

FBM NEWS



Bierreise Pilsen

2 Tage – 5 Brauereien
Eine Degustationsreise ...

S. 03

Neue Homepage

Schick wie die FBM News:
www.brauereimuseum.de

Frühjahrsexkursion

Bleibende Eindrücke aus dem
Schwarzwald ...

S. 10

Herbstexkursion

10.-12.10.2014 in den
Teutoburger Wald ...

S. 11



S. 04 : Trendfarbe Rot! // S. 05 : Die erste Bierothek in Bamberg // S. 05 : Mitgliederversammlung 3-14 mit
Neuwahl // S. 08 : Bier macht glücklich // S. 09 : Bier zu Speisen

Alles fließt und manches hat sich erneuert.

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer des FBM, Bier besteht zu rund 90 % aus Wasser, der Mensch zu ca. 80 %. Ohne Wasser kein Leben. Anbei eine kleine Geschichte über das, was wir vom Wasser lernen können, vom Fließen und Erneuern.

Einen Weisen im alten China fragten einmal seine Schüler: „Du stehst nun schon so lange vor diesem Fluss und schaust ins Wasser. Was siehst du denn da?“ Der Weise gab keine Antwort. Er wandte den Blick nicht ab von dem unablässig strömenden Wasser.

Endlich sprach er: „Das Wasser lehrt uns, wie wir leben sollen.“

Wohin es fließt, bringt es Leben und teilt sich aus an alle, die seiner bedürfen. **Es ist gütig und freigebig.**

Die Unebenheiten des Geländes versteht es auszugleichen. **Es ist gerecht.**

Ohne zu zögern in seinem Lauf stürzt es sich über Steilwände in die Tiefe. **Es ist mutig.**

Seine Oberfläche ist glatt und ebenmäßig, aber es kann verborgene Tiefen bilden.



Es ist weise.

Felsen, die ihm im Lauf entgegenstehen, umfließt es. **Es ist verträglich.**

Aber seine Kraft ist Tag und Nacht am Werk, das Hindernis zu beseitigen. **Es ist ausdauernd.**

Wie viele Windungen es auch auf sich nehmen muss, niemals verliert es die Richtung zu seinem Ziel, dem Meer, aus dem Auge. **Es ist zielbewusst.**

Und so oft es auch verunreinigt wird, bemüht es sich doch unablässig, wieder rein zu werden. **Es hat die Kraft, sich immer wieder zu erneuern.**

Das alles ist es, warum ich auf das Wasser schaue. Es lehrt mich das rechte Leben!“

Erneuert hat sich u.a. die Gestaltung und der Auftritt unserer FBM-News – Dank an unser Mitglied **Joachim Sator (Agentur satorrotas)**, für unseren neuen Internetauftritt (Homepage) – Dank an unser Mitglied **Thomas Ernst (Fa. Ebene Fünf)**, unseren Redaktionszuwachs mit **Norbert Krines** (einer der versiertesten Kenner und Experte für

fränkische Biere). Unser Museumsteam hat durch **Frau Margit Zenk** – herzlich willkommen – eine Erweiterung erfahren. Weiterhin mit dabei sind **Frau Anne Backhaus** und **Herr Georg Zenk**. Außerdem gibt es einige **Neuanschaffungen** in Form von Vitrinen, Exponaten und von zwei digitalen Bilderahmen – hier werden u.a. der Brauvorgang (auch in englisch), der Mälzungsprozess, die Rohstoffe, die Holzfassherstellung u.v.m. unseren Gästen anschaulich näher gebracht. Neu sind auch Videokameras zur Sicherung unserer Exponate.

Auf ihren Besuch freuen sich und eine gute Zeit wünschen die **Vorstandschaf des FBM**: **joHannes Schulters** (1. Vorstand), **Günter Bär** (2. Vorstand), **Robert Blechinger** (3. Vorstand), **Karlheinz Dorsch** (4. Vorstand), **Ludwig Popp** (Finanzen), **Winfried Nikol** (Archivar) und **Michael Kühner** (Protokoll). Wir bedanken uns für die bisherige Unterstützung und Verbundenheit zum FBM.

Ihr joHannes Schulters,
1. Vorsitzender des FBM



**BAMBERGER
RAUCHBIER
BROT**

Bäckerei Seel
* BAMBERGER HÖRNLA SEIT 1427 *

Rauchbier statt Wasser!
Unser Reinheitsgebot:
Biertreber - 80% Roggen -
20% Weizen - Salz - Gott erhalt's!

Hoflieferant des Fränkischen Brauereimuseums
Lugbank 8 . 96049 Bamberg . Tel 0951/57985 . www.baekerei-seel.de

Brauerei Göller zur Alten Erundung

Göller

**BOTSCHAFTER DER
BAMBERGER BIERKULTUR
SEIT 1677**

KASPAR SCHULZ
Brauereimaschinenfabrik & Apparatebauanstalt e.K.
www.kaspar-schulz.de

SCHULZ

Beste Technik für Ihr Bier.



2 Tage – 5 Brauereien

Eine Degustationsreise zu den Biermanufakturen von Pilsen

Herrentag - idealer Anlass und Premiere einer Bierreise zu innovativen Kleinbrauereien in und um Pilsen.

Winfried Nikol.

Für 14 Durstige galt es, die von Martin Droschke (Autor des ersten Bierreiseführers in die Region) und Joachim Sator entwickelte Route für Busreisen, Vereinsfahrten, Betriebs- und Incentivereisen unter dem Motto „Was gibt es Neues jenseits der deutsch-tschechischen Grenze für die fränkische Bierseele?“ auf Hopfen und Malz zu testen. Zusammen mit meinem Vorstandskollegen Michael Kühner durfte ich die Premiere miterleben.



Winfried Nikol degustiert ein Indian Pale Ale

5 Brauereien in 2 Tagen standen auf dem Programm und um es gleich vorwegzunehmen, die bierbeseelte Stimmung auf der Heimfahrt war prächtig und das Fazit einstimmig: Überrascht von der Qualität, begeistert von der Sortenvielfalt, und beeindruckt von der handwerklichen Kunst.

Unsere Stationen im Einzelnen:

Do 29.05. 13.00 Uhr Brauerei Groll

Hier wurde tatsächlich das Pils 1839 von Joseph Groll erfunden, als der für Baron Lautensack erstmalig nach Pilsen kam - und nicht beim Koloss Pilsner Urquell, auch wenn man sich dort als Ursprungsort feiert. Bei Groll werden ein Helles und ein Dunkles noch mit holzbefeuertem Sudkessel, eingebaut in einen Kachelofen, und Berieselungskühler, hergestellt. Dazu ein deftiges Menü - ein wohl großartiger Einstieg.

Do 29.05. 15.30 Uhr Pilsener Urquell

Im Anschluss und als Kontrast dann ein Be-

such bei Pilsener Urquell. Gigantische Größe, hochmoderne Brauanlagen, Multimedia-Brauereimuseum. Und dennoch: in den weiten Kellergewölben wird noch der offene Gärprozess in großen Holzfassern zelebriert. Ein ungefiltertes sehr feines Lager, das wir vom Faß weg probieren durften und das nur in Pilsen ausgeschenkt wird.



Bierprobe in den Kellern der Pilsener Urquell

Fr 30.05. 12.30 Uhr Brauerei Blauer Stern

Für alle Beteiligten das Highlight auf der Reise. Der enthusiastische Braumeister zelebrierte während eines Menüs eine Bierdegustation mit acht preisgekrönten Gerstensäften und führte uns in die Welt der Lager, Weizen, Stouts, Indian Pale Ales mit Noten von Aprikosen und fein abgestimmten Bitternoten. Der Braumeister trank mit und hatte in der Brauereiführung schon wieder einen Krug in der Hand - alle Achtung.



Brauereiführung „Blauer Stern“

Fr 30.05. 15.30 Uhr Brauerei Radous

Improvisierte Braukunst, aber geschmacklich auf höchstem Niveau. In einem alten Kulturhaus hat sich Meister Ilgner eingerichtet und baut sich mit viel Kreativität und Leiden-

schaft eine Brauerei auf. Für uns hat er sich in Schale geworfen und bei einem eingelegten Käse seine aktuellen Kreationen präsentiert - von klassischen Lagern bis hin zu seinem Experiment der Woche.



Bierbraumeister Ilgner

Fr 30.05. 17.30 Uhr Brauerei Purkmistr

Die Brauerei mit der größten Lust am Experiment. Ob man tatsächlich eine Meerrettichbier oder Cannabisbier braucht - Geschmackssache. In jedem Fall sind auch hier die Klassiker vortrefflich und die Brauereiführung mit offenen Gärprozessen bildete einen wunderbaren Abschluss einer sehr intensiven Biertour.

Fazit für die Reiseleitung: Hier und da etwas Feintuning, mehr Pause für Geist und Leber zwischen den Stationen und die Tour kann ins Rennen geschickt werden als originelle Vereinsfahrt, Betriebsausflug und offene Busreise. Und was uns Winfried und Michael bestätigen konnten - insbesondere Braumeister werden auf dieser Reise viel für sich mitnehmen können. Nächste geplante Reise ist am 27./28.09. im Bus ab Bamberg, Erlangen, Nürnberg oder aus ganz Deutschland per Selbstanreise. Gruppen können die Fahrt ins Bierparadies ganzjährig buchen. www.bierreise-pilsen.de



Trendfarbe Rot!

Man kann es fast nicht mehr übersehen – die Farbe dieses Sommers ist Rot.

Zumindest, was das Bier angeht, denn immer mehr Brauereien versuchen sich an einer besonderen Spezialität: dem Rotbier.

Norbert Krines.

Die Auswahl fränkischer Rotbiere ist mittlerweile beachtlich: Schanzenbräu/Nürnberg; Rotbier; Altstadthof/Nürnberg; Nürnberger Rotbier; Brauhaus Brandmeier/Cadolzburg; Rotes, Rote Weisse; Kitzmann/Erlangen; 300; Landwehr Bräu/Reichelshofen: Rotfränkisch; Wagner/Kemmern: Zwilling; Wagner/Merkendorf: Kupferstich; Meusel/Dreuschendorf: Kupferstich; Brauerei Eller/Birkach am Forst: Rotes; Frankenwälder Bürgerbräu/Naila: Flämmle, Pyraser/Pyras: Rotbier, Staffelberg Bräu/Löffeld: Rotbier, Brauerei Lang/Waltershausen: Fränkisches Kupferbier ... Und diese Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Fränkische Tradition

Was aber macht ein Rotbier aus? Wo ist der Unterschied zu anderen dunklen Bieren, dem Braunbier zum Beispiel? Ganz einfach lässt sich vielleicht sagen, was Rotbiere vor allem nicht sind – nämlich Weißbiere. In früheren Zeiten wurden obergärige und unter-



gärige Biere nämlich nach Farben eingeteilt: Weißbiere waren (und sind auch heute noch) obergärige Biere, untergärige Biere wurden dagegen Braun- oder Rotbiere genannt. Bis 1530 wurden in Nürnberg zum Beispiel ausschließlich untergärige, rote Biere gebraut. Erst im 19. Jahrhundert wurden dann dank neuer technischer Möglichkeiten beim Mälzen und Brauen helle Biere immer beliebter und der Siegeszug des Pilsners begann. Das typisch bayerische Weißbier begann seinen bayernweiten Siegeszug erst seit Mitte der Achtziger Jahre des 20. Jahrhunderts. Der neueste Trend auf dem fränkischen Biermarkt sind die malzigen und charakteristisch trockenen Rotbiere.

Das Malz macht's

Schaut man sich die heutigen Rotbiere an, dann haben sie als Gemeinsamkeit einen mehr oder weniger starken Kupferston in der Farbe und vor allem einen malzigen, leicht trockenen Charakter. Man sieht und schmeckt es gleich: Bei diesem Bier kommt es mehr auf das Malz als auf den Hopfen an. Rote Karamellmalz, Münchner Malz, Wiener Malz und vor allem Melanoidinmalz tauchen häufig in den Rezepten für Rotbiere auf. Melanoidinmalz ist ein spezielles Farbmaltz, das sein Aroma von der Röstung bei Temperaturen um bzw. über 100 °C erhält. Bei diesen Temperaturen entstehen besonders viele Melanoidine. Diese stickstoffhaltigen organischen Verbindungen sind ein Nebenprodukt der Bräunungsreaktion, die auch der Bratwurst auf dem Grill ihre Bräune verteilt.

Rotbier so gesund wie Rotwein?

Eines der bisher erforschten Melanoidine ist das Pronyl-Lysin, das die Entwicklung von Krebs hemmen soll. Außerdem wird berichtet, dass Melanoidine z. B. Schwermetallionen oder Cholesterin aus der Nahrung absorbieren können. Dazu kommen antioxidative Effekte, wie man sie auch von Rotwein und Kaffee kennt. Aber wie bei allem gilt auch bei Rotbieren der alte Satz von Paracelsus: „Die Dosis macht das Gift.“ Wenn man es nicht übertreibt, kann man die positiven Effekte nutzen, ohne die negativen Effekte durch den Alkoholkonsum fürchten zu müssen. Ein Rotbier zur Brotzeit kann jedenfalls nicht schaden. Und es passt auch geschmacklich zu Brot, Bratwurst und Pressack besonders gut. In der Rinde kerniger fränkischer Landbrote finden sich dieselben chemischen Verbindungen wie im Rotbier. Kein Wunder, dass dieser Biertyp immer beliebter wird. Rotbier ist sozusagen ein flüssiges Stück Franken.





Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

...Tradition & Innovation!

Laubanger 17f · 96052 Bamberg
Telefon: 0951 / 96599-0
E-Mail: info@heinrich-leicht.de
www.heinrich-leicht.de

Öffnungszeiten: MO-FR: 7.30 - 17 Uhr

- ⚙️ TECHNISCHER HANDEL
INDUSTRIEBEDARF
- 🏭 HANDEL MIT
BRAUEREIBEDARF
- 🔧 MASCHINEN UND
ANLAGEN
- 🔧 INSTANDHALTUNG
SERVICELEISTUNGEN



Brauerei Fässla Bamberg

Obere Königstraße 19-21 · 96052 Bamberg · Telefon: 0951 26516 · www.faessler.de · faessler@t-online.de

Die erste Bierothek in Bamberg

International Craft-Biere in der Unteren Königstraße 1

Was dem Weintrinker die Vinothek, soll dem Biertrinker die Bierothek werden: In Bamberg gibt es ab sofort die erste Bierothek Deutschlands. Dort können die Besucher Bierspezialitäten aus Franken und der ganzen Welt kosten.

Eine große Auswahl an heimischen und internationalen Bieren warten in der Bierothek darauf, von den Besuchern entdeckt zu werden. So findet sich dort etwa Bier aus Belgien oder Indien, daneben auch Selbstkreiertes wie die Biersorte „Des Winzers Alptraum“ mit Champagner-Hefe, Erdbeernote und hohem Alkoholgehalt.

Der Anspruch der Macher ist, die größte Bierauswahl Frankens anzubieten. Erfinder der Bierothek ist Jungunternehmer Christian Klemenzenz (FBM-Mitglied), der bereits eine eigene fränkische Biermarke (St. Erhard: ein Kellerbier, welches in Hallerndorf gebraut und abgefüllt wird.) in aller Welt vertreibt. Er arbeitet in der Bierothek mit dem Brauer David Hertel zusammen.

Die Bierothek-Macher haben eine Vorliebe für sogenannte „Craftbier“-Marken,



also solche Biere, die in kleineren Mengen handwerklich gebraut werden und nicht von Großkonzernen stammen. In der Bierothek sollen auch Veranstaltungen rund ums Bier stattfinden. Eine Expansion in andere Städte schließen die Initiatoren nicht aus. **Öffnungszeiten: Mo-Sa v. 12-20 Uhr**



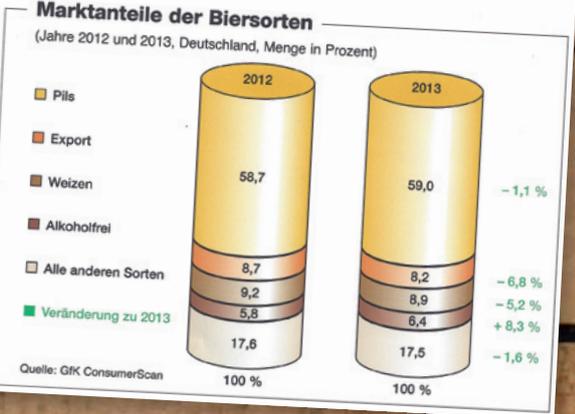
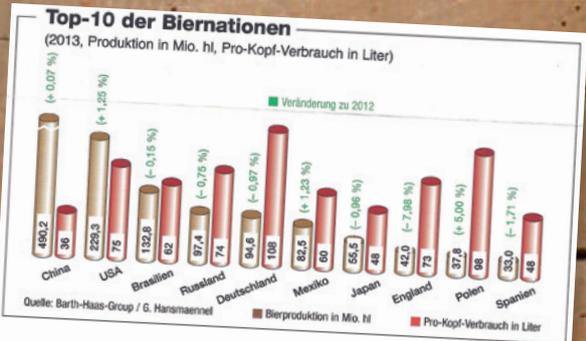
Pressebericht : FBM Fränkisches Brauereimuseum, Bamberg

Bericht von der FBM Mitgliederversammlung mit Neuwahl

Bei der gut besuchten MV des FBM, im 35. Jahr seines Bestehens, auf dem Michaelsberg in Bamberg konnte der 1. Vorstand, Johannes Schulters u.a. Mitglieder aus den NL und den USA begrüßen.

Erfreut ist man über die wiederum gestiegene Besucherzahl, so kamen im Jahr 2013 9149 Besucher (+ 18,8 % gegenüber 2012) ins FBM. Zur Saisonöffnung am 2. April wird der Eintrittspreis moderat um 0,50 Cent auf 3,50 € für Erwachsene angehoben. Die Öffnungszeiten des Museums bis Ende Oktober sind weiterhin: mittwochs bis freitags 13:00 bis 17:00 Uhr, samstags, sonn- und feiertags 11:00 bis 17:00 Uhr. Mit rund 400 Mitgliedern (darunter ca. 100 Mitgliedsbrauereien) ist die Anzahl der Mitglieder konstant geblieben. Die finanzielle Situation des Fördervereins kann als gut und solide bezeichnet werden. Zu den Renovierungs- und Anschaffungsmaßnahmen zählen u.a. die fast komplette Erneuerung aller Fenster, die Restaurierung einer Hand-Würze-Pumpe, Neuanschaffung einer Vitrine und eines digitalen Bilderrahmens für Dauerpräsentationen und eine neue Polsterung der Stühle und Bänke

im Vortragsraum. Um der Zunahme an russisch sprechenden Besuchern gerecht zu werden, gibt es demnächst auch Museumsflyer in russisch. Die Bier-Kulturreisen führten im letzten Jahr u.a. nach Bitburg, Luxemburg und nach Orval, einer Trappistenbrauerei in Belgien; eine weitere Reise führte die Mitglieder u.a. nach Maxrain (D), Villach (A), Ljubljana, Bled (SLO), Tarvisio (I) und nach Salzburg. In diesem Jahr geht es im Frühjahr in den Schwarzwald und nach Strasbourg, mit Brauereibesuchen in Alpirsbach, Freudenstadt und Karlsruhe. Im Herbst fahren die FBMLer nach Warburg und in den Teutoburger Wald. Bei der Neuwahl des Vorstandes und Vorstandsrates für die nächsten drei Jahre kam es zu folgenden einstimmigen Ergebnissen: 1. Vorstand, Braumeister Johannes Schulters, 2. Vorstand, Braumeister Günter Bär, 3. Vorstand, Braumeister Robert Blechinger, 4. Vorstand, Rechtsanwalt Karlheinz Dorsch, Kassier, Braumeister Ludwig Popp, Archivar, Braumeister Winfried Nikol, Schriftführer, Braumeister Michael Kühner.



„Mit Wasser zerteilte Bierhefe löst sich in unendlich kleine Kügelchen auf. Bringt man diese Kügelchen in Zuckerwasser, so entwickeln sich daraus kleine Tiere. Sie besitzen eine Art Saugrüssel, mit dem sie den Zucker aus der Auflösung verschlucken. Die Verdauung ist sogleich und aufs Bestimmteste an der erfolgenden Ausleerung von Exkrementen zu erkennen. Sie entleeren aus dem Darmkanal Weingeist und aus den Harnorganen Kohlensäure. So sieht man also aus dem Anus dieser Tiere unaufhörlich eine spezifisch leichtere Flüssigkeit in die Höhe steigen und aus ihren enorm großen Genitalien spritzt in sehr kurzen Zwischenräumen ein Strom von Kohlensäure.“

Ein Ausschnitt aus den Annalen der Chemie (1839) v. Friedrich Wöhler u. Justus v. Liebig

Eine Homage an die fränkischen Brauer

Fränkisches Brauer-
 Münster
 Michaelsberg 10f
 96049 Bamberg

Bad Staffelstein, 19.7.2014
 Sehr geehrte Damen und Herren,
 als 48-jähriger geborener Münchener
 gratuliere ich allen liebgewonnenen
 Leuten zu dem guten fränkischen
 Bier. Ein gewaltiger
 Weibetrieb ist, daß in der
 Klosterschänke Banz u.a. ein
 Münchener Löwenbräu-Bier
 verkauft wird. Welch ein Un-
 sinn! Dank gebührt Ihren
 Brauereien. Prost! Viele
 Grüße Ihre Herbert. München

Impressionen von Bad Staffelstein und
 dem Traditionsort Grüner Baum
 Bayerischer Straße 33 • 96231 Bad Staffelstein
 Telefon +49 (0)9373 203 • Fax +49 (0)9373 31
 willkommen@gruenerbaum-badstaffelstein.de
 www.gruenerbaum-badstaffelstein.de

Bayerische Bierkönigin 2014-2015
 Tina-Christin Rüger aus
 Oberfranken grüßt alle
 Mitglieder und Freunde
 des FBM!



Bildquelle: Bayerischer Brauerbund

PINWAND

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Garten-Hopfenpflanze
(*Humulus Lupulus Nordbräu*)

Hopfen gehört zu den zweihäufigen Arten und bildet männliche rispige-, wie auch weibliche zapfenförmige Ähren als Blüten. Die hellgrünen, Früchte zeigen sich ab August.

Dieser Hopfen ist frosthart, bevorzugt aber sonnige bis halbschattige Standorte in frischen, gleichmäßig feuchten, nährstoffreichen Gartenböden. Staudentypisch stirbt der oberirdische Teil der Pflanze im Winter ab und treibt im nächsten Frühjahr wieder aus.

Der schnellwachsende Hopfen eignet sich hervorragend zur Begrünung von Zäunen, Spalieren, Gittern oder anderen Rankhilfen.

Aus den Blüten lässt sich ein entspannungsfördernder Tee kochen oder sogar eigenes Bier brauen.



HERZLICHE EINLADUNG ZUM

Aufgemerkt!

3. Biersymposium
für Biergenuss & Braukultur
21.-23.11.2014 in Bamberg
Die Gastgeber
Hannes Schulters & Markus Harms
„Weil es Frau(n)de macht!“

www.fraenkische-bierakademie.de & www.bieratelier.de

Alcohol!
Because No great
Story started with
Someone eating
a Salad.

BIER
BEWUSST
GENIEßEN.

DIE DEUTSCHEN BRAUER.

Im alten Ägypten urinierten Frauen auf Weizen- und Gerstenkörner, um festzustellen, ob sie schwanger sind. Sprossen aus ihnen Keime, galt die Frau als schwanger. Gerste bedeutete Junge, Weizen bedeutete Mädchen.

**Es ist viel wichtiger, mit wem Du isst und trinkst,
als was du isst und trinkst,
denn ohne Freund ist das Leben wie die
Abfütterung eines Wolfes oder Löwen. EPIKUR**

Neumitglieder

Claus Hofmann, Hallstadt
Joachim Sator, Hallstadt
Martin Droschke, Coburg

Unsere Jubilare (35)

Schulters, Johannes
Blechinger, Robert
Heinrich Leicht GmbH & Co. KG
Boeck, Wolfgang
Brauerei Fässla GmbH & Co. KG
Wernsdorfer, 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

Geburtstage

Nachtrag Geburtstag im Mai

60 Klemczak, Ewald

Juli

75 Dorsch, Inge
65 Hebandanz, Fritz
75 Kalb, Sebastian

August

85 Rudhart, Fritz
75 Zenk, Georg
75 Nein, Rudi
65 Backhaus, Anne
60 Adler, Kurt-Maria

September

50 Link, Tsipporah-Jehudit
50 Dr. Skantze, Elisabeth
50 Herdegen, Matthias

Oktober

70 Oesters, Gerhard
60 Kühner, Michael

November

60 Wältman, Fred
60 Vogel, Rudi
70 Strätz, Roland

Verstorben

Reh Ferdinand, Brauerei Reh - Lohndorf
Fischer Hans Jürgen - Bamberg



Fan Shop - Malz & More

in der Brennerstraße 17-19 · 96052 Bamberg · Tel.: +49 - (0)951 - 93 220-764

Öffnungszeiten:

Mo - Do: 14.00 - 17.00 Uhr und 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.

**Wir bieten auch Führungen durch die rot-gelbe WEYERMANN® Welt an!
Infos unter: www.weyermann.de**

Aus fokus.de am 23.04.2014 von Monika Preuk:

Bier macht glücklich - die Wahrheit über Gerstensaft

Moderater Bierkonsum stärkt das Immunsystem, schützt das Herz und senkt das Risiko für Diabetes.

Zudem soll er Frauen zu größeren Brüsten verhelfen. Der beliebte Gerstensaft macht auch glücklich - und das liegt nicht am Alkoholgehalt.

Bierkenner schätzen das Bier als ein traditionsreiches, durch ein Reinheitsgebot geschütztes und damit besonders bekömmliches Genussmittel. Im Lauf der letzten Jahre haben einige Studien gezeigt, dass moderater Bierkonsum zahlreiche positive Effekte auf die Gesundheit ausüben könnte: Das Risiko für Herzinfarkt und Typ-2-Diabetes scheint zu sinken, die Immunkräfte werden gestärkt. Nicht zuletzt sollen Pflanzenhormone die Knochen schützen und Frauen zu mehr Oberweite verhelfen.

Biergeschmack macht glücklich

US-Wissenschaftler fanden jetzt sogar Belege für einen Effekt, den wohl jeder Bierliebhaber kennt: Bier macht glücklich! Das liegt jedoch nicht an dem Alkoholgehalt, sondern einzig am Geschmack des süffigen Getränks. Um zu verstehen, wie Sucht entsteht, ließ der Neurologe David Kareken von der Universität Indiana 49 männliche Probanden ihr Lieblingsbier oder ein alkoholfreies Sportgetränk zu sich nehmen. Wer sich für das Bier entschied, erhielt in einem Zeitraum von 15 Minuten eine sehr geringe Menge - gerade mal 15 Milliliter, das ist etwa ein Schluck. Eine solche Dosis an Alkohol ist so niedrig, dass sie weder im Blut nachgewiesen werden kann noch Wirkung zeigt. Während die Testpersonen tranken, maß der Forscher die Dopamin-Ausschüttung des Gehirns. Tatsächlich schüttete es den körpereigenen Botenstoffe aus, sobald die Testpersonen Bier schmeckten. „Dieses Experiment zeigt, dass allen der Geschmack eines alkoholischen

Getränks die Dopamin-Aktivität im Belohnungszentrum des Hirns auslöst, unabhängig von der berauschenden Wirkung“, sagt Kareken. Sprich: Auch alkoholfreies Bier sorgt für beste Party-Laune.

„Meldungen über Nutzen und Schaden von Bier gibt es immer wieder“, erklärt Ernährungswissenschaftlerin Silke Restemeyer. Doch für die meisten gilt, dass noch großer Forschungsbedarf besteht. So wurde zum Beispiel der Bierbestandteil Hopfen schon einmal zur Arzneipflanze des Jahres gekürt. „Doch deshalb sollte man nicht gleich darauf schließen, dass Bier ein Heilmittel ist“, warnt die Expertin.





Bier zu Speisen

Von leicht bis kräftig ...



Bei mehrgängigen Menüs sollte man nicht sofort mit intensiven, aromatischen Bieren beginnen. Eine Steigerung der Aromen verspricht steigenden Genuss.

Aperitif

Vor dem Essen regen gut gehopfte Biere den Appetit an, ein schlankes Pils ist der Klassiker. Einzelgenossen, z.B. zu salzigen Knabereien, Nüssen, Oliven, oder sogar als Digestif nach dem Essen passen kräftige Biere mit höherem Alkoholgehalt und deutlicher Hopfenbittere wie Bockbier oder Fassgereifte Starkbiere.

Vorspeisen

Zu leichten Vorspeisen, Suppen, Salaten oder leichten Nudelgerichten kombiniert man

frisch-animierende Biere. Kräftige Kohlen-säure, anregende Hopfenbittere und dezente Malzaromen vermitteln Kölsch, Pils, Kristallweizen oder helles Hefeweizen.

Hauptspeisen

Spielarten kräftiger Fleisch- oder Fischgerichte mit hellen Soßen verlangen substanzreiche Biere mit vollmundiger Frucht oder Malzigkeit. Dunkles Fleisch, Schmorgerichte oder Wild werden optimal durch dunkle, malzig-süße Biere mit ausgeprägten Röstaromen ergänzt, wie Dunkel oder dunkler Bock.

Nachspeisen

Aromatische oder süße Nachspeisen erfordern kraftvolle Biere. Alkohol, starker Hopfen oder individuelle Aromen bieten

Ausgleich zu Süße: Bockbiere, Fassgelagerte Starkbiere. Fruchtbetonte oder säuerliche Desserts werden von obergärigen Bieren optimal begleitet, z. B. von hellem oder dunklem Weizenbock.

Quelle: Text Private Brauereien, Bilder Bayerischer Brauerbund



Kurz notiert

Restaurierung der Handpumpe

Wir danken dem Bamberger Traditionsunternehmen der Fa. **Heinr. Leicht** für die hervorragende Restaurierung der Handpumpe, die für den Maische- und Würzettransport im Einsatz war.



Neue Exponate

Museumsbetreuerin Frau Margit Zenk freut sich über alte Brauexponate, die uns von Herrn **Erich Schlecht** (ehemaliger Brauberater der LGA, Nürnberg) zur Verfügung gestellt wurden.



Brauereihochzeit

Grußworte und Segnung des Brautpaares durch den 1. Vorsitzenden **Hannes Schulters** und **Robert Blechinger** an den FBM Mitbegründer **Georg Lechner** und seine Gattin „Robusta“.

Foto Lisa Luginger



Impressionen von der Frühjahrsexkursion: Stuttgart/Alpirsbach/Freudenstadt/Strasbourg 16. - 18.05.2014

Fahrt ins Schwäbische und in den Elsaß Unsere Stationen:

- Mercedes-Benz Museum, Stuttgart,
- Besichtigung der Brauwelt
- Alpirsbacher Klosterbräu mit Bierprobe,
- Rundgang Kloster Alpirsbach mit Besuch einer Glasbläserei
- Besuch des Schwarzwälder Freilichtmuseums
- Vogtsbauernhof. Rundgang auf dem Schnaps- und Kräuterlehrgarten mit Edelbrand-/Likörverkostung
- Besichtigung der Hausbrennerei
- Stop in Wolfach, Weiterfahrt nach Freudenstadt, Stadtrundgang, Besichtigung der Turmbräu mit Bierprobe.
- Fahrt nach Strasbourg (F), Stadtrundgang
- Rückfahrt mit Einkehr in ein „Vogelbräunest“ mit unserem Mitglied u. Freund Rudi Vogel.



v. l.n.r. Erwin Fröbling, Rudi Vogel (Der Vogelbräu), Michael Kühner, Winfried Nikol, Günter Bär, Hannes Schulters u. Robert Blechinger



satorrotas Kommunikationsdesign

Wirkungsvolle **Werbung für Brauereien und Gasthöfe** – ganz nach dem Motto:
Wenn es nicht einfach geht, geht's einfach nicht!

- » Strategien für Markenbildung und Vertrieb
- » Online-/Offlinemarketing
- » Design, Fotografie und Video
- » Internet, Social Media

SATOR
AREPO
TENE
OPERA
ROTAS

Freue mich auf ein **unverb. Erstgespräch:**
Joachim Sator, Dipl. Komm.-Designer
fon 0951-2094016, www.satorrotas.de
Betreiber der www.bierreise-pilsen.de

Referenzbeispiel : www.gutshof-andres.de



BRANDL!

UNFALLINSTANDSETZUNG - FAHRZEUGBAU

Exklusiv bei uns!
SMART REPAIR

**Dellen drücken
Teillackierungen**

PKW · LKW · BUS

Siemensstraße 29 · 96050 Bamberg

**Telefon
0951/9 15 44-0**

Anmeldeformular Herbstexkursion

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Herbstexkursion des FBM an.

Bitte ausfüllen und per Post ans FBM schicken. Ich verpflichte mich, den Teilnehmerbetrag vollständig bis zum 22.09.2014 auf das Konto des Fränkischen Brauereimuseums Nr. 578 205 999, Sparkasse Bamberg BLZ 770 500 00 unter dem Stichwort "Herbstexkursion 2014" einzubezahlen. Bei verspäteter Anmeldung oder verspätetem Geldeingang besteht kein Anspruch auf Teilnahme.

Anmeldung bitte senden an das Fränkische Brauereimuseum e.V. Michaelsberg 10f, 96049 Bamberg oder online: www.brauereimuseum/exkursion

Mein Name (ggfs. Begleitung):

Meine Anschrift:

Meine Telefonnummer:

Meine Email:

Ich verpflichte mich, den Teilnehmerbetrag vollständig bis zum 26.08.2013 auf das Konto des Fränkischen Brauereimuseums (Nr. 578 205 999, Sparkasse Bamberg BLZ 770 500 00) unter dem Stichwort "Herbstexkursion 2014" einzubezahlen. Bei verspäteter Anmeldung oder verspätetem Geldeingang besteht kein Anspruch auf Teilnahme.

Ort, Datum

Unterschrift

Herbstexkursion in den Teutoburger Wald

Genussreise vom 10.-12.10.2014

Geplante Route: Warburg, Nieheim (Westfalen Culinarium) Hermannsdenkmal, Externsteine, Schloß Corvey, Porzellanmanufaktur Fürstenberg.

Unser Genusspaket und im Reisepreis inbegriffen:

- Brauereibesichtigung der Warburger Brauerei mit Brotzeit u. Bierprobe
- 2 Übernachtungen im Hotel Ambiente (mit Schwimmbadbenutzung) in Nieheim mit Frühstück und 2x Abendessen
- Kurabgabe, Parkplatzgebühren
- Eintritt ins Westfalen Culinarium mit wahlweise einer westfälischen Kartoffelsuppe, oder einer Nieheimer Käsesuppe, oder einem Pott Kaffee u. einem Stück. Torte
- Eintritt u. Führung im Schloss Corvey
- Besuch der Porzellanmanufaktur Fürstenberg
- Unser 48+2-sitzer Fernreisekomfortbus hat WC

Abfahrt: 7.30 Uhr vom Main-Franken-Center in Bamberg (An der Breitenau 2).

Anmeldeschluss ist der 22.09.2014.

Die Anmeldung hat schriftlich zu erfolgen. Die Reservierung erfolgt in der Reihenfolge der Eingänge. Bei Überbuchung werden die TN auf eine Warteliste gesetzt u. telef. benachrichtigt.

Reisekosten: 179,- € p.P. im DZ, 203,- € p.P. im EZ. Änderungen der Exkursion vorbehalten. Die Überweisung der Reisekosten hat bis zum 22.09. auf das Konto des FBM zu erfolgen. Stichwort „Herbstexkursion 2014“.





Werden Sie Mitglied im FBM!

Sie sind Genießer und möchten die traditionelle Bierkultur und -vielfalt erhalten? Dann werden Sie Mitglied bei uns und profitieren Sie von vielen FBM-Aktivitäten!

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.

Antrag bitte senden an das Fränkische Brauereimuseum e.V. Michaelsberg 10f, 96049 Bamberg oder online: www.brauereimuseum/mitglied

Mein Name (Druckbuchstaben):

Meine Anschrift:

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

Bank:

IBAN / BIC:

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

Ort, Datum

Unterschrift

AUFGEMÖBELT!

BESUCHEN SIE UNSERE NEUE GASTSTÄTTE

WEIHERER BOCKBIERANSTICH
FR./SA. 17./18.10. AB 11 UHR:
 Bocksbraten, Bierhaxn, Schnitzel und hausgemachter Leberkäs
SA. 18.10. AB 18 UHR:
 Stimmung in Biergarten und Brauereihof mit Mike Hempel



Brauerei-Gasthof Kundmüller - Weiher 13 - 96191 Viereth-Trunstadt
www.brauerei-kundmueller.de

Vereinsinterne Termine

Frühschoppen 10-13 Uhr

- 07.09.2014
- 05.10.2014
- 02.11.2014
- 07.12.2014
- 06.01.2015 (Stärkantrinken)

Herbstexkursion 10.-12.10.14

Teutoburger Wald, s. S. 11.



IMPRESSUM

Herausgeber:

Fränkisches Brauereimuseum e.V.
Michaelsberg 10f, 96049 Bamberg
Telefon: 0951-53016
info@brauereimuseum.de
www.brauereimuseum.de

Öffnungszeiten April-Oktober:

Mi - Fr 13:00 bis 17:00 Uhr,
Sa, So und Feiertage 11:00 bis 17:00 Uhr.
Gruppenführungen auch zu anderen Zeiten nach Absprache möglich.

Redaktion

satorrotas Kommunikationsdesign
Josefstraße 32 . 96103 Hallstadt
Telefon: 0951-2094016
info@satorrotas.de . www.satorrotas.de

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt:

Johannes Schulters (V.i.S.d.P.),
Telefon: 0951-9370349,
info@fraenkische-bierakademie.de

Ihre Unterstützung in Form einer Anzeige ist uns Willkommen. Bei der Gestaltung von Druckvorlagen sind wir gerne zum Selbstkostenpreis behilflich.

Titelbild : Joachim Sator - Brauerei Groll - Pilsen

www.brauereimuseum.de

