



Sudhaus



Gär- und Lagerkeller

# AUS LIEBE ZUR BRAUTRADITION UND REINEM, FRISCHEM BIER!

*Das Fränkische Brauereimuseum in Bamberg  
feiert heuer 40-jähriges Jubiläum*

Im Jahr 1979 von Braumeistern und Bierenthusiasten ins Leben gerufen, hat es sich der Fränkische Brauereimuseumverein zur Aufgabe gemacht, das Brauchtum der Brauer, Mälzer und Büttner zu pflegen und dem Besucher die technische, wirtschaftliche und kulturhistorische Bedeutung des Brauwesens in Franken zu vermitteln. Das Brauereimuseum versteht sich unter dem Motto „Mehr vom Bier wissen - mehr vom Bier haben“ als Bierbildungsstätte - und dies inmitten der Region mit der weltweit höchsten Brauereidichte. Unter der Maxime der Denkmal- und Heimatpflege werden in den Gewölben der ehemaligen Benediktiner Klosterbrauerei auf dem Michaelsberg – nebenbei die älteste Braustätte Bambergs – seit 40 Jahren Exponate, zusammengetragen aus verschiedenen Landesteilen, von zahlreichen Brauereien gesammelt, archiviert, gepflegt und ausgestellt. Auf einer Ausstellungsfläche von

rund 1000qm findet man über 1850 besondere Bier- und Brauexponate. Mit dem Rundgang durch die authentischen sowie musealen Bereiche Sudhaus, Mälzerei, Gär- und Lagerkeller, Eiskeller, Büttnelei, Filtration und Fass- und Flaschenabfüllung wird dem Besucher der Brauprozess anhand der historischen Exponate veranschaulicht. Ein besonderer Höhepunkt und Alleinstellungsmerkmal des Museums ist das etwa zehn Meter hohe Gemäuer des ehemaligen Eiskellers. Unterirdisch gelegen wurden durch eine Öffnung von oben über einer Treppe riesige Eisbrocken in den fensterlosen Raum hinab gebracht. Sie dienten der Kühlung des Gärprozesses. Saisonsstart ist am 3. April ab 13 Uhr. Für Führungen (deutsch und englisch) kann man sich jederzeit anmelden. Im alten Sudhaus befindet sich zudem ein Schulungs- und Vortragsraum für erlebnisreiche Verkosterschulungen und Bierseminare.

**FRÄNKISCHES BRAUEREIMUSEUM**  
MICHELBERG 10F, 96049 BAMBERG  
WWW.BRAUEREIMUSEUM.DE

APRIL BIS OKTOBER  
MITTWOCH BIS FREITAG 13 BIS 17 UHR  
SAMSTAG, SONN- UND FEIERTAG 11 BIS 17 UHR

GRUPPENFÜHRUNGEN SIND NACH  
ABSPRACHE AUCH AUßERHALB DIESER  
ZEITEN MÖGLICH



Seminarbereich

## FRÄNKISCHER PRO BIER- SCHLUCK (AB 5 PERSONEN)

- ✓ **Verkostung von 3 fränkischen Bierspezialitäten** (á 0,2l) im Rahmen unseres Führungsangebotes. Kosten 20€ pauschal zzgl. 7€ pro Person für das „Testmaterial“. Zeitaufwand 30 min.

## SENSORIKSCHULUNG MIT BRAUMEISTER JOHANNES SCHULTERS

(AB 10, MAX. 20 PERSONEN)

- ✓ **Bier mit allen Sinnen intensiv und kurz:** ca. 45 min. inkl. 3 kleine fränkische Bierspezialitäten, Knäckebrot und Schulungsunterlagen. **Kosten** 19,50€ pro Person.
- ✓ **Bier mit allen Sinnen ausführlich:** ca. 1,5 Std. inkl. 3 kleine fränkische Bierspezialitäten, Knäckebrot und Schulungsunterlagen. **Kosten** 25€ pro Person.

## INTENSIV-SEMINAR ZUM BIERKIESER

- ✓ Bierfreunde (auch vorgebildete Mitarbeiter aus der Gastroszene, Hotellerie, Bierfachhandel) werden zu fundierten Bierkennern und geprüften Bierexperten ausgebildet. In einem kompakten, intensiven und kurzweiligen Tagesseminar wandelt man auf den Spuren der Bierkieser und wird kompetent geschult zum kundigen Fachberater des Biergenusses. **Termine:** 07.10. / 09.11.2019 und jederzeit auf Anfrage.

