

1979

35 Jahre FBM

2014

Tue das, was du tust!

Achtsame Wege zum BIERglück

*Liebe Mitglieder, Freunde
und Förderer des FBM!*

Es kamen einmal ein paar Suchende zu einem alten Zenmeister. „Meister“, fragten sie, „was tust du, um glücklich und zufrieden zu sein? Wir wären auch gerne so glücklich wie du“. Der Alte antwortete mit mildem Lächeln: „Wenn ich liege, dann liege ich. Wenn ich aufstehe, dann stehe ich auf. Wenn ich gehe, dann gehe ich und, wenn ich esse, dann esse ich“. Die Fragenden schauten etwas betreten in die Runde. Einer platzte heraus: „Bitte, treibe keinen Spott mit uns. Was du sagst, tun wir auch. Wir schlafen, essen und gehen. Aber wir sind nicht glücklich. Was ist also dein Geheimnis?“

Es kam die gleiche Antwort: „Wenn ich liege, dann liege ich. Wenn ich aufstehe, dann stehe ich auf. Wenn ich gehe, dann gehe ich und, wenn ich esse, dann esse ich.“

Die Unruhe und den Unmut der Suchenden spürend, fügte der Meister nach einer Weile hinzu: „Sicher liegt auch ihr und ihr geht auch und ihr esst. Aber während ihr liegt, denkt ihr schon ans Aufstehen. Während ihr aufsteht, überlegt ihr, wohin Ihr geht und, während Ihr geht, fragt ihr euch, was ihr essen werdet. So sind eure Gedanken ständig woanders und nicht da, wo ihr gerade seid. In dem Schnittpunkt zwischen Vergangenheit und Zukunft findet das eigentliche Leben statt. Lasst euch auf diesen nicht messbaren Augenblick ganz ein und Ihr habt die Chance, wirklich glücklich und zufrieden zu sein.“

(Aus dem Zen)

Stress, Atemlosigkeit und Erschöpfung sind für viele Menschen vertraute Symptome ihres Lebensstils geworden. Das Leben wird für sie vom Takt der Uhr

bestimmt und einer zunehmenden Beschleunigung. Ein alter Handwerkergrundsatz lautet „Gutes braucht Zeit“. So gibt es auch immer mehr Menschen, die sich dem SLOW und der Entschleunigung zuwenden. Slow Food (neuerdings gibt es auch slow-brewing) ist eine lobenswerte Bewegung, die im Zusammenhang mit Produkten steht mit authentischem Charakter (regional, saisonal), die auf traditionelle oder ursprüngliche Weise hergestellt und genossen werden. Lebensmittel, die nach Slow-Food-Kriterien angebaut, produziert, verkauft oder verzehrt werden, sollen regionale Wirtschaftskreisläufe stärken und Menschen wieder mit Auge, Ohr, Mund und Händen an ihre Region binden. Geschmackschulungen und Achtsamkeitsübungen für den bewussten Genuss beim Essen und Trinken gehören auch hierzu.

Das FBM kann über das Ergebnis von 2013 glücklich und zufrieden sein und blickt zuversichtlich und achtsam auf 2014.

„Wenn du trinkst, dann trink. Wenn du stehst, dann steh. Und ohne zu schwanken!“ Wir wünschen allen Menschen guten Willens ein gesundes und glückliches Bierleben in genussvoller und achtsamer Gelassenheit. Zum Wohlsein!

Mit herzlichen Grüßen vom Michaelsberg Ihre Vorstandschaft und das Museumsteam:

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

P.S.: Bitte vergessen Sie nicht, uns Ihre SEPA (BIC/IBAN) Daten zukommen zu lassen!

Herbstexkursion S.2



Der Metzgerbräu S.4



140 Jahre Weiherer Bier S.5



Brauer aus der Ferne S.6



Frühjahrssexkursion S.10



Bilder von unserer Herbstexkursion

Vier wunderschöne Tage im Raum Villach (D-A-SLO-I). Fotos: W. Böhm, L. Weigand und H. Schulters



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



100 Jahre
GÖLLER
Brauerei

Seit 100 Jahren in Familienbesitz!



www.brauerei-goeller.de

Gönn' Dir ein

GÖLLER

Bier ohne Gentechnik

Bier ist das wohl älteste Kulturgetränk. Seit tausenden von Jahren brauen wir Menschen Bier – ohne in das Erbgut von Gerste, Weizen oder Hopfen einzugreifen.

Seit fast 500 Jahren garantiert uns in Deutschland das Reinheitsgebot unverfälschtes Bier. Die zunehmende Verbreitung der grünen Gentechnik jedoch bedroht auch die Brauwirtschaft in Deutschland. Deswegen haben sich einer Initiative mehrerer mittelständischer Brauereien folgend, alle deutschen Brauereien, vertreten durch den Verband Private Brauereien in Deutschland, den Deutschen Brauerbund und den Bayerischen Brauerbund, ein gemeinsames Ziel gesetzt: Deutsches Bier soll auch in Zukunft frei von Gentechnik sein.

Das Reinheitsgebot als Weltkulturerbe

Das „Reinheitsgebot für Bier“ soll Weltkulturerbe werden. Einen entsprechenden Antrag richten die deutschen Brauer an die Kultusministerkonferenz und die UNESCO. Das Reinheitsgebot wurde vor fast 500 Jahren im bayerischen Ingolstadt von den Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X. im Rahmen einer Landesordnung erlassen. Galt es zunächst nur für das Herzogtum Bayern, wurde es nach seiner Verkündung am 23. April 1516 von mehr und mehr Ländern übernommen und ist seit 1906 geltendes Recht in ganz Deutschland. Das Reinheitsgebot schreibt vor, dass zur Bierherstellung nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen. Es steht für die Bewahrung einer alther-

gebrachten Handwerkstechnik und gilt zugleich als älteste, heute noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. Im Jahre 1516 war der Verbraucherschutz ein wichtiger Aspekt: Das Reinheitsgebot sollte Bier-Konsumenten vor der Verwendung billiger und zum Teil gesundheitsgefährdender Zutaten schützen und sicherstellen, dass nur hochwertige Rohstoffe verarbeitet werden. In Deutschland hat sich daraus über Jahrhunderte eine weltweit beachtete Braukunst entwickelt: Aus nur vier natürlichen Zutaten entsteht in über 1.300 deutschen Brauereien Tag für Tag eine weltweit einzigartige Vielfalt von über 40 verschiedenen Sorten und rund 5.000 einzelnen Biermarken.

Das **UNESCO-Abkommen zum Erhalt des Immateriellen Kulturerbes** ist bereits 2006 in Kraft getreten, wurde jedoch von Deutschland erst in diesem Jahr ratifiziert. Nun wird schrittweise ein Verzeichnis des hiesigen gepflegten Immateriellen Kulturerbes erstellt. Für die deutschen Brauer hat der Bayerische Brauerbund vergangene Woche beim zuständigen Bayerischen Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst beantragt, das Reinheitsgebot für Bier in das Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes in Deutschland aufzunehmen. Die Kultusministerkonferenz erstellt gemäß der Regularien eine maximal 34 Bewerbungen umfassende Vorschlagsliste und leitet diese an das unabhängige Experten-Komitee für das Immaterielle Kulturerbe bei der deutschen UNESCO-Kommission weiter. Der Evaluierungsprozess der UNESCO dauert insgesamt rund zwei Jahre, sodass das Reinheitsgebot für Bier 2016, im Jahr seines 500-jährigen Bestehens, in die interna-

tionale Kulturerbeliste aufgenommen werden könnte.

Gambrinus

Brauereien tragen seinen Namen, in Trinkliedern wird ein Hoch auf ihn angestimmt, Wer aber war Gambrinus wirklich? Aus den vielen Thesen kristallisieren sich fünf heraus:

1. Bei Gambrinus soll es sich um einen Paladin, einen treuen Gefolgsmann Karls des Großen gehandelt haben.
2. Man glaubt, in ihm Johann I., Jan Primus, Herzog von Brabant, wiederzuerkennen. Er soll ein gewaltiger Zecher vor dem Herrn gewesen sein, 94 Minnelieder komponiert und ebensoviele Kinder der Liebe gezeugt haben. Sein Name Jan Primus könnte zu Gambrinus verballhornt worden sein.
3. Einem in Norddeutschland ansässigen Volk, den Gambrivern, wurde ein König Gambrivius angedichtet, aus dem durch einen Schreibfehler Gambrinus geworden ist.
4. Das keltische Wort Camba, Braupfanne, führte zu der Bezeichnung Cambarius, der Brauer. Hieraus könnte der Name Gambrinus entstanden sein.
5. Ein Marburger Sprachforscher leitet Gambrinus über Ganbrinus ab aus der lateinischen Bezeichnung „gāneae birrinus“ (der in einer Schenke Trinkende).





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

Unsere neuesten Errungenschaften



Links ein alter Bierschlitten aus der Brauerei Salch (Hammelburg). Er diente zum Transport von Bierfässern oder Kästen von der Brauerei zum Brauereigasthof. Vielen Dank an Johannes Salch! Ebenfalls herzliches Dankeschön an Andreas Gänstaller, für die Schenkung einer Handwürzepumpe aus dem Jahr 1870 (unten).



Der Franconiator von Andreas Gänstaller, Michael Kühner und Winfried Nikol fand wieder großen Anklang auf der Mailänder Genusssmesse!

Lagerbier und Zwetschgengames

Aus dem Infomagazin Bier & Brauhaus von Schorsch Meyer, Castrop-Rauxel

Vor mir steht ein süffiges kupferfarbendes Lager, malzbetont und mit angenehmer Bittere. Lecker!



Aber der Reihe nach ... Wir machen Urlaub in der Fränkischen Schweiz, der Gegend mit der weltweit größten Brauereidichte. Unser Ausflug führt uns von Bad Staffelstein, einem Kurort mit der wärmsten und stärksten Thermalsole Bayerns, zum Ortsteil Uetzing. Es geht über eine wenig befahrene Straße. Wir sehen Felder, die jetzt, im August, ein imposantes Bild bieten. Die fast erntereife Wintergerste wiegt sich im Wind, dazwischen leuchten hier und da roter Klatschmohn, weiße Kamille und blaue Kornblumen. Gleich hinter dem Ortseingang des rund 500 Einwohner zählenden Uetzing befindet sich auf der linken Seite das Anwesen der Reicherts. Durch Schilder vor und am Gebäude wird man auf Metzgerei und Brauhaus aufmerksam gemacht. Wir sind beim Metzgerbräu von Manfred Reichert angekommen.

Reichert, Jahrgang 1970 und von Beruf Metzger, ist seit 2002 auch als Hobby-Brauer tätig. Bei der Suche nach Fachliteratur über das Räuchern stieß er zufällig auf das Buch „Bier selbst gebraut“ von Klaus Kling. Mit dem ersten Sud

von ca. 40 Litern im Wurstkessel reifte die Idee, ein Metzgerbräu herzustellen. Inzwischen sitzen wir im 2012 neu erbauten Sudhaus, das gleichzeitig als Gastraum dient. Die Beschreibung Sudhaus ist allerdings zu kurz gefasst, denn auch die Gär- und Lagertanks stehen hier. In Flaschen und Fässer abgefüllt wird eine Etage tiefer, im Erdgeschoss, wo auch zwei neue Räucherarkamern eingebaut wurden. So genießen die Gäste bei Brotzeit und Bier den imposanten Anblick einer modernen Brauereianlage. Sie hat eine Ausschlagmenge von 7,5 Hektolitern, der Jahresausstoß liegt bei rund 500 Hektolitern.



Reichert bringt uns ein weiteres Lager, dazu eine große Scheibe Landbrot mit Zwetschgengames, einer fränkischen Spezialität aus geräuchertem Rindfleisch. Der Name leitet sich vom Aussehen des Schinkens ab, der mit seiner Maserung und Farbe an eine Scheibe Holz vom Zwetschgenstamm erinnert. Es schmeckt einfach himmlisch, ich wüsste keinen besseren Zeitvertreib. Neben Lager und Hefeweißbier wird im Winter und in der Fastenzeit auch Bockbier ausgeschenkt. Das Brauwasser kommt über die örtliche Wasserversor-

gung aus der kalkarmen Steigersquelle. Die verwendeten Malze - Pilsener Malz, Münchener Malz, Weizenmalz und Spezialmalze - stammen aus der Bamberger Region, der Hopfen aus Spalt. Die untergärige Hefe bezieht Reichert aus der Pils-Bräu in Weismain, die obergärige aus der Kulmbacher Brauerei. Die Fässer werden von der ortsansässigen Büttnererei Weis gefertigt.

Wir gehen in den Metzgerladen, der sich im Keller des alten Hauses befindet. Treffender ist dafür eher der Begriff Tante-Emma-Laden. Der angenehme Geruch nach geräuchertem Schinken und frischem Sauerteigbrot hängt in der Luft. In dem kleinen Geschäft herrscht eine vertrauliche Atmosphäre. Wir sehen Paare, die hier einkaufen. Während sie die Besorgungen macht, trinkt er sein erstes Seidla (fränkische Bezeichnung für einen 0,5-Liter-Krug) und am nehmen beide eines mit nach oben und setzen sich zufrieden an einen der zahlreichen Biertische. Ich tue es ihnen nach. Zum Wohl!

Uetzing Metzgerbräu
Stublanger Straße 2

96231 Bad Staffelstein-Uetzing

Tel.: 09573/6304 www.metzgerbräu.com



140 Jahre Weiherer Bier

Kaum einen Schluck genommen, ist das Weiherer Bier-Jahr 2013 schon vorbei. Die Einweihung des neuen Füllzentrums, zwei neue Biersorten und eine weitere Auszeichnung: Da hat auch der letzte Schluck des Jahres Lust auf das Neue gemacht - wenn die Brauerei Kundmüller heuer ihr 140-jähriges Jubiläum feiert.



Bereits ab 15. März läutet der Brauerei-Gasthof mit mehreren Bierkulinariern in das Weiherer Bierjahr ein. Ausgefallene fränkische Menüs, zubereitet mit Weiherer Bier, aber auch Rohstoffen wie Hopfen und Malz, dazu ausgewählte Biere aus dem hauseigenen Sortiment, gepackt in eine

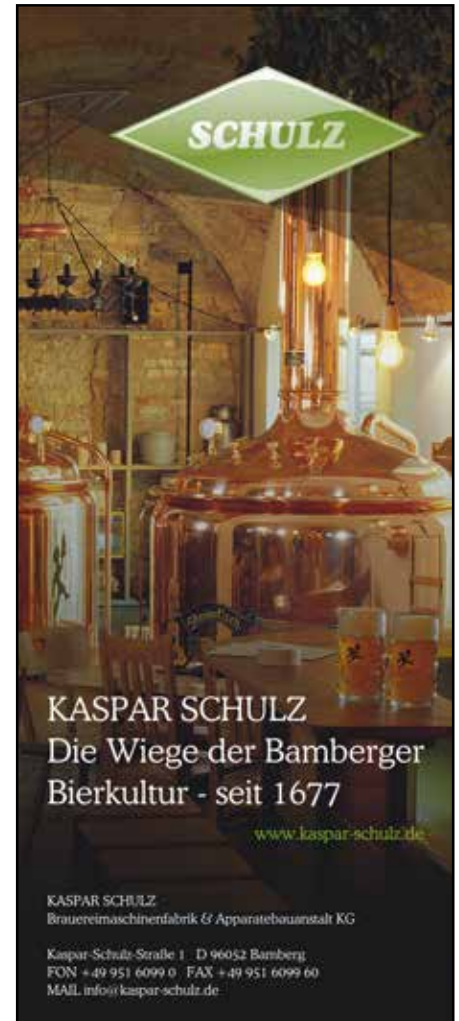
Moderation von Biersommelière Lisa Luginer: Bierinteressierte sollten sich ein solch lukullisches Erlebnis nicht entgehen lassen. Die genauen Termine können der Facebook-Seite www.facebook.com/BrauereiKundmüller und der Internetseite www.brauerei-kundmueller.de entnommen werden. Wer hier keine Zeit findet: Ganz neu bietet die Brauerei auch Bierverkostungen in Gruppen an. Da gibts zwar kein Gänge-Menü dazu, aber kleine ausgewählte Leckereien. Die lehrreiche und unterhaltsame Verkostung steht im Mittelpunkt. Einfach bei Interesse anfragen.



Die Jubiläumsbierfilz sind gedruckt, das Sondersud-Rezept geschrieben und die Chronik ist in der Mache. „Was sich bei der Recherche dazu aufgetan hat, ist schon spannend. Nicht nur bezogen auf die Brauerei...“, erzählt Geschäftsführer Oswald Kundmüller. Und weiter: „140 Jahre, ein Unternehmen, eine Familie. Wenn man sich die alten Bilder so ansieht, fragt man sich, ob unsere Vorfahren wussten, was sich einmal aus dem alten Jagdschlösschen entwickeln wird. Wir sind jedenfalls sehr stolz.“ Und deshalb steht die Familie Kundmüller nun auch in den Startlöchern zu einer Veranstaltungsreihe, die fränkische Bierkultur hochleben lässt.

Der Hauptevent wird am ersten Juni-Wochenende (31.Mai/1.Juni) mit dem großen Brauereifest steigen. Prominente Gäste, Live-Musik-Programm, besondere hausgemachte Speisen und natürlich ein spezielles Jubiläumsbier bieten den Rahmen für ein ausgelassenes Wochenende, an dem die Kundmüllers mit allen Freunden des Hauses feiern wollen. Doch dies ist nicht die einzige Veranstaltung auf die man sich freuen darf.

Natürlich lässt die Brauerei Kundmüller auch die Bockbieranstiche nicht aus. Der Maibockanstich findet am 25. und 26. April statt, am 18. Oktober folgt der traditionelle Herbstbockanstich. Mit einer neuen Internetseite, einem Film über die Brauerei, einer offiziellen Chronik, der Umstrukturierung der Gaststätte sowie den beliebten Schlachtschüssel- und Kerwa-Tagen, wird es in der Brauerei Kundmüller 2014 nicht langweilig. Und das ist auch gut so. Denn auch in dieser Hinsicht soll an 140 Jahre Weiherer Bier angeknüpft werden...



Neumitglieder

Fritz Hofmann, Hallstadt
Uli Bacher, Radentheim
Andreas Dechant, Bamberg
DBA Deutsche Bierakademie GmbH, Bbg
Paul Greineder, Uffing
Stanislav Prochazka, Prag
Reichert, Manfred, Uetzing
Andreas Roensch, Bamberg
Hans-Dieter Vollkommer, Memmelsdorf

Geburtstage erstes HJ 2013

Winfried Rümmer 65 Jahre	Januar
Thomas Ullrich 50 Jahre	Februar
Kurt Rottenfusser 60 Jahre	März
Josef Pickel 65 Jahre	April
Gunther Kolb 65 Jahre	
Karl-Heinz Kring 65 Jahre	
Volker Weigand 60 Jahre	
Günther Heyd 70 Jahre	Mai
Horst Hornung 65 Jahre	
Gerhard Färst 65 Jahre	
Wilhelmine Kofler 60 Jahre	
Tom Rierson 65 Jahre	Juni
Jürgen Rosenschon 65 Jahre	
Alfred Seel 50 Jahre	

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

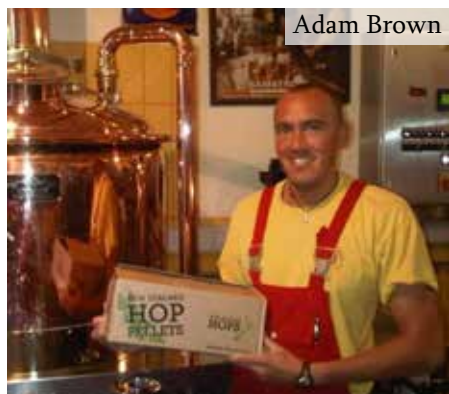
Do you come from a land down under ...

von Norbert Krines

Zwei Australische Brauer erklären im Gespräch mit der FBM News, warum Bamberg und sein Umland für sie das Epizentrum für untergäriges Bier sind.

FBM: Hallo Adam, Hallo Matthew, wie kommt man auf die Idee von Australien ausgerechnet nach Franken zu kommen?

Matthew Jessop: Ich bin wegen der guten Qualität der Biere gekommen. Außerdem gibt es hier um Bamberg eine hohe Brauereidichte, das fand ich interessant. Wegen dieser Brauereidichte ist die allgemeine Qualität der Biere sehr hoch! Deutschland ist einfach der beste Platz, um brauen zu lernen.



Adam Brown

Adam Brown: Ich bin wegen der Mälzerei Weyermann® nach Bamberg gekommen. Ich habe schon in meiner Heimat als Brauer gearbeitet und darüber habe ich in Australien Sabine Weyermann und Thomas Kraus-Weyermann kennengelernt. Kurz danach habe ich in Deutschland Urlaub gemacht und währenddessen ein paar Tage bei der Braumanufaktur Weyermann® „gearbeitet“. Zurück in Australien hatte ich nur noch einen Wunsch: Ich will zurück nach Bamberg und bei Weyermann® arbeiten.

FBM: Und dann?

Adam Brown: Dann habe ich an Weyermann® eine Email geschrieben und gefragt, ob ich dort arbeiten könnte. Bevor ich mich versehen habe, war ich zurück in Bamberg und ein Teil der rotgelben Welt der Weyermann® Spezial Malze. Seitdem bin ich hier.

FBM: Hier ist ja alles ganz anders als in eurer Heimat. Was gefällt euch am meisten an Bamberg und an der Region?

Adam Brown: Die Leute natürlich. Das Bier! Nicht zu vergessen, ich lebe hier meinen Traum. Ich arbeite hier in Deutschland als Brauer, nein, besser: Ich arbeite hier in Bamberg als Brauer!!!

FBM: Kannst du vorher schon deutsches Bier? Oder vielleicht sogar Bam-

berger Bier?

Adam Brown: Ich kannte Schlenkerla und Oettinger. Aber das Bier hier ist generell sehr gut. Dank Reinheitsgebot gibt es keine Chemie im Bier. Das gefällt mir als Brauer. Außerdem ist hier alles günstig im Vergleich zu Australien, vor allem das Bier. Die Leute sind sehr freundlich. Und Bamberg ist natürlich eine Märchenstadt. Die Landschaft, das Stadtbild, die Häuser – diese Stadt ist einfach magisch. Und zu guter letzt habe ich mich hier verliebt!

Matthew Jessop: Ich mag die Geschichte am meisten, die Bamberger Altstadt, Klein Venedig, den Fluss und die Kirchen. Ich finde das alles sehr interessant. Außerdem gibt es hier so viele Traditionen, wie die Kerwas, die Sanderkerwa zum Beispiel, oder die Bockbieranstiche.

FBM: Habt ihr in Bamberg ein Lieblingsbier?

Beide: Keesmann Herrenpils.

FBM: Warum das?

Adam Brown: Es ist hopfiger, ein wenig bitterer und nicht so süß.

Matthew Jessop: Ich mag daneben auch noch das Spezial Lager sehr. Am Herrenpils mag ich die hopfige Bittere. Es ist frisch und ein „to go“-Bier, wie man in Australien sagt, ein Bier, das immer gut ist. Das Spezial Lager ist für ein Rauchbier gut ausbalanciert und gut trinkbar.

FBM: Hattet ihr vorher schon mal Rauchbier getrunken?

Adam Brown: Ich kannte das Schlenkerla von Dan Murpheys, einer Getränkemarktkette in Melbourne.

Matthew Jessop: Mein erstes Schlenkerla hatte ich auf einer Reise in Tallinn/Estland. In Australien hatte ich noch keines. In Sidney gibt es nur einen Platz mit Schlenkerla. Mein erstes Schlenkerla fand ich nicht so gut. In Bamberg war ich dann natürlich auch im Schlenkerla. Mein erstes Seidla fand ich ganz ok. Vier Seidla später habe ich es geliebt.

Adam Brown: In Australien habe ich es auch nicht gemocht. Aber hier ist es frisch vom Fass mit einem Leberkäsebrötchen richtig gut.

Matthew Jessop: Für mich sind fränkische Biere sowieso „fresh products“. Hier wird einfach häufiger gebraut und du bekommst das Bier immer frisch vom Fass in der Brauerei. Das ist genial.

FBM: Ihr klingt ja sehr begeistert von eurer Zeit hier in Bamberg. Gibt es denn auch etwas, was euch weniger gefällt?

Adam Brown: Naja, die deutsche Bürokratie ist manchmal anstrengend. Das Wetter ist nicht so gut wie in Australien. Und ich vermisse natürlich meine Familie und meine Freunde.



Matthew Jessop

Matthew Jessop: Ich vermisse meine Familie auch. Aber sonst mag ich nur eines nicht: Klöße! Ich kann diese „Tennisbälle“ einfach nicht essen.

Adam Brown: Echt? Ich liebe Klöße, ich liebe diese „Tennisbälle“. Nur deshalb bestelle ich manchmal Schweinehaxe. Mir ist das manchmal zu viel Fleisch, aber vielleicht können wir ja mal teilen. (lacht) Ich nehme die Klöße und du das Fleisch.

FBM: Matthew, du gehst ja jetzt (06.01. Anm. d. Redaktion) nach Berlin, um dort einen Braukurs zu besuchen, und im Juli zurück nach Australien. Was nimmst du von deiner Zeit in Bamberg mit?

Matthew Jessop: Abgesehen von vielem Bier? (lacht) Viele Freunde. Ich habe hier viele interessante Menschen über meine Arbeit bei Weyermann® und auch in meiner Freizeit kennengelernt. Die werde ich vermissen. Da waren Brauer aus Deutschland, Brasilien, Russland, den USA und, und, und. Die ganze Welt kommt früher oder später einmal nach Bamberg. Für untergärige Biere ist das hier das Epizentrum von ganz Deutschland, ach was, von ganz Europa! Ich liebe es hier und ich möchte unbedingt wiederkommen. Ich fühle mich hier wie zu Hause. Wenn ich könnte, würde ich hier bleiben.

FBM: Adam, wie lange bleibst du noch in Deutschland?

Adam Brown: Ich bleibe noch ein wenig hier. Mein Vertrag bei der Braumanufaktur Weyermann® läuft noch bis 2015. Was danach passiert, sehe ich dann. Mein Traum wäre meine eigene Brauerei, die „Brown's Craft Brewing“. Dann aber wieder in Australien, auch wenn es mir hier sehr gut gefällt. Ich bin und bleibe halt ein „Aussie“.

FBM: Matthew, Adam, vielen Dank für dieses Interview und noch eine schöne Zeit in Berlin bzw. Bamberg.

Stärke antrinken

Fotos: Christian Albert



Wieder 19 neue Biersommeliers



19 neue Biersommeliers absolvierten im Januar 2014 in Bamberg und Hallerndorf einen von der **Deutschen Bierakademie GmbH Bamberg** organisierten Kurs der Doemens-Genussakademie. Darunter auch wieder Mitglieder des FBM: Stefan Zehendner (Brauerei Zehendner, Mönchsambach), Ines Bergauer (Deutsche

Bierakademie GmbH, Bamberg), Christian Klemenz (St. Erhard GmbH, Bamberg), Andreas Beck (Beck Bräu, Trabelsdorf), Andreas Schmitt (Greif, Forchheim) und Christian Pfeiffer (Kaspar Schulz). Der nächste Bamberger Kurs findet vom 14. bis 25. Juli statt. Sie können sich anmelden unter: www.bierakademie.net



Wer gutes Bier
nicht köstlich find'
ist auf der Zunge
farbenblind!



FBM-HERBSTEXKURSION
URLAUBSREGION TEUTOBURGE





Unser neuer QR-Code

ON 2014
R WALD



Die Bierfeen haben wieder gebraut

Frühjahrsexkursion 16.-18. Mai nach Stuttgart/Alpirsbach/Freudenstadt/Strasbourg

Geplanter Reiseverlauf
(Änderungen vorbehalten):

16.05. Abfahrt v. MainFranken-Center (An der Breitenau 2) um 7.00 Uhr Mercedes-Benz Museum, Stuttgart, Zimmerbelegung im Hotel Rössle, Alpirsbach (je nach Teilnehmerzahl, werden einige in Laufnähe im Kollegenhotel untergebracht. Im Rössle werden alle Mahlzeiten gemeinsam eingenommen). Besichtigung der Brauwelt (Alpirsbacher Klosterbräu) mit Bierprobe, Gemeinsames 4-Gang Menü

17.05. Rundgang Kloster Alpirsbach, event. mit Besuch einer Glasbläserei, Besuch des Schwarzwälder Freilichtmuseums, Vogtsbauernhof. Event. Rundgang auf dem Schnaps- und Kräutlerlehrgarten mit Edelbrand-/Likörverkostung, Besichtigung der Hausbrennerei. Stop in Wolfach, Weiterfahrt nach Freudenstadt, Stadtrundgang, Besichtigung der Turmbräu mit Bierprobe. Rückfahrt nach Alpirsbach.

18.05. Fahrt nach Strasbourg (F), Stadtrundgang, Rückfahrt mit Einkehr in ein „Vogelbräunest“ (In Ettlingen, Durlach oder Karlsruhe). Wir freuen uns auf ein, zwei... gemeinsame(s) Bier mit unserem Mitglied u. Freund Rudi Vogel.

Anmeldeschluss ist der 26.04.2014. Der Fahrpreis beträgt 199,- € p.P. im DZ 219,- € im EZ. Die Reservierung erfolgt in der Reihenfolge der schriftlichen Eingänge. Bei Überbuchung werden die TN auf eine Warteliste gesetzt und telefonisch informiert. Änderungen für die Exkursion vorbehalten.

Die Teilnahme gilt jeweils für ein Mitglied des FBM plus Begleitperson. Stornobedingungen: Kostenfrei bis 20 Tage vor gebuchtem Termin. Danach 80 % des Gesamtbetrages. Am Tag der Anreise 100 % des Gesamtbetrages. Eine Ersatzperson kann gestellt werden.



Unsere Jubilare (35 Jahre)

Schulter, Johannes
Blechinger, Robert
Heinrich Leicht GmbH & Co. KG
Boeck, Wolfgang
Brauerei Fässla GmbH & Co. KG
Wernsdörfer, Andreas
Wörner, Georg
Keesmann Bräu
Dietz, Hans-Joachim
Fröhling, Erwin
Bär, Günter
Putz, Hans
Schlag, Werner
Schulz, Kaspar
Grasser, Michael
Merz, Christian
Obendorfer, Hans
Bamberger Mälzerei
Klemczak, Ewald
Göller, Franz-Josef
Brauerei Schlenkerla
Reh, Elmar
Brockard, Sigmund
Brauhaus Faust OHG

Unsere Ehrenglieder

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



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.

Ein starkes Bier, ein beizender Tobak und eine Magd in Putz, das ist mein Geschmack.

Termine

Frühschoppen 02.03.14

10-13 Uhr - vereinsintern. Veranstaltung.

Hauptversammlung 08.03.14

ab 18.00 Uhr, Bierprobe und Brotzeit

Tagesordnung:

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

Saisonbeginn 02.04.14

Das FBM hat wieder für Sie geöffnet.

Frühschoppen 06.04.14

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühjahrssexkursion 16.-18.05.14

Frühjahrssexkursion in den Schwarzwald und nach Strasbourg, siehe links.

Frühschoppen 04.05.14

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühschoppen 01.06.14

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühschoppen 06.07.14

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühschoppen 03.08.14

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Frühschoppen 07.09.14

10-13 Uhr - vereinsint. Veranstaltung.

Ihr Partner

für Getränke-Aufbauten

T. Brandl GmbH & Co. KG

Siemensstraße 29, Bamberg

Telefon 0951/91544-0

Fax 0951/91544-55



BRANDL
FAHRZEUGBAU

Anmeldeformular

(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 26.04.2013 auf das Konto des Fränkischen Brauereimuseums (Nr. 578 205 999, Sparkasse Bamberg BLZ 770 500 00) unter dem Stichwort "Frühjahrssexkursion 2014" einzubezahlen. Bei verspäteter Anmeldung oder verspätetem Geldeingang besteht kein Anspruch auf Teilnahme.

Datum, Unterschrift:



Nur Wasser trinkt der Vierbeiner, der Mensch findet's Bier feiner.

Aus Liebe zur Brautradition und reinem frischem Bier