



VERLIEBT IN DIE BRAUVIELFALT

Bloggerin Ilona Mages macht sich auf zu einem Spaziergang durch die Bamberger Bierkultur und entdeckt ihre Heimat als wahre Hauptstadt des Bieres.

» Seite 2

VIEL RAUCH IM ORIGINAL

Oft kopiert, nie erreicht: das Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart ist anerkannt als SlowFood-Passagier in der „Arche des Geschmacks“.

» Seite 4

VATERFREUDEN IN DER BIERSTADT

Die zum Teil seit Hunderten von Jahren bestehenden Bamberger Braustätten haben mit dem „Sternla“ genussvollen Zuwachs bekommen.

» Seite 6

VEREINTE BRAUKUNST

Für das Landkreisbier „36 Kreisle“ arbeiten mehrere Brauereien im Bamberger Land zusammen und gehen damit eine köstliche Verbindung ein.

» Seite 10



Unterwegs mit Bloggerin Ilona Mages

ERFRISCHENDE WANDERUNG DURCH DIE BIERWELTEN

Reisebloggerin Ilona Mages hat zahlreiche Länder und Städte auf der ganzen Welt bereist. Besonders schlägt ihr Herz aber für Bamberg: Für ihren Blog ist sie durch die Bamberger Bierwelten gewandert und hat ihre Erlebnisse in einem Blogbeitrag festgehalten. Schon die folgenden Auszüge machen klar, warum nur Bamberg für Ilona Mages die wahre Hauptstadt des Bieres sein kann.

Was qualifiziert eine Stadt überhaupt, sich „Bierhauptstadt“ nennen zu können? Die Bekanntheit des Namens? Die Menge des konsumierten Bieres? Oder gar der Gesamt- ausstoß? Ich sage, es gibt nur eine Bierhaupt- stadt – und das ist Bamberg!

Braurecht vom Fürstbischof

Angefangen hat auch hier alles in den Klöstern, die schon sehr früh für den Eigen- bedarf brauten. Im Laufe der Zeit ergab sich

eine Verschiebung: Das Brauen wurde ein typisch bürgerliches Gewerbe. Das Braurecht wurde vom Fürstbischof verliehen – allerdings war es nicht an Personen, sondern an Häuser und Grundstücke gebunden. So kommt es, dass an einer Stelle über lange Zeit hinweg immer gebraut wurde, auch wenn die Besitzer wechselten. Der Bamberger Fürstbischof hat übrigens auch schon recht früh festgelegt, dass für das Brauen von Bier nur Malz, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen. Dieses Bamberger Reinheitsgebot stammt aus dem Jahr 1489, ist also 27 Jahre älter als das Bayeri- sche Reinheitsgebot.

Im 19. Jahrhundert gab es in Bamberg noch 65 Braustätten. Die hohe Zahl blieb konstant bis zur Mitte des Jahrhunderts, dann gingen die Zahlen mit der Industrialisierung rapide zurück. Seit einigen Jahren wendet sich allerdings das Blatt. Vom deutschlandweit neu erwachten Interesse an handwerklich gebrauten, individuellen und qualitativ hochwertigen Bieren profitieren auch die Bamberger. Junge Brauer steigen in das Fami- liengeschäft ein. Sie bewahren die Tradition und wagen gleichzeitig Neues.

Frischer Wind im Brauhaus

Zu ihnen gehört Stephan Michel von der Tra- ditionsbrauerei Mahr, die seit 1670 besteht. Geschäftsführer Stephan Michel hat gewaltig frischen Wind mitgebracht. Er pflegt nicht

nur traditionelle Sorten wie das beliebte Ungespundete, das man kurz und knackig mit „a U“ bestellt, sondern experimentiert auch. Michel braut nach wie vor traditionelle



BAMBERGER BIERSCHMECKER®TOUR

Die BierSchmecker®Tour ist eine individuelle Entdeckungsreise durch das Welterbe und die einzigartige Bamberger Brauereienlandschaft.



Ausgerüstet mit BierSchmecker®Gutscheinen und der Bierweltenkarte besuchen Sie vier von acht beteiligten Brauereien. In jeder Brauereigaststätte lösen Sie je einen Gutschein für ein

besonderes „Seidla“ (0,5 l) Bier ein. Zudem lassen Sie sich Bamberger Rauchbier- trüffel auf der Zunge zergehen und nehmen ein handgefertigtes Bier- Schmecker®Krügla und einen Bier- Schmecker®-Öffner mit nach Hause.

Ganzjährig buchbar, für max. 6 Personen, online buchbar unter www.bamberg.info/topangebote

22,50
EUR pro Person



Biere, nimmt dafür aber zum Beispiel mal einen anderen Hopfen. Einen Grund, jenseits des Reinheitsgebotes zu brauen, sieht er nicht. Für ihn gibt es genug Möglichkeiten, mit Hopfen und Malz Neues zu schaffen.

Genuss aus dem Hopfengarten

Auch Kris Emmerling hat Familientradition und moderne Ideen verbunden, allerdings auf völlig andere Weise: Im Hopfengarten braut Emmerling in der kleinsten Brauerei Bambergs. Seine Familie betreibt an diesem Standort in der vierten Generation eine Gärtnerei. Kris Emmerling erweiterte das Sortiment 2016 um Hopfen und ist damit nach über 100 Jahren der erste, der in Bamberg wieder Hopfen anbaut. Inzwischen sind es über 20 verschiedene Arten.

Irgendwann fing Emmerling an, selbst zu brauen. Dafür verlässt er schon mal den Rahmen des Reinheitsgebotes, auch wenn das bedeutet, dass er seine Kreationen als „alkoholhaltiges Malzgetränk“ verkaufen muss. Dafür ist alles, was bei ihm in der Flasche landet, natürlich und – abgesehen vom Malz – aus eigenem Anbau: so zum Beispiel beim „Tomaten-Joe“ – oder beim „Minz-Mann“ mit fünf Sorten Minze.

Eine Institution in Bamberg ist die Mälzerei Weyermann®. Sie ist quasi omnipräsent: Besonders wenn der Wind von Osten kommt, liegt Malzduft in der Luft. Das 140 Jahre alte, familiengeführte Unternehmen ist Weltmarktführer im Bereich der Spezialmalze. 85 verschiedene Malzsorten werden hier

produziert und in über 135 Länder exportiert. Gebraut wird auch: etwa ein Roggenbier namens „Bamberg rogg't“ oder ein Rotbier, das eine köstliche Brot-Note hat.

Eine weitere bierige Erfolgsgeschichte, die in Bamberg ihren Anfang genommen hat, ist die Bierothek. Gegründet wurde sie 2014 von Christian Klemenz, 2016 übernahm David Hertl von der Brauerei Hertl. Seither hat sich aus dem Laden ein Franchise-Unternehmen entwickelt. Bundesweit gibt es inzwischen 11 Bierotheken. Die Idee des Geschäfts ist, jeden Bierstil abzubilden, der Fokus liegt auf kleineren Brauereien.

Bier als Teil der Identität

All dies sind Beispiele für die Gründe, warum Bamberg für mich die Hauptstadt des Bieres ist: zahlreiche handwerklich brauende Brauereien, die Biere herstellen, die alle einen unverwechselbaren Geschmack haben. Mehr Brauereien und mehr Biere auf so kleinem Raum als anderswo. Die Tatsache, dass sich auch die für das Bierbrauen notwendigen Gewerbe langfristig halten und auf dem Weltmarkt durchsetzen können. Und dass man sich dieser Tradition so verbunden fühlt, dass man sie nicht nur wahrt, sondern aktiv pflegt.

In Bamberg ist alles mit Bier verbunden. So geht es auch mir: Ich trinke nicht einfach nur gerne Bier, sondern Bier ist auch ganz eindeutig Teil meiner Identität.

Ilona Mages



ERLEBNISWELT WEYERMANN®

Die Bamberger Mälzerei Weyermann® ist Weltmarktführer im Bereich der Spezialmalze – und bietet Bierliebhabern eine genussvolle Erlebniswelt. Dazu gehören zum einen die Führungen, die einen unterhaltsamen Einblick in die Geschichte der Firma Weyermann® bieten. Das Weyermann® Gästezentrum wird zudem zum Schauplatz genussvoller Seminare rund um Bier, Whisky und Gin. Geschmackvolle Vielfalt bietet außerdem der Weyermann® „Craft Beer Fan Shop“: Neben den kreativen Spezialitäten aus der Weyermann® Braumanufaktur haben die Besucher eine große Auswahl an Accessoires rund um den Biergenuss und Getränken aus aller Welt – natürlich verfeinert mit Weyermann®-Malz.

www.weyermann.de

EINE BAMBERGERIN ERWANDERT SICH DIE WELT: BLOGGERIN ILONA MAGES



„Reiselustige und fotografierfreudige Historikerin, gebürtig aus Franken, lange Jahre in Wien, derzeit im Süden Deutschlands. Mit Vorliebe für Geschichte(n), Kultur und Natur.“: So beschreibt sich Ilona Mages selbst auf ihrem Blog www.wandernd.de

Ihr Blog und ihre Geschichten stehen unter dem Motto „Wandering.Wondering.Travelling“. Ilona Mages lässt die Leser so an ihrer Reiseleidenschaft teilhaben und nimmt sie mit in den Orient, nach Amerika und in die verschiedensten Länder Europas. Auch UNESCO-Welterbestätten haben einen besonderen Platz auf ihrer Reiseliste. Kein Wunder, stammt sie doch gebürtig aus der UNESCO-Welterbestadt Bamberg. Mit viel Liebe und Sorgfalt beschreibt sie die Besonderheiten der Bamberger Bierkultur. Dabei hat sich die Historikerin nicht nur intensiv mit der Biergeschichte beschäftigt, sondern hat auch die „Macher“ der vielen kreativen Bierideen Bambergs getroffen. Den gesamten Artikel von Ilona Mages über die Bamberger Bierkultur lesen Sie unter www.wandernd.de



Unverwechselbare Biertradition

DER RAUCHIGE GESCHMACK DES URBIERS

Fast 1000 Jahre reicht Bambergs Rauchbiergeschichte zurück – eine Geschichte voller Rauch, Feuer und dunklem Funkeln! Wer solch ein Bamberger Rauchbier aus dem Hause Schlenkerla oder Spezial probiert, macht Bekanntschaft mit einer Bierlegende, die sogar als „Slowfood-Passagier“ in der „Arche des Geschmacks“ aufgenommen wurde.

Das Zusammenspiel der Aromen im Rauchbier ist unverwechselbar: Das Malz schenkt ihm seine süße Fruchtigkeit, der Hopfen eine angenehme Bitternote und dann ist da natürlich der Geschmack nach geräuchertem Schinken, der typisch für das Rauchbier ist. Gerade dieser Rauchgeschmack mag bei den ersten Schlucken gewöhnungsbe-

dürftig sein. Keine Sorge: Kenner schwören, dass das Rauchbier spätestens nach dem zweiten „Seidla“ hervorragend mundet – und die steigende Beliebtheit des Rauchbiers in Bamberg spricht für sich.

Doch wie kommt der Rauch ins Bier? Verantwortlich dafür ist das Malz. Im Brauprozess wird das sogenannte Grünmalz nach dem Einweichen und Keimen auf der Darre getrocknet. Normalerweise

geschieht dies rein mit heißer Luft, doch für das Rauchbier wird es über einem Ofen gedarrt, der mit Buchenholzscheiten befeuert wird. Dessen Rauch durchzieht das Grünmalz, das die Raucharomen wiederum ans Bier weitergibt.

Rauchbier in aller Munde

In früheren Zeiten war Rauchbier nicht nur in Bamberg „in aller Munde“. Damals hatten die Brauer nämlich kaum eine andere Möglichkeit, als ihr Malz über dem Feuer zu trocknen, der rauchige Geschmack war also damals Usus. Erst mit dem technischen Fortschritt ergaben sich neue Möglichkeiten, das Malz auch ohne Feuer und Rauch zu trocknen.

Die Bamberger sind aber diesem „Urbier“ treu geblieben, hier war und ist es immer erhältlich. Das Besondere ist, dass sowohl die Brauerei Schlenkerla als auch die Brauerei Spezial über eine eigene Rauchdarre verfügen: Der Rauchgeschmack ist hier also hausgemacht!

Wie vielfältig das Rauchbier ist, zeigen die Termine, zu denen 2020 die Brauerei Schlenkerla einlädt: Vom 26. Februar bis Ostern wird das „Aecht Schlenkerla Fastenbier“ ausgeschenkt, von Juni bis Mitte August gibt es „Aecht Schlenkerla Kräusen“ aus dem Holzfass und am 8. Oktober feiert der „Aecht Schlenkerla Rauchbier - Urbock“ seinen

Anstich. Auch die Brauerei Spezial setzt auf rauchige Vielfalt: Sie braut unter anderem rauchiges Lager, Märzen und Bockbier.

Köstlicher Schlotfeger

Schlenkerla und Spezial sind damit der Quell des Bamberger Urbieres – doch auch andere Brauereien in der Stadt und im Bamberger Land brauen Rauchbier, kaufen das dafür benötigte Rauchmalz allerdings meist zu. Nicht selten stammt dieses Rauchmalz aus der Bamberger Mälzerei Weyermann®, die in

LEIDENSCHAFT FÜR GERSTENSAFT



Bei diesem bierhistorischen Stadtrundgang (ideal auch bei Schlechtwetter oder Hitze) rund um Bambergs Bierkultur und Brauereien erkunden die Gäste exklusiv die Brauerei Schlenkerla am Stephansberg samt Mälzerei und Felsenkeller. Ihrem Motto „Leidenschaft für Gerstensaft“ wird die Führung bei der Verkostung eines Zwickelbiers gerecht.

7. Januar bis 8. Dezember 2020;
immer dienstags um 15 Uhr –
Dauer 2 h; Tickets unter
www.bamberg.info/topangebote

10,00
EUR pro Person



ihrer Braumanufaktur mit dem „Schlotfegerla“ bereits vor rund 15 Jahren ein eigenes Rauchbier entwickelt hat. Von Bamberg aus geht das Weyermann®-Rauchmalz in die ganze Welt. Die passenden Braurezepte gibt es gleich mit dazu, was auch weit von Bamberg entfernt zu einer neu entfachten Rauchbier-Liebe geführt hat (siehe untenstehenden Kasten).

Kreationen aus dem Feuer

So weit müssen Rauchbierliebhaber natürlich nicht reisen: Sie führt in Bamberg der Weg außerdem in die Klosterbräu sowie in die Brauerei Greifenklau, die im Mai ihr leicht rauchiges „Greif-R“ ausschenkt.



Gerne spielt auch die Craftbier-Szene mit dem Genuss aus dem Rauch: In Bamberg lässt man sich das zum Beispiel im Kronprinz schmecken. Dieses „Craft Beer Restaurant“ mit eigener Brauerei hat rauchige Kreationen wie „Ebony Smoke Touch“, „The Old Smoke“ oder schlicht „Torf“ im Angebot.

Im Bamberger Land geht die Rauchbier-Liebe zum Beispiel in Memmelsdorf weiter, wo die Brauerei „Drei Kronen“ mit dem „Stöffla“ ein leckeres Keller-Rauchbier ausschenkt und die Brauerei Hummel unter anderem den Doppelbock „Räucherator“ anbietet. Aus der Wagner-Bräu in Kemmern kommt der „Kuckuck“ mit einem Hauch von Rauch und die Meusel-Bräu in Buttenheim hat ein feines Landrauchbier im Sortiment.

Rauchiger Hopfen

Mit einer neuen Art, den Rauch ins Bier zu bekommen, arbeitet seit Frühling 2019 der Bamberger Hopfengarten: Das Rauchbier der kleinsten Brauerei der Stadt wird nicht wie üblich mit Rauchmalz, sondern mit Rauchhopfen gebraut – ein einzigartiges Verfahren, das im Hopfengarten entwickelt wurde. Wie dieses leichte Rauchbier mundet, erfährt man am besten vor Ort, wenn man sich im Hopfengarten ein „Smokey Hop Bockbier“ oder ein „Smokey Hop Helles“ schmecken lässt.

www.bamberg.info/rauchbier

GENUSSVOLLE ANDENKEN FÜR DEN BIERGENUSS

Am besten schmeckt das Bamberger Bier natürlich in seiner Heimatstadt. Bamberg-Flair für zu Hause holen sich Biergenießer in der Tourist-Information der UNESCO-Welterbestadt.

Der Shop der Tourist-Information Bamberg hat diverse bierige Accessoires im Angebot: darunter den „BierSchmecker®“-Flaschenöffner oder das handgefertigte „BierSchmecker®-Krügla“.

Auch der Wissensdurst wird gestillt: zum Beispiel mit dem Bamberger Bierfilm und Bierbüchern. Ebenso sind Gutscheine für viele Erlebnisse rund um die Bamberger (Bier-)Kultur erhältlich.

www.bamberg.info/shop



„SMOKY LOVE“ OHNE GRENZEN: RAUCHBIER IN ALLER WELT

Was verbindet Bamberg mit Juneau in Alaska, Votorantim in Brasilien oder mit der österreichischen Hauptstadt Wien? Das Rauchbier natürlich – denn hier hat es besondere Fans!

So braut bereits seit über 30 Jahren die „Alaskan Brewing Co.“ ihr „Smoked Porter“ und brachte damit den Bamberger Rauchgeschmack in die USA. Viel weiter südlich hat der brasilianische Brauereibesitzer Alexandre Bazzo seinem Unternehmen nicht nur den Namen „Cervejaria Bamberg“ gegeben, sondern er hat auch ein Rauchbier nach Bamberger Vorbild im Sortiment – das

Ergebnis einer Kooperation mit der Bamberger Mälzerei Weyermann®. Schon mehrmals war der bierbegeisterte Brasilianer außerdem in der Brauerei Kundmüller im Bamberger Land zu Gast, um mit Roland und Oswald Kundmüller einen Freundschafts-Sud zu brauen.

Nicht ganz so weit ist die Rauchbier-Reise zur Brauerei 7Stern in Wien. Deren Chef Sigmund Flitter hegt eine besondere Leidenschaft für den rauchigen Klassiker und hat deshalb eine Variante aus seinem Hause dem Bamberger Rauchbier gewidmet.



Der Ruf Bambergs als Bierstadt reicht übrigens auch weit in den Osten: Sowohl in Wladiwostok als auch in Wolgograd tragen eine Brauerei beziehungsweise ein Bier-Restaurant den Namen „Bamberg“.



Biertradition in Bewegung

NEUE STERNE UND ALTE HASEN

Biervielfalt ist in Bamberg nicht nur eine Sache der Geschichte, sondern auch des Lebensgefühls. Und dass sich Liebhaber der Bierkultur hier richtig wohlfühlen können, ist der Verdienst von stattlichen 13 Brauereien. Sie prägen die Stadt teilweise schon seit Jahrhunderten. Doch Bambergs Bierlandschaft ist immer in Bewegung, wie die Neugründungen der vergangenen Jahre beweisen.

Bamberg freut sich über jeden Zuwachs unter seinen Brauereien – schließlich kann man sich sicher sein, dass auch die Traditionshäuser sich quicklebendig zeigen. Bestes Beispiel ist die Brauerei Schlenkerla als älteste Bamberger Brauerei (seit 1485).

Quicklebendige Traditionshäuser

Zeitlich nah beieinander liegen die nächsten beiden Häuser: In der Brauerei Klosterbräu dampft seit 1533 der Sudkessel, in der Brauerei Spezial seit 1536. Etwas später tritt die Mahrs Bräu (seit 1602) in die Bamberger Biergeschichte ein, gefolgt von der Brauerei Fässla

(seit 1649), der Brauerei Kaiserdom (seit 1718) und der Brauerei Greifenklau (seit 1719). Die jüngste noch bestehende Traditionsbrauerei vor der Jahrhundert-, ja sogar der Jahrtausendwende ist schließlich die Brauerei Keesmann, die 1867 den Betrieb aufnahm.

Im neuen Jahrtausend, nach fast 150 Jahren des Brauereiensterbens, ist Bamberg geradezu beflügelt von neuen Brauereien, die die bestehenden wunderbar ergänzen. Als erstes richtete die Mälzerei Weyermann®, an sich ja ein traditionsreiches Haus, 2003 eine eigene Brauerei ein, ein Jahr später kam die Gasthausbrauerei Ambräusianum hinzu. 2016 feierte der Kronprinz Eröffnung, in dem Craftbiere wie „Red October Wheat“, „Columbian Coffee Stout“ oder das „Woolloomooloo IPA“ locken. Mit einem einzigartigen Konzept arbeitet der Bamberger Hopfengarten: Hier wurde nicht nur der Hopfenanbau wiedererweckt, sondern mit dem Hopfen wird auch gleich gebraut. Wer die Biere vor Ort genießt, sitzt im Gewächshaus oder unter freiem Himmel zwischen den Pflanzen der Gärtnerei.

Der jüngste Zuwachs unter den Bamberger Brauereien findet sich mit dem Sternla in der Langen Straße. Bambergkenner mögen jetzt sagen, dass es das Sternla doch schon ewig gibt. Stimmt, es ist sogar das älteste Gasthaus der Stadt, dessen Geschichte bis 1380 zurückreicht. Der heutige Sternla-Wirt Uwe Steinmetz aber träumte vom eigenen Bier und machte diesen Traum 2019 wahr. Über dem Bräustübla des Wirtshauses richtete er die neue Brauerei

ein und holte sich Braumeister Alexander Walter ins Team – der erste Braumeister im Sternla seit 1380.

Mit zwei Buchstaben zum Wunschbier

Doch was trinken die Bamberger nun eigentlich angesichts dieser Brauereivielfalt? Auf alle Fälle ein Bier nach handwerklicher Meister-Brauerei – und das kann ein Traditionsbier wie ein Rauchbier oder ein Ungespundetes (das man einfach mit den zwei Buchstaben „a U“ bestellt) ebenso sein wie ein hippestes Craftbier. Eigentlich spielt das in Bamberg keine so große Rolle, denn letztendlich heißt Craftbier ja nichts anderes, als das das Bier handwerklich gebraut wird und nicht aus industrieller „Massenproduktion“ stammt. Nichtsdestotrotz leben die Bamberger Brauer ihre Kreativität gerne bei ihren Sondersuden aus, die teils nur über einen bestimmten Zeitraum erhältlich sind. Besonders die Bockbiere spielen hier eine große Rolle: vom „Bambergator“ der Brauerei Fässla über den Maibock der Klosterbräu und den „Hellen Bock“ der Mahrs Bräu bis zum „Schlenkerla Urbock“.

www.bamberg.info/bier

BRAUEREIEN UND BIERKELLER AUF EINEN BLICK

Bei der großen Auswahl an Brauereien und Bierkellern in Bamberg und im Bamberger Land hat man die Qual der Wahl: Orientierung bietet da die Faltkarte „Bamberger Bierwelten“.



Zusammengeklappt passt sie in jede Hosentasche – geöffnet aber weist sie den Weg zu allen Brauereien und Bierkellern in Stadt und Land, inklusive Übersichtskarten und Kurzbeschreibungen zu Betrieben, Öffnungszeiten, Besonderheiten und Biersorten. Die Bierweltenkarte ist kostenlos bei der Tourist-Information Bamberg erhältlich.

www.bamberg.info/downloads



BIER BILDET: SÜFFIGES WISSEN VOM BIRSOMMELIER

Im vergangenen Jahr machte sich die Deutsche Biersommelier-Nationalmannschaft für die Weltmeisterschaft in Rimini fit – und zwar in Bamberg! Kein Wunder, befand sie sich doch hier in der Gesellschaft zahlreicher Kollegen.

Tatsächlich sind Bambergs Brauereien und Bierinstitutionen das Zuhause von zahlreichen Biersommeliers – also jenen speziell geschulten Fachmännern und Fachfrauen, die sich mit Fakten und Fähigkeiten rund ums Bier und die Bierkultur bestens auskennen. In ihrer Ausbildung werden sie zu Experten, was Bierstile, Aromen und die Bedeutung des Reinheitsgebots betrifft, aber auch wie Bier in der Gastronomie präsentiert wird, wie man mit Bier in der Küche arbeitet oder wie hochwertige Biermenüs zusammengestellt werden.

Geballte Kompetenz in der Mälzerei

Gastgeberin für das „Trainingslager“ der Nationalmannschaft war die Mälzerei Weyermann®: Hier haben sich nicht nur die Geschäftsführer Sabine und Thomas Weyermann zu Biersommeliers ausbilden lassen, sondern auch rund 20 Mitarbeiter! Ihr Wissen und ihre Leidenschaft fürs Bier geben sie gerne bei ihren Bierseminaren weiter.

Auch in der Bierothek Bamberg sind Biersommeliers am Werk, die man bei einem Bierseminar kennenlernen kann – genauso wie die



sieben Spezialbiere, die während des Seminars vorgestellt werden.

Eine Akademie fürs „flüssige Gold“

Sich ganz aufs Bierwissen eingestellt hat sich die Deutsche BierAkademie, die 2013 in Bamberg gegründet wurde. Seitdem vermittelt das Team rund um Biersommelier Markus Raupach alles, was man vom Bier wissen muss. Das Angebot der Akademie richtet sich zum einen an alle, die einfach gutes Bier und die Braukultur zu schätzen wissen: zum Beispiel beim „Klassischen Brauseminar“, beim „Bierkulinarium“ oder bei Seminaren wie „Bier & Schokolade“, „Bier & Käse“ und sogar „Bier und Kuchen“. Zum anderen ist die Akademie auch ein hervorragender Ort für Profis aus Brauwelt und Gastronomie, um sich weiterzubilden. Und was in einer Biersommelier-Stadt wie Bamberg nicht fehlen darf: In der BierAkademie kann man sich auch selbst zum Biersommelier ausbilden lassen.

www.weyermann.de
www.bierothek.de
www.bierakademie.net

BIERKENNERTOUR MIT DEM BIRSOMMELIER

Bei dieser geführten Tour der Deutschen BierAkademie entdeckt man Bamberg von seinen schönsten Seiten. Während einer kleinen Stadtführung mit einem Biersommelier erwartet die Teilnehmer eine Bierprobe, sie besuchen eine Brauerei und lernen Biere von vier weiteren Brauereien kennen. Dazu hören sie spannende Geschichten rund um die Stadt und die Bierkultur. Der Abend klingt mit einer gemeinsamen Brotzeit aus.

**Termin einmal monatlich zwischen
Januar und Dezember 2020,
14.30 Uhr, Dauer 3,5 h;
Anmeldung und Buchung
unter
[www.bamberg.info/
erlebnisangebote](http://www.bamberg.info/erlebnisangebote)**

79,00
EUR pro Person





Kurioses aus der Bierkultur

STANDFEST IN DER WUNDERBURG

Die Bamberger und ihr Bier verbindet eine besondere Leidenschaft. Wie es mit den Leidenschaften so ist, bringen sie manchmal ganz besondere Blüten hervor. Für eine davon braucht es im wahrsten Sinne des Wortes Standfestigkeit: Denn wer zum legendären Stammtisch der „Stehgammeler“ der Mahrs Bräu gehört, genießt sein Bier prinzipiell im Stehen.

Die „Stehgammeler“ sind nicht der einzige Stammtisch, der den Brauereigasthof der Mahrs Bräu im Bamberger Stadtteil Wunderburg zu seinem zweiten Zuhause erkoren hat. Aber er ist definitiv der bekannteste. Für die gelebte Stammtisch-Kultur in seinem Haus wurde Stephan Michel, Geschäftsführer und Braumeister der Mahrs Bräu, zusammen mit seinem Vater 2014 sogar der „Bayerische Stammtischbruder“ verliehen. Mit diesem Titel würdigt der „Verein zum Erhalt der

Bayerischen Wirtshauskultur“ Persönlichkeiten, die sich in besonderem Maße um die Wirtshauskultur in Bayern verdient gemacht haben.

Gemütlichkeit am Kachelofen

Die Mahrs Bräu ist in vielen Dingen so innovativ wie erfolgreich. So setzt sie sich zum Beispiel bereits seit über 30 Jahren für den Umweltschutz ein oder geht mit ihren preisgekrönten Craftbieren neue Wege. Bei einem Thema aber bleibt die Brauerei sich absolut treu – und zwar beim Ambiente des seit 1602 bestehenden Hauses. So wurde zwar immer wieder renoviert und modernisiert, jedoch stets nur behutsam. Die Gäste lassen sich deshalb wie früher in einer niedrigen, dämmerigen und sehr gemütlichen Gaststube nieder: samt umlaufender Lamperie und Kachelofen, schmalen Biertischen und Bänken.

Schließfach in der „Schwemm“

Nun gut, nicht alle Gäste setzen sich, und da kommen jetzt wieder die „Stehgammeler“ ins Spiel. Die Mitglieder dieses alteingesessenen Stammtisches treffen sich nämlich täglich in der „Schwemm“, dem Vorraum der Gaststube. Ihr „Seidla“ trinken sie im Stehen – und das sogar aus dem eigenen Krug. Geht der Stammtischbruder nach Hause, verbleibt der Krug im Wirtshaus, sicher verwahrt im eigenen Schließfach.

Deshalb darf der Stammtisch auch nie mehr als 24 Mitglieder haben: So viele Schließfächer sind nämlich in der Wand der „Schwemm“ eingelassen. In den Kreis der „Stehgammeler“ aufgenommen zu werden, ist schwer. Meist wird der Schließfachschlüssel und damit die Eintrittskarte für den Stammtisch nur nach dem Tod eines Mitglieds im engsten Kreis weitergegeben. Aus diesem Grund hat sich in der „Schwemm“ der Mahrs Bräu nun ein zweiter stehender Stammtisch etabliert: Die Mitglieder nennen sich die „Stammsteher“ und haben für sich etwas weiter vorne in der Nähe des Spülbeckens Platz gefunden.

Auch ihre persönlichen Krüge bleiben im Wirtshaus. Es gibt aber auch Bierliebhaber, die ganz versessen darauf sind, sich einen Teil der Braukultur mit nach Hause zu nehmen. Aus einem Bierdeckel zur Erinnerung werden dann zwei, drei... oder wie im Fall der „Bamberger Brauereiwerbemittelsammler“ auch schon mal mehrere Tausend. Diese „biergetränkten Devotionalien“ erzählen Brauereigeschichte, denn darunter sind viele „Bierfilzla“ von Brauereien aus Bamberg und weit darüber hinaus, die schon längst nicht mehr bestehen.

Geschichte aufm „Bierfilzla“

Ein besonders passionierter Bamberger Sammler ist Günter Ruhland. Er hatte zu Hochzeiten nicht nur 70.000 verschiedene Bierdeckel in seinem Besitz, sondern auch über 2600 Bierkrüge und -gläser. Ein Teil seiner Krüge und Gläser kann auch von der Öffentlichkeit bewundert werden: Günter Ruhland hat sie dem „Fränkischen Brauereimuseum“ auf dem Bamberger Michelsberg als Dauerleihgabe überlassen.

www.mahrs.de

www.brauereimuseum.de



GROSSE BIERTRADITION IM ZEICHEN DES GREIFEN

„Wenn die Nacht sich sanft über Bamberg senkt, weiß ich wo mein Schritt mich hinlenkt. Da frag ich nicht viel, denn ich kenn mein Ziel: meinen Braugasthof Greifenklau“: Mit diesen Liedzeilen brachte Stammgast Karl-Ernst Lupprian vergangenes Jahr seine Treue und Begeisterung für die Brauerei Greifenklau zum Ausdruck. Anlass für das selbst gedichtete Lied war das 300-jährige Bestehen des traditionsreichen Hauses.

Auch dem Brauer setzte Lupprian ein säng-erisches Denkmal im „Greifenklau-Lied“: „Sigmund schenkt uns hier nur das beste Bier...“ heißt es im Lied weiter. Die Frage ist nur, welchen Sigmund der Brauerfamilie Brockard er damit gemeint hat. Nicht nur, dass am Sudkessel Sigmund Brockard zusammen mit seinem Sohn, der ebenfalls Sigmund heißt, steht: Auch die beiden Brockard-Braumeister der vorangegangenen Generationen hörten auf den Namen Sigmund – und der jüngste, 2019 geborene Brockard-Spross, ist ebenfalls ein Sigmund.

Die Geschichte des Greifenklau aber geht noch weiter zurück. Bereits 1585 wird das Haus erwähnt. Die eigentliche Braugeschichte begann mit Domherr Franz Friedrich von Greifenklau. Dieser errichtete Anfang des 18. Jahrhunderts zu Füßen der mittelalterlichen Altenburg ein Wirts- und Brauhaus samt Stadel, Stallung und Hofreite. Als der Domherr 1729 starb, ging das Anwesen an das Bamberger Domkapitel.

Als neuer Besitzer beschloss das Domkapitel, das Anwesen zu veräußern. Eine ganze Reihe von Eigentümern folgte, bis schließlich der aus Gleusdorf in den Haßbergen stam-



mende Braumeister Sigmund Brockard den Greifenklau für 38.000 Mark ersteigerte. Der Gesamtzustand des Anwesens war damals allerdings desolat, weshalb der neue Besitzer sein Bier zunächst in der Bamberger Brauerei Riegelhof brauen ließ, die bis in die 1950er Jahre bestand.

Der „Greifenklau“ steigt wie Phönix aus der Asche

Erst 1919 war das Greifenklau-Brauhaus wieder betriebsbereit. Seitdem ist es nicht mehr aus der Bamberger Bierkultur wegzudenken. Das liegt daran, dass der Greifenklau immer wieder für Höhepunkte im Bamberger Braukultur-Kalender sorgt. So wird am 6. Januar traditionell zum „Stärk antrinken“ mit kaltgehopftem, hellen Bock eingeladen, im März wird der „Rote Bockbieranstich“ gefeiert und der Mai steht im Zeichen des leicht rauchigen „Greif-R“. Zwischendurch gibt es „Zwickel“ frisch aus dem Keller, im September lassen sich die Gäste das Laurenzi-Märzen schmecken und im November wird der Bockbieranstich im Biergarten gefeiert.

Eben jener Biergarten ist ein weiterer Grund für die Beliebtheit des Greifenklau. Von der Straße aus nicht zu sehen, erstreckt er sich mit bis zu 500 Sitzplätzen hinter der Brauereigaststätte – Blick auf die Altenburg inklusive. Unter dem Biergarten liegen die Gewölbe des ehemaligen Bierlagerkellers, einem der ältesten Bierkeller in Bamberg.

Ob im Biergarten oder in der Brauereigaststätte: Auch die Greifenklau-Küche setzt auf Tradition. Hier gibt es fränkische Bratenküche mit Schäufelr oder eingelegtem fränkischen Sauerbraten, Innereien wie saures Rinderherz und gebackene Schweinszünge oder Brotzeit-Spezialitäten wie „Backstaakäs“ mit Musik“ oder die legendäre, in saurem Wurzelsud gegarte „blaue Gelbwurst“. Übrigens prägen nicht nur die vielen Sigmunds, sondern auch die Brockard-Frauen den Betrieb: Derzeit zum Beispiel Hotelfachfrau Dagmar und ihre Tochter, Hotelmeisterin Ulrike.

www.greifenklau.de

BIERSCHMECKER®REISE

Erleben Sie bei dieser Reise die Bamberger Brauereien-Landschaft und kosten Sie ausgezeichnete Bierspezialitäten.

- 2 Übernachtungen mit Frühstück
- BAMBERGcard (3 Tage Gültigkeit, Stadtführung, 7 Museen, ÖPNV-Nutzung uvm.)
- BierSchmecker®Tour (siehe S. 2)
- Rauchbier-Menü

Ganzjährig buchbar für bis zu
6 Personen gleichzeitig
[www.bamberg.info/
pauschalreisen](http://www.bamberg.info/pauschalreisen)

ab 123,00
EUR pro Person





Landkreisbier „36 Kreislä“

GEMEINSAME SACHE FÜRS BIER

Seit 2015 vereint das Bamberger Land seine Braukünste in einem ganz besonderen Bier: dem „36 Kreislä“. Schließlich ist der Landkreis Bamberg die Region mit der weltweit höchsten Brauereidichte.

Seinen Namen hat das Bier von den 36 Gemeinden, die gemeinsam den Landkreis Bamberg bilden – ein Landkreis, in dem Bier und die Brau-



kultur eine sehr große Rolle spielen. Daraus entstand die Idee für das „36 Kreislä“: Seit

2015, dem Jubiläumsjahr des Bayerischen Reinheitsgebots, arbeiten jedes Jahr verschiedene Brauereien zusammen, um auf Basis traditioneller Rezepturen und unter Verwendung der besten regionalen Rohstoffe gemeinsam einen besonderen Sud zu kreieren.

So entstanden im Zeichen des „Kreisläs“ bereits ein Märzen, ein Jubelbock, ein Fränkisch-Hell, ein Vollbier und ein hefe-trübes Kellerbier. 2019 war es – anlässlich des 90-jährigen Bestehens des Landkreises Bamberg – ein hopfig herbes Festpilz, gemeinsam gebraut von den Buttenheimer Braumeistern Johann Modschiedler (Löwenbräu) und Norbert Kramer (St. Georgenbräu).

Der Anstich für das neue Kreislä erfolgt alljährlich am 30. September im Bauern-museum Frensdorf, wo das Bier dann unter anderem auch weiterhin erhältlich ist.

www.bambergerland.de/bierkultur



BAMBERGER BIERSCHMECKER®ERLEBNIS

Die Stadt und das Bier gehen in Bamberg eine perfekte Symbiose ein. Erleben Sie gemeinsam die vielfältigen Facetten der BierSchmecker®-Stadt Bamberg mit einer Führung, an die sich eine kommentierte Bierverkostung samt traditionellem fränkischen Essen anschließt.

- 2-stündige Stadtführung zur Bier- und Stadtgeschichte Bambergs
- Im Anschluss Einkehr in eine typische Bamberger Gaststätte: Kommentierte Bierverkostung von je 0,1 l Bamberger Bier mit anschließendem Essen (Bamberger Schweinebraten mit Wirsing und Klobß)

Ganzjährig buchbar
ab 10 Personen
[www.bamberg.info/
gruppenprogramme](http://www.bamberg.info/gruppenprogramme)

28,50
EUR pro Person

PREISGEKRÖNTE BIERE AUS DER CHAMPAGNERFLASCHE

In Weiher bei Viereth, knapp 10 Kilometer von Bamberg entfernt, ist mit der Brauerei Kundmüller ein ausgezeichnetes Beispiel für die Braukultur zu Hause. Zahlreiche Prämierungen hat das Familienunternehmen rund um die Brüder Roland und Oswald Kundmüller mit ihren „Weiherer Bieren“ bereits gewonnen – und gleichzeitig ist es ein besonderer Ort fränkischer Gastlichkeit samt Gasthof, Gästehaus und eigenem Museum.

Gegründet wurde die Brauerei 1874, genau eine Sorte Bier wurde damals im Winter gebraut. Lang sind diese Zeiten her, denn die Kundmüllers sind bekannt für die große Vielfalt ihrer Biere. Ganz klassische Sorten sind darunter, mal hopfig und malzbetont, mal naturtrüb, mal ober- oder untergärig.

Doch Roland und Oswald Kundmüller wollten, nachdem sie 2007 in die Geschäftsführung eingetreten waren, noch einen Schritt weitergehen. So ließen sie 2011 den Familienbetrieb als



Biobrauerei zertifizieren und erweiterten ihr Angebot zum Beispiel um die Biobiere „Weiherer Keller-Pils“ und „Weiherer Urstöffla“. 2011 war zudem das Jahr, in dem die Brüder ihren „Weiherer Bock Bourbon Style“ in der Champagnerflasche kreierten – lange bevor der Craftbeer-Trend neue Maßstäbe setzte.

Bock im „Bourbon Style“

Für solche Spezialitäten entwickelten die Kundmüllers nicht nur eine besondere Leidenschaft, sondern sie zeigten auch ein besonderes Händchen bei ihren limitierten Sondersuden. Zahlreiche Auszeichnungen folgten in den kommenden Jahren, insgesamt mehr als 80 Medaillen bei den wichtigsten Wettbewerben der Branche, darunter sogar die Ehrung zur „Besten Privatbrauerei Deutschlands“.

2019 ging der Medaillenregen weiter: Bei den „International Craft Beer Awards“ brillierten die Kundmüllers mit zwei Mal Platin, sechs Mal Gold und drei Mal Silber.



Frischekur für den Braugasthof

Bei allem Erfolg auf internationalem Parkett: Das Herz der Kundmüllers schlägt vor allem für ihre Heimat. Deshalb haben sie in den vergangenen Jahren ihren Brauerei-Gasthof renoviert, das angeschlossene Gästehaus um- und neugebaut sowie auch gleich noch zwei neue Ferienwohnungen geschaffen. Das „i-Tüpfelchen“ des Umbaus wurde das neue „Weiherer Biermuseum“. Es zeigt nicht nur eine wertvolle Sammlung mit zahlreichen Krügen, Etiketten und Musikinstrumenten, sondern bietet auch einen stilvollen Rahmen für Verkostungen und Bierseminare.

www.brauerei-kundmueller.de

FRAUENPOWER AM SUDKESSEL

Männliche Braumeister am Sudkessel – das ist ein vertrautes Bild! Immer mehr aber übernehmen Frauen die Verantwortung in den Familienbrauereien, so auch im Bamberger Land.

Neuland ist das für die Frauenwelt übrigens nicht: In früheren Jahrhunderten, als noch zu Hause Bier gebraut wurde, war fast immer die Hausherrin für das Brauen verantwortlich. Dass die Frauen im Bamberger Land bestens ihren Mann stehen, beweist zum Beispiel die Privatbrauerei Reh in Litzendorf, in der Anja Reh die 1901 begründete Brautradition ihrer Familie fortführt.

Auch in der Würzgauer Brauerei Hartmann, die das Schankrecht seit 1550 besitzt, stehen Frauen am Ruder: Geführt werden der



Brauerei-Gasthof samt Hotel von Reinhold und Christina Hartmann.

Eine „gestandene“ Braumeisterin findet sich außerdem in der Brauerei Drei Kronen in Memmelsdorf: Die Tochter des Hauses,

Isabella Mereien, ist zusammen mit ihrem Mann Markus die Herrin über den Braukessel.

www.reh-bier.de
www.brauerei-hartmann.de
www.drei-kronen.de



AKTIVE UND GENUSSVOLLE WEGE DURCH DIE „FRÄNKISCHE TOSKANA“

Für ein südliches Lebensgefühl muss man von Bamberg aus gar nicht weit fahren: Vor den Toren der Stadt erstreckt sich die „Fränkische Toskana“. Sie zu entdecken bringt viel Biergenuss mit sich – entweder entspannt beim Bierkulturfest oder sportlich beim Brauereienlauf.

Vom 1. bis 3. Mai 2020 lädt Memmelsdorf ein zum Bierkulturfest und feiert so mit viel Musik, einem Markt und Kulinarischem den Start in die Frühjahrssaison. Bei dieser Gelegenheit präsentieren acht Brauereien aus Memmelsdorf, Litzendorf und Strullendorf ihre Biervielfalt, die die Gäste natürlich auch kosten können – wahlweise im Probierglas (0,2 l) oder im klassischen Seidla (5 l).

Danach bleibt genügend Zeit, um sich für den Brauereienlauf durch die Fränkische Toskana fit zu machen. Am 26. September 2020 führt dieser Lauf mit Volksfestcharakter durch Litzendorf, Strullendorf und Gundelsheim.

Ein Höhepunkt des Laufs sind die Verpflegungsstationen in den örtlichen Brauereien, Metzgereien und Bäckereien. Auch vor und nach dem Lauf ist viel geboten: von Biergenusswanderungen über Brauereibesichtigungen bis zum fränkischen Frühschoppen.

www.fraenkische-toskana.com
www.brauereienlauf.de

BAMBERGS BIER-JAHRESZEITEN

Aschermittwoch bis Ostern –

Fastenbiere:

Die Fastenzeit ist die Zeit der Fastenbiere in Bamberg. Wer sie trinkt, labt sich am vollmundigen Geschmack nebst spürbarem „Gehalt“. Traditionell erfolgt der Fastenbier- oder Fastenbockanstich am Aschermittwoch.

23. April – Tag des Bieres:

Präsentation und Bierverkostung der Bamberger Brauereien auf dem Maxplatz.



Mai bis September –

Bierkeller-Saison:

Die meisten Brauereien brauen dafür typisch regionale Kellerbiere oder andere Sommerbiere wie das historische „Kräusen“ sowie diverse Leichtbiere ein.

Oktober und November –

Bockbier-Anstiche

Gesellige Anlässe der Brauereien in Stadt und Land zum Verkosten der jeweils neuen Bockbiere der Saison.

www.bamberg.info/veranstaltungen



IMPRESSUM

Herausgeber: BAMBERG Tourismus & Kongress Service, Geyerswörthstraße 5, 96047 Bamberg

Fotos: Archiv des BAMBERG Tourismus & Kongress Service; FrankenTourismus/BAMBERG TKS/Hub; FrankenTourismus/Landkreis Bamberg/Hub, FrankenTourismus/Holger Leue; Ilona Mages; René Ruprecht; BRAUEREIMUSEUM BAMBERG / Markus Raupach; Brauhaus zum Sternla; Brauerei Greifenklau; Brauerei Kundmüller; Mahrs Bräu Bamberg / AHACONCEPTS, Foto: Andreas Hümmel; Joachim Sator; Brauerei Drei Kronen, Memmelsdorf; Tricamp;

Gestaltung & Redaktion: magenta4.com | Druck: Saffner Druck und Verlags GmbH, Priesendorf | Auflage: 15.000 St. | Stand: Dezember 2019