

Für Mitglieder, Freunde und Förderer

FBM NEWS



"Wer sagt eigentlich, dass man
Glück nicht trinken kann?"



Zum Wohlssein!

Biervielfalt Teil II

Über den Tellerrand geschaut ...

S. 04



Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei
Trunk in Vierzehnheiligen

S. 03



Herbstsexkursion

Dreitages Genussreise in den
Bayerischen Wald

01. - 04.10.2017

S. 11



S.2 : Bericht von der Mitgliederversammlung 2017

S.8-9 : Museumsneugestaltung - die ersten Schritte ...

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

Frischer Wind im Brauereimuseum – von der MV 2017 ...

Themen: Neuausrichtung als Bier-Bildungsstätte. Mit verjüngter und erweiterter Vorstandschaft ins neue Museumsjahr. Zwei neue Ehrenmitglieder ausgezeichnet.

Bei der gut besuchten MV des FBM im Jahre seines 38-jährigen Bestehens auf dem Michaelsberg in Bamberg konnte der 1. Vorstand Johannes Schulters u.a. Mitglieder aus den Niederlanden, den Bierstädten Dortmund, Düsseldorf und Köln begrüßen.

Die Besucherzahl lag 2016 bei 7731. Gegenüber 2015 ergibt dies einen Rückgang von 1129 Besuchern (entspricht einem Minus von 15%), was wohl im wesentlichen auf die Sanierungsmaßnahmen der Klosteranlage zurückzuführen ist. Lt. Archivar Winfried Nikol befinden sich 1850 Exponate, aufgeteilt auf 34 Vitrinen, im Museum. Da in der Wahrnehmung der Besucher ein Museum als Bildungsstätte angesehen wird, hat sich das FBM vorgenommen, durch bessere Erklärungen (auch in englisch) und Neuausrichtung im Besucherrundgang das Museum auch zu einer Bier-Bildungsstätte aus- und einzurichten. Dafür sind zwei weitere Präsentationsbildschirme angeschafft



worden, die Werdegang „Vom Halm zum genussreichen Seidla“ noch informativer darstellen werden. Ein neuer Übersichtsplan im Eingangsbereich informiert die Gäste über die einzelnen Abteilungen mit ca. 1000 m² Ausstellungsfläche, in einer der ehemals ältesten Klosterbrauereien Europas.

Die authentischen Räumlichkeiten und die Exponate gelten zurecht als einzigartig. Das Braurecht der Benediktiner geht immerhin bis ins Jahr 1122 zurück. Ein Filmtrailer soll den Gästen im Vorspann „Geschmack“ auf den Museumsbesuch machen. Ein ausgestatteter Schulungs- und Seminarraum mit Bierschulungsangeboten steht ebenfalls zur Verfügung. „Mehr vom Bier wissen - Mehr vom Bier haben“ heißt das FBM-Motto.

Zu den Angeboten für die Mitglieder gehört eine Genuss- und Bierkult(o)urreise, die im Frühjahr nach Südtirol (u.a. zur Brauerei Forst) führt und im Herbst in den Bayerischen Wald mit dem Besuch der Brauerei in Budweis.

Für ihre besonderen und bereits jahrzehntelangen Verdienste um das Wohl des FBM wurden zwei sehr verdiente Vorstandsmitglieder mit der Ehrenmitgliedschaft ausgezeichnet: 1. Der Kassier: Brau- und Malzmeister Ludwig Popp und 2. Der stellvertretende Vorsitzende: Brau- und Malzmeister Günter Bär. Neben Sebastian Kalb, Otto Meusel und Werner Schlag hat das FBM bisher erst fünf Mitglieder mit dieser Ehrung bedacht.

Das Museum eröffnet am 1. April wieder seine Pforten bis einschließlich Oktober mit folgenden Öffnungszeiten: mittwochs bis

freitags von 13:00 bis 17:00 Uhr, samstags, sonn- und feiertags von 11:00 bis 17:00 Uhr. Gruppenführungen sind nach Absprache auch außerhalb dieser Zeiten möglich.

Die Eintrittspreise wurden moderat angehoben: Erwachsene: 4,00 €, Ermäßigt: 3,50 €, Familien: 7,00 €

Der Kassenbericht durch Kassier Ludwig Popp ergab, ohne Beanstandung, eine solide Finanzlage, mit der auch künftig in den Ausbau und die Neuausrichtung investiert werden kann. Die Kassenprüfer Peter Pferdekemper und Helga Meinhard empfahlen die Entlastung, die im Anschluss durchgeführt wurde.

Eine Ausführung von FBM Mitglied Nina Schipkowski (studierte Kunsthistorikerin und Stadtführerin) über die Umgestaltung des Museums, wie Infopanel Ebenenplan, Bildschirmpräsentation „Brauerei St. Michael“, Objektgruppentexte, neue Vitrinenbeschilderung in zwei Sprachen, folgte.

Die anschließende Neuwahl der Vorstandschaft auf weitere drei Jahre ergab ein einstimmiges Ergebnis. Der Vorstandsrat des FBM setzt sich nun wie folgt zusammen:

1. Vorstand: Braumeister Johannes Schulters (Mitbegründer, Spiritus Rector, Marketing, Bierlehrer

(Biersensorik) und Bierkulturreiseleiter)

2. Vorstand: Braumeister Günter Bär (Technische Leitung, Bauangelegenheiten)

3. Vorstand: Braumeister Robert Blechinger (Bier- und brautechnologischer Berater)

4. Vorstand: RA Karlheinz Dorsch (Rechtsberater, Vertragswesen)

Kassier/Finanzen: Braumeister Ludwig Popp (Hüter des Geldes und Verwalter unserer Einnahmen- und Ausgaben)

Archivar/Kuratorin: Nina Schipkowski M.A. (Hüterin und Verwalterin unserer Exponate)

1. Schriftführer: Braumeister Michael Kühner (Damit Besprochenes und Beschlossenes schwarz auf weiß erhalten bleibt)

2. Schriftführer: Braumeister Winfried Nikol (Stellvertretender Archivar und Unterstützer des Kassiers und der Archivarin, Mitgliederverwaltung, Statistik)

Beirat: Mathias König M.A. (Als Nachfolger in spe und Unterstützer der technischen Leitung und bei Bauangelegenheiten)

Ihr Johannes Schulters, im Namen der Vorstandschaft und des gesamten Teams.



Unserer neue Kuratorin
Nina Schipkowski



Unser neues Beiratsmitglied
Mathias König



Die Vorstandschaft des FBM bei der Ehrung von Ludwig Popp (links mit Urkunde) und Günter Bär (rechts davon mit Urkunde).



Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Trunk in Vierzehnheiligen Die ultimativen Nothelfer



In fast 30 Jahren unter der Hand der Familie Trunk hat sich die vor dem Verfall bedrohte Brauerei bestens entwickelt – der Nothelfer wurde zum Markenzeichen und 8 Sorten Bier werden heute je nach Jahreszeit eingebracht.

Heute hat Andreas Trunk mit seiner Frau Marion das Zepter, das er 2009 von seinem Vater Alfred überreicht bekommen hat, in der Hand. Alfred Trunk war es, der 1989 auf der Suche nach einer eigenen Braustätte die damalige Brauerei Martin mit hohem Risiko übernahm und den Investitionsstau Jahr für

Jahr behob. Es hat sich gelohnt. Heute ist das Anwesen zum größten Teil renoviert und Bier wird auf einer modernen Anlage der Firma Schulz gebraut.

Das Vierzehnheiligen Bier hat eine lange Geschichte. Bereits seit 1803 wird hier oberhalb der Wallfahrtskirche Vierzehnheiligen gebraut – ein „Nothelfer“ im wahrsten Sinne des Wortes. Schon damals war es ein ländlicher Gasthof für die Wallfahrer. Wenn die vielen Pilger oberhalb der Kirche aus dem Wald kommen, begeben sich nur die wenigsten sofort in die Kirche, sondern stärken sich zuvor lieber bei einem Seidla und einer hausgemachten Brotzeit.

Von 1839 bis 1879 führten die Franziskaner die Brauerei als Klosterkonvent-Brauerei. Danach haben drei Generationen der Familie Martin die Brauerei als Sternbräu bzw. nach 1950 als Brauerei Martin bewirtschaftet und 1933 eine eigene Mälzerei aufgebaut.



Auf Grund fehlender Nachfolge wurden von Alfons Martin leider notwendige Investitionen unterlassen und auch die Mälzerei vor der Übernahme durch die Familie Trunk stillgelegt.

Seit die Familie Trunk 1989 als Brauerei Trunk übernahm und entsprechend modernisierte, fließen aus den Zapfhähnen nicht nur das weit bekannte Nothelfer Dunkel, sondern vom Bioweizen bis zu saisonalen Spezialitäten vielfältige unter- und obergärige Biere. Je nach Saison können sich die Kunden bis zu zehn verschiedene Biere im Kasten, Fass oder Partyfass vor Ort abholen. Selbst unter der Woche ist mittags viel los in der Gaststube oder im Biergarten. Am Wochenende ist dann Hochbetrieb und es klirren die Gläser. Das Erfolgsrezept: vielleicht gerade die Einfachheit einer guten Brotzeit und natürlich der dunkle Nothelfer wie es sich für eine ehemals klösterliche Brauerei gehört.



Zwei Generationen: Andreas und Alfred Trunk

www.fachjournal.com



BRAUEREI TRUNK

brauerei-trunk.de

Bräustüberl und Biergarten

Hausmacher-Brotzeiten und unsere Nothelfer vom Fass:

- Trunk dunkel
- Pils
- Scheffel Trunk (natürtrübes Kellerbier)
- Bio-Weisse

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Familie Trunk und alle Mitarbeiter

Vierzehnheiligen 3 · 96231 Bad Staffelstein · Tel. 09571 3488





Sortenvielfalt Teil II

Über den Tellerrand geschaut

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>



Export

Dominiert wird das Exportbier von einer würzigen, angenehmen Malzsüße. Im Hintergrund erkennt man eine dezente Hopfennote.

Typ: untergäriges Vollbier

Geschichte: Wie der Name schon vermuten lässt, waren Exportbiere für die Ausfuhr in ferne Länder bestimmt. Um die langen Transportwege zu überstehen, wurde es stärker eingebraut. Durch den erhöhten Stammwürze- und Alkoholgehalt konnte eine verlängerte Haltbarkeit erreicht werden.

Verbreitung: Das Exportbier wird in ganz Deutschland und darüber hinaus sehr gerne getrunken.

Stammwürze in %: 12 %

Alkoholgehalt in % vol: Ca. 5,0 - 6,0 Vol.-%

Trinktemperatur: 7 °C

Farbe: Exportbiere sind goldgelb bis bernsteinfarben.

Schaum: Der Schaum ist hell, cremig, feinporig und äußerst kompakt.

Mundgefühl: Das Mundgefühl ist angenehm rund, weich und spritzig.

Aromaprofil: Dominiert wird das Exportbier von einer würzigen, angenehmen Malzsüße. Im Hintergrund erkennt man eine dezente Hopfennote.

Schwarzbier

Geprägt wird das Aromaprofil durch starke Röstaromen. Deutlich erkennbar sind auch Kaffee- und Kakaonoten. Die Hopfenbittere versteckt sich dezent im Hintergrund.

Typ: untergäriges Vollbier

Geschichte: Die ersten Biere in Deutschland waren dunkelfarbige Braunbiere. Schwarzbier ist einer dieser Vertreter und wurde 1543 das erste Mal in Thüringen urkundlich erwähnt. Allerdings wurde es damals noch obergärig gebraut. Mit dem Aufkommen der hellen Biere geriet es leider etwas in Vergessenheit, kommt aber heute sicher und stetig zurück.

Verbreitung: Bundesweit.

Stammwürze in %: Mind. 11%

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

Trinktemperatur: 8 °C

Farbe: Bernsteinfarben bis dunkel.

Schaum: Der Schaum ist feinporig und wirkt, da er hell ist, sehr majestätisch.

Mundgefühl: Das Mundgefühl, das ein Schwarzbier hinterlässt, kann man als trocken und sehr vollmundig beschreiben.

Aromaprofil: Geprägt wird das Aromaprofil durch starke Röstaromen. Deutlich erkennbar sind auch Kaffee- und Kakaonoten. Die Hopfenbittere versteckt sich dezent im Hintergrund.



Altbier

Das Altbier ist zum einen hopfenherb und fruchtig-frisch, zugleich enthält es auch Karamellaromen mit leichter Röstaromatik.

Typ: obergäriges Vollbier

Geschichte: Der Ursprung des Altbiers liegt in Düsseldorf. Beim Herstellungsverfahren handelt es sich um ein traditionelles Brauverfahren, mit dem es möglich wurde, Bier auch bei höheren Temperaturen gären und reifen zu lassen. Früher war das von großer Bedeutung, da vor allem in warmen Sommermonaten keine lange Haltbarkeit gewährleistet werden konnte.

Verbreitung: Düsseldorf, aber auch in anderen Großstädten wie Frankfurt und Berlin erhältlich.

Stammwürze in %: 11,5 %

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

Trinktemperatur: 8-10 °C

Farbe: Altbier ist dunkelbraun bis fast schwarz mit einem bernsteinfarbenen Schimmer.

Schaum: Der Schaum ist feinporig und leicht flüchtig.

Mundgefühl: Während des Trinkens erscheint das schlanke Altbier frisch und trocken am Gaumen.

Aromaprofil: Das Altbier ist zum einen hopfenherb und fruchtig-frisch, zugleich enthält es auch Karamellaromen mit leichter Röstaromatik.

**DIE BÄCKEREI
MIT DEM REINHEITSGEBOT**

Bäckerei Seel
— BAMBERGER HÖRNLA —
SEIT 1427

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

NEU KAFFEE, KUCHEN
UND MEHR IM
CAFE HÖRNLA

Zwickel

Das Aromaprofil von Zwickelbieren ist von einer blumigen Hefenote geprägt. Diese Frische wird zum Beispiel bei Zwickelpils durch die Hopfenbetonung noch forciert. Im Allgemeinen ist es darüber hinaus malzig mit fruchtigen Noten.

Typ: naturtrübes, untergäriges Vollbier

Geschichte: Die Bezeichnung stammt von den Proben, die der Braumeister vor dem Filtrieren mittels des „Zwickelhahns“ vom Fass genommen hat. In der heutigen Zeit ist dieses Jungbier auch zum Kauf erhältlich. Die Bezeichnung dafür ist abhängig von der Region; so wird es neben Kellerbier in der bayerischen Oberpfalz als Zoigl bezeichnet.

Verbreitung: Zwickelbiere gibt es in den verschiedensten Ausführungen deutschlandweit.

Stammwürze in %: 11–14 %

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

Trinktemperatur: 8 °C

Farbe: Da Zwickelbiere aus verschiedenen Rohstoffen bestehen können, variiert auch die Farbe von hell bis bernsteinfarben.

Schaum: Der Schaum von Zwickelbieren ist sehr voluminös und kompakt.

Mundgefühl: Da diese Biere alle unfiltriert sind, sind sie äußerst vollmundig.

Aromaprofil: Das Aromaprofil von Zwickelbieren ist von einer blumigen Hefenote geprägt. Diese Frische wird zum Beispiel bei Zwickelpils durch die Hopfenbetonung noch forciert. Im Allgemeinen ist es darüber hinaus malzig mit fruchtigen Noten.

Märzen

Märzenbiere begeistern mit ihrer reinen, leicht süßlichen Malznote. Zugleich sind sie körperreich, süffig und karamellbetont.

Typ: untergäriges Vollbier

Geschichte:

Beim Märzen handelt es um ein stärkeres Lagerbier, das sich aus dem Sommerbier entwickelt hat. Früher durfte vom 23.04. (Georgi) bis zum 29.09. (Michaeli) nicht gebraut werden. Um den Bierausschank auch über die Sommermonate hinweg zu gewährleisten, musste ein Bier erfunden werden, das den langen Zeitraum über haltbar war. So entstand das Märzen.

Verbreitung: Märzen findet man hauptsächlich in den südlichen Bundesländern Bayern und Baden-Württemberg.

Stammwürze in %: Mind. 13 %

Alkoholgehalt in % vol: 4,8–5,6 Vol.-%

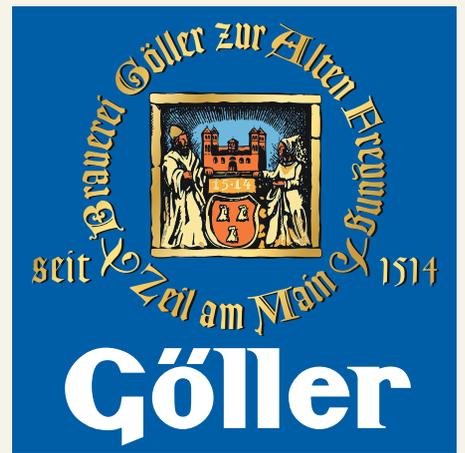
Trinktemperatur: 8–9 °C

Farbe: Die Farbe eines Märzen ist Messing bis Bernstein.

Schaum: Der Schaum ist weich und stabil.

Mundgefühl: Alle Märzenbiere sind vollmundig, kräftig und hinterlassen ein samtiges Gefühl am Gaumen.

Aromaprofil: Märzenbiere begeistern mit ihrer reinen, leicht süßlichen Malznote. Zugleich sind sie körperreich, süffig und karamellbetont.



Kölsch

Das Aromaprofil ist von einer Hopfennote geprägt. Das verschafft dem Bier eine angenehme, durchdachte Bittere. Zum anderen verschafft es dem Bier eine fruchtige Note, die oftmals an Zitrusfrüchte erinnert. Die obergärige Brauweise verstärkt diesen Eindruck noch.

Typ: obergäriges Vollbier

Geschichte: Das Kölsch schreibt seit 874 Braugeschichte. So gab es das erste Kölner Brauamt bereits vor Einführung des Reinheitsgebotes 1250. Im Jahr 1396 wurde schließlich die Kölner Brau-Corporation gegründet. Zur Wahrung der Exklusivität des Kölsch wurde auf der Kölsch Braukonvention 1986 die geografische geschützte Herkunftsangabe beantragt. Derzeit dürfen 24 Brauereien Kölsch brauen, auch als leichte und alkoholfreie Variante.

Verbreitung: Durch die Kölsch Konvention vorgegeben, wird das Kölsch ausschließlich in Köln und Umgebung gebraut. Doch es wird weiter über diese Gegend hinaus genossen.

Stammwürze in %: 11,3 %

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

Trinktemperatur: 7 °C

Farbe: Das Kölsch ist von leuchtend hellgelber Farbe.

Schaum: Die Kölsche Schaumkrone ist äußerst feinporig und schnell flüchtig.

Mundgefühl: Ein Kölsch ist frisch und spritzig, aber auch sehr weich beim Trinken.

Aromaprofil: Das Aromaprofil ist von einer Hopfennote geprägt. Das verschafft dem Bier eine angenehme, durchdachte Bittere. Zum anderen verschafft es dem Bier eine fruchtige Note, die oftmals an Zitrusfrüchte erinnert. Die obergärige Brauweise verstärkt diesen Eindruck noch.



Craft Beer 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

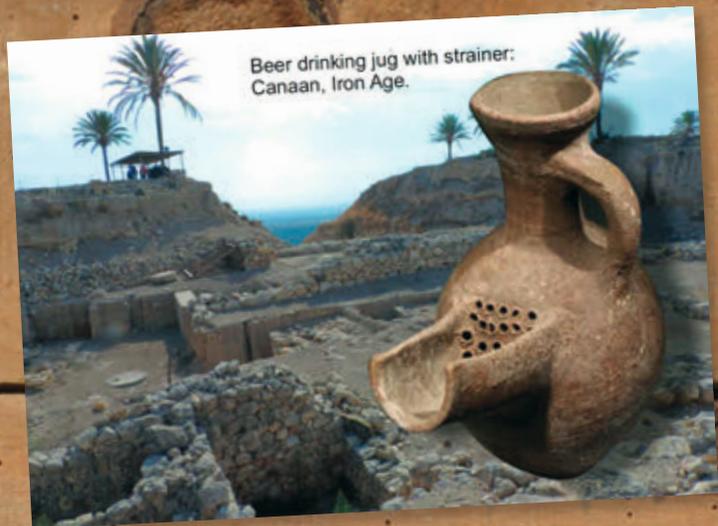
Sa: 10.00 - 14.00 Uhr - OPEN BOTTLE DAY

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

MEINE DEFINITION
VON GLÜCK?
KEINE TERMINE
UND LEICHT
EINEN SITZEN.
(HARALD JUHNKE)



Urinal - ein umgebautes Keg-
fass - gesichtet u. fotografiert v.
Robert Blechinger in Irland.



Unser 1. Vorstand Hannes Schulters nach seiner Notoperation auf der
Intensivstation des Bamberger Klinikums:
„Willig tun, was man kann, und willig leiden, was man muß“
Als Aufbaumittel gab es schon mal ein Bier aus der Brauerei Hummel,
Merkendorf. Ich war angenehm überrascht - Bier als Medizin.
Gratulation dem Team vom Klinikum.

**Aecht
Schlenkerla Rauchbier**
«ges. gesch.»

Das Original aus Bamberg
www.Rauchbier.de

Getränke	
1a liches Salon-Tafel-Bier	kl 25 Pf
nach Pilsener Art gebraut in der Patrizier-Brauerei zu Nürnberg	kl 13 "
Aecht Schlenkerla Rauchbier	kl 30 "

... Sie sind umgezogen...

... Ihre Bankverbindung hat sich geändert?

Für eine entsprechende Nachricht mit den
neuen Daten an: nikol@brauereimuseum.de
sind wir Ihnen sehr dankbar!

PINWAND

Erklärung.

Gegen die ungerechtfertigte Bezeichnung unserer Biere mit dem Ausdrücke „Blempe!“ in der am 10. ds. Mts. im Gasthaus des Herrn J. Mayer hier abgehaltenen Versammlung legen wir ganz entschieden Verwahrung ein, behalten uns weitere Schritte vor und bemerken, daß wir grundsätzlich jede Erörterung dieser Angelegenheit in der Presse als vollkommen zwecklos ablehnen.

Schwandorf, 12. April 1910.

Josef Hubmann, Wolfgang Schmidt,
Brauereibesitzer.



Graffiti am Bau ...



Auf Grund der Nachfrage – neu in unserem Shop:
Ein Kellerbier aus einer unserer Mitgliedsbrauereien.

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 2017

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

Juli

70 Bischof, Katharina
80 Popp, Ludwig
80 Hein, Hans-Jörg
65 Schulders, Johannes

August

65 Schuler, Georg
60 Vollkommer, Hans-Dieter
60 Dechant, Andreas
75 Meinhardt, Helga

September

65 Tanner, Rainer
85 Fiedler, Walter
70 Reichel, Christine
50 Kundmüller, Roland
80 Böttjer, Wolfgang
65 Plechinger, Brigitte

Oktober

50 Hofmann, Gudula
65 Kraak, Krjin
80 Kießlinger, Werner

November

65 Blechinger, Robert
80 Hube, Jens
75 Konrad, Arnulf

Dezember

80 Martin, Horst
65 Lauterbach, Jürgen

Werbeagentur
satorrotas.de
huppendorfer-bier.de
brauerei-foerst.de
brauerei-trunk.de
sonnen-braeu.de
bayer-theinheim.de
brauereigasthof-rothenbach.de
brauerei-huebner.de
veldensteiner1929.de

Neugestaltung unseres Museums Die ersten Schritte ...

Voller Tatendrang ist das FBM-Team bereits im Hintergrund für die Sammlungsorientierung tätig. Wir wollen unsere Mitglieder gerne am Laufenden halten.

Es ist keineswegs ruhig geworden um die Planungen zur Sammlungsoptimierung. Was im März auf der Mitgliederversammlung bereits rudimentär vorgestellt wurde, ist zwischenzeitlich in mehreren Terminen mit Stadt, Stiftungsmanagement und der Landesstelle für die nichtstaatlichen Museen weiter diskutiert worden. Diese Bemühungen sind nun in ein Konzept gemündet, das in der letzten Vorstandssitzung einstimmig beschlossen wurde. Umgesetzt wird eine didaktische Neuerschließung der Ausstellung. Das heißt, der lebenswerte Charakter eines Museums im Museum wird erhalten bleiben, die Ausstellung wird um wichtige Themenbereiche ergänzt und in diesem Zuge, wo nötig, neu geordnet. Wichtigster Punkt ist dabei eine strukturierte Führungslinie, mit der unsere Besucher zukünftig durch die Ausstellung geleitet werden. Eine kleine bis größere Hürde hat das Konzept allerdings noch zu nehmen: Es funktioniert nur mit einem Museumsdepot. Momentan präsentiert das Museum ja



Museumsstücke unsere Sonderausstellung 2018

keine Dauerausstellung, sondern vielmehr ist unsere komplette Sammlung im Museum untergebracht. Wer aus unserer Mitgliedschaft also einen heißen Tipp hat, meldet sich bitte beim Vorstand! Benötigt werden ebenerdige und abschließbare min. 20m² in Bamberg mit tragfähigem Boden. Kosten sollte es nach Möglichkeit nichts, bzw. nach



Der neue Museumsplan im Eingangsbereich

**BOTSCHAFTER DER
BAMBERGER BIERKULTUR
SEIT 1677**

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



Foto/HopfenBierGut Museum Spalt

Absprache gegen Zuwendungsbestätigung. Einige Punkte des neuen Museumsrundgangs können indes schon bewundert werden. Der von Joachim Sator gestaltete Museumsebenenplan informiert unsere Besucher gut beleuchtet im Vorraum zum Museum und die neue Außenschildbeschilderung führt den Gast optisch aufgewertet durch den Baustellenschungel.

Zur Saison 2018 hoffen wir, im Museum eine kleine Sonderausstellung zeigen zu können. Der Eichstätter Zinngießer Wilhelm Eisenhart (!) hat uns seine 600 Stück umfassende und zum Teil zinnmontierte Porzellandekelsammlung angeboten. Die Sammlung schließt auch einige schöne Bierkrüge ein und ist zur Zeit im HopfenBierGut Museum in Spalt ausgestellt. Vorstellbar wäre mit Herrn Eisenhart auch ein kleines Rahmenprogramm, ein Schauzinngießen und die Begutachtung und Schätzung alter Zinnobjekte anlässlich des Internationalen Museumstages zum Beispiel.

**Vielseitig.
Überraschend. Anders.**

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

Kurz notiert

Es weihnachtet bald ...

Gutscheine für eine Jahresmitgliedschaft

Die Gutscheine sind im Brauereimuseum erhältlich. Gerne senden wir Ihnen den Gutschein auch zu.

Fränkisches Brauereimuseum e.V., Michaelberg 10f, 96049 Bamberg, Telefon: 0951-53016, www.brauereimuseum.de

SBS interviewt das FBM

von Daniel Salg

Mit 65 Brauereien war Bamberg in Franken im vorletzten Jahrhundert so etwas wie die Bier-Hauptstadt Bayerns. Im dortigen Brauereimuseum erfährt man heute alles über die Geschichte des fränkischen Biers. Schon in der Antike haben die Ägypter eine Art Bier gebraut, indem sie Brot mit Wasser vergären ließen. Im Mittelalter ist Bier in Deutschland und in Europa zum Volksgetränk Nummer 1 geworden. Schon kleine Kinder haben es damals getrunken, weil das gebraute Bier keimfreier war als das Trinkwasser.

Aber was hat sich seitdem beim Bierbrauen verändert? Wird es heute immer noch so gebraut, wie es die Klostermönche im Mittelalter getan haben? Das sind Fragen, die das Fränkische Brauereimuseum in Bamberg beantwortet.

SBS-Korrespondent Daniel Salg hat es besucht.

Podcast:

<http://www.sbs.com.au/yourlanguage/german/de/content/beer-brewing-museum-bamberg>



Impressionen: Fühjahrsexkursion Südtirol

Genussreise vom 25. - 28.05.2017

Von Reutberg über Meran in die Dolomiten ...

Hotel Mair am Bach in in St. Andrä. Einkehr im Klosterbräustüberl in Reutberg mit Bierprobe.

In Südtirol (u.a. mit Kloster Neustift, Rot- und Weißweinproben, Besichtigungen von Brixen, Bozen, Dolomitenrundfahrt, Speckmuseum mit Speckproben, Edelobstbrennerei Walcher mit Proben, Private Spezialitätenbrauerei Forst mit Bierprobe, Bräustüberl Maxlrain mit Bierprobe)

Fotos: Wolfgang Böhm



Brauerei Forst



Kloster Neustift



Brauerei Forst



Karer See



Hotel Mair



Maxlrain



Bräustüberl Reutberg



Anmeldeformular Herbstexkursion

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 Reiseterrn 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 01. September.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	

Herbstexkursion in den Bayerischen Wald

Genuss- und Bierkult(o)urreise vom 01.10. - 04.10.2017

Von Passau über Budweis nach Tittling

- Drei Übernachtungen mit Halbpension im Landhotel „Zum Singenden Musikantenwirt“ in Schweinhütt/Regen.
- **So. 01.10.** Auf der Hinfahrt: Passau (Stadtbesichtigung und Zugfahrt mit der Iltalbahn). Am Abend: „Gute Laune Live Musik“ mit dem Musikantenwirt (Tanzen, Mitsingen, Schunkeln).
- **Mo. 02.10.** Tagesausflug nach České Budějovice (Budweis) und der Besichtigung/Bierprobe in der berühmten Budweiser Brauerei. Weiterfahrt u. Besichtigung des Weltkulturerbes Ceksy Krumlov (Krummau in Südböhmen). Weiterfahrt/Besichtigung/Bierprobe/belegtes Brot zur 1. Dampfbierbrauerei (mit Brauereimuseum) nach Zwiesel.
- **Di. 03.10.** Hans-Eisenmann-Haus mit Tierfreigelände - Neuschönau, mit anschließendem Besuch in der Bärwurzelei Hieke (u. Wolpertinger Schau) Gute Laune Live Musik“ mit dem Musikantenwirt (Tanzen, Mitsingen, Schunkeln).
- **Mi. 04.10.** Auf der Rückfahrt, Einkehr/Besichtigung Museumsdorf Bayerischer Wald in Tittling. Änderungen vorbehalten. Die Reservierung erfolgt nach dem Eingang der Anmeldungen.

Der Bus hat 50 Sitzplätze. Die Abfahrt erfolgt vom Parkplatz Breitenau, E-Center, Hotel in Bamberg um 7 Uhr. Der Preis für diese Genussreise beträgt 259,- € p.P. im DZ, im EZ 289,- €.





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

Brewing needs confidence:
THE NEW CRAFT-BREWER'S PORTFOLIO MADE BY ERBSLÖH

From A to Z - the perfect compact range:

- enzymes
- craft beer yeasts
- yeast nutrients
- specialities
- clarification & stabilisation

www.erbstoeh-craft-brewing.com

ERBSLÖH
Progress is our future

Neu und Sanierung: Individuelle Wohnlösungen Bauelemente

Peter Nein
Schreinerei . seit 1909

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

Vereinsinterne Termine

Frühschoppen 10-13 Uhr
08.10. / 05.11. / 03.12.
(2,- € Kostenbeitrag/Spende p.P. für Bier und Brezen)

01.-04.10. Herbst- und Genussexkursion in den Bayerischen Wald

Allen unseren Mitgliedern, Freunden und Förderern ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes 2018!

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

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

