Für Mitglieder, Freunde und Förderer

FBM NEWS



Auch die Glasform prägt den Geschmack!

Bierbewertung

Aussehen, Geruch und Geschmack...

S. 03

Einwandern

Wie ging das zünftige Einwandern des Brauers vor sich?

S. 05



Mallorca

7-Tages Genussreise auf die Insel Mallorca vom 23.-29.04.2016

S. 10



S. 9: Impressionen von der Herbstexkursion 2015

S.12: Tagesfahrt nach München zum Bierfestival 500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Editorial

"Arche Noah"

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer des FBM, eine Erfolgsgeschichte, wie sie von keinem anderen Menschen mehr erbracht wurde. Ein Mann rettet die Welt. Was können wir von dieser Geschichte für das Leben lernen?

Was für ein Anforderungsprofil hatte Gott für diese Aufgabe (Rettung der Welt) mit im Kopf? Was musste Noah, der Held dieser Geschichte, alles beherrschen, um erfolgreich zu sein? Die Antwort finden wir am Anfang der Geschichte. Dort heißt es "Noah lebte so, wie es Gott gefiel, und hörte auf ihn. ... Die Menschen, die ihn kannten, wussten, dass er ein vorbildliches Leben führt".

Alles, was wir über das Leben wissen müssen, können wir von Noahs Arche lernen:

- 1. Verpasst das Boot nicht.
- 2. Denkt daran, dass wir alle im selben Boot sitzen.
- 3. Plant voraus. Es hat nicht geregnet, während Noah die Arche gebaut hat.
- Bleibt fit. Wenn Du 600 Jahre alt bist, könnte Dich jemand mit einer richtig großen Aufgabe betrauen.
- 5. Hört nicht auf die Kritiker; mach ein-

- fach mit der Arbeit weiter, die getan werden muss.
- 6. Baut Eure Zukunft auf einen hohen Grund.
- 7. Nur zur Sicherheit: Reist als Paar.
- 8. Geschwindigkeit ist nicht immer ein Vorteil: Die Schnecken waren auf dem selben Boot wie die Geparden.
- 9. Wenn Ihr gestresst seid, lasst Euch eine Weile treiben
- 10. Denkt daran: Die Arche wurde von Amateuren gebaut, die Titanic von Profis.
- Egal wie wild der Sturm bläst, solange Ihr mit Gott reist, wartet immer ein Regenbogen auf Euch.

Was war das Besondere an dieser Aufgabe? Nicht der Bau der Arche. Das war Handwerk. Der schwierige Teil war das Durchhalten. Trotz mancher Krisen und vieler Widrigkeiten geht unser FBM ins 37. Jahr seines Bestehens. Diese Erfolgsgeschichte beruht größtenteils auf einem konstruktiven Miteinander, Fleiß, gegenseitiger Achtung,

kraftvollem Anpacken, wo es gilt anzupacken, und Durchhaltevermögen, wenn mal nicht die Biersonne vom Himmel lacht. Dies haben bisher eine gut funktionierende (kontinuierliche)Vorstandschaft und die Mitglieder des FBM bewiesen. Darauf können wir

schon "a weng" stolz sein! Auch 2015
war wieder einmal ein recht erfolgreiches Jahr für uns (Zuwachs an Exponaten und an Besuchern).
So wünscht die FBM-Vorstandschaft unseren Freunden, Mitgliedern und Förderern für 2016 Gesundheit, Glück, Frieden und Erfolg sowie viele schöne

Biergenusserlebnisse. Leben bedeutet Veränderung und Wandel – möge sich alles zum friedvollen Guten und Besseren hin wandeln. Bleibt achtsam im Hier und Jetzt. Hierzu ein nützlicher Gedanke des Dalai Lamas "Es gibt nur zwei Tage in deinem Leben, an denen du nichts ändern kannst. Der eine ist gestern und der andere ist morgen." Gott gebe hierzu Glück & Segen drein.

Ihr joHannes Schulters,

1. Vorsitzender des FBM









Bewertung eines Bieres Aussehen, Geruch und Geschmack ...

Wer als Bier groß herauskommen möchte, muss in allen drei Kategorien überzeugen, angefangen beim Aussehen:

Man sollte für eine Beurteilung zum Aussehen eines Bieres bereits bei der Flasche beginnen. Ist sie schlank, bauchig, durchsichtig, mit Naturkorken verschlossen? Alles Merkmale, die neben dem Etikett auch schon einiges über das Bier aussagen können. Darüber hinaus geht es bei der visuellen Beurteilung natürlich um Farbe, Schaum und Blasenbildung des Bieres selber. Beim Bierschaum wird beispielsweise dessen Porengröße und die Stabilität beurteilt, die im Übrigen durch Fette und Geschirrspülmittel beträchtlich reduziert werden kann. Beschrieben werden kann der Schaum als kräftig, feinporig, sahnig, feincremig, gut haltbar oder am Glas haftend. Eventuell kommt bei unfiltrierten oder naturtrüben Bieren noch die Bewertung von Schwebeteilchen hinzu. Filtrierte Biere hingegen müssen einen feinen Glanz aufweisen, dürften also keinerlei natürliche Trübstoffe enthalten. Die Farbe kann am Besten vor einem weißen Hintergrund bestimmt werden. Sie ist allerdings kein Kriterium für die Qualität eines Bieres - sieht man einmal von blauen und grünen Bieren ab - sie gibt eher Auskunft über die Biersorte.

Geruch

Den markantesten Einfluss auf den Geruch eines Bieres haben Hopfen und Hefe sowie etwaige Röstaromen des Malzes. Diese Faktoren sowie Nebenprodukte des Gärprozesses können geruchlich bewertet werden. Es wird dabei noch in primäre Gerüche, bei denen das Glas nicht bewegt wird, und sekundäre Gerüche unterschieden, die nur mit und nach Bewegungen des Glases wahrgenommen werden können. Der Geruch eines

Bieres ist am besten festzustellen, wenn der Schaum schon ein wenig zerfallen ist. Das Aroma der verschiedenen Biersorten kann von malzig oder karamellartig bis zu fruchtig (Zitrone, Banane, Aprikose) und würzig (Nelke, Kardamon) reichen, sollte aber immer sortentypisch sein. Andere Aromen, die vorkommen können: hopfig, kräftig, geröstet, rauchig, nussig, schokoladig, herb, alkoholisch, parfumiert, grasig, blumig, süßlich oder säuerlich. Muffige Kellergerüche dürfen aber bei allen Biersorten abgelehnt werden.

Geschmack

Eines vorneweg: Auch wenn man spezielle Biere wegen ihres Geschmackes nicht "mag", so kann der Geschmack qualitativ dennoch in Ordnung sein, weil er dem Charakter der entsprechenden Biersorte entspricht. Ein Bier ist also nicht schlecht, nur weil es der Testperson nicht schmeckt.

Sieht man einmal von Umami ab, das vorrangig in glutaminhaltigen Lebensmitteln wie Tomaten, Fleisch oder Käse vorkommt, kann der Mensch für Biere grundsätzlich 4 Geschmacksrichtungen auseinander halten: salzig, sauer, süß und bitter. Aufgrund dieser Vielfalt wird beim Geschmack eines Bieres häufig auch von dessen "Körper" gesprochen. Der Körper wird in drei Phasen bestimmt: dem Antrunk, der Rezenz und dem Nachtrunk. Er kann trotz seiner Komplexität aber auch einfach nur als leicht, vollmundig, voluminös, massiv oder gar robust beschrieben werden. Grundsätzlich sind der Fantasie bei der Beschreibung von Bieraromen aber kaum Grenzen gesetzt. Wichtig sollte nur sein, dass die Beschreibung aussagekräftig ist und nicht hochtrabend leer wie "ein nobles Bouquet betont seine ausgereifte Finesse". Damit ist keinem geholfen.

Als erster Geschmackseindruck hängt der Antrunk im Wesentlichen von der Vollmundigkeit und damit vom Stammwürzegehalt eines Bieres ab, die durch das Malz in das Bier gelangen. In dieser Phase kann ein Bier z.B. rauchig, geröstet, nussig, würzig, kaffeeartig, karamellartig, schokoladig, abgerundet, süffig, weich, schwer, leicht, schlank oder bei einigen Biersorten auch säuerlich schmecken. Die Rezenz wird als Spritzigkeit, Prickeln oder Frische des Bieres von dessen Säure- und CO2-Gehalt beeinflusst. Bei geringer Rezenz spricht man auch von schalem Bier. Attribute für einen gelungen Körper in dieser Phase können angenehm, mild, fein, blumig, frisch, delikat, spritzig, prickelnd, lebendig oder blumig sein.

Für den Eindruck des Nachtrunkes ist die Bittere des Hopfens bzw. die Herbheit des Bieres ausschlaggebend. Die Bittere darf nicht "nachhängen" oder gar kratzig oder gallig wirken. Erwünscht sind hier Eigenschaften wie ausgewogen, harmonisch ausklingend, rund, kräftig betont, trocken, herb, feinherb oder feinbitter.

Aber um gute Biere zu finden, geht Alles in Allem nichts über das wiederholte Probieren.

Wichtige Qualitätskriterien bei der DLG Bierprüfung

- **Der Bierschaum**: Beim Bierschaum wird die Schaumstabilität beurteilt.
- Die Klarheit des Bieres: Filtrierte Biere müssen einen feinen Glanz aufweisen, also keinerlei natürliche Trübstoffe enthalten. Anders bei unfiltrierten oder naturtrüben Bieren (z.B. Hefeweizen). Bei ihnen sollten Trübstoffe sichtbar sein.
- Der Geruch des Bieres: Um den Geruch des Bieres zu testen, sollte der Schaum schon ein wenig zerfallen sein. Der Geruch des Bieres muss sortentypisch sein. Die verschiedenen Biersorten sind durch eine unterschiedliche Aromatik gekennzeichnet, die von Malz- oder Karamellaromen bis zu Frucht- und Gewürzaromen reichen kann.
- Phasen der Geschmack des Bieres: Es gibt drei Phasen der Geschmacksempfindung. Der Antrunk, also der erste Geschmackseindruck, wird zunächst durch eine mehr oder weniger ausgeprägte Vollmundigkeit bestimmt. Diese ist in erster Linie abhängig vom Stammwürzegehalt des Bieres. Die Rezenz bezeichnet den Frischeeindruck eines Bieres. Er ist einerseits abhängig vom Säuregehalt (pH-Wert) des Bieres, andererseits von seinem CO2-Gehalt. Der Nachtrunk, also der letzte Geschmackseindruck, ist hauptsächlich von der Bittere bestimmt, die vom Hopfen stammt.

Auch die Glasform prägt den Geschmack!

Bei Bier heißt es jedoch noch oft: eine Form für viele.

Nur im richtigen Glas kann es seinen individuellen Geschmack optimal entfalten. Und gerade hier liegt auf dem hart umkämpften Biermarkt ein zentraler Schlüssel zum Erfolg.

In der Vergangenheit unterlag die Auswahl eines Bierglases vor allem designerischen und funktionellen Gesichtspunkten, das Thema Sensorik spielte eine eher untergeordnete Rolle. Mittlerweile wurde aber durch zahlreiche Untersuchungen und Praxistests bewiesen, dass der Geschmackseindruck bei Bier maßgeblich durch die Glasform bestimmt wird. Führende Glashersteller wie

etwa SAHM, Rastal und Spiegelau verfolgen bei ihren Exklusivgläsern deshalb einen integrierten Ansatz: eine hohe Gestaltungsqualität und durchdachte Funktionalität verbunden mit der umfassenden Berücksichtigung sensorischer Komponenten.

Die Form macht den Unterschied

Der Einfluss der Form resultiert beim Bier aus der unterschiedlichen Zusammensetzung von Bier und Schaum. Während im Schaum die Hopfen-Bitterstoffe angereichert sind, besitzt das Bier einen erhöhten Gehalt an Substanzen, die aus dem Malz stammen. Diese sind vor allem für den süßlich-fruchtigen

Geschmack des Getränks verantwortlich. Für den ersten Eindruck ist deshalb das Verhältnis von Schaum und Flüssigkeit maßgeblich: Ein Bier schmeckt aus zylindrischen Gläsern mit hoher Schaumkrone im ersten Moment ganz anders als das gleiche Bier aus einem breiten, kelchartigen Becher mit niedriger Schaumkrone.

Das Geheimnis des Geschmacks

Darüber hinaus steuert die Glasform auch den Fluss des Bieres und bestimmt damit den Auftrittspunkt auf der Zunge. Und hier unterscheidet man vier maßgebliche Bereiche mit unterschiedlichen Geschmacks-





Neubauten sowie sämtliche Inneneinrichtungen
96049 Bamberg-Bug, Bughof 1d,

Tel. 0951/56246, www.schreinerei-nein.de



dominanzen: Die Spitze nimmt stärker die Süße wahr, der vordere Zungenbereich ist empfindlich für Salziges, der hintere eher für Säure und im Zungenhintergrund sind Bitterstoffe besonders dominant. Abgesehen davon ist die Glasform auch für die Fließgeschwindigkeit des Bieres verantwortlich. Generell gilt, je langsamer ein Bier fließt, desto eher haben Zunge und Nase die Möglichkeit, alle Geschmackskomponenten zu erfassen. Denn entgegen der weitverbreiteten Annahme wird der Geschmack nicht allein über die Zunge wahrgenommen, sondern Zunge und Nase entscheiden gemeinsam darüber, ob und wie das Bier schmeckt.



...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



INSTANDHALTUNG SERVICELEISTUNGEN



Impressionen vom Stärkantrinken 2016













Einwandern

Wie ging das zünftige Einwandern des Brauers vor sich?

Eingewandert wird während der Arbeitszeit im Sudhaus, in den Ruhepausen im Schalander; Ränzel und Stock bleiben vor der Tür, der Bursch tritt ein, Hut in der Hand, Hände abwärts hängend, bleibt nach Schließen der Tür an derselben stehen und sagt laut und schnell: "Gott gebe Glück und Segen her-

Gruß vom letzten Meister und Gesellen" Tritt nun ein Gesel-

le an ihn heran mit dem Gruß "Grüß Gott", so antwortet der Bursch: "Grüß Gott, Kollege". Ist es der Braumeister, der ihn begrüßt, dann: "Mit Gunst und Erlaubnis, Grüß Gott, Herr Meister". Auf die nun kommende Aufforderung "Deck dich" (oder "Setz auf!") heißt die Antwort "Mit Erlaubnis". Erst jetzt darf er den Hut aufsetzen. Kommt (im Schalander) die Aufforderung "Setz dich", so antwortet der Bursch ebenfalls: "Mit Erlaubnis, Kollege" oder "Mit Erlaubnis, Herr

Kommt nun die Pietsche mit Bier oder der Trunk in anderer Form, dann erhebt sich der Bursch und sagt stramm: "Helf' Gott, Kollege" oder "Mit Gunst und Erlaubnis, zum Wohlsein, Herr Meister". Darauf der andere: "Gott segne Dir's". Inzwischen hat der Bursch gebeten, sein Ränzel und Stock hereinnehmen zu dürfen. Man sagt auch in der Regel, wenn man schon eingewandert ist und der Braumeister oder Brauereibesitzer herantritt, oder wenn man im Büro zuspricht: "Gott gebe Glück und Segen herein, ein fremder Brauer spricht um Arbeit zu". Die Ausdrucksweise schwankt in den verschiedenen Ländern deutscher Zunge. So hört man auch "Gott gebe Glück und Segen drein" und einfach "Gott gebe Glück und Segen". Die Fragen "Wo kommst Du her?" "Wo hast Du



zuletzt angeschoben?" usw. werden stramm und kurz beantwortet. Beim Aufbruch stellt man sich stramm hin und sagt: "Mit Gunst und Erlaubnis sage ich meinen schuldigen Dank für die erzeugte Ehre und Förderung. Gott gebe Glück und Segen Eurer Arbeit", wenn der Braumeister anwesend ist: "Gott gebe Glück und Segen in Ihrer Werkstatt". Darauf der andere: "Keine Ursache. Richte wieder einen schönen Gruß aus an nächsten Meister und Gesellen". Darauf der Abschiednehmende: "Dankeschön, werd's ausrichten nach Handwerksbrauch und Gewohnheit". Auch ist es üblich, dem Scheidenden zu sagen: "Mach's gut, Kollege" oder "Mach's gut in der Fremde". Mit dem Verschwinden der Wanderschaft (Walze) ging auch viel zünftiges Brauchtum verloren, wertvolles Kulturgut voller Poesie und voll tiefen Sinnes. Du, junger Kollege, halte allzeit den alten Handwerksbrauch in Ehren. Und wenn er auch kaum mehr in der alten Weise geübt werden kann, so sei in einem neuen Sinne ein "zünftiger Bursch". Aus dem Katechismus der Brauerei-Praxis; (ein Frage- und Antwortbuch für die erste grundlegende Ausbildung im Brauereigewerbe sowie zur Verwendung bei Meister— und Gesellenprüfungen von Karl Lense).















Welcher Käse passt zu welchem Bier. Die besten Kombinationen.

Butterkäse	leichte Mich.
Frischkäse, Kräutertopfen	leichte Weife, Weifbier feil leichte Weife
Camembert je nach Reifegrad	Weifbier, hell, dunkel, helles Lager, Zwickelbiere
Mozzarella	Hefeweizen
Obstada	helles Lagerbier
Emmeetaler	helles Lagarbier, Export. Pils
Junger Gouda	Export, Pils, Kölsch
Tilsites	Mirror Bush
Romadur	Märzen, Premiumbier, dunkles Vollbier
Weichkäse mit Rotkultur	dunkles Export, Märzen, Schwarzbier Pile, Bockbier
Blauschimmelkäse	dunkles Export, Märzen, dunkler Weizenbuck
Hartkäse	
Bergküse je nach Reifegrad	Export, Märpen, dunkles Weizenbier dunkles Export of
auermilchkäse (Quarrel)	dunkles Export oder Bock/Doppelbock
alter Gouds	dankler Doppelbock oder Weizenbock, Disbock



Brauhaus-Ordnung Georg Sandler'ichen Brauhaufe.

J. 1.

Der Briumechter ist für Aufrechtbaltung folgender Grednung und für die Aufführung und des Bette-gen der Arbeiter während der Arbeitszeit verant-weutlich.

§ 2. Jeder Arbeiter bat den Befehlen des Braumeisters ehne alle mid jede Walerreide sofort Folge zu leitien.

Grobbett, Fauthett, Transenbett, Liedertichbett, Schlägeret, Schungfen, Urentilichbett, Frotz mit 30 Krietzer bis ft. 1. bestraft und baum der betreffende im Wiederbeitungsfalle siftert entlässen zerrden.

ther zum Trinken für die Arbeiter derf – Dei Seinfe von 50 Kreuzern – nur aus dem vom Brannecher bestimmten Schernfeisse und nur zur bestimmten

3 6.
Dier darf bei Straße von fl. 1. von keinem Arbeiter nußerheilt des Braubauses alsgegeben oder nut nach Hause genommen verden.

3. 7. Kein Arbeiter darf Vieli, Gänse, Hähner, Tauben

reter Stationauers buden.

5 8
Die in der Oeconomie beschaftigten Arbeiter dürfen auer mit besonderer Erknahnis oder Refabl des Brito-meisters das Britabaus oder den Keller betreten und erhalben ihr Bier nur vom Benameister.

erbalten ihr Iner van Com Dimmesker.

Särenstliche Strafgelder wersten an Weitmachtengleichzeite wieder unter die Manuschaft werbeit.

Jeder Braubursche kunn vorlemmenden Falls sogleich eurlossen werden, klundigt er jedoch seibat,
m kunn er era nach 14 Tagen austreben.

Boschwerden und bei mir direct anzubeitigen.

J. 11.

Jeder Arbeiter wird mit diesem Gesetze bekannt gemacht, sest, es orbalt jeder ein gedrachtes Evenpler
obeger Ordnung, esklärt dieselbe terstanden zu beken, sie zu ochten mit zu ebeen und besteltigt dies
direch seine Unterschrift.

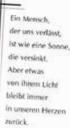
Kulmbach, 1. Januar 1868

Georg Sandler Branereibestzer

Wir trauern um unseren FBM-Mitbegründer und ehemaligen Vorstandskollegen. In Dankbarkeit werden wir ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Zahl des Tages

Frauen, die ein- bis zweimal in der Woche Bier trinken, können ihr Herzinfarkt-Risiko um bis zu 30 Prozent senken. Das ist das Ergebnis einer Langzeitstudie aus Schweden. In einer Langzeitstudie fanden schwedische Forscher heraus, dass Frauen durch bewussten Genuss von Bier durchaus Vorteile erzielen können. Verglichen wurden sie dabei sowohl mit engagierten Biertrinkerinnen als auch mit Frauen, die gar kein Bier zu sich nehmen. Für die Studie wurden rund 1,500 Frauen über 32 Jahre von Wissenschaftlern der Sahlgrenska Academy, Universität von Göteborg, begleitet.





Günter Heidenreich * 20. Oktober 1940 † 25. Dezember 2015

OFFILLDE

Neumitglieder

Uwe Hennig, Chemnitz Michael Hanreich, Bamberg

Unsere Jubilare (Jan-Juni)

25

| Karlheinz Dorsch Konrad Krug Altbierbrauerei Zum Uerige

Leo Thein August Link Rudolf und Irmgard Fritsche

| Brauerei Schleicher Christian Schuster Herbert Beck Paul Wünsche

Hans-Joachim Hansen

Dietram Härtl Dieter Schuhmann Hans Wichert Konrad Greif St. Georgenbräu, Buttenheim

Geburtstage

Januar

75 Rainer Sroka

Februar

65 Friedrich Kalb 90 Georg Seeber

65 Christine Leikeim

65 Eberhard Murmann

April

80 Hennie Lanting 60 Martin Knab 80 August Link 60 Sauer, Heiner

50 Fischer, Martin

Mai

60 Manfred Ott 65 Klaus Gärtner

80 Faßbüttnerei Johann Weis

75 Karlheinz Reichel

Juni

65 Michael Schlund

50 Dr. Schneider, Georg

Juli

60 Jos Brouwer

65 Peter Pferdekemper

75 Roland Rauh



Kurz notiert

Buchneuvorstellung

300 Jahre deutsche Brauerei- und Familiengeschichte der fränkisch-westfälischen Brauerfamilie Münich

Das 320-seitige elegante A5-Hardcover-Buch mit ca. 150 historischen Privatfotos und Dokumenten aus 300 Jahren Brauereigeschichte, biergelbem Leseband und der ISBN 978-3-935634-99-1 kann für 29,80 Euro versandkostenfrei bestellt werden bei bier@synergenverlag.de Für Bierhistoriker ein sehr interessantes Buch.

Über den Autor:

Unser Dortmunder FBM-Mitglied Detlev Münch ist Diplom Chemiker und begeisteter Radfahrer. Er stammt aus einer fränkischen Brauerfamilie, deren Ursprünge bei Kuonrat Münch ("kühn im Rat") 1202 in Würzburg liegen und dem am 29. September 1710 das Braurecht verliehen wurde, die im 19. Jahrhundert noch 3 Brauhäuser in Mittelfranken besaß und die bis 1975 eine eigene Brauerei für Fass- und Flaschenbier in Oberscheinfeld betrieben hat und bis heute hier den Gasthof "Schwarzer Adler" führt. 1898 ist sein Urgroßvater nach Dortmund gezogen und er bzw. sein Großvater haben bis 1970 in der Dortmunder Thier-Brauerei gebraut und geböttchert.

Sein ältester bekannter Urahn ist der vor 12 Generationen am 29. April 1622 geborene Ratsherr Theobald Münich aus Markt Bibart, der am 4. März 1670 zu Tode kam, als er angetrunken von einem Wagen gefallen ist.

Er ist auch begeisteter Radfahrer und hat aus ökologischen Gründen nie einen Führerschein gemacht. Respektable Kilometerleistung: 231.510 km in 14 Jahren!





Kunst und das flüssige Gold Stadt. Eine Ausstellung zum 500 jährigen Jubiläum des Reinheitsgebotes. Noch bis 01. Mai 2016.



Musik für bessere Gärung

(soll auch bereits bei Bierbrauern Nachahmer gefunden haben)

Der neueste Trend in der Weinwelt nennt sich Sonor Wines. Eine Beschallung mit Mozart- und anderen Klängen soll die Gärung beschleunigen und das Mouthfeeling (Mundgefühl) verbessern. Wie die österreichische Zeitung Kurier berichtet, experimentieren bereits sechs niederösterreichische Winzer mit dem Beschallungsverfahren. Die Idee geht auf zwei Gastronomen zurück, die sich die Methode unter dem Titel Sonor Wines patentieren ließen. Angeblich hat das Verfahren keinesfalls einen esoterischen Hintergrund, sondern konkrete Auswirkungen auf die Hefestämme, die Dauer der Gärung oder das Mouthfeeling. Beschallt werden die Moste nicht nur mit Mozart-Melodien, sondern auch mit Polka oder Schrammelmusik; die Lautsprecher finden direkt im Tank Platz. Berichte über die Unterschiede zwischen einzelnen Komponisten liegen noch nicht vor.



Impressionen von der Herbstexkursion:

Genussreise vom 25.-27.09.15

Bier, Kässpatzen, Hopfen. Unsere Stationen:

- Kißlegg
- Kloster Benediktbeuren
- Brauereigasthof Engel
- Hopfenmuseum Tettnang
- Zeppelinmuseum Friedrichshafen
- Sennereibesichtigung "Käs und Kühe"
- Braumanufaktur Simmerberg
- Dorn Bräu Ammerndorf

Fotos: Wolfgang Böhm



















Fan Shop Malz & More

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

Öffnungszeiten:

Mo - Do: 13.00 - 18.00 Uhr

Fr: 10.00 - 12.00 Uhr + 13.00 - 18.00 Uhr

Sa: 10.00 - 14.00 Uhr - OPEN BOTTLE DAY

Verkostung einer Spezialität aus der WEYERMANN® Braumanufaktur

Im wunderschönen Ambiente gibt es neben kreativen WEYERMANN® Bierund 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

Reif für die Insel: Frühjahrsexkursion

7-Tages Genussreise auf die Insel Mallorca vom 23.04. - 29.04.2016



Fei obacht! – dies ist keine Fastenreise! Exklusivreise zur Lieblingslinsel der Deutschen – Mallorca mit allen Sinnen: Sonne, Kultur, schöne Landschaften & seine Genuss-Spezialitäten.

Seit 37 Jahren organisiere ich für unsere Mitglieder jeweils eine Frühjahrs- und eine Herbstexkursion. Es waren demnach 74 Erlebnis- und Studienreisen mit viel Biergenuss zu kulturellen, städtebaulichen und landschaftlichen Highlights, die uns in viele Regionen Europas führten. So waren wir neben vielen Regionen innerhalb Deutschlands u.a. in der Schweiz, Belgien, Luxemburg, Ungarn, Slowenien, Italien und auch mehrfach in Tschechien und in Österreich. Dies waren neben Tages- auch schon mal 3-4 Tages-Exkursionen, die allesamt mit dem Bus an- und abgefahren wurden. Dieses Jahr wage ich mich zum ersten Mal an eine größere und längere Flugreise (7 Tage) mit bis zu max. 30 Teilnehmern, die ich zusammen mit Partnern organisiere: Mallorca mit allen Sinnen mal auf eine sehr genussreiche Reise vorzustellen, weitab vom Ballermann, sonstigen Massentourismusorten und sonstigen Klischees, die bei vielen in ihren Vorstellungen noch vorherrschen.

Mit im Boot ist das bekannte und erfahrene Reisebüro Schiele aus Bamberg und Braumeister Peter Kraus, ehemaliger Präsident des Bundes der Doemensianer und ehemaliger GF namhafter Mittelstandsbrauereien. Er ist seit vielen Jahren Mitglied unseres FBM und lebt seit mehreren Jahren als Resident auf einer Finca im Landesinneren von Mallorca. Desweiteren wurden und werden wir bei unseren Reisevorbereitungen von Günter Stalter (Organisator der deutschen Residententreffen auf Mallorca und langjähriger TUI Reiseleiter für Mallorca) unterstützt. Im Dezember 2015 konnte ich

für eine Woche unsere geplante Reiseroute (Programm) für die Frühjahrsexkursion mit ihm ausarbeiten.



Gemeinsam haben wir einige interessante Neugründungen mallorquinischer Hausbrauereien besucht und freundschaftliche Kontakte zu den Brauern (meist Autodidakten mit viel Begeisterung, Experimentierfreude und Leidenschaft fürs Bier, mittlerweile gibt es 10 Brauereien dort), die auch schon mal heimische Produkte wie Oliven, Orangenblüten und Schalen oder auch Kirschen mit zum Einmaischen nehmen, hergestellt. Weitere Besuche galten einer Olivenölmühle mit Verkostung kalt gepresster naturreiner Öle, einer Ole Vera Farm mit Produkten für Gesundheit und Schönheit, einem aufstrebenden Weingut (Bodega) mit Weinverkostungen, Fahrten zu kulturellen und landschaftlichen Schönheiten wie das ehemalige Kloster Valldemossa (hier hatte der Komponist Chopin und die Schriftstellerin Sand gelebt), Künstlerort Deja, Wallfahrtsort Lluc mit seiner berühmten schwarzen Madonna, durchs Welterbe Tramuntana Gebirge, Das Bilderbuchdorf Fornalutx im Tramuntanagebirge hat schon mehrfach den Wettbewerb um das schönste Dorf Spaniens gewonnen, eine Straßenbahnfahrt nach Port Soller zu Fet a Soller (Mallorcas Genuss-Spezialitäten-Händler und gilt als bester Eishersteller der Insel mit über 40 Sorten) Der Gründer und Chef des Unternehmens Herr Franz Kraus wird uns persönlich empfangen und uns sein Delikatessen-Unternehmen vorstellen. Eine "Sopa Mallorquin" wird uns dort sicherlich schmecken ebenso wie das örtliche Bier. Danach fahren wir mit der historischen Straßenbahn nach Port de Soller. Die Inselhauptstadt Palma mit seiner architektonischen Schönheit der Kathedrale der Heiligen Maria (La Seu) werden wir besuchen. Dieses einmalige Kunstwerk ist eine Kathedrale der Eucharistie, des Meeres, des Lichtes und des Raumes.



Die älteste Kakao- und Kaffeestube C'an Joan De S'Aigo in Palma, unweit der Kirche Santa Eulalia. (bereits 1700 erwähnt) lädt zu Tapas.



Dort gibt es Empanadas (leckere gefüllte Teigtaschen aus der spanischen Küche), Ensaïmadas (Schmalzgebäck), Coca (mallorquinische Pizza) mit Cortado (Espresso auf mallorquinische Art), Kakao oder auch Cervezas ein.



In Galilea werden wir neben der Brauereibesichtigung auch auf einer Finca einen mallorquinischen Imbiss zu einer Bierprobe genießen, direkt neben dem wohl südlichsten Hopfengarten Europas auf über 400 Meter über dem Meeresspiegel. Eine weitere Spezialität sind die leckeren Kräuterliköre Mallorcas (Hierbas und Palo und Gin). Der



Besuch einer **Destillerie** ist ebenfalls geplant. Eine Augen- und Gaumenfreude wird der Besuch des sehr schönen **Wochenmarktes** von Sineu sein.



Hier kann man eigentlich fast alles (Obst, Gemüse, Schmuck, Töpferwaren, Ziegenkäse und sonstige Leckereien, Trödel etc.) bekommen bis hin zu lebendigen Tieren (Schweine, Hühner, Vögel, Esel). Ein Besuch in einem urigen Wein-Celler mit Genussproben schließt sich an.



Reiseinformationen

Den genauen Ablaufplan mit einer Infomappe erhalten sie nach bestätigter Anmeldung. Es sind bereits einige Personen auf einer Vormerkliste für diese Reise gelistet. Für alle, die unter Flugangst leiden: Das Risiko bei einem Absturz sein Leben zu verlieren, liegt bei 1:29 Millionen. Dagegen geben Statistiker das Risiko, an einem Blitzschlag zu sterben, mit 1:10,5 Millionen an. Die Wahrscheinlichkeit eines tödlichen Fahrradunfalls liege sogar bei 1:340.000. Das Flugzeug gilt als das sicherste Verkehrsmittel überhaupt.

Der Reisetermin: 23.04. - 29.04.16 **Reisekosten:** max. 895,- € p.P. im DZ,





935,- € p.P. im EZ.

Anmeldung und Anmeldeschluss: Die Reiseanmeldung erfolgt bei Reisebüro Schiele, Lange Str. 2 in Bamberg, Tel. 0951/98686-0, Fax 0951/98686-16, email rsb.schiele@derpart.com.

Folgende Leistungen sind im Reisepreis enthalten:

- Bustransfer von Bamberg zum Flughafen Nürnberg und zurück
- Flug mit Air Berlin von Nürnberg nach Palma de Mallorca und zurück
- Bustransfer nach Cala Millor in das Hotel Cala Millor Garden**** und zurück
- 6 Übernachtungen im Hotel Cala Millor Garden inkl. Halbpension
- 3 Brauereibesichtigungen mit Bierprobe und regionalem Imbiss (Tapas,) sowie Besuch des wohl südlichsten Hopfengartens Europas mit Grillen auf einer Finca.
- Besichtigung einer Bodega (Weingut) mit Weinprobe und regionalem Imbiss
- Weitere Besichtigungen: Glasbläserei, Olivenölmühle mit Ölverkostung, Aloe Vera Farm mit Produktvorstellungen
- Besuche: Wochenmarkt von Sineu mit Genussproben in einem urigen Wein-Celler, Gin-Destillerie mit Verkostung, Oragenhain mit Vortrag von Herrn Kraus (Fa. Fet a Soller) – danach gibt es eine Sopa Mallorquin
- Fahrt mit einer historischen Sraßenbahn (Am 4. 10. 1913 wurde die erste elektrische (Siemens) Straßenbahnlinie zwischen Söller und Port de Söller eingeweiht.)
- Besichtigung der Kathedrale von Palma (La Seu) und Palma Besichtigungstour
- Deutsch sprechende fränkisch verstehende Betreuung vor Ort, Eine Infomappe Mallorca p.P.
- Busausflüge zu sehen, bestaunen und besichtigen gibt es: Valldemossa, der



berühmte Wallfahrtsort Kloster Lluc, Port de Soller, Fahrt durchs Welterbe Tramuntana Gebirge, Künstlerdorf Deja, Fornalutx, Palma de Mallorca und viel MEE(H)R

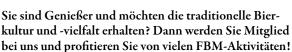




 Mindestteilnehmerzahl: 25 Personen.
 Diese muss bis 29. Februar 2016 erreicht sein. Sollte die Teilnehmerzahl durch FBM-Mitglieder nicht erreicht werden, dann können auch gerne Freunde und Bekannte daran teilnehmen.

Flugplan-, Hotel- und Programmänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Für die Pauschalreise (Flug, Transfer, Hotelleistungen) gelten die Allgemeinen Reisebedingungen und Hinweise von TUI Deutschland GmbH, Karl-Wiechert-Allee 23, 30625 Hannover. Diese sind im Reisebüro Schiele erhältlich. Stand Januar 2016. Die Anzahlung beträgt € 200,- pro Person. Die Restzahlung ist bis spätestens 15. April 2016 zu entrichten. Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskostenversicherung.

Werden Sie Mitglied im FBM!



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

Meine Anschrift:				
Mein Beitrag:	Privat (31,-)	Institution (62,-)	Familie (45,-)	
Bank:				
IBAN / BIC:				
	ich das Fränkische l	Brauereimuseum e.V., wider	ruflich die fälligen	



Tagesfahrt nach München zum Bierfestival 500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot

Veranstaltungsort: Odeonsplatz vor der Feldherrnhalle und Ludwigstraße bis zur Von-der-Tann-Straße, Wittelsbacherplatz und Brienner Straße.
Samstag 23.07.16,
Abfahrt um 7:30 Uhr , Parkplatz an der Breitenau (Einkaufscenter u. Hotel).
Rückfahrt um 18.00 Uhr
Anmeldung bitte schriftlich senden an das Fränkische Brauereimuseum e.V.
Michaelsberg 10f, 96049 Bamberg oder per Email: info@brauereimuseum.de.
Die Fahrtkosten von 22,- € pP
werden im Bus eingesammelt.

Vereinsinterne Termine

Frühschoppen 10-13 Uhr

07.02.2016 06.03.2016 03.04.2016 01.05.2016 05.06.2016

Mitgliederversammlung 12.03.2016

ab 18.00 Uhr, Tagesordnung:

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

Saisonstart Brauereimuseum 23.03.2016

Frühjahrsexkursion: Mallorca 23.04. - 29.04.16 – s. S. 11.

Tagesfahrt nach München 23.07.16 – s. S. 11.

IMPRESSUA

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.

Redaktior

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

