

Für Mitglieder, Freunde und Förderer

Bier-Bildungsstätte
1979 – 40 Jahre – 2019

FBM NEWS



FBM Sonderausstellung
vom 27.03. - 31.10.2020

pax vobiscum

Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei/
-mälzerei Weyermann

S. 03

Franken und die internationalen Bierwettbewerbe

S. 04

40 Jahre FBM

Vortrag von Prof. Dr. Günter
Dippold

S. 10



S.8 : 25 Jahre Bayerisches Brauereimuseum // S.9: Aktivitäten im Brauereimuseum //

S. 10 : Frühjahrsexkursion nach Obing/Chiemsee // S. 11 : Impressionen Herbstexkursion 2019 //

FOR THE LOVE OF BEER CULTURE

In der (Bier-)Ruhe liegt die Kraft

Im vergangenen Jahr 2019 konnten wir einiger besonderer Ereignisse anlässlich ihrer runden Geburtstage gedenken: So feierte die Malzfabrik Michael Weyermann ihren 140. Geburtstag. Wir gratulieren herzlich und nehmen dieses Jubiläum zum Anlass, unser Mitglied in seinen vielfältigen Facetten vorzustellen.

Höhepunkt unseres Vereinslebens war natürlich die 40-Jahr-Feier vom 31.05. bis 02.06.2019. Den vielbeachteten **Festvortrag von Prof. Dr. Günther Dippold** können Sie in dieser und der nächsten Ausgabe nachlesen. Auch im Museum tut sich etwas: Wir planen für 2020 die Sonderausstellung „Pax Vobiscum“. Nina Schipkowski berichtet darüber. In der Brauerszene gibt es immer mehr Preise – oder wie man auf neudeutsch sagt: Awards. Kaum jemand kennt sich bei diesem Konglomerat noch aus. Markus Raupach bringt mit seinem Beitrag hoffentlich etwas Licht ins Dunkel.

Genuss und Geselligkeit sollen auch nicht zu kurz kommen: Wir veranstalten vom 29.05. bis 31.05.20 eine **Exkursion in den schönen Chiemgau**.

So ist in dieser FMB-News für alle etwas da-

bei. Ich danke Joachim Sator, der auch bei dieser Ausgabe wieder mit entsprechendem Nachdruck die einzelnen Beiträge eingefordert und das Layout gestaltet hat.

Ein Jubiläum des Jahres 2019 möchte ich noch erwähnen: Am 09.11.19 konnten wir 30 Jahre Maueröffnung feiern. Ein gutes halbes Jahr nach diesem Ereignis schickte mich mein damaliger Arbeitgeber einige Male in die noch existierende DDR, um zwei Brauereien zu bewerten. Es war wirklich erschreckend zu sehen, in welchem miserablen Zustand das dortige Braugewerbe war – sowohl technisch, als auch technologisch. Die Technik konnte relativ rasch auf den neuesten Stand gebracht werden, den „böhmisches Biergeschmack“ (Diacetylwerte < 0,12 mg/l waren an der Tagesordnung) zu verfeinern, dauerte etwas. Heute stehen viele ex-DDR-Brauereien technisch und technologisch besser da als manche kleine Landbrauerei. Auf diesem Feld wird es immer genug zu tun geben.

Vorstand und Vorstandbeirat wünschen allen Mitgliedern, Freunden und Förderern viel Vergnügen beim Lesen der neuen Ausgabe und wir freuen uns, viele Mitglieder bei un-



seren Frühschoppen (jeweils 1. Sonntag im Monat ab 10:00 Uhr im Museum) sowie bei der Jahreshauptversammlung am 14.03.20 (Einladung folgt gesondert) zu begrüßen.
Vorsitzende und Vorstandsrat:

1. Dipl.-Ing. Martin Knab,
 2. Günther Bär,
 3. Robert Blechinger,
 4. Nina Schipkowski M.A.,
- Kassier: Ludwig Popp,
Archiv: Dipl.-Hist. Tanja Metzger,
Schriftführer: Michael Kühner,
Mitgliederverwaltung: Winfried Nikol.
Beirat: Mathias König M.A. und RA Karlheinz Dorsch.

Fränkisches Brauereimuseum
Sonderausstellung vom 27.03. - 31.10.2020

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

Heinr. Leicht GmbH & Co. KG
seit 1888

...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**

Bäckerei Seel
BAMBERGER HÖRNLA
SEIT 1427

DIE BÄCKEREI MIT DEM REINHEITSGEBOT
baeckerei-seel.de

- 1 Der Tradition verpflichtet
- 2 Unser Mehl schützt das Wasser
- 3 Frischegarantie
- 4 Liebe zum Kaffee
- 5 Tief im Produkt
- 6 Eigene Rezepte
- 7 Eigener Sauerteig
- 8 Verzicht auf industrielle Teiglinge
- 9 Frische Eier
- 10 Premium-Ausbildung

Lugbank 8 // 96049 Bamberg
Tel 0951/57985 // Mo – Sa: 5.45 – 18.00

Genussregion Oberfranken e.V. **oberfranken**
zertifizierter Genuss-Betrieb
genussregion-oberfranken.de

Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Weyermann 140 Jahre in Bamberg



Feierstimmung im Hause Weyermann: Exakt am 4. Oktober 2019 konnte die Malzfabrik Mich. Weyermann® in Bamberg auf ihr 140. Firmenjubiläum zurückblicken. Angefangen hatte es mit einer handbetriebenen Rösttrommel unter einer Segeltuchplane. Heute verweist das Unternehmen auf fünf Standorte, 260 Mitarbeiter und 90 Sorten Spezialmalz. „Es begann mit einer schönen Liebesgeschichte“, sagte Sabine Weyermann, geschäftsführende Gesellschafterin der 4. Generation, anlässlich eines festlichen Stehempfangs am 11. Oktober 2019 mit Freunden

und langjährigen Wegbegleitern des Unternehmens, „einem Liebesbrief von Johann Baptist Weyermann, Sohn des namensgebenden Michael Weyermann, an die Bamberger Apothekertochter Anna Sabine Sippel.“ Nach der Heirat errichtete Johann Baptist auf dem Anwesen der Schwiegereltern am 4.



Erste Produktionsstätte am Laurenziplatz

Oktober 1879 eine kleine Rösterei. Die „Mich. Weyermann Malzkaffee Fabrik“ produzierte zunächst Getreidekaffee und erweiterte später das Produktportfolio auf selbst geröstete Malze für die Bierherstellung. Die Firma boomte und zog daher auf ein größeres Areal jenseits der Bahnlinie, wo an der heutigen Brennerstraße „eine Stadt vor der Stadt“



Familie Weyermann

entstand. Seine Kinder Rudolf, Carl und Eva sowie die nächste Generation mit Rolf und Heinz Weyermann führten das Unternehmen im Sinne des Unternehmensgründers weiter. Der Fokus lag bis Mitte der 1980er-Jahre auf der Herstellung und dem nationalen Vertrieb von Braumalzen. Erst mit dem Einstieg von Sabine Weyermann nach dem Tod ihres Vaters Heinz in das Unternehmen und später mit tatkräftiger Unterstützung ihres Mann Thomas Kraus-Weyermann änderte sich die Ausrichtung. Fasziniert von den ungewöhnlichen Bieren kleiner US-amerikanischer Brauereien erweiterte das



Unternehmen den Vertrieb international und fokussierte sich auf die Produktion von Spezialmalzen. „Eine Liebe zu dem, was wir tun und auch zu den US-Craft Bieren, die bis heute anhält“, sagte Sabine Weyermann mit Blick auf den Einsatz ihrer Spezialmalze in etwa 60 000 Bieren in 135 Ländern. Die Firma Weyermann hat sich das amerikanische „Just do it“ zum Motto gemacht. Gastfreundschaft, Offenheit für Neues und Mut sind die Erfolgsfaktoren. Infolgedessen wird in Bamberg nicht mehr nur gemälzt, sondern auch gebraut, destilliert und gebacken.

„Das 140. Jahr unserer Geschichte war das erfolgreichste überhaupt und ich bin dankbar für das Vertrauen meines Vaters zu mir und dafür, die Firma in die nächste Generation begleiten zu dürfen“, so Sabine Weyermann. Die nächste Generation steht ebenfalls schon in den Startlöchern: Tochter Franziska ist Assistentin der Geschäftsführung und hat unter anderem in Weihenstephan Brauwesen studiert. Gute Aussichten für weitere erfolgreiche Jahre!

Aus der Brauwelt | Nr. 43-44 (2019)



Braumufaktur

And the Winner is – Franken und die internationalen

Bierwettbewerbe



Ist Bier gleich Bier? Diese Frage schien sich bis vor wenigen Jahrzehnten kaum zu stellen. Schließlich war Bier vom sehr regionalen zum in der Regel globalen Phänomen geworden und so blieben nur wenige Ecken der Welt, in denen eine echte Vielfalt noch gelebt werden konnte, darunter natürlich unser Frankenland. Wurde Bier noch um die letzte Jahrhundertwende im Rahmen der Weltausstellungen prämiert, blieben in Deutschland beispielsweise nur noch die DLG-Auszeichnungen, die aber gerade bei den jüngeren Generationen wenig Glaubwürdigkeit besaßen. Deswegen an dieser Stelle ein kleiner Überblick über die für Deutschland relevanten Bierwettbewerbe von unserem Mitglied Markus Raupach, der selbst auch in der Jury der genannten Wettbewerbe sitzt.

Vor allem in den genuin kompetitiven USA kam schließlich mit der Craft-Bier-Bewertung auch der Wunsch auf, sich zu messen

und auch beim Bier ein Qualitätsranking zu erstellen. Nach einigen kleineren Veranstaltungen richtete die amerikanische Brewer's Association schließlich 1996 den ersten World Beer Cup aus, den sie selbst auch gerne als „Olymp der Bierwettbewerbe“ bezeichnet. Alle zwei Jahre kommen mittlerweile etwa 300 professionelle Verkoster aus der ganzen Welt in einer US-amerikanischen Stadt (2020 in San Antonio) zusammen, um über 8.000 Biere von ca. 2.500 Brauereien aus über 65 Ländern zu verkosten. Bewertet werden insgesamt 111 Bierstile. In jeder Kategorie werden eine Gold-, Silber- und Bronzemedaille vergeben. Zusätzlich kämpfen Braumeister und Brauereien noch um die Krone des besten Brauers und der besten Brauerei. Die Juroren verleihen dabei nicht immer alle Medaillen. Es kann durchaus vorkommen, dass nur Gold und Silber vergeben werden oder auch gar kein Bier einer



**Bier.
Genuss.
Erleben.**

**BIER
AKADEMIE**

**Individuelle Beratung & Weiterbildung
für Brauereien, Handel & Gastronomie**

Werde Beerjudge & Beer Sommelier

→ www.bierakademie.net
→ www.beerjudge.de

- Kurs "Qualified BeerJudge"
28.02. Liebesbier, Bayreuth
- Kurs "International Beer Sommelier"
05.-17.10. Brauerei Lemke, Berlin
- BusGenuss (mit dem Oldtimer-Bus durch Franken): 18.04. // 23.05. // 07.06. // 11.07. // 20.09.

Goldmedaille für würdig erachtet wird. Die Verleihung der begehrten Trophäen findet in zwei Veranstaltungen in den USA und Europa statt. Im Anschluss an den Wettbewerb startet jeweils die Craft Brewers Conference, bei der innerhalb einer Woche über 13.000 Freaks und Geeks, aber auch das professionelle Who's Who der Branche zusammenkommen, um über die neuen Trends in Sachen Bier zu diskutieren.

2018 gewannen immerhin 9 deutsche Brauereien eine Medaille, allerdings keine aus

BIERSPEZIALITÄT AUS

DEM BAMBERGER LAND

Außergewöhnlich. Fränkisch. Preisgekrönt.

EUROPEAN
BEER STAR
BRONZE
2 0 1 9

EUROPEAN
BEER STAR
BRONZE
2 0 1 9

WEIHERER SONDERSUD

www.weihers-bier.de

Franken. 2016 waren es 17 deutsche Gewinner, einer davon Eder & Heylands aus Großostheim. 2014 waren unter den 28 deutschen Medaillen immerhin zwei für Oberfranken (Mahrs Bräu, Bamberg, und Kundmüller, Weiher).

Für Brauereien außerhalb Nordamerikas war es nicht immer leicht, Bierproben ohne Qualitätsverlust in die USA zu senden, denn schließlich reagiert das Produkt empfindlich auf Licht, Temperaturschwankungen und Bewegung. Zudem war so manche Entscheidung der US-Jury, welche Biere z.B. dem „German Style Pilsener“ entsprechen, für deutsche Brauereien schwer nachvollziehbar. Daraufhin hat der Verband der Privaten Brauereien Bayern einen eigenen Wettbewerb eingerichtet, den European Beer Star, der 2004 zum ersten Mal stattfand. Hier treffen sich jedes Jahr im Vorfeld der wichtigsten Branchenmesse der Welt, der BrauBeviale, die alle vier Jahre zugunsten der drinktec in München aussetzt, mehr als 145 internationale Verkoster aus 26 Ländern, die knapp 2.500 Biere aus 47 Ländern in 67 Kategorien bewerten. Auch hier werden an die drei besten Biere jeder Kategorie mit Gold, Silber und Bronze bewertet. Die Preisverleihung findet auf der BrauBeviale bzw. der drinktec im Rahmen einer exklusiven Abendveranstaltung statt, bei der alle Siegerbiere probiert werden können. Die Tickets für diese Siegerehrung sind heiß begehrt; denn oftmals reichen Brauereien auch sehr seltene Biere ein, die dann zur Preisverleihung exklusiv verkostet werden können. So hatten die Gäste der „Nacht der Sieger“ des European Beer Star 2015 beispielsweise das Glück, einen Schluck des begehrten „Utopias“ von Samuel Adams zu verkosten, dessen Flaschen für hohe vierstelligen Summen gehandelt werden – wenn sie überhaupt verfügbar sind.

Grundsätzlich ist der Gewinn eines Preises beim World Beer Cup oder European Beer Star sowohl gleichbedeutend mit großer Anerkennung als auch wirtschaftlichem Erfolg. Dies rührt vor allem daher, dass sich Zwischenhändler und Bierspezialitätengeschäfte

gerne an den Gewinnerlisten orientieren und somit die prämierten Biere und Brauereien eine wesentlich höhere Chance haben, vom Verbraucher überhaupt wahrgenommen werden zu können.

Der European Beer Star ist für die fränkischen Brauereien traditionell ein sehr gutes Pflaster. So waren 2019 unter den Goldmedaillengewinnern die Bayreuther Bierbrauerei/Brauerei Gebrüder Maisel (Helles und Alkoholfreies Weißbier), die Staffelberg-Bräu (Mild Lager und Heller Doppelbock), die Wunsiedler Hönicka-Bräu (Export Dunkel) und die Brauerei Grosch aus Rödental (Alkoholfreies Lagerbier).

Neben diesen beiden führenden Wettbewerben gibt es noch weitere nationale und internationale Veranstaltungen von teils großer Bedeutung und hohem Ansehen. Seit 2007 finden im Rahmen der britischen World Drinks Awards die World Beer Awards statt, bei denen es pro Kategorie immer nur einen Sieger gibt. Im Vorfeld der finalen Verkostung in London finden regionale Ausscheidungen in den Teilnehmenden Ländern statt, bei denen die Jury zusätzlich Auszeichnungen für die eingereichten Biere oberhalb des geforderten Qualitätsniveaus verleiht. So gibt es neben dem „Weltsieger“ auch nationale Preisträger. Das führt immer wieder zu Missverständnissen und der Kritik einer „Medaillenflut“, die bei näherem Hinsehen allerdings völlig unberechtigt ist. Denn es gibt wesentlich weniger „World's Best“ Preisträger als beispielsweise beim World Beer Cup oder dem European Beer Star, nämlich nur jeweils einen pro Jahr und Kategorie. Die länderspezifischen Auszeichnungen (Awards) hingegen sind keine Medaillen im Sinne des Wettbewerbes.

Neben zahlreichen nationalen Auszeichnungen erringen unsere fränkischen Brauereien auch immer wieder einen der begehrten World's Best Awards, 2019 holten die Weyermann Braumanufaktur den Sieg in der Kategorie Dark Barley Wine und Maisel den beim Alkoholfreien Weizen. Ein Jahr zuvor jubelten Mönchshof über den Gewinn der

Trophäe für Dunkles Leichtbier und wiederum Maisel beim Bayerischen Weißbier und Alkoholfreies Weißbier.

Und auch Belgien hat seit 2012 einen eigenen Wettbewerb, die Brussels Beer Challenge, bei der ebenfalls Biere aus der gesamten Welt verkostet werden. 2019 waren es fast 2.000 Biere aus über 50 Ländern, die die 100 internationalen Juroren verkosten durften. Das etwas eigenwillige Categoriesystem macht es deutschen Brauereien nicht immer leicht, die Biere richtig einzureichen, dennoch zählen nicht selten deutsche Biere zu den Preisträgern. Es gibt zudem eine Besonderheit: Sollten hier in einer Kategorie mehr als drei Biere auszeichnungswürdig sein, können die Juroren noch ein „Certificate of Excellence“ Kandidaten verleihen oder eine Medaille auch mehrfach vergeben.

Unter den 15 deutschen Preisträgern waren 2019 auch fünf fränkische Biere: Bayreuther Hell (Gold), Maisel & Friends alkoholfreies Pale Ale (Silber), Maisel's Weisse Original (Bronze) und von der Bamberger Weyermann Braumanufaktur der Exquisitor (Bronze) und der Barley Wine (Gold).

Last but not least veranstaltet seit 2015 auch der Meininger Verlag mit Sitz in Neustadt an der Weinstraße seinen „Craft Beer Award“, der – ebenfalls bei internationaler Beteiligung – die Jury jedem Bier eine Punktzahl zuweisen lässt. Diese entscheidet, ob ein Bier prinzipiell würdig ist, eine Platin-, Gold- oder Silberauszeichnung zu erhalten. In jeder Kategorie erhalten dann maximal 30% der eingereichten Biere nach diesem Ranking eine Auszeichnung – alle mit jeweils ausreichender Punktzahl. Es gibt also in der Regel mehrere Preisträger derselben Medaillenkategorie.

Natürlich sind auch hier die Franken in der Regel recht erfolgreich. In der höchsten Kategorie (Platin) landeten Barley Wine und Schlotfegerla von Weyermann, das Hallerndorfer Rauchbier von Rittmayer, der Eisbock von Faust aus Miltenberg, das alkoholfreie Weißbier von Maisel und von Kundmüller aus Weiher Rauchbock und Bock.

Text/Bilder Markus Raupach





Klosterbräu
Älteste Braustätte Bambergs
- Seit 1533 -

Bamberger Schwarzbier
ausgezeichnet mit dem
EUROPEAN BEER STAR 2019



GERMAN-STYLE
SCHWARZBIER
SILVER AWARD 2019



Echt & Verwurzelt

Klosterbräu Bamberg · Obere Mühlbrücke 1-3 · 96049 Bamberg · Tel 0951/52265 · www.klosterbraeu.de

40 Jahre FBM Bamberg – Teil I

Vortrag von Prof. Dr. Günter Dippold am 31. Mai 2019



Es freut uns, dass wir in den FBM News den Jubiläumsvortrag von Prof. Dr. Günter Dippold abdrucken dürfen – vielen Dank dafür. Denn selbst versierte Gerstenliebhaber konnten an diesem Tag Ihr Bierwissen erweitern. Wir wünschen viel Freude dabei – es geht los mit Teil 1:

Vor vier Jahrzehnten fanden Bamberger Brauer und Bierfreunde, dass, was den Gärtnern und Häckern recht war, ihnen billig sein müsse. Am 14. Oktober 1979 eröffnete nach mehrjähriger Vorbereitung das Gärtnerund Häckermuseum, und angesichts dessen sollte auch ein Brauereimuseum entstehen. Der am 1. Juni 1979 im „Fässla“ gegründete Verein „Fränkisches Brauereimuseum“ wollte ein Museum, und er bekam es – und deshalb feiern wir heute. Bezugspunkt ist fürs Jubiläum ist freilich die Vereins-, nicht die Museumsgründung.

Das Museum meinte man anfangs rasch einrichten und eröffnen zu können. „Fränkisches Brauereimuseum soll 1981 öffnen“, titelte im November 1979 der FT. Konkret war der Fastenbieranstich ins Auge gefasst; man gab sich also nicht einmal anderthalb Jahre Zeit. „Vorstandsrat des Fördervereins ist zuversichtlich – Vermutlich auf dem Michaelsberg“, so lauteten die Untertitel. Mit der zehn Jahre zuvor, 1969, stillgelegten Braustätte im barocken Kloster hatte man von Beginn an einen idealen Ort gefunden. Mit dem Sammeln hatte man unmittelbar nach Gründung des Vereins begonnen – alte Geräte aus Leups bei Bayreuth wurden im Sommer 1979 medienwirksam übernommen. Doch das Konzept ließ auf sich warten, dann die Finanzierung und die bauliche Umsetzung. 1981 war das Ziel noch in weiter Ferne. Am 3. August 1985 feierte man Richtfest, am 3. Mai 1986 wurde das Museum teileröffnet.

Es war eine Zeit vieler Museumsgründungen, die 70er bis 90er Jahre. Oft wurde das Museum dabei zum Todansager, denn nicht selten entstanden Museen dann, wenn eine

Branche, ein Industriezweig zumal, in einer Krise steckte, wenn sie im Niedergang begriffen, dem Untergang nahe oder schon untergegangen war: ein Porzellanmuseum, als die großen Porzellanfabriken kriselten, ein Schustermuseum, als die letzten Schuhfabriken schlossen, ein Schiefermuseum, als Tafeln nicht mehr als dem blauen Stein, sondern aus Kunststoff hergestellt wurden, landwirtschaftliche Gerätemuseen, als die alte, bäuerliche Landwirtschaft mehr und mehr verschwand zugunsten von Agrarfabriken.

Hier war es ganz anders. Dieses Museum war alles andere als ein Todansager. Es war und es ist ein Kündler vom Reichtum des vielgestaltigen Bierlands Franken und seiner Hauptstadt Bamberg, Kündler einer quicklebendigen Tradition.

Denn in der Tat, hierher, nach Bamberg, hierhin, auf den Michaelsberg, passt dieses Museum. 1154 lebten auf dem Klosterberg neben anderen Handwerkern „braceatores“, Brauer. Gebraut wurde hier also spätestens seit dem 12. Jahrhundert. Im barocken Neubau des Nordostflügels – in der kühlen Ecke der Klosteranlage – fanden die Braustätte und mächtige Lagerkeller ihren Platz. Hier arbeitete in der letzten Phase der Klostergeschichte ein Braumeister mit zwei Gesellen und einem Lehrling, hierhin wurde das Brauwasser durch eine Leitung aus dem Klosterwald geführt, und das Abwasser schoss durch ein Loch in der Außenmauer und lief in Richtung Maienbrunnen. Die Klosterbrauerei überstand das Kloster, kam 1803 erst in Staatshand, dann alsbald ans Bürgerspital. Sie blieb bestehen, wurde verpachtet, und ab 1899 erlebte sie, betrieben von der Familie Peßler, eine Blüte. Es ist also ein wahrhaft ‚authentischer‘ Ort, der dieses Museum birgt. Der Standort, früh ins Auge gefasst, war klug gewählt. Denn die Räume allein erzählen bereits Geschichten, sie sind an sich schon Ausstellungsstücke.

Wohin sollte ein Fränkisches Brauereimuseum gehören, wenn nicht nach Bamberg?

Gewiss, bei der Ausfuhr überrundeten im 19. Jahrhundert andere fränkische Orte Bamberg: Kulmbach allen voran, aber auch Erlangen, Nürnberg, Kitzingen, um nur die wichtigsten Bierexporteure zu nennen. Doch die Brauwirtschaft von Bamberg hat eine lange Tradition, und Bamberger Bier genoss von altersher einen weit über die Stadt hinausweisenden Ruf.

Die Qualität des hiesigen Biers, als braun und stark beschrieben, sie wird oft gerühmt im 18. und 19. Jahrhundert. „Die Bierbrauerei hat sich auf einen hohen Grad gehoben“, notierte 1831 der hiesige Kunstsammler Joseph Heller, „allenthalben ist das Bamberger Bier bekannt, und besonders in Sachsen und Preußen beliebt.“ Sicher, es gab auch Gegenstimmen; wir dürfen es der Ehrlichkeit wegen nicht verschweigen. Der junge evangelische Theologe Johann Michael Füssel urteilte 1787 über Bamberg: „Das hiesige Bier steht in gutem Ruf; wir können ihm aber weder einen angenehmen Geschmack, noch Reinheit und Stärke beylegen.“

Doch die positiven Urteile überwogen klar. So war Bamberger Bier auch ein gefragtes Ausfuhrgut und dadurch ein bedeutsamer Wirtschaftsfaktor. Der königlich-bayerische Stadtkommissär Johann Schauer bemerkte 1810, das Bamberger Bier habe sich „ein so entschiedenes Lob“ erworben, „daß man dasselbe auch zu sehr theueren Preißen in ferne Gegenden verführt. Viele Hundert Eimer werden auf dieße Weiße nach Ober[und] Nieder-Sachsen und in das Königreich Westphalen verladen.“



Allerdings war hierfür nicht allein die Güte des Biers verantwortlich, sondern auch praktische Erwägungen der Fuhrleute spielten eine Rolle: Sie hatten Waren nach Bamberg gebracht und brauchten eine Rückfracht. Davon profitierten die Brauer ebenso wie die Gärtner; ihnen kam zugute, dass Bamberg eine wichtige Schnittstelle zwischen Landwegen und Wasserstraßen war. Auf Regnitz und Main wurde Bier auch flussabwärts verkauft, namentlich nach Würzburg. Hinzu kam der beträchtliche Binnenkonsum, kam das, was die Bamberger und die Bamberg-Besucher tranken. Die Bamberger rechtfertigten ihre Vorliebe für Bier mit einem 1792 bezeugten Wort: „Trink ich Bier so verderb ich, trink ich Wasser, so sterb ich: Ist doch besser, Bier getrunken, und zehnmal verdorben, als Wasser getrunken, und einmal gestorben.“

Als besonders geeignet zum Brauen galt das „Talwasser“, das aus den Brunnen der tiefer gelegenen Stadtteile kam. Als Trinkwasser hielten es Mediziner für minderwertig, doch als Grundstoff fürs Bier schien es umso besser. Ein Arzt urteilte 1828: „Der Weichheit dieses Wassers, von welchen die [...] Bierbrauer das Wasser zum Brauen des [...] guten braunen Bieres nehmen, mag auch die Güte desselben zugeschrieben werden, so wie auch der Grund hierin liegen könne, daß die Entstehung von Stein-Krankheiten bey den dahiesigen Einwohnern, welche grötentheils nur Bier trinken, eine Seltenheit sey.“ Bier, durchweg als Kraftspender gerühmt, war zumal den Gärtnern bei ihrer harten Arbeit unentbehrlich, und gesundheitliche Bedenken wurden erst im 19. Jahrhundert laut, und selbst da verhalten.

Wenn wir von Bier sprechen, ist das nur die halbe Geschichte. Wir dürfen das zweite Getränk, das die Brauer herstellten, nicht unerwähnt lassen: das Heinzlein. Dieses Nachbier erzeugte man, indem man den Treber ein zweites Mal aufkochte, dabei weiteren Hopfen zusetzte. Heraus kam ein dünnes, bitter schmeckendes Gebräu mit verschwindend geringem Alkoholgehalt. Es „komme

für die arbeitende und arme Klasse gleich nach dem Brode“, schrieb 1838 der Brauer Johann Adam Messerschmitt. Denn Bier in großer Menge mache einen Menschen arbeitsunfähig, und außerdem würde „der ganze Taglohn für so viel Getränke nicht hinreichen“. Deshalb brauche man das billige Heinzlein, das man entweder pur trank oder aufgebessert durch die Mischung mit Vollbier; „Halb“ hieß das dann.

Gebraut wurde in Bamberg in einzelnen Anwesen, auf denen das Braurecht ruhte. Dabei waren die allermeisten Brauer zugleich Büttner; der Name des „Fässla“ deutet bis heute auf diese Symbiose hin. Die Zahl war stattlich: Eine Handwerkerstatistik von 1792 nennt in der Rubrik „Bierbrauer [und] Büttner“

59 Meister und 85 Gesellen. Noch mehr, nämlich 63 Brauereien, bestanden im Jahr 1810, immerhin 57 im Jahr 1824. Zu jeder gehörte eine Wirtschaft; hinzu kamen weitere 15 Bierschenken ohne Braustätte – und das alles bei rund 17 000 Einwohnern.

Mit der beschriebenen Struktur unterschied sich Bamberg ganz wesentlich von anderen Städten. In den meisten fränkischen Städten und Märkten gab es ein Kommunbrauhaus, und grundsätzlich hatten alle Bürger das Recht zu brauen, nicht nur die Inhaber bestimmter Häuser. Und das Recht nutzten Handwerker unterschiedlicher Branchen, der Bäcker genauso wie der Schlosser oder der Hutmacher. Da war das Brauen kein Handwerk wie in Bamberg, sondern sogenanntes „bürgerliches Gewerbe“, mit dem man die Haushaltskasse aufbesserte und das dem einen oder anderen womöglich mehr einbrachte als der eigentliche, erlernte Beruf. So war es in Kulmbach oder in Lichtenfels oder in Scheßlitz, so war es in den meisten Städten.

Die Bamberger Praxis vieler kleiner privater Brauereien und Mälzereien war eher selten. In München fand man es so. Doch Bamberg und München waren Ausnahmen.

Bamberg hatte auch keinen Bierbann; es gab also keine Dörfer ringsum, die verpflichtet

gewesen wären, ihr Bier für Schankwirte oder Festlichkeiten in der Stadt zu holen. Ganz anders die bambergischen Landstädte: Sie hatten – oder beanspruchten zumindest – ein solches Absatzprivileg. Und wehe dem Ritter, dem Kloster, der Dorfgemeinschaft, die dem zuwiderhandelte! Bewaffnet zogen die Lichtenfelder, Weismainer oder Hollfelder in die frevlerischen Orte, verdarben die Braustätte, tranken heldenhaft das vorhandene Bier aus und führten die Braupfanne wie eine Trophäe mit sich nach Hause.

Rings um Bamberg hingegen konnten sich dörfliche Brauereien etablieren, und die Stadt Bamberg hatte kein Recht, dagegen einzuschreiten – falls sie das überhaupt wollte.

Offenbar fanden die hiesigen Brauer genug Absatz für ihr Bier und ihr Heinzlein: durch die Einheimischen, durch Untertanen, die hier bei einer Behörde zu tun hatten, durch Reisende, auch durch die Ausfuhr auf dem Landweg dem Wasserweg. Ja, im späten 15. Jahrhundert scheinen die Bamberger bisweilen sogar zu wenig gebraut zu haben; denn der fürstbischöfliche Hof bezog Bier auch aus Kronach, Scheßlitz und Weismain.

Dank seiner vielen privaten Brauereien hätte Bamberg eine große Karriere als Bierexporteur machen können, ja machen müssen im späteren 19. Jahrhundert, in dieser Zeit, als bayerisches Bier mehr und mehr gefragt war. Im Norden Deutschlands hatten der Schnaps, der immer billiger wurde, und Modegetränke wie Kaffee die Brauwirtschaft bedrängt und viele Brauereien zum Erliegen gebracht. In Bayern war diese Entwicklung langsamer und weniger stark verlaufen. Und nun, als man, verstärkt ab etwa 1830, Bier als Mittel gegen den „Branntweinteufel“ einsetzen wollte, da hatte die Bierproduktion im Süden, zumal in Bayern abseits der Weinbaugebiete, den vergleichsweise besten Stand. ...

Wie die Geschichte weitergeht erfahren Sie in der nächsten FBM News ...

BOTSCHAFTER DER BAMBERGER BIERKULTUR SEIT 1677

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

SCHULZ

Beste Technik für Ihr Bier.

Geburtstage

Januar

50 Kerling, Richard
50 Dr. Fiedler, Christian

Februar

75 Weinert, Wilmar
60 Sdebel, Wolfgang

März

65 Dr. Löffler, Robert
65 Dorsch, Karlheinz
75 Thölking, Franz

April

70 Krause, Reinhold
75 Horbelt, Rainer
65 Völkl, Helmut
70 Dr. Dr. Schreiber, Thomas
80 Fritsche, Rudolf

Mai

65 Lindner, Gerhard
80 Scholl, Günter
75 Dörfler, Dieter
75 Dr. Doepke, Werner

Juni

70 Trunk, Maria

Neue Mitglieder 2019

Marlene Ruppert
Max Czezelitz
Alexander Eichhorn
Klaus und Melanie Löffelmann
Michael Dull
Georg Meisner
Sabine Pätzold-Pflauser
Wolfgang Paesler
Klosterbräu Bamberg GmbH
Joachim Mieruch
Ralf und Sabine Gladis
Matthias Scherre
Martin Neubert
Richard Kerling
Johannes Knobloch
Jonathan Eller
Heiko Löffelmann
Erwin Hornung
Dorothea Wächtler und Hans Wächtler
Ljiljeta Salih
Karsten Boegel
Anton Dauerlein
Reinhold und Herta Burkart

Unsere Jubilare 2020

10 Jahre

Hacker, Johannes
Ernst, Thomas
Schmitt, Jürgen
Langer, Carsten
Fa.Frank & Frei
Bayer, Ludwig
Hacker, Christian
Dr. Schneider, Georg
Fischer, Martin
Seel, Birgit

20 Jahre

Sdebel, Wolfgang u. Martina
Herdegen, Matthias
Brauerei Düll GmbH & Co.KG
Hein, Hans-Jörg
Nitschke, Raimund
Kleinbrahm, Holger
Ries, Jürgen

25 Jahre

Frisk, Karin
John, Rainer
Sallinger, Bernd Lothar
Stanglmayr, Gerhard
Rottenfusser, Kurt
Junger, Carsten
Brauerei Zehendner

30 Jahre

Zander, Erwin
Weis, Johann – Faßbüttner

40 Jahre

Mälzerei Weyermann
Schmitt, Josef // Romeis, Peter
Brauerei-Gasthof Lindenbräu
Schroll, Rudolf // Plank, Hubert
Heller, Hans // Scheubel, Günter
Sauer, Christian // Brauerei Meusel
Kaiser, Günter // Hölzlein, Heinrich
Brauerei Kraus // Wigol-Chemie
Metzner, Johannes // Wirth, Benno
Spörlein, Heinz // Stolz, Hans
Konrad, Arnulf
Bayerischer Mälzerbund
Witzgall, Helmut

25 Jahre Bayerisches Brauereimuseum



Festakt mit Staatsministerin Michaela Kaniber und zahlreichen Ehrengästen aus Politik, Wirtschaft, Handwerk, Wissenschaft, Lehre und Forschung, Kirche, Kultur und Tourismus

Im September 1994 öffnete das Bayerische Brauereimuseum im Kulmbacher Mönchshof seine Tore. Am 19. September 2019 - nach 25 Jahren - nahm die Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Michaela Kaniber dies zum Anlass, in ihrer Festrede auf die Bedeutung des Museums und seiner „Geschwister“ für Oberfranken und Bayern einzugehen. Denn neben dem Bayerischen Brauereimuseum sind im Kulmbacher Mönchshof auch das Bayerische Bäckereimuseum, das Deutsche Gewürzmuseum und das MUPÄZ – das Museumspädagogische Zentrum beheimatet. Sie gelten als das kulturhistorische Schaufenster der Genussregion Oberfranken. Vereinsvorsitzender Stefan Soiné begrüßte zunächst alle Ehrengäste, dankte für deren zahlreiches Kommen und zollte der Kulmbacher Brauerei seinen besonderen Respekt für die jahrzehntelange, stete Förderung der Kulturarbeit im Mönchshof.

Staatsministerin Kaniber erklärte: „Keine Region eignet sich für ein Bayerisches Brauereimuseum besser als Oberfranken – nirgendwo sonst gibt es eine derart ausgeprägte Bierkultur“. Oberfranken sei nicht nur Heimat von 1.000 verschiedenen Biersorten, sondern weise mit mehr als 260 Brauereien auch die höchste Brauereidichte der Welt auf. Dabei passe Kulmbach mitten im Herzen der Genussregion Oberfranken bestens als Standort für dieses Museum. „Der Kulmbacher Mönchshof ist mit seinen Museen und Einrichtungen ein ganz besonderes Aushängeschild und ein wichtiges Schaufenster bayerischer Ernährungskultur“, lobte Michaela Kaniber in ihrer Festrede.

Das Bayerische Brauereimuseum – ein Besuchermagnet

Besonderes Lob gab es von Henry Schramm, Bezirkstagspräsident und Oberbürgermeister der Stadt Kulmbach für die Aktivitäten des Museums, das immer wieder ein reichhaltiges Programm für Besuchergruppen, Einheimische und Touristen biete. „Das Bayerische Brauereimuseum ist eine Erfolgsgeschichte, ein Glanzstück in der so vielfältigen Museumslandschaft Oberfrankens und ein Besuchermagnet in unserer Bier- und Genussregion“, schwärmte Henry Schramm.



Neu und Sanierung:
Individuelle Wohnlösungen
Baulemente

Peter Nein

Schreinerei . seit 1909

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





Auch der Kulmbacher Landrat Klaus Peter Söllner überbrachte seine Glückwünsche und bekräftigte seine Unterstützung im oberfränkischen Genusskultur-Netzwerk. Bezirksheimatpfleger Prof. Dr. Günter Dippold hob schließlich in gewohnt launiger Art und Weise aus fachlicher Sicht die Besonderheiten des Museums hervor.

Spannendes Brau-Experiment in der Gläsernen Brauerei

Anschließend konnten sich die Festgäste bei einem „Versucherla“ von der Qualität des speziell für das Jubiläum gebrauten Jubiläumsbieres überzeugen. Gebraut hat dieses nach allen Regeln der Brauhandwerkskunst der Diplom-Braumeister der Gläsernen Museumsbrauerei, Sebastian Hacker.

Das Besondere an dem Jubiläumsbier, ist die historische Kulmbacher Rezeptur. Diese stammt aus den 50er-60er Jahren, die dafür verwendete, wiederbelebte Hefe aus den 60er-70er Jahren. „Ein spannendes Brau-Experiment, denn die Wahrscheinlichkeit, eine Hefe wiederbeleben zu können, liegt bei 50 Prozent. Doch unter fachlichem Beistand des Doyens der Brauereitechnologie Prof. Dr. Ludwig Narziss, emeritierter Inhaber des einschlägigen Lehrstuhls an der Technischen Universität München-Weihenstephan ist es uns gelungen“, erklärt Sebastian Hacker stolz. „Das Maisch-Programm lief dabei auf niedriger Temperatur, es dauerte somit länger, als normalerweise. Die Stammwürze liegt bei 12,7 Prozent, der Alkoholgehalt bei 5,0 Vol. Prozent“, erläutert Hacker. „Geschmacklich trifft es wohl eine große Bandbreite an Bierliebhabern: Es schmeckt eher zart-mild – dennoch tritt die Hopfenbittere nicht in den Hintergrund. Ich bin stolz auf dieses Bier, das mich von der Rezeptur bis zur Technik beim Brau-, Gär- und Lagervorgang hin ganz schön gefordert hat. Die Mühen um das Werden dieses Bieres haben sich gelohnt.“

Aus: Alexander Spörl: „Bier ist ein Gebräu“

Stärkantrinken im FBM am 06.01.2020



Neues aus dem Museum

Neuzugänge

Dieses Jahr haben es einige Neuzugänge ins FBM geschafft: Exemplarisch erwähnt seien die Brauereigegegenstände aus dem Nachlass Hermann Vasels (ehem. Inhaber Scherdel/Hof). Damit aus den Gegenständen Ausstellungsstücke werden können, harren diese bislang im Museum noch ihrer Reinigung und konservatorischen Sicherung. Wer unserer Archivarin Tanja Metzger dabei unter fachkundiger Anleitung zur Hand gehen möchte, ist herzlich eingeladen, dies zu tun! Hervor zu heben sei auch der kürzlich erfolgte Ankauf einer bislang im Museum befindlichen Dauerleihgabe. Das Werbeschild der Brauerei Maisel ist zwar nicht im Bestzustand erhalten, aufgrund seiner absoluten Rarität ist der Vorstand aber sehr zufrieden, dass es nun in das Eigentum des FBM übergegangen ist.

Sanierung im Eiskeller

Im Eiskeller erstrahlen unsere Geräte zur Eisernernte frisch konservatorisch stabilisiert und fachgerecht vom Schlosser an die Kellerwand montiert. Auch die alte Absperrung mit rotweißer Kette zur Sicherung der Eiskellertreppe ist einer würdigeren Schlosserarbeit gewichen. In der Außenanlage ist es auch einen kleinen, aber wichtigen Schritt weiter gegangen. Die neue Wegebeschilderung in der zukünftigen Michaelsberg CI gibt dem Besucher vor dem Tor schon mal einen Hinweis, wo wir zu finden sein könnten. Wir hoffen da in absehbarer Zukunft auch innerhalb des Klostergeländes nachlegen und den Museumseingang wieder kenntlich machen zu dürfen.



Holzwurmbekämpfung

Museum live durften unsere Besucher bereits in den letzten Wochen der Saison erleben. Hier zu sehen ein Arbeitsschritt, wie wir in der Füllerei zurzeit dem Holzwurm zu Leibe rücken. Leider findet dieser unter den klimatischen Bedingungen im Museum nahezu paradiesische Zustände vor.

Diese Bilder können, müssen aber nicht dazu:



„Erzengel“ Martin bei der Vertreibung des Holzwurms aus dem Paradies



Fotos: Christian Albert

Frühjahrsexkursion nach Obing/Chiemsee

Genuss- und Bierkult(o)urreise, 29.-31.05.2020

Freitag 29.05.2020

Abfahrt: 07:10 Bamberg Babenberger Ring,
07:30 Bamberg, Breitenau.

Fahrt nach Glonn (über die A9), zu den Herrmannsdorfer Landwerkstätten mit Genussführung, dann Weiterfahrt nach Maxlrain ins Bräustüberl zum Mittagessen. Weiterfahrt ins Hotel „Seeblick“ in Obing. Abendessen und gemütliches Beisammensein im Hotel „Seeblick“.

Samstag 30.05.2020

Abfahrt 09:45 nach Seon-Seebruck zur Brauerei Camba Bavaria und Fa. BrauKon mit Brauereibesichtigung, Werksbesichtigung, Bierprobe und Weißwurstessen, danach Aufenthalt in Seon-Seebruck und evt. Besichtigung Kloster Seon mit Dauerausstellung „Das Kloster Seon und sein Skriptorium“ Rückfahrt zum Hotel „Seeblick“ Obing, anschließend Abendessen und gemütlichen Beisammensein mit musikalischer Unterhaltung.

Sonntag 31.05.2020

Abfahrt 10:00 nach Wolnzach ins Deutsche Hopfenmuseum, mit Besichtigung. Weiterfahrt nach Langquaid zur Brauerei Pillmeier mit Brauereiführung und anschließender Bierprobe mit Brotzeit. Anschließend Rückfahrt über die A93 nach Bamberg. Rückkehr ca. 19:00.

Preis pro Person: 244,00 € im DZ und 274,00 € im EZ.

Inkludiert sind:

- Fahrt im modernen Reisebus der Fa. Braumüller (Hirschaid)
- 2 Übernachtungen mit Halbpension im 3 Sterne Hotel „Seeblick“ in Obing
- Eintritt und Genussführung Herrmannsdorfer Landwerkstätten
- 2 Seidla Bier im Maxlrainer Bräustüberl
- Eintritt, Führung und Weißwurstessen bei der Brauerei Camba Bavaria
- BrauKon, musikalischer Abend
- Eintritt Hopfenmuseum in Wolnzach,
- Brauereiführung und Brotzeit bei der Brauerei Pillmeier in Langquaid.



Kloster Seon/Seebruck



Bräustüberl Maxlrain



Glonn, Herrmannsdorfer Landwerkstätten



Brauerei Camba Bavaria in Seon/Seebruck



Fa. BrauKon Seon/Seebruck



3 Sterne Hotel „Seeblick“ in Obing



Brauerei Pillmeier/Langquaid



Hopfenmuseum in Wolnzach

Anmeldeformular Frühjahrsexkursion

FBM-Mitgliederreise - Fai Obacht! Reservierung und Anmeldung:

Mit der Anmeldung sind die Reisekosten (244,-€ im DZ p.P. / 274,-€ im EZ) auf das Konto des FBM (IBAN DE87 7705 0000 0578 2059 99) zu leisten. Als Überweisungsgrund bitte „FBM-Frühjahrsexkursion 2020“ angeben. 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 bitte in schriftlicher Form (e-mail ist möglich) mit Telefonnummer. Der Anmeldeschluss ist der 05. Mai 2020. Sollte sich eine zu geringe Beteiligung (unter 35 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:	Anzahl DZ:	EZ:
Ort, Datum		Unterschrift

Impressionen: Herbstexkursion

Genuss- und Bierkult(o)urreise vom 13.10.2019 nach Düsseldorf

Fotos: Mathias König und Birgit Seel



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.

Mein Name (Druckbuchstaben):		Geburtsdatum:	
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:	

WEYERMANN®

LIVING & DRINKING

Biere aus der
Weyermann® Braumanufaktur
und aus aller Welt

Einzigartige Kreationen aus
der Weyermann® Destillerie

Hochwertige
Wohnaccessoires

Brennerstraße 15 | 96052 Bamberg | www.weyermann.de/shop
 Montag - Freitag: 10 - 18 Uhr | Samstag: 10 - 14 Uhr **OPEN BOTTLE DAY!**

Vereinsinterne Termine

Frühschoppen 10-13 Uhr
 02.02. / 01.03. / 05.04. / 03.05. / 07.06.
 / 05.07. / 02.08. / 06.09.
 (2,- € Kostenbeitrag p.P.)

Sonderausstellung „Pax vobiscum“
 01.04. - 31.10. (27.3. Vernissage)

**Internationaler Museumstag mit
Schaubrauen 17.05.**

Tag des offenen Denkmals 13.09.

Herzliche Einladung zur Mitgliederversammlung

am 14.03.2020 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 Vorstands.
 7. 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:

Dipl. Martin Knab,
 Telefon: 0160/91627728,
knab@brauereimuseum.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

