

FBM NEWS



Das FBM wünscht
Freunden, Gästen
glückliches, fried-
Biergenussjahr



seinen Mitgliedern,
und Förderern ein
volles und gesundes
2017



Bierstudie

Bamberger Bierland unter der
Lupe der Uni Bamberg

S. 04

Brauerei im Portrait

Die Mitglieds-Brauerei
Göller in Zeil

S. 03

Frühjahrsexkursion

3-Tages Genussreise nach
Südtirol 25.-28.05.2017

S. 11



S. 8-9 : Fotoausstellung in der VHS Bamberg: Bier und Bamberg //

S. 12: Herzliche Einladung zur Mitgliederversammlung am 11.03.2017

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Mitarbeit in der FBM-Vorstandschaf – nicht geruhsam aber freudvoll ...

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer des FBM. Wahl der Vorstandschaf 2017. Wir wissen, es ist nicht einfach Nachwuchs für ein Ehrenamt zu begeistern. Leider ist es uns bisher noch nicht gelungen einen geeigneten Nachwuchs für die Tätigkeiten in der FBM-Vorstandschaf zu gewinnen, trotz mancherlei Aufrufe und persönlicher Ansprache. Viele meinten, ganz nach dem Motto „Never change a winning team – ihr seid doch ein eingespieltes Team und macht eure Arbeit gut und Kontinuität war bisher auch ein Erfolgsgarant fürs FBM“, das ehrt uns, nur auch die bisherige Konstellation, auch auf Grund der Altersstruktur wird bei einigen Vorständen mal der wohlverdiente FBM-Ruhestand eintreten, kann sich nicht ewig fortsetzen. Und jetzt **Fai Obacht!** So wird sich bei der Wahl 2017 **letztmalig die bisherige Vorstandschaf, in ihrer bisherigen Konstellation zur Wahl stellen** (falls nicht zwischenzeitig geeignete Mitglieder, nichts für Selbstdarsteller, es ist dabei an-



tegere, enthusiastische Menschen, „Teamp-layer“ die begeistern können und mit Vorbildfunktion voran gehen, die integrieren - statt intrigieren, gedacht. Die im Sinne der Gründerväter „Feuer für’s FBM bewahren – nicht Asche anbeten“ und die durch Einigkeit, großes geschaffen haben, hierbei zählte immer die Tat und nicht der Ruhm, diese brauchen weder männlich noch von der Ausbildung her Braumeister sein). Und es ist fraglich ob man für seine seine ehrenamtliche Tätigkeit und seinen Idealismus (Kraft haben für andere) später es einmal gedankt bekommt bzw. das man in der Ruhmeshalle für (Bier) Idealisten einen Denkstein erhält. Geeigneter Nachwuchs wird entsprechend lange begleitet und eingearbeitet (quasi in Beiratsfunktion), wir möchten später einmal ein gut aufgestelltes und zukunftsfähiges Haus in neue Hände übergeben. Aktive, kreative und jüngere Mitgestalter für unser FBM gesucht, die Freude an der Mitgestaltung der FBM Zukunft haben ! **MV am 11.03.2017 um 18 Uhr im**

FBM. Bitte vormerken.

Ich schlief und träumte, das (FBM) Leben sei Freude.

Ich erwachte und sah, das (FBM) Leben war Pflicht.

Ich handelte, und siehe, die (FBM) Pflicht war Freude.

Was es sonst noch so gab und geben wird: Wir haben einen **Besucherzahlenrückgang** zu verzeichnen. Dies führen wir im wesentlichen auf die Klostersanierung zurück, der Anblick des Areals ist nicht gerade einladend und bestimmt nicht anziehend für Besucher. Lärm, Staub, Baustellenverkehr, geschlossene Kirche und die Parksituation taten ihr übriges zum tristen Gesamteindruck bei. **Am 1. April** öffnen wir wieder unsere Pforten für den normalen Publikumsverkehr (die Öffnungszeiten ändern sich nicht).

Unsere Eintrittspreise werden wir 2017 moderat anheben (wir gehörten bisher eh zu den Museen mit den niedrigsten Eintrittspreisen):

Erwachsene: bisher 3,50 € jetzt 4,00 €

Ermäßig: bisher 3,00 € jetzt 3,50 €

Familien: 7,00 €

Führung: die ersten 10 Personen kosten 65,00 €, jede weitere Person 5,00 €.

Führung ermäßig: die ersten 10 Personen kosten 47,50 €, jede weitere Person 4,00 € der Familienpreis ist bei 7,00 € geblieben.

Um die Besichtigungstour noch informativer zu gestalten, wurden noch **zwei weitere Präsentationsbildschirme** angeschafft, in dem einen (Mälzereibereich) werden die Rohstoffe und der Mälzungsprozess möglichst transparent erklärt und vorgestellt, in dem anderen (im Lagerkellerbereich) werden die Haupt- und Nachgärung, Bierhefen und der Eiskeller erklärt. Die Frühjahrsexkursion (Sinnliche Genussreise für Augen und Gaumen) führt uns diesmal ins schöne Südtirol (Obst, Edelbrände, Schüttelbrot, Speck, Bier, Wein u. kulturelle und landschaftliche Schönheiten) Terminv. 25.-28.05.17 – 3xÜ, die Anmelde- und Stornobedingungen haben sich geändert. Unsere Homepage wurde ergänzt mit einem neuen **Museumsplan** (der auch in einem neu zu gestaltenden **mehrsprachigen Flyer vorgestellt wird**) er soll den Ablauf (Rundgang) und die Abteilungen transparenter machen. Wir wünschen Euch/Ihnen ein gesundes, glückliches, friedvolles und erfolgreiches 2017, **am 6. Januar ist Stärke antrinken** im FBM v. 10 - spätestens 15 Uhr .

Ihr joHannes Schulters, im Namen der Vorstandschaf und des gesamten Teams.

**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



Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Göller in Zeil Die Brauerei mit dem Monatskalender

In der eigenen Brauereigaststätte „Zur Alten Freyung“ bieten die Göller Brüder ab 2017 monatlich streng limitierte Craftbeer-Kreationen an. Diese werden im Rahmen des „Göller-Bierkalenders“ jeweils am Monatsanfang feierlich-zünftig in der Brauereigaststätte angestochen.

Dahinter steht eine alte Familientradition seit 1908. Max Göller: „Als Familie überwachen wir alle Prozessschritte der Bierbereitung selbst. Das beginnt bei der Auswahl der verwendeten Rohstoffe, führt zum Einmaischen, über die Gärung zur Lagerung und endet schließlich mit der Abfüllung. Nur so können wir mit unserem Namen für die ausgezeichnete Qualität unserer Bierspezialitäten stehen.“

Mit Fritz, Max und Felix Göller ist die vierte Generation der Familienbrauerei mit an Bord und hat schon in wichtigen Bereichen Verantwortung übernommen. Diplom-Braumeister Fritz Göller ist bereits für den technischen Bereich zuständig, während Brauingenieur Max Göller für den Vertrieb verantwortlich ist und Teile der Geschäftsführung übernommen hat. Felix Göller, im Jahr 2013 Deutschlands bester Jungbrauer, studiert noch bis 2017 an der Braukademie Doemens in Gräfelfing, bevor er anschließend ebenfalls ins Unternehmen eintreten wird.

Sowohl saisonale als auch ganzjährig verfügbare fränkische Biere aus der alten Freyung in Zeil wurden vielfach mit Auszeichnungen wie dem European Beer Star oder dem DLG-Preis prämiert.

Aus der Region – für die Region

„Als mittelständische Familienbrauerei ist uns Regionalität besonders wichtig. Wir vertreiben nicht nur unsere Bierspezialitäten in der Region, sondern kaufen auch unsere



Foto: Schmelz Fotodesign

Max, Felix und Fritz Göller

Rohstoffe, soweit möglich, direkt in der Region ein.

Dies gilt zum Beispiel für unser Braugetreide. Braugerste und Weizen werden eigens für uns von Landwirten aus Zeil und Umgebung angebaut, bevor Sie in den hiesigen Mälzereien vermälzt werden.“

Sieger beim Nachhaltigkeitspreis 2015

Für nachhaltige und ressourcenschonende Betriebsführung bekamen wir im Dezember 2015 den Nachhaltigkeitspreis der Region Mainfranken verliehen. Insgesamt wurden 5 Unternehmen mit dem Preis ausgezeichnet. Wir sind Sieger in der Kategorie „11 bis 50 Mitarbeiter.“

Wir haben im Bereich der energetischen Optimierung von Gebäudehülle, Betriebsanlagen und Produktionstechnik in den vergangenen Jahren einiges auf den Weg bringen können. Konkret ist das z.B. die Installation einer Stickstoffgewinnungsanlage zur CO₂-Einsparung, Wärmerückgewinnung im Sudhaus zur Warmwasserbereitung oder die Modernisierung von Heizung und Beleuchtung. Der Nachhaltigkeitspreis ist für uns nach der Zertifizierung des Qualitätsverbands umweltbewusster Betriebe in 2005 und dem Energieaudit EN 16247 im Jahr 2013 der Höhepunkt in Sachen Anerkennung unserer umweltbewussten Firmenphilosophie.“



Seniorchef Franz-Josef Göller



Forscher untersuchen Bierkeller und Brauereien in Oberfranken Bamberger Bierland unter der Lupe

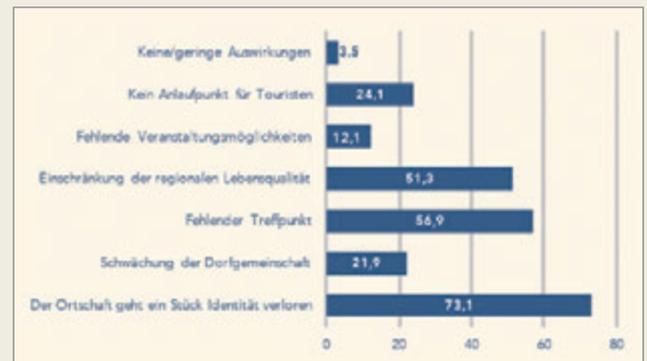
Rund 280 Liter Bier trinken Bambergerinnen und Bamberger durchschnittlich im Jahr. Das überrascht kaum in der Region mit der weltweit höchsten Brauereidichte. Zum 500. Jahrestag des Bayerischen Reinheitsgebots untersuchten Prof. Dr. Marc Redepenning und Sebastian Scholl (M.Sc.) vom Lehrstuhl für Kulturgeographie an der Universität Bamberg in Kooperation mit der Wirtschaftsförderung des Landratsamtes jetzt die Bierkultur in Bamberg und im Landkreis.

Die beiden Kulturgeographen untersuchten gemeinsam mit Studierenden eines Forschungsseminars sowohl die Konsumenten- als auch die Produzentenseite der regionalen Bierkultur. Im Fokus standen die gesellschaftliche Bewertung, Anerkennung und Ökonomie des Gerstensaftes. Dabei befragten sie mehr als 700 Naherholerinnen und Naherholer sowie Touristinnen und Touristen aus der Region. Der typische, aus der Region Bamberg stammende Bierkellerbesucher ist demnach männlich, zwischen 50 und 59 Jahren alt, verfügt über die mittlere Reife, besucht den Keller gemeinsam mit Bekannten, hat eine Anreise von weniger als

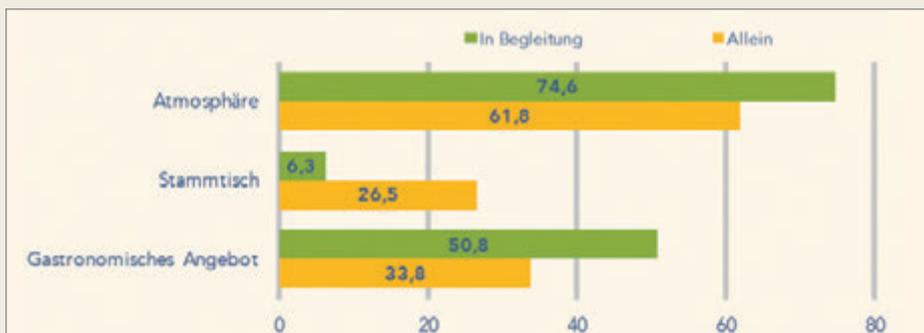
10 Kilometer und gibt dort zwischen 10 und 15 Euro aus. „Ein zentrales Anliegen der Studie bestand darin, die kulturelle Dimension der Bierkeller aus Sicht der Besucherinnen und Besucher zu untersuchen“, erklärt Redepenning. Drei von vier Befragten betonten, dass ihnen vor allem die besondere Atmosphäre im Bierkeller wichtig sei (Grafik 1). Daneben spielten Faktoren wie Tradition und Brauchtum, das gastronomische Angebot und die Bierauswahl eine Rolle. Auf die Frage, welche Auswirkungen potenzielle Bierkellerschließungen für den Ort hätten, antworteten rund 70 Prozent der Befragten, dass der Ortschaft im Falle der Schließung des Bierkellers ein Stück Identität und ein wichtiger Treffpunkt in der Dorfgemeinschaft verloren gehen würde (Grafik 2).

Neben den Besucherinnen und Besuchern der Bierkeller befragten die Forscher auch

Grafik 2: Auswirkungen einer potenziellen Bierkellerschließung auf den Ort (in %, Mehrfachnennungen)



Grafik 1: Bewertung der Funktionen des Bierkellers nach Begleitung (Naherholer in %, Mehrfachnennungen)



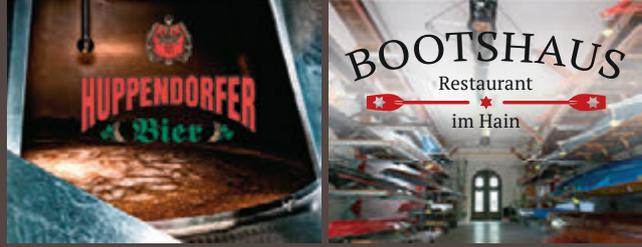
insgesamt 62 Brauereien in Stadt und Landkreis Bamberg, um mehr über die Betriebsstruktur, Regionalität der Produkte und Unternehmensphilosophie zu erfahren. Dabei zeigt sich eine hohe lokale Bedeutung des Bieres: bei 30% der Betrieben ist die eigene Gaststätte der wirtschaftlich bedeutsamste Vertriebskanal (Grafik 3), knapp 50% des produzierten Bieres wird in den Produktionsorten abgesetzt und knapp 60% der Brauereimitarbeiterinnen und Mitarbeitern wohnt im Produktionsort. Weiterhin untersuchten die Kulturgeographen, aus welchen Gründen die Befragten Brauerinnen und Brauer ihrem Beruf nachgehen. „Unsere Ergebnisse zeigen, dass eine Entscheidung für die Ausübung des Brauerberufs größtenteils aufgrund der Leidenschaft für das Brauereihandwerk und aus Familientradition getroffen wird“, erklärt Scholl. Die Bedeutung von Familie und Brauchtum in der jeweiligen Unternehmensphilosophie sei ein wichtiger Grund dafür, dass kleine Brauereibetriebe mit mehrheitlich weniger als 3.000 Hektolitern Bierausstoß (ca. 60% der Betriebe) das Brauereiwesen in Stadt und Land Bamberg bis heute prägen.



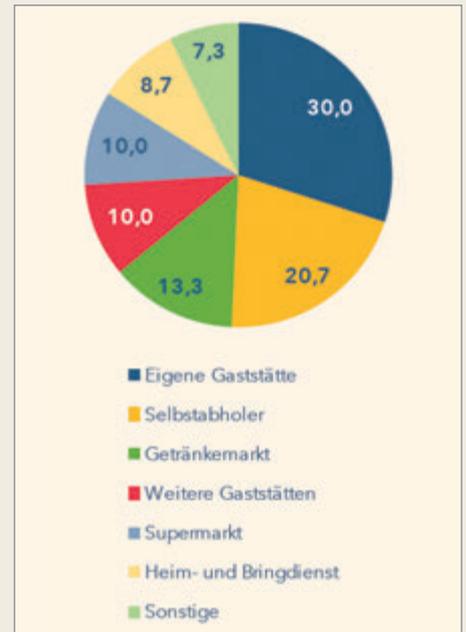
satorrotas

Marketing- und Vertriebsstrategien . Web- und Printdesign . Kampagnen

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



Grafik 3: Wirtschaftlich bedeutsamste Vertriebskanäle der Brauereien (in %)



Die Brauereien blicken in Zukunft auf viele Herausforderungen: Vor allem Personalprobleme und Bürokratie wurden als Schwierigkeiten benannt. „Das zentrale Problemfeld liegt in der Personalakquise. Insgesamt gingen die Befragten davon aus, dass die mangelnde Attraktivität des Arbeitsplatzes in einer Brauerei dafür ausschlaggebend ist“, sagt Redepenning (Grafik 4). Vor allem unregelmäßige Arbeitszeiten und ein geringes Lohnniveau nannten die Teilnehmenden der Umfrage als Gründe dafür. Oft sei auch die Übernahme der Brauerei durch familiären Nachwuchs ungewiss, vor allem bei kleineren Betrieben.

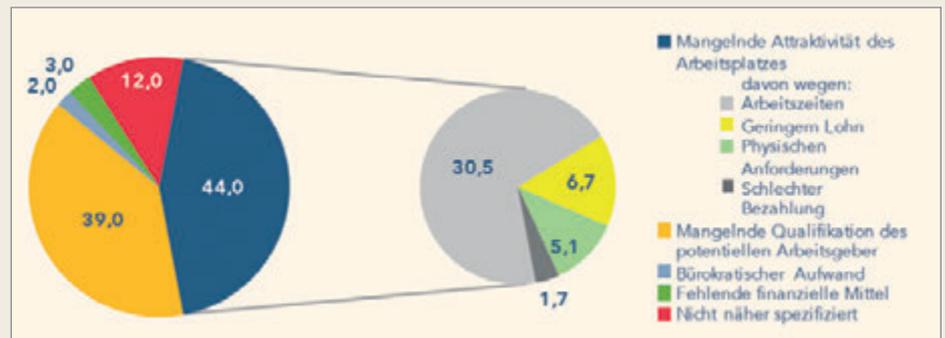
Durch die stärkere Vernetzung der Brauereien untereinander, die auch über die Einbindung in Organisationen wie der Handwerkskammer, dem Bierland Oberfranken e.V. oder dem Verein der Privaten Brauereien Bayern gestärkt wird, könnten solche Herausforderungen in Zukunft angegangen werden: Aktuell befördern etwa fachlicher, oft freundschaftlich geprägter Austausch untereinander die Zusammenarbeit bei der Produktion und der Vermarktung der fränkischen Biere.

Die vollständige Studie finden Sie unter: <http://bit.ly/2dxdKk3>

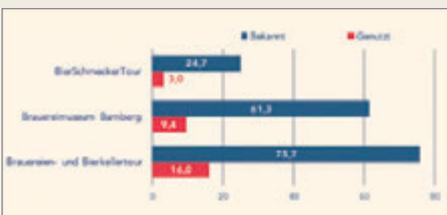
Kontakt für Rückfragen zur Studie:
Prof. Dr. Marc Redepenning
Inhaber des Lehrstuhls für Geographie I
Tel.: 0951/863-2315 bzw. -2316 (Sekt.)
marc.redepenning@uni-bamberg.de

Copyright © 2016 by Universität Bamberg

Grafik 4: Gründe für die Probleme bei der Personalgewinnung (Nennungen in %)



Bekanntheit und tatsächliche Nutzung ausgewählter Biertourismusangebote (Naherholer in %)





Fan Shop Malz & More

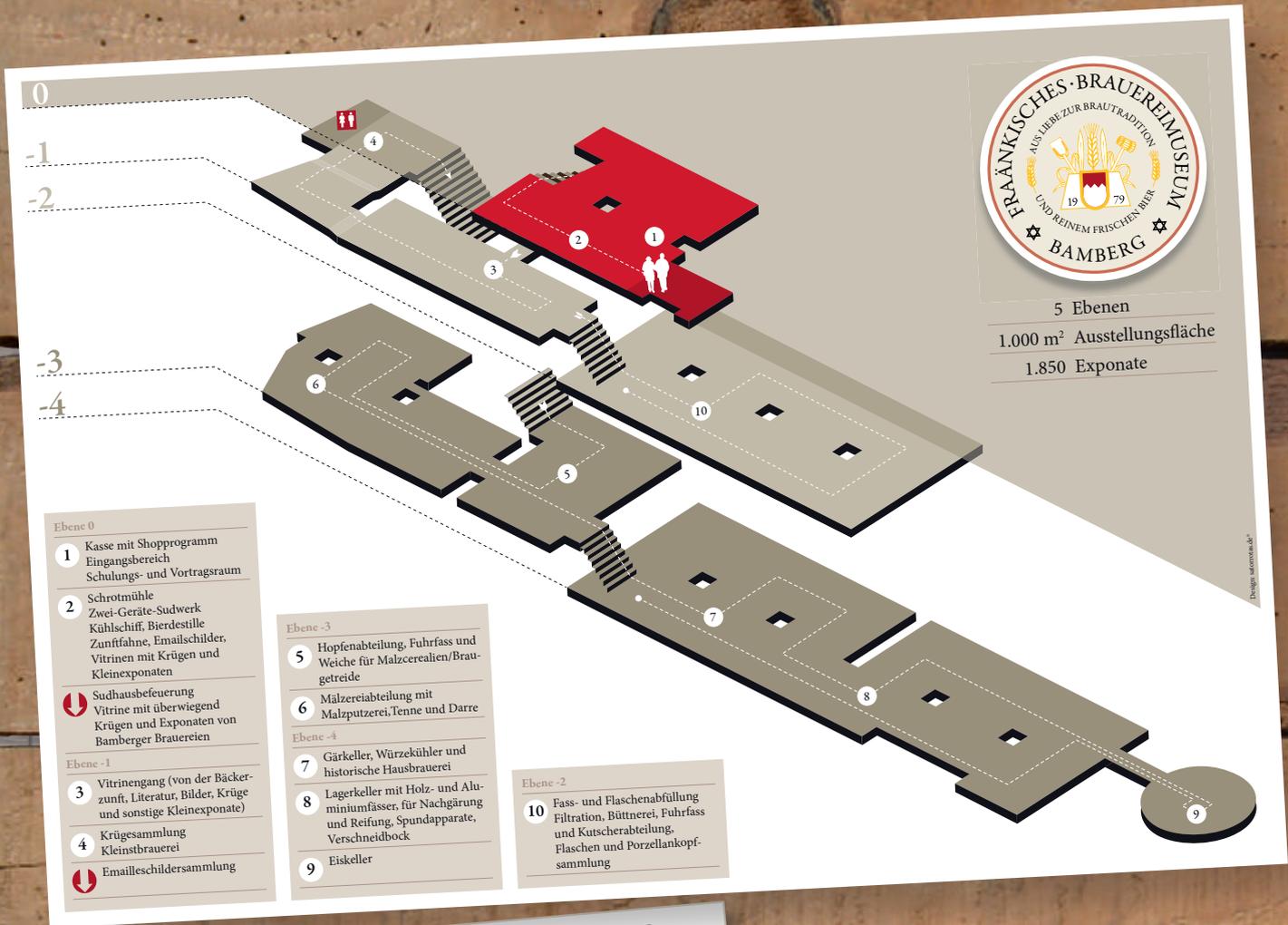
im Weyermann® Gästezentrum
Brennerstraße 15 · Bamberg · Telefon: +49 - (0)951 - 93 220-764

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



Neuer Museumsplan – illustriert von unserem Mitglied Joachim Sator



Unser 1. Vorstand auf der ProBier in Bamberg - umrahmt von den beiden Bierfeen Gisi (Präsidentin des Bundes der Doemensianer) und Moni Meinel-Hansen (Obermeisterin der Brauer- und Mälzer- Innung Oberfranken- Ost) von unserer Mitgliedsbrauerei Meinel Bräu in Hof. Bild: eraffe

PINWAND

Ich geh mit meiner Laterne und meine Laterne mit mir. Da vorne ist schon die Taverne, da tausch ich das Ding gegen Bier.



Ich habe heute ein Bier gerettet, es saß in einer Flasche fest, es geht ihm jetzt gut!



Niemals gehst du ganz ...
irgendwas von dir - bleibt hier -
du hast deinen Platz für immer bei uns.

Plötzlich und für uns alle unfassbar verstarb unser geliebter Vater, geliebter Lebensgefährte, Opa, Bruder, Schwager, Onkel und Pate

Horst Jacob
Braumeister
* 15. 6. 1949 † 29. 9. 2016

Wir trauern um unsere Mitglieder der ersten Stunde



Erwin Fröhling
* 3. September 1940
† 14. August 2016

Auch Nessie hatte viel Freude am FBM-Outfit unserer Mitglieder in Schottland



Machen Sie gekonnt auf sich aufmerksam und bleiben Sie in guter Erinnerung, durch ein Inserat in unseren FBM-News. Sie unterstützen damit die Arbeit des FBM wohlwollend.
Ein herzliches Vergelt's Gott all unseren Inserenten!

Unsere Jubilare: Jan-Juni

25

Hartmann, Kurt und Christel
Wagner Brauerei, Hubert
Heissmann, Hans-Joachim
Wörner, Heinrich
Brouwer, Jos

30

Sauer, Heiner
Heyd, Günter
Kühner, Michael
Traeger, Roland
Heil, Roger

35

Unkel, Manfred
Raiffeisenbank
Merklein, Norbert
Stumpf, Friedbert
Merklein, Georg
Böhm, Wolfgang
Engel, Franz
Brauerei Gebr. Maisel
Straub, Hans-Ludwig
Göller, Georg
Hofmann, Andreas

Geburtstage

Januar

70 Thein, Leo
50 Seel, Birgit

Februar

60 Theilig, Marion
50 Albert, Christian

März

80 Bär, Günter
50 Pawelczak, Robert
75 Hofmann, Andreas
75 Sauer, Gerhard
60 Sahn-Rastal, Raymond

April

60 Will, Konrad
65 Böhm, Wolfgang
60 Salb, Siegbert

Mai

50 Nikol, Margit
75 Hilf, Werner

Juni

50 Mergler, Christoph
75 John, Rainer

Unsere Ehrenmitglieder

Sebastian Kalb
Otto Meusel
Werner Schlag

Fotoausstellung in der VHS Bamberg Bier und Bamberg

Eine Ausstellung von Juergen Schraudner: „Ich gebe im Frühjahrssemester regelmäßig einen „Ausstellungskurs“, der sich einem speziellen Thema widmet. 2016 war es das Thema Bier, in Anlehnung an „500 Jahre Bier“, das im Semester der VHS insgesamt herausgestellt wurde mit Vorträgen, Führungen etc. Die Kursteilnehmer sind Hobby-Fotografen, die Freude am Fotografieren haben. Die Ausstellung ist noch bis Februar zu besuchen.“



Werner Moenius



Markus Muerling



Bernd Haensel



Gerhard Schneider



Bernd Haensel



Neu und Sanierung:
Individuelle Wohnlösungen
Bauelemente

Peter Nein

Schreinerei . seit 1909

Bughof 1d
96049 Bamberg
Fon: 0951 56246
schreinerei-nein.de





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**



Dieter Schierbaum



Dieter Schierbaum



**Vielseitig.
Überraschend. Anders.**

Kurz notiert

Mitdruckbrauerei/en gesucht:

„Köstlich kochen mit Bier“

Ein individualisiertes Geschenk „give away“ Hardcover für ihre Kunden - unsere Mitglieder.

Da wir in nächster Zeit 500 Exemplare als Zugabe für unsere Mitglieder herstellen lassen möchten, wir aber 3.000 für eine kostengünstige Auflage benötigen, suchen wir eine oder mehrere Mitgliedsbrauereien zum Mitdruck.

Hier die Stückelungspreise in € bei einer 3.000er Auflage:

- 500 = 2,60 / 1.000 = 2,50
- 2.000 = 2,35 / 3.000 = 2,20
- 5.000 = 2,05 / 10.000 = 1,95

Ab 5.000 Stück 10% Rabatt,
ab 10.000 Stück 15% Rabatt.

Der Preis beinhaltet jeweils eine eigene Umschlaggestaltung (mit Logo). Ab 3.000 Stück können die ersten 5 Seiten (Vorstellung des Unternehmens) für den jeweiligen Kunden individualisiert werden. Preis hierfür zuzüglich 250,00 € Preise ab Werk zuzüglich 7% MWSt.



Kleines Bierlexikon.....	3	Speisenfolge	
Firmenchronik.....	4-8	Suppen.....	16-24
Kultgetränk Bier.....	9-15	Vorspeisen.....	26-30
Rezepte.....	16-90	Vegetarisch.....	32-38
Bierdrinks.....	92-95	Fisch.....	40-46
Impressum.....	96	Kalb.....	48
		Schwein.....	50-58
		Rind.....	60-68
		Geflügel.....	70-72
		Wild.....	76-78
Wenn nicht anders vermerkt sind alle Rezepte für 4 Personen angelegt.		Desserts.....	80-90

Alkoholkonsum im Vatikan – Unser täglich Wein (BIER) gib uns heute ...

Alkoholkonsum im Vatikan Unser täglich Wein (BIER) gib uns heute Warum bitte hat der Vatikan den höchsten Weinkonsum der Welt? Ein Insider sagt: „Dies ist der Staat mit den meisten Singles und einer Geburtenrate, die gegen null geht. Natürlich wird hier gesoffen.“ Doch damit nicht genug.

Es war eine kleine Meldung, aber sie barg ein großes Geheimnis: Nirgendwo wird mehr gesoffen als im Vatikan. Um genau zu sein: Rund 840 Bewohner des 0,44 Quadratkilometer kleinen Kirchenstaats kommen auf einen nahezu doppelt so hohen Pro-Kopf-Weinverbrauch wie ein Durchschnittsitaliener. Nämlich auf sagenhafte 54 Liter im Jahr, was ungefähr 77 Flaschen entspricht oder 13 Kisten. Herausgegeben hatte die Meldung das „Wine Institute“ mit Sitz in San Francisco, (Aus Spiegel Online)

Impressionen: Herbstexkursion Böhmen

Genussreise vom 21.10. - 23.10.2016

Von Karlsbad über Saaz
bis München.

Unsere Stationen:

- Franzensbad
- Loket
- Karlsbad - Becherovka Museum
- Glasbläserei Moser
- Bier- und Hopfentempel im berühmten Saaz

Fotos: Wolfgang Böhm und Hannes Schulters



Gruppenfoto vor dem Bier- und Hopfentempel in Saaz. (Fotos v. W. Böhm und H. Schulters)



Die Musi spielte am Erdschweinabend und das Tanzbein wurde geschwungen.



Beim Erdschweinessen in Loket „Diese Schwein mußte daran glauben“



Verkostung im Becherovka Museum



Besichtigung der berühmten Glasmanufaktur Moser in Karlsbad



Ein freundliches Prosit mit unserer Hotelchefin in Loket - das Erdschweinessen war super!

Hallo Hannes, an dieser Stelle nochmal von uns herzlichen Dank. Es war eine sehr schöne Fahrt. Hat Spaß gemacht, war informativ und kurzweilig.
Peter und Francesco



Die schöne Burganlage von Loket in den Abendstunden



Die berühmte „Hopfenuhr“ in der berühmten Aroma-Hopfenstadt Saaz.

Anmeldeformular Frühjahrsexkursion

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung ist eine Anzahlung (50,-€ p.P. im DZ und 70,-€ im EZ) auf das Konto des FBM IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99 zu leisten. Eine kostenfreie Stornierung ist bis 4 Wochen vor dem Reiseterrmin möglich, danach (wenn keine Ersatzperson vorhanden) können Stornierungskosten von 70 % erhoben werden. Die Reservierung erfolgt nach dem Eingang der Anmeldungen, bei Überbuchung (Warteliste) informieren wir. Die Anmeldung hat in schriftlicher Form (e-mail ist möglich) mit Telefonnr. zu erfolgen. Der Anmeldeschluss ist der 21. April.2017. Bis dahin bitten wir, auch den Restbetrag überwiesen zu haben. Sollte sich eine zu geringe Beteiligung (unter 40 Tn.)bis dahin abzeichnen, so sind auch Freunde u. Bekannte von Mitgliedern herzlich an der Teilnahme willkommen. Eine Reiserücktrittsversicherung ist empfehlenswert. 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	

Frühjahrsexkursion nach Südtirol

Genuss- und Bierkult(o)urreise vom 25.05. - 28.05.2017

Von Reutberg über Meran in die Dolomiten ...

- 3 Übernachtungen mit Halbpension in St. Andrä
- Einkehr im Klosterbräustüberl in Reutberg mit Bierprobe
- Kloster Neustift mit Rot- und Weißweinproben
- Besichtigungen von Brixen, Meran, Bozen
- Dolomitenrundfahrt
- Speckmuseum mit Speckproben
- Edelobstbrennerei mit Proben
- Private Spezialitätenbrauerei Forst mit Bierprobe
- Bräustüberl Maxlrain mit Bierprobe

Eine wunderbare Tour mit beeindruckenden Panoramen bietet die kleine Dolomitenrunde, welche über 2 Pässe führt. Die Rundtour führt durch das Eggental, zum Karersee, wo ein Stopp Pflicht ist, weiter über den Karerpass mit fantastischen Aussichten auf den Rosengarten und den Latemar. Danach führt die Strecke weiter durch das malerische Fassatal mit seinen idyllischen Häusern zur Ortschaft Canazei und hinauf zum Sellajoch. Auf dieser Passstraße erleben Sie die Dolomiten von der schönsten Seite, direkt neben der Strecke erheben sich die senkrecht

ten Felswände des Sellastock und Marmolata. Am Sellajoch angelangt, ist ein weiterer Stopp sehr empfehlenswert, von hier aus bietet sich ein fantastischer Rundblick auf den Sellastock, der Langkofelgruppe und in die Täler. Weiter gehts vom Sellajoch bergabwärts in das Grödnertal und durch die wunderschönen Ortschaften Wolkenstein, St.Christina und St.Ulrich hinaus ins Eisacktal.

Abfahrt v. Parkplatz Breitenau um 7.00 Uhr. Der Preis für diese Genussreise beträgt 255,- € p.P. im DZ – im EZ 270,- €



Unser sehr gut bewertetes Hotel Hotel Mair am Bach in St. Andrä



Mit ca. 700.000 Hl Jahresausstoß ist die moderne Spezialitätenbrauerei Forst in Algdud (gegr. 1857) die größte Privatbrauerei Italiens

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



Vereinsinterne Termine

06.01.17 Stärke antrinken im FBM
(Nur für Mitglieder) v. 10 - 15 Uhr

Frühschoppen 10-13 Uhr

05.02. / 05.03. / 02.04. / 07.05. / 04.06. / 02.07. / 06.08. / 03.09.

(2,- € Kostenbeitrag/Spende p.P. für Bier und Brezen)

Saisonstart Brauereimuseum
01.04.2017

(mit den bisherigen Öffnungszeiten und moderat angepassten Eintrittspreisen)

17.-21.04. „Burg und Bier“

Ein kostengünstiges und erlebnisreiches Angebot, bei der der (Bier) Genuss nicht zu kurz kommt. Wo und Anmeldung: KLVHS Feuerstein, Burg Feuerstein 16, 91320 Ebermannstadt, Tel.: 09194 7363-0

23.04. Tag des Bieres

**25.-28.05. Frühjahrs- und Genuss-
exkursion nach Südtirol**

11.-15.09. drinktec Messe in München

Herzliche Einladung zur Mitgliederversammlung am 11.03.2017 im FBM

ab 18.00 Uhr, Tagesordnung:

1. Begrüßung
 2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
 3. Bericht des Vorstandsrates
 4. Kassenberichte
 5. Wahl des Wahlausschusses
 6. Bericht der Kassenprüfer
 7. Entlastung des Vorständen
 8. Neuwahlen.
 9. Anträge und Verschiedenes
- Danach freundlicher Umtrunk und Brotzeit



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

