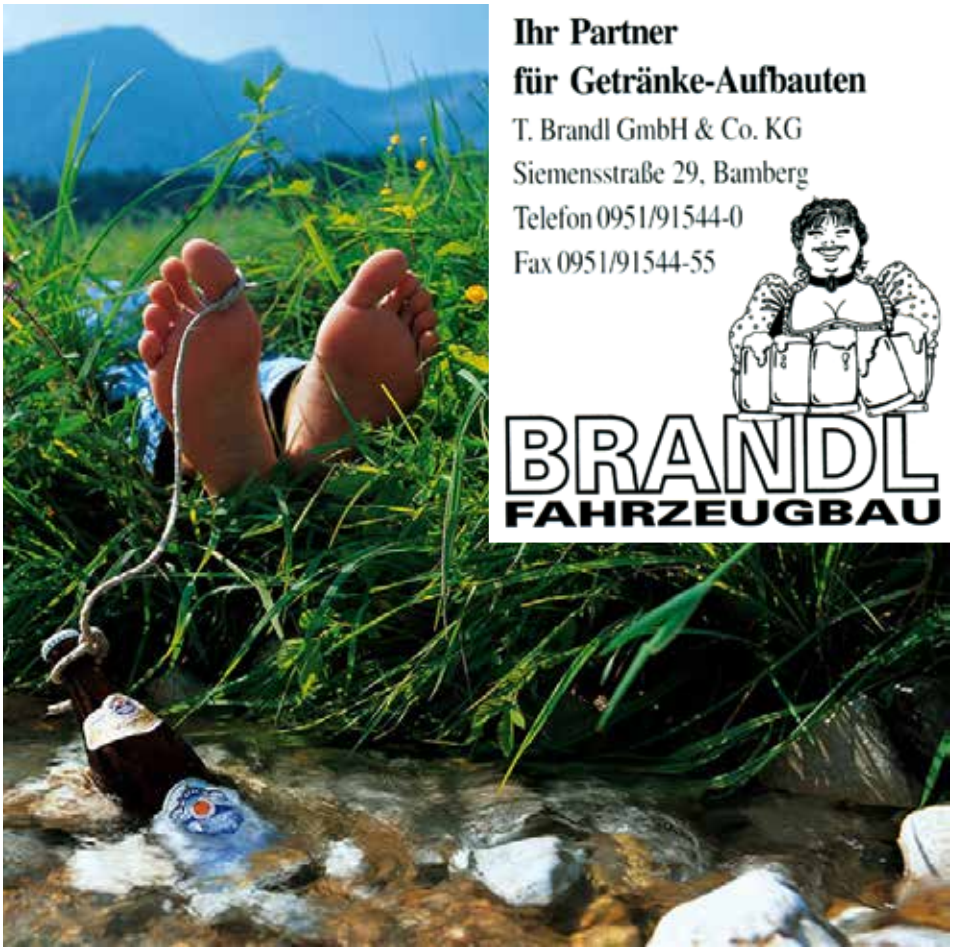
Mein Beitrag: O Privat (31,-) O Institution (62,-) O Familie (45,-)

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:



Ihr Partner
für Getränke-Aufbauten
T. Brandl GmbH & Co. KG
Siemensstraße 29, Bamberg
Telefon 0951/91544-0
Fax 0951/91544-55

BRANDL
FAHRZEUGBAU

BIER AKADEMIE .net

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
info@fraenkische-bierakademie.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!