

FBM NEWS



Kommunbrauhaus

Eine wahrlich goldene Bieridee
entstand in Junkersdorf ...

S. 03

Rauchbock

Zwei Kontinente. Zwei leiden-
schaftliche Brauer ...

S. 04



Frühjahrsexkursion

Fahrt in den Aischgrund:
Meerettich, Karpfen, Biere ...

S. 11



Stärkantrinken 2015

Pilgerreise der Mitglieder auf
den Michaelsberg am 06.01.

S. 09



S. 05 : Mit dem Reinheitsgebot im Reinen? // S. 08 Buchvorstellung: Drei Schoppn - zwa Seidla - a U //
S. 10 : Impressionen von der Herbstexkursion 2014

„Die Welt gehört dem, der sie genießt!“

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer des FBM, Achtsamer Genuss, Entspannung und Entschleunigung sind Begriffe, die auch wunderbar zu einem gepflegten Bier passen.

Versuchen Sie doch, dem (BIER-) Genuss mehr Aufmerksamkeit zu schenken! Hierzu eine kleine Anleitung.

Genuss ist individuell - Menschen haben verschiedene Vorlieben und Abneigungen, die sich auch im Laufe des Lebens verändern können. Genuss ist immer personenspezifisch. Jeder Einzelne sollte daher seine eigenen Präferenzen kennen und wissen, was einem gut tut. Hören Sie auf Ihren Körper! Weniger ist mehr - Es liegt in der Natur der Sache, dass wir über Dinge, die uns gefallen, möglichst unbegrenzt verfügen wollen. Konsum schließt aber Genuss aus. Quantität schlägt nicht in Qualität um: Besteht ein Überangebot an Genussreizen, wird es immer schwieriger, Genuss zu erleben. Eine gewisse Askese ist daher genusssteigernd. Beschränken Sie sich zeitweilig in Ihrem Ge-



nusserleben!

Genuss ist alltäglich - Um zu genießen, bedarf es keiner außerordentlichen Anlässe. Genussreize können auch und gerade im Alltag auftreten und müssen „nur“ entsprechend wahrgenommen, kategorisiert und verarbeitet werden - z. B. ein BIER, ein Lächeln, ein Bierlied, ein gutes Gespräch ... Warten Sie nicht auf einen besonderen Moment, genießen Sie im Jetzt!

Genuss braucht Erfahrung - Genuss will erlernt sein. Denn Genussserlebnisse einordnen, bewerten und differenziert wahrnehmen zu können, befähigt einen, genau zu wissen, was man will und gezielt Geschmacksnuancen hervorzurufen. Erleben Sie bewusst mit allen Sinnen und halten Sie das Genussserlebnis in Erinnerung! Welche Eigenschaften sollte ein gutes „Wohlfühlbier“ besitzen? Es sollte neben einem ansprechenden Aroma auch sehr bekömmlich sein und keine Nachwehen erzeugen. Weitere wichtige Eigenschaften wurden in einem Bierbuch aus dem 19. Jhdt. aufgeführt:

„Dasselbe muß endlich folgende Eigenschaften in sich vereinigen: Es muß durststillend, nährend, stärkend und angenehm erheiternd seyn und in dieser Hinsicht milder und ge-
deihlicher auf den Körper wirken als andere geistigen Getränke.“

Eine gute Zeit wünscht Ihnen die Vorstand-schaft und das Museumsteam des FBM: Anne Backhaus, Margit Zenk und Georg Zenk. Wir bedanken uns für die bisherige Unterstützung und Verbundenheit.

Auf ein gesundes Wiedersehen zur MV am 14. März 2015 ab 18 Uhr im Fränkischen Brauereimuseum auf dem Michaelsberg (ehemalige Benediktinerabtei), dessen Klostergründung heuer mit einer 1000-Jahr-Feier gedacht wird. Das FBM ist wieder ab dem 1. April 2015 (mit neuen Exponaten) für alle „Bier-Wissens-Durstige“ geöffnet. Unsere Räume und Exponate sind jetzt videoüberwacht.

Abschließend noch eine gute Botschaft vom hl. Benedikt: Einfach leben, gelassen leben, in Freude leben!

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.baeckerei-seel.de

Göller

500

JAHRE
seit 1514
Brauerei Göller zur Alten Frauung
eil am Main & Summ

BOTSCHAFTER DER
BAMBERGER BIERKULTUR
SEIT 1677

KASPAR SCHULZ

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

Beste Technik für Ihr Bier.



Kommunbrauhaus Junkersdorf

Eine wahrlich goldene Bieridee ...

Samstag früh um 8 Uhr: Schon von weitem ist der Rauch zu sehen. Die fränkischen Fahnen wehen im Winde. Verdutzte Kühe stehen auf der Weide. Die aufgeregten Gänse schnattern und Willis Schweine schicken uns ihre Hausfliegen zum Gruß ins Brauhaus..

Der Brautag in Junkersdorf beginnt. Es wird wieder gebraut im alten Kommunbrauhaus. Die Einheimischen freuen sich wieder auf neues Hausbrauerbier. Das alte Hausbrauer (vom Vorsud) kann bereits seit Freitag Mittag im Gärkeller gezapft werden. Axel und Kurt bereiten dann schon das Brauwasser für den Samstag vor. 30 hl werden zum Kochen gebracht. Da ist ein Ster Holz gleich mal verschürt. Bis tief in die Nacht wird meist mit der Dorfjugend geschürt und probiert (der arme Kurt). Zum Einmaischen füllt sich das Brauhaus immer mehr. Unsere Brauerfreunde aus Erlangen vom VFFB nehmen drei Rührhölzer in die Hand. Max schaltet die Schrotmühle zum Probelauf ein. Das gequetschte Malzkorn wird kontrolliert. Passt! Jetzt durchlaufen 4 Ztn PiM, 4 Ztn MM und 10 kg Rauchmalz die Schrotmühle und landen im Maischebottich. Das Malz beziehen wir seit dem 1. Sud am 12.12.1998 von Christoph Gewalt aus der Mälzerei Steinbach in Erlangen. Ein 4. Rührholz wird eingesetzt. Axel ist auch schon da! 13 hl Wasser bei ca. 57 Grad laufen in den Maischebottich. Während im Maischebottich kräftig gerührt wird, wird das restliche Wasser in der Sudpfanne zum Kochen gebracht. Es erfolgt ein Nachguss mit weiteren 13 hl heißem Wasser. Der Maischebottich fasst jetzt ca. 28 hl bei 63 Grad. Die folgende Maltoserast nutzen wir für die 1. Brotzeit im Brauhaus. Brotzeit ist doch die schönste Zeit.

Rückblick auf die Entstehungsgeschichte:

Im Juli 1991 entscheidet der Gemeinderat: Das alte Brauhaus soll verkauft werden. Wochen später wird das 200 jährige Gebäude auch noch in die Denkmalschutzliste aufgenommen, was den Verkauf erschweren wird.

Im Juli 1995 finden sich dann doch endlich drei Privatpersonen, die das alte Kommunbrauhaus käuflich erwerben.

Ludwig Müller, Axel Fella und Kurt Maria Adler wollen mit den alten vorhandenen Braugerätschaften wie vor 100 Jahren selber Bier brauen. Nach einer Notsicherung im folgenden Winter und all den Zuschussanträgen begann dann die 3jährige eigenhändige Renovierungszeit am Brauhaus. Vom Gärkeller bis zum Dachgeschoss wurde das Brauhaus restlos entkernt und mit neuen alten Werkstoffen wieder aufgebaut.

Erster Brautag am 12.12.1998:

Axel, Ludwig und Kurt brauten ihr erstes Bier im eigenen Brauhaus. Dabei Walter Simon, unser Braulehrer von der VHS. Telefonische Beratung erfolgte durch Markus Metzger (Schuldirektor in Karlstadt). Der einzige Junkersdorfer war Mario Rexhäuser. Das Ergebnis des 1. Sudes war a Weiberbier, bernsteinfarben und süß.

In alt vergangenen Zeiten war noch mehr Hopfen drin. Das Bier hatte dann von März bis Oktober im hauseigenen Felsenkeller gelagert. Nun ja: Wenn es dann einmal im Sommer sauer war, hat man halt mit Natron nachgeholfen. Heut hält's nicht so lang, weil's ja schneller getrunken wird.

Nachdem der Schornstein jetzt wieder regelmäßig rauchte, kam uns die Idee mit einem Fest; ein Brauhausfest rund ums Brauhaus, neben den Kühen und den Gänsen, freisitzend zwischen einem Holzstoß und der Weissach. Bunt bestuhlt und betischt mit regionalen Speisen vom heimischen Metzger Peter Finni und dem Sonntagsbraten von unserem Max Köppl, Steuerberater seines Faches. Gedacht getan: Seit Juli 2001 findet alle 2 Jahre das Junkersdorfer Brauhausfest statt. Von Samstag Mittag bis Sonntag Abend genießen wir das Selbstgebraute und die Schmankerln am Brauhaus.

Zum Bier: Im Prinzip versuchen wir unser Kellerbier immer nach dem gleichen Rezept zu brauen. 8 Zentner Malz ergeben ca. 20

hl Hausbrauerbier. Je nach Überfüllung im Brauhaus und dem Sudführer kann es aber zu leichten Geschmacksveränderungen führen kommen.

Es gab drei Ausnahmen zum Kellerbier:

- SUD 34 /2005, unser 1. obergäriges Weizenbier, vergoren im Maischebottich.
- SUD 53, unseren 1. Bock, genannt Hutzebock, gebraut mit Norbert Hümmer Füllmeister.
- SUD 57, unser Erlanger Retro Henninger Reifbräu aus den 70ern mit Sudführer Ernst Fischer zu seinem 75. Geburtstag.

Zu unserer großen Freude erhielten wir auch zwei Preise:

- 2001 den Denkmalschutzpreis der Hypo-Kulturstiftung (LRA Hassberge) und
- 2009 vom Bayer. Brauerbund in München den Preis für die Goldene Bieridee.

Eines unserer nächsten Ziele ist die erneute Inbetriebnahme unseres zweiteiligen Berielungskühlers aus Kupfer (Brauerei Dirauf, Pfarrweisach). Außerdem versuchen wir noch eine Handmischepumpe zu erwerben. Der Platz im Brauhaus ist dafür schon reserviert.

Im Juli 2015 findet unser 8. Brauhausfest in Junkersdorf statt. Hierfür werden Axel, Ludwig und Kurt (alleine) das Festbier brauen. Nach der Sommerpause im Oktober 2015 wird dann wieder eingemaischt. Braubegeisterte sind dann wie stets herzlich willkommen.

In diesem Sinne – allzeit gut Sud

Kurt Maria Adler (1.Vorstand VFFB)

An unseren Brautagen werden wir immer von unseren Brauerfreunden vom VFFB (www.braukultur-franken.de) unterstützt. Der Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur wurde am 02.02.2002 im Tenenloher Schloßla gegründet. In dem fränkischen Verein mit ca. 150 Mitgliedern gibt es die verschiedensten Braugruppen die mit Brauanlagen von 10 bis 100 l Bier brauen.

Brasilianisch-Fränkischer Rauchbock

Zwei Kontinente. Zwei leidenschaftliche Brauer. Ein gemeinsamer Sud.

Collaboration Brew der Brauerei Kundmüller und der Cervejaria Bamberg aus Brasilien. Roland Kundmüller und Alexandre Bazzo von der Cervejaria Bamberg aus Votorantim in Brasilien haben sich zusammengeschlossen und im fränkischen Brauerei-Gasthof ein gemeinsames Bier gebraut - einen bernsteinfarbenen Rauchbock, malzbetont und mit Aromahopfen aus dem eigenen Garten.

„Das ideale Bier für zwei Rauchbierfans wie uns“, so Alexandre Bazzo. Beide Braumeister haben sich 2010 auf der Messe Brau Beviela in Nürnberg kennengelernt. Schon bald hat Bazzo Roland Kundmüller und seinen Bruder Oswald in Franken besucht. Eine der vielen Gemeinsamkeiten neben dem Bamberg Bezug war von Anfang an das Rauchbier, für das sowohl Bazzo als auch die Kundmüller-Brüder bereits mehrfach international ausgezeichnet wurden. Als sie sich in diesem Jahr wiedergesehen haben, kam die Idee auf, ein gemeinsames Rauchbier zu brauen. Und dies wurde nun in die Tat umgesetzt.

Früh morgens um 9 Uhr starteten Bazzo und Kundmüller mit dem Einmaischen. Das Rezept für den Rauchbock hatten beide zuvor im Detail via Mail abgesprochen. „Wir



Foto: René Ruprecht

waren uns schnell einig, einen Rauchbock zu brauen, der nicht nur malz-, sondern auch hopfenbetont ist. Deshalb haben wir uns für typische aber auch besondere Sorten entschieden, teils aus unserem eigenen Hopfengarten“, erklärt Roland Kundmüller.

Im November wurde der limitierte Rauchbock vorgestellt, der sich in die neu geschaffene Weiherer Sondersud-Serie eingliedert. Im nächsten Jahr wollen die beiden Braumeister einen neuen Sud ansetzen. Diesmal aber nicht in Weiher, sondern in Bazzos Brauerei in Brasilien.



Der Rauchbock

Bier verbindet. Rauchbier noch mehr. Deshalb haben sich ein brasilianischer Craft Brewer und ein fränkischer Braumeister zusammengetan und einen Rauchbock gebraut. Glänzend bernsteinfarben, rauchig wärmend und mit Hopfen aus dem eigenen Garten. Das Ergebnis ist ein Zeichen ihrer Freundschaft. Und ein Genuss, den beide lieben.

Der Weiherer-Cervejaria Bamberg Rauchbock - gebraut mit den 4 Malzsorten Carared, Melanoidin-, Rauch-, und Pilsner Malz sowie den Hopfensorten Hallertauer Gold, Saphir, Spalter Select und Spalter Spalter aus Eigenanbau.

Die Cervejaria Bamberg: Die Cervejaria Bamberg ist im brasilianischen Votorantim, rund 100 Kilometer von São Paulo entfernt, beheimatet. Seit 2005 betreibt Alexandre Bazzo als Braumeister und Geschäftsführer seine Brauerei, er hat mit seinen Bieren bereits mehrfach internationale Auszeichnungen gewonnen, darunter die World Beer Awards und den European Beer Star in Silber für sein Rauchbier.

Dass er seiner Brauerei den Namen Bamberg gegeben hat, liegt ganz einfach daran, dass er die Biere der Region liebt und schätzt. Nicht zuletzt deswegen wurde er auch von der Stadt Bamberg offiziell zum Bamberg Botschafter auserkoren.

**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

Mit dem Reinheitsgebot im Reinen?

Eine Bestandsaufnahme nach 500 Jahren ...

2016 wird das Jahr des Bieres, so viel steht fest. Denn in diesem Jahr begeht die deutsche Brauwirtschaft den 500. Jahrestag der wohl bekanntesten Lebensmittelvorschrift in Deutschland, wenn nicht sogar in der Welt. Aber so wie es aussieht, sind nicht mehr alle Brauer in Deutschland mit „ihrem obersten Gebot“ im Reinen. Immer häufiger wird Kritik am Reinheitsgebot laut, auf die vonseiten des bayerischen Brauerbundes immer heftiger reagiert wird. Zeit, sich in zwei Teilen die 10 häufigsten Mythen, Vorurteile, Argumente und Kritiken im Einzelnen anzusehen.

Von Norbert Krines.

1. Nach dem Reinheitsgebot darf nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe zum Brauen verwendet werden.

Stimmt so nur für untergärige Biere. Obergärige Biere dürfen tatsächlich auch Zucker enthalten. „Für die Bereitung von obergärem Bier ist die Verwendung von technisch reinem Rohr-, Rüben- oder Invertzucker sowie von Stärkezucker und aus Zucker der bezeichneten Art hergestellten Farbmitteln zulässig“ (§9 (2) Vorläufiges Biergesetz). Auch die Zugabe von Kohlensäure ist bei alkoholfreien Bieren erlaubt. Entsteht die Kohlensäure demselben Brauprozess, muss die Zugabe nicht gekennzeichnet werden. Stammt sie von einem anderen Brauprozess, muss sie als Gärungskohlensäure angegeben werden.

2. Wenn Ausnahmegenehmigungen für besondere Biere, dann bitte nur für alte, traditionelle deutsche Sorten! So „verrückte Biere“ wie ein Lavendelbier braucht doch niemand!



Mit dieser Forderung macht der Beirat des bayerischen Brauerbundes gerade Druck (siehe Brauwelt 44/2014). Die Gose (mit Salz und Koriander) soll demnach weiterhin genehmigungsfähig sein. Das Witbier (mit Orangenschalen und Koriander) aber nicht. Mal abgesehen davon, dass sich „die deutschen

Grenzen“ in den letzten 500 Jahren immer wieder verschoben haben, ist eine „Deutschtümelei“ in Sachen Bier bedenklich. Was „alt“ und „traditionell“ sein soll, ist fraglich. Wie viele in Deutschland gebraute Witbiere braucht es zur Tradition?

Und letztlich entscheiden die Verbraucher, was sie trinken wollen und was nicht. Ob also „verrückte“ Sorten irgendwann einmal (wieder) Teil der deutschen Brau- und Biertradition werden, sollte die Geschichte weisen.

Übrigens, ein „Lavendelbier“ wird zur Gesundheitsverbesserung und Krankheitsprophylaxe im in Nürnberg gedruckten Hausbuch von Johann Christoph Thieme aus dem späten 17. Jahrhundert empfohlen!

3. Das Reinheitsgebot ist angewandter Verbraucherschutz!



Da will ich gar nicht selbst antworten. Das überlasse ich dem Bundesverwaltungsgericht in Leipzig: „Ob dieses Reinheitsgebot verfassungsrechtlich zu rechtfertigen ist, ist umstritten. [...] Seinen rechtfertigenden Grund findet es nicht in den Belangen des Gesundheitsschutzes, sondern allein in der Pflege einer kulturellen Tradition – der deutschen Braukunst – und der Gewährleistung eines bestimmten Produktniveaus.[...] Die Pflege der kulturellen Tradition und die Gewährleistung eines bestimmten Produktniveaus erfordern es nicht, alle Abweichungen vom Reinheitsgebot zu verbieten, als handele es sich dann zwangsläufig um minderwertiges, trügerisches (gepanshtes) oder gar gefährliches Bier“ (BVerwG 3 C 5.04).

4. Wer das Reinheitsgebot aufgibt, bekommt Chemiebiere!



Die Gefahr besteht tatsächlich. Erlaubt man z. B. die Zugabe von Früchten, läuft man Gefahr, dass natürliche oder künstliche Fruchtaromen folgen. Schon heute stehen ausländische Trendbiere und deutsche Biermischgetränke mit genau solchen Inhaltsstoffen in den Regalen – und werden von den Konsumenten wie selbstverständlich als Bier wahrgenommen. Dagegen hilft nur eine deutliche Kennzeichnungspflicht aller Inhaltsstoffe – und zwar groß und deutlich! Zudem ließe sich ähnlich wie beim Hopfen festlegen, welche Formen von z. B. Fruchtzubereitungen erlaubt sein sollen.

5. Das Reinheitsgebot schützt die deutschen Brauereien, vor allem den Mittelstand, vor der ausländischen Konkurrenz.



Schön wäre es, aber das ist ein Märchen. Zum einen können ausländische Großbrauereien auch reinheitsgebotskonform viel günstiger brauen als der deutsche Mittelstand. Zum anderen dürfen ausländische Brauer Malz durch günstigere Zuckerarten ersetzen und ihr Produkt trotzdem hierzulande als Bier vermarkten. Im Gegenteil: Kreativbiere wie Coffee-Stouts oder weihnachtliche Gewürzbiere könnten für kleine Brauereien sogar zur lohnenden Marktnische werden, die inwiefern ausländische Großbrauereien mit ihren am Massengeschmack orientierten Produkten nicht bedienen können.

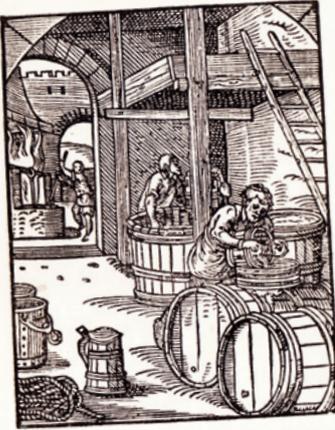


In der nächsten Folge geht es unter anderem um die Themen:

- Reinheitsgebot ist Einheitsgebot!
- Seit 500 Jahren wird nach dem Reinheitsgebot gebraut, oder?
- Dank Reinheitsgebot gibt es keine Lebensmittelskandale beim Bier.



Der Bierbreuwer.

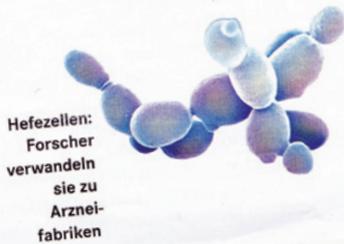


Auf Gersten sied ich gutes Bier/
 Feist vnd Süß/ auch bitter monier/
 In ein Dreuwessel weit vnd groß/
 Darcin ich denn den Hopffen stoß/
 Laß den in Brennten kühlen baß/
 Damit füll ich darnach die Faß/
 Wol gebunden vnd wol gebicht/
 Denn giert er vnd ist zugericht.

Opium aus der Bierhefe

Forscher der Universität Stanford (USA) haben Bierhefe dazu gebracht, Opioide zu produzieren.

Dazu zählen das Schmerzmittel Morphin und der Hustenstiller Codein. Der natürliche Lieferant für Opioide ist der Schlafmohn. Die Wissenschaftler schleusten drei Erbanlagen aus dieser Pflanze in Hefezellen ein. Diese könnten künftig den Schlafmohn als Quelle für Opioide ersetzen. Das werde die Herstellung dieser Medikamentengruppe vereinfachen, hoffen Arzneimittelforscher.



Hefezellen:
 Forscher
 verwandeln
 sie zu
 Arznei-
 fabriken

Apotheken Ums

Iso-a-Säuren [mg/L]

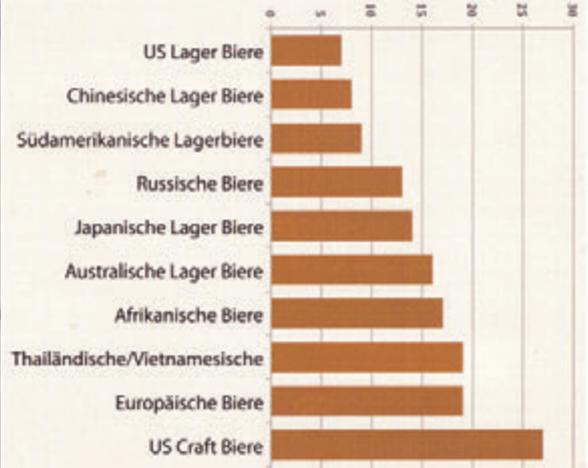


Abbildung 1: Typische ätherische in Bier aus unterschiedlicher Regionen



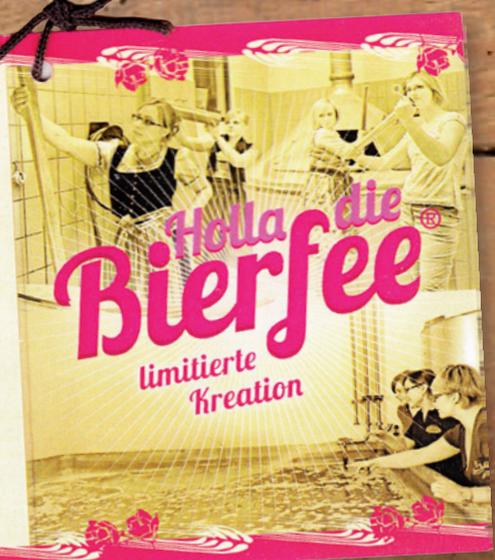
WASABI (grünliche Farbe) aus Japan
 mit Meerrettich gebraut

Es war einmal, vor nicht allzu langer Zeit...
 Da taten sich zusammen vier Brauseen aus dem
 Bierwunderland Oberfranken, um
 der holden Damenwelt ein Bier zu bescheren.

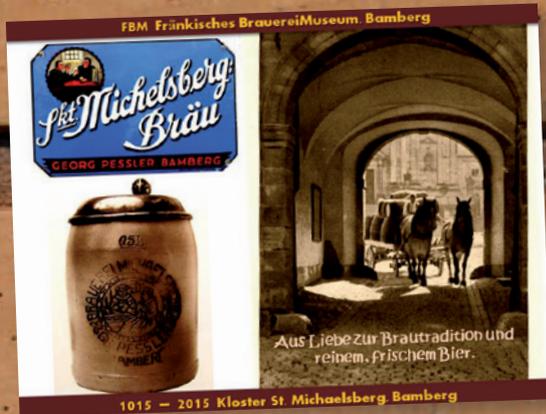
Für den Feentrunck, Wasser, rein, frisch und klar aus dem
 Fichtelgebirge wunderbar. Dazu buntes, pralles Malz von
 fränkischen Feldern und grünes Gold aus duftenden
 Hopfenwäldern. Durch Hefe, Leben eingehaucht. Quick-
 lebendig und wild - halt: typisch Weibsbild!

Meinel Bräu - Hof - Gisi & Moni
 Brauerei Haberstumpf - Trebgast - Yvonne
 Brauerei Drei Kronen - Memmelsdorf - Isa

Holla die
Bierfee
 limitierte
 Kreation



PINWAND



In liebevoller Erinnerung



Dieter Mayer
* 14.06.1936 † 18.11.2014

Wir trauern um unser lang-jähriges Mitglied und ehemaligen Vorstandskollegen Dieter Mayer (ehemaliger Braumeister der Schlossbrauerei Reckendorf).
Wir werden all unseren Verstorbenen stets ein ehrendes und dankendes Gedenken bewahren.

**MEHR VOM BIER WISSEN
MEHR VOM BIER HABEN !**



**BIER
BEWUSST
GENIESSEN.**

„Wege zum achtsamen Biergenuss“
Die Bierkennerseminare im Brauereimuseum (FBM)

Doemens Abschied

Im Rahmen einer privaten Abschiedsfeier im Meisterüberl dankte Klaus Ritter (Bild links) seinem langjährigen Weggefährten Johannes Schulters, Obmann des BdD für Nordbayern, für die tatkräftige Unterstützung bei der Doemens-Standortentscheidung für Gräfelting.



DER LANDKREIS BAMBERG UND SEINE HISTORISCHEN BRAUSTÄTTEN

Bilder sagen mehr als 1000 Worte - ein Bildband mit über 800 Abbildungen in Form von alten Ansichtskarten, Bildern, Briefmarken, Postkarten und sonstigen Brauereifotografien aus den „guten alten Zeiten“.
Es werden 158 Brauereidörfer mit allen vergangenen und verbliebenen 299 Braustätten aus dem Landkreis Bamberg vorgestellt.

DER LANDKREIS BAMBERG UND SEINE HISTORISCHEN BRAUSTÄTTEN

Oliver Schlicht

Dieser Bildband ist bestellbar unter:
oliver.schlicht@t-online.de
50,00€ inkl. Versand (Deutschland)



Neumitglieder

Margit Zenk, Bamberg
Familie Borschert, Bamberg

Unsere Jubilare - Jan-Juni

25

Zander, Erwin
„Weis, Johann

30

Faßbüttnererei“
Int. Brauereikultur-Verein
Tigges, J. Peter
„Löffler, Robert Dr.“
Heckmann, Norbert
Oesters, Gerhard
Sauer, Herbert

35

Weyermann, Michael
Schmitt, Josef
Romeis, Peter
Hartmann, Ambros
Lindenbräu Gräfenberg
Schroll, Rudolf
Plank, Hubert
Heller, Hans
Scheubel, Günter
Jacob, Horst
Sauer, Christian
Hönig, Friedrich
Brauerei Meusel
Kaiser, Günter

Geburtstage

Januar

50 Ernst, Bernhard Dr.
75 Waldner, Paul

Februar

70 Weinert, Wilmar

März

60 Löffler, Robert Dr.
60 Dorsch, Karlheinz RA
70 Thölking, Franz
70 Scholl, Roswitha

April

65 Krause, Reinhold
70 Horbelt, Rainer
60 Völkl, Helmut
65 Schreiber, Thomas Dr. Dr.
75 Fritsche, Rudolf
50 Jüngling, Georg
50 Sator, Joachim

Mai

60 Lindner, Gerhard
75 Scholl, Günter
70 Dörfler, Dieter
70 Doepke, Werner Dr.
50 Traeger, Roland
70 Winter, Gerd
50 Fabian, Rüdiger

Juni

65 Trunk, Maria



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



Buchvorstellung : FBM Fränkisches Brauereimuseum, Bamberg

Drei Schobbn - zwa Seidla - a U

Was lange währt ... Die Bamberger Brauer waren fast vollzählig auf dem Michelsberg, um die Vorstellung einer wertvollen Dokumentation über das Bamberger Bier zu erleben.

Sechs Fotografen, darunter Werner Kohn und Erich Weiß, haben sich in den Jahren von 1993 bis 1998 aufgemacht, um dem Geheimnis des Bamberger Tranks mit der Kamera nachzugehen. Kultisch verehrt werden die Erzeugnisse aus dem einen oder anderen Stadtteil von Genießern, die der Brauerei, dem Garten, dem Keller oder der Wirtsstube treu bleiben. Aufgespürt wurden die Kupferkessel, Kühlschiffe und Trubsäcke, aber auch die beginnende Modernisierung vieler Brauereianlagen zu dieser Zeit. Über den Herstellungsprozess hinaus werden weiterhin Wirtshäuser, Feste und architektonische Zeichen in der Stadt dokumentiert.

Drei Schobbn - zwa Seidla - a U

Fotografiert von: Johannes Karch, Werner Kohn, Gudrun Pimpl, Georg Pöhlein, Franziska Reif, Erich Weiß – mit einem Essay von Ekkehard Arnetzl
160 S., 156 Abb., 24 x 22,5 cm
ISBN: 978-3-940821-33-1
Auch als Geschenk für 22,- € im FBM und den Brauereien erhältlich.



100 Jahre Innovation und Tradition

Peter Nein

Bau- und Möbelschreinerei

Schreinereibetrieb für Fenster und Türen an Alt- und Neubauten sowie sämtliche Inneneinrichtungen

96049 Bamberg-Bug, Bughof 1d,
Tel. 0951/56246, www.schreinerei-nein.de



Ausstatter des Brauereimuseums



Fotos: Christian Albert

Stärkantrinken

Pilgerwanderung der Mitglieder am 06.01.

War es das gute Wetter? Oder braucht es für 2015 tatsächlich mehr Kraft als in den Jahren zuvor? In jedem Fall war kaum mehr ein Stehplatz frei und es war ein mehr als gelungener Start ins neue Jahr ...



Kurz notiert

Neue Craft-Beer-Gläser – für besondere Biere

Die Craft-Beer-Gläser von Spiegelau wurden zusammen mit einem Expertenteam aus Braumeistern und Spezialisten der Bierbranche entwickelt. Mit dem Ziel, die Glasformen zu finden, die den komplexen Geschmacksprofilen der handwerklich gebrauten Sorten India Pale Ale, Wheat Beer und Stout am besten gerecht werden, wurden in Workshops eine hohe Anzahl Glasformen getestet. Den Experten zufolge gelingt es, dank der von ihnen erprobten und speziell auf die Biersorte abgestimmten Glasformen, die Aromen an Nase und Zunge balanciert weiterzugeben sowie Geschmack und Textur der Biere optimal darzustellen. u.a. von den Firmen: Sahn, Rastal und Spiegelau (Foto Spiegelau)



Böhmens bester Braumeister & seine Biere zu Gast im Café Abseits



Braumeister Petr Petružálek bringt seine edlen Gerstensäfte nach Bamberg, um sie mit 38 Bierfreunden zu degustieren. Die Gelegenheit, die mit Goldmedaillen überhäuften Kreationen zu verkosten, ist einmalig – sie werden sonst nur in der eigenen Brauerei im Städtchen Dobruška bei Pilsen ausgeschenkt.

Die Veranstaltung im Detail: Präsentation des ersten Bierreiseführers in die Region Pilsen, Hintergrundinformationen über die exquisite Bierlandschaft Westböhmen und natürlich die Bierdegustation mit Petr Petružálek (Brauerei Modrá hvězda, Dobruška)
Tickets: Café Abseits (Pödeldorfer Str. 39, Bamberg, Tel. 0951 303422) oder www.bierreise-pilsen.de

Tipp: am 01.05./02.05.2015 und 26.09./27.09.2015 ist Gelegenheit zum Gegenbesuch!
Info: www.bierreise-pilsen.de

Impressionen von der Herbstexkursion: Genussreise vom 10.-12.10.2014 in den Teutoburger Wald

Fahrt in den Teutoburger Wald Unsere Stationen:

- Brauereibesichtigung der Warburger Brauerei mit Brotzeit u. Bierprobe
- Besuch im Westfalen Culinarium
- Führung durch das Schloss Corvey
- Besuch der Porzellanmanufaktur Fürstenberg



Fotos: Wolfgang Böhm



satorrotas Kommunikationsdesign

Wirkungsvolle **Werbung für Handwerksbetriebe** – 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
Tenera
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.sonnen-bräu.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 Frühjahrsexkursion

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Frühjahrsexkursion des FBM an.

Bitte ausfüllen und per Post ans FBM schicken.

Der Teilnehmerbetrag (p.P. 39,90 €) wird direkt im Reisebus eingesammelt. Der Anmeldeschluss ist der 09.04.2015. Bei verspäteter Anmeldung besteht kein Anspruch auf Teilnahme.

Anmeldung bitte senden an das Fränkische Brauereimuseum e.V. Michaelsberg 10f, 96049 Bamberg.

Mein Name (ggfs. Begleitung):

Meine Anschrift:

Meine Telefonnummer:

Meine Email:

Ort, Datum

Unterschrift

Frühjahrsexkursion in den Aischgrund Genussreise vom 09.05.2015

Bier, Whisky, Meerrettich ...
Unser Genusspaket und im Reisepreis inbegriffen:

- Brauereibesichtigung
- Reiseleitung/ Busfahrt incl. Parkgebühren
- Eintritt ins Meerrettich-Museum Baiersdorf
- Besichtigung von Baiersdorf
- Imbiss und Bier beim Kellerberg Verein
- Eintritt ins Karpfenmuseum, Neustadt
- 3 Bratwürste mit Kraut oder Kartoffelsalat und Bierprobe in der Steinbach Bräu
- Eintritt im dortigen Brauereimuseum
- Besichtigung der Whiskydestillerie Blaue Maus mit kleiner Whiskyprobe

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

Anmeldeschluss ist der 09.04.2015.

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: 39,90 € p.P.





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

01.02.2015	01.03.2015
03.05.2015	07.06.2015
05.07.2015	02.08.2015

Mitgliederversammlung 14.03.2015

ab 18.00 Uhr, Tagesordnung:

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

Saisonbeginn 01.04.2015

Tag des Bieres 23.04.2015

Frühjahrsexkursion 09.05.2015

Bier, Whisky, Meerrettich ... s. S. 11.

Fronleichnam Prozession in Bamberg 04.06.2015

Alle Brauer sind hierzu herzlich eingeladen mitzugehen (Treffpunkt Domberg)

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.

Konto des Fränkischen Brauereimuseums:
Sparkasse Bamberg
IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99

www.brauereimuseum.de

