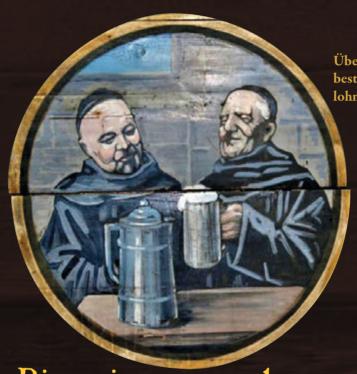
Für Mitglieder, Freunde und Förderer

FBM NEWS



Herzlich Willkommen in der Bier-Bildungsstätte



Über 1800 Exponate können bestaunt werden. Ein Besuch lohnt sich!

Mehr vom Bier wissen – mehr vom Bier haben

Aus der Biergeschichte

Über den Tellerrand geschaut ... S. 04



Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei Grasser in Huppendorf

S. 03



Frühjahrstsexkursion

nach Kulmbach,Bayreuth und Huppendorf

S. 11



S.8: Bier macht glücklich // S.9: 25 jahre Weltkulturerbe mit dem FBM //

S. 10 : Impressionen Herbstexkursion 2017 // S. 12: Sonderausstellung Faszination Porzellan

Editorial

Alles fließt ...

Dem griechischen Philosophen Heraklit zugeschriebener Ausspruch, der bedeuten soll, dass die Welt auf ewigem Werden und Vergehen beruhe.

Alles befindet sich im Fluss und alles befindet sich in stetiger Veränderung, nichts bleibt wie es war. Auch wir im FBM und auf dem Michaelsberg müssen uns Verände-



rungen stellen und nach Möglichkeit konstruktiv mitgestalten. So haben sich durch die Renovierung der ehem. Klosteranlage im Inneren und Äußeren des Museums eher positive Veränderungen ergeben (Fassade, Fenster etc.). Schade ist es um unseren Ausleger, den wir nicht mehr anbringen dürfen, eine größere Hinweistafel soll dieses Manko kompensieren. Auch täte uns ein Lagerraum

für Exponate und Bausteine echt gut. Eine Sonderausstellung mit Bierkrugdeckeln aus der Zinngießerei Eisenhart in Eichstätt soll uns wieder neue Besucher auf den Michaelsberg bringen. Die Besucherzahlen bewegen sich fast auf dem Vorjahreszeitraum und eine sehr verdiente Mitarbeiterin aus dem Museumsteam, Frau Anne Backhaus, steht uns nicht mehr zur Verfügung. Inge Wachter und Wolfgang Böhm werden weitestgehend auch organisatorische Aufgaben übernehemn. Herzlichen Dank dafür. Unser gesamter Internetauftritt wird ebenfalls erneuert und aktualisiert werden und manches mehr wird geschehen.

Was bleibt, ist die Veränderung; was sich verändert, bleibt.

M. Richter

Gemeinsam mit unseren Mitgliedern und Förderern sollte uns dies gelingen!

Hierzu benötigen wir die aktive PR-Hilfe aller Mitglieder. Bitte macht Werbung für einen Besuch bzw. für eine Mitgliedschaft in diesem schönen Verein. Tue Gutes und rede darüber bzw. lass darüber reden. So werden wir im Sinne eines KVP (Kontinuierlicher Veränderungsprozess) versuchen, unsere Bier-Bildungsstätte immer wieder interessant und spannend zu machen und Erreichtes zu erhalten und zu verbessern.

Herausforderungen beim Vereinsmarketing

Herausforderungen beim Vereinsmarketing sind:

- Wofür steht unser FBM eigentlich?
- Welches Geschäft beherrschen wir wirklich?
- Wer sind unsere Kunden/Gäste und welchen Nutzen bieten wir ihnen?
- Was ändert sich gerade (Altersstruktur unserer Mitglieder, Neumitgliederwerbung)?
- Wie sind unsere Zahlen? Und welche Schlüsse ziehen wir daraus (Noch steht das FBM relativ gut da)?
- Sind wir tatsächlich ein "dynamisches" Unternehmen/Verein und für die anstehenden Herausforderungen richtig aufund eingestellt?
- Wann haben wir unsere Kunden/Gäste das letzte Mal positiv überrascht?

"Ohne seine Idealisten könnte kein Verein existieren. Ohne seine Phlegmatiker hätte keiner genug Mitglieder."

Hans-Heinrich Hitzler

In diesem Sinne: Drinkste ene met? (Aus dem kölschen Grundgesetz)

Kommen wir dem Gebot der Gastfreundschaft nach! Sei es bei den regelmäßigen Frühschoppenterminen (Wo sich Gäste und Interessierte gerne über die Arbeit des FBM informieren können), beim Stärkeantrinken oder bei der MV am 17.03.18 ab 18.00 Uhr im FBM.

Euch und Euren Lieben noch ein gesundes, glückliches und genussreiches Bierjahr 2018 wünschen die FBM Vorstandschaft und das FBM-Team. Gebe Gott hierzu Glück und Segen drein.





Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Grasser in Huppendorf

Vom Bier beseelte Brauer auf dem Jura



mit einer modernen Bierherstellung.

Wer das "Huppi" nur als Kastenbier aus dem Supermarkt kennt oder von regionalen Bierfesten, wo kein Huppendorfer mehr fehlen darf, sollte sich auf den Jura begeben und in Huppendorf einkehren, um Bier, Essen und Leut kennenzulernen. Dann bekommt man

Entdecken Sie unsere Biervielfalt mit abwechslungsreichen Saisonbieren und genießen Sie fränkische Brotzeiten aus eigener Schlachtung Heller Buch Huppendorf 25 . 96167 Königsfeld Telefon: 09207/270 Öffnungszeiten: 09.00 - 22.00 Ruhetag: Dienstag huppendorfer-bier.de

ein Gespür dafür, warum die Brauerei in aller Munde ist. Denn hier wird "Hausmacher" noch ernst genommen. Schweinebraten und vor allem die Hausmacher Brotzeit kommen aus dem eigenen Stall - Wildes kommt aus der eigenen Jagd - die Klöß" und der "Wirsching" vom eigenen Feld oder von regionalen Bauern. Geschlachtet wird jeden Monat vor Ort - und dann gibt es natürlich am Freitag Schlachtschüssel.

Johannes Grasser, Braumeister in 11. Generation, darf sich glücklich schätzen, dass mit Andreas, Braumeister in der 12. Generation, und den Geschwistern Eva und Theresa, die den Gasthof mit Übernachtung managen, das Lebenswerk in gute Hände geht. Tatsächlich ein nicht mehr so selbstverständlicher Trumpf, dass sich aktuell zwei Generationen die Arbeit teilen und gemeinsam nach vorne blicken.





Braumeister in 12. Generation: Andreas Grasser

Dazu gehören neben der Familie auch die langährigen Mitarbeiter, die teils aus dem Dorf, teils aus dem nahen Umland kommend, das Bier zu dem gemacht haben was es heute ist - ein Gedicht. Allen voran die vier Ganzjährigen (Vollbier, Pils, Weizen, Zwickel) - dazu auch immer das jeweilige Saisonbier. Immer wieder ein guter Anlass, zum Anstich zu kommen: Zwei Bockbiere, Rauchbier Grachäds, Märzen, Pfingsöchsla, Export, Winterweizen, Weihnachtsfestbier werden rechtzeitig auf der Homepage angekündigt.

Warum sich das Bier über die Dorfgrenzen hinweg so gut verkauft kann selbst Hannes nicht genau definieren. Sicherlich ist es ein Mix aus vielen Faktoren – allen voran die 13 festangestellten Mitarbeiter, die sich mit der "Huppi-Philosophie" voll und ganz identifizieren. Aber dazu braucht es natürlich auch beste Rohstoffe, wie Andreas es beschreibt: "Wir profitieren durch die Hollfelder Mulde von einer erstklassigen Wasserqualität. Speziell unser Wasser bekommen wir aus dem Trockental zwischen Laibarös und Heroldsmühle. Unsere Rohstoffe werden großteils direkt vom Bauern schon vor der Aussaat gekauft und gegen einen Malzlohn von unseren hiesigen Mälzereien Bamberger Mälzerei, Weyermann und Zeitler vermalzt. Auch hier ist uns der direkte Kontakt zu den Hopfenbauern wichtig. Wir verwenden ausnahmslos mehrjährige Pflanzen – darunter Aromahopfen aus der Hallertau und Spalter Aromen für helle, hopfenbetonte Biere. Aber auch die beste Braukunst braucht die nötige Ruhe für die Reife. Vorausschauend hat mein Vater die Lagerkapazitäten soweit aufgebaut, dass wir dem Bier selbst in der Bierhochzeit eine ausreichend lange Reifung gönnen können. Darauf sind wir besonders stolz."

Text und Bilder: Joachim Sator



Biergeschichte

Von den Sumerern bis ins Mittelalter

Erste Brauer waren vor 5 Jahrtausenden die Sumerer

Die Sumerer gingen um 3000 v. Chr. nicht nur als Entwickler der Keilschrift und Begründer der Monumentalarchitektur in die Geschichte der Menschheit ein: In Mesopotamien, am Unterlauf der Flüsse Euphrat und Tigris, wurde auch das erste Bier gebraut.

Den Beweis liefert uns das «Monument bleu», das im Pariser Louvre zu sehen ist. Das sumerische Werk zeigt in Bildern die Enthülsung der Getreidekörner zur Bierbereitung; die Verarbeitung des Getreidemalzes zu Broten, das Aufweichen in Wasser und den Gärungsprozess.

Ersäufen im eigenen Gebräu

Die Babylonier führten Tradition und Kunst der Sumerer fort. Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass der als Begründer des «positiven Rechts» in die Geschichte eingegangene König «Hammurabi» auch ein Gesetz für das Brau- und Gaststättengewerbe mit insgesamt 320 Paragraphen erließ. In diesem Gesetz waren u.a. Vorschriften über das Brauwesen, über den Besuch der Wirtschaften und die Gestaltung der Bierpreise enthalten. Für Hersteller von wässrigem Bier sah Hammurabi den Tod durch Ersäufen im eigenen Gebräu vor!

Von den Ägyptern zu den Griechen und Römern

Vermutlich waren es die Babylonier, die den Ägyptern das Bier als Nationalgetränk beliebt zu machen verstanden. Archäologische Funde wie Wandgemälde und Skulpturen altägyptischer Gräber liefern reiche Hinweise auf die große Bedeutung des Bieres im Lande der Pharaonen.

Sowohl die Griechen als auch die Römer kamen mit dem Gebräu in Berührung. So richtig begeistern konnten sie sich jedoch nicht dafür. Anders war dies bei den Galliern: Die Vorfahren der Franzosen wollten sich von Eroberer Cäsar ihr Bier um keinen Preis verbieten lassen. Auch die Germanen schätzten den gegorenen Saft außerordentlich. Nachgewiesen ist, dass sie den veredelten Gerstensaft sogar in religiösen Zeremonien einsetzten und ihn den Göttern als Opfer darbrachten.

Jeder Haushalt eine Brauerei

In der Zeit zwischen der Völkerwanderung und dem hohen Mittelalter stellte jeder Haushalt sein eigenes Bier her. Die Frauen brauten es so selbstverständlich, wie sie Brot backten. Gelang ihnen der Sud besonders gut, so luden sie ihre Nachbarinnen zum «Bierkränzchen» ein.

In vielen alten Rezeptbüchern ist der Begriff «Warmbier» enthalten: Dieses Getränk wurde am Morgen zubereitet und mit Ei, Ingwer und Muskatnuss angereichert. Mit diesen Zutaten stellte es für unsere Vorfahren nicht nur ein Frühstück dar, sondern bewährte sich auch als kostengünstiges Hausmittel.

Klöster erobern den Markt

Seit dem neunten Jahrhundert stellten auch die Klöster Bier her. In Germanien, Gallien, Britannien und bei verwandten Völkern verbesserten die Klosterbrauereien dessen Qualität so sehr, dass ihnen die Brauwissenschaft wichtige Erkenntnisse verdankt. Dazu gehört



unter anderem das Beifügen von Hopfen als Gewürzmittel.

Berühmt ist der Plan des Klosters St. Gallen aus dem Jahr 820, der gleich drei Brauereien aufzeigt. Eine Brauerei war für die Mönche, eine zweite für die Pilger und eine dritte für Gäste vorgesehen! In den Klöstern stellte Bier eine wichtige Ergänzung zu den Mahlzeiten dar. In der Fastenzeit galt die Regel, dass alles, was flüssig ist, auch während des Fastens genossen werden darf.

Klosterbiere: Gut und günstig

Die Klöster brauten zunächst für den Eigenbedarf und zur Versorgung der vielen Besucher, die an die Pforte klopften, um Hunger und Durst zu stillen. Erst später begannen

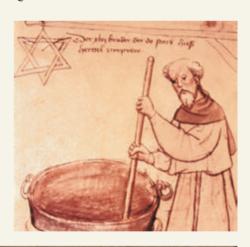


Diese kupfernen Biergefäße wurden in der Brauersürache als Schimmel oder auch Pitsche bezeichnet

die Klöster mit dem gewerblichen Vertrieb des Bieres: Die Klosterschenken begannen wie Pilze aus dem Boden zu schießen. Die Qualität der Klosterbiere galt als hervorragend und der Preis dafür war günstig.

Die bürgerlichen Brauereien und Gaststätten vermochten diesbezüglich nicht mehr mitzuhalten und sahen in der Klosterbiererzeugung eine existenzbedrohende Konkurrenz. Zu Beginn des 15. Jahrhunderts begannen viele Landesfürsten damit, den Klöstern den öffentlichen Verkauf ihres köstlichen Getränkes zu verbieten. Mit diesem Verbot wurde der Weg zur modernen Brauerei geebnet ...

Quelle: Deutscher Brauerbund





Braukunde

Die Technologie des Mälzens

Beim Mälzen sollen Enzyme im Gerstenkorn gebildet und bestimmte stoffliche Umwandlungen vorgenommen werden.

Zuerst wird die Gerste zum Keimen gebracht, bis an einem geeigneten Zeitpunkt der Vorgang unterbrochen wird. Diese Prozesse dienen dazu, die festen Bestandteile der Gerste im weiteren Brauvorgang löslich machen zu können.

Die Gerste wird gesäubert, eventuell getrocknet, sortiert, in großen Silos gelagert und für die Keimung geweicht:

- Säubern Entfernung von Steinen, Unkrautsamen, Metallteilen, Lehmbro-
- Sortieren nach gleichmäßigen Körnern, kleine Körner werden aussortiert
- Trocknen auf Lagerfähigkeit unter 15 % Wassergehalt
- Lagerung: Belüftung zur Aufrecherhaltung der Atmung
- Weichen: In der lagernden Gerste sind die Enzyme noch inaktiv, beim Weichen wird dem Korninnern Wasser zugeführt, dadurch werden die Enzyme aktiviert

Die Atmung der Gerste steigt und somit auch der Bedarf an Sauerstoff, deshalb muss beim Weichen nicht nur Wasser, sonder auch Sauerstoff zugeführt werden. Der Wassergehalt der Gerste steigt auf 42-45 %.

In 100-200 Tonnen schweren Keimkästen verweilt die Gerste-Wasser-Mischung.Beim Keimen unterscheidet man:

Wachstumsvorgänge

Das Korn bildet von Keimtag zu Keimtag längere Wurzeln.

Enzymbildung

Nennenswerte Enzyme sind die Stärke abbauenden α-Amylasen und β-Amylasen, das Zytolytische Enzym Glucanasen sowie das Eiweiß abbauende Proteasen. Die Enzyme sind nicht zur Bierherstellung da, sondern versorgen die Gerstenpflanze mit Nährstoffen. Dazu müssen die Stoffe im Samenkorn aufgespaltet werden Nach 7 Keimtagen wird der "Lebensprozess" (das Mälzen ahmt die Natur gezielt nach) unterbrochen, es werden keine neuen Gerstenpflanzen gezüchtet, sondern es wird der Rohstoff Malz produziert.

Stoffumwandlungen

Die Ernährung der wachsenden Keime wird durch Abbauprodukte sichergestellt. Die Zellwende werden aufgelöst und das Korn wird mürbe. Das Malzkorn lässt sich leicht zerbrechen. Teile der Stärke werden bereits in Zucker umgewandelt, deshalb schmeckt Malz süß.

Der Prozess des Keimens wird durch das Darren abgelöst, indem das Gerstenwasser verschiedene Temperaturen durchläuft.

Dem Grünmalz wird Wasser entzo-

gen, so dass es nur noch einen Gehalt von 4-5 % hat und somit stabil und lagerfähig ist. Bei der Unterbrechung der "Lebensvorgänge" bilden



sich zusätzlich Farb- und Aromastoffe.

Damit die gebildeten Enzyme nicht zu stark beeinflusst werden, wird mit viel Luftdurchsatz bei Temperaturen unter 50°C getrocknet. Wenn der Wassergehalt unter 10 % sinkt, steigt die Temperatur auf bis zu 85°C. Bestimmte Temperaturen entscheiden über den Charakter des Malzes und somit auch über die Verwendung für helles oder dunkles

Bei Pilsener Bieren wird z.B. Gerste mit geringem Eiweißgehalt ausgesucht, das Weichen und das Keimen werden kurz gehalten und es wird vorsichtig abgedarrt.

Nach dem Darren wird das Malz geputzt. Hierbei werden anhaftende Wurzelkeime, abgesplitterte Spelzen und Staub entfernt. Zur Beurteilung des Malzes ("Brauwert") werden physikalische und chemische Untersuchungen vorgenommen. Bei dem Probemaischen werden 50 g Malz entnommen, aus dem man eine Bierwürze herstellt, die als Maßstab gilt.



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

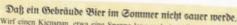
Im wunderschönen Ambiente gibt es neben kreativen WEYERMANN® Bierund Spirituosenspezialitäten & liebevollen Accessoires auch eine erlesene Getränkevielfalt (Bier, Whiskey, Liköre) unserer Kunden aus aller Welt natürlich mit dem extra Körnchen WEYERMANN® Malz!

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



Biergeheimnisse:





Wirf einen Kienspan, etwa eine Spanne lang und einen Daus wenn es noch warm ist: dies schützt.

Dag ein Gewitter einem Gebräude Bier nicht schade.

Decke den Bottich oder die Butte mit Brettern zu, lege 4 reine leinene Tück und streue auf diese etwas Salz, kleine Kiesel und Lorbeerblätter.

Daß das Bier in den Fässern bei Gewittern nicht umschlage.

Dies bewirkst Du, wenn Du einige Gefliße mit glühenden Kohlen in den Kelle

Daß sieh das Bier lange halte. Lege einige reine Kieselsteine aus hellem Fließwasser oder ein frische Zwirmfaden gebundenes Ei, aber alle Tage ein neues hinein.

Daß das Bier auf dem angezapften Fasse nicht sauer werde.

Thue ein Ei von demselben Tage hinein und mache den Spund mit Lehm fest zu.

Trübe gewordenes Bier zu klären.

Dies bewirkst Du, wenn Du in das Faß ein Paar Hände voll reinem Kieselsand thust-

Sauer gewordenes Bier wieder gut zu machen.

Thue zwei bis drei Hände voll gemahlenes Malz in die Tonne, so gährt es von Neu-Oder nimm ein Büschel Hafer sammt dem Stroh, wenn es anfängt zu gilben, vi Felde und hänge dies in das Fall.









Der bekannte Shantychor Marinekameradschaft Admiral Scheer aus Würzburg hat mit 50 Teiln. an einer Intensivschulung "Rund um den Biergenuss" in unserer Bier-Bildungsstätte genussreich teilgenommen. Kursleiter war Braumeister u. Biersommelier Johannes Schulters.

Wenn du ein Problem hast, versuche es zu lösen. Kannst du es nicht lösen, dann mache kein Problem daraus, Buddha

PINYWAND

Fränkisches Brauereimuseum

Sonderausstellung vom 28.03. - 31.10.2018





Faszination Porzellan

Bierkrugdeckel erzählen Geschichten

von der Eichstätter Zinngießerei Eisenhart





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

Die Ausstellung zeigt eine wahre Schatztruhe überwiegend von Bierkrugdeckeln des 19. Jahrhunderts. Dieser Schatz schlummerte im Fundus des über 200 Jahre alten Familienbetriebes der Zinngießerei Eisenhart bis der heutige Eigentümer, Wilhelm Anton Karl Eisenhart, seine Leidenschaft für dieses Erbe entdeckte.

Mit der Spezialisierung auf zinnerne Bierkrugdeckel geht auch die bedeutende Sammlung an Bierkrugdeckel-Medaillons einher. Herr Eisenhart besitzt heute zwischen 650 und 700 Medaillons. Bei den allermeisten Porzellanplättehen handelt es sich um Stücke, die bereits im Einsatz waren und daher Geschichten erzählen können. Doch auch einige originalverpackte Medaillons, die der Zinngießermeister in den Zinndeckel einsetzen könnte, befinden sich in der Sammlung. Damit dieser Schatz die Wirren der Zeit überstehen konnte, waren wohl die

Kriegszeiten schuld, da das Zinn für Rüstungszwecke eingezogen wurde. Dadurch blieben die kunstvoll gearbeiteten Porzellanmedaillons erhalten und konnten in der eigenen Werkstatt der Familie Eisenhart wiederentdeckt werden. Herr Eisenhart Senior verarbeitete einige der Medaillons in von ihm gefertigten Krügen, sein Sohn jedoch erweiterte die Sammlung durch Tausch und Kauf auf den heutigen Stand.

Die Ausstellung kann bis Ende Oktober im Fränkischen Brauereimuseum während der Öffnungszeiten besucht werden.

Text und Bilder mit freundlicher Genehmigung Stadtmuseum Ingolstad



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.

Eintrittspreise: Erwachsene: 4,00 €, Ermäßigt: 3,50 €,

www.brauereimuseum de





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!

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 allen unseren Inserenten!

Unsere Jubilare 2018

20 Jahre

Werner Kobes Karlheinz Reichel Klaus Buchta

Prof. Dr. Ing. Winfried Russ Peter Zeck Gerda und Peter Pferdekemper Brauerei Häffner Brauerei Först

30 Jahre

Jürgen Lauterbach Brauerei Herrmann Klaus Gärtner Georg Seeber Dr.Dr. Thomas Schreiber Brauerei Lindner Wolfgang Kapferer

Brauerei Gebr. Steinbach Brauerei Krug Brauerei Wagner Brauerei Knoblach Michael Reh Volker und Elisabeth Weigand Johann Modschiedler Habla-Chemie Brauerei Kaiserhof Gerold Braunreuther Brauerei Murmann Mahrs Bräu

Geburtstage

Februar

85 Werner Kobes 75 Manfred Schlegel

50 Karl-Heinz Wehrfritz

April

75 Hubert Sauer 75 Rainer Stein

Mai

60 Roger Heil 60 Hans Hennemann 80 Georg Herrmann 70 Ingeborg Wachter 65 Winfried Nikol

50 Hans-Jürgen Winkler

Neue Mitglieder 2017

Angela und Detlef Czeczelitz Peter Weigel Eva-Ute Jakob Robert Exner Christian Zapf und Bianca Kunz Gerhard Stanglmayer Michael Kargus Ingo Dürr Dieter Zilm

Bier macht glücklich ...

Inhaltsstoff Hordenin aktiviert Belohnungszentrum im Gehirn



Wiesn-Besucher wussten es schon immer, nun ist es wissenschaftlich belegt: Bier kann glücklich machen. Wissenschaftler der FAU haben 13.000 Lebensmittelinhaltsstoffe daraufhin untersucht. ob sie das Belohnungszentrum im Gehirn aktivieren und somit für ein zufriedenes Gefühl beim Konsumenten sorgen. Der Gewinner? Hordenin, ein Inhaltsstoff von Gerstenmalz und Bier.

Es gibt Lebensmittel, die machen glücklich. Nun, vielleicht nicht glücklich, aber zufrieden. Und deswegen hört man gar nicht mehr auf, sie zu essen - auch wenn man eigentlich schon satt ist. Dieses Phänomen wird in der Fachsprache hedonische Nahrungsaufnahme genannt. Das gute Gefühl wird durch den Neurotransmitter Dopamin ausgelöst: Verlockende Lebensmittel aktivieren Gehirnareale des Belohnungszentrums, in denen der Dopamin-D2-Rezeptor zu finden ist. Wissenschaftler vom Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der FAU haben sich nun gefragt: Gibt es spezielle Inhaltsstoffe in Lebensmitteln, die - ähnlich wie das körpereigene Dopamin den Dopamin-D2-Rezeptor aktivieren?

Um das herauszufinden, bedienten sich die Forscher zusammen mit Kollegen des Computer-Chemie-Centrums der FAU der Methode des virtuellen Screenings, einem aus der Pharmaforschung bekannten Ansatz. Dabei werden die Lebensmittelinhaltsstoffe zunächst nicht im Labor, sondern am Computer untersucht. Der Vorteil: Im Gegensatz zu klassischen Screening-Verfahren, bei denen nur eine kleine Auswahl an Lebensmittelextrakten im Labor getestet werden kann, können die Forscher alle möglichen existierenden Inhaltsstoffe untersuchen.

13.000 Moleküle, 17 Treffer

Die Wissenschaftler legten dafür zunächst eine virtuelle Datenbank aus 13.000 in

Lebensmitteln vorkommenden Molekülen an. Aus dieser Datenbank galt es, diejenigen Moleküle zu finden, die auf den Dopamin-D2-Rezeptor passen - quasi die passenden Schlüssel für das Schlüsselloch. Der Computer berechnete, welche Moleküle wahrscheinlich mit dem Dopamin-D2-Rezeptor interagieren können: Entweder über synthetische Substanzen, von denen bereits bekannt ist, dass sie mit dem Rezeptor interagieren - wie Arzneimittel zur Behandlung von Parkinson oder Schizophrenie - oder über die dreidimensionale Struktur des Rezeptors. Am Ende blieben von den 13.000 Optionen noch 17 übrig, die dann im Labor in Kooperation mit dem Lehrstuhl für Pharmazeutische Chemie der FAU getestet

Überraschungsfund Bier

Die vielversprechendsten Testergebnisse zeigte dabei die Substanz Hordenin, ein Inhaltsstoff von Gerstenmalz und Bier. "Es ist schon überraschend, dass - ohne dass wir speziell in der Gruppe der Genussmittel gesucht haben - ein Inhaltsstoff von Bier zur Aktivierung des Dopamin-D2-Rezeptors führt", sagt Prof. Dr. Monika Pischetsrieder. Genau wie Dopamin aktiviert Hordenin den Dopamin-D2-Rezeptor - mit einem wichtigen Unterschied: Er funktioniert über einen anderen Signalweg. Hordenin aktiviert den Rezeptor im Gegensatz zu Dopamin ausschließlich über sogenannte G-Proteine, was zu einem nachhaltigeren Effekt auf das Belohnungszentrum führen könnte. Ob die im Bier enthaltenen Mengen für eine spürbare Beeinflussung des Belohnungszentrums ausreichend sind, untersuchen die Forscher zurzeit. Insgesamt deuten die Ergebnisse aber darauf hin, dass Hordenin zum stimmungssteigernden Effekt von Bier beitragen

Quelle: Friedrich-Alexander-Universität

Stärkantrinken im FBM am 06.01.2018









Mit einem herzlichen Dankeschön für das gespendete Bier an Erwin Zander, Kurt-Maria Adler und Nina Schipowski.

Wir sagen Danke!

"Anne Backhaus ist mit Ende der Saison 2017 als Museumsbetreuerin ausgeschieden. Der Vorstandsrat dankt ihr im Namen aller Mitglieder für ihr unermüdliches Engagement, das dem FBM lange Jahre zugute kam und uns nun leider fehlen wird! Liebe Anne, ganz herzlichen Dank für Ihre Mühe!"



..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





MASCHINEN UND ANLAGEN



INSTANDHALTUNG SERVICELEISTUNGEN

Kurz notiert

Ausstellung Erinnerungsfenster am Bruderwald Geschichtla rund ums Bier



Ausstellung eröffnet, die das FBM mit einigen Exponaten unterstützt. Jährlich lässt die Ausstellung Erinnerungsfenster für die Bewohner des Seniorenwohnheims "Am Bruderwald" die Vergangenheit wieder lebendig werden. Dieses Mal ist es das Thema Bier, zu dem die Herrschaften in Erinnerungen schwelgen können. Wie die mittlerweile leider 98järig verstorbene Frau H., die ihre Kindheit am Kaulberg verbrachte und in der Rückschau lebhafte Geschichten zu erzählen wusste. So berichtete sie von regelmäßigen Gängen zur Brauerei gegenüber, dem Vater Bier zu holen. Immer wenn sein Lieblingsschankmädchen da war, brachte sie den Stutzen unangetastet nach Hause. Wenn aber eine Andere den Ausschank bediente, konnte sie es wagen, einen kräftigen Schluck ab zu

trinken und den Krug kurzerhand am Brunnen wieder auf zu füllen. Nur bei einer hätte sich der Vater getraut, über dünnes Bier zu klagen!

25 Jahre Weltkulturerbe mit dem FBM Sonntag, 25. MÄRZ – 10.00 Uhr

Das Brauereimuseum beteiligt sich an der Jubiläumsaktion 25x25 mit einer Exklusivführung durch die Sonderausstellung "Faszination in Porzellan - Bierkrugdeckel erzählen Geschichten". Nina Schipkowski, Kuratorin Fränkisches Brauereimuseum, führt durch die kommende Sonderausstellung von Bierkrugdeckeln aus der Sammlung Eisenhart. Anmeldung über www.welterbe.bamberg.de.



Impressionen: Herbstexkursion

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



Anmeldeformular Frühjahrsexkursion

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (35, € p.P.) auf das Konto des FBM IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99 zu leisten. Eine kostenfreie Stornierung ist bis 3 Wochen vor dem Reisetermin möglich. 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. April 2018. 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.

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:	
Ort, Datum	Unterschrift

Frühjahrsexkursion nach Kulmbach, Bayreuth und Huppendorf

Genuss- und Bierkult(o)urreise am 21.04.2018

- 08:40 Uhr
- 1. Haltestelle Babenberger Ring, Bamberg
- 09:00 Uhr
 - 2. Haltestelle Breitenau, Bamberg
- 10:00 Uhr
- Besichtigung Brauereimuseum Kulmbach mit kleiner Bierprobe (1,5 Std.).
- Mittagessen in der Museumsgaststätte
- 13:45 Uhr
- Weiterfahrt nach Bayreuth
- 14:30 Uhr
 - Besichtigung "Maisels Bier-Erlebnis-Welt" (ca. 1 Std.), Bierprobe in der Museumsgaststätte "Liebesbier", anschließend kleine Stadtführung und/oder Besuch "Rotmaincenter", das Rotmaincenter ist ca. 200 Meter vom Brauereimuseum entfernt.
- 17:15 Uhr Weiterfahrt nach Huppendorf zum Abendessen mit Bierprobe.

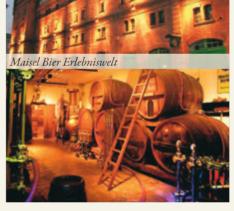
Preis für die Frühjahrsexkursion: 35,00 €/Person.

Includiert sind: Fahrt im modernen Reisebus der FA Braumüller, Eintritt mit Führung Brauereimuseum in Kulmbach und kleiner Bierprobe, Eintritt mit Führung und Gutschein für eine kleine Bierprobe, "Maisels-Bier-Erlebnis-Welt" in Bayreuth, Bierprobe und ein Bier oder alkoholfreies Getränk



bei der Brauerei Grasser in Huppendorf. Anmeldeschluss für die verbindliche Zusage ist 01.04.2018.











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.

Meine Anschrift:			
Mein Beitrag:	Privat (31,-)	Institution (62,-)	Familie (45,-)
Bank:			
IBAN / BIC:			
		Brauereimuseum e.V., wider mittels Lastschrift einzuzi	
Ort, Datum		Unterschrift	

Safe the Date - 24.03.: Faszination in Porzellan – Bierkrugdeckel erzählen Geschichten!

Wir freuen uns, dass die Sonderausstellung "Faszination in Porzellan – Bierkrugdeckel erzählen Geschichten" für die Saison 2018 in unser Museum zieht! Ende März bringt Zinngießer Eisenhart die schönsten Exemplare seiner über 650 Stücke umfassenden Sammlung aus Eichstätt auf den Michelsberg und platziert sie höchst selbst in ausgewählte Vitrinen. Darüber hinaus wird Wilhelm Eisenhart dem Museum zu einer kleinen Vernissage die Ehre geben und seine Sammlung Geschichten erzählen lassen. Wer einen ersten Blick auf die Eisenhartsche Bierkrugdeckelsammlung werfen möchte, ist dazu am Samstag den 24. März um 18°° Uhr herzlich eingeladen. Eine Anmeldung zur Vernissage via Mail oder persönlich beim Mitgliederstammtisch ist erforderlich.





Vereinsinterne Termine

Frühschoppen 10-13 Uhr

04.02. / 04.03. / 01.04. / 06.05. / 03.06. / 01.07. / 05.08. / 02.09.

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

Saisonstart Brauereimuseum 28.03.2018

Vernissage "Faszination in Porzellan" 24.03.18, 18.00 Uhr (nur mit Anmeldung!) 21.04. Frühjahrs- und Genussexkursion nach Kulmbach, Bayreuth, Huppendorf 23.04. Tag des Bieres

Herzliche Einladung zur Mitgliederversammlung

am 17.03.2017 im FBM ab 18.00 Uhr

Tagesordnung:

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

Danach freundlicher Umtrunk und Brotzeit

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

