

FBM NEWS



Brauereisterben

oder vielversprechende Nachfolgekonzeppte?

In Franken tut sich viel Gutes ...

S. 5



Brauerei im Portrait

Die Mitgliedsbrauerei
Fürst in Drügendorf

S. 03

Pax Vobiscum

Sonderausstellung im FBM
bis Oktober 2021

S. 04

40 Jahre FBM

Vortrag von Prof. Dr. Günter
Dippold Teil 2

S. 10



S. 10 : Messe BrauBeviale // S. 11 : Kleinbrauereien in der Cortonakrise - Interview mit Georg Rittmayer

Von der Unzulänglichkeit menschlichen Planens

In seiner 1928 uraufgeführten „Dreigroschenoper“ schreibt Bert Brecht die „Ballade von der Unzulänglichkeit menschlichen Planens“ unter anderem:

*Denn für dieses Leben
ist der Mensch nicht schlau genug,
niemals merkt er eben,
jenen Lug und Trug*

*Ja mach nur einen Plan,
sei nur ein schlaues Licht
und mach dann noch nen 2. Plan,
gehen tun se beide nicht...*

Nach dem ziemlich radikalen „Lock-down“ am 16.03.2020 ging mir diese Ballade immer wieder durch den Kopf. Wir hatten für heuer etliche Pläne, angefangen von der Jahreshauptversammlung über die Vernissage zur Sonderausstellung „Pax vobiscum“ im Museum bis hin zur Frühjahrsexkursion nach Südostbayern. Es hätte alles so schön passen können, aber „hätte, hätte, Fahrradkette“ es sollte wohl so nicht sein. Ein klitzekleines Virus, die kleinste (halbwegs) lebensfähige Einheit, die die Biologie kennt, brachte alles durcheinander. Sars-Cov2 sorgte in ganz Deutschland und weltweit für eine vorher nie dagewesene Vollbremsung.

Brechts Spott auf die menschliche Planung wurde schmerzliche Wahrheit: JHV, Vernissage, Exkursion und Stammtische abgesagt, das Museum geschlossen – all das zeigt uns doch überdeutlich, auf welch dünnem Eis wir modernen Menschen uns bewegen und wie schnell alle noch so festen Gewissheiten obsolet werden können. Wir meinen zwar, alles planen zu können und im Griff zu haben, was sich aber als Chimäre erwiesen hat. Unser finanzieller Verlust durch den Lock-down hat sich in Grenzen gehalten. Da das Museum geschlossen war, fielen natürlich auch keine Personalkosten an. Da insgesamt nur wenige Touristen in Bamberg waren,

konnte sich auch kaum jemand ins Museum verirren. Viel schlimmer hat es unsere Mitgliedsbrauereien und Gastronomiebetriebe getroffen. Sie hatten und haben immer noch eine sehr schwere Durststrecke zu überstehen. Ich hoffe sehr, dass es nach Corona für alle – vielleicht auch auf einem etwas niedrigeren Niveau – weitergehen kann.

Gottseidank konnten wir Ende Mai unser Museum unter Einhaltung strenger Hygieneregeln wieder öffnen und nach etwas zögerlichem Anlauf haben wir wieder stabile Besucherzahlen erreicht. Trotzdem können wir unsere beliebten Frühschoppen vorerst noch nicht wieder anbieten, da das Risiko einfach noch zu hoch ist.

Vor diesem Hintergrund bin ich sehr froh und dankbar, dass wir heute unsere neue Ausgabe der FBM-News präsentieren können. Sie enthält wieder eine Vielfalt an Informationen und Anregungen. Nutzen Sie unsere Vereinszeitung in dieser nicht einfachen Zeit als Verbindungselement zum Verein, da – außer der Jahreshauptversammlung und dem geplanten Intermezzo zur Sonderausstellung „Pax vobiscum“ – weitere Veranstaltungen bestenfalls sehr dünn gesät sind.

Ich selber habe durch die Vollbremsung am 16.03.2020 keine persönlichen Nachteile erlitten, habe aber mit der Zeit gemerkt, dass diese erzwungene Entschleunigung des Lebens auch ihre Vorteile hat: Alles war ruhiger, weniger hektisch und entspannter. Natürlich hat auch mir der Besuch eines Wirtshauses oder Bierkellers gefehlt, aber das ist ja jetzt wieder möglich, wenngleich unter etwas veränderten Bedingungen. Trotzdem gehen mir die Lockerungen teilweise zu schnell und zu weit. Immer wieder aufflammende Infektionsherde zeigen uns überdeutlich, dass die Lage alles andere als normal ist.



Vielleicht sollten wir den Refrain der dritten Strophe von Bert Brechts Ballade in uns wirken lassen:

*Denn für diese Leben
ist der Mensch nicht anspruchslos genug...*

Vorstand und Vorstandsrat wünschen allen Mitgliedern viel Freude beim Lesen der neuen News und bleiben Sie gesund und zuversichtlich.

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



Heinr. Leicht
GmbH & Co. KG

...Tradition & Innovation!

Laubanger 17f · 96052 Bamberg
Telefon: 09 51 / 965 99-0
E-Mail: info@heinrich-leicht.de
www.heinrich-leicht.de

-  **TECHNISCHER HANDEL
INDUSTRIEBEDARF**
-  **HANDEL MIT
BRAUEREIBEDARF**
-  **MASCHINEN
UND ANLAGEN**
-  **INSTANDHALTUNG
SERVICELEISTUNGEN**




Bäckerei Seel

BAMBERGER HÖRNLA
SEIT 1427



- 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

Genussregion Oberfranken e.V. **oberfranken**

zertifizierter Genuss-Betrieb
genussregion-obfranken.de

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

Wir stellen vor: Mitgliedsbrauerei Först First Class aus Drügendorf



Sudhaus (Foto: Firma Schulz Bamberg)



Sudhaus (Foto: Firma Schulz Bamberg)



Seitdem Nicole und Volker Först die Brauerei Anfang 2017 in vierter Generation übernommen haben, ist viel passiert und der damalige Investitionsstau in rasanter Zeit aufgeholt worden. Mit viel Liebe wurde bereits 2016 die Gastsätte renoviert. Dabei wurden alte Strukturen freigelegt und mit neuen Elementen kombiniert. Ergebnis ist eine Gaststube, in der man sich sofort wohlfühlt und dennoch die lange Geschichte der Brauerei spürt, die bis ins Jahr 1525 zurückgeht. 2019 war dann endlich das Herzstück

am Tor zur Fränkischen Schweiz. Die Unverwechselbarkeit der Biere ist den über Generationen verfeinerten Rezepten, den hochwertigen Rohstoffen, aber auch dem Drügendorfer Quellwasser zu verdanken. Eine ähnliche Vision wird auch in der Küche von Nicole gelebt: „Wir möchten unsere Gäste mit Altbewährten verwöhnen - aber auch mit Neuem überraschen. Dabei achten wir bei der Zubereitung der Speisen auf die Verwendung saisonaler Produkte, die wir regional beziehen.“



Kühlschiff



Nicole und Volker Först



der Brauerei dran – das Sudhaus. Wer konnte schon ahnen, dass 2020 finanziell zu einem Sorgenjahr werden sollte. Nicole und Volker Först blicken aber optimistisch in die Zukunft. Mit den beiden Standbeinen der Gaststätte und der Belieferung von Getränkemärkten sind sie weiterhin zuversichtlich, auch diese schwierige Zeit zu überstehen. Im Brauhaus, das sich direkt neben der alten Gaststätte befindet, werden vier Ganzjährige und der nach der Tochter benannte Lucia-Maria-Bock nach alter Brautradition hergestellt. Es wird noch nach alter Tradition mit einer Schrotmühle von 1924, dem Läutergrat für die Würze und einem Kühlschiff gearbeitet. Genießen Sie also wahre Genuss-tradition in einer einzigartigen Umgebung



Gaststätte – Fotos: Joachim Sator

Sonderausstellung „Pax vobiscum“

Seit dem 29. Mai – und bleibt uns bis Oktober 2021



Mit der Sonderausstellung Pax vobiscum, die seit Anfang des Jahres eigentlich zur Besichtigung bereit war, ist buchstäblich Frieden ins Brauereimuseum eingezogen. Seit Ende Mai sind im FBM alle bislang entstandenen Bieretiketten der Rhöner Pax Bräu zum großen Teil in Plakatgröße ausgestellt. Die vor 13 Jahren gegründete Brauerei ist längst kein Geheimtipp mehr, sondern genießt in Kennerkreisen Kultstatus. Doch nicht nur die individuellen, außergewöhnlichen und anspruchsvollen Biere und Brauspezialitäten von Braumeisters Gnaden befördern diesen Kult. Seit 2012 ist es Comickünstler Christian Krank, der mittlerweile maßgeb-

lich zum sich überregional ausdehnenden Ruf der Pax Bräu beiträgt. So sind die von ihm gestalteten Etiketten viel mehr als reine Eyecatcher. Braumeister Andreas Seufert und Autodidakt Christian Krank stimmen sich in Sachen Etikettengraphik eng ab. Rein handwerklich in Tuschezeichnung, digital coloriert oder auch mal gänzlich computergestützt bringt Christian den historischen Hintergrund der Biersorte, die Zutatenliste, die Vorstellungen des Braumeisters sowie seine eigene, zum Teil feste kreative Richtung auf einen Nenner. Die Ergebnisse sind kleine, großartige Kunstwerke.

Das Etikett zum Jubiläumssud von 2017 inspirierte Holzbildhauermeister Elias Frisch zur Umsetzung des Brauereimottos: „Lasst uns Schwerter zu Zapfhähnen schmieden“. Die monumentale Holzskulptur ist ebenso Teil unserer Sonderausstellung wie sämtliche Bieretiketten der Pax Bräu sowie einige der Originalarbeiten von Krank, die hier erstmals öffentlich vorgestellt werden. Wem dieses Jahr bereits zu kurz ist – keine Bange: außergewöhnliche Umstände erfordern außergewöhnliche Maßnahmen. Deshalb freuen wir uns, dass die komplette Ausstellung auch in der nächsten Saison noch bei uns im Museum zu besichtigen sein wird!

Text: Nina Schipkowski, Fotos: Joachim Sator

Brauereisterben versus vielversprechende Nachfolgekonzeppte ... Hoffnung für unsere Brauereien

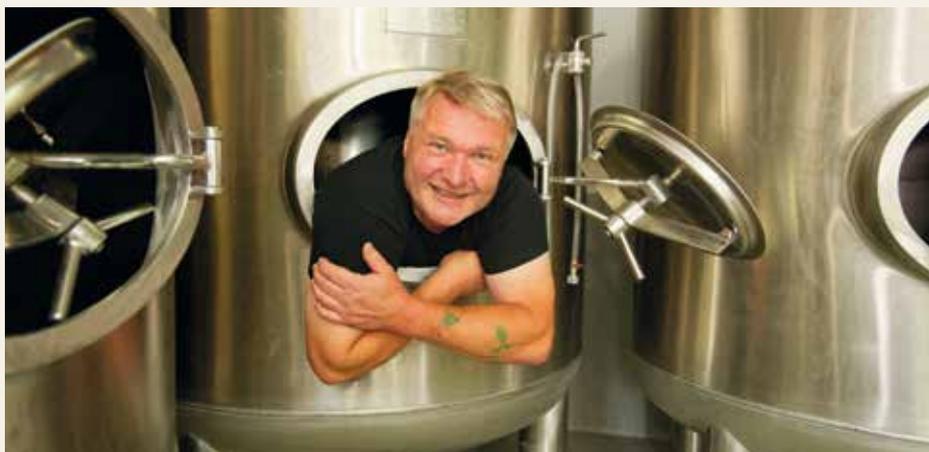
57 kleine Brauereien zählen wir noch in Oberfranken. Die Frage ist, wie sich die Zahl langfristig entwickeln wird. Denn in vielen Brauereien steht der Generationswechsel an.

Im Idealfall übernimmt die nächste Generation die Brauerei in einem guten Zustand. Dafür gibt es viele gute Beispiele, etwa die Sonnenbräu in Mürsbach, wo Ralf Schmitt für seinen Sohn Daniel in letzten Jahren viel für die Modernisierung investiert hat. Doch manchmal muss die nächste Generation erstmal mit viel Energie den Investitionsstau beheben, wie es Nicole und Volker Först in Drühgendorf tun mussten (S. 3) oder auch die Brauerei Hübner in Steinfeld, wo der Neffe Thomas Wild die Brauerei von Otto übernahm.

Und dann gibt es die glücklichen Fügungen, die ein Sterben der Brauerei verhindern – wie in Röbersdorf. Aufatmen heißt es für viele Fans der Brauerei Weber und bei Andreas Gänstaller. Nachdem er zum Jahreswechsel 2019/2020 Insolvenz anmelden musste, war es fraglich, ob und wie es für den erfolgreichen Brauer weitergehen könnte. Dank einer Investorengruppe ist eine Lösung gefunden, zu der sogar eine zweite Brauerei für Gänstaller gehört.

Doch zuerst ein Blick zurück in die Geschichte. Nach vielen Jahren in leitender Funktion bei der Bamberger Mahr's Brauerei machte sich Andreas Gänstaller 2007 selbständig, pachtete die Brauerei Beck in Trabelsdorf und eröffnete dort mit seiner Frau Manuela die „Zoiglstube“. Vom ersten Tag an frequentierten nicht nur Einheimische den neuen Biertempel, sondern es kamen auch viele Bierfreunde aus dem Ausland. Gänstaller war bei Bewertungsportalen mehrfach als „Bester Newcomer“ und später auch als „Beste Brauerei“ ausgezeichnet worden. Einige seiner Biere führen heute noch die Hitlisten z.B. bei Ratebeer.com an. Vier Jahre später endete dann allerdings der Pachtvertrag und eine neue Wirkungsstätte musste her.

Die fanden Andreas Gänstaller und seine Frau Manuela an zwei Standorten. Die Brauerei Gänstaller zog nach Schnaid in die ehemalige Brauerei Friedel um, die Zoiglstube nach Straßgiech zur ehemaligen Brauerei



Drei Kronen. In Schnaid hatte die Inhabersfamilie kurz zuvor den baufälligen alten Bierkeller umgebaut und in das neue Kellerhaus eine kleine Gasthausbrauerei integriert, so dass Andreas Gänstaller nur vier neue Lagertanks bestellen musste und dann sofort loslegen konnte. Zur Brauerei gehört dort übrigens noch ein Kühlschiff, für viele Kenner ein Garant für besonders harmonisches und geschmackvolles Bier.

Weniger Glück hatte das Paar in Straßgiech. Obwohl auch hier die ca. 100 Sitzplätze an jedem Öffnungstag restlos ausreserviert waren, konnte der Pachtvertrag Ende 2013 von ihnen nicht verlängert werden, womit das Thema Gastronomie für die Gänstallers beendet war. Das Brauen in Schnaid ging allerdings weiter, Tochter Daniela absolvierte bei ihrem Vater die Brauerlehre und gehörte ab 2016 zum Brauerteam. Für den Vertrieb im Ausland war Andreas eine Partnerschaft mit der niederländischen De Molen Brauerei eingegangen, die ebenfalls zu den besten Brauereien der Welt bei Ratebeer.com gehörte und durch ihr jährliches „Borefts Bierfestival“ für viele Bierfans zum Fixstern am Brauerhimmel gehörte. Die Holländer übernahmen für Gänstaller den internationalen Vertrieb seiner Biere. 2018 erkrankte der Besitzer von De Molen, und im Februar 2019 ging die Brauerei an neue Besitzer, was auch das Ende der Zusammenarbeit mit Andreas Gänstaller bedeutete – und für seine Brauerei die Insolvenz, weil einerseits die Verträge mit den Rohstofflieferanten erfüllt werden mussten und andererseits aufgrund der fehlenden Kundeninfrastruktur kaum Einnahmen zu erwarten waren.

Ein Jahr später war dann aber klar: Es kann weitergehen mit dem sympathischen Brauer aus Oberfranken. Gemeinsam mit einer Bamberger Investorengruppe gründete er 2020 die Gänstaller Braumanufaktur, die vor allem den lokalen und regionalen Markt

mehr in den Fokus nehmen will. Um dafür auch die entsprechenden Kapazitäten zu haben, pachtete die neue Firma neben der bestehenden Braustätte in Schnaid mit ca. 2.000 Hektoliter jährlicher Braukapazität auch die doppelt so große Brauerei Weber in Röbersdorf, die nach dem Tod des Inhabers Friedrich Weber im Mai 2017 das Brauen eingestellt hatte. Dort wird Andreas Gänstaller ab August 2020 mit seinen Biersorten beginnen, aber auch das Bier für die Braugaststätte, die die Witwe von Friedrich Weber nach wie vor betreibt, herstellen.

Neu ist auch das Bierformat. Denn die Gersten- und Weizensäfte gibt es vor allem in 0,5 Liter Dosen und 5 Liter Party-Fässern, was Transport und Lagerung deutlich erleichtert sowie eine perfekte Bierqualität garantiert. Zukünftig werden allerdings auch Flaschenbiere erhältlich sein. Aktuell gibt es vier Sorten: Zoigl, Kellerpils, Kellerbier und Smaragd-Weizen. Andreas Gänstaller hat zudem die Rezepturen für weitere Spezialitäten bereits fertig: Bock- und Rauchbiere, sowie IPL (India Pale Lager) werden als erstes auf dem Sudplan in Röbersdorf stehen. Erhältlich sind die Biere entweder über die Internetseite www.ganstaller.de und vor Ort in Bamberg in Brauereiverkauf in der Hafensstraße 37, wo unter anderem auch Andreas und Manuela Gänstaller freitags von 15 bis 18 und samstags von 10 bis 13 Uhr die Kunden bedienen.

Text/Bilder Markus Raupach

 **Bier. Genuss. Erleben.** **BIER AKADEMIE**

Jetzt neu:
Online-Kurs zum Biersommelier
nächster Kurs ab 13. Januar 2021

→ www.bierakademie.net
→ www.biersommelierkurs.online

40 Jahre FBM Bamberg – Teil II

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 – in dieser Ausgabe Teil 2:

Bayerisches Bier wurde gefragtes Handelsgut. In München bauten einzelne Brauerfamilien ihr Geschäft immer mehr aus. Eine herausragende Rolle erlangte auch Kulmbach. Dort gab es, wie in zahlreichen Kleinstädten, lediglich ein städtisches Brauhaus und brauende Handwerker. Einer von ihnen, der Büttner Johann Lorenz Sandler, soll Ende 1831 ein Fuhrwerk, beladen ausschließlich mit Bier, nach Leipzig geschickt haben. Andere taten es ihm gleich und versorgten bevölkerungsreiche Städte in Preußen und Sachsen. Der deutsche Zollverein, der 1834 Zollschränken beseitigte, und der Bahnbau Ende der 1840er Jahre ließen die Ausfuhr dann wachsen, ja explodieren. Und das, obwohl erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts die frühesten privaten Brauhäuser in Kulmbach entstanden. Warum gelang es diesem Bamberg, dessen Bier gerühmt wurde, dessen Bier schon lange vorher als Fuhrmannsgut nach Nordosten und als Schiffsladung nach Westen ging, – warum gelang es diesem Bamberg nicht, sein Bier so gut zu vermarkten, wie es Kulmbach tat? Gewiss, es gab vielversprechende Ansätze. Die Zeitungen meldeten 1836: „Der Bierbrauer Hr. Mai in Bamberg, der viel Bier nach Sachsen und Preußen verschickt, hat dieser Tage auch ein Quantum in mit Draht festverschlossenen Flaschen (wie beym Champagner) nach Amerika versendet.“ Warum gab es nicht mehr von seinem Schlag? Warum investierten die Jäck oder die Kauer in Bamberg nicht wie die Pschorr oder die Sedlmayr in München? Warum ließ sich Bamberg durch Kulmbach alsbald überflügeln, was die Ausfuhrmenge anging? Es ist und bleibt rätselhaft. 1885 entstand in Bamberg die erste Aktienbrauerei, viel später als in Coburg, Kulmbach oder Bayreuth. Und sie, die Frankenbräu AG, die spätere Hofbräu, blieb die einzige Großbrauerei Bambergs. Heute freilich sehen wir Vorzüge dieser Entwicklung: So verdrängten in Bamberg die Großen nicht die Kleinen, wie es langfristig in anderen Städten geschah. So hielt sich Vielfalt. Bekanntlich errang Bamberg nur bei zwei

wesentlichen Grundstoffen des Biers eine weit über den Ort hinausweisende Bedeutung, beim Hopfen und beim Malz. Hopfen war lange Zeit ein Importgut. Die Bamberger Brauer bezogen ihn in der frühen Neuzeit aus Nordböhmen. Fahrende Händler, „Hopfenträger“, die sich regionale Lager anlegten, brachten ihn zum Kunden. Doch so floss Geld ins Ausland. Das durfte nicht sein. Ab 1767 förderte der Fürstbischof durch Steuererleichterungen den Hopfenanbau, und in der Tat konnte das Hochstift Bamberg um 1800 schon beinahe seinen Eigenbedarf decken. Baunach, Bischberg, auch Weismain entwickelten sich für Jahrzehnte zu wichtigen Hopfenanbauorten. Als bedeutsamer erwies sich jedoch, dass Bamberg ab Mitte des 19. Jahrhunderts rasch zum herausragenden Umschlagplatz im überregionalen Hopfenhandel wurde. 77 Hopfenhändler nennt das Adressbuch von 1878, und nach und nach konzentrierte sich die Branche in der Hainstraße. Daneben hatte Bamberg (und hat es bis heute) zwei große Mälzereien. Die eine gründete 1879 Johann Baptist Weyermann aus einer Schifferfamilie, ein Getreidehändler, der zunächst vor allem Malzkaffee als Produkt im Blick hatte, aber bald zum Lieferanten für die Brauer wurde. Die andere Malzfabrik errichtete 1885/86 der Hopfenhändler Carl Isidor Dessauer, der sie nach gut einem Jahrzehnt in eine Aktiengesellschaft umwandelte. Wo war es leichter, sich mit den Grundstoffen zu versorgen als in Bamberg? Das hat bestimmt den kleinen Brauereien in der Stadt und ihrem Umland das Bestehen erleichtert. Doch es gab auch hier ein langsames Sterben der handwerklichen Brauereien im 19. und 20. Jahrhundert. Sie nutzten Straße, Bahn und Kanal zu wenig, um ihr Erzeugnis großräumig abzusetzen, vielmehr hatten sie gegen die Konkurrenz auswärtigen Biers zu kämpfen, das auf eben diesen Verkehrswegen nach Bamberg kam. Der Bamberger Stadtmagistrat versuchte 1884 mit einer Biersteuer Einfuhren fremder Exportbierbrauereien zu verringern; auf lange Frist half es wenig. Immer mehr einheimische Brauereien gaben auf – trotz der günstigen, weil nahen Versorgung mit den Grundstoffen. Die größte Verdichtung hatte einst hier im vielbefahrenen Steinweg bestanden, in der Königstraße, wie sie seit dem Königsbesuch von 1830 hieß. 23 Braustätten zählte man zu beiden Seiten dieser Straße im Jahr

1817. 1905 waren nur fünf davon übrig. Seit 1947 gibt es bloß noch zwei – aber sie haben zum Glück Bestand. Generell haben vor allem die Versorgungsnöte des Ersten Weltkriegs etlichen Brauereien den Garaus gemacht.

Und trotz aller Verluste: Mit elf Brauereien in der Stadt und mit über 60 in ihrem Umland kommt Bamberg eine einzigartige Stellung zu. „Bamberg ist ein Bierland“, schrieb 1797 ein Finanzbeamter und meinte damit das Hochstift Bamberg. Das stimmt bis heute für diesen Raum, fürs westliche Oberfranken von Forchheim bis Kronach, für die Fränkische Schweiz. Und deshalb ist Bamberg der rechte Platz für ein Fränkisches Brauereimuseum. Es hat viel von einer reichen und regen Geschichte zu erzählen und es hat von einer einmaligen Biervielfalt in der Gegenwart und ihrer historischen Gewordenheit zu künden.

Zu erzählen das ist die Kernaufgabe eines Museums. Und damit erfüllt es ein Urbedürfnis des Menschen: Geschichten erzählt zu bekommen. Vor etlichen tausend Jahren, da saßen ein paar Steinzeitleute am Lagerfeuer und einer nahm einen alten Speer in die Hand und erzählte davon, wie der Großvater einst mit diesem Speer das mächtige Mammut erlegt hatte. Da wurde ein Ding erstmals zum Mittel, mit dessen Hilfe sich eine Geschichte eindringlicher erzählen lässt.

Nichts anderes tun wir im Museum. Nur vordergründig, bloß scheinbar geht es uns um tote Dinge. Gewiss, ein Museum ist ein Ort, wo Dinge gesammelt und wo sie bewahrt werden. Das hat man hier von Anfang an gemacht. „Der Verein ‚Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg‘ besitzt zwar noch keine Räume für sein Projekt“, schrieb im September 1979 der FT, „aber bereits die ersten Ausstellungsstücke!“ Damals hatte man von der Brauerei in Leups eine Holzlauf- rinne, eine Handbierpumpe, eine alte Filterpresse übernommen und Anderes mehr.

Aber wir schützen und pflegen die Objekte nicht um ihrer selbst willen. Wir erhalten sie deshalb der Nachwelt, weil wir über sie, über die Dinge, Geschichten erzählen können und weil die Dinge uns dabei helfen, menschliche Geschichten zu erzählen, vom Leben und Arbeiten, vom Leiden und vom kleinen Glück, von einstigen Perspektiven und Grenzen. Das unterscheidet ein Museum vom Sammler. Der giert nach den Dingen um ihrer selbst

oder um seiner selbst willen. Wir Museumsleute gieren nach ihren Geschichten. Und das erklärt auch, warum wir Museen brauchen. Wenn Museen gegründet werden, dann wird – ich habe es x-mal erlebt – mit fremden Besuchern argumentiert, die hineingehen werden, in großer Zahl natürlich. Nichts gegen diese Besucher – mögen sie in sehr großer Zahl kommen! Aber sie dürfen nicht, niemals, der Grund sein, weshalb man ein Museum gründet, warum man es betreibt und erhält. Gerechtfertigt wird ein Museum niemals durch Touristen, gerechtfertigt wird es allein durch die Menschen hier vor Ort. Weil die gesammelten Objekte durch die Geschichten, die an ihnen haften, von alten Bamberger Brauern und ihrer Kundschaft, kurz: von früheren Generationen Bambergers erzählen. Wir tragen alle Geschichte mit uns herum, ob wir es wollen oder nicht, ob wir es wissen oder nicht, die eigene, persönliche Geschichte und die Geschichte der Gemeinschaften, denen wir wissentlich oder nicht, freiwillig oder nicht angehören. Deshalb ist es so wichtig, dass nicht nur Urlaubsgäste oder Ausflügler, sondern dass gerade die Einheimischen ins Museum gehen. Denn hier können sie alle besser als irgendwo ihren eigenen Wurzeln begegnen, hier können wir verstehen, warum sie und warum ihre Nachbarn und warum ihr ganzer Ort, warum ihre gesamte Lebenswelt ist, wie sie ist.

Dinge können erzählen, aber Dinge reden nun einmal nicht. Die Geschichten müssen ihnen entlockt werden durch eingehende Forschung und sie müssen erzählt sein. Wie erzählen? Manche glauben, moderne Medien seien dabei das A und O. In der Tat, solche Hilfsmittel sind sinnvoll. Aber Anderes ist noch viel wichtiger, und das haben Sie nach meinem Eindruck verstanden: Sie setzen auf Menschen. Keine Frage, es ist richtig, moderne Medien zu nutzen. Aber keine App ersetzt den Menschen.

Ich rede Technik beileibe nicht schlecht. Aber in Wahrheit wird ein Museum nicht durch Monitore lebendig, sondern allein durch Menschen. In Menschen gilt es daher vor allem anderen zu investieren – und das gilt übrigens nicht bloß für Museen, das sollte generelles gesellschaftliches Gebot sein. Und ist doch die Wirklichkeit nicht.

Menschen stehen hinter der Erfolgsgeschichte. Da sind die, die vor 40 Jahren diesen Verein gegründet haben, die hiesigen

Brauer allen voran. Sie haben nicht zuerst gefordert, sondern sie haben erst einmal selber angepackt. Da sind die, die sich seither im Verein engagiert haben und sich engagieren. Da sind vor allem die, die ihr praktisches Wissen an Besucher vermitteln, die die Geschichten erzählen, die an den Dingen haften.

Brauer haben das Brauereimuseum von Anfang an geprägt. Das ist gut – und birgt zugleich eine Gefahr. Es ist gut, denn da führen nicht Theoretiker das Wort, sondern Praktiker, die aus eigener, langer Erfahrung oft packend erzählen können. Aber die Gefahr ist, dass, wenn Branchenvertreter allein ein Branchenmuseum gestalten, dass dann zwar das Fachliche passt, dass man aber über den Tellerrand nicht hinausschaut, dass man sich nicht mehr in die Schuhe des Unerfahrenen zu stellen vermag. Wenn Schreiner ein Schreinermuseum machen, dann richtet es sich allzu leicht in erster Linie an Schreiner.

Einer solchen Gefahr sind Sie in den letzten Jahren begegnet, indem Sie Wissenschaftlerinnen ins Museumsboot geholt und ihnen Verantwortung übertragen haben. So ist etwas ganz Großartiges gelungen, das Vorbild sein kann: das Zusammenspiel von Fachleuten fürs museale Arbeiten und von Fachleuten für die Inhalte des Museums. Die einen können Museum, die anderen können Brauerei. Hier braucht es eben beides. Das Fränkische Brauereimuseum, es stützt sich nicht auf Installationen, nicht auf Animationen, es stützt sich auf Dinge: auf Werkzeuge und Geräte des Brauens, auf Werbemittel, auf Krüge und Filze und und und. Das mag altbacken klingen in einer multimedialen Welt und ist doch zeitlos

richtig. Eine Computeranimation der 90er Jahre wirkt heute unbeholfen. Mona Lisa fasziniert auch nach einem halben Jahrtausend noch.

Dieses Museum, es stützt sich nicht allein auf museologische und nicht allein auf handwerkliche Kompetenz, sondern auf das Miteinander der Fähigkeiten. So sollte es sein, da geben Sie ein Beispiel, das zur Nachahmung empfohlen werden kann. So haben Sie das Fränkische Brauereimuseum zu einem grandiosen Ort des Bewahrens und des Geschichtenerzählens gemacht.

Wenn man einen Mangel suchen wollte – was sich bei einer Lobrede ohnedies nicht recht schickt –, dann liegt er in der Natur der Dinge. Wir sehen zwar Werkzeuge, wir erleben sie aber nicht in Aktion. Wir empfinden nicht Hitze und Dampf, wir riechen nicht die süßliche Maische, wir erspüren nicht das Bangen, ob der Sud geglüht ist. Vor allem fehlt unter den vielen Exponaten das Produkt. Da hat es das fiktive Schreinermuseum leichter. Da würde man historische Stühle und Tische und Schränke präsentieren.

Mit dem historischen Bier geht Gleiches halt nicht. Wie das wirklich schmeckte, was man vor hundert oder zweihundert Jahren beim Großkopf oder beim Mohrenpeter, im Riegelhof oder beim Murrman vorgesezt bekam, – das werden wir nie ergründen. Es ist schon ungerecht: Was ein mittelmäßiger Bildhauer geschaffen hat, das sehen wir noch – aber was der kunstvollste Braumeister hervorgebracht hat, das werden wir nie erfahren. Da hat dieses Museum seine natürliche Grenze.

Aber eben deshalb ist sein Standort gut gewählt. Es steht nicht inmitten einer Bierwüste, wo bloß Fabrikgebäu zu haben

ist, es steht vielmehr in einem blühenden Bierland. Wenn wir schon von der fernen Vergangenheit nichts mehr erschmecken können, so bleibt uns doch der vielfache Trost, den die Gegenwart bietet.

Eine Lobrede auf dieses Museum müsste verhalten ausfallen, wenn es bloß von Untergangem erzählte. Aber es berichtet Gott sei Dank von den Wurzeln eines fränkischen Kulturguts, das nirgends so blüht wie in und um Bamberg. Möge es noch lange blühen, und möge ebenso das Fränkische Brauereimuseum als Kunder dieses Schatzes gedeihen.

WEYERMANN®
LIVING & DRINKING

Craft Biere aus der
WEYERMANN® Braumanufaktur
und aus aller Welt

EINZIGARTIGE
KREATIONEN AUS DER
WEYERMANN® DESTILLERIE

**HOCHWERTIGE
WOHNACCESSOIRES**

WeyermannFanShop
 weyerminnlivinganddrinking

Mo. - Fr. 10:00 - 18:00 Uhr
Samstag 10:00 - 14:00 Uhr
Brennerstraße 15 | Bamberg

Geburtstage

Juli

60 Hümmer, Norbert

September

75 Dietz, Hans-Joachim

65 Sauer, Heiner

60 Weigel, Peter

80 Frisk, Karin

Oktober

65 Dicker, Herbert

80 Gehringer, Hans

80 Neckermann, Hartwig

65 Porzky, Gerd

November

60 Bijlsma, Django

70 Braunreuther, Gerold

50 Best, Markus

60 Höhn, Georg

60 Möhrlein, Rainer

Dezember

70 Morr, Herbert

70 Vogt, Rudolf

Ehrenmitglieder

Otto Meusel

Günter Bär

Ludwig Popp

Sebastian Kalb

Werner Schlag

Neumitglieder

Georg Lechner

Hans Stadter

Markus Zirkel

Andreas Seufert (Pax Bräu)

Frank Geppert (Juwelier Triebel)

Christian Marschall

Michael Kätzel

Oswine Ott

Kris Emmerling



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

Sdebél, 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-Gastof 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



Andreas Seufert
Nina Schipkowski
???

Aufnahmen: Private Brauereien Bayern e.V.

Messe BrauBevale – Die Wurzeln liegen in Bamberg

von Walter Hufnagel – Wegbereiter der BrauBevale

Jeder in Bamberg, der auch nur im entferntesten mit Bier zu tun hat, kennt sie, die Messe Brau Bevale in Nürnberg. Nur die wenigsten aber wissen, der eigentliche Ursprung dieses heute so erfolgreichen internationalen Branchentreffs liegt in Bamberg. Und das kam so:

Erstmals 1957 trafen sich unter Federführung des „Landesverbandes bayerischer Mittel- und Kleinbrauereien“ Brauereibesitzer, Braumeister, Brautechniker und Nachwuchskräfte zu einer Fortbildungsveranstaltung in Bamberg. Auf Grund des großen Interesses entschloss man sich zu einer jährlichen Weiterführung. Mit der dritten Veranstaltung 1957 ging es dann nach Nürnberg in die Räume der Bayerischen Landesgewerbeanstalt. 1960 dann die Umbenennung in „Betriebswirtschaftlich-technologische Herbsttagung des Verbandes bayerischer Mittel- und Kleinbrauereien“. 1961 erstmals zwei Veranstaltungstage, Teilnehmer auch aus Österreich, der Schweiz und Belgien und eine kleine Ausstellung mit 15 Unternehmen. Wegen stetigen Wachstums dann 1976 Umzug in die Nürnberger Meistersingerhalle. Nach weiteren zwölf Jahren 1988 erneut ein Umzug, diesmal in das neue Messezentrum als Standort bis heute. Mit 70 Ausstellern und rund 1000 Besuchern gab es dort einen gelungenen Einstand. Die NürnbergMesse übernimmt Organisation und Entwicklung. Wichtig dann in 1980 der Ersatz des langen, etwas sperrigen und auch nicht mehr zeitgemäßen Namens durch den neuen Veranstaltungsnamen „BRAU“. In Verbindung mit weiteren Entwicklungsmaßnahmen wirkte

das wie ein Turbobooster. Die „BRAU Nürnberg“, so der offizielle Name, glänzte jetzt mit echtem Messecharakter und enormen Wachstum. Hierfür günstig war auch, dass die „Interbrau“ als Vorgängerveranstaltung der heutigen „drinctec“ in München einen sehr langen und unregelmäßigen Veranstaltungsturnus mit mehreren Standorten hatte. Das hierdurch entstandene Vakuum wurde von den Messeverantwortlichen in Nürnberg konsequent gefüllt. In den 1990-Jahren kam es dann zu dem heute noch bestehenden Arrangement zwischen den beiden deutschen Messen, alle vier Jahre die drinctec in München, dazwischen dreimal die BRAU im für diese Messe so wichtigen Jahresturnus. Bei aller Bedeutung der weltweiten Biermärkte und weiterer Messen in aller Welt, ist Deutschland mit diese Konstellation in einer ganz starken Wettbewerbsposition, ähnlich wie bei Getränketechnologie, Ausbildung und Forschung.

Wenn auch im Schwerpunkt eine Veranstaltung für die Brauwirtschaft, wurde Nürnberg zunehmend auch für die Fachwelt aus anderen Getränkesparten interessant, dies galt insbesondere für die Mineralbrunnen- und Erfrischungsgetränke-Industrie. Vor diesem Hintergrund wurde dann Mitte der 1990-Jahre der Namenszusatz „Bevale“ eingeführt, dies führte zum bis heute verwendeten und bestens eingeführten Markenbegriff „Brau Bevale“.

Ein Charakteristikum der Brau Bevale war schon immer ein vielfältiges Begleitprogramm. Ein seit 2004 ganz besonderer Programmpunkt ist die Verleihung der Preise an die Gewinner des European Beer Star Wettbewerbs. In einer oftmals hoch-emotionalen Veranstaltung werden die Gold-, Silber- und Bronzemedailen in mittlerweile über 60 Bierstillkategorien vergeben.

Wo steht die Brau Bevale heute? Mit knapp 1100 Ausstellern, erstmal über



40.000 Fachbesuchern und hoher Internationalität war Nürnberg bei der letzten Ausgabe 2019 eine der weltweit führenden Fachmessen für die Produktion und Vermarktung von Getränken. Die Zahlen sind sicher beeindruckend und gehören zum Geschäft. Aber da kommt noch was hinzu. Die „Intimität“ der Anfangsjahre in Bamberg ist immer noch zu erkennen. In Nürnberg wird nicht geprotzt, selbst Weltfirmen sind mit eher bescheidenem Messeauftritt dabei. Besucher haben immer noch die Chance, sich ohne Abstimmung auf der Messe zu treffen. Ja, die Messe ist das jährliche „Hochamt“ der Branche, aber mit „Lagerfeuer-Gefühl“.

So soll es auch in Zukunft bleiben, wenn gleich Corona seinen Schatten natürlich auch auf die Brau Bevale wirft. Aber die Messeverantwortlichen sind sich sicher, eine Veranstaltung mit dieser Tradition lässt sich nicht so schnell aus der Bahn werfen.

Walter Hufnagel

{Kurz zu meiner Person. Ich war von 1975 bis 2010 im Team der NürnbergMesse, davon die meiste Zeit in der Geschäftsleitung. Habe viele, heute bedeutende Messen in Nürnberg mit auf den Weg gebracht, darunter auch die BrauBevale, für die ich dann bis zum Eintritt in den Ruhestand auch die Gesamtverantwortung inne hatte. Dem Kulturgut Bier bin ich eng verbunden, unter anderem seit 2007 als Verkoster beim European Beer Star.}



Neu und Sanierung:
Individuelle Wohnlösungen
Baulemente

Peter Nein

Schreinerei . seit 1909

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



Ein alter Bamberger kehrt zurück

Hellerbräu Bamberg lässt historisches Brauverfahren aufleben



Über 120 Jahre war es von der Bildfläche verschwunden. Seit Mai dieses Jahres ist es wieder da: das Heinzlein. Mit ihm bringt Matthias Trum, seines Zeichens 14. Braumeister zum Heller, eine lange vergessene Brautradition zurück. Bis ins 19. Jahrhundert hinein wurde in Bamberg nach einem speziellen Brauverfahren mit extra viel Hopfen ein Bier gebraut, das bierig herb schmeckt und kaum Alkohol enthält. Matthias Trum hat dem historischen Verfahren neues Leben eingehaucht und bereichert die Bamberger Bierkultur so um eine weitere Facette.

Tradition aus Leidenschaft

In 6. Familiengeneration leitet Matthias Trum die Hellerbräu Bamberg, die auf historische Bamberger Biere spezialisiert ist. Neben dem Heinzlein wird hier auch das bekannte Aecht Schlenkerla Rauchbier gebraut. Wiederentdeckt hat Trum die Rezeptur für das Bamberger Heinzlein in den historischen Sudprotokollen seines Ur-Ur-Urgroßvaters Konrad Graser, seinerzeit Bräu der ältesten Bamberger Brauerei am Michaelsberg. Ein Zufall war diese Entdeckung nicht: „Ich stöbere leidenschaftlich gern in unserem Brauereiarchiv und bin eigentlich ständig auf der Suche nach historischen Bierstilen“, sagt Matthias Trum.

Früher Alternative zum Trinkwasser

Die Geschichte des Heinzlein reicht weit zurück. Erstmals urkundlich erwähnt wird es Ende des 14. Jahrhunderts.

Wir sind die Craft-Brauer des Jahres

www.weibereck-bier.de

Falko

Ossi

Michael

Roland

Klaus

... und hier unsere 10 Gewinnerbiere!

Fränkische Brautradition

BIERSPEZIALITÄT
AUS DEM
BAMBERGER LAND

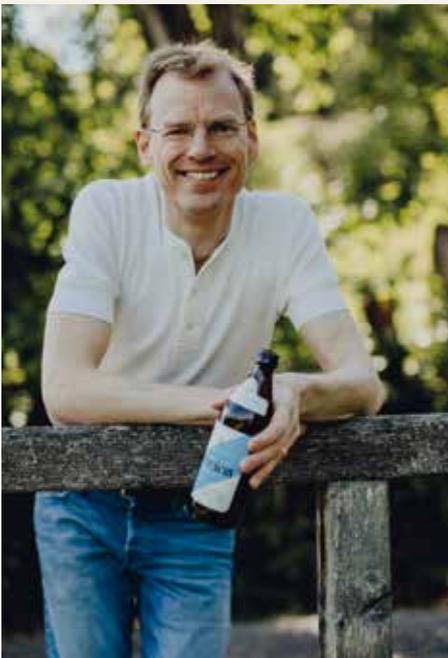


Vermutlich ist es sogar noch älter. „Bier nach diesem Brauverfahren wurde früher als Alternative zum hygienisch oftmals bedenklichen Wasser getrunken“, erklärt der Brauereichef. Trinkwasser wurde damals meist aus Oberflächengewässern oder Brunnen geschöpft und war häufig keimbelastet. Wer davon trank, konnte krank werden. Anders bei Bier: Da das Brauwasser während des Sudvorgangs abgekocht wird und Keime sich auch sonst im Bier nicht besonders wohl fühlen, war Bier das Getränk der Wahl. Aufgrund seines extrem niedrigen Alkoholgehalts wurde das Heinzlein damals vor allem an die schwer arbeitende Bevölkerung, wie die Bamberger Gärtner und Häcker, und sogar an Kinder ausgetrenkt.

Heinzlein und Hansla

Heute wird das Heinzlein wieder nach historischem Vorbild gebraut und ist mit gerade einmal 0,9% Alkohol der ideale Durstlöcher für alle, die Lust auf ein Bier und noch etwas vorhaben. In seiner Brauerei am Stephansberg braut Matthias Trum das Heinzlein als helles und als dunkles Bier. Den Bogen zum Rauchbier schlägt er mit dem Hansla. Auch das Hansla wird nach historischem Brauverfahren hergestellt und ist alkoholfrei. Im Gegensatz zum Heinzlein schmeckt es aber kräftig nach Rauch. Deshalb ist das Hansla auch die einzige Heinzlein-Sorte, die Matthias Trum in seinem Brauereiausshank Schlenkerla in der Dominikanerstraße ausshenkt.

Brauerei Heller, Bamberg



Kleinbrauereien in der Coronakrise

Interview



Georg Rittmayer, Brauereibesitzer aus Hallerndorf und Präsident der Privaten Brauereien Bayern ist gleich mehrfach von der aktuellen Corona-Krise betroffen. Einerseits hat er selbst mit seiner Brauerei mit den Einschränkungen zu kämpfen, andererseits steht er mit seinem Abfüllzentrum auch als Dienstleister für seine Kollegen im Wort. Zudem ist er auch als Verbandspräsident gefordert, die Sorgen und Nöte der Mitglieder an die Politik weiterzugeben und entsprechendes Handeln einzufordern. Wir haben ihn Ende Juli in seiner Brauerei auf ein kurzes Interview getroffen.

FBM-News: Wie hat sich das Verbraucherverhalten rund ums Bier durch die Corona-Krise verändert?

GR: Es gab hier durchaus eine große Veränderung und die sehe ich auch als große Chance. Denn die Leute zeigen wieder viel mehr Verbundenheit mit ihren kleinen, regionalen Brauereien. Da wird echte Solidarität gelebt und nicht mehr der letzte Euro umgedreht. Für die kleinen Brauereien war das überlebenswichtig, denn ohne Feste und mit den großen Verlusten im Gastronomie-Absatz stehen viele mit dem Rücken zur Wand.

FBM-NEWS: Wie wird sich das Geschehen im zweiten Halbjahr nach Ihrer Meinung entwickeln?

GR: Ich habe große Angst vor einer zweiten Welle. Denn wenn wegen des kälteren Wetters die Außenplätze wieder wegfallen und im Innenbereich weiterhin deutliche Einschränkungen bestehen, dann wird es echt eng für die Brauereien und Gastronomen. Zudem kann es gut sein, dass viele Bürger aus Verunsicherung weniger oder gar nicht mehr ausgehen. Hier ist die Politik gefordert, die Ängste zu nehmen und die Brauereien und Gastronomen weiterhin zu stützen.

FBM-News: Welche Betriebe haben die besten Chancen, das Jahr einigermaßen gut

abzuschließen?

GR: Ich denke, wer Flaschenbier macht und am Markt bereits ganz gut vertreten ist, der wird sich halten können. Für die anderen würde ich am liebsten einen Hilfsfonds einrichten. Es gibt bereits jetzt viele, die ich berate und unterstütze, wie sie die Weichen am besten für die nächsten Monate stellen können.

FBM-News: Was für ein Verhalten beobachten Sie bei den Brauereibetrieben selbst?

GR: Wie bei mir ist es bei den meisten so, dass sie ein Familienunternehmen repräsentieren, das viele Generationen überlebt hat. Bei mir steht 1422 auf dem Bierdeckel, da gab es Hungersnöte, Pest, Kriege und viele schlimme Zeiten. Ich würde und werde mein letztes Hemd geben, damit mein Betrieb überleben kann. Viele Kollegen gehen jetzt einfach ans Tafelsilber, um die Verluste auszugleichen. So lange da noch Potential ist, werden die wenigsten um Hilfe rufen. Da hat unsere Branche auch viel Stolz.

FBM-News: Was raten Sie Betrieben, die drohen, in Schieflage zu geraten oder bereits mittendrin sind?

GR: Ganz wichtig ist, dass sie offensiv und ehrlich auf die Leute zugehen, die ihnen Hilfe anbieten, zum Beispiel vom Verband. Da wird keiner alleine gelassen und fast immer ein Weg gefunden, wie man wieder positiv nach vorne schauen kann.

FBM-News: Eine letzte Frage: Hat sich auch bei der Nachfrage nach den verschiedenen Biersorten etwas verändert?

GR: Allerdings! Ganz generell hält der Trend zum Hellen weiter an, vor allem zu Lasten des Weißbieres. Außerdem wächst das gesamte alkoholfreie Sortiment, wieder mit Ausnahme des alkoholfreien Weizens. Und alkoholfreies Radler geht ebenfalls durch die Decke.

Interview/Bilder Markus Raupach

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,-) <input type="checkbox"/>	Institution (62,-) <input type="checkbox"/>	Familie (45,-) <input type="checkbox"/>
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:	

Termine

Frühschoppen 10-13 Uhr

Voraussichtlich wieder im Januar 2021

Sonderausstellung „Pax vobiscum“

29.05.2020 - 31.10.2021

Intermezzo „Pax vobiscum“

Intermezzo 18.09. - 18.00 Uhr.

Anmeldung bis 14.09.

Jahreshauptversammlung

19.09. im FBM ab 18.00 Uhr

**4 kleine Bamberger
in der 0,33l Flasche**

Kaiserdom
ORIGINAL BAMBERGER
SEIT 1718

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

