

Veränderungen auf dem Michelsberg

Liebe Mitglieder, Freunde
und Förderer des FBM!

Mit dem abgelaufenen Jahr können wir wieder einmal sehr zufrieden sein. So konnte die **Besucherzahl nochmals gesteigert** werden (von 7.530 in 2011 auf 7.700 in 2012), hierbei hat sicherlich auch die verlängerte Öffnungszeit zur Landesgartenschau eine gewisse Rolle gespielt. Mit den bisherigen Öffnungszeiten (von Mi. bis So.) und unveränderten Eintrittspreisen starten wir am 27. März in die neue Saison, die am 31. Oktober enden wird.

Unser altes Zwischenlager und Depot (günstig neben dem Ausgang zur Michaelskirche gelegen) mussten wir zwischenzeitig räumen, weil eine städtische Behörde unbedingt einen Fahrradabstellraum für ihre Mitarbeiter benötigt (hier wiehert der Amtsschimmel). Als Alternative bekamen wir jetzt dafür einen Ausweichraum in der Nürnberger Str. 110a. Da die Michaelskirche wegen Bauschäden derzeit nicht zugänglich ist und die Restaurierung sich möglicherweise über 3-4 Jahre hinziehen wird, wird sich dies vielleicht auch negativ auf die Besucherfrequenz unseres Museums auswirken. Auch die **Parksituation auf dem Michelsberg** wird sich erheblich verändern. Die Parkplätze an der Kirchenauffahrt und entlang des Biergartens werden wegfallen, die Zufahrt erfolgt über ein Schranken-Ticketsystem, es kann jedoch eine Freicodierung für unsere Besucher erfolgen.

Am 9. März findet unsere **diesjährige Mitgliederversammlung** ab 18 Uhr in unserer Museumsräumlichkeiten statt. Wir laden hierzu herzlich ein und bitten um rege Teilnahme.

Unsere **Frühjahrsauskursion** führt uns diesmal über Bitburg (D), Luxemburg (L) auch nach Orval (B) in eines der seltenen Trappistenklöster (mit Brauerei und Käseerei) mit seinem besonderen Starkbier.

Wir wünschen an dieser Stelle nochmals all unseren Mitgliedern, Freunden und Förderern ein **gesundes, zufriedenes und genussreiches 2013**. Wir denken, dass das Neujahrsgebet von Pfarrer Hermann Kappen aus dem Jahre 1883 nichts an seiner Bedeutungskraft auch für die heutige Zeit verloren hat und man es durchaus beherzigen sollte:

Herr, setze dem Überfluss Grenzen
und lasse die Grenzen überflüssig werden
Lasse die Leute kein falsches Geld machen
und auch das Geld keine falschen Leute
Nimm den Ehefrauen das letzte Wort
und erinnere die Männer an ihr erstes.
Schenke unseren Freunden mehr Wahrheit
und der Wahrheit mehr Freunde.
Bessere solche Beamte, Geschäfts- und Arbeitsleute,
die wohl tätig, aber nicht wohlwütig sind.
Gib den Regierenden gute Deutsche
und den Deutschen eine gute Regierung.
Herr, Sorge dafür, dass wir alle
in den BIERhimmel* kommen - aber nicht sofort.

*die meisten haben ihn ja bereits hier gefunden

Wir werden auch 2013 weiterhin unsere Mitglieder und Gäste versuchen zu berühren, bewegen und zu begeistern, herzlichst Ihr Museumsteam und die Vorstandschaft des FBM

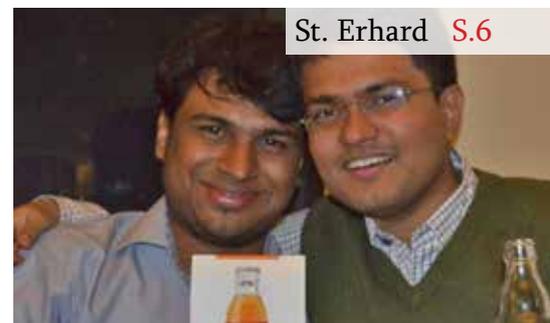
*Johannes Schulters, Günter Bär, Robert Blechinger,
Karlheinz Dorsch, Ludwig Popp, Winfried Nikol,
Markus Raupach und die Museumsbetreuer Anne
Backhaus, Georg Zenk und Wilmar Weinert*



Herbstauskursion S.2



Bieranstich in Mailand S.4



St. Erhard S.6



Unfinden S.7



Frühjahrsauskursion S.10

Eindrücke von unserer Herbstexkursion

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



Die Freiheit nehm ich mir
Gebraut von Meisterhand nach alter Tradition,
gemäß dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516

Meinel-Bräu
HOF/BAYERN

Wochentags und Samstags für Abholer geöffnet
Telefon 09281/35 14 - Fax 09281/77 62 1
Internet www.meinel-braeu.de
E-Mail info@meinel-braeu.de

Seit 100 Jahren in Familienbesitz!

Gönn' Dir ein
GÖLLER

www.brauerei-goeller.de

Internationale Bierstile: IPA

India Pale Ale (IPA), auch bekannt als Imperial Pale Ale, ist ein helles Ale. Dieses obergärige Bier wurde im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien gebraut, dort war es unter den Kolonialtruppen sehr beliebt. Da es die lange Seefahrt überstehen musste, wurden an die Haltbarkeit besonders hohe Ansprüche gestellt. Der hohe Alkohol- und Hopfengehalt waren nötig, um die Umrundung von Afrika überstehen zu können. IPA wurde mit etwa 16 % Stammwürze und einer großen Menge Hopfen eingebraut. In Indien sollte es dann 1:1 mit Wasser verdünnt werden. Heutzutage werden India Pale Ales primär von einigen Kleinbrauereien in England, Schottland und den USA gebraut und unverdünnt getrunken. Jedoch wird dieser Bierstil mittlerweile auch in Deutschland vereinzelt gebraut, zum Beispiel der "Hopfenstopfer" aus unserer Mitgliedsbrauerei Häffner Bräu in Bad Rappenau. Die Bittere soll stark hervortreten und bereits beim Aromatest deutlich wahrnehmbar sein. Um das Hopfenaroma weiter zu erhöhen, werden diese Biere oftmals hopfengestopft. Dies bedeutet, dass während der Bierreifung eine weitere Hopfengabe getätigt wird, wobei sich insbesondere die ansonsten leicht flüchtigen Hopfenöle im Bier anreichern. Englische India Pale Ales haben in der Regel einen geringeren Kohlensäuregehalt als amerikanische IPAs. Sie werden in Flaschen wie auch in traditionelle Bierfässer abgefüllt. IPAs passen hervorragend zu deftigen und scharfen Speisen.



Unsere Neumitglieder

Michael Metzner, Bamberg
Norbert Kalb, Buttenheim
Erik Sonnenschein, Deventer
Marianne Krause, Oberhaid
Kellerbergverein Höchststadt e.V.
Andreas Müller, Minusio
Michael Kalb, Bamberg
Robert Exner, Bischberg

Unsere Jubilare (30 Jahre)

Gebrüder Steinbach, Erlangen
Stefan Krug, Geisfeld
Richard Wagner, Memmelsdorf
Michael Knoblach, Litzendorf
Michael Reh, Gundelsheim
Volker & Elisabeth Weigand, Bamberg
Johann Modschiedler, Buttenheim
Habla Chemie, Mistelbach
Heidi Kaiser, Kronach
Gerold Braunreuther, Bamberg
Eberhard Murmann, Untersiemau
Mahr's Bräu, Bamberg

Geburtstage 2013

Stefan Krug 50 Jahre	Januar
Werner Kobes 80 Jahre Manfred Schlegel 70 Jahre Josef Ahmann 60 Jahre	Februar
Anton Hofmann 50 Jahre	März
Rainer Stein 70 Jahre Herbert Sauer 70 Jahre Klaus Kummer 60 Jahre Hubert Wagner 50 Jahre	April
Winfried Nikol 60 Jahre	Mai
Julius Hummel 50 Jahre	Juni



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



Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

www.heinrich-leicht.de

- .Technischer Handel / Industribedarf
- .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

Bieranstich in Mailand

Fränkisches Bier von drei FBM-Brauern sorgt für Völkerverständigung

Die Mailänder Kunsthandwerksmesse ist mit drei Millionen Besuchern innerhalb von zehn Tagen die größte derartige Messe der Welt. Mittendrin in diesem Jahr drei fränkische Braumeister, die extra ein spezielles Bier für die Italiener kreiert hatten. Die 800 Liter, die Anfang Dezember von der Gänstaller Brauerei in Hallerndorf den Weg über die Alpen gefunden hatten, waren schon nach den ersten sieben Messetagen ausgetrunken und lösten wahre Begeisterungstürme in der Lombardei aus.

Schulterklopfen fürs Bier

„Ich habe noch nie erlebt, dass jemand mir nach einem Bier auf die Schulter klopft und sich bedankt“, berichtet der Bamberger Braumeister Winfried Nikol, der gemeinsam mit seinem Kollegen Michael Kühner (Braumeister in Schwalmstadt/Hessen) und Brauereibesitzer Andreas Gänstaller in Hallerndorf Anfang Oktober den „Franconiator“ gebraut hatte. Die drei ließen ihr Bier nicht im Stich, sondern begleiteten es bis nach Mailand, wo sie sogar selbst Hand an den Zapfhahn legten und persönlich ausschenkten. Für die Franken war es nicht der erste Trip in die Lombardei, schon seit 2009 besuchen sie die „L'Artigiano in Fiera“ und lassen sich von dieser Mini-Weltausstellung begeistern. In den zehn Messehallen sind nahezu alle Länder der Erde vertreten und zeigen sich von ihrer handwerklichen und vor allem kulinarischen Seite.



Drei FBM-Mitglieder haben den Franconiator gebraut: Winfried Nikol (Bamberg), Andreas Gänstaller (Schnaid) und Michael Kühner (Schwalmstadt)

Kurz vor Weihnachten ist diese Schau die beste Gelegenheit für die Oberitaliener, sich mit spannenden Geschenken einzudecken und erlesenste Köstlichkeiten für das Festtagsmahl zu erstehen. Dazu gehört seit nunmehr zehn Jahren auch der Oberfranken-Stand des Bayreuthers Michael Hendl, der als Ergänzung seiner Landbier-Palette den Franconiator geordert hatte.

Die fränkische Botschaft in Mailand

Auf über 200 Quadratmetern inkl. zwei kleiner Biergärten repräsentiert Hendl

das Bierland Oberfranken in Mailand. Sieben verschiedene Biersorten, Leberkäse und spezielle Bratwürste, dieses Jahr vom Pegnitzer Goldmedaillenmetzger Klaus Lindner machen den Stand mit dem Namen „Birreria Franconia“ quasi zur fränkischen Botschaft in der oberitalienischen Metropole. Der Untertitel „Franken ist der Genuss Bayerns“ lockt jedoch nicht nur die einkaufslustigen Italiener an den Stand, auch viele andere Standbetreiber kommen nach Messeschluss zu Hendl und seinen Mitarbeitern, um in einer großen multikulturellen Party den jeweiligen Abend ausklingen zu lassen. Dazu gehört auch Roberto Gilamberti mit dem Spitznamen „Italia Uno“ (nach dem italienischen Bob), der schon vor zehn Jahren einer der ersten Stammgäste war. „Dieser Stand ist einfach nicht mehr wegzudenken, hier treffen wir uns jedes Jahr und fühlen uns für ein paar Tage wie echte Franken. Dieses Bier ist für mich das heimliche Highlight der Messe“, gibt Roberto mit einem Augenzwinkern zu. Wenig später kommen einige Schnapsbrenner aus Ungarn, französische Austernfischer und ein portugiesischer Weinhändler hinzu - es entwickelt sich eine der hier alltäglichen Szenen, wo jeder jedem mit Händen und Füßen stolz von seiner Familie und vor allem seinen Kindern erzählt.



Michael Hendls Team mit den fränkischen Brauern beim Anstich

„Das ist ein Stück meines Lebens“

Das Bier ist das beste, worin das wenigste Wasser ist



Winfried Nikol und Michael Kühner nach getaner Arbeit am Ausschank

Mitten drin stehen diesmal neben Michael Hendl auch die drei fränkischen Braumeister, die ebenfalls mit zahlreichen Gesten und Fotos aus ihren Brieftaschen und Handys rege an der Unterhaltung beteiligt sind. Wenn es einmal gar nicht mehr geht, helfen die Mitarbeiter der „Birreria Franconia“ aus - schließlich hat Hendl Menschen aus acht verschiedenen Nationen beschäftigt. Doch am besten verstehen sich alle, wenn Fabrizio Pollio, genannt Fabri, seine Gitarre unter den Arm klemmt und gemeinsam mit dem ebenfalls extra für die Messe angereisten „Frankensima“ Philipp Simon Goletz aus Untersteinach bei Kulmbach die unterschiedlichsten Lieder anstimmt - schließlich ist Musik eine Sprache, die

alle Menschen auf der Welt verbindet. Und so ist der neue Tag gerade einige Minuten alt, als Hendl zugibt „Diese Messe ist mittlerweile ein Stück meines Lebens“, und Brauer Nikol ergänzt „Das kann man gar nicht in Worte fassen, das muss man einfach erlebt haben!“

Und so bleibt ein weihnachtliches Fazit der Mailand-Reise: Hier kommen Menschen aller Nationen und Konfessionen auf engstem Raum zusammen und feiern ein friedliches Messesfest, auf dem jeder etwas zu geben hat und viel in seine jeweilige Heimat mitnehmen kann - und sei es nur eine Flasche Franconiator, der mit seinen 7,7% sicher ein starkes Bild von Franken in aller Welt abgeben kann.

SCHULZ

KASPAR SCHULZ
Die Wiege der Bamberger
Bierkultur - seit 1677

www.kaspar-schulz.de

KASPAR SCHULZ
Braueremaschinenfabrik & Apparatebauanstalt KG

Kaspar-Schulz-Straße 1 D 96052 Bamberg
FON +49 951 6099 0 FAX +49 951 6099 60
MAIL info@kaspar-schulz.de

Stärkeantrinken 2013

Herzlichen Dank unseren Stärkespendern Will Bräu, Schederdorf / Beck Bräu, Trabelsdorf / Weyermann, Bamberg / Keesmann, Bamberg / St. Georgen Bräu, Buttenheim / Löwenbräu, Buttenheim / Meusel Bräu, Dreuschendorf / Brauhaus Junkersdorf / Fa. Kiesslinger, Breitengüßbach / Gänstaller Bräu, Schnaid. Der Bergkäse kam von der Brauerei Stolz aus Isny im Allgäu, diverse Brände von Erwin Fröhling und Wolfgang Böhm mit Inge.



Zum Lieben a Schatzl – zum Trinken a Maßl.

Was steckt hinter St. Erhard?

Von einem Oberfranken, der in Welt zieht, um Bamberger Bier zu verkaufen

Christian Klemenz, der im März 2013 sein 26. Wiegenfest feiert, wirkt bei der ersten Begegnung wie der sympathische, aber unscheinbare Verwaltungsangestellte von nebenan. Doch am klaren Blick und dem selbstsicheren Lächeln merkt man, hier steckt mehr dahinter. Und das stimmt. Der Jungunternehmer hat in den letzten zwei Jahren ein international agierendes Unternehmen aufgebaut, das ein ganz besonderes Ziel verfolgt: Fränkisches Bier in Indien und China zu verkaufen.



Klemenz mit Partner in Indien

Das mag erst mal recht einfach klingen, doch dann kommen schnell die möglichen Hindernisse in den Sinn: Wie bringt man ein flüssiges Produkt heil über 12.500 Kilometer Seeweg? Wie kommt es dann an die Leute? Und vor allem: Wie funktioniert so etwas wirtschaftlich? Kein leichtes Unterfangen, insbesondere, wenn man gerade erst Anfang 20 ist, und nicht viel mehr als eine gute Idee vorzuweisen hat...

Doch diese Idee kam nicht aus heiterem Himmel. Schließlich konnte der gebürtige Kulmbacher Klemenz schon 2008 bei einem BWL-Auslandssemester in China die dortige Olympia-Luft schnuppern und zwei Jahre später im Rahmen seines Masterstudiums auch Indien für mehrere Monate kennen lernen. Dabei fielen ihm vor allem zwei Dinge auf: Erstens herrscht in einigen Bundesstaaten noch Prohibition. Das bedeutet, es gibt Alkohol nur in wenigen, offiziellen Verkaufsstellen, Ausländer erhalten Ausnahmegenehmigungen und nur wenige Hotels schenken Bier an der Theke aus. Trotzdem steigt allgemein der Bierkonsum auf dem Subkontinent. Zweitens ist deutsches Bier an sich zwar bekannt, nicht aber bestimmte Marken. Zudem genießen deutsche Produkte generell ein sehr hohes Ansehen im Land. Schließlich kennt man auch in Delhi Mercedes, Michael Schumacher und Bastian Schweinsteiger.

So saß Christian Klemenz Ende 2010 mit einem indischen Kommilitonen zusammen und überlegte, wie man ein deutsches Bier für Indien gestalten müsste. Schnell war klar: Der Name sollte einprägsam und gut auszusprechen sein, auch im für die Zukunft geplanten zweiten Markt China. So gingen die beiden die Markenregister durch und suchten vor allem nach ungenutzten Vornamen. Auf diesem Wege stießen sie auf „Erhard“, nicht zuletzt wegen des ehemaligen Wirtschaftsministers und Bundeskanzlers Ludwig Erhard, der als Vater des deutschen Wirtschaftswunders gilt. Ein Blick in die Kirchenbücher offenbarte zudem, dass der Heilige Erhard unter anderem als Wanderbischof und Missionar in Regensburg tätig war. So lag es nahe, beides zu verbinden und unter dem Namen „St. Erhard“ die Marke zu kreieren, mit der man den indischen Biermarkt „missionieren“ wollte. Nun blieb noch die Frage nach dem Bier an sich. Von der Farbe her, waren sich die Inder schnell einig, musste es anders sein als das bekannte, helle Bier, also dunkel. Der Geschmack sollte eher malzig mit wenig Hopfen und Kohlensäure sein. Das klang für den Oberfranken Klemenz sehr vertraut. Er orderte bei seiner Mutter flugs einige Flaschen fränkisches Kellerbier, zu einem horrenden Preis per Luftfracht, und die zukünftigen Kunden waren begeistert!

Zurück in Deutschland gab es für Klemenz nur eins: Schnell fertig studieren und sich dann sofort an die Umsetzung machen. Er holte noch zwei weitere Partner mit ins Boot, einen Kommilitonen aus Kiel und einen Freund aus der Nähe von Esslingen, den er beim Praktikum im Silicon Valley kennen gelernt hatte. Zusammen mit dem indischen Partner gründeten die drei am 1. Juni 2011 ihre GmbH – in Bamberg. Dies war ein Wunsch von Christian Klemenz, denn vermeintlich einfachere Standorte wie München oder Berlin wären für ihn nicht Teil der Botschaft gewesen, die er gemeinsam mit dem Produkt an den indischen Markt bringen wollte.

Es sind schon einige auf die Idee gekommen, Klemenz wollte sich mit dem Ruf des Weltkulturerbes verknüpfen, doch weit gefehlt: Bamberg ist in Indien so gut wie unbekannt. So ist es eher die Stadt, die in der Werbung für St. Erhard als Ku-

lisse für das „Elixir of Life“ dient, und auf diesem Weg neue Liebhaber auf dem Subkontinent findet. Klemenz sieht sich als fränkischer Botschafter in Indien, wo sich die meisten Regionen über die jeweilige Hauptstadt definieren, und so nun „Bamberg Area“ als Heimat guten Bieres einen Namen bekommt.

Nun hatten die Jungunternehmer also eine Marke und die Definition des Produktes. Allerdings ist keiner von ihnen Brauer. Eine Brauerei in Indien aufzuziehen, kam nicht in Frage, denn nur wirklich importiertes Bier gilt als genießbar. Also musste eine hiesige Brauerei gefunden werden. Nach vielen Gesprächen mit verschiedenen Brauern wurden sich die vier mit Georg Rittmayer aus Hallerndorf einig. Der findige und erfahrene Braumeister, der gerade erst eine topmoderne Brauerei in Hallerndorf in Betrieb genommen hat, tüftelte an seinem Rezept - weniger Hopfen, eine leichtere Mischung aus Wiener, Pilsener und Münchner Malz – und schon war der erste Testsud gebraut. Auf den Punkt, könnte man sagen, denn Klemenz und seine Partner waren sofort zu 100% zufrieden. Für die Flaschen suchten die vier nach einem exklusiven Design und vor allem einer durchsichtigen Flasche, damit die Kunden das Bier auch sehen können, was in Indien sehr wichtig ist. Statt einem Etikett einigte man sich auf ein hochwertiges Druckverfahren. Schließlich stellen die Inder so eine Flasche gerne mal direkt zum Kühlen ins Eis, wo das Etikett durch die Feuchtigkeit schnell verloren gehen kann. Um trotz des klaren Glases einen UV-Schutz zu haben, werden alle Flaschen nach dem Druck in einem zweiten Vorgang zusätzlich mit einem Spezial-Schutzlack beschichtet.

Und so war es ein denkwürdiger Tag, als im März 2012 die erste Ladung St. Erhard von Hallerndorf die Reise über nach Bamberg zum Verpacken und dann im Container nach Hamburg auf einen Frachter namens Tabea antrat, um einmal um die halbe Welt zu fahren und nach einer kurzen Zugfahrt in Delhi ausgeladen zu werden. Hier waren die Entrepreneure wieder selbst gefordert. Denn auch ein St. Erhard verkauft sich nicht von selbst. Klassisches Klinkenputzen in Läden und vor allem Hotels und Restaurants mit Alkohollizenz war angesagt, zum Auftakt



Christian Klemenz vor dem Alten Rathaus organisierten die vier ein „Launch Event“ im bekanntesten Bierlokal von Delhi. Zu den Gästen zählten unter anderem ein berühmter Bollywood-Darsteller und der Leipziger Universitätsrektor Prof. Dr. Andreas Pinkwart, der gerade mit einer deutschen Delegation in der Stadt war. Mit dieser Veranstaltung war der Durchbruch geschafft, die erste Charge schnell ausverkauft, und einige Events der Deutschen Botschaft und Deutscher Unternehmen schmückten sich mit dem neuen Stern am indischen Bierhimmel. Als Ziel für 2013 haben sich die vier gesetzt, 1.000 Hektoliter zu exportieren, in etwa so viel, wie die Bamberger Brauerei Greifenklau

pro Jahr herstellt. In fünf bis zehn Jahren soll St. Erhard schließlich die bekannteste deutsche Biermarke in Asien werden.

Wer die Geschichte bis hierhin verfolgt hat, dem ist klar, dass sich Klemenz & Co. sicher gerne ehrgeizige Ziele setzen, aber eben dann auch alles dafür tun, um erfolgreich zu sein. Deswegen konnten sie auch schon einen Business Angel gewinnen, der das neue Bamberger Bier nun mit zusätzlichem Geld und Know-how unterstützt. Neben den Standorten in Indien und bald auch China haben sich übrigens eher zufällig schon mehrere Gastronomen aus Deutschland für das trendige Franken-Bier interessiert. So gibt es St. Erhard nun beispielsweise auch im Hamburger Schanzenviertel, wo es sich anschickt, Becks und Jever den Rang abzulaufen. Christian Klemenz und seine Partner wollen allerdings den einheimischen Brauereien in Bamberg und Umgebung keine Konkurrenz machen, sondern sehen sich eher als Botschafter für hochwertiges fränkisches Bier. Schließlich wird St. Erhard nicht – wie manch vermeintlich fränkisches Bier – im Getränkemarkt verramscht, sondern liegt auch preislich in einem Segment, das dem Image gerecht wird. Wenn alles gut läuft, möchte man vielleicht sogar eine eigene Braustätte in der Domstadt etablieren, doch das ist für Klemenz tatsächlich erst mal noch Zukunftsmusik...

Wir haben das St. Erhard auch gleich der härtesten Prüfung unterzogen, es nämlich zwei Experten vorgesetzt: Braumeister und Biersommelier Hans Wächtler von bierakademie.net und Brauer, Edelbrenner, Koch und Biersommelier Norbert Winkelmann vom Brauhaus am Kreuzberg in Hallerndorf. Und tatsächlich: Die beiden waren sich einig: Ein richtig gutes fränkisches Kellerbier. In ihrer Sommeliersprache heißt das: „Das Bier hat eine ansprechende, warme Bernsteinfarbe und einen ausgeglichenen Geruch mit Hopfen- und Malznoten. Einem leicht süßlichen Antrunk folgt ein rundes, volles Mundgefühl, an das sich ein angenehm bitterer Abgang anschließt. Insgesamt bringt dieses Bier perfekt das fränkische Bierkeller-Feeling rüber, ist süffig, vollmundig und rund.“

Wer nun auf den Geschmack gekommen ist, kann entweder nach Indien oder Hamburg reisen, oder sich im IGZ Bamberg in der Kronacher Straße 41 eine Kostprobe abholen. Christian Klemenz freut sich immer über Besuch und auf Gespräche mit Bierliebhabern. Weitere Infos gibt es auf der Internetseite www.st-erhard.com bzw. bei Youtube unter dem Stichwort „St. ERHARD“.

ST. ERHARD
Bamberg

Wiederbelebte Tradition - Braukunst in Unfinden

Wein anbauen, das können die Menschen im fränkischen Unfinden schon lange. Jetzt haben sie auch das Bierbrauen wieder für sich entdeckt. Der ganze Ort ist voller Tatendrang. Unfinden ist so, wie man sich einen fränkischen Ort vorstellt - mit Fachwerkhäusern, einer schönen Dorfstraße und einem Traditionsmetzger. Von Bier war lange Zeit keine Rede. Doch als das alte Brauhaus kurz vor dem Zusammenbruch stand, gründete sich ein Verein und beschloss, die Braukultur wieder aufleben zu lassen. 5.700 Arbeitsstunden und 170.000 Euro hat der Verein investiert, um dem alten Brauhaus neues Leben einzuhauchen. Und fünf Mitglieder haben in ihrer Freizeit sogar die Kunst des Brauens erlernt, angeleitet von einem professionellen Braumeister. Natürlich durfte bei all der Arbeit auch die ein oder andere Geschmacksprobe nicht fehlen. Verkauft wird das Bier aus Unfinden aber nicht, einen Anspruch darauf haben nur die Vereinsmitglieder, die beim jeweiligen Sud auch bestellt haben. „Gebraut nach alter Art, ein Bier voller Geschichte und Schaffenskraft“ - so steht es auf dem Etikett einer jeden Flasche. Das Bier hat Unfinden zu neuem Selbstbewusstsein verholfen!

Text: BR, Fotos: Hannes Schulters



Ein Tag an dem man nicht Lacht ist ein verlorener Tag
 (Charly Chaplin)



Juwelenkäfer begatten die Flaschen einer australischen Biersorte, weil sie diese für gigantische Weibchen halten.



Bierflaschen zum Verkorken.
 Exportbierflaschen zum Pasteurisieren.

Bequemere und billigere Beuge durch unsere zahlreichen Lager oder durch unsere in kurzen Zeitintervallen nach allen Gegenden Deutschlands verteilten Wagenladungen.
 - 2010 - Prospekt auf Verlangen sofort -

Aktien-Gesellschaft für Glas-Industrie



Alle können sich gegenseitig inspirieren und bereichern

Der Weltfrieden
fängt am Tresen an
und hört vor der
Türe auf.



Bierconnaissance - Erlebnisseminare

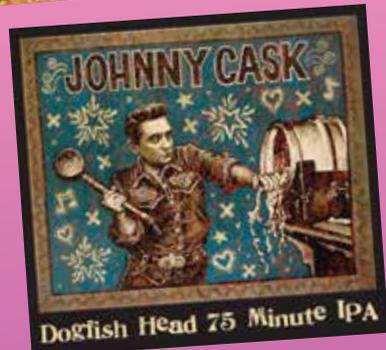
Wir bilden aus

Genussbotschaft
Bierkulturstadt Bamberg
0951-9370349

Mehr vom Bier wissen
Mehr vom Bier haben

Johannes Schulters

www.fraenkische-bierakademie.de



gegenseitig
sichern.



Frühjahrsexkursion nach Luxemburg

Freuen Sie sich auf drei wunderschöne Tage in Bitburg, Luxemburg und Orval

Auch in diesem Jahr bieten wir wieder ein spannendes Exkursionsprogramm. Hannes Schulters möchte diesmal das Dreiländereck Deutschland-Belgien-Luxemburg aufs Korn nehmen:

26.04. Abfahrt um 7.30 Uhr vom P+R Breitenau nach Bitburg

Über Bernkastel-Kues, zur Marken-Erlebniswelt der **Bitburger Brauerei**, dort Führung mit Bitproben. Herr Dr. Axel Simon wird uns persönlich begrüßen. Danach fahren wir zu unserem 4**** Dorint Hotel in Biersdorf am See. Wer Lust hat, packt die Badehose ein.

27.04. Abfahrt von unserem Hotel um 8.00 Uhr nach Luxemburg (Stadt)

Besichtigungsfahrt mit Zwischenstopps. Weiterfahrt zum **Trappistenkloster Orval** (Belgien) mit der Möglichkeit zum Mittagessen. Besichtigung der Klosteranlage mit Brauerei und Bierprobe.



Ruinen des alten Klosters Orval

Eine eigene **Käserei** gehört ebenfalls zum Kloster. Am Nachmittag geht es zum **Nationalmuseum für Braukunst** ins Ardennenstädtchen Wiltz (Luxemburg). Unsere Freunde von der **Confreterie Gambrinus** haben dort eine Dependance, weiterhin befindet sich in Wiltz die **Privatbrauerei Simon**. Nach der Besichtigung mit Bierprobe und Brotzeit geht es am Abend zurück in unser Hotel.

28.04. Gegen 9.15 Uhr starten wir zur Rückreise über Mainz nach Bamberg.

In Mainz machen wir einen Spaziergang (z. B. Dombesuch) und haben in der Mittagszeit die Möglichkeit einzukehren (z.B. **Gasthausbrauerei Eisgrub**).

Änderungen vorbehalten



Bitburger Genießer Lounge

Es steht ein moderner Reisebus mit 50 Plätzen zur Verfügung. Die Reservierung erfolgt in der Reihenfolge der schriftlichen Anmeldungen. **Anmeldeschluss ist der 01.04.2013**. Der Fahrpreis beträgt 159,-€ pro Person im DZ. Im EZ 199,- € pro Person. Der Betrag ist bis spätestens 02.04. auf unser FBM Konto unter dem Stichwort Frühjahrs-exkursion einzuzahlen. Bitte beachten - zunächst benötigen wir die schriftliche Anmeldung dann erst einzahlen (Anmeldeformular siehe rechte Seite). Bei Überbuchung melden wir uns persönlich bei unserem Mitglied.

Im Reisepreis enthalten sind zwei Übernachtungen in einem Top Hotel (Schwimmbad vorhanden) mit reichhaltigem Frühstücksbuffet, Eintritt, Führung und Bierprobe in der Bitburger Markenerlebniswelt. Besichtigungsprogramm in Luxemburg, Orval und Wiltz (Eintritt, Bierproben und Brotzeit).

Teilnehmende Brauer werden gebeten a weng Marschflüssigkeit mitzubringen!



Impressionen aus Luxemburg Stadt



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.

Edles Bier du tust mir gut, gibst mir Zübersicht und Mut

Termine Anmeldeformular

Frühschoppen 03.03.13

10-13 Uhr - vereinsintern.

Hauptversammlung 09.03.13

ab 18.00 Uhr, Tagesordnung:

1. Begrüßung
2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
3. Bericht des Vorstandes
4. Kassenberichte
5. Bericht der Kassenprüfer
6. Entlastung des Vorstandes
7. Anträge und Verschiedenes

Saisonbeginn 27.03.13

Das FBM hat wieder für Sie geöffnet.

Frühschoppen 07.04.13

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Tag des Bieres 23.04.13

Auf dem Maxplatz.

Frühjahrsausflug 26.-28.04.13

Siehe linke Seite.

Frühschoppen 05.05.13

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühschoppen 02.06.13

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühschoppen 07.07.13

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.



(Bitte ausfüllen und per Post ans FBM schicken)

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Frühjahrsexkursion des FBM an.

Mein Name:

ggfs. Begleitung:

Meine Adresse:

Meine Telefonnummer:

Ich verpflichte mich, den Teilnehmerbetrag vollständig bis zum 02.04.2013 auf das Konto des Fränkischen Brauereimuseums (Nr. 578 205 999, Sparkasse Bamberg BLZ 770 500 00) unter dem Stichwort "Frühjahrsausflug 2013" einzubezahlen. Bei verspäteter Anmeldung oder verspätetem Geldeingang besteht kein Anspruch auf Teilnahme.

Datum, Unterschrift:



Das Bier-Tattoo

Man kann es nun als Zeichen der Dankbarkeit und Freude sehen, wenn sich jemand **eine mit Heiligenschein versehene Flasche Spezialbier** auf die Innenseite des Oberarms tätowieren lässt, oder aber auch als Beweis für ewige Treue. Florian Merz jedenfalls, selbst ein Freund von guten Körpergemälden, hat es das bunte Schmuckstück angetan. Kein Wunder, dass er sich dafür in „angemessener“ Form bei seinem Fan bedankt hat. Was es wohl gewesen sei wird? *Jörg Hofmann, bierfilm.de*



Man könnte froh sein, wenn die Luft so rein wäre wie das Bier

