Offizielles Bierorgan des Fränkischen Brauereimuseums e.V.

02 . 2015

Für Mitglieder, Freunde und Förderer

FBM NEWS

FRÄNKISCHES · BRAUEREIMUSEUM
AUS LIEBE ZUR BRAUTRADITION UND REINEM FRISCHEN BIER
19 79
BAMBERG

WIR SIND FBM

Craft Beer

Rebellion gegen das Industriebier

S. 03

Nur für Frauen

Bierclub Barley's Angels lädt zur Verkostung

S. 08

Herbstexkursion

Fahrt ins Allgäu und an den Bodensee

S. 11

S.04 : Cerevisia Michaelsbergensis – Kräutermischgetränk zum Klosterjubiläum
S. 05 : Mit dem Reinheitsgebot im Reinen? Teil 2 // S. 09 : Kurz notiert und Veranstaltungen

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Editorial

„Einfach leben, gelassen leben, in Freude leben!“

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer des FBM, schon vor über 1000 Jahren hat der heilige Benedikt Regeln für „seine Führungskräfte“, die auch das Kloster Michaelsberg betrafen, erlassen.

Diesen vortrefflichen Ratschlag und die Botschaft des hl. Benedikts übertragen wir gerne auf die heutige Zeit, u.a. auch auf die Vorstandschaft des FBM: „... einfach leben, gelassen leben, in Freude leben!“

Regeln für den „Vorstand“:

Der Abt wisse, daß er mehr helfen als herrschen soll.
Er hasse die Fehler, er liebe die Brüder.
Damit wollen wir nicht sagen, er dürfe Fehler wuchern lassen, vielmehr schneide er sie klug und liebevoll weg.
Er suche, mehr geliebt als gefürchtet zu werden.
Er mache alles Gute und Heilige mehr durch sein Leben als durch sein Reden sichtbar.
Er zeige den entschlossenen Ernst des Meisters und die liebevolle Güte des Vaters. Härter tadeln muss er solche, die keine Zucht kennen. Zum Fortschritt im Guten ermutige er alle, die gehorsam, willig und geduldig sind; streng zurechtweisen und bestrafen soll er jene, die nachlässig und widerspenstig sind.

Regeln für den „Finanzvorstand“:

Als Cellerar werde ein Bruder ausgewählt, der reifen Charakters ist.
Er sei nicht überheblich, nicht umständlich und nicht verschwenderisch.
Er trage Sorge für alles.
Ohne die Weisung des Abtes tue er nichts.
An seine Aufträge halte er sich.
Er mache die Brüder nicht traurig.
Falls ein Bruder unvernünftig etwas fordert, kränke er ihn nicht durch Verachtung, sondern schlage ihm die unangemessene Bitte vernünftig und mit Demut ab.
Er vergeude nicht das Vermögen des Klosters, sondern tue alles nach Maß.
Vor allem habe er Demut.
Kann er einem Bruder nichts geben, dann schenke er ihm wenigstens ein gutes Wort.
Es steht ja geschrieben: „Ein gutes Wort geht über die beste Gabe.“
In größeren Gemeinschaften gebe man ihm Helfer. Mit ihrer Unterstützung kann er das ihm anvertraute Amt mit innerer Ruhe verwalten.

Benedikt von Nursia: Gründer des Benediktinerordens (ca. 480 – 547), aus den Regeln des heiligen Benedikt.

Mit freudvollen Grüßen vom Michelsberg
Ihre FBM Vorstandschaft u. das Museumsteam

1. Vorstand: Braumeister Johannes Schulters
2. Vorstand: Braumeister Günter Bär
3. Vorstand: Braumeister Robert Blechinger
4. Vorstand: RA Karlheinz Dorsch (Rechtsberater)
Kassier/Finanzen: Braumeister Ludwig Popp
Archivar/Mitgliederverwaltung:
Braumeister Winfried Nikol
Protokoll: Braumeister Michael Kühner
Museumsteam: Frau Anne Backhaus,
Frau Margit Zenk, Herr Georg Zenk

Rebellion gegen das Einheitsbier

Craft Beer – wir nähern uns einem Phänomen

Unser Mitglied Rudi Vogel (Karlsruhe, Ettlingen, Durlach) ist sicherlich einer der kreativsten, nicht nur im Biermarketing, sondern auch einer der innovativsten Braumeister Deutschlands. Er gehört zu den Pionieren im Bereich der Gasthaus- und wenn man so will auch der aus den USA herüberschwappenden Craftbierszene. Handwerklich gebraut - das wurde in Franken doch meistens schon immer. Der folgende Artikel von www.craftbeer-revolution.de beschäftigt sich mit diesem neuen Trend.

Was ist Craft Beer?

Inzwischen dürfte man bei der Frage nicht mehr ausschließlich in ratlose Gesichter blicken. Selbst die deutschen Massenmedien haben den Begriff inzwischen entdeckt, Craft Beer ist „cool" und es ist nur noch eine Frage der Zeit, bis das Phänomen in der Mitte der (deutschen) Gesellschaft angekommen ist. Jedoch trifft es den Nagel auch ziemlich auf den Kopf. Im Grunde handelt es sich hierbei um handwerklich gebrautes Bier, bei dem hochwertige Zutaten, unkonventionelle Geschmacksrichtungen und das Wiederbeleben alter Brau-Traditionen im Fokus stehen.

Craft Breweries stehen damit den großen Braukonzernen gegenüber, die industrielles Bier im großen Stil produzieren und darauf bedacht sind, geschmacklich konstant zu bleiben und möglichst wenig von der „Norm" abzuweichen. Tradition und Weiterentwicklung sind für Craft Breweries kein Widerspruch, im Gegenteil: Die Tradition des Bieres ist eine Geschichte, die es nicht nur zu bewahren gilt, sie soll auch weiterentwickelt und weitererzählt werden. Doch immer die gleiche Geschichte zu erzählen, wäre langweilig. Genau deshalb wird vielen Craft-Brauern eine gewisse rebellische Haltung unterstellt.

Craft Beer – Dead Pony Club

Diese rebellische Haltung zeigt sich beim Craft Beer nicht nur im Geschmack, der überwiegend durch hochwertige Aromahopfen erzielt wird (vergleichsweise dazu verwenden große Braukonzerne die günstigeren und weniger aromatischen Bitterhopfen), sondern manchmal auch durch die bewusste Missachtung des Reinheitsgebots. Dieses wird in den Augen der meisten Craftbeer Aficionados als längst überholt angesehen. Nicht nur lässt das Reinheitsgebot zahlreiche chemische Filtrierungsprozesse zu, es steht einer kreativen Braukultur definitiv im Weg. Früher war es selbstverständlich, Bier mit Kräutern und anderen natürlichen Zutaten zu brauen. Oliver Wesseloh fordert deshalb beispielsweise ein Umdenken bei deutschen Brauern und postuliert ein Natürlichkeitsgebot anstelle des Reinheitsgebots. Oftmals fallen Craft-Biere auch durch provokative Logos und Namen wie Zombie Dust oder Dead Pony Club auf. Dass die Größe einer Brauerei nicht mehr das einzige Kriterium einer Craftbeer Brewery ist, zeigt sich am Beispiel Brew Dog, eine schottische Brauerei, die inzwischen international tätig ist, große Mengen produziert und sich dabei dem Leitsatz immer treu bleibt: Craft Beer von sehr guter Qualität mit hochwertigen Inhaltsstoffen zu brauen und dabei immer zu versuchen, neue experimentelle Biere zu entwickeln.

Die Entwicklung des Phänomens

Vielen dürfte der Begriff „Microbrewery" noch etwas sagen. Dabei handelte es sich um kleinere Brauereien in den späten 1970er Jahren, die erst in England, dann in den 80ern auch in den USA, dem Einheitsbrei der Mega-Brauereien Einhalt gebieten wollten und sozuagen den Geist des Craft Beers gründeten.

Dass der ursprünglich, v.a. in den USA, verwendete Begriff „Microbrewery" heute nicht mehr ganz passend ist, hat unter anderem damit zu tun, dass viele dieser Brauereien inzwischen extrem gewachsen sind und regelrechten Kultstatus genießen. Auch wenn die Produktionsmenge einer Craft-Brauerei der einer industriellen Großbrauerei noch lange nicht das Wasser reichen kann (und will), ist der Terminus „micro" längst nicht mehr angebracht. Das hat nicht nur mit der Größe vieler Craft-Breweries zu tun, sondern auch mit der Anzahl. Gab es 1973 nur 122 Brauereien in den USA, sind es heute über 2.800. Wenn dieser Trend in Deutschland ähnlich verläuft, sollte man sich um das Brauereisterben bald keine Sorgen mehr zu machen brauchen. Inzwischen werden in größeren Städten auch immer mehr Events angeboten, die das Thema Craft Beer in seiner Bekanntheit immer weiter verbreiten.

Was zeichnet eine „Craft Brewery" aus?

Eine Craft-Brewery in Deutschland genau zu definieren, fällt heute recht schwer. Ist Georg Schneider mit seinen berühmten Weißbiervariationen kein Craft-Brauer, nur weil er sehr viel Bier produziert? Was ist mit kleinen fränkischen Landbrauereien? Sind die keine Craft-Brauer, nur weil auf ihrer Bierliste kein IPA und kein Imperial Stout steht? In unseren Augen völliger Quatsch. Trotzdem lohnt es sich immer wieder, die neue Generation der jungen Wilden nicht aus den Augen zu verlieren. Brauereien, wie Brewdog aus Schottland, Dogfish Head aus den USA oder Camba Bavaria aus Deutschland (um wirklich nur eine winzig kleine Auswahl zu nennen), bereichern die internationale Bierwelt um fantastische Biere, die man v.a. hierzulande lange nicht für möglich gehalten hat. „Craft" kommt dann zum Tragen, wenn jemand mit Leidenschaft hinter seinem Produkt steht. Wenn kommerzieller Erfolg nicht höchste Priorität hat. Und nicht zuletzt, wenn an Grenzen gegangen wird. Grenzen des Möglichen, Grenzen des (guten) Geschmacks, Grenzen der Kreativität.

Quelle: fokus 17.04.2015, Sylivia Kopp

Cerevisia Michaelsbergensis

Exklusives Weyermann® Kräutermischgetränk zum Klosterjubiläum

Wir meinen, eine gute und hilfreiche Idee aus dem Hause Weyermann

1000 Jahre Kloster Michaelsberg in Bamberg – dieses großartige Jubiläum der Klosteranlage St. Michael hat Weyermann® Malz zu einem eigenen Kräutermischgetränk aus 97 % Bockbier und 3 % Kräutersud inspiriert, der „Cerevisia Michaelsbergensis“.

Der Erlös wird komplett in die Sanierung der einsturzgefährdeten Klosterkirche St. Michael einfließen.

Bei der einmaligen und außergewöhnlichen Kreation handelt es sich um ein besonderes Getränk, das durch die Verwendung einer einmaligen Malz- und Kräuterkomposition entstanden ist. In ihr sind die historischen und traditionellen Werte, Malze und der Geschmack von früher vereint. Es werden ausgewählte Kräuter (u.a. Süßholz, Kamille, Pfeffer, Safran, Ingwer) verwendet, die auch im berühmten Himmelsgarten der Klosterkirche St. Michael abgebildet sind.

Im Geruch erkennt man bei dem Jubiläumsgetränk eine Komposition aus feinen Kräuternoten, vornehmlich Safran, Süßholz und Kamille, welche von einem Hauch von Rauch und einer fruchtigen Note, an reifen Apfel erinnernd, abgerundet werden. Die

Foto: René Ruprecht

angenehme Karamellmalzsüße im Trunk, hervorgerufen durch die traditionell handwerklich produzierten Tennenmalze in Kombination mit den hocharomatischen Karamellmalzen, harmoniert mit der ausgewogenen Herbe der Heilkräuter und des Aromahopfens. Im Abgang überrascht eine erwärmende, leicht scharfe Gewürznote aus Ingwer und Pfeffer. Der eingesetzte fränkische Hopfen und eine historische, obergärige Klosterhefe lassen ein harmonisches, geistig beschwingendes Gebräu entstehen, das nur zu gerne das umfangreiche Jahresprogramm zum Jubiläum begleiten möchte. Dieses urige Getränk harmoniert mit Fränkischen Spezialitäten wie der Bamberger Zwiebel, groben Bratwürsten sowie mit einem fruchtig-süßen Bratapfel Dessert.

Seit 4.Juli ist das einzigartige Getränk aus der Weyermann® Braumanufaktur mit Braumeister und Deutschem Biersommeliermeister 2013 Dominik Maldoner an der Spitze erhältlich sein. Der erste Verkaufstag war beim „Fest der Generationen“ am Michaelsberg mit 3000 Gästen sein. Die „Cerevisia Michaelsbergensis“ kann im „Bamberger Stiftsladen“ am Michaelsberg, beim Bamberg Tourismus & Kongress Service (Geyerswörthstr. 5) und im Weyermann® Fan Shop (Brennerstr. 15) erworben werden.Das Mischgetränk ist in einer wunderbaren Champagnerflasche (0,75 l) für 9,50 € erhältlich.

Foto und Text: Weyermann

Mit dem Reinheitsgebot im Reinen?

Eine Bestandsaufnahme nach 500 Jahren // Teil 2

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. Im zweiten Teil unserer Serie betrachten wir weitere Mythen rund ums Reinheitsgebot.

Von Norbert Krines.

6. Seit 500 Jahren gilt in Deutschland bzw. in Bayern das Reinheitsgebot!!

Eine 500 Jahre andauernde Kontinuität des Reinheitsgebots gibt es so nicht! Es gibt sie wohl nicht einmal für Bayern selbst! Karin Hackel-Stehr weist in ihrer Dissertation über *das Brauwesen in Bayern vom 14. bis 16. Jahrhundert, insbesondere die Entstehung und Entwicklung des Reinheitsgebotes (1516)* darauf hin, dass es 1551 eine weitere landesherrliche Verordnung fürs Brauen gab, die neben Hefe auch Koriander und Lorbeer erwähnt. 1616 sollen in einer nächsten landesherrlichen Verordnung auch Salz, Wacholder und Kümmel zugelassen worden sein. Das „frühe" Reinheitsgebot galt in Bayern also gerade mal 35 Jahre. In der Neuzeit besann man sich im 19. Jahrhundert, genauer im Landtagsabschied von 1861, wieder auf die Beschränkung auf die vier bekannten Zutaten. Zählt man diese 155 Jahre zu den 35 Jahren im 16. Jahrhundert hinzu, könnte man 2016 bestenfalls 190 Jahre „Reinheitsgebot" in Bayern feiern. Oder anders ausgedrückt: In Bayern wird seit 1516 länger gegen das Reinheitsgebot als nach der berühmten Regel gebraut!

Einige Beispiele für „Biere gegen das Reinheitsgebot" aus den letzten Jahhunderten wurden ja schon im ersten Teil dieser Serie vorgestellt.

7. Dass es keine Lebensmittelskandale beim Bier gibt, verdanken wir dem Reinheitsgebot.

Stimmt zum Teil. Denn „große, landesweite Skandale" wie bei Gammelfleisch oder Dioxin-Eiern gibt es tatsächlich nicht. Die Liste der bekannten Zutaten schließt „Schummeleien" wie künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe aus. Ganz so sauber geht es beim Bier aber trotzdem nicht zu. Nur ein paar Beispiele:

Bis in die Achtzigerjahre wurden u.a. Kieselgurgemische mit Asbest als Filtrationshilfsmittel verwendet. Dabei war die gesundheitsschädliche Wirkung durchaus schon bekannt und auch, dass sich im filtrierten Endprodukt Asbestpartikel nachweisen ließen (Siehe Europäische Patentschrift EP 0031522 A2).

Oder ein anderes Beispiel: 2008 haben Karlsruher Lebensmittelüberwacher festgestellt, dass bei der Hälfte aller untersuchten dunklen Biere beim Brauen KEIN GRAMM DUNKLES MALZ verwendet wurde! Hier wurden also helle Biere mittels Röstmalzextrakt (früher Farbebier genannt) zur dunklen Spezialität umgefärbt! Ein Vergleich mit Erdbeerjoghurt ohne Erdbeeren und Vanillepudding ohne echte Vanille drängt sich da auf. Dieses Umfärben von Bieren widerspricht nicht dem Reinheitsgebot. Mit dem Qualitätsversprechen eines Reinheitsgebots hat es trotzdem nicht viel gemein (http://www.cvua-karlsruhe.de/eua/lm/getwas/2004_dunkbier.htm). Der Jahresbericht des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelüberwachung weist übrigens für das Jahr 2013 bei Bier, bierähnlichen Getränken und den Bierrohstoffen 13,3 % beanstandete Proben auf, 2012 sogar über 20 %. Das waren mehr als bei den überprüften Fertiggerichten (unter 11 %), die keinem Reinheitsgebot unterliegen und einen wesentlich schlechteren Ruf haben. Bei den Fertiggerichten lagen die Beanstandungen in beiden Jahren unter 11 %!

Wenn das Reinheitsgebot etwas schützt, dann wohl in erster Linie den Ruf des deutschen Bieres. Was die Gefährdung der Gesundheit angeht, steht das durch das Reinheitsgebot geschützte Bier nicht besser da als z. B. eine Tiefkühlpizza.

8. Mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe lassen sich nahezu unendlich viele Geschmacksnuancen erreichen. Solange die nicht ausgeschöpft sind, brauchen wir keine anderen Biere!

Ein schwieriges Thema! Zwar sind die „unter Einhaltung des Reinheitsgebotes gegebenen Möglichkeiten der sensorischen Produktdifferenzierung noch längst nicht ausgeschöpft", wie es der Bayerische Brauerbund in der Brauwelt Nr. 44 (2014) so schön ausdrückt, aber daraus abzuleiten, dass deshalb nicht mit anderen Aromen gebraut werden dürfe, ist schwer nachvollziehbar. Schließlich lassen sich so nicht alle möglichen Aromen nachbilden. Wer zum Beispiel ein belgisches Witbier nach dem Reinheitsgebot brauen will, stößt an seine Grenzen. Orangenaromen können mit modernen Flavour-Hopfen noch simuliert werden. An der pfeffrigen Schärfe von Kardamomsamen scheitert man aber. Mit dem Reinheitsgebot ist ein solches Bier nicht adäquat zu brauen!

Was uns gleich zum nächsten Punkt bringt:

9. Das Reinheitsgebot ist ein Einheitsgebot! Es schränkt die Kreativität der Brauer und die Geschmacksvielfalt der Biere ein!

Gerade in Franken wird die Vielfalt an Bierstilen, die sich nach dem Reinheitsgebot brauen lassen, deutlich. Man kann also innerhalb des Reinheitsgebotes durchaus sehr viele unterschiedliche Biere brauen. Aber warum geschieht es dann aber nicht überall? Hier ist tatsächlich das Reinheitsgebot „mitschuldig". Während man bei anderen Lebensmitteln leicht Produkte aus der Massenproduktion und solche aus handwerklicher Herstellung an der Qualität unterscheiden kann, fällt dies dem Konsumenten durch das Reinheitsgebot, das als Qualitätssiegel verstanden wird, beim Bier schwer. Bei derart qualitativ gleichwertigen Bieren entscheidet der Kunde immer häufiger über den Preis und landet bei besagten „Einheitsbieren" für den Massengeschmack.

Und das Reinheitsgebot bremst tatsächlich geschmackliche Vielfalt und das Vermischen von traditionellen Stilen und mit neuen Aromen. Oder einfacher ausgedrückt: Wenn Alfons Schuhbeck z. B. Weißwürste mit Chili kombiniert, wird er dafür mit Auszeichnungen überhäuft. Ein Brauer, der ein Weißbier mit Chili brauen würde, würde dafür hingegen bestraft.

10. Dank Reinheitsgebot hat das deutsche Bier einen so guten Ruf im Ausland!

Jein! Was den Ruf Deutschlands als Biernation begründet, sind die vielen Traditionen rund um das Bier: der Frühschoppen, die Eckkneipe, die Kerwa, das Oktoberfest, usw. All das ergibt zusammen mit dem Reinheitsgebot ein romantisches Gesamtbild, von dem nicht nur die deutsche Brauwirtschaft zehrt. Aber warum soll eine 500 Jahre alte Regel für den Ruf unseres Bieres verantwortlich sein statt dessen Qualität und Geschmack? Schaut man sich in der internationalen Presse um, dann fällt auf, dass Deutschland eher als Land gesehen wird, in dem man auf Volksfesten möglichst viel Bier für einen relativ geringen Preis konsumieren kann, und immer seltener als „Motor für Biertrends oder Bierinnovationen". Zukunftsfähig wird unsere Brauereilandschaft so nicht unbedingt.

Trinke hier:
Hölle-Bier
Brauerei Hölle A.G. Radolfzell

Deutschlands Brauereien
128
72
67
189
667
Markanteile Biersorten
Pils
58,2
Weizen
Export
Alkoholfrei
Andere

HERZLICHE EINLADUNG ZUM
Aufgemerkt!
BIERVIELFALT
BIERKULTURSTADT BAMBERG
ERLEBEN & GENIESSEN
4. Biersymposium
in der Brauerei FÄSSLA, Bierkulturstadt Bamberg
20.-22.11.2015
Auf ein genussreiches u. Bierwissen vertiefendes Wiedersehen
freuen sich
joHANNES SCHULTERS & MARKUS HARMS
Markus ist dieses mal leider verhindert
„WEIL ES FREU(N)DE MACHT!"
www.fraenkische-bierakademie.de & www.bieratelier.de

KRAFTBIER
nahrhaft u. haltbar
alkoholarm
hervorragendes Familiengetränk
BRAUHAUS ESSEN A.G.

Anzeige
Aecht
Schlenkerla Rauchbier
ges gesch
Das Original aus Bamberg
www.Rauchbier.de
SCHLENKERLA

PINWAND

Die Brauerzunft an der Fronleichnamsprozession

Die FBM-Sweatshirts machen sich auf dem Rücken von Kamelen gut. Inge Wachter und Wolfgang Böhm in Kappadokien

Neumitglieder

Peter Pleik, Bamberg
Francesco Gerber, Bamberg
Klaus Ritter, München
Ottmar Schels, Oberhaid
Sonnen-Bräu, Mürsbach
Detlev Tartsch, Nürnberg
Detlef Münch, Dortmund

Unsere Jubilare (Juli-Dez)

30

Privatbrauerei Kesselring
Weber, Friedrich | Förtsch, Karl
Koller, Ernst | Püls, Hans
Bürgerverein Bamberg, 4. Distrikt

35

Hölzlein, Heinrich | Kraus, Georg
Finster-Hofmann, Willi
Wigol-Chemie | Metzner, Johannes
Wirth, Benno | Ott, Manfred
Spörlein, Heinz | Brehm, Claus
Stolz, Hans | Konrad, Arnulf
Bayer. Mälzerbund E. | Witzgall, Helmut

Geburtstage

Juni
65 Trunk, Maria

Juli
50 Rittmayer, Georg

August
70 Schuster, Reinhold

September
75 Fröhling,Erwin | 60 Hacker, Hans
70 Dietz, Hans-Joachim
60 Sauer, Heiner | 75 Frisk, Karin
50 Fischer, Martin

Oktober
60 Dicker, Herbert | 75 Gehringer, Hans
75 Neckermann, Hartwig
60 Porzky, Gerd

November
65 Braunreuther, Gerold
50 Dr. Schneider, Georg

Dezember
85 Hartmann, Kurt | 65 Morr, Herbert
65 Vogt, Rudolf

Barley´s Angels Bierverkostung für Frauen
Termin: Freitag, 23. Oktober, 19 Uhr
Ort: FBM (Brauereimuseum Bamberg)
Ticket: 20,- € pro Person (inklusive Biere, Wasser, Brot, Käse und Schokolade)
Teilnehmerzahl: max. 25
Nur mit Anmeldung über das FBM!

Bierclub nur für Frauen

Barley's Angels laden zur Verkostung ins Brauereimuseum

Die unterschiedlichsten Frauen in einer Runde und nur ein Thema: Bier. Wenn sich die Barley's Angels treffen, geht es um Hopfen und Hefe um Malz und Maische. Da hat der Krug ausgedient, da wird im schönen Sommelierglas verkostet. Und Männern ist hier der Zutritt verboten!

Als Untergruppierung eines internationalen Vereins gegründet um Frauen an das Thema Craft-Beer heranzuführen, laden die beiden Bierenthusiastinnen und Gründerinnen der Bamberger Gruppe, Marion Munz-Krines und Lisa Luginger, nun am 23. Oktober zur Frauenrunde ins Brauereimuseum. „Wir wollen alle Frauen ansprechen, die gerne Bier genießen, aber genauso auch diejenigen, die lieber Wein und Sekt trinken", so Journalistin und Biersommelière Lisa Luginger.

Dafür wird ein spezieller Rahmen geschaffen. Und der beginnt eben schon beim Trinkgefäß: Ein haptischer Unterschied zwischen dem weinglasähnlichen Pokal und einem Steinkrug ist nicht zu verleugnen. „Es hat sich gezeigt, dass es für eine Frau grundsätzlich angenehmer ist, aus einem filigraneren Glas zu trinken, als aus einem, in das einfach mehr hineinpasst und das schwerer ist", weiß Texterin und Projektmanagerin Marion Munz-Krines. Das heißt aber nicht, dass auf dem Bierkeller nicht auch ein Krug dazugehört. Nur geht es bei den Barley's Angels nicht um Quantität, sondern im Speziellen um die Aromen, die sich im Bier finden lassen, nette Anekdoten aus der Historie sowie um Fakten zur Herstellung. Das alles verpackt in Geschichten für die Frau. „Frauen treffen sich ja nicht nur zum Trinken, sie wollen auch etwas über das wissen, was sie trinken", so Luginger. Verkostet werden sogenannte Craft-Biere, also handwerklich gebraute Biere aus Franken, aber auch internationale Spezialitäten, wie Munz-Krines erklärt „Es gibt sehr gute Helle, Dunkle und Weizenbiere aus unserer Region, in Bamberg natürlich fantastische Rauchbiere. Aber es gibt noch viel mehr. Wir stellen Biere vor, die hopfengestopft werden und damit zitrusartige und blumige Aromen aufweisen, fassgelagerte Spezialitäten mit interessanten Whisky-Aromen und auch Biere, die nicht nach Reinheitsgebot gebraut sind, dafür ganz besondere Geschmackerlebnisse bieten." Solche, die Frauen dann nach dem Tasting gekonnt ihren Männern zu Hause erklären können ...

Barley's Angels
Deutschland – die Gerstenengel

Wer wir sind

Die Barley's Angels Bamberg sind eine Untergruppierung des internationalen Vereins Barley's Angels, der 2011 in Amerika gegründet wurde und in bisher 6 Ländern aktiv ist. Das Ziel ist es, nicht nur Bier zu konsumieren, sondern Frauen an Craft-Biere heranzuführen und ihnen die Geschmacksvielfalt von Bier näher zu bringen. Der informative und bildende Charakter steht im Vordergrund. Die Tastings finden in kleineren Gruppen von bis zu 20 Frauen statt und bieten daher die Gelegenheit in entspannter Atmosphäre über Bier zu sprechen – ohne dass Männer dabei sind. Infos und Termine gibt es auf der Facebook-Seite https://www.facebook.com/BarleysAngelsDeutschlandDieGerstenengel, im Cafe Abseits und direkt bei Marion Munz-Krines und Lisa Luginger.

WEYERMANN®

Fan Shop - Malz & More

im Weyermann® Gästezentrum
Brennerstraße 15 · 96052 Bamberg · Telefon: +49 - (0)951 - 93 220-764

Öffnungszeiten:
Mo - Do: 13.00 - 18.00 Uhr und Fr: 10.00 - 12.00 Uhr + 13.00 - 18.00 Uhr

Unser beliebter WEYERMANN® Fan Shop hat sein glanzvolles Zuhause im Nordflügel des WEYERMANN® Gästezentrums gefunden.
Im wunderschönen Ambiente gibt es neben kreativen WEYERMANN® Bier- und Spirituosenspezialitäten & liebevollen Accessoires auch eine erlesene Getränkevielfalt (Bier, Whiskey, Liköre) unserer Kunden aus aller Welt - natürlich mit dem extra Körnchen WEYERMANN® Malz!

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

Kurz notiert

Brauereifest in Staffelstein

Auf gerade einmal gut 10.000 Einwohner bringt es die oberfränkische Kurstadt Bad Staffelstein zusammen mit ihren Ortsteilen. Und trotzdem gibt es hier mit insgesamt neun Braustätten mehr Brauereien als in vielen Großstädten. Jedes Jahr am 15. August, dem katholischen Feiertag Mariä Himmelfahrt, findet auf dem Marktplatz das Bad Staffelstein Brauereifest statt, bei dem - wie der Name bereits andeutet - diese fantastische Biervielfalt im Mittelpunkt steht. Obwohl das Fest nur einen Tag dauert, wird dem Besucher ein volles Programm geboten. Begonnen wird stets mit dem Anstich am Vormittag, zu dem jeder Brauer ein Fass Freibier stiftet.

Während des Festes haben die Besucher die Möglichkeit, das Bad Staffelsteiner Bierdiplom zu erwerben. Dieses wird verliehen, wenn man von jeder Brauerei mindestens ein Bier getrunken hat. Weniger geübte Biertrinker sollten hierfür jedoch nicht voreilig über den Durst trinken, sondern lieber von dem Angebot Gebrauch machen, die fehlenden Seidla innerhalb eines Jahres bei den einzelnen Brauereien vor Ort nachzuholen.
Jedes Jahr aufs Neue wird der Bad Staffelsteiner Bierkönig gekürt. Dieser qualifiziert sich dadurch, dass er blind d.h. allein anhand des Geschmacks, Sorte und Brauer des gereichten Bieres feststellen kann.
Abgerundet wird das Programm mit der musikalischen Begleitung durch örtliche Blaskapellen sowie klassische fränkische Speisen.

Ein verdienter Bierpapst zu Besuch im FBM ...

Zusammen mit FBM Mitglied Martin Knab vom Schlenkerla (1.v.l.) besuchte Prof. Narziß (2.v.l.) anläßlich des Rahmenprogramms der Tagung des DBMB in Bamberg das FBM. Hannes Schulters führte anschließlich den hohen Fachbesuch durchs Museum. Neben den vielen, oft selbsternannten Bierpäpsten hat es der fast 90 jährige Ludwig Wendelin Oskar Narziß (*30. September 1925 in München) wirklich verdient, so von der Fachwelt tituliert zu werden. Er ist Verfasser von Standardwerken über das Brauwesen und international anerkannter Mentor des Fachs.
Narziß studierte an der Technischen Hochschule München in Weihenstephan Brauwesen. Im Anschluss war er mehrere Jahre als wissenschaftlicher Mitarbeiter und Betriebsberater für die Landesgewerbeanstalt Bayern in Nürnberg und die Staatliche Prüfanstalt Weihenstephan tätig. 1956 promovierte er über den Einfluss der Hefe auf die Eigenschaften des Bieres. Von 1958 bis 1964 war er erster Braumeister der Münchener Löwenbräu AG.
Am 1. April 1964 wurde er als Nachfolger von Karl Schuster auf den Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I an die Hochschule Weihenstephan berufen. Gleichzeitig übernahm er die Leitung der Bayerischen Lehr- und Versuchsbrauerei. 1992 wurde er emeritiert.

500 Krüge aus den Jahren 1920-1950 für das FBM

Bierkrugsammler Günter Ruhland (Bierordensträger u. Organisator zahlreicher Tauschtreffen des IBV) aus Bamberg übergab ca. 500 Krüge aus den Jahren 1920-1950 dem FBM. Diese werden in neuen Vitrinen zu besichtigen sein. Mit einem herzlichen Prosit stieß Vorstandskollege Robert Blechinger mit Günter Ruhland auf die freudvolle Gabe an. Die alten und oft sehr raren Krüge stammen aus Bamberg, dem Landkreis und Franken, oftmals von Brauereien, die schon lange nicht mehr existieren.
Foto: G. Ruhland (li.) u. R. Blechinger (re.)

29. August, 19 Uhr im Cafe Abseits:

Bierdegustation mit Vladimir Stuchl ...

Die Präsentation böhmischer Kleinbrauereien beginnt, im Café Abseits zur Tradition zu werden. Nachdem im Frühjahr Braumeister Petr Petruzalek die Kreationen der Pivovar Modra Hvezda vorgestellt hat, kommt nun die Brauerei Blahovar aus Pilsen zum Zug. Inhaber und Braumeister Vladimir Stuchl wird den Bamberger Bierfreunden bei einer Degustation die große Bandbreite seines Könnens schmackhaft machen. Martin Droschke und Elmar Tannert, Autoren des Bierreiseführers „Bierland Pilsen", geben Hintergrundinformationen zur neuen böhmischen Bierkultur. Die mitgebrachten ca. sechs Biersorten werden, solange der Vorrat reicht, im Cafe Abseits ausgeschenkt.

Der Eintritt kostet 10 € inkl. Degustation.
Das Platzkontingent ist begrenzt.
Tickets: Café Abseits (Pödeldorfer Str. 39, Bamberg, Tel. 0951 303422) oder www.bierreise-pilsen.de
Tipp: am 26.09./27.09.2015 ist Gelegenheit zum Gegenbesuch!
Info: www.bierreise-pilsen.de

Impressionen von der Frühjahrsexkursion:

Genussreise vom 09.05.2015

Fahrt in den Aischgrund
Unsere Stationen:

- Meerrettich-Museum Baiersdorf
- Imbiss und Bier beim Kellerberg Verein
- Karpfenmuseum, Neustadt
- Steinbach Bräu und Besuch des Brauereimuseums
- Besichtigung der Whisky-destillerie Blaue Maus

Fotos: Wolfgang Böhm

✝ *Ehem. Mitglied Büttner Hans Weis*

Vielen Dank lieber Cartsen Wiese für die schöne Zeit in Höchstadt

Anmeldeformular Herbstexkursion

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Frühjahrsexkursion des FBM an.

Bitte ausfüllen und per Post ans FBM schicken. Ich verpflichte mich, den Teilnehmerbetrag vollständig bis zum 22.09.2015 auf das Konto des Fränkischen Brauereimuseums Nr. 578 205 999, Sparkasse Bamberg BLZ 770 500 00 unter dem Stichwort "Herbstexkursion 2015" 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.

Mein Name (ggfs. Begleitung):

Meine Anschrift:

Meine Telefonnummer:

Meine Email:

Anzahl Personen: DZ: EZ:

Ort, Datum

Unterschrift

Herbstexkursion ins Allgäu mit Bodensee

Genussreise vom 25.-27.09.15

Bier, Kässpatzen, Hopfen. Unser Genusspaket und im Reisepreis inbegriffen sind ...

Freitag:

- Besichtigung Kloster Benediktbeuren (hier befinden sich zwei kleine Hausbrauereien, Möglichkeiten für einen Imbiss).
- Rustikales Kässpatzen-Essen mit Bierprobe bei unserm Mitglied u. Freund Hans Stolz, Brauerei Stolz (es besteht die Möglichkeit einer Kurzbesichtigung) in ISNY im angeschlossenen Brauereigasthof Engel.

Samstag:

- Fahrt nach Tettnang zur Besichtigung des Hopfenmuseums.
- Weiterfahrt nach Friedrichshafen zur Besichtigung des Zeppelinmuseums. Friedrichshafen soll die längste u. schönste Bodenseepromenade haben, hier besteht die Möglichkeit für einen Mittagsimbiss.
- Danach Sennereibesichtigung „Käs und Kühe".
- Im Anschluss fahren wir zur Braumanufaktur Simmerberg, kurze Brauereibesichtigung mit Brauereidirektor Manfred Biechl, Bierprobe und Brotzeit.

Sonntag:

- Ausschlafen, gut frühstücken und Heimfahrt über Ammerndorf, stop in der Dorn Bräu (event. kurze Brauereibesichtigung) u. Einkehr, um leckere grobe Bratwürste zu essen, danach Heimfahrt nach Bamberg.

Übernachtung: 2 x Ü im 3-Sterne-Superior-Hotel Ochsen mit angeschlossener Hausbrauerei. Das sehr schöne Übernachtungshotel (mit Genießerfrühstück vom Buffet) befindet sich in Kißlegg.

Abfahrt: 8.00 Uhr vom Main-Franken-Center in Bamberg (An der Breitenau 2).

Anmeldeschluss ist der 31.08.15.

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: 169,- € p.P. im DZ, 199,- € p.P. im EZ.

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

Ort, Datum

Unterschrift

Café Abseits

Ratebeer-Awards 2012, 13, 14: Beste Bierkneipe Deutschlands

Unsere Wechselbiere im 1. Halbjahr 2015:

Mönchsambacher Weihnachtsbock
Schlenkerla Doppelbock Eiche
Gänstaller-Bräu Kellerbier Mandarina
Bamberger Hofbräu Lager
Gänstaller-Bräu / Oppigårds Fatboy Braunbier
Gänstaller-Bräu Zwickelpils
Dobřanská hvězda 12°
Dobřanský Dragoun 16°
Huppendorfer Josefibock
Dobřanský Sekáč („Schnitter“) 17°
Dobřanské Pivo Hořké – IPA 15°
Dobřanské Pivo Amber 14°
Dobřanský Svatý Vít – Imperial IPA 23°
Mönchsambacher Maibock
Gänstaller-Bräu Amber Weizenbock
Wiethaler ‚Hoptimum‘ Pale Ale
Gänstaller-Bräu American Stout Lager (ASL)
Gänstaller-Bräu Kaiser Küttlipp Pale Lager

29. August 2015, 19 Uhr:
Bierdegustation mit Braumeister Vladimir Stuchl aus Pilsen (Brauerei Blahovar) & Lesung der Autoren des Bierreiseführers „Bierland Pilsen“

Eintritt: 10 € incl. Degustation im VVK

Café Abseits
Pödeldorfer Str. 39, 96052 Bamberg
Tel. 0951/303422
www.abseits-bamberg.de
Geöffnet: 9 bis 14 h, 17 h bis 0.30 h
Sonntags: 9 bis 23.30 h

Vereinsinterne Termine

Frühschoppen 10-13 Uhr

06.09.2015
04.10.2015
01.11.2015
06.12.2015
06.01.2016 (Stärkantrinken)

Barley´s Angels Bierverkostung für Frauen

Freitag, 23.Oktober, 19 Uhr im Brauereimuseum (nur mit Anmeldung – s. S. 08)

Herbstexkursion: Allgäu mit Bodensee

Samstag 25.09.2015 – 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.
Konto des Fränkischen Brauereimuseums:
Sparkasse Bamberg
IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99

www.brauereimuseum.de