

FBM NEWS



„Herr – mia heb`n die Aag`n zä Dir,
bei an jed`n Maul voll Bier!
Halt es größta Unglück fern,
loß äs Bier net sauer wern!“

Bierknigge

Vom Anstoßen und Absetzen ...

S. 03

Brauerei im Portrait

Die Sonnen-Bräu in Mürsbach

S. 10

Herbstexkursion

3-Tages Genussreise zu den
Biertempeln nach Böhmen
21.-23.10.2016

S. 11



S. 4-5 : Biersortenvielfalt // S.6-7 : von den Anfängen des FBM // S. 8 : Frankens Bierkünstler

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Die Geschichte vom Blumentopf und dem Bier

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer des FBM, wenn die Dinge in deinem Leben immer schwieriger werden, wenn 24 Stunden am Tag nicht genug sind, erinnere dich an den „Blumentopf und das Bier“: Eine kleine Anekdote über die wichtigen Dinge im Leben.

Ein Professor stand vor seiner Philosophie-Klasse und hatte einige Gegenstände vor sich. Als der Unterricht begann, nahm er wortlos einen sehr großen Blumentopf und begann, diesen mit Golfbällen zu füllen. Er fragte die Studenten, ob der Topf nun voll sei. Sie bejahten es. Dann nahm der Professor ein Behältnis mit kleinen Kieselsteinen und schüttete diese in den Topf. Er bewegte den Topf sachte und die Kieselsteine rollten in die Leerräume zwischen den Golfbällen. Dann fragte er die Studenten wiederum, ob der Topf nun voll sei. Sie stimmten zu. Der Professor nahm als Nächstes eine Dose mit Sand und schüttete diesen in den Topf. Natürlich füllte der Sand den kleinsten verbliebenen Freiraum. Er fragte wiederum,



ob der Topf nun voll sei. Die Studenten antworteten einstimmig „Ja“. Da holte der Professor zwei Flaschen Bier unter dem Tisch hervor und schüttete den ganzen Inhalt in den Topf und füllte somit den letzten Raum zwischen den Sandkörnern aus. Die Studenten lachten.

Die Lehre aus der Geschichte

„Nun“, sagte der Professor, als das Lachen langsam nachließ, „ich möchte, dass Sie diesen Topf als die Repräsentation Ihres Lebens ansehen. Die Golfbälle sind die wichtigen Dinge in Ihrem Leben: Ihre Familie, Ihre Kinder, Ihre Gesundheit, Ihre Freunde, die bevorzugten, ja leidenschaftlichen Aspekte Ihres Lebens, welche, falls in Ihrem Leben alles verloren ginge und nur noch diese verbleiben würden, Ihr Leben trotzdem noch ausgefüllt wäre.“ „Die Kieselsteine symbolisieren die anderen Dinge im Leben wie Ihre Arbeit, Ihr Haus, Ihr Auto. Der Sand ist alles andere, die Kleinigkeiten. Falls Sie den Sand zuerst in den Topf geben“, fuhr der Professor fort, „gibt es weder Platz für die Kieselsteine noch

für die Golfbälle. Dasselbe gilt für Ihr Leben.

- Wenn Sie all Ihre Zeit und Energie in Kleinigkeiten investieren, werden Sie nie Platz haben für die wichtigen Dinge.
- Achten Sie auf die Dinge, welche Ihr Glück gefährden.
- Spielen Sie mit den Kindern. Nehmen Sie sich Zeit für eine medizinische Untersuchung. Führen Sie Ihren Partner zum Essen aus. Es wird immer noch Zeit bleiben, um das Haus zu reinigen oder Pflichten zu erledigen.“
- „Achten Sie zuerst auf die Golfbälle, die Dinge, die wirklich wichtig sind. Setzen Sie Ihre Prioritäten. Der Rest ist nur Sand.“

Einer der Studenten erhob die Hand und wollte wissen, was denn das Bier repräsentieren soll. Der Professor schmunzelte: „Ich bin froh, dass Sie das fragen. Es ist dafür da, Ihnen zu zeigen, dass, egal wie schwierig Ihr Leben auch sein mag, **es ist immer noch Platz hat für ein oder zwei Bierchen, zur Entschleunigung und zum Wohlbefinden und nicht zum Vollsein.**

Wenn auch das derzeitige Außenareal des ehem. Klosters Michaelsberg, eher einem Werk des Verpackungskünstlers Christo gleicht – in unserem Fall nicht einladend, unschön (man findet kaum noch unseren Eingang), hoffen wir auf ein erneutes Erstrahlen nach der Generalrenovierung. Wie weit sich diese Großbaustelle auf unsere Besucherzahlen auswirken wird, zeigt uns dann die Besucherbilanz. Eine neue Alarmanlage und manche Neuanschaffung wird der Attraktivitätssteigerung unseres FBM als Treffpunkt für Bierkult(ur)liebhaber dienen. Hierzu ein kleiner Spruch „Es gibt kein zufälliges Treffen. Jeder Mensch in unserem Leben ist entweder ein Test, eine Strafe oder ein Geschenk ...“ Wir freuen uns auf noch viele interessierte Menschen als Besucher unseres einmaligen Museums und betrachten dies als Geschenk.

Ihr Johannes Schulters,

1. Vorsitzender des FBM
 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 Ingeborg Wachter, Herr Wolfgang Böhm, Frau Anne Backhaus,
 Frau Margit Zenk,



**DIE BÄCKEREI
MIT DEM REINHEITSGEBOT**



**KAFFEE, KUCHEN
UND MEHR IM
CAFE HÖRNLA**

NEU





Bäckerei Seel

— BAMBERGER HÖRNLA —
SEIT 1427

Lugbank 8 // 96049 Bamberg
Tel 0951/57985 // www.baeckerei-seel.de
Mo – Sa 5,45 – 18 Uhr
Hoflieferant des FBM

**BOTSCHAFTER DER
BAMBERGER BIERKULTUR
SEIT 1677**



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



Foto/Text: Bayerischer Brauerbund

Vom Anstoßen und Absetzen Brauchtum am Biertisch

Die Runde ist komplett, das Bier wird serviert, alle stoßen an und einige setzen das Bierglas vor dem ersten Schluck nochmals kurz auf dem Tisch ab. Ob Automatismus oder gelerntes Ritual – warum machen wir das?

Nun, es gibt viele Erklärungen: Die wahrscheinlichste ist, dass wir so früher damit das eigene Leben schützen wollten. Mit dem kräftigen Anstoßen hat man in vergangenen Zeiten sichergestellt, dass der Trinkgenosse keine giftigen Substanzen in das Bier gegeben hat. Im Mittelalter wurden die Krüge mit großer Wucht aneinandergestoßen, das Bier schwappte von einem in das andere Gefäß, und dann erst wurde der erste Schluck genommen. Damit waren sich die Trinkgenossen

sicher: Wer mit seinem Gegenüber anstößt, hatte nicht die Absicht, dieses zu vergiften. Vergiften ist natürlich keine Zielsetzung beim gemeinsamen Biertrinken mehr, daher raten moderne Benimmbücher, den ersten Schluck mit freundlichem Zunicken zu starten.

Damit ist natürlich noch nicht das kurze Absetzen des Bieres geklärt: Um diesen Brauch ranken sich unzählige Anekdoten. Für Menschen, die sich nicht grün sind, hilft es zu wissen, dass man mit dem Absetzen das in geselliger Runde erzwungene Anstoßen nachträglich aufheben kann. Den Biertrinker mit Standesdünkel kann es beruhigen, sich mit dem Absetzen von der zuprostenden Allgemeinheit zu distanzieren. Pragmatikern hilft es, die übergeschwappten Tropfen vom Glas

zu schlagen oder diese am Bierdeckel zu entfernen. Die Höflichen können durch das Absetzen dem entferntesten Biertrinker einen Anstoßersatz zukommen lassen. Für schwächelnde Bierliebhaber mag das Absetzen des schweren Kruges eine willkommene Pause sein, für Perfektionisten die Möglichkeit, das Glas nochmals neu zu justieren. Dem Misstrauischen erlaubt das Absetzen einen Blick in die Runde. Trinken auch wirklich alle? Seeleute gedenken ihrer ertrunkenen Kameraden und lassen ihnen einen Salut zukommen. Zinndeckelbesitzer brauchen die Tischruhe zum Öffnen ihres Kruges. Egal für welche der vielen Anekdoten man sich beim bewussten Absetzen entscheidet, eine der Erklärungen passt sicher.

Zum Nachkochen: Saiblingsfilet mit Rote Bete-Scheiben in Biervinaigrette

Was mer braucht:

- 4 Rote Bete
- 1 kleine Karotte
- 1 kleine Zwiebel, 1 kleines Stück Sellerie
- 1 Stück Lauch
- etwas Olivenöl, 3 EL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Öl
- 1 Teelöffel Senf
- 6 EL Bierwürze
- etwas Zucker
- etwas Kümmel
- 1 Stück frischer Meerrettich
- Feldsalat zum Garnieren
- 1 Sträußchen Petersilie
- Schnittlauch

Wie mers verarbeitet:

- Rote Bete waschen, im kochenden Wasser mit Salz, etwas Zucker und Kümmel weich kochen und dann auskühlen lassen.
- Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.
- Petersilie abzupfen und trocken schleudern, fein hacken. Schnittlauch fein schneiden.
- Karotte, Zwiebel, Sellerie schälen und in feine Würfelchen schneiden. Lauch waschen und ebenfalls in feine Würfelchen schneiden. Die Gemüsewürfelchen in etwas Olivenöl andünsten, mit etwas Rotweinessig ablöschen, Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.
- Das Öl zum Senf einlaufen lassen und zu



- einer Vinaigrette aufschlagen, mit der Bierwürze, Salz und Pfeffer abschmecken. Die gehackte Petersilie einrühren.
- Der Saibling wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, in einer Pfanne mit Öl gebraten, zuerst auf der Hautseite, dann umdrehen und fertig braten.
- Rote Bete schälen und in dünnere Scheiben schneiden. Auf Tellern darauf flach auslegen. Mit etwas Salz würzen. Mit der Vinaigrette übergießen, mit Feldsalat garnieren.
- Saiblinge auf den Beten anrichten.
- Meerrettich schälen, etwas mit dem Messer abschaben darüber streuen.

Sortenvielfalt Teil I

Unsere lokalen Helden

Die fränkisch Bierlandschaft ist riesig groß und sehr abwechslungsreich.

Unsere Brauer haben es mit großem brautechnischem Können und Leidenschaft für ihren Beruf verstanden, aus den im Reinheitsgebot festgeschriebenen vier natürlichen Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe eine immer weiter wachsende Sorten- und Markenvielfalt zu schaffen.

Quelle: <http://reinheitsgebot.de>



Helles Lager

Bei den hellen Lagerbieren ist der Hopfen- und Malzeindruck ausbalanciert. So ist es zurückhaltend malzaromatisch und süß, aber zugleich fruchtig-frisch.

Typ: untergäriges Vollbier

Geschichte: Wie bei den dunklen Lagerbieren ist auch die Einteilung hier auf den Stammwürzegehalt zurückzuführen. Die hellen Lagerbiere lösten nach ihrem Aufkommen die dunklen ab und übernahmen vor allem in Bayern die Vorherrschaft. Dort sind sie nach wie vor die unangefochtene Nummer eins der Biertrinker.

Verbreitung: Helle Lagerbiere, „Helle“, werden vor allem im Bundesland Bayern getrunken.

Stammwürze in %: 10–14 %

Alkoholgehalt in % vol: 4,6–5,6 Vol.-%

Trinktemperatur: 8 °C

Farbe: Helle Lagerbiere sind stroh- bis goldfarben und blank.

Schaum: Der Schaum ist sehr dicht und lang anhaltend.

Mundgefühl: Helle Lagerbiere sind angenehm weich, dezent und spritzig.

Aromaprofil: Bei den hellen Lagerbieren ist der Hopfen- und Malzeindruck ausbalanciert. So ist es zurückhaltend malzaromatisch und süß, aber zugleich fruchtig-frisch.

Hefeweizen

Das Aromaprofil ist kohlenensäurebetont und fruchtaromatisch, mit Bananen- und Eisbonn nuances. Dem Kristallweizen fehlen die hefigen Noten, und bei einem dunklen Weizenbier erinnern die Fruchtaromen mehr an reife Früchte. Hier kommt auch das Malz mehr zur Geltung, und es ist Karamell zu entdecken.

Typ: obergäriges Vollbier

Geschichte: Das Adelsgeschlecht der Wittelsbacher besaß ab 1602 das Weizenmonopol. Herzog Maximilian verpflichtete die bayerischen Brauer, neben dem in der Zeit üblichen Braunbier auch das edle Weizen herzustellen. Später wurde es bürgerlich und erfreute sich immer größerer Beliebtheit. Dieser sich in der Gesellschaft ausbreitende Trend hält bis heute an. Weiterhin kommen nach wie vor 80 % der Weizenbiere aus Bayern.

Verbreitung: Die Weizenbiere breiten sich vom Süden her längst in ganz Deutschland aus und werden weltweit immer gefragter.

Stammwürze in %: Mind. 11 und 14 %

Alkoholgehalt in % vol: Ca. 5,4 Vol.-%

Trinktemperatur: 7 °C

Farbe: Abhängig davon, ob es sich um ein dunkles oder helles Weizenbier bzw. ein Kristallweizen handelt, hat man verschiedene Farben. So kann es von hell goldfarben bis haselnuss- oder dunkelbraun reichen. Ein Kristallweizen ist zusätzlich glanzfein.

Schaum: Der Schaum von Weizenbier ist voluminös, kompakt und äußerst stabil. Beim Trinken hinterlässt er einen cremigen Eindruck.

Mundgefühl: Alle Weizenbiere sind äußerst spritzig, unterscheiden sich aber sortenabhängig in Nuancen. So ist ein Kristallweizen eher spritzig, ein helles Weizenbier eher fruchtig-cremig und ein dunkles Weizenbier sehr weich.

Aromaprofil: Das Aromaprofil ist kohlenensäurebetont und fruchtaromatisch, mit Bananen- und Eisbonn nuances. Dem Kristallweizen fehlen die hefigen Noten, und bei einem dunklen Weizenbier erinnern die Fruchtaromen mehr an reife Früchte. Hier kommt auch das Malz mehr zur Geltung, und es ist Karamell zu entdecken.



Bockbier

Der Körper ist sehr kräftig und zeichnet sich durch Malzaromen mit feinen Röst-, Dörrobst- und Brotnoten aus, die bei dunklen Bieren ausgeprägter sind. Sowohl beim hellen als auch beim dunklen Bock hält sich der Hopfen dezent im Hintergrund.

Typ: untergäriges Starkbier als Bock und Doppelbock

Geschichte: Starkbier hat verschiedene Ursprünge. Das Bockbier jedoch hat seine Wurzeln in Norddeutschland, genauer gesagt in Einbeck bei Hannover. Dort kennt man das „Ainpöcksche Bier“ seit 1351. Im Jahre 1615 fand es dann mit dem Einbecker Braumeister Elias Pilcher auch seinen Weg nach Süden, und aus dem „Ainpöckisch Bier“ wurde Bockbier.

Verbreitung: Dunkle Bockbiere findet man besonders im Süden Deutschlands, helle dagegen im Norden.

Stammwürze in %: 16 % und mehr

Alkoholgehalt in % vol: Ca. 7,0 Vol.-%

Trinktemperatur: 8–10 °C

Farbe: Helle Bockbiere sind meist bernsteinfarben bis goldbraun, dunkle Bockbiere hingegen sind gold- bis dunkelbraun.

Schaum: Der Schaum aller Bockbiere ist feinporig und kompakt.

Mundgefühl: Aufgrund der hohen Stammwürze sind Bockbiere sehr vollmundig.

Aromaprofil: Der Körper ist sehr kräftig und zeichnet sich durch Malzaromen mit feinen Röst-, Dörrobst- und Brotnoten aus, die bei dunklen Bieren ausgeprägter sind. Sowohl beim hellen als auch beim dunklen Bock hält sich der Hopfen dezent im Hintergrund.

Rauchbier

Dezent malzblumig mit leichterem bis ausgeprägtem Raucharoma/-geschmack; Noten von Karamell, Malz und geräuchertem Speck.

Typ: untergäriges Vollbier

Geschichte:

Rauchbier hat in Bamberg und Umgebung bereits eine jahrhundertealte Tradition.

Verbreitung: Bamberg und Umgebung.

Stammwürze in %: 11–14 % (auch als Bock)

Alkoholgehalt in % vol: 4,5–5,5 Vol.-%

Trinktemperatur: 8–10 °C

Farbe: Bernsteinfarben bis dunkel.

Schaum: Je nach Variante zeigt sich das Rauchbier mit dem für den Bierstil typischen Schaum.

Mundgefühl: Weich und vollmundig.

Aromaprofil: Dezent malzblumig mit leichterem bis ausgeprägtem Raucharoma/-geschmack; Noten von Karamell, Malz und geräuchertem Speck.



Naturtrübe

Alle naturtrüben Biere sind hefeblumig und mit ausgeprägtem Malzaroma und Hopfennote. Dabei sind Kellerbier und Zwickelpils besonders hopfenbetont.

Typ: Kellerbier/Kräusenbier/Zwickelbier/Zoigl, untergäriges Vollbier

Geschichte: Das Zoiglbier gibt es ausschließlich im Norden der Oberpfalz. Hier wird es bereits seit mehreren hundert Jahren gebraut und üblicherweise gleich nach der Lagerung mit der Hefe aus dem Fass heraus ausgeschenkt. Der Name „Zoigl“ leitet sich hierbei von dem Zeiger ab, der den 14-tägigen Bierausschank der Kommunenbrauereien anzeigte. Die anderen naturtrüben Biere sind ebenfalls alle Jungbiere.

Verbreitung: Inzwischen werden die Biere bundesweit getrunken, ursprünglich stammen sie jedoch aus Franken und der nördlichen Oberpfalz.

Stammwürze in %: 11–14 %

Dunkles Lagerbier



Dunkle Lagerbiere zeichnen sich durch ein sehr ausgeprägtes Malzaroma mit einem kräftigen Körper aus. Dieses wird durch feine Karamell-, Schokoladen- und Röstnoten unterstrichen.

Typ: untergäriges Vollbier

Geschichte: Die Bezeichnung „Lagerbier“ geht auf das 19. Jahrhundert zurück. Damit wurden alle untergärigen Vollbiere mit einem Stammwürzegehalt zwischen 11 und 14 % bezeichnet. Dunkle Lagerbiere haben in den letzten Jahren ihren Marktanteil wieder steigern können, nachdem sie für längere Zeit im Schatten der hellen Biere standen.

Verbreitung: Dunkle Lagerbiere werden bundesweit getrunken, der Schwerpunkt liegt jedoch in Bayern.

Stammwürze in %: 10–14 %

Alkoholgehalt in % vol: 4,6–5,6 Vol.-%

Trinktemperatur: 8 °C

Farbe: Die Farbe von dunklen Bieren ist zwischen Mittel- und Dunkelbraun anzusiedeln.

Schaum: Die beigefarbene Schaumkrone auf dunklen Lagerbieren ist dicht und feinporig.

Mundgefühl: Der weich-malzige Charakter lässt dunkle Lagerbiere vollmundig erscheinen. Der spritzige Charakter verleiht ihnen eine dennoch hohe Trinkbarkeit.

Aromaprofil: Dunkle Lagerbiere zeichnen sich durch ein sehr ausgeprägtes Malzaroma mit einem kräftigen Körper aus. Dieses wird durch feine Karamell-, Schokoladen- und Röstnoten unterstrichen.



Alkoholgehalt in % vol: 4,5–5,5 Vol.-%

Trinktemperatur: 8 °C

Farbe: Die Farbe naturtrüber Biere ist hell bis bernsteinfarben, kann jedoch auch dunkel trüb sein.

Schaum: Der Schaum dieser Biere ist sehr voluminös und kompakt.

Mundgefühl: Das Mundgefühl ist von der Sorte abhängig; oft ist es jedoch vollmundig, weich und dezent spritzig.

Aromaprofil: Alle naturtrüben Biere sind hefeblumig und mit ausgeprägtem Malzaroma und Hopfennote. Dabei sind Kellerbier und Zwickelpils besonders hopfenbetont.



Pils

Das Aromaprofil ist sehr fein und schlank. Im Vordergrund steht hier ganz klar der Hopfen. Das macht es auch zu einem herben Biergenuss mit oftmals einem sehr würzigen Kräuteraroma.

Typ: untergäriges Vollbier (böhmischer/deutscher Brauart)

Geschichte: Des Deutschen beliebtestes Bier (mit ca. 50 Prozent Marktanteil) kann mit seinen rund 170 Jahren gut und gerne als Jungspund bezeichnet werden. Erfunden wurde es von einem bayerischen Braumeister im tschechischen Pilsen. Das erste Mal öffentlich ausgeschenkt wurde es ebenfalls dort, am Martinstag 1842.

Verbreitung: Das Pils erfreut sich in der gesamten Bundesrepublik und international großer Beliebtheit.

Stammwürze in %: Mind. 11 %

Alkoholgehalt in % vol: Ca. 4,8 Vol.-%

Trinktemperatur: 8 °C

Farbe: Das Pils ist sehr hell und besitzt eine goldgelbe Farbe.

Schaum: Das Bier ist bekannt für seinen äußerst stabilen Schaum.

Mundgefühl: Beim Trinken ist das Pils ab dem ersten Schluck frisch, spritzig und trocken.

Aromaprofil: Das Aromaprofil ist sehr fein und schlank. Im Vordergrund steht hier ganz klar der Hopfen. Das macht es auch zu einem herben Biergenuss mit oftmals einem sehr würzigen Kräuteraroma.





Raritäten aus der Sammlung P. Ruhland

... in sollichem Biere in Brevn und im Syeden nichts mere dann Maltz, Hopffen und Wasser nehmen und brauchen ...

Der Uicrd tall

das silbe den pferren in vnsen lande nit gestalt werden sol. auß genomen was die pferer vnd geyslichen von ager weinwachen haben. vnd für sich in pfingstlichen pferer: schaff vnd hant geschid. auch in der not den fuchscheneu vnd krammeln leuten. vntzlich geben. das mag in gestalt werden. Doch geschickter weis. von schenckens vnd ge: wms wegen. sollen sy thutten wenn enlegen.

Wie das Bier kummet vnd reistert auf dem lande sol geschreimkt und gepurort werden

Item Wir ordnen. setzen. vnd wollen. mit Rathe vnser Landtschafft. das furan allenthalben in dem Fürstentumb Bayern. auff dem lande. auch in vnsern Stettin vnd Märkten. da bejhalb biwaer kan fundete ordnung ist. von Mischach für auß G. coen. auß maff oder am kept pfer. aber amon pfennung munder werung. vnd von san Jö: gen tag. für auß Mischach. die maff über zwei pfennung derselben werung. vnd demonden der kepp ist. oder drey halber. bey nachgefezter Pens. nicht gegeben. noch auß ge: schenckit sol werden. Was auch amon in Mischach. for: der ander Bier pferren. oder sonst habbi würde. sol ite doch das. faino wege höher. dan die maff vnt amon pfen: ning schencken. vnd verlaugen. Wir wollen auch sonni: berichen. das furan allenthalben in vnsern Stettin. Märck: ten. vnd auff dem lande. zu samon Bier. meier stuchb: dum allan Gersien. hoppfen. vnd wasser. genomen vnd gepurort solle werden. Welcher aber die vnserre ordnung vnffentlich überfirt vnd nit halten würde. dem sol von ferner gerichtsbangheit. dasselbig vnt pfer. straff vntsch: läplich. so oft es geschicht. genomen werden. Jedoch was am G. uent von amon Bier pferren in vnsern Stettin. Märkten. oder auff dem lande. zugehert amon Lant pfer:

Unser Vorschlag: Ein Besuch in der einzigen Brauerei Madeiras



"Nunca tinha bebido a vossa Coral, da primeira vez que a bebi adorei logo, é uma cerveja refrescante, é muito limpa, suave e fresca, sendo que é uma cerveja muito agradável de se beber, das melhores que já bebi dentro do género Pilsner! Parabéns!"

CORAL

Aecht Schlenkerla Rauchbier
 «ges. gesch.»

Das Original aus Bamberg
www.Rauchbier.de

PINWAND



Werner Schlag
(ehem. Vorstandsmitglied)

Miteinander: Wie das Brauereimuseum Anfang der 80er in viel Eigenleistung entstand ...



Otto Seelmann (ehem. Kassier) und Johannes Schulters



Treppenabgang



... und aktuell: Verpackungskünstler Christo läßt grüßen ...



Impressionen von der Hauptversammlung



Unsere Jubilare: Jul-Dez

25

Krug, Konrad
Dorsch, Karlheinz
Zum Uerige - Hausbrau Duesseldorf
Chlebig, Dagmar und Kurt Dortmund
Bayer Brauereimuseum Kulmbach
Kundmüller, Roland
Grosch, Braugasthof Rödental
Hebendanz, Fritz
Fröhlich, Erwin

30

Thein, Leo
Link, August
Fritsche, Rudolf und Irmgard
Dr. Rosenschon, Jürgen
Dr. Sebald, Clemens
Porzky, Gerd
Rauh, Roland
Rother Bräu Hausen
Pickel, Josef
Brauereimuseum E.V. Dortmund
Vogel, Rudi

35

Schuster, Christian
Brauerei Schleicher
Beck, Herbert
Hansen, Hans-Joachim
Härtl, Dietram
Schuhmann, Dieter
Wichert, Hans
Greif, Konrad
Kramer GmbH & Co. KG
Wünsche, Paul
Wernlein, Hans
Simon H. Steiner, Hop
Senkel, Helmut

Geburtstage

Januar

60 Elisabeth Weigand

März

80 Joachim Meinhardt

Juli

60 Jos Brouwer
65 Peter Pferdekemper
75 Roland Rauh

August

70 Bernd Lothar Sallinger
70 Bernd Lothar
65 Kurt Chlebig

September

65 Heinrich Wörner
60 Peter Pfister

Oktober

75 Alfred Borschert
65 Wolfgang Kapferer

November

50 Michael Kalb
60 Jürgen Ries

Dezember

60 Sigmund Brockard

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



Buchvorstellung : FBM Fränkisches Brauereimuseum, Bamberg

Frankens Bierkünstler

Norbert Krines, einer der treuesten und wichtigsten Autoren dieser Zeitschrift, hat einen Führer durch die Craft Beer Szene Frankens geschrieben. Gemeinsam mit Martin Droschke, der zuvor bereits einen Bierreiseführer durch Pilsen und den Westen Böhmens veröffentlichte.

Es tut sich was im legendären Bierland Franken: Eine neue Generation von Brauern ist angetreten, um aus Hopfen, Malz, Wasser, Hefe – und manchmal auch Zutaten, die laut Reinheitsgebot eigentlich nicht erlaubt sind – Kreationen reifen zu lassen, wie man sie so noch nicht getrunken hat. Inspiriert von der belgischen, britischen und amerikanischen Bierkultur füllen sie entdeckungsfreudigen Feinschmeckern nie erlebte Genusshöhepunkte ins Glas. Für ihr Buch „Craft Beer Führer Franken“ haben der Bamberger Norbert Krines, der für seinen Blog „Bier des Tages“ fünf Jahre lang täglich ein fränkisches Bier degustiert hat, und der Coburger Autor Martin Droschke die Meister des »neuen Bierfrankens« besucht und ihre Rotbiere, India Pale Ales, Imperial Stouts und Barley Wines fachgerecht verkostet. Das Ergebnis ist ein Guide mit Porträts von ca. 80 Brauereien und anderen Hotspots der Szene. Auswahlkriterium für die Aufnahme in den „Craft Beer-Führer Franken“ war eine aktive Beschäftigung mit Bierstilen und Brauverfahren, die den Rahmen des Traditionellen

Craft Beer Führer Franken

Martin Droschke, Norbert Krines.
ars vivendi Verlag 2016
250 Seiten, 16,90 €
ISBN 978-3869136387



sprengen. Dabei stehen alteingesessene Brauereien wie Wiethaler, in denen der Generationswechsel auch deshalb geglückt ist, weil sich die Jungen mit Craft Beer eine ganz neue Fangemeinde aufbauen können, gleichberechtigt neben Neugründungen wie der beim Meiningers International Craft Beer Award 2016 mit Gold prämierten Biermarke Veto aus Feucht bei Nürnberg. Interviews, Hintergrundinformationen zu Bierstilen und ein langes Kapitel über Fluch und Segen des Reinheitsgebots runden den ersten Führer durch das Franken der Experimental- und Gourmetbiere ab.



**Heinr. Leicht
GmbH & Co. KG**

...Tradition & Innovation!

Laubanger 17f · 96052 Bamberg
Telefon: 09 51 / 9 65 99 - 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**



Die Veranstaltung zum Buch: **Craft Beer aus Franken – die neue Bierkultur**

Termin: 15.10.2016/19.00 Uhr
Ort: Brauereimuseum
Eintritt/Person: 22,50 €
Anmeldung im Brauereimuseum

+++ **Veranstaltungsangebot** +++

Craft Beer aus Franken – die neue Bierkultur

Degustation // Buchpräsentation // Infotainment



Mit den Autoren des
Buchs „**Craft Beer
Führer Franken**“:

**Martin Droschke
und Norbert Krines**

Ars vivendi Verlag, 220 Seiten
Erscheinungstermin: 23.04.16

Kurz notiert



Neu im Service-Team

Unsere langjährigen Mitglieder, Ingeborg Wachter u. Wolfgang Böhm verstärken unser Service-Team ab sofort. Sie übernehmen die Arbeit unsere langjährigen Seniorbetreuer **Georg Zenk**, dem wir auf diesem Wege nochmals **herzlich danken** wollen, für sein langjähriges Engagement zum Wohle unseres FBM.

Historie aller Braustätten der letzten 200 Jahre

Vor dem Hintergrund technischer und gesellschaftlicher Veränderungen beschreibt das Buch die spannenden Historie aller 77 Braustätten der letzten 200 Jahre. Mit den Anfängen der industriellen Bierproduktion begann sich die Zahl der Brauhäuser dramatisch zu reduzieren. Brände, Kriegseinwirkungen oder Unternehmensfusionen forcierten den anhaltenden Konzentrationsprozess, der anhand der jeweiligen Firmengeschichten anschaulich beschrieben wird. Kleine Anekdoten zu den Braustätten

und die Beschreibung von Brauereibesitzern, die als Geschäftsleute und „Originale“ stadtbekannt waren, erzeugen ein lebhaftes Bild von vergangenen Tagen. Bauhistorische Betrachtungen zu den Brauereigebäuden, die das Stadtbild bis heute prägen, ergänzen das umfassende Werk. Darüber hinaus eignet sich das Buch auch als Nachschlagewerk für das behandelte Thema. Das Buch umfasst 240 Seiten und beinhaltet über 300 Abbildungen, darunter viele seltene historische und kaum bekannte Aufnahmen.

Preis: 22,90 Euro - Das Buch unseres Mitglieds **Christian Fiedler** ist im FBM erhältlich



Wir stellen vor: Sonnen-Bräu in Mürsbach

Neue Biere - gebraut nach alter Tradition

Daniel Schmitt ist noch in der Meisterausbildung, hat aber das Brauzepter in der Sonnen-Bräu bereits übernommen. Man spürt den frischen Wind. Schon im ersten Jahr nach seiner Ausbildung in einer Bamberger Brauerei kamen zu dem klassischen Kellerbier, Hefeweizen, Bock und Festbier drei neue Biere hinzu: das Laubender Märzen, ein Pale Ale und ein limitierter Eisbock. Man musste sich allerdings beeilen, um in den Genuss zu kommen, denn die erst genannten Sude waren in wenigen Tagen leer getrunken. Ein Indiz dafür, dass die vorwiegend Stammgäste neue Biere zu schätzen wissen und dass hier ein hervorragender Jungbrauer am Werk ist. Voraussichtlich wird Daniel Schmitt im Frühjahr 2017 die Meisterprüfung ablegen. Bis dahin wird im Sommer 1-2 mal in der Woche, im Winter etwas weniger gebraut. Was einfach daran liegt, dass der neu angelegte Biergarten an warmen Tagen das gesamte Umland nach Mürsbach zieht. Das Konzept der Brauerei ist überzeugend. Sie verzichtet zu Gunsten der Erhaltung alter Traditionen bewusst auf Vergrößerung. So wird der Sudkessel nach wie vor mit Holz geheizt, die offene Gärung wird praktiziert – und vor allem gönnt Daniel dem Jungbier 4 bis 6 Wochen Zeit, um zu reifen. Bei der Übernahme der Brauerei 2002 durch Ralf Schmitt wurden 200 hl ausgeschenkt, die Steigerung auf 900 hl 2016 dürfte als sehr moderat eingestuft werden.



nie aus ...
Joachim Sator (Text/Fotos)



Daniel Schmitt - Brauer

Das liegt auch daran, dass das Bier nur vor Ort im Fass ausgeschenkt wird und zum Mitnehmen nur im Fass oder in der 1-Liter-Flasche angeboten wird.

Die Brauerei setzt in allen Belangen auf Qualität. Seit 2014 besinnt sich die Sonnen-Bräu wieder auf die Sonne und zeigt Markenbewusstsein in allen Bereichen – von der Speisekarte bis zum Partyfass.

Was ansteht? Erstmal den Neubau des Gärkellers und nach Abschluss der Meisterprüfung das Zertifikat für den Biersommelier - man lernt



Eisbockverköstigung



Biergarten



Befeuerung des Sudkessels



satorrotas

Marketing- und Vertriebsstrategien . Web- und Printdesign . Kampagnen



Brauereiführung de Luxe

Neue Rubrik

Auf dieser Seite wollen wir zukünftig kleine, feine Brauereien vorstellen. Gerne können Sie Ideen hierfür einbringen. Wenden Sie sich hierzu mit einem einfachen Mail an die Redaktion ...

Joachim Sator
Dipl. Komm.-Designer
Josefstraße 32
96103 Hallstadt
Fon 0951 2094016
www.satorrotas.de



Anmeldeformular Herbstexkursion

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Frühjahrs-Exkursion des FBM an.

Bitte ausfüllen und per Post ans FBM schicken. Ich verpflichte mich, den Teilnehmerbetrag vollständig bis zum 20.09.2016 auf das Konto des Fränkischen Brauereimuseums Nr. 578 205 999, Sparkasse Bamberg BLZ 770 500 00 unter dem Stichwort "Herbstexkursion 2016" 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 nach Böhmen

Genussreise vom 21.10. - 23.10.2016

Von Karlsbad über Saaz bis München ...

Unser Genusspaket und im Reisepreis inbegriffen:

- Abfahrt: EC An der Breitenau, 8 Uhr
- Anreise über Franzensbad (Möglichkeit für ein Mittagessen)
- 2 x Ü mit Frühstück im Hotel St. Florian (mit Gasthausbrauerei) in LOKET
- Bustransfers
- Stadt- und Brauereiführung,
- Bierprobe am Ankunftsabend (3 verschiedene Biere mit Schmalzbrot)

Samstag:

- Besuch von KARLSBAD mit Besuch u. Eintritt/Verkostungsproben im Becherovka Museum
- Besichtigung der bekannten Glasbläserei Moser
- Am Abend „Erdschweinessen mit Buffet und musikalischer Umrahmung“
- Für die Dauer von 3 Stunden ist die Konsumtion von Bier, Wein und Softgetränke frei.

Sonntag:

- Fahrt zum Bier- und Hopfentempel (Restaurant mit Gasthausbrauerei) im berühmten SAAZ
- Führung mit Bierprobe.
- Es besteht die Möglichkeit im Anschluss für freundlichen Umtrunk und dort noch etwas zu essen.
- Heimreise.

Reisekosten: 175,- € p.P. im DZ / 185,-€ p.P. im EZ

Anmeldung bis 20.09.2016





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



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® 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

Vereinsinterne Termine

Frühschoppen 10-13 Uhr

07.08.2016
04.09.2016
02.10.2016
06.11.2016
04.12.2016

Craft Beer aus Franken – die neue Bierkultur (Brauereimuseum)
15.10.2016

Herbstexkursion:
Böhmisches Bierland
20.10. - 23.10.16 – s. S. 11.

Pro Bier Kongreßhalle Bamberg
18.11. - 19.11.2016



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

