



Lehr- und Versuchsanstalt für Brauer
Dr. Doemens / Dr. Heller
München 8, Anzingerstraße 1
Der nächste sechsmonatige Winterkurs beginnt
am 4. Oktober 1954. Prospekt gratis.

Nostalgie



Doemensianer
Stammtisch
Bamberg
und Umland

Information

in Wort
und Bild

Zusammengestellt:

Von

Georg Ledner
2. Aufl. stand

Informationsmappe

1



DOEMENS
MÜNCHEN

Die Aktivitäten des DOEMENSIANER-Stammtisches Bamberg und Umland

- 1.12.1978 Gründungsstammtisch Schmitt - Bräu Schesslitz
9.02.1979 2. Doemensianer Stammtisch Brauerei Kraus Hirschaid
20.04.1979 3. " Brauerei Göller Zeil/Main
13.07.1979 4. " Brauerei Fässchen Bamberg
6.10.1979 Exkursionsfahrt (Doemens, Brauereimuseum, Oktoberfest)
9.11.1979 5. Doemensianer Stammtisch Brauerei Meusel Dreuschendorf
25.01.1980 6. " Brauerei Hiernickel Haßfurt
15.03.1980 Exkursionsfahrt Schenk Filterbau und
Schlossbrauerei Ellingen
9.05.1980 7. Doemensianer Stammtisch K. Schulz Brauereimaschinen-
fabrik Bamberg
28.06.1980 Exkursionsfahrt nach Neuburg/Donau
Besuch der Firmen Donau Malz und VEBA Glas



Bamberg, den 8.11.78

Liebe Doemensianer!

Gründung eines Braumeisterstammtisches für Bamberg
und Umland

Da das Bedürfnis nach fachlichem Meinungsaustausch und
geselligem Beisammensein bei einigen Kollegen auf reges
Interesse gestoßen ist, hat sich unser kleiner Kreis da-
zu entschlossen, einen Braumeisterstammtisch zu gründen.

Wir hoffen, daß das Interesse auch nach einigen Jahren
der "Doemens-Schul-Abstinenz" noch vorhanden ist. Deshalb
laden wir zu unserem ersten "Doemens-Braumeisterstamm-
tisch" recht herzlich ein.

Dieser findet am 1.12.1978 um 19.00h in der Brauerei
Schmitt in Scheßlitz statt. Scheßlitz liegt an der B 505
bzw. B 22 in der Nähe von Bamberg.

Wir bitten um zahlreiches Erscheinen. Sollten Sie ver-
hindert sein (was zu so einem Treffen unmöglich sein
sollte) bitten wir um eine kurze Mitteilung.

Für einen kleinen Imbiß und Freibier ist gesorgt.

Es laden noch einmal herzlich ein

Josef Schmitt
Brauerei Schmitt
Scheßlitz
Tel. 09542/563

Hans Schulters
Brauerei Maisel
Bamberg
Tel. 0951/31027

Georg Lechner
Brauerei Lechner
Baunach
Tel. 09544/424



Georg Lechner

Teilnehmer aus der Brauerei Schmitt
SCHNESSLITZ 4-12-1978

1. DOEMENSIANER

STAMMTISCH

BAMBERG

1.12.1978



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

SEIT 1847
Privat - Brauerei

Schmitt-Bräu

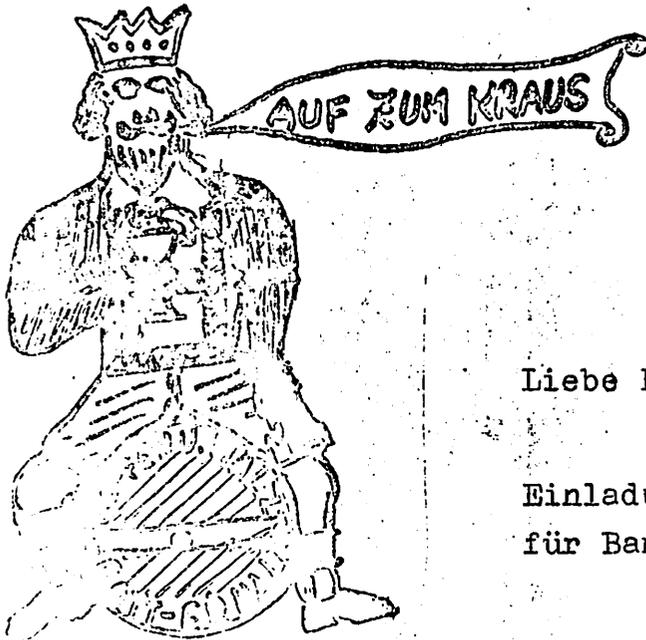
Scheßlitz/Bay.

SCHMITT-BRÄU, SCHESSLITZ/BAY. - TEL.: 09542-563

SCHMITT-BRÄU, SCHESSLITZ/BAY. - TEL.: 09542-563

Teilnehmer in der Brauerei Schmitt
SCHESSLITZ 1.12.1978

Klaus Sauer
 Jürgen Altmeyer
 Alwin Altmeyer
 Udo Lindley
 George Lehner
 Günter F. J.
 Jürgen F. J.
 Paul
 Rüdiger Herbert Dietz
 Hans Heller
 Jan S. J.
 Pabst Bleher
 Hans Wack
 Willi Böhme
 Hans Gg
 Willi Böhme
 Günter Kaiser
 Otto Sellman
 Ewald Klumpp
 Klaus
 Herbert J. J.
 Lydia Bodner
 Claus Schulder
 Hans
 Hans
 Hans



Bamberg, den 19.1.1979

Liebe Doemensianer!

Einladung zum 2. Braumeisterstammtisch
für Bamberg und Umland

Die rege Teilnahme am letzten Stammtisch bestätigte uns,
daß an unseren Treffen großes Interesse vorhanden ist,
deshalb laden wir zu unserem 2. Stammtisch am 9.2.79 um
19 h in die Brauerei Kraus in Hirschaid ein. (Zu er-
reichen: B 4 Forchheim - Bamberg)

Wir werden uns auch diesmal bemühen, beim Kraus'schen
Lagerbier einen interessanten und nitrosamin-reduzierten
Abend zu gestalten. (Beim "Kraus'schen Bier" brauchen wir
sicherlich keine Angst haben)

Auf dem Programm steht außerdem ein Dia-Vortrag über die
Brauindustrie in Südamerika.

Sicher werden es Sie sich auch diesmal nicht entgehen
lassen, zu diesem Treffen zu erscheinen. Für Brotzeit
und Freibier ist selbstverständlich gesorgt.

Übernachtungsmöglichkeit besteht im Hotel Göller - B 4 -
Tel.Nr. 09543/321.

Es laden noch einmal herzlich ein

Georg Kraus
Brauerei Kraus
Hirschaid
Tel. 09543/233

Hans Schulters
Brauerei Maisel
Bamberg
Tel. 0951/31027

Georg Lechner
Brauerei Lechner
Baunach
Tel. 09544/424



„Doemensianer“ gründeten Stammtisch

Scheßlitz ☉ Bei reger Beteiligung wurde in der Brauerei Schmitt in Scheßlitz, der „Doemensianer Stammtisch Bamberg und Umland“ aus der Taufe gehoben. Anwesend waren 28 Doemensianer Braumeister — vorwiegend aus den Kreisen Bamberg, Forchheim und Coburg-Lichtenfels.

Das Zusammentreffen dient dem fachlichen Meinungsaustausch und dem geselligen Beisammensein auch nach dem Absolvieren der Doemensschule. Nach kurzen Ansprachen der drei Initiatoren Schmitt, Scheßlitz, Schulters, Bamberg, und Lechner, Baunach, wurde den Teilnehmern Einsicht in die modernst eingerichtete Privatbrauerei Schmitt gegeben. Nach einer lebhaften Diskussion war man sich einig, die Zusammenkünfte weiterzuführen. Der Abend klang aus mit dem Brauerspruch „Gott gebe Glück und Segen drein“.

FT Bamberg 6.12.78

Bund der Doemensianer

Gründung eines Doemensianer-Stammtisches für Bamberg und Umland

Am 1. 12. 1978 luden die Initiatoren Georg Lechner, Josef Schmidt und Hans Schulters zum ersten Treffen des neugegründeten Doemensianer-Stammtisches in die Brauerei Schmidt nach Scheßlitz ein. Der Erfolg wurde durch die rege Beteiligung von über 30 Doemensianern unterstrichen. Nach der Brauereiführung wurde zu einem Imbiß und zu Freibier geladen.

Der Stammtisch soll in Zukunft in Abständen von 6—8 Wochen stattfinden. Kontakte können hergestellt werden über: H. Schulters (Tel. 09 51 / 3 10 27), G. Lechner (Tel. 0 95 44 / 4 24) bzw. J. Schmidt (Tel. 0 95 42 / 5 63).
H. Schulters

Brauwelt Dezember 1978

Doemensianer
4/78

Neue Sektion „Bamberg und Umland“

Am 1. Dezember 1978 fanden sich nahezu 40 Mitglieder und Gäste des Bundes der Doemensianer zur Sektionsgründung auf Einladung der Brauereibesitzer Benno und Josef Schmitt in Scheßlitz ein. Der Obmann der Sektion, Johannes Schulters, Brauerei Maisel, Bamberg, konnte nach intensiver Vorarbeit und gekonnter Organisation gleich zu Beginn dieser erfreulichen Sektionsgründung diese große Zahl an Kollegen und Freunden begrüßen. Vorstand und Mitglieder unseres Bundes dürfen dem Obmann und den Teilnehmern für diese Initiative danken und wir würden uns freuen, wenn dieses Engagement auch in anderen Landesteilen zu ähnlichen Aktivitäten führen würde.

Über den Fortgang der Sektion und insbesondere über die weiteren Zusammenkünfte wird in unserem Mitteilungsblatt aber auch in der Fach-

presse berichtet und rechtzeitig eingeladen.

Teilnehmer an der Sektionsgründung „Bamberg und Umland“:

Lechner Georg, Baunach; Schulters Johannes, Bamberg; Dietz H. J., Gaustadt; Elle Jürgen, Bad Kreuznach; Zwanzger Paul, Uehlfeld; Göller F. J., Zeil; Brehm Claus, Ebersdorf; Sperber Hans, Meeder; Biermann K. G., Baiersdorf; Zinth Herbert, Haßfurth; Feulner Kilian, Arnstein; Heller H., Herzogenaurach; Neuner Guido, Ebersfeld; Blechinger Robert, Reichelshofen; Spitzenberger Josef, Erlangen; Kraus Georg, Hirschaid; Wernlein Hans, Trebgast; Betten Werner, Aumühle; Klemczak Ewald, Bamberg; Seelmann Otto, Bamberg; Kaiser Günter, Bamberg; Putz Hans, Bamberg; Zillig Udo, Staffelstein; Brade Wolfgang, Neukirchen a. B.; Schmitt Josef, Scheßlitz; Schmitt Benno, Scheßlitz. ■

— vorwiegend aus den Kreisen Bamberg, Forchheim und Coburg-Lichtenfels.

Das Zusammentreffen dient dem fachlichen Meinungsaustausch und dem geselligen Beisammensein auch nach dem Absolvieren der Doemensschule. Nach kurzen Ansprachen der drei Initiatoren Schmitt, Scheßlitz, Schulters, Bamberg, und Lechner, Baunach, wurde den Teilnehmern Einsicht in die modernst eingerichtete Privatbrauerei Schmitt gegeben. Nach einer lebhaften Diskussion war man sich einig, die Zusammenkünfte weiterzuführen. Der Abend klang aus mit dem Brauerspruch „Gott gebe Glück und Segen drein“.

FT Bamberg 6.12.78

gründeten Doemensianer Stammtische in die Brauerei Schmidt nach Scheßlitz ein. Der Erfolg wurde durch die rege Beteiligung von über 30 Doemensianern unterstrichen. Nach der Brauereiführung wurde zu einem Imbiß und zu Freibier geladen.

Der Stammtisch soll in Zukunft in Abständen von 6—8 Wochen stattfinden. Kontakte können hergestellt werden über: H. Schulters (Tel. 09 51 / 3 10 27), G. Lechner (Tel. 0 95 44 / 4 24) bzw. J. Schmidt (Tel. 0 95 42 / 5 63).
H. Schulters

Brauwelt Dezember 1978

Doemensianer
4/78

Neue Sektion „Bamberg und Umland“

Am 1. Dezember 1978 fanden sich nahezu 40 Mitglieder und Gäste des Bundes der Doemensianer zur Sektionsgründung auf Einladung der Brauereibesitzer Benno und Josef Schmitt in Scheßlitz ein. Der Obmann der Sektion, Johannes Schulters, Brauerei Maisel, Bamberg, konnte nach intensiver Vorarbeit und gekonnter Organisation gleich zu Beginn dieser erfreulichen Sektionsgründung diese große Zahl an Kollegen und Freunden begrüßen. Vorstand und Mitglieder unseres Bundes dürfen dem Obmann und den Teilnehmern für diese Initiative danken und wir würden uns freuen, wenn dieses Engagement auch in anderen Landesteilen zu ähnlichen Aktivitäten führen würde.

Über den Fortgang der Sektion und insbesondere über die weiteren Zusammenkünfte wird in unserem Mitteilungsblatt aber auch in der Fach-

presse berichtet und rechtzeitig eingeladen.

Teilnehmer an der Sektionsgründung „Bamberg und Umland“:

Lechner Georg, Baunach; Schulters Johannes, Bamberg; Dietz H. J., Gaustadt; Elle Jürgen, Bad Kreuznach; Zwanzger Paul, Uehlfeld; Göller F. J., Zeil; Brehm Claus, Ebersdorf; Sperber Hans, Meeder; Biermann K. G., Baiersdorf; Zinth Herbert, Haßfurth; Feulner Kilian, Arnstein; Heller H., Herzogenaurach; Neuner Guido, Ebersfeld; Blechinger Robert, Reichelshofen; Spitzenberger Josef, Erlangen; Kraus Georg, Hirschaid; Wernlein Hans, Trebgast; Betten Werner, Aumühle; Klemczak Ewald, Bamberg; Seelmann Otto, Bamberg; Kaiser Günter, Bamberg; Putz Hans, Bamberg; Zillig Udo, Staffelstein; Brade Wolfgang, Neukirchen a. B.; Schmitt Josef, Scheßlitz; Schmitt Benno, Scheßlitz. ■

FT Bamberg

13.2.1979



Mit neuangeschafften Stammtischkrügen wurde auf die Zukunft der edlen Braukunst angestoßen. Foto: FT-Garlt

Stammtisch der Braumeister

Hirschaid (AW). Etwa 50 Braumeister der Umgebung trafen sich im Saale der Brauerei Kraus, um beruflichen Gedankenaustausch zu pflegen. Bei den Bierbrauemeistern handelte es sich ausschließlich um Braumeister, die eine Fachschule in München absolvierten und sich als „Stammtisch Doemensianer“ firmieren.

Im Gegensatz zu den landläufig bekannten „Stammtischfreunden“ pflegen die „Doemensianer“ Braumeister neben der Geselligkeit auch berufliche Weiterbildung durch Fachvorträge. Der Obmann des Stammtisches, Braumeister Schulters, Bamberg, begrüßte seine Kollegen. Braumeister Georg Kraus, Hirschaid, gab abschlie-

Der Deutsche Tierschutzbund bittet:



ßend einen kurzen Bericht über die Entwicklung der Brauerei Kraus. Er betonte, daß sich die Brauerei bereits seit dem Jahre 1845 im Familienbesitz befinde. Der Leiter der Brauereifachschule in München, Direktor Zentgraf, betonte die Notwendigkeit eines Zusammenschlusses der Braumeister und dankte Braumeister Schulters für seine Initiative, die schließlich zur Gründung des Stammtisches der „Doemensianer“ geführt habe.

Bund der Doemensianer

Bericht vom 2. Doemensianer-Stammtisch für Bamberg und Umland in Hirschaid

Der neugegründete Doemensianer-Stammtisch für Bamberg und Umland traf sich am 9. 2. 1979 zur 2. Runde in der Brauerei Kraus in Hirschaid und wurde von der Familie Kraus hervorragend bewirtet. Nach der Brauereibesichtigung hielt Koll. Sperber einen Diavortrag über die Brauindustrie in Südamerika, der sehr informativ und unterhaltend war. Eine Diskussion über brautechnisch aktuelle Fragen schloß sich an.



Übergabe der Stammtischkrüge. V.r.n.l.: Gastgeber G. Kraus, W. Häckel, Stammtisch-Obmann H. Schulters, Dir. G. Zentgraf

Grußworte von Dir. G. Zentgraf und W. Häckel vom Vorstand des Bundes der Doemensianer sowie die Teilnehmerzahl von über 50 Personen unterstrichen den Erfolg des gelungenen Abends, der mit der Übergabe der ersten Stammtischkrüge und des ersten Ehrenkruges an Dir. Zentgraf beschlossen wurde.
H. Schulters

Brauwelt 9 1. März 1979

Doemensianer- sektion Bamberg

*Bericht vom 49. Braumeisterstammtisch
in der Privatbrauerei Pils-Bräu, Weis-
main.*

Auf Einladung der Brauerfamilie Pils traf man sich diesmal in der 1798 gegr. Pils-Bräu in Weismain. Im Laufe der letzten sechs Jahre wurden über 20 Mio. DM leistungs- und qualitätsorientierte Investitionen getätigt. Erst kürzlich wurde ein Vollautomatik-Sudwerk mit 240 hl Ausschlagmenge und 4 ZKG's mit jeweils 1200 hl Fassungsvermögen in Betrieb genommen. Die Umstellung von Euro- auf NRW-Flaschen wurde ebenfalls komplett vollzogen. Mit 80 Mitarbeitern werden rund 100 000 hl Bier und 80 000 hl alkoholfreie Getränke produziert. Nach der Besichtigung hielt Obmann Johannes Schulters einen Vortrag über Marketing für Techniker.



Stoßen auf die gelungene Veranstaltung im Pils-Bräu an: Von links Obmann Johannes Schulters, die Herren Pils jun. und Pils sen. sowie stv. Obmann Werner Schlag.

Feststellung der Abwasserschmutzfracht

Derzeit erfolgt noch häufig die Feststellung des Verschmutzungsgrades nach dem BSB₅.

Rechnet man mit dem vorhergehenden Beispiel zur Feststellung der Abwassermenge weiter und setzt man für den BSB₅ einen Wert von 400 mg O₂/l an, so ergibt sich folgende Rechnung:

EG-Schmutzfracht =

40 (tägl. Schmutzfracht) — Industrie

0,054 (tägl. Schmutzfracht pro Einw.)

= 740-EG-Schmutzfracht, d. h. der Betrieb liefert täglich soviel Schmutzfracht wie 740 Einwohner.

Anforderungen an ein voll gereinigtes Wasser

Absetzbare Stoffe	0,3 mg/l
pH	6–8
BSB ₅	25 mg/O ₂ /l
KMnO ₄ -Verbrauch	80 mg/l
Ungelöste Stoffe (Schwebestoffe)	20 mg/l

Zusammenstellung der immissionsrechtlichen Vorschriften

Bundesimmissionsschutzgesetz vom 15. 3. 1974 (BGBl. I 1974, S. 721)

1. VO zur Durchführung des BImSchG vom 28. 8. 1974 (BGBl. I 1974, S. 2121)
2. VO zur Durchführung des BImSchG vom 28. 8. 1974 (BGBl. I 1974, S. 2130)
3. VO zur Durchführung des BImSchG vom 15. 1. 1975 (BGBl. I 1975, S. 264)
4. VO zur Durchführung des BImSchG vom 14. 2. 1975 (BGBl. I 1975, S. 499)
5. VO zur Durchführung des BImSchG vom 14. 2. 1975 (BGBl. I 1975, S. 504)

TA Luft vom 28. 8. 1974 (Gemeinsames Ministerialbl. Nr. 24/74 S. 425)

TA Lärm vom 16. 7. 1968 (Bundesanzeiger Nr. 137 vom 26. 7. 1968)

VDI Richtlinie 2058 Bl. I vom Juni 1973 (Beurteilung von Arbeitslärm in der Nachbarschaft)

VDI Richtlinie 2058 Bl. II vom Juni 1973 (Beurteilung von Arbeitslärm am Arbeitsplatz hinsichtlich Gehörschäden) □

Neue Sektion „Bamberg und Umland“

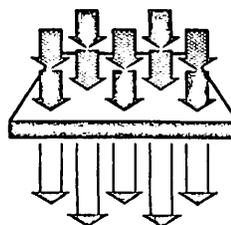
Am 1. Dezember 1978 fanden sich nahezu 40 Mitglieder und Gäste des Bundes der Doemensianer zur Sektionsgründung auf Einladung der Brauereibesitzer Benno und Josef Schmitt in Scheßlitz ein. Der Obmann der Sektion, Johannes Schulters, Brauerei Maisel, Bamberg, konnte nach intensiver Vorarbeit und gekonnter Organisation gleich zu Beginn dieser erfreulichen Sektionsgründung diese große Zahl an Kollegen und Freunden begrüßen. Vorstand und Mitglieder unseres Bundes dürfen dem Obmann und den Teilnehmern für diese Initiative danken und wir würden uns freuen, wenn dieses Engagement auch in anderen Landesteilen zu ähnlichen Aktivitäten führen würde.

Über den Fortgang der Sektion und insbesondere über die weiteren Zusammenkünfte wird in unserem Mitteilungsblatt aber auch in der Fach-

presse berichtet und rechtzeitig eingeladen.

Teilnehmer an der Sektionsgründung „Bamberg und Umland“:

Lechner Georg, Baunach; Schulters Johannes, Bamberg; Dietz H. J., Gaustadt; Elle Jürgen, Bad Kreuznach; Zwanzger Paul, Uehlfeld; Göller F. J., Zeil; Brehm Claus, Ebersdorf; Sperber Hans, Meeder; Biermann K. G., Baiersdorf; Zinth Herbert, Haßfurth; Feulner Kilian, Arnstein; Heller H., Herzogenaurach; Neuner Guido, Ebersfeld; Blechinger Robert, Reichelshofen; Spitzenberger Josef, Erlangen; Kraus Georg, Hirschaid; Wernlein Hans, Trebgast; Betten Werner, Aumühle; Klemczak Ewald, Bamberg; Seelmann Otto, Bamberg; Kaiser Günter, Bamberg; Putz Hans, Bamberg; Zillig Udo, Staffelstein; Brade Wolfgang, Neukirchen a. B.; Schmitt Josef, Scheßlitz; Schmitt Benno, Scheßlitz. □



**Wirtschaftlich denken:
Für die Vorfiltration
SEITZ-Kieselguren und
SEITZ-Perlite verwenden!**

Filtrationstechnische Beratung durch
unsere erfahrenen Brauereifachtechniker.
Telefon: 06 71/600-361

Seitz

Ihr Partner für die Filtration



Mit neuangeschafften Stammtischkrügen wurde auf die Zukunft der edlen Braukunst angestoßen. Foto: FT-Garlt

Stammtisch der Braumeister

Hirschaid (AW). Etwa 50 Braumeister der Umgebung trafen sich im Saale der Brauerei Kraus, um beruflichen Gedankenaustausch zu pflegen. Bei den Bierbraumeistern handelte es sich ausschließlich um Braumeister, die eine Fachschule in München absolvierten und sich als „Stammtisch Doemensianer“ firmieren.

Im Gegensatz zu den landläufig bekannten „Stammtischfreunden“ pflegen die „Doemensianer“ Braumeister neben der Geselligkeit auch berufliche Weiterbildung durch Fachvorträge. Der Obmann des Stammtisches, Braumeister Schulters, Bamberg, begrüßte seine Kollegen. Braumeister Georg Kraus, Hirschaid, gab abschlie-

Der Deutsche Tierschutzbund bittet:



Bend einen kurzen Bericht über die Entwicklung der Brauerei Kraus. Er betonte, daß sich die Brauerei bereits seit dem Jahre 1845 im Familienbesitz befinde. Der Leiter der Brauereifachschule in München, Direktor Zentgraf, betonte die Notwendigkeit eines Zusammenschlusses der Braumeister und dankte Braumeister Schulters für seine Initiative, die schließlich zur Gründung des Stammtisches der „Doemensianer“ geführt habe.

bin, schließlich ein wenig beleben zu können. Es gab um 1800 in Bamberg 65 Brauereien, um 1900 noch 35; heute sind es alles in allem 19, die ich hiermit gebührend kundtue:

Eine der ältesten Brauereien ist das Einhorn oder „Ahörnla“ im Sand mit reizendem auf dem Jakobsberg gelegenen Kellergarten, in dessen uralter geräumiger Hausdiele Sommers die Gäste sitzen. Die Brauerei „Zum Fäßchen“, bambergisch „Fäßla“ an der Königstraße, ebenso „Greifenklau“ am Laurenziplatz und „Hellerbräu-Schlenkerla“ in der Dominikanergasse sind uns bekannt; Großbrauerei ist die „Bamberger Hofbräu A.-G.“ an der Pödeldorfer Straße mit vielen, auch auswärtigen Schankstellen. Die „Keesmann“-Brauerei in der Wunderburg heißt bambergisch „Keesmoh“, und das „Klosterbräu-Braunbierhaus“, an einem reizend umschlossenen Platz bei der Mühlenbrücke wird „Beim Brauna“ genannt. Der „Kaiserwirt“ und der „Kleebaum“, beide am Kaulberg, haben ihre Schilderung; in der Wunderburg ist auch das höchst treffliche „Mahrsbräu“ zuhause, dessen großer Kellergarten auf dem Stephansberg an warmen Sommerabenden das hübscheste gefellige Lebensbild zeigt, und an der Königstraße liegt das „Maisselbräu“, dessen Braugroßbetrieb an der Moosgasse viele Schankstellen in Bamberg und draußen versorgt, ebenda auch der „Mohrenpeter“. Die „Brauerei zum Michelsberg“ und der

„Polar-Bär“ in der Judengasse samt seinem prächtigen Kellergarten wurden mit Ruhm gemeldet. Für sein ungespundetes Bier bekannt ist der „Riegelhof“ in der Nähe des Concordia-Hauses; als eine hübsche bauliche Einheit stellt sich die Brauerei „Zum Ringlein“, das „Ringla“, in der Dominikanergasse dar, sein kleiner Kellergarten auf dem Stephansberg ist besonders behaglich. Zum bekannten „Röcklein“, dem „Röckala“, am Kaulberg setzen wir die „Wilde Rose“ an der Keflerstraße und schließen den Reigen mit der im Dantestil besungenen Brauerei „Spezial“ an der Königstraße. —

Als Hersteller des wichtigsten Bierstoffes mögen hier noch zwei große Unternehmungen rühmlich genannt werden, die ihre Bedeutung auch über Bamberg hinaus haben: Die „Bamberger Mälzerei A.-G.“ und die „Caramelmalz- und Farbmalz-Fabrik“ von Michael Weyermann, dem gepriesenen Lichtspender meines bamberger Ausganges. — Dies der heutige immer noch recht achtungsgebietende Bestand der Erzeugung.

Die Bamberger sind stolz auf ihr gutes Bier und widmen ihm herzliche und sachmännische Gedanken, angefangen von der Gemüsefrau bis zum — nun sagen wir — „Fürstbischof“. Denn dieser war es, freilich schon im 18. Jahrhundert, der als Obrigkeit die folgende lustig zu lesende Verordnung erließ: „Der Untertan hat das Recht,

bin, schließlich ein wenig beleben zu können. Es gab um 1800 in Bamberg 65 Brauereien, um 1900 noch 35; heute sind es alles in allem 19, die ich hiermit gebührend kundtue:

Eine der ältesten Brauereien ist das Einhorn oder „Ahörnla“ im Sand mit reizendem auf dem Jakobsberg gelegenen Kellergarten, in dessen uralter geräumiger Hausdiele Sommers die Gäste sitzen. Die Brauerei „Zum Fäßchen“, bambergisch „Fäßla“ an der Königstraße, ebenso „Greifenklau“ am Laurentzplatz und „Hellerbräu-Schlenkerla“ in der Dominikanergasse sind uns bekannt; Großbrauerei ist die „Bamberger Hofbräu A.-G.“ an der Pödelbacher Straße mit vielen, auch auswärtigen Schankstellen. Die „Keesmann“-Brauerei in der Wunderburg heißt bambergisch „Keesmoh“, und das „Klosterbräu-Braunbierhaus“, an einem reizend umschlossenen Platz bei der Mühlenbrücke wird „Beim Brauna“ genannt. Der „Kaiserwirt“ und der „Kleebaum“, beide am Kaulberg, haben ihre Schilderung; in der Wunderburg ist auch das höchst treffliche „Mahrsbräu“ zuhause, dessen großer Kellergarten auf dem Stephansberg an warmen Sommerabenden das hübscheste gefellige Lebensbild zeigt, und an der Königstraße liegt das „Maiselbräu“, dessen Braugroßbetrieb an der Moosgasse viele Schankstellen in Bamberg und draußen versorgt, ebenda auch der „Mohrenpeter“. Die „Brauerei zum Michelsberg“ und der

„Polar-Bär“ in der Judengasse samt seinem prächtigen Kellergarten wurden mit Ruhm gemeldet. Für sein ungespundetes Bier bekannt ist der „Kieglhof“ in der Nähe des Concordia-Hauses; als eine hübsche bauliche Einheit stellt sich die Brauerei „Zum Ringlein“, das „Ringla“, in der Dominikanergasse dar; sein kleiner Kellergarten auf dem Stephansberg ist besonders behaglich. Zum bekannten „Röcklein“, dem „Röckla“, am Kaulberg setzen wir die „Wilde Rose“ an der Kesslerstraße und schließen den Reigen mit der im Dantestil besungenen Brauerei „Spezial“ an der Königstraße. —

Als Hersteller des wichtigsten Bierstoffes mögen hier noch zwei große Unternehmungen rühmlich genannt werden, die ihre Bedeutung auch über Bamberg hinaus haben: Die „Bamberger Mälzerei A.-G.“ und die „Caramelmalz- und Farbmalz-fabrik“ von Michael Weyermann, dem gepriesenen Lichtspender meines bamberger Ausganges. — Dies der heutige immer noch recht achtungsgebietende Bestand der Erzeugung.

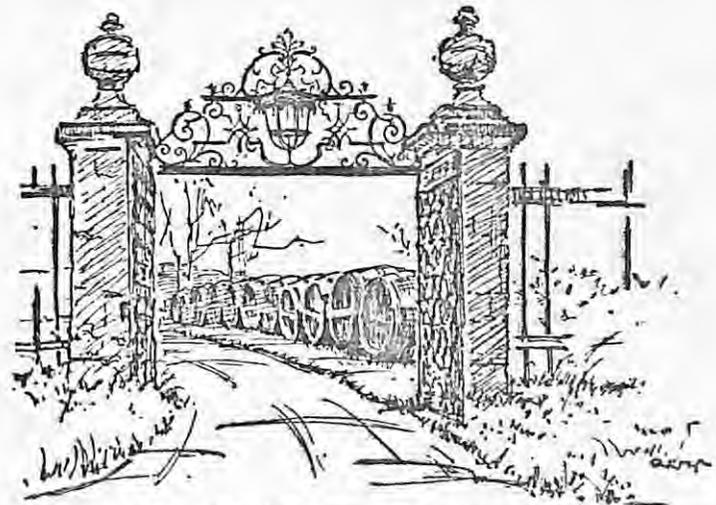
Die Bamberger sind stolz auf ihr gutes Bier und widmen ihm herzliche und sachmännische Gedanken, angefangen von der Gemüsefrau bis zum — nur sagen wir — „Fürstbischof“. Denn dieser war es, freilich schon im 18. Jahrhundert, der als Obrigkeit die folgende lustig zu lesende Verordnung erließ: „Der Untertan hat das Recht,

für sein gutes Geld ein gutes Speisebier zu verlangen. Es soll stark perlen und hoch schäumen; der Schaum muß sich einige Zeit halten. Die Farbe gehe vom Braunen ins Hochgelbe, sei klar und durchsichtig. Das Bier habe einen weinichtprickelnden Geschmack, es muß die dem Hopfen eigene Bitterkeit mit sich führen, auf dem Gaumen eine kühlende und erquickende Empfindung erregen und der fetzelnde Geschmack desselben muß sich auch dem Geruch mitteilen.'

Diese fürstbischöfliche Begriffsbestimmung ist wohl auch für das Amt des Bierkiesers wirksam gewesen. Sein Dienst bestand gemäß seinem Titel nach einer Dienstanweisung der bürgerlichen Stadt aus dem vorigen Jahrhundert in „prüfendem Kosten“ oder „schmeckendem Prüfen“; die wohlbestallten Kieser sollten eigentlich, im Brauwesen erfahrene Männer sein, es fanden sich aber mehr Pensionisten, Schuster und Schneider, Leinweber und Kupferschmiede dafür ein, die den mannigfachen Vorschriften und Bedingungen sich gewachsen glaubten. So sollte ein Mann an einem halben Tage nicht mehr als sechs verschiedene Biere kiesen; er mußte am Abend vor seiner Amtstätigkeit nüchtern sein, d. h. ohne Rausch zu Bett gehen; er durfte vor dem Kiesen weder Heringe noch Käse, Schinken, Kümmelbrot oder Zuckerwerk genießen und mußte sich des Tobaks enthalten, alles in allem also engelrein sein Amt antreten.

Es ist aber das Bierkiesen von Amtswegen wohl nicht recht erfreulich verlaufen und fand vor etwa 100 Jahren sein Ende. Auch der Kieser-Eid hat nichts geholfen; er warnte besonders vor Durchstechereien und hub an: „Ich schwöre zu Gott einen reinen wahren Eid ohne allen sinnlichen Vorbehalt, daß ich als aufgestellter Bierkieser mich bei keiner Gelegenheit von meinen Pflichten entfernen werde.“

Und der Schluß ist - und mög' es auch für das Büchlein sein:
 „So wahr mir Gott helfe und seine lieben Heiligen!“



Idyll auf dem Michelsberg: Barocktor und Bierfässer

2. DOEMENSIANER
STAMMTISCH
BAMBERG
9. 2. 1979



Teilnehmer in der Brauerei Kraus

HIRSCHFELD 9.2.1979

Klaus Schuller Fritz von Erdner Knab Josef

Herrmann Grottel Lohr von Meindl H. Keller

W. Hinder G. Pöschl

H. Klöckel G. Pöschl

H. Pöschl G. Pöschl

[Large handwritten scribble]
Kalle Selig

Engel Klemm

W. Hinder

H. Klöckel

H. Pöschl



Über 50 Braumeister der Umgebung Bamberg's trafen sich am 9. 2. 1979 in der Brauerei Kraus zu Hirschaid zum 2. Stammtisch der Gebietschaft Bamberg und Umland. ■



v. l. n. r. J. Schmitt, G. Zentgraf, J. Schulters, W. Häckel, G. Kraus — der Gastgeber

Doemensianer 1/79



Bamberg, den 28.3.1979

Liebe Doemensianer!

Einladung zum 3. Braumeisterstamm-
tisch für Bamberg und Umland

Unsere 3. Runde findet diesmal am 20.4.79 um 19.00h in der Brauerei
Göller in Zeil a. Main statt. (zu erreichen: B 26 Eltmann-Haßfurt).

Wir hoffen, daß Sie auch diesmal zahlreich erscheinen werden und
damit zu einem geselligen und fachlich interessanten Abend bei-
tragen.

Als Ehrengast erwarten wir Herrn Raimund Nitschke, lange Zeit Mit-
arbeiter an der Doemensschule, bekannt durch Veröffentlichungen in
Fachzeitschriften u.a. zum Thema Sensorik.

Er wird über die Sensorik als analytische Methode referieren (mit
Verkoster-Checkliste und anschließender Verkostung).

Auf dem Programm steht weiterhin die Besichtigung der Brauerei
Göller sowie eine Fachdiskussion.

Für Brotzeit und Freibier ist auch diesmal wieder gesorgt.

Übernachtungsmöglichkeiten bestehen im Gasthaus "Drei Kronen",
Tel.Nr. 09524/281, Hotel Franz Kolb Tel.09524/222 und Fränkische
Weinstube Tel. 09524/279

Es laden noch einmal herzlich ein

Franz Göller
Brauerei Göller
Speiersgasse 21
Zeil a. Main
Tel. 09524/255

Hans Schulters
Brauerei Maisel
Bamberg

Tel. 0951/31027

Georg Lechner
Brauerei Lechner
Baunach

Tel. 09544/424

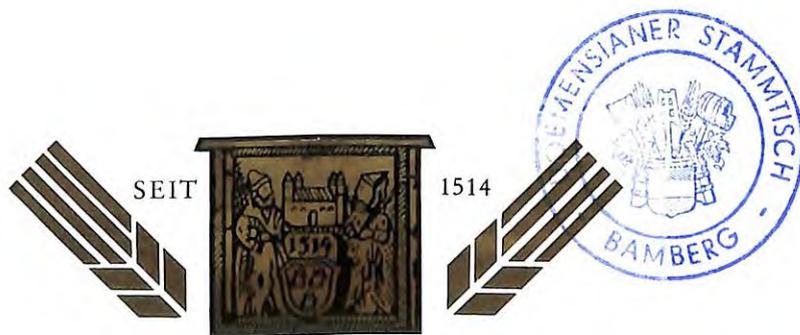


Hans Schulters

Georg Lechner

3. DOEMENSIANER
STAMMTISCH
BAMBERG

20. April 79



zur Alten Freyung

Pilsner
BRAUEREIABFÜLLUNG

BRAUEREI GÖLLER · ZEIL/MAIN

Teilnehmer Brauerei Gölter Zeil/Main

M. Brach Wittigshuber H. Rutz

G. - an Verlag Sachsen Brauindustrie Müschelheim

M. Boeck, Malzfabrik Schweinfurt.

Peter Hetter Hämmerbräu Dingolshausen
L. Künze

Knab G. Ucker O. K. Friedl

Gölter F. J. St. Oberstr.

Robert Hahn

Dietz H. ~~Alwin~~ ~~St. Josef~~ Pauline H. (Kaiser)

J. Bär Kalle ~~St. Paul~~ E. Klemmerich
Kunzemann Schmitz

Wichert J. R. Nitsche

Jacobs Schloß Susanne Hiemichel

Ernst Gölter (Hauptkellner Schweinfurt)
Göller St. Georg Fischer

Georg Gölter

Jörg Gölter
Hans Gölter

L. W. Fröhling
Hans Gölter

Hans Schüller

W. Gölter
H. Gölter
H. Gölter



Übergabe des Stammtischkruges
an Braumeister Göller

Übergabe des Ehrenkruges
an Braumeister Nitsche







Angevegte Faddiskussion
auch während der
Brauereibesichtigung.



Braumeisterstammtisch traf sich in Zeil

Bamberger Brauereimuseum soll bald Wirklichkeit werden

Zeil. Die Doemensianer trafen sich zu ihrem 3. Stammtisch in der Brauerei „Zur alten Freyung“ in Zeil/Main. Diese Brauerei befindet sich seit fast 500 Jahren in Privatbesitz der Familie Göller.

Nach einer kurzen Begrüßung führte Braumeister Franz Göller jun. die 44 Teilnehmer durch den Betrieb. Besonders interessiert zeigten sich die Besucher von der erst in Betrieb genommenen, vollautomatischen Steuerung der Würzekühlung, Gärung und Lagerung. Nach einem kleinen Imbiß gab Dipl.-Braumeister a. D. Schmittwolf einen Bericht zur Gründung des Bamberger Brauereimuseums.

Dieses Vorhaben soll nun mit Hilfe der Brauereien im Stadt- und Landkreis Bamberg bald in die Tat umgesetzt werden.

Ehregast Braumeister Nitschke aus München referierte anschließend mit einem Diavortrag über Geschmacksfehler und Untersuchungen des fertigen Bieres. Braumeister Schulters bedankte sich besonders bei der Familie Göller für die freundliche Einladung, und gab nach dem Überreichen der Stammtischkrüge den weiteren Abend zur Diskussion frei.

FT 24.4.79

Brauwelt

Bund der Doemensianer

Bericht vom 3. Doemensianer-Stammtisch Bamberg und Umland

Am 20. April trafen sich 45 Braumeister zu ihrem 3. Stammtisch in der Brauerei Göller, Zeil am Main. Nach Begrüßung durch Obmann H. Schulters gab der Juniorchef F. Göller einen kurzen geschichtlichen Abriss seiner Braustätte, in der seit 1514 Bier gebraut wird und die seit der Jahrhundertwende in Familienbesitz ist. Nach Besichtigung des neuengerichteten Würzewegs und Gärkellers wurden wir zu einer deftigen Brotzeit geladen. Daran schloß sich das Referat über die richtige Gestaltung einer sensorischen Betriebsüberwachung durch Herrn Nitschke vom Löwenbräu München an. Herr Schmittwolf legte die rechtlichen Schritte dar, die zur beabsichtigten Gründung eines Förderkreises „Brauereimuseum Bamberg“ führen werden. Der gesellige und fachlich interessante Abend schloß mit der Übergabe des Stammtisch- und Ehrenkruges an die Herren Göller und Nitschke.

H. Schulters



Über eine moderne Braustätte verfügt die Stadt Zeil mit der Brauerei „Zur alten Freyung“. Größere Umbauten und Investitionen waren erforderlich, um die automatische Steuerung der Würzekühlung, der Gärung und der Lagerung der Biere installieren zu können. Braumeister Franz-Josef Göller (Fünfter von links) erläuterte bei einer Führung die moderne Einrichtung und deren Funktion. Foto: HT-Tro.

Harzburger Tagblatt 12.6.79

Braustätte blickt mit Zuversicht in die Zukunft

Doemensianer-Stammtisch von automatischer Steuerung der Bierherstellung beeindruckt



Ein Braumeisterstammtisch der Doemensianer fand kürzlich in der Brauerei Göller in Zeil statt, bei dem neben der Errichtung des geplanten Brauereimuseums in Bamberg auch viele berufsständische Probleme angesprochen wurden. Auch über die Geschmacksfehler bei den Bieren wurde eingehend diskutiert. Weiteres Zentralthema war außerdem der Rückgang im Bierausstoß u. die zunehmende Schließung von Braustätten. Foto: HT—Trommler

Zeil. In einer Periode des Rückgangs im Bierausstoß, der steten Reduzierung der Umsätze und der zunehmenden Schließung von Braustätten hat sich die Brauerei „Zur alten Freyung“ in der Speiersgasse, deren Tradition sich auf Jahrhunderte zurückverfolgen läßt und die sich seit der Jahrhundertwende im Familienbesitz Göller befindet, zu einem soliden mittelständisch-privaten Unternehmen entwickelt, das mit Zuversicht in die Zukunft blicken darf.

Dieses Resümee konnte beim Braumeisterstammtisch der Doemensianer getroffen werden, der vor kurzem in der Brauerei Göller stattfand. Bevor in der Stammtischrunde dann die berufsständischen Probleme diskutiert wurden, führte Braumeister Franz-Josef Göller jun. die rund 50 Teilnehmer durch die Braustätte. Besonders interessiert zeigten

sich dabei die Teilnehmer von der erst in Betrieb genommenen vollautomatischen Steuerung der Würzekühlung, Gärung und Lagerung des Unternehmens, die im Bereich der Braustätte auch größere Umbauarbeiten auslöste und beachtliche Investitionen erforderte.

Der junge Braumeister erläuterte dabei auch eingehend die verschiedenen Funktionen des Sudhauses mit Whirpool, Plattenkühler, Flotationstank für die Heiß- und Kühltrubabscheidung und informierte auch über die Kapazitäten des Gärkellers mit vier modernen Gärtanks, von denen drei jeweils 70 Hektoliter Jungbier aufnehmen können, während der vierte Gärtank mit 140 Hektoliter angefüllt werden kann, hier vollziehe. In diesen Tanks vollzieht sich bei Temperaturen von 5 bis 8 Grad die Hauptgärung, die auch

vollautomatisch gesteuert wird. Der Hauptgärvorgang erstreckt sich dabei in der Regel auf eine Woche, worauf der Gerstensaft dann den beiden Lagerkellern mit 28 Tanks und einem Fassungsvermögen von insgesamt 1200 Hektolitern zugeführt wird. Hier vollzieht sich dann in einem Zeitraum von sechs Wochen bis zwei Monaten die Nachgärung, bevor das Bier dann über die Filteranlagen der Faß- oder Flaschenabfüllerei zugeführt wird.

Die Modernisierung der Braustätte „Zur alten Freyung“ war unabweisbar geworden. Dafür nannte Braumeister Franz-Josef Göller während des Rundganges durch den Betrieb drei zwingende Gründe. Zum ersten sei damit die notwendige Kapazitätserweiterung möglich geworden. Dann wurde zum zweiten eine beachtliche Qualitätsverbesserung für alle Biere des Hauses Göller erzielt und schließlich die notwendige Arbeiterleichterung als wichtiger Aspekt angesehen werden. Wirtschaftliche Überlegungen hätten demzufolge in erster Linie diese Investitionen für die Modernisierung der Braustätte ausgelöst, weil heute auch an die mittelständischen Brauereien entsprechende Anforderungen gestellt würden. Kostensteigerungen würden sich heute in der Brauindustrie eben nur noch durch Rationalisierung und Umsatzmehrung auffangen lassen.

Bei der anschließenden geselligen Runde gab Dipl. Braumeister a. D. Schmittwolf einen Situationsbericht zur Gründung des Bamberger Brauereimuseums. Dieses Vorhaben soll nun mit Hilfe der Brauereien der Stadt und des Umlandes bald in die Tat umgesetzt werden. Als Ehrengast referierte anschließend dann noch mit einem Diavortrag über Geschmacksfehler und über die Untersuchung des fertigen Bieres. Braumeister Schultes bedankte sich bei der Familie Göller für die an diesem Abend erlebte Gastfreundschaft und gab nach dem Überreichen der Stammtischkrüge den weiteren Abend zur Diskussion frei. Diese drehte sich dabei vorwiegend um die berufsständischen Probleme.

Haßfurter Tagblatt 12.6.79



Stammtisch einmal anders!

Mit diesem Schlagwort könnte man die Idee umreißen, die zur Gründung des Doemensianer-Stammtisches Sektion Bamberg und Umland führte.

Bekanntlich gibt es schon seit alters her eine Vielzahl von Braumeister-Stammtischen. Neben dem Zwecke geselligen Beisammenseins stand gerade bei dem Braumeister-Stammtisch ursprünglich die Fachdiskussion und die Fachinformation mit im Vordergrund. Es galt Probleme, seien sie nun technologischer oder technischer Art, zu erörtern, zu diskutieren, da sie ja mehr oder weniger gemeinsame Probleme aller waren.

Durch eine ständig weiterentwickelte und verbesserte Technik, durch große Fortschritte in der Technologie und – noch wichtiger – durch eine enorme

Ausweitung der Kommunikationsmedien und -möglichkeiten – gedacht sei hierbei nur an unzählige Fachtagungen – trat dieser Aspekt bei den Braumeister-Stammtischen in den letzten Jahren mehr und mehr in den Hintergrund.

Ein weiterer Grund ist sicherlich aber auch darin zu sehen, daß man sich in den letzten Jahren, wie sattsam bekannt ist, mehr um die Hektoliter gekümmert hat oder auch dachte kümmern zu müssen.

Dem allen wollte nun der Doemensianer-Stammtisch begegnen und wieder den Fachstammtisch ursprünglicher Prägung aufleben lassen.

Bei der 3. Zusammenkunft konnte der Stammtisch-Vorsitzende Hans Schul-

ters bereits 45 Teilnehmer begrüßen. Ohne Zweifel eine stattliche Zahl und ein eindeutiges Votum für eine Renaissance.

Dem Anspruch, fachlich zu informieren, wurde man diesmal durch einen gerade für mittelständische Brauereien, wie sie für diesen Raum charakteristisch sind, außerordentlich interessanten Vortrag von Herrn Raimund Nitschke gerecht. Dieser beschäftigte sich mit der Sensorik als Möglichkeit und Mittel der Produktüberwachung und damit der Qualitätssicherung.

(Einen zusammenfassenden Inhalt dieses Vortrages und die vorgeschlagenen Tabellen veröffentlichen wir im Anschluß an diesen Bericht.)

An den stark beachteten Vortrag von Raimund Nitschke schloß sich eine Brauereibesichtigung der gastgebenden Brauerei Göller in Zeil am Main an.

Franz Göller führte seine Gäste durch einen Betrieb, der sich, besonders was den Gär- und Lagerkeller betrifft, durch neuzeitliche Technik auszeichnet und somit zeigt, daß auch mittelständische Brauereien durchaus die Möglichkeiten nutzen können und sollten, die ihnen heute eine weiterentwickelte und teilautomatisierte Technik bietet.

Mit dem Initiator des Doemensianer-Stammtisches führten wir folgendes Gespräch:

BI: Herr Schulders, wie kam es zur Gründung des Stammtisches und welche Idee stand dahinter?

Hans Schulders: Der Ausgangspunkt war der, daß sich einige ehemalige Doemensianer zusammaten und wir die Überlegung hatten, auch andere Kollegen zu uns einzuladen, da in der hiesigen Gegend keine andere Vereinigung bestand. Wir wollten neben dem geselligen Beisammensein auch Weiterbildung und Information fördern.

BI: Ihr Stammtisch war in der hiesigen Gegend also ein absolutes Novum?

Hans Schulders: Es gab vor längerer Zeit etwas ähnliches, aber auf einer quasi exklusiven Ebene, so daß nur zwischen 4 und 6 Teilnehmer dafür überhaupt in Frage kamen.

BI: Ihr Stammtisch hatte heute die 3. Zusammenkunft und es waren 45 Teilnehmer, Braumeister, Brauereibesitzer, Geschäftsführer etc. vertreten. Wie haben Sie so viele Leute aktivieren können? Wie haben Sie für Ihren Stammtisch geworben?

Ein Ausschnitt aus dem Teilnehmerkreis



Hans Schulters: Wir haben uns zunächst einmal anhand des Doemensianer-Jahrbuches die hier im Umkreis tätigen ehemaligen Doemensianer herausgesucht und sie alle persönlich angeschrieben und eingeladen. Darüber hinaus haben wir aber auch alle anderen Braumeister des hiesigen Raumes, gleich von welcher Ausbildungsstätte sie auch immer kamen, angeschrieben und eingeladen. Unsere Idee war es ja eben, keinen „Kasten-Stammtisch“ zu gründen. So hat sich innerhalb relativ kurzer Zeit ein sehr großer und breit gefächelter Kreis zusammengefunden. Der größte Anteil der Teilnehmer sind allerdings ehemalige Doemensianer. Daher bleibt es auch bei dem Namen Doemensianer-Stammtisch, obgleich alle anderen ebenso willkommen sind.

Hans Schulters: Das ist sicherlich richtig, wenn man die Geschichte bis auf die Zünfte zurückverfolgt. Wir meinen aber, daß gerade in der heutigen Zeit des Spezialistentums ein Weg gefunden werden muß, um Techniker, Kaufleute und Fachleute überhaupt wieder zueinanderfinden zu lassen. Wir versuchen hier eine Basis zu schaffen, die es ermöglicht, über alle ökonomischen und wirtschaftlichen Probleme hinweg den fachlichen Meinungsaustausch wieder zu pflegen. Jeder kann heute in die Situation geraten, die der andere vielleicht schon hat bewältigen müssen, und in solchen Fällen ist ein Erfahrungsaustausch für alle Beteiligten von hohem Nutzen. Kurz gesagt, wir wollen dahin kommen, wieder mehr miteinander als gegeneinander zu arbeiten.



Hans Schulters begrüßt die Kollegen



BI: Nun unterscheidet sich Ihr Stammtisch ja gerade darin, daß Sie ein regelrechtes Programm bieten.

Hans Schulters: Es wird ein Programm geboten, denn wie schon gesagt, soll der Aspekt der Weiterbildung und der Fachdiskussionen neben der entsprechenden Unterhaltung nicht zurückstehen. Allerdings achten wir auch darauf, daß die Geselligkeit nicht zu kurz kommt. Das alles, und dieser Anspruch soll ja auch für die Zukunft gelten und weiter aufrecht erhalten bleiben, macht natürlich mehr Mühe, verursacht mehr Arbeit, als Zusammenkünfte konventioneller Art.

BI: Damit ist Ihr Stammtisch, geht man auf die Historie zurück, nichts „neues“, sondern Sie praktizieren etwas, was früher gegeben war, nur unter Berücksichtigung heutiger Aspekte.

BI: Den Sinn, mehr hin zur Gemeinsamkeit, weiter weg vom unmittelbaren Konkurrenzdenken, haben die Teilnehmer offensichtlich verstanden.

Hans Schulters: Der Sinn wurde von den Teilnehmern akzeptiert. Sie sehen das auch bestätigt in der ständig steigenden Mitgliederzahl. Ganz besonders konnten wir die jüngeren Kollegen hier begrüßen, die die Idee spontan aufgegriffen haben, sehen aber schon, daß sich ebenso ältere Kollegen, die bislang diesem neuen Gedanken noch etwas abwartend gegenüberstanden, uns mehr und mehr anschließen.

BI: Wir wünschen Ihnen und Ihrem Stammtisch eine weiterhin so positive Entwicklung.

Ein aufmerksamer Zuhörerkreis



Raimund Nitschke sprach zum Thema Sensorik



Franz Göller lädt zur Brauereibesichtigung ein



6.10.79



Auf geht's



Fahrt nach München



Doemens



Brauereimuseum

Oktoberfest



Viele Grüße

vom Oktoberfest



Hans Huber

Peter Hetter

Max Zech

Edeltraud Hetter

Wolfgang Buech

Heidi Buech

Hubertus Jacobi

Willehmine Beck

Bär Dietz

Georg Lehner

Georg Eppinger

Gabriele Klemm

Notker Schmidt

Doro Ilgen

Ewald Klemm

Gabriele Klemm

Robert Blodig

Guid Frauen

Widmet Johan

Andreas Klemm

Ulrike Klemm

Anni Klemm

Lothar Klemm

Thilo Schöppel

Günther Klemm

Lydia Klemm

Edmund Klemm

Erwin Klemm

H. Klemm

Roland Klemm

Karl Klemm

Verke Klemm

Otto Klemm

Guzy Klemm

Brigitte Klemm

Paul Klemm

Jrmgard Pöschel

Wolfgang Klemm

Elfriede Klemm

Bier-Exkursion nach München

Der Doemensianer-Braumeister-Stammtisch für Bamberg und Umland führte mit den Mitgliedern des Vereins Fränkisches Brauereimuseum e.V. eine Tagesfahrt nach München durch.

Rund 50 Teilnehmer waren von den Organisatoren, dem 1. Vorsitzenden J. Schulters und dem Geschäftsführer J. Schmittwolf, zu betreuen.

Als erstes Ziel stand die Doemensschule in Gräfelfing auf dem Programm. Nach der Begrüßung durch Herrn Dipl.-Braumeister G. Schmidt erhielten die Besucher einen Überblick über eine der ältesten Braumeisterschulen, die im Jahre 1880 ihr 85jähriges Bestehen feiern wird.

Da wie bekannt auch Weihenstephaner, Ulmer und VLBer Mitglieder des Stammtisches sind, war es besonders für diese interessant, die hochmoderne Einrichtung der Doemensschule – sei es nun das mikrobiologische Labor, oder die komplett eingerichtete Versuchsbrauerei, die Seminarräume, etc. zu besichtigen.

Nach einer kleinen Stärkung ging es dann zur zweiten Station, dem Deutschen Brauereimuseum. F. Erling ließ es sich nicht nehmen, seine Gäste persönlich in München zu begrüßen und durch die Räumlichkeiten zu führen. Er verstand es, die Exponate so lebendig und interessant zu beschreiben, daß jeder der Besucher gerne sein Wissen um die 6000jährige Geschichte des Bieres vertiefte.

Bei dieser Gelegenheit erbot Herr Erling den Mitgliedern des Vereins Fränkisches Brauereimuseum die Zusammenarbeit mit dem Deutschen Brauereimuseum in München an.

Braunmühle 380

Bund der Doemensianer

Exkursion des Stammtisches Bamberg und Umland nach München

Am 6. Oktober beteiligten sich 50 Personen aus Ober-, Unter- und Mittelfranken an einer Exkursion nach München, die vom 1. Vorsitzenden, H. Schulters, und dem Geschäftsführer, J. Schmittwolf, vom Verein Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg sowie dem Doemensianer-Stammtisch Bamberg und Umland arrangiert worden war. Die Fahrt führte zunächst zur Doemensschule nach Gräfelfing. Dort wurden die Teilnehmer von Dipl.-Brmstr. Schmidt und Brmstr. Ritter begrüßt und ein kurzer Überblick über diese geschichtsträchtige und trotzdem jung und modern gebliebene Schule, die im nächsten Jahr ihr 85jähriges Bestehen feiert, gegeben. Die Besichtigung der Schule begann zunächst im Mikrobiologischen Labor, wo den Gästen anhand des Fernsehmikroskops die häufigsten Mikroorganismen aus dem Getränkemilieu gezeigt wurden. Das chemotechn. Labor mit angeschlossener moderner Kleinstbrauerei gab einen weiteren Einblick, mit welcher modernen Gerätschaften die zukünftigen Braumeister an der Doemens-Schule bestens vertraut gemacht werden. Nach dem Besuch des Elektronikraumes und der neuen Seminarräume wurden die Teilnehmer zu einer deftigen Brotzeit eingeladen.

Im Deutschen Brauereimuseum, der nächsten Station, wurde die Gruppe von Geschäftsführer F. Erling begrüßt, der es bestens verstand, die 6000jährige Geschichte des Bieres anhand der ausgestellten Exponate sehr lebendig und interessant den Zuhörern zu vermitteln. Herr Erling bot auch die Zusammenarbeit und Unterstützung des Deutschen Brauereimuseums mit dem Fränkischen Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg an, was von den anwesenden Mitgliedern begrüßt und dankbar angenommen wurde.

Im Augustiner-Festzelt auf der Wies'n wurden die Gäste aus Franken anschließend von den Herren Mesters und Hochholzer im Namen der Fa. Henkel begrüßt und zu einem zünftigen Bierabend eingeladen. Summa summarum: Eine wahrlich gelungene Exkursion, die im nächsten Jahr in eine andere Biermetropole führen soll.

U. Zech

*Braunmühle
1.11.79*

Früher ging's mit einfacheren Geräten

Verein Fränkisches Brauereimuseum unternahm Fahrt in die Landeshauptstadt

Zu einer Fahrt in die bayerische Landeshauptstadt München fanden sich aus ganz Ober-, Unter- und Mittelfranken Braumeister zusammen. Die Fahrt wurde vom Verein Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg in Verbindung mit dem Doemensianer Braumeisterstammtisch, dem 1. Vorsitzenden Johannes Schulters (Brauerei Maisel) und dem Geschäftsführer Jürgen Schmittwolf organisiert.

Die Doemensschule in Gräfelfing bei München war die erste Station. Diese Schule bildet in dreisemestrigen Lehrgängen Braumeister der unteren und mittleren Führungsebene für Brauereien und Getränkeindustrie aus. Dipl. Braumeister Schmitt, Doemensschule,

demonstrierte mittels Elektronenmikroskop Bierbakterien wie *Sarzina* und Milchsäurestäbchen über einen Fernsehmonitor.

In der anschließenden Besichtigung

der Schule wurden den Braumeistern die modernsten Untersuchungsmethoden für Bier hinsichtlich des Sauerstoffgehaltes, der Bakterien usw. vor Augen geführt. Bei der Diskussion im Dömenbräustüberl konnte mancher Braumeister seine Probleme vortragen und erhielt von den Führungskräften der Dömensschule entsprechende Hinweise.

Das Deutsche Brauereimuseum war der nächste Gastgeber. Hier wurden unter Führung des Geschäftsführers, Ferdinand Erling, alte Gerätschaften des Museums erläutert.

Mancher jüngere Braumeister staunte dabei, mit welcher vergleichsweise einfachen Gerätschaften man früher Bier herstellen konnte.

Während des Besuchs wurde dem Verein Fränkisches Brauereimuseum die Zusammenarbeit mit dem Deutschen Brauereimuseum angeboten. Dieses Angebot wurde von der Vorstandschaft mit Dank angenommen.

FT 13 10 79

Exkursion nach München

Am 6. Oktober machten sich 50 Personen aus ganz Ober-, Unter- und Mittelfranken vom Hof der Brauerei Maisel zu einer Oktober-Festfahrt auf.

Organisiert wurde die Fahrt vom 1. Vorsitzenden H. Schulters und dem Geschäftsführer J. Schmidwolf vom Verein Fränkisches Brauerei-Museum in der Bierstadt Bamberg und dem dortigen Doemensianer-Braumeister-Stammtisch.

Zunächst ging es zur Doemensschule nach Gräfelfing. Dort wurden die Teilnehmer von Dipl.-Braumeister Schmidt und Braumeister Ritter begrüßt. Nach einem kurzen Überblick über die Entwicklung der Schule mit ihren modernen Einrichtungen führte die Besichtigung ins mikrobiologische Labor mit dem Fernsehmikroskop, mit dem die häufigsten Mikroorganismen, die in der Getränkeindustrie vorkommen, betrachtet werden konnten. Die moderne Kleinstbrauerei und die Vorführung von Beispielen elektronischer Elemente im Brauprozess gaben einen kurzen Überblick, mit welchen neuen Gerätschaften die zukünftigen Braumeister vertraut gemacht werden.

Auf der Fahrt zur nächsten Station, dem Deutschen Brauerei-Museum, waren sich alle Teilnehmer, auch die anwesenden Weihenstephaner, Ulmer und VLB-Braumeisterkollegen einig, eine hochmoderne Ausbildungsstätte für zukünftige Braumeister gesehen zu haben.



Im Deutschen Brauerei-Museum wurde die Gruppe von Geschäftsführer F. Erling begrüßt. Er verstand es, bei der anschließenden Besichtigung die vielhundertjährige Geschichte des Bieres anhand der ausgestellten Exponate lebendig und interessant den Zuhörern zu vermitteln. Es war erstaunlich, mit welchen einfachen Mitteln es unsere Vorfahren verstanden, Bier zu brauen. Für die aufschlußreiche Führung wurde dem Geschäftsführer mit dem Ehrenkrug der Doemensianer aus Bamberg und Umland gedankt. Die angebotene Zusammenarbeit zwischen dem Deutschen Brauerei-Museum und dem Fränkischen Museum wurde dankend angenommen.

Den Abschluß der gelungenen Exkursion bildete ein gemütliches Beisammensein im Augustinerzelt auf der Wies'n, wo die Teilnehmer von den Herren Mesters und Hochholzer von der Firma Henkel begrüßt wurden.

V. Zech

Brauerei Journal
15. Nov 1979

Stammtisch teilnehmer



A. Rutz E. Hummer Otto Gellman
 G. Kaiser Martin Ebner Albrecht
 W. K. Viktor Bremer Klaus
 Adolf Jöck Lauer Ried Eberhard
 Förling Emmer Krause H. G. Hahn
 X. Oberdorf R. Bleiding J. Schubert
 P. Malas Gerdening Schmidt B.
 Anna Schimmen H. Beer G. Ambros
 G. Himm R. Müller Jäger F. J.
 L. Pöschl E. Kert W. Schlegel
 J. Pöschl H. Jacob O. Schmid M. Dotsch G. Hahn
 E. Hornung H. Weibert
 E. Klemm Marion Spier
 Schickler

J. Fischer
 P. Jung
 W. K. K. K. K.
 R. K. K. K. K.
 Erwin Ballerhoffer
 R. P. D. D. D.
 R. B. B. B. B.
 E. M. M. M. M.
 G. M. M. M. M.
 P. Stetter u. Co
 J. K. K. K. K.
 S. K. K. K. K.
 H. K. K. K. K.
 R. B. B. B. B.
 G. M. M. M. M.
 C. A. A. A. A.
 E. M. M. M. M.
 G. M. M. M. M.

Stammtisch

5. Doemensianer-Braumeister Stammtisch Bamberg und Umland

Zu einem Braumeistertreffen, das von Obmann J. Schulters (Brauerei Maisel) eröffnet wurde, kamen über 60 Meister aus ganz Ober-, Mittel- und Unterfranken in die Brauerei Meusel nach Dreuschendorf. Der Besitzer der Brauerei Otto Meusel lieferte im Jahre 1952 seinen ersten Kasten Bier noch mit dem Fahrrad nach Altendorf, zum Gären und Lagern wurde das Bier mit einem Holzfuhrfaß von Kü-

hen in den 4 km entfernten Felsenkeller nach Frankendorf gebracht. Zu dieser Zeit hatte die Brauerei Meusel einen Ausstoß von 180 hl. Bis zum Jahre 1979 hat sich der Ausstoß ver Hundertfacht. Die Brauerei stellt heute eine der modernsten Braustätten im Bamberger Land dar. Vom Sudhaus angefangen über die Würzekühlung - Hefedosierung - Tankreinigung - Filtration bis zum Flaschenkeller ist alles modern und rationell, sowie zum größten Teil vollautomatisch eingerichtet. Bemerkenswert ist, daß die Baumaßnahmen, die zu

dieser modernen Braustätte führten, erst im Jahre 1961 eingeleitet wurden. Vorher war ein großer Teil der Brauerei in einer Scheune untergebracht. Neue bauliche Veränderungen stehen bereits ins Haus; der Neubau des Lagerkellers mit Edelstahltanks, die wie alle anderen Lager- und Gärgefäße aus nichtrostendem Stahl sind. Eine interessante Brauerei, die mit den Sorten Pils, Märzen, Hell und Lagerbier, sowie einer umfangreichen Limonadenherstellung besichtigungswert war. Die Brauerei Meusel verzeichnet ein Ausstoßplus von 20 Prozent gegenüber dem Vorjahr.

Jürgen Schmittwolf, mikroskopische Aufnahmen von Mikroorganismen, die für die Einrichtung des Museums gedacht sind. Nach einem Abendessen und guten Trunk wurde dieser schöne Abend mit der Übergabe der Stammtischehnenkrüge an Herrn Erschfeld und Herrn Meusel durch Braumeister Lechner beendet.

Hopfen und Malz, Gott erhalt's!
(J. Schulters)

Brauinindustrie
7/80

Bund der Doemensianer

Braumeistertreffen des Stammtisches Bamberg und Umland
Über 60 Braumeister aus Ober-, Mittel- und Unterfranken kamen kürzlich in der Brauerei Meusel, Dreuschendorf, zusammen, die von Obmann J. Schulters herzlich begrüßt wurden. Dabei konnte eine wirklich interessante Brauerei besichtigt werden. Brauereibesitzer Otto Meusel lieferte im Jahre 1952 seinen ersten Kasten Bier noch mit dem Fahrrad nach Altendorf; zum Gären und Lagern wurde das Bier mit einem Holzfuhrrfaß von Kühen in den 4 km entfernten Felsenkeller nach Frankendorf transportiert. Zu dieser Zeit hatte die Brauerei Meusel einen Ausstoß von 180 hl/Jahr, der sich allerdings bis heute ver Hundertfachte. Die Brauerei stellt derzeit eine der modernsten Braustätten im Bamberger Land dar. Vom Sudhaus angefangen über Würzekühlung, Hefedosierung, Tankreinigung, Filtration bis zum Flaschenkeller ist alles auf das modernste und rationellste sowie zum größten Teil vollautomatisch eingerichtet. Bemerkenswert ist, daß diese Modernisierungsmaßnahmen erst ab 1961 eingeleitet wurden; vorher war ein großer Teil der Brauerei in einer Scheune untergebracht. Neue bauliche Veränderungen stehen bereits ins Haus, so der Neubau des Lagerkellers mit Edelstahltanks. Gegenüber dem Vorjahr verzeichnete die Brauerei mit den Sorten Pils, Märzen, Hell und Lagerbier sowie einer umfangreichen Limonadenherstellung in diesem Sudjahr ein Ausstoßplus von 20 %.



Brauereibesitzer O. Meusel bei seinen Erläuterungen im Flaschenkeller

Ein Fachreferat von Herrn Erschfeld, Fa. Boehringer, über Reinigungs- und Desinfektionstechnik gab diesem Treffen

einen weiteren Höhepunkt. Herr Erschfeld überreichte dabei dem Geschäftsführer des „Fränkischen Brauereimuseums in der Bierstadt Bamberg“, J. Schmittwolf, mikroskopische Aufnahmen von Mikroorganismen für die Einrichtung dieses Museums.

Nach einem kräftigen Abendessen und gutem Trunk wurde der Stammtischabend mit der Übergabe der Stammtisch-Ehrenkrüge an die Herren Erschfeld und Meusel durch Braumeister Lechner beendet.

U. Zech

Brauwelt 29.11.79

Braumeister-Stammtisch - Dreuschendorf

Zu einem Braumeistertreffen kamen über 60 Meister aus ganz Ober-, Mittel- u. Unterfranken in die Brauerei Meusel nach Dreuschendorf, die von Obmann J. Schulters (Brauerei Maisel) eröffnet wurde. Der



Besitzer der Brauerei Otto Meusel lieferte im Jahre 1952 seinen ersten Kasten Bier noch mit dem Fahrrad nach Altendorf; zum Gären und Lagern wurde das Bier mit einem Holzfuhrrfaß von Kühen in den 4 km entfernten Felsenkeller nach Frankendorf gebracht. Zu dieser Zeit hatte die Brauerei Meusel einen Ausstoß von 180 hl. Bis zum Jahre 1979 hat sich der Ausstoß ver Hundertfacht. Die Brauerei stellt heute eine der modernsten Braustätten im Bamberger Land dar. Vom Sudhaus angefangen über die Würzekühlung — Hefedosierung — Tankreinigung — Filtration bis zum Flaschenkeller ist alles auf das modernste und rationellste sowie zum größten Teil vollautomatisch eingerichtet. Bemerkenswert ist, daß diese Baumaßnahmen, die zu dieser modernen Braustätte führten, erst im Jahre 1961 eingeleitet wurden, vorher war ein großer Teil der Brauerei in einer Scheune untergebracht.

Neue bauliche Veränderungen stehen bereits ins Haus, der Neubau des Lagerkellers mit Edelstahltank, die wie alle anderen Lager- und Gärgefäße aus nichtrostendem Stahl sind. Eine wirklich interessante Brauerei, die mit den Sorten Pils, Märzen, Hell und Lagerbier sowie einer umfangreichen Limonadenherstellung wirklich besichtigungswert war. Gegenüber dem vorigen Sudjahr verzeichnete die Brauerei Meusel ein Ausstoßplus von 20 %.

Ein Fachreferat von Herrn Erschfeld über die Reinigungs- u. Desinfektionstechnik gab diesem Treffen noch einen weiteren Höhepunkt. Herr Erschfeld von der Fa. Boehringer übergab bei dieser Gelegenheit dem Geschäftsführer des Fränkischen Boehringer Brauereimuseums in der Bierstadt Bamberg, Jürgen Schmittwolf, mikroskopische Aufnahmen von Mikroorganismen, die für die Einrichtung des Museums gedacht sind.

Brauerei Journal 20.12.79

60 Braumeister tauschten Erfahrungen aus

Dreuschendorfer Brauerei Meusel besichtigt — Danach Fachaussprache

Dreuschendorf (AW). Die Brauerei Meusel in Dreuschendorf war in den letzten Tagen das Ziel von über 60 Braumeistern aus den drei Regierungsbezirken Frankens, die zu ihrem schon traditionellen „Doemensianer Braumeistertreffen“ gekommen waren. Die fachbezogene Aussprache, der Erfahrungsaustausch und die Erörterung aktueller Berufsfragen standen im Mittelpunkt.

Der Obmann der Doemensianer J. Schulters, Bamberg (Brauerei Maisel), begrüßte seine Berufskollegen und freute sich besonders darüber, daß so viele den zum Teil sehr weiten Anfahrtsweg nicht scheuten, um in geselliger und gemeinsamer Runde wieder einmal zu fachsimpeln. Den Einstieg in das Fachgespräch bildete die Besichtigung der Bierbrauerei Meusel. Braumeister und Inhaber Otto Meusel führte seine Berufskollegen durch seine moderne und zum großen Teil vollautomatisch eingerichtete Brauerei.

Meusel erinnerte bei dieser Gelegenheit an das Jahr 1952, wo er mit dem Fahrrad seinen ersten selbstgebrauten Bierkasten nach Altenendorf auslieferte.

Zum Lagern mußte das Bier mit einem Holzfaß (Kühe zogen den Wagen) nach Frankendorf in einen Felsenkeller gebracht werden. „Das waren meine ersten Bierbrauerschritte“

sagte Otto Meusel, dessen Bierausstoß sich seit den Anfangsjahren stetig vergrößerte, ja verhundertfachte.

Die Fachkollegen konnten sich davon überzeugen, daß die Brauerei Meusel eine modern eingerichtete Bierbraustätte im Bamberger Land ist. Vom Sudhaus angefangen über die Würzekühlung, Hefedosierung, Tankreinigung, Filtration bis zur vollautomatischen Flaschenabfülleinrichtung ist alles auf das modernste eingerichtet.

Neue bauliche Veränderungen stehen bereits ins Haus, so der Neubau einer Lagerkellerabteilung mit Edelstahlanks.

Das Fachreferat von H. Erschfeld über die Reinigungs- und Desinfektionstechnik leitete die Fachaussprache ein, an der sich die anwesenden Bierbrauer ausgiebig beteiligten. H. Erschfeld übergab am Schluß seines Referates dem Geschäftsführer des Fränkischen Brauereimuseums in Bamberg, Schmittwolf, mikroskopische Aufnahmen von Mikroorganismen, die im Brauereimuseum ausgestellt werden sollen.

Braumeister Lechner übergab zum Abschluß des Abends die Stammtischehrenkrüge an Otto Meusel und H. Erschfeld und sprach den Wunsch aus, daß auch weiterhin der Wahlspruch gelten möge: „Hopfen und Malz, Gott erhalt's“.

FT 16.11.79



Besichtigung des vollautom. Flaschenkellers



Bamberg, den 10.01.1980

Liebe Doemensianer !

Einladung zum 6. Brau-
meisterstammtisch für
Bamberg und Umland

Wir freuen uns, Sie diesmal zum 6. Stammtisch am 25.01.1980 um 19 Uhr zunächst in den Gasthof "Zur Mainaussicht" (zu erreichen: aus Richtung Bamberg kommend vor dem Turm links in die Straße, 300 m geradeaus bis zum Mainparkplatz) Fischerrain 8, Tel. 09521/1409 in die schöne unterfränkische Stadt Haßfurt zur Brauerei "Hiernickel", Hauptstraße 82, einzuladen.

Wir wollen bei dieser Runde mal einen anderen Weg der Fachinformation gehen, und zwar eine Podiumsdiskussion haben, zu der wir drei kompetente Herren, Herrn R. Nitschke, Löwenbräu München, Herrn P. Erhardt von der Doemensschule und Herrn L. Pöschl, Firma Schenk, eingeladen haben. Diese Herren werden Ihnen zu allen Sie persönlich interessierenden Fragen aus dem Brauereisektor (Schwerpunktthema: Betriebskontrolle, Sensorik, Maischen, Hopfen, Bierpflege, Filtration, Stabilisierung) Rede und Antwort stehen.

Anschließend wird uns der erste Braumeister, Herr Werner Schlag, durch die Privatbrauerei Hiernickel führen.

Hunger und Durst brauchen Sie auch an diesem Abend nicht zu fürchten. Übernachtungsmöglichkeiten bestehen ebenfalls in Haßfurt.

Es laden noch einmal herzlich ein

Werner Schlag
Hauptstraße 82
Brauerei Hiernickel
Tel. 09521/204

Hans Schulters
Brauerei Maisel
Bamberg
Tel. 0951/31027

Georg Lechner
Löwenbräu Neuhaus
Breitengüßbach
Tel. 09544/1341



H. Schulters

Georg Lechner



6.

Doemensianer

Stammtisch

25.1.80



SEIT 1799

Hiernickel
Bier

aus Haßfurt

Markenqualität aus deutschen Ländern

HIERNICKEL-BRAU OHG HASSFURT/MAIN



25.1.80

Stammdischtteilnehmer

Privatbauverein Miennickel



Haßfurt

H. A. Horst Jakob

m. Zücker Johann Leickert

R. Pitschke Ewald Ullmarke

Rite Miedel Hans-J. Dietz Karl Deymer

Uellman

P. Schmitt
Hr. Gold

Teronika Uerkelein

Anton Bauer

Paul Wegner

J. Bär

Albrecht Josef
Leder

Leinold F. - Oel

P. Kern

G. Ucker
Kausel Josef
Ucker

A. Mimmann
Hut Jahn

J. Michael

Ucker
Inge Winter

J. Pöschl

H. Linhardt
Leder

Günter Kaiser

P. Joren

Susanne Himmich

J. Oberdacht

H. H. u. Cox
H. H. u. Cox

G. W. Matthes

Ucker

Dem. et G.

Kipfling

E. Mölling

C. Pöschl

Hubert Bauer

Erwin Ballenhofer

Edgar Ucker

Lydia Ledner

L. Pöschl

J. Schultze

J. Schultze

6. Doemensianer-Stammtisch Bamberg und Umland

In die schöne unterfränkische Stadt Haßfurt zur Brauerei Hiernickel kamen auf Einladung von Herrn Hiernickel und W. Schlag (Braumeister der Brauerei Hiernickel) über 50 Braumeister aus ganz Franken.

Obmann J. Schulters (Brauerei Maisel) konnte als Fachreferenten an diesem Abend die Braumeister P. Erhardt, Lehrer an der Doemensschule und der Berufsfachschule München, R. Nitschke vom Löwenbräu München, sowie L. Pöschl als Repräsentant der Fa. Schenk, Filterbau Schwäbisch-Gmünd, begrüßen. An aktuellen Themen entwickelte sich eine rege Diskussion. So wurde schwerpunktmäßig über die Möglichkeiten der Sauerstoffeliminierung und deren Auswirkung auf die chem. physikal. Haltbarkeit des Bieres diskutiert. Einsatz von PVPP-Filtern und weitere Möglichkeiten der Stabilisierung wurden ebenfalls behandelt. Die Vorstellung eines neuen Abklatschnährbodens sowie der Einsatz von neuzeitlichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln war ein weiteres Hauptthema bei dieser Podiumsdiskussion. Abschließend zum Thema Haltbarkeitsangaben auf Bieretiketten waren sich wohl alle Teilnehmer einig, daß dadurch das Bier von seinem Image als frischer, natürlicher Durstlöcher immer weiter abrücken würde. Dies würde



nicht nur nachteilig für Klein- und Mittelstandsbrauereien sein, ganz zu schweigen von den Kosten, um aus einem natürlichen, frischen Produkt eine „Vollkonserve“ zu machen, sondern die „Konserve Bier“ mit allen geschmacklichen Nachteilen würde dem Biertrinker wohl auch kaum munden.

Ein weiterer Höhepunkt war die Besichtigung der Brauerei Hiernickel. Herr Hiernickel gab einen Überblick über die 1799 gegründete Braustätte, deren Entwicklung und Probleme. Bei der Besichtigung konnten sich die Kol-

legen von einer modernen Privatbrauerei ein Bild machen, die trotz baulicher Beengtheit (eine Teilaussiedlung ist im Gespräch) in der Lage ist, hervorragendes Bier herzustellen.

Braumeister G. Lechner konnte abschließend den Fachreferenten sowie Herrn Hiernickel und Herrn Schlag als Dankeschön die Stammtischkrüge überreichen. Das gemütliche Beisammensein wurde noch lange mit dem mit Gold prämierten Hiernickel-Bier fortgesetzt. (UZ)

*Brauindustrie
April 1980*



v.l.n.r.: R. Nitschke Löwenbräu München, P. Erhardt Doemensschule, Brigitte Hiernickel, Obm. J. Schulters Brauerei Maisel, L. Pöschl Fa. Schenk Filterbau, G. Lechner Löwenbrauerei Neuhaus/A und W. Schlag Brauerei Hiernickel.



Aus ganz Franken strömten die Braumeister zusammen, um in Haßfurt ihren Doemensianerstammtisch abzuhalten. Braumeister Werner Schlag von der Hiernickelbräu (ganz rechts) konnte neben den Referenten auch die Vorstandschaft des Stammtisches (im Bild) begrüßen.

Fotos: HT-Tro.

Auch Bier ist ein besonderer Saft

Bayerische Braumeister trafen sich zu Referaten und Gesprächen



Vorsitzender Hans Schulters (links) übergab im Namen des Doemensianerstammtisches einen Krug an Gastgeber Heinz Hiernickel sowie Schmuckteller an Braumeister Schlag. Ganz rechts Vorstandsmitglied Georg Lechner.

Haßfurt. Ob auch der gestern in München angehobene Bierpreis und seine Auswirkungen auf bayerische Gemüter zur Debatte standen, ist nicht bekannt. Jedenfalls trafen sich 50 Doemensianer, Absolventen jener berühmten Schule aus München-Gräfelfing, die das Herstellen dieses berühmten weiß-blauen Lebensmittels lehrt, bei ihrem „Kommilitonen“ Heinz Hiernickel in der Kreisstadt.

Die „Mainaussicht“ hatte man als den Ort erwählt, wo der edle Haßfurter Gerstensaft nicht nur durch die Kehlen lief, sondern als Hauptthema einer Podiumsdiskussion über aktuelle und technologische Fragen referiert wurde. Als Fachleute hatten sich zur Verfügung gestellt: P. Erhard, Lehrer an der Doe-

mensterschule und Berufsfachschule in München, R. Nitschke als Laborleiter der Münchner „Löwenbräu“ sowie L. Pöschl als Repräsentant der Fa. Schenk aus Schwäbisch-Gemünd, die für den Filterbau zuständig ist.

Anhand verschiedener Probleme innerhalb des Brauwesens entwickelte sich eine rege Diskussion, die den anwesenden Braumei-

stern wertvolle und nützliche Anregungen und Erkenntnisse brachte. Heinz Hiernickel begrüßte die Gäste im Namen seiner Brauerei und gab einen Überblick zur betrieblichen Lage. Dem schloß sich in der Praxis eine Besichtigung der Fabrikationsanlagen an. Dabei konnten sich die Braumeister davon überzeugen, daß die Brauerei stets bemüht ist, den Anforderungen der Kundschaft Genüge zu leisten.

Das lehrreiche Treffen schloß mit einem gemütlichen Beisammensein. Dabei überreichte Braumeister G. Lechner an die Referenten, an W. Schlag als den Organisator des Treffens sowie an Gastgeber Heinz Hiernickel je einen Stammtischkrug. Die Anregung zu diesem Braumeistertreffen und die Einladung kam von Obmann J. Schulters aus Bamberg.

Bund der Doemensianer

Bericht vom 6. Doemensianer-Stammtisch Bamberg und Umland. Auf Einladung von H. Hiernickel und W. Schlag (Brauerei Hiernickel) kamen kürzlich über 50 Braumeister aus ganz Franken nach Haßfurt. Obmann J. Schulters konnte dazu als Fachreferenten die Braumeister P. Erhardt, Doemens-Schule und Berufsfachschule München, R. Nitschke, Löwenbräu München, sowie L. Pöschl, Fa. Schenk Filterbau, Schwäb. Gmünd, begrüßen. An aktuellen Themen entwickelte sich eine rege Diskussion. So wurde schwerpunktmäßig über die Möglichkeiten der Sauerstoffeliminierung und deren Auswirkung auf die chem.-physikalische Haltbarkeit des Bieres diskutiert. Einsatz von PVPP-Filtern und weitere Möglichkeiten der Stabilisierung wurden ebenfalls behandelt. Die Vorstellung eines neuen Abklatschnährbodens sowie der Einsatz von neuzeitlichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln waren ein weiteres Hauptthema bei dieser Podiumsdiskussion. Zum Thema „Haltbarkeitsangabe auf Bieretiketten“ waren sich wohl alle Teilnehmer einig, daß dadurch das Bier von seinem Image als frischer, natürlicher Durstlöcher immer mehr verlieren würde. Dies wäre nicht nur für die Klein- und Mittelbrauereien nachteilig — ganz zu schweigen von den Kosten, um aus einem Bier eine „Vollkonserve“ zu machen, die letztlich den Biertrinkern wohl kaum mehr munden würde. Bei der anschließenden Brauereibesichtigung gab H. Hiernickel zunächst einen Überblick über die 1799 gegründete Braustätte, deren Entwicklung und Probleme. Beim Rundgang konnten sich die Kollegen von einer modernen Privatbrauerei überzeugen, die trotz baulicher Beengtheit (eine Teilaussiedlung ist im Gespräch) in der Lage ist, hervorragende Biere herzustellen.

U. Zech

Brauwelt 6/80

Möbel-Gehles
8726 Haßfurt
Zeiner Straße 29
Tel. 09521/1574
Hassfurt
schafft Atmosphäre

Haßfurter Tagblatt 2.2.80

Über 50 Braumeister in Haßfurt

Haßfurt ☉ Auf Einladung von Obmann J. Schulters, Bamberg, trafen sich in Haßfurt über 50 Braumeister aus ganz Franken, die alle aus der Doemensschule in München hervorgegangen sind. Der Erfahrungsaustausch und aktuelle technologische Fragen waren Hauptpunkte in einer Podiumsdiskussion.

Drei renommierte Referenten „fütterten“ die Teilnehmer außerdem mit Informationen. Anschließend begrüßte H. Hiernickel im Namen seiner Brauerei die Gäste zu einer Betriebsbesichtigung. Das Hiernickel-Bier, das seit 1799 gebraut wird, wurde in diesem Jahr mit einer Goldmedaille prämiert. Braumeister G. Lechner übergab an Braumeister W. Schlag, der das Treffen organisierte, H. Hiernickel und die verschiedenen Referenten einen Stammtischkrug.

FT Bamberg 5.2.80



6. Doemensianer-Stammtisch Bamberg und Umland



V.l.n.r.: R. Nitschke, Löwenbräu München; P. Erhardt, Doemensschule; Brigitte Hiernickel; Obm. J. Schulters, Brauerei Maisel; L. Pöschl, Fa. Schenk Filterbau; G. Lechner, Löwenbrauerei Neuhaus/A; und W. Schlag, Brauerei Hiernickel.

In die schöne unterfränkische Stadt Haßfurt zur Brauerei Hiernickel kamen auf Einladung von Herrn Hiernickel und W. Schlag (Braumeister der Brauerei Hiernickel) über 50 Braumeister aus ganz Franken.

Obmann J. Schulters (Brauerei Maisel) konnte als Fachreferent an diesem Abend die Braumeister P. Erhardt, Lehrer an der Doemensschule und der Berufsfachschule München, R. Nitschke vom Löwenbräu München, sowie L. Pöschl als Repräsentant der Fa. Schenk, Filterbau Schwäbisch-Gmünd, begrüßen. An aktuellen Themen entwickelte sich eine rege Diskussion. So wurde schwerpunktmäßig über die Möglichkeiten der Sauerstoffeliminierung und deren Auswirkung auf die chem. physikal. Haltbarkeit des Bieres diskutiert. Einsatz von PVPP-Filtern und weitere Möglichkeiten der Stabilisierung wurden ebenfalls behandelt. Die Vorstellung eines neuen Abklatznährbodens sowie der Einsatz von neuzeitlichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln war ein weiteres Hauptthema bei dieser Podiumsdiskussion. Abschließend zum Thema Haltbarkeitsangaben auf Bieretiketten waren sich wohl alle Teilnehmer einig, daß dadurch

das Bier von seinem Image als frischer, natürlicher Durstlöcher immer weiter abrücken würde. Dies würde nicht nur nachteilig für Klein- und Mittelstandsbrauereien sein, ganz zu schweigen von den Kosten, um aus einem natürlichen, frischen Produkt eine „Vollkonserve“ zu machen, sondern die „Konserve Bier“ mit allen geschmacklichen Nachteilen würde dem Biertrinker wohl auch kaum munden.

Ein weiterer Höhepunkt war die Besichtigung der Brauerei Hiernickel. Herr Hiernickel gab einen Überblick über die 1799 gegründete Braustätte, deren Entwicklung und Probleme. Bei der Besichtigung konnten sich die Kollegen von einer modernen Privatbrauerei ein Bild machen, die trotz baulicher Beengtheit (eine Teilaussiedlung ist im Gespräch) in der Lage ist, hervorragendes Bier herzustellen.

Braumeister G. Lechner konnte abschließend den Fachreferenten sowie Herrn Hiernickel und Herrn Schlag als Dankeschön die Stammtischkrüge überreichen. Das gemütliche Beisammensein wurde noch lange mit dem mit Gold prämierten Hiernickel-Bier fortgesetzt. (UZ)

6. Doemensianer — Braumeisterstammtisch für Bamberg und Umland

Auf Einladung der Brauerei Hiernickel kamen über 50 Braumeister aus ganz Franken ins schöne unterfränkische Haßfurt. Obmann J. Schulters, Brauerei Maisel, konnte als Fachreferent die Braumeister P. Ehrhardt, Lehrer an der Doemens- und Berufsfachschule München, R. Nitschke vom Löwenbräu München sowie L. Pöschl als Repräsentant der Fa. Schenk-Filterbau, Schwäbisch-Gmünd, begrüßen.



Das Bild zeigt von links nach rechts: Obmann J. Schulters, Herrn H. Hiernickel, Braumstr. W. Schlag und Braumstr. G. Lechner.

Bei der Podiumsdiskussion wurde besonders das Gebiet der Bierstabilisierung und Sauerstoffeliminierung diskutiert, ebenso wurde der Einsatz von PVPP-Filtern besprochen. Die Vorstellung eines neuen Abklatznährbodens sowie der Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln waren ein weiteres Hauptthema. Zum Thema Haltbarkeitsangabe auf Etiketten waren sich alle Teilnehmer dahingehend einig, daß Bier ein frisches, natürliches Produkt bleiben sollte und nicht durch unnötige Manipulation zu einer Vollkonserve gemacht wird. Dies ist nicht im Interesse des Biertrinkers und auch nicht im Sinne der Brauer.

Ein weiterer Höhepunkt war die Besichtigung der 1799 gegründeten Braustätte. H. Hiernickel gab zuvor einen Überblick über die geschichtliche Entwicklung und die Probleme, die diese moderne Mittelstandsbrauerei im Laufe der Zeit zu lösen hatte und die auch jetzt noch zu lösen sind.

Bei der Besichtigung war auch eine neue Keg-Anlage näher kennenzulernen, die der 1. Braumeister der Brauerei Hiernickel, W. Schlag, vorstellte. Daß diese Brauerei in der Lage ist, hervorragende Biere herzustellen, bewiesen die vielen DLG-Medaillen; so erhielt die Brauerei Hiernickel in diesem Jahr eine Goldmedaille.

Braumeister G. Lechner, Löwenbräu Neuhaus/A., konnte abschließend den Fachreferenten sowie Herrn Hiernickel und Herrn Schlag, der Organisator des Abends, Bierkrüge als Dankeschön überreichen. Das gemütliche Beisammensein wurde noch lange mit goldprämiertem Stoff fortgesetzt.

Doemensianer

1/80

Brauer Journal 29.1.80

Doemesianer Braumeisterstammtisch
Bamberg Stadt und Land
i.V.m. dem
Verein Fränkisches Brauereimuseum
in der Bierstadt Bamberg

15.02.80

Geschäftsstelle:

Küchelstr. 10
8600 B a m b e r g

An alle
Herrn Braumeister

Liebe Kollegen !

T ! Es ist geplant am 15.03./16.03.80 eine Informationsfahrt zur Fa. Schenk, Schwäbisch-Gemünd, auf Einladung unseres Kollegen Lorenz Pöschl, durchzuführen.

Voraussichtliches Programm, Änderungen können eintreten:

15.03.80 06.00 Uhr Abfahrt mit einem Bus vom Hof der Brauerei Maisel, Bamberg
 09.30 Uhr Ankunft und Beziehen der Quartiere
 10.30 Uhr Herren und interessierte Damen - Werksbesichtigung
 Rest der Damen - Besichtigung einer Ausstellung in Schwäbisch-Gemünd
 12.00 Uhr Diskussion über Filtration und Stabilisierung mit Kurzfilmvorführung
 13.00 Uhr Mittagessen
 15.00 Uhr Gemeinsamer Stadtrundgang
 20.00 Uhr Abendessen mit anschließenden gemütlichen Beisammensein
16.03.80 08.00 Uhr Frühstück
 09.00 Uhr Abfahrt, unterwegs Mittagessen in einem Brauereigasthof

Der Unkostenbeitrag beträgt 10.-DM, wobei das Mittagessen am 16.03. selbst bestritten werden muß.

Ihre Frauen, falls sie sich nicht langweilen, dürfen selbstverständlich von der Partie sein.

Da unser Bus nur 60 Plätze hat, bitten wir um Ihr Verständnis, daß die Anmeldung nach dem Eingang Ihrer Rückantwort gewertet werden müssen. In diesem Zusammenhang weisen wir daraufhin, daß Sie nur Ihre Ehefrauen - keine sonstigen Mitarbeiter- zu dieser Fahrt anmelden sollten.

T ! Wir bitten den Abschnitt über Ihre Teilnahme bis s p ä t e s t e n s 26.02.80 an die o.a. Adresse zu senden.

Mit freundlichen Brauergrüßen

Ihre

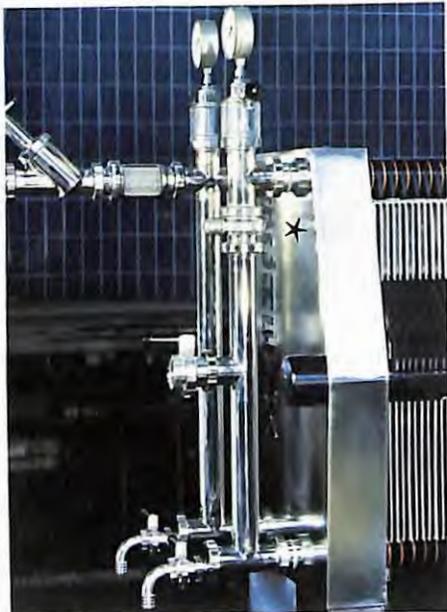

S c h u l t e r s, Vorsitzender


S c h m i t t w o l f, GF



SCHENK

FILTERSYSTEME



* Fester Deckel, Absperrventil oberer Einlaufkanal

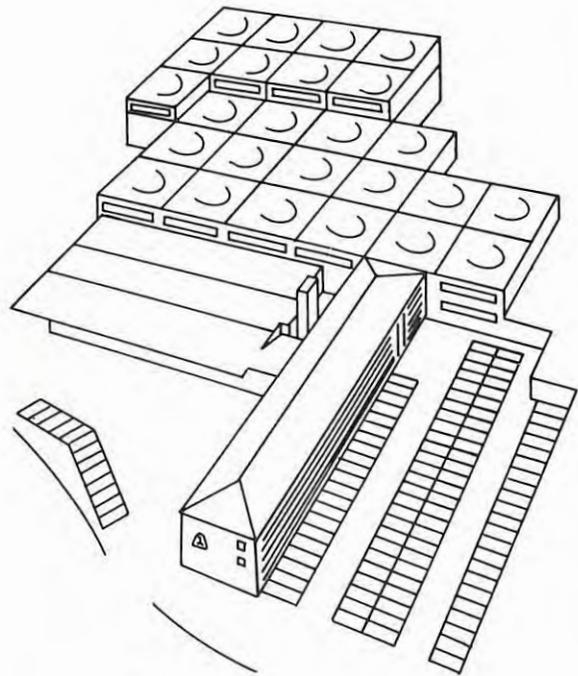


Anschwemmung

EXKURSION

Verein fränkisches Brauereimuseum
der Bierstadt Bamberg

15. März 1980



SCHENK FILTERBAU GMBH

D-7070 Schwäbisch Gmünd
Werk Waldstetten, Bettringer Straße
Telefon 07171/8 2091 · Telex 7-248 818



Fig. 4: Brauerei Maisel, Bayreuth. Teilautomatisch gesteuerte Filterstation mit 250 hl/h Leistung.



SCHENK FILTER

HERZLICH WILLKOMMEN

in Schwäbisch Gmünd!

Wir freuen uns über Ihren Besuch:
Geschäftsleitung,
Techn. Betriebsleitung
und Brauerkollegium der
SCHENK FILTERBAU GMBH

Chr. Beer, Geschäftsführer
H. Schafft, Leiter der Brauerei-Abtlg.
Dr. Brenner, Leiter der Wiss.-Abtlg.
Dr. Hums, stellvertr. Leiter der Wiss.-Abtlg.
R. Baur, Techn. Betriebsleiter
O. Müssig, Leiter der Projekt-Abtlg.
G. Müller, stellvertr. Leiter der Brauerei-Abtlg.
H.G. Beyschlag, Dipl.-Braumeister
A. Hahn, Braumeister
W. Hahn, Braumeister
H. Heuckendorf, Braumeister
H. Hild, Braumeister
H. Hoffmann, Braumeister
O. Kellermann, Dipl.-Br.-Ing.
D. Kerber, Braumeister
H.-J. Krämer, Braumeister
K.H. Lippmann, Dipl.-Br.-Ing.
M. Miorin, Braumeister
K.H. Nowatschek, Braumeister
L. Pöschl, Braumeister
K.G. Polster, Braumeister
A. Reinoso, Dipl.-Braumeister
A. Schneider, Braumeister



PROGRAMM

15. März 1980

- 9.30 Ankunft und Beziehen der Quartiere.
Frühstück im Gasthof "Löwen",
Straßdorf.
- 10.30 Werksbesichtigung mit anschließender
Diskussion über Filtration und Stabili-
sierung mit Kurzfilmvorführung.
- Damenprogramm:**
- 10.45 Besichtigung der "Ständigen Muster-
schau" des Edelmetallindustrie-
verbandes.
- 13.00 Gemeinsames Mittagessen im
Gasthof "Löwen".
- 15.00 Gemeinsamer Stadtrundgang –
Besichtigung des Museums im
Prediger.
- 20.00 Abendessen mit anschl. gemütlichem
Beisammensein im Gasthof "Hölzle",
Weilerstoffel.





EINLADUNG



Die große Premiere der Superlative



Gestern zur Mittagszeit wurde im wiedereröffneten Hotel „Zum Römischen Kaiser“ das neue Pächter-Ehepaar Margarete und Robert Windhorst und der diesjährige Josefi-Bock vorgestellt. Beide bekamen praktisch drei Sterne von der Fachwelt verliehen. 50 Braumeister aus dem ganzen Bundesgebiet ließen durch den Sprecher des Deutschen Braumuseums in Bamberg erklären, daß der Josefi-Bock alle Anforderungen erfüllt, die man an einen Bock stellen muß, und der Braumeister erhielt Lob und Anerkennung von allen Seiten. Die gleiche Anerkennung erfuhr das neue Pächter-Ehepaar Margarete und Robert Windhorst, sie haben den „Römischen Kaiser“ umgekrempelt, daß er fast

nicht mehr zu erkennen ist. Er wird die Anerkennung aller Besucher erfahren und sie hatten sich nicht nur durch das kalte Büfett die beste Empfehlung geschaffen, sie haben bereits „Erste-Klasse-Hotels“ geleitet und sie haben einen Weißenburger als Koch mitgebracht, der im „Riz“ und anderen großen Hotels gearbeitet hat. Aus dem Römischen Kaiser soll etwas Besonderes geschaffen werden. Die äußeren Voraussetzungen sind vorhanden und von allen Seiten wurde Glück gewünscht, daß das Ehepaar Windhorst es schafft, die Voraussetzungen von ihrer Seite aus es zu schaffen sind vorhanden. Dr. Friedrich und viele andere Politiker gratulierten. Wir berichten noch über die Einweihung.

Weißenburger Zeitung

Bund der Doemensianer

Stammtisch Bamberg und Umland in Schwab. Gmünd und Ellingen. Auf Einladung der Fa. Schenk Filterbau trafen sich kürzlich rd. 50 Brauereitechniker mit Damen aus Franken in Schwab. Gmünd. Nach der Begrüßung durch den Leiter der Brauereiabteilung, H. Schafft, hatten die Teilnehmer Gelegenheit, sich in der Produktionsstätte der Fa. Schenk genauestens über die Filterherstellung zu informieren. Große Beachtung fanden dabei die ZHF- und PVPP-Filteranlagen, die in zunehmendem Maß auch von kleinen und mittleren Brauereien verwendet werden. Herr Müller erläuterte anschließend die Fertigung der Filterschichten im neuen Zweigbetrieb. Nach einer Film-

vorführung über das Verhalten von Hefen und Mikroorganismen und der anzu-schwemmenden Kieselgur bei der Fil-tration wurden in der Diskussion den Praktikern verschiedene Hinweise im Zu-sammenhang mit der Bierstabilisierung, Sauerstoffeliminierung und der Bierfil-tration im allgemeinen gegeben. Bei einem gemütlichen Brauerabend mit kal-tem Buffet bedankte sich Obmann J. Schulters sowie der Geschäftsführer des Fränkischen Brauereimuseums J. Schmitt-wolf mit einem Ehrenkrug und Stadtel-ler von Bamberg bei den Herren Schafft und Müller für die herzliche Aufnahme im Hause Schenk.

Am 2. Tag der Exkursion waren die Teilnehmer zum Josefi-Bock-Anstich der Schloßbrauerei Ellingen im Hotel „Römi-scher Kaiser“ eingeladen. Den Abschluß der Rundfahrt bildete die Besichtigung der Schloßbrauerei Ellingen, die sich mit ihren Spezialbieren gut zu behaupten weiß.
U. Zech



Besichtigung der
Fa. Schenk Filterbau
2. von links vorne Herr Schafft



Ein Prosid auf den
Josefi - Bock
in der Schloßbrauerei Ellingen

50 Braumeister zur Bockbierprobe

ELLINGEN — Beim diesjährigen Anstich des Josefi-Bockes im Gasthof „Römischer Kaiser“ haben sich ca. 50 Braumeister angesagt. Gleichzeitig wird das neue Pächterehepaar Margarete und Robert Windhorst vorgestellt. Der Bockbieranstich beginnt um 11.00 Uhr im Saal des „Römischen Kaisers“.

Weißensungen Tagblatt

Bund der Doemensianer in Verbindung mit dem Fränkischen Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg e. V.

Exkursion nach Schwäbisch Gmünd und Ellingen

Auf Einladung der Fa. Schenk Filterbau trafen sich rund 50 Personen aus Franken in Schwäbisch Gmünd. Nach Begrüßung durch Herrn Schafft, Leiter der Brauereiabteilung, stand am Vormittag die Besichtigung der Produktionsstätte der Fa. Schenk auf dem Programm.

Bei der Besichtigung hatte jeder Teilnehmer die Möglichkeit, sich genauestens über die Herstellung der Filter des gesamten Brauereiprogramms zu informieren. Große Beachtung fanden dabei die ZHF und PVVP-Filteranlagen, die im zunehmenden Maße auch für kleine und mittlere Brauereien interessant werden. Herr Müller erklärte die Fertigung der Filterschichten im neuen Zweigbetrieb. Danach wurde ein Film über das Verhalten von Hefen und Mikroorganismen und der anzuschwemmenden Kieselgur bei der Filtration gezeigt. Dieser einmalige Film wurde bei 1200facher Vergrößerung unter dem Mikroskop aufgenommen. Eine Diskussion im Anschluß gab den Praktikern viele nützliche Hinweise und Tips im Zusammenhang mit der Bierstabilisierung, Sauerstoffeliminierung und der Bierfiltration allgemein.

Den teilnehmenden Damen wurde parallel dazu ein Besuch des Edelmetallmuseums geboten. Am Nachmittag fand eine Besichtigung dieser geschichtsträchtigen und schönen alten Stauferstadt statt.

Bei einem gemütlichen Brauerabend mit kaltem Buffet und unterhaltsamer Musik bedankte sich der Obmann J. Schulters sowie der Geschäftsführer des Fränkischen Brauereimuseums J. Schmittwolf mit einem Ehrenkrug und Stadtteller der Stadt Bamberg bei Herrn Schafft und Herrn Müller für die herzliche Aufnahme im Hause Schenk. Desweiteren bedankten sich die Herren Schulters und Schmittwolf bei Herrn Pöschl, der maßgeblich am Zustandekommen der Fahrt beteiligt war. Am zweiten Tag der Exkursion ging es weiter nach Ellingen. Hier hatte man zum Josefi-Bock-Anstich im Hotel Römischer Kaiser geladen. Nach kritischer Prüfung waren sich alle einig, diesem dunklen Bock und damit dem Braumeister der Schloßbrauerei Ellingen, F. Besler, gebührt ein Lob.

Weiterhin bedankte sich die Vorstandschaft bei Baron von Aretin, Rentmeister Aenderl, Bürgermeister Haberkern, dem Pächterehepaar Windhorst und allen Anwesenden für die freundliche Aufnahme und dem guten Gerstensaft. Zum Schluß der Exkursion



Das Erinnerungsfoto aus Ellingen zeigt von links nach rechts: Braumstr. Besler, Herrn Windhorst vom Hotel Römischer Kaiser, Stadträte, J. Schmittwolf, Obmann J. Schulters, Frau Windhorst, Freiherr Baron von Aretin, Rentmeister Aenderl.

stand noch die Besichtigung der Schloßbrauerei Ellingen auf dem Programm, die sich mit ihren Spezialbieren zu behaupten weiß.

Alles in allem: Zwei schöne informative Tage, bei denen die Geselligkeit keineswegs zu kurz kam. Unser besonderer Dank gilt der Fa. Schenk Filterbau und der Schloßbrauerei Ellingen für die freundliche Aufnahme.

Brauerei - Journal 30.4.80

Zwei interessante Tage

Auf Einladung der Fa. Schenk Filterbau trafen sich ca. 50 Personen aus Franken in Schwäbisch Gmünd. Nach Begrüßung durch Herrn Schafft, Leiter der Brauereiabteilung, stand am vormittag die Besichtigung der Produktionsstätte der Fa. Schenk auf dem Programm.

Bei der Besichtigung hatte jeder Teilnehmer die Möglichkeit, sich genauestens über die Herstellung der Filter des gesamten Brauereiprogramms zu informieren. Große Beachtung fanden dabei die ZHF- und PVVP-Filteranlagen, die im zunehmenden Maße auch für kleine und mittlere Brauereien in Frage kommen.



H. Schafft mit Teilnehmern bei der Werksbesichtigung.

V.l.n.r.: Braumstr. Besler, Herr Windhorst, M. Lechner, J. Schmittwolf, Obmann Schulters, Fr. Windhorst, Freiherr Baron v. Aretin, Rentmeister Aenderl.



Herr Müller erklärte anschließend die Fertigung der Filterschichten im neuen Zweigbetrieb. Danach wurde ein Film über das Verhalten von Hefen und Mikroorganismen und der anzuschwemmenden Kieselgur bei der Filtration gezeigt. Dieser einmalige Film zeigte Bilder, die bei 1200facher Vergrößerung unter dem Mikroskop aufgenommen wurden.

Eine Diskussion im Anschluß gab den Praktikern viele nützliche Hinweise und Tips im Zusammenhang mit der Bierstabilisierung, Sauerstoffeliminierung und der Bierfiltration allgemein.

Bei einem gemütlichen Brauerabend mit kaltem Buffet und unterhaltsamer Musik bedankte sich der Obmann J. Schulters sowie der Geschäftsführer des Fränkischen Brauereimuseums J. Schmittwolf mit einem Ehrenkrug und Stadtteller der Stadt Bamberg bei Herrn Schafft und Herrn Müller für die herzliche Aufnahme im Hause Schenk. Desweiteren bedankten sich die Herren Schulters und

Schmittwolf bei Herrn Pöschl, der maßgeblich am Zustandekommen der Fahrt beteiligt war.

Am 2. Tag der Exkursion ging es weiter nach Ellingen. Hier war man zum Josefi-Bock-Anstich im Hotel Römischer Kaiser geladen. Nach kritischer Prüfung waren sich alle einig, diesem dunklen Bock und damit dem Braumeister der Schloßbrauerei Ellingen, F. Besler, gebührt ein Lob. Weiterhin bedankte sich die Vorstandschaft bei Baron v. Aretin, Rentmeister Aenderl, Bürgermeister Haberkern, dem Pächterehepaar Windhorst und allen Anwesenden für die freundliche Aufnahme und den guten Gerstensaft. Zum Schluß der Exkursion stand noch die Besichtigung der Schloßbrauerei Ellingen auf dem Programm, die sich mit ihren guten Spezialbieren zu behaupten weiß.

Brauereijournal 30.4.80



Nach der
abschließenden
Diskussion ...

... bedankt sich
Geschäftsführer Schmittwolf
bei Herrn Schraft ...



... und überreicht
den Ehrenkug

85 Jahre



17. - 19. April 1980



Teilnehmer

"85 Jahre Doemens"

Hanka Wied

H. P. F. F. F.

Frau - Josef

Lydia Kuhn

Clara Breun

J. Hess

Schaden

2. Schwarz

20 ger Paul

G. Finkler

H.P. M. M. M.

G. G. G.

Alte W. W.

R. B. B.

Peter Schmitt

K. Schmitt

J. Pöschl

L. Schäfer

H. Ohlmann

F. F. F.

Julius Meyer

Hans Stolp

G. F. F.

L. W. W.

Leinold K. K.

Wiesl Beck

P. F. F.

Alte

Agathe W. W.

F. K. K.

Loew

Handwritten signature/initials

Handwritten signature/initials

Large handwritten signature/initials

Large handwritten signature/initials



ELDORADO DER BRAUER

Auf 85 Jahre kann die Doemens-Schule, die sich weltweit einen bedeutenden Ruf geschaffen hat, in diesem Jahr zurückblicken. Dies war Anlaß, wieder einmal die zahlreichen Freunde und Gönner zu einer Jubiläumsfeier einzuladen. Veranstaltungsort war auch diesmal wieder Heide Volm in Planegg. Groß war die Zahl der Verantwortlichen aus der Brauwirtschaft, aus Institutionen, Instituten und Verbänden, die es sich nicht nehmen ließen, bei der 85 Jahrfeier der Doemens-Schule ihre Referenz zu erweisen.





Viele Ehrengäste nahmen . . .

Schwierig war die Aufgabe, die **Niko Becker** mit der Begrüßungsansprache übernommen hatte, die nicht nur anhaltenden Beifall fand, sondern darüber hinaus von den Anwesenden in Unterhaltungen mit viel Lob bedacht wurde.

Becker verstand es außerordentlich geschickt, eine nichtendend wollende Namensliste in lockerer Form mit Funktionen, Verbindungen der Doe-

mens-Schule und Personen miteinander zu verknüpfen, daß er damit ein aufmerksam lauschendes Auditorium fand.

*

Im Anschluß daran ging Herr **Alfred Stumpf** kurz auf die Situation der Doemens-Schule ein. Er sagte unter anderem:

„Die Schule ist nicht defizitär. Im Dienstleistungsbereich wird sie getragen von Herrn Dir. Zentgraf und seiner Mannschaft. Dafür wollen wir ihm danken. Im finanziellen Bereich wird sie getragen durch die vielfältigen Möglichkeiten der staatlichen Förderung im Rahmen des Bildungsplanes, durch die Schüler, die das Schulgeld bezahlen, indirekt durch ausländische Brauereien, die hochqualifizierte Schüler schicken, so daß man dem Ausland bestätigen muß, daß es den Wert der Schule vollkommen anerkennt. Ein Lob dem Staat, der auch das Studium ausländischer Studenten fördert. Die Schule wird getragen von den Firmen, die uns Seminaristen schicken, und von Freunden aus der Zulieferindustrie. Die Schule möchte an dieser Stelle die Gelegenheit wahrnehmen, dem weiten Personenkreis,

der sie unterstützt, zu danken, möchte aber auch dem inländischen Gewerbe, den Brauereien und Mälzereien erklären, daß sie mit ihrer Unterstützung noch wesentlich mehr realisieren könnte. Meine sehr geehrten Damen und Herren, machen Sie es wie die erfolgreichen Banken! Investieren Sie in ein gesundes Unternehmen. Jede Mark für Doemens ist eine goldene Investition in die technische Führungsqualität unserer Branche.“





... an der Feierstunde teil

Im Anschluß daran sprach Staatssekretär **Albert Mayer**. Im folgenden ein kurzer Auszug seiner Ansprache:

Sehr geehrter Herr Becker, sehr geehrter Herr Stumpf, meine sehr geehrten Damen und Herren. Ich bin heute sehr gerne zu Ihnen gekommen, um Ihnen namens der bayerischen Staatsregierung und unseres Ministerpräsidenten Franz Josef Strauß zu Ihrem 85jährigen Jubiläum zu gratulieren. Mein Gruß und meine guten Wünsche gelten allen Mitarbeitern wie auch den gegenwärtigen und ehemaligen Schülern, die ihre Verbundenheit mit dieser Lehranstalt heute wieder einmal sehr eindrucksvoll unter Beweis stellen. Schon die Tatsache, daß der Bund der Doemensianer so viele Mitglieder hat, scheint mir Zeugnis zu sein für den guten Geist, der in dieser Schule herrscht.

Es hat mich sehr überrascht zu erfahren, daß im vergangenen Jahr Schüler aus 16 Nationen an der Doemensschule studiert haben. Die menschlichen Verbindungen und die internationalen Verflechtungen, die hier geschaffen werden, sind kaum zu überschätzen. Es ist deshalb auch ange-

bracht, wenn ich der Schule und all denen, die die Arbeit der Doemensschule fördern, ein besonderes Dankeswort sage.

Wir sind auch zuständig für die Fragen, die für die Brauwirtschaft und auch für die Qualität des Bieres erhebliche Bedeutung haben. Es ist Ihnen sicherlich bekannt, daß die Europäische Gemeinschaft seit Jahren bestrebt ist, in allen Ländern ein



einheitliches Verbrauchsteuersystem einzuführen. Eine der wesentlichsten Steuern ist die Biersteuer. Die Harmonisierung des Steuersystems ist ohne Zweifel zu begrüßen und führt auch dazu, daß die Länder der Europäischen Gemeinschaft noch enger zusammenarbeiten. Auf der anderen Seite bringen diese Bestrebungen für die einzelnen Mitgliedsländer jedoch erhebliche Schwierigkeiten mit sich. Aus deutscher, speziell aus bayerischer Sicht, darf ich an erster Stelle den Streit um das Reinheitsgebot nennen.

Für seine Weitererhaltung setzt sich das zuständige Ressort im bayerischen Staatsministerium bereits seit Jahren mit allem Nachdruck in Bonn ein. Es entspricht bayerischer Liberalität, wenn wir Verständnis für die Brauwirtschaft anderer Länder haben.

Wir bitten jedoch, auch für unsere Bestimmungen dieses Verständnis aufzubringen. Als zweites Problem darf ich die sog. Biersteuerstaffel ansprechen. Diese Regelung läuft darauf hinaus, daß die Höhe der Biersteuer in gewissen Grenzen von der Größe der Braustätte abhängt. Durch die niedrigere Besteuerung des Bieres soll den

kleineren und mittleren Braustätten in bestimmtem Umfang ein Ausgleich für die höheren Produktionskosten gewährt werden. Die Kommission der Europäischen Gemeinschaft sieht darin einen Verstoß gegen die Wettbewerbsneutralität. Eine Auffassung, der die bayerische Staatsregierung nicht zu folgen vermag. Vielmehr ist sie der Meinung, daß durch die Biersteuermengentaffelung der Mittelstand der Brauereien funktionsfähig gehalten wird. Der Wegfall dieser Regelung würde, dafür gibt es Beispiele in anderen Staaten, zum Konkurs zahlreicher selbständiger Existenzen und schließlich zum Wegfall des bisherigen breiten Angebots spezifischer Bierarten und Biersorten führen. Die bayerische Staatsregierung wird alles in ihrer Macht Stehende tun, um zu erreichen, daß auch nach der Harmonisierung des Biersteuerrechts die Biersteuermengentaffelung Bestandteil des deutschen Biersteuerrechts bleiben kann.

Nun möchte ich noch eine Frage ansprechen, die unmittelbar das bayerische Staatsministerium für Finanzen berührt. Es geht dabei um die sog. Haltbarkeitsrichtlinie der Europäischen Gemeinschaft, d.h. der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Bierflaschen. Bayern lehnt dies für Bier ab. Ein wesentlicher Grund dafür ist, daß das Bier nach dem Reinheitsgebot gebraut wird und keine chemischen Zusätze enthält, die die Haltbarkeit fördern. Die Folge wären Wettbewerbsnachteile, insbesondere für die kleineren Brauereien. Wir sind der Überzeugung, daß die Beibehaltung des Reinheitsgebotes in Deutschland den Brauereien mehr dient als eine Information über das Haltbarkeitsdatum.

*

Die Grüße des Deutschen Brauer-Bundes überbrachte der Präsident Assessor **Hans-Joachim Wulf**.

Er betonte in seiner Ansprache besonders die Notwendigkeit verstärkter Ausbildung aufgrund der sich wandelnden Anforderungen aus Veränderungen der Technik und der Technologie. „Eine moderne Wirtschaft“, so Wulf, „braucht immer notwendiger qualifizierten Nachwuchs, qualifizierte Spezialisten auf allen Ebenen, um den Herausforderungen im technischen, wie im administrativen Bereich gewachsen zu sein. Dies ist um so dringender, als nach neuesten Feststellungen des Beirats beim Bundeswirtschaftsministerium die Wachstums-



rate im technischen Bereich höher sein muß, weil wir eine Schwankung der Erwerbsbevölkerung in den 80er Jahren zu bewältigen haben.“ Wulf sprach sich auch zu gemeinsamem Handeln aus und meinte, daß es nicht förderlich sei, Gegensätze, seien sie nun regionaler Art oder in der Art der Organisationsform der Brauereien, herzustellen. Wörtlich sagte er:

„Die Tradition des so sympathischen Produktes Bier bleibt unberührt. Das Reinheitsgebot wird dafür garantieren, und ich habe mit Freude, Herr Staatssekretär Mayer, das Bekenntnis der bayerischen Landesregierung zu diesem Reinheitsgebot gehört. Sie wissen, die deutschen Brauer werden dieses Reinheitsgebot nicht verlassen. Der Fortschritt hat längst Eingang in die deutschen Braustätten gefunden. Er hat dazu beigetragen, daß die Wettbewerbsfähigkeit dieser Branche erhalten geblieben ist. Zukünftig, meine Damen und Herren, wird es sicherlich nicht leichter werden den beiden Ansprüchen Tradition und Fortschritt zu genügen. Deshalb auch die Forderung nach qualifiziertem Personal auf allen Ebenen. Eine konsequente fortschrittliche Entwicklung wird nur zu leisten sein mit qualifizierten Fachkräften, die dieses System ausfüllen und es mit Begeisterung tragen. Daran hat in der Brauwirtschaft die Doemensschule einen hohen Anteil. Sei es in der besonders intensiven Grundausbildung mit der auch die Doemensschule zum Schrittmacher in jeder Wissensvermittlung geworden ist, seien es die Doemens-Seminare, die beruflich Vorwärtstrebenden eine breite Palette von wichtigen Wissensgebieten zum intensiven, konzentrierten Studium bieten.

In jedem Fall, meine Damen und Herren, möchte ich hier für die deutsche

Brauwirtschaft feststellen, daß der Leistungsgeist der Doemensschule zu einem ganz besonderen Gütesiegel geworden ist. In der Grundausbildung und in den Seminaren werden praktische Fachausbildung und theoretisches Wissen so sinnvoll miteinander verknüpft, daß die Doemensianer im In- und Ausland zu gefragten Fachleuten in der Brau- und Getränkewirtschaft zählen. Dafür heute der Leitung, dem Vorstand und den Dozenten der Doemensschule zu danken, ist mir eine besondere Ehre. Sie, meine Herren, haben mit Ihrem grundlegenden, gewissenhaften und aufgeschlossenen Handeln für die verantwortungsbewußte Arbeit entscheidende Weichen dazu gestellt, daß die deutsche Brauwirtschaft über hervorragende Fachleute verfügt. Sie haben weiterhin dazu beigetragen, daß ausländischen Studenten Fachwissen vermittelt wird, das sie befähigt, sich in ihren Ländern als Spezialisten zu bewegen.“

*

Die Festansprache hielt der Präsident des Landesarbeitsamtes Südbayern, **Albert Kohl**. Er sicherte der Doemensschule auch weiterhin volle Unterstützung zu. Gerade heute, so der Tenor seines Vortrages, ist der Ausbildung besondere Bedeutung zuzumessen. Dies gelte gleichermaßen für Schulen und Betriebe. Gleich wichtig und unterstützungsfähig sei aber auch die Erwachsenenbildung. So gelte es künftighin das Augenmerk noch stärker auf die Fortbildung zu richten. Eine finanzielle Unterstützung der Ausbildung von Erwachsenen zur nächstmöglichen Qualifikationsstufe sei sinnvoll und notwendig. Dies ist ein Punkt, dem man in nächster Zeit verstärkte Beachtung schenken wird.





Ehrenurkunde
Herr
Dr. Eberhard Reichert
Gastwirt
wird zum
Ehrenmitglied des
Bundes der DOEMENSIANER
ernannt.

Ehrenurkunde
Herr
Werner Sachon
Schloß Mindelburg
Mindelheim
wird zum
Ehrenmitglied des
Bundes der DOEMENSIANER
ernannt.

Ehrungen



Zwei Persönlichkeiten, die sich um die Doemens-Schule besonders verdient gemacht haben, wurden im Anschluß an die Festrede besonders geehrt. Hierzu sagte Alfred Stumpf:

„Die Vorstandschaft des Bundes hat einstimmig beschlossen, zwei verdienten Persönlichkeiten die Ehrenurkunde des Bundes der Doemensianer anzutragen. Wir haben beschlossen, daß dem 1. Bürgermeister der Gemeinde Gräfelfing, Herrn Dr. Reichert, und dem Verleger, Herrn Werner Sachon, diese Ehre zuteil wird.

Sie, Herr Dr. Reichert, waren immer ein Ehrengast bei unseren Veranstaltungen. Sie sind seit Anbeginn des Clubs Ausländischer Doemensianer Ehrenmitglied. Die Verleihung der Ehrenmitgliedschaft im Bund der Doemensianer soll ein Dankeschön, eine Anerkennung sein für die Interessen, die Sie dieser Schule entgegengebracht haben.

Herr Werner Sachon, Verleger in Mindelheim auf Schloß Mindelburg, ist Präsidialratsmitglied des Zentralausschusses der Deutschen Werbewirtschaft und bekleidet in den Verleger-Organisationen zahlreiche



Ehrenämter. Er ist auch Verleger und Herausgeber der international anerkannten Fachzeitschriften BRAUINDUSTRIE und GETRÄNKEINDUSTRIE, zwei, wie ich meine, sehr intensive Sprachrohre der Brauwirtschaft. Besondere Beziehungen zu

Doemens verbinden Herrn Sachon, der auch Ehrenmitglied des Clubs ausländischer Doemensianer ist, schon allein durch die Herausgabe der Fachzeitschrift DER DOEMENSIANER. Und dies schon seit einer Reihe von Jahren. Die Verleihung der Ehrenmitgliedschaft an Herrn Verleger Werner Sachon ist ein Ausdruck unseres Dankes, für seine ständige Unterstützung unserer Schulziele.

Beide Herren bedankten sich in kurzen Ansprachen für die ihnen zuteil gewordene Ehrung.

Verleger Werner Sachon betonte dabei, daß er diese Auszeichnung auch stellvertretend für die gesamte Fachpresse entgegennehme. „Es wird mir“ so sagte er, „auch weiterhin Verpflichtung sein, gemeinsam mit Ihnen auch in den 80er Jahren zum Wohle des Bundes der Doemensianer, der Doemens-Schule und zum Wohle der gesamten Brau- und Getränkewirtschaft aufgrund der mir zur Verfügung stehenden Möglichkeiten und Mittel tätig zu sein.“

Der Präsident des Deutschen Brauerbundes, Ass. Wulf, überreicht ein wertvolles Bildgeschenk. Rechts der Präsident des Bundes der Doemensianer Alfred Stumpf und Georg Zentgraf



In seiner Dankadresse sagte Direktor Georg Zentgraf

Verehrte Freunde der Doemensschule,
liebe Doemensianer,
sehr geehrte Damen und Herren

Lassen Sie mich anlässlich dieser Geburtstagsfeier einige aktuelle Anmerkungen machen.

Kernstück unseres Bildungsauftrages ist die internationale Meisterschule. Wir wollen dem strebsamen und intelligenten Berufspraktiker jene theoretischen Kenntnisse vermitteln, die ihn befähigen sollen, vor Ort entschlossen und verantwortlich zu handeln.

Anpassungsfähigkeit, ausgeprägtes Beurteilungsvermögen, Produktnähe und vorbildliche Tatkraft sind die Attribute, die den erfolgreichen Doemensianer auszeichnen. Und wie wir meinen, auch der Grund dafür, daß so viele Freunde aus vielen Ländern dieses Lehrprogramm akzeptieren: Es sind zur Zeit Studierende aus 12 Nationen in den Meisterklassen.

Der Einsatzbereich unserer Absolventen ist vielfältig und die zuweilen beklagte berufliche Immobilität erschreckt den Doemensianer nicht. Voraussetzung dafür ist allerdings der bisher gewährte Freiraum bei der Ausrichtung unserer Bildungsmaßnahmen, der notwendig ist, um sich immer wieder rechtzeitig den technologischen und industriellen Entwicklungen in unserer Branche anpassen zu können. Hier gilt der Dank für viel Verständnis dem Bayerischen Kultusministerium und der Schulaufsichtsbehörde.

Der Absolvent unserer Meisterschule qualifiziert sich zum Fachmeister, aber er kann sich auch als Ausbilder und Sicherheitsmeister in der Brauerei, Mälzerei und Getränke-Industrie betätigen. Für seinen Berufsabschluß hat er die Wahlmöglichkeit zwischen dem Braumeister und Malzmeister vor der Handwerkskammer sowie dem Betriebsbraumeister vor der Industrie- und Handelskammer, beide für München und Oberbayern. Beiden Kammern und ihren bewährten Prüfungsausschüssen gilt unsere besondere Anerkennung für die Einsatzfreude, aber auch für die Bereitschaft, die Prüfungen immer wieder der beruflichen Mobilität anzupassen. Hier sei als Beispiel der „Meistersud“ herausgegriffen, ein Erfolgserlebnis für den Prüf-

ling, „sein Bier“ als Meisterstück brauen zu dürfen. Eine Meisterleistung der Handwerkskammer, die viel Geduld und auch Zeit erfordert.

Die stürmische Entwicklung auf den Gebieten der Maschinen- und Steuerungstechnik veranlaßt uns, ab Herbst dieses Jahres die Ausbildungszeit auf zwei Jahre auszubauen. Mit dem Berufsabschluß „Staatlich geprüfter Brauerei- bzw. Getränke-Techniker“ wird dann diese Qualifikationsebene zum Abschluß gebracht.



Dir. Georg Zentgraf

Wir sind überzeugt, daß der Technologie in Zukunft nur dann bestehen kann, wenn er die umfangreiche und teils komplexe Anwendungstechnik in ihrer Gesamtheit begreift und in weiten Teilen auch beherrscht. Zuweilen ist die Technik dem Menschen entrückt und gleichsam unfaßbar geworden. Wir wollen sie den jungen Menschen wieder nahebringen.

Durch den Bau der Technischen Lehranstalt wird uns dies ermöglicht: Die Ausbildungsbasis wird noch breiter und die Tätigkeitsbereiche innerhalb der Getränkeindustrie tiefer und größer. In diesem Technikum sollen die wichtigsten Anlagen, Maschinen und Geräte ein möglichst praxisorientiertes Training zulassen. Auch der Fortbildungswillige kann daran unterwiesen werden.

Im Auftrag des Bundes ehemaliger Doemensianer konnte Herr Alfred Stumpf Herrn Direktor Zentgraf für die Doemens-Schule einen Scheck in der Höhe von DM 10 000,- überreichen.

Für die Unterstützung bei der Realisierung dieses Technikums gilt der Dank der Bundesanstalt für Arbeit sowie den Bayerischen Staatsministerien für Unterricht und Kultus und für Wirtschaft und Verkehr.

Mit Sorge erfüllt uns die Situation der Auszubildenden. Nachdem in den Jahren 1960 bis 1970 die Zahl der Brauer und Mälzerlehrlinge im Bundesgebiet um über 80 Prozent zurückgegangen ist, wird man in den 80er Jahren, aufgrund des zahlenmäßigen Niedergangs bei den Schulentlassenen, sich daher mehr wie bisher um die berufliche Heranführung bewährter und langgedienter Mitarbeiter bemühen müssen.

Bereits vor 9 Jahren hat sich die Doemensschule des Unterbaus angenommen. In 6 Monaten Ausbildungszeit haben wir 14 Lehrgangsteilnehmer zur Facharbeiterprüfung geführt, wovon bereits in der Zwischenzeit auch zwei Meisterehren erlangt haben. Vielleicht gelingt es durch eine stufenweise Ausbildung im Rahmen der beruflichen Fortbildung, solchen Basismitarbeitern auch in Zukunft eine Chance zu bieten.

Das duale Ausbildungssystem hat sich bei uns Brauern nicht nur bewährt, sondern es ist in Anbetracht der Vielseitigkeit unserer Produktionsstufen geradezu ideal, und es sollte hier an keine weitere Theoretisierung gedacht werden; im Gegenteil, etwas mehr technisches Grundagentraining wäre auch während der Grundausbildung wünschenswert.

Mit der Gründung der Berufsschulsprengel für Brauer konnte eine beachtliche Leistungssteigerung erzielt werden, die auch der Meisterschulung zu Gute kommt. Hochachtung gegenüber den Schulen und ihren Lehrkräften.

Die Doemensschule bemüht sich schon seit vielen Jahren um die berufliche Fortbildung der Mitarbeiter in der Mineralbrunnen- und der Erfrischungsgetränke-Industrie. Diese Trendbranche hat bisher ihre Nachwuchskräfte auch zum Beispiel aus den Brauern geschöpft. Aber infolge des zahlenmäßigen Rückgangs ist man derzeit vehement bestrebt, wieder ein anerkanntes Berufsbild zu schaffen, um auf diese Weise auch in den 80er Jahren den beruflichen Nachwuchs zu sichern.

Dann ist zur Ableistung dieser beruflichen Grundausbildung nicht nur die qualifizierte Ausbildungsstätte notwendig, sondern der Lehrling muß auch in fachlich bewährte Obhut genommen werden. Es müssen Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Doemensschule hat daher vorsorglich zusammen mit der IHK München die Berufsqualifikation „Getränke-Betriebsmeister“ vorbereitet. Eine Ausbildungsschiene, die später in den Getränke-Techniker mit einbezogen werden könnte.

Zur Beruflichen Fortbildung

Die vor 13 Jahren begonnenen Doemens-Seminare dienen der systematischen Weiterbildung und permanenten Information, und sind damit eine logische Fortsetzung des Ausbildungsprogramms unserer Schule.

Die nahezu 500 Seminare wurden von über 8 000 Teilnehmern besucht. Neben Lehrgängen, die der Übersicht und Einsicht dienen sollen, werden insbesondere auch Spezialmaßnahmen durchgeführt, die dem Teilnehmer analog seiner beruflichen Tätigkeit spezifische Information liefern.

Hier gilt der Dank jenen Unternehmen und Führungskräften, die sehr wohl die Notwendigkeit der beruflichen Information für ihre Mitarbeiter erkennen und diese als betriebliche Investition mit hoher Verzinsung bewerten.

Die gute Zusammenarbeit mit den Verbänden, insbesondere mit dem Bayerischen Brauerbund, den Organisationen und der Zulieferindustrie darf ich hervorheben wie auch die Bereitschaft vieler Spezialisten, dem beruflichen Nachwuchs und dem Fortbildungswilligen Kenntnisse und Fähigkeiten zu vermitteln.

Erlauben Sie, stellvertretend, aus der großen Gruppe unserer Schulungspartner zwei hervorzuheben, mit denen wir seit nahezu 10 Jahren gemeinsam intensive Fortbildung in der Doemens-Schule betreiben. Es ist die Coca-Cola-Company in Essen, die mit einem Stufenprogramm eine Systemausbildung in der Qualitätskontrolle vollziehen. Über 1 600 Teilnahmen aus den Konzessionen Deutschland, Österreich und der Schweiz wurden bisher in Gräfelfing gezählt.

Brauer und Mälzer wissen sehr wohl, daß gutes Bier aus gutem Malz nur

dann gebraut werden kann, wenn die Braugerste den hohen Qualitätsanforderungen entspricht. Gemeinsam mit der Baywa haben wir bisher über 600 Silomeistern auch das theoretische Empfinden für dieses wertvolle Lagergut vermittelt. Dank den Organisationen und ihren Mitarbeitern.

Die Doemensschule ist eine freischaffende Lehranstalt, die sich selbst erhalten muß und dazu noch einen beachtlichen Kapitaldienst abzuleisten hat. Damit wir auch trotz der großen Last in Zukunft bestehen können, müssen wir durch permanente Eigen-Innovation unsere Maßnahmen aktualisieren. Dies beflügelt uns und macht die Tätigkeit für diese Schule und an der Doemensschule so lebhaft und interessant.

Dies ist wiederum nur dann möglich, wenn uns auch in Zukunft die notwendige Beweglichkeit bleibt, wenn wir uns schnell und unbürokratisch den jeweiligen Problemen widmen können, um den Betroffenen entsprechend Hilfe zu leisten.

Hier stoßen wir auf großes Verständnis. So hat Herr Regierungspräsident Eberle, ein Freund des Bieres, bei seiner Ernennung vor 5 Jahren uns Doemensianern ein herzhaftes „Hopfen und Malz – Gott erhalt's“ zugerufen und beratend geführt, und wir fühlen uns sicher in der Obhut der Schulaufsichtsbehörde bei der Regierung von Oberbayern.

Die Doemensschule wird sich weiterhin bemühen, neben den traditionsbe-

währten Ausbildungsprogrammen und der systematischen Fortbildung auch aktuelle Information zu liefern. Wichtige Problemkreise, wie Produktentwicklung, Umweltschutz oder besondere Kapitel aus dem Marketingbereich, aber auch die Bierpflege werden seminarmäßig erfaßt. (Bayerischer Wirtebrief)

So haben wir erst vor wenigen Wochen einen Zweimonatskurs beendet, der 15 Damen und Herren auf ihre spätere unternehmerische Tätigkeit vorbereitet hat.

Abschließend darf ich mich vornehmlich bei unseren ehrenamtlich tätigen Vorstandsmitgliedern bedanken, bei meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, und bei allen jenen, die uns dabei unterstützen, den guten Geist der Doemensschule weiter zu tragen.

Wir erfüllen gerne unser Aufgabensoll, wenn es uns gelingt, jungen Menschen helfen können, ihren Berufsweg zu finden, anderen Arbeitszufriedenheit und mehr Können zu vermitteln, und wenn daraus auch der Wirtschaft Vorteile entstehen, dann haben wir unsere Pflicht getan.

Gleichgültig, wo der Doemensianer arbeitet und wo er seine Berufspflichten erfüllt, was uns zusammenhält und verbindet, ist die Liebe zum Beruf, das Verständnis für den Nächsten und die Bereitschaft des Einzelnen, ihm beizustehen, wenn er unseres Rates bedarf. Das ist der Geist der Doemensianer, mit dem wir auch gut in den 80er Jahren bestehen werden.

Dir. Georg Zentgraf überreicht Roy Etzel den Jubiläumskrug



Der Abend des ersten Tages stand ganz im Zeichen ungezwungener Kommunikation. Erfahrungsaustausch gemischt mit bunter Unterhaltung bestimmten die Szene. Daß dieses Potpourri angekommen ist, zeigte auch die Zahl von rund 1 000 Teilnehmern des Bierfestes Doemens '85. Feierlicher, aber nicht weniger gelöst, ging es auf dem Jubiläumsball mit dem internationalen Sound-Orchester Roy Etzel zu, der am Samstag den Abschluß der Jubiläumsfeierlichkeiten bildete. Alles in allem bleibt festzuhalten, daß die 85 Jahrfeier der Doemensschule mit Sicherheit ein Erfolg für dieses Institut war, daß sie aber auch wieder einmal in aller Deutlichkeit gezeigt hat, wie eng verbunden sich die Absolventen auch heute noch mit ihrer Schule fühlen. Sie hat außerdem gezeigt, wie groß die Zahl der Freunde der Doemens-Schule aus aller Welt ist.

Zum Schluß noch eins. Wer jemals damit beschäftigt war, auch nur eine kleinere Veranstaltung auszurichten, weiß um die zahllosen Probleme und Schwierigkeiten, die einem reibungslosen Ablauf oftmals im Wege stehen. Um so höher ist die ausgezeichnete Organisation, die auch dieser Veranstaltung der Doemens-Schule wiederum zugrunde lag, zu bewerten. Einen reibungslosen Ablauf bei einer Gästezahl, die sich zwischen 500 und 1 000 bewegte, zu ermöglichen, verdient ein hohes Lob.

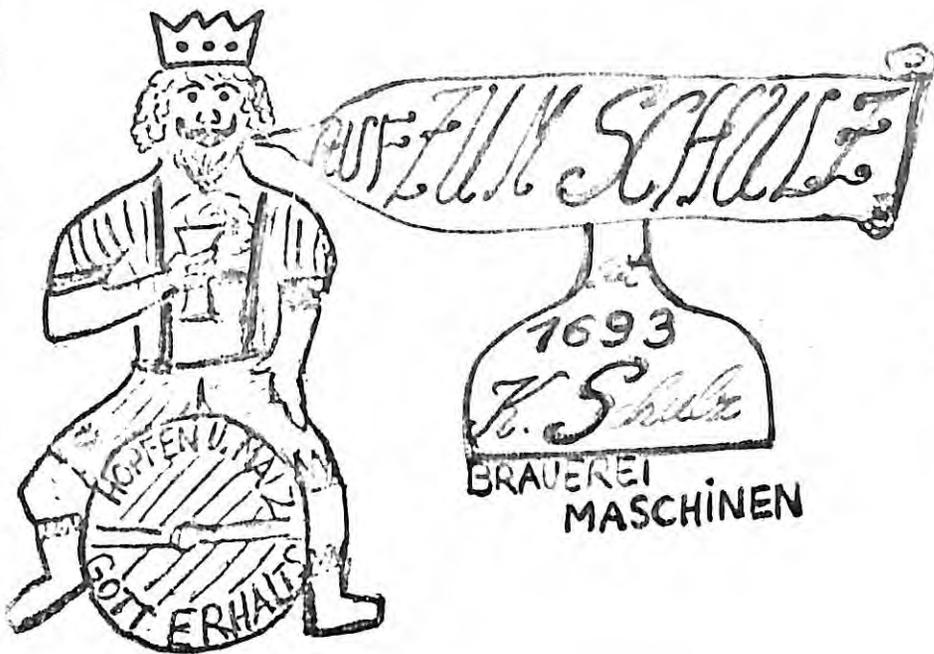


*Bild oben:
Der Club Ausländischer Doemensianer
(CAD) konnte sogar eine Bauchtänzerin
gewinnen.*

*Bild Mitte:
Zünftig ging es beim Bierfest zu.*

*Bild unten:
Prominenz auch beim
Jubiläumsball.
Von links nach rechts:
Frau Stumpf, Frau Sachon,
Verleger Werner Sachon,
Direktor Georg Zentgraf*

(Fotos auf dieser Seite von Dr. Grenda)



Bamberg, den 17.04.80

Liebe Doemensianer!

Einladung zum 7. Braumeisterstammtisch für Bamberg und Umland

Unser 7. Braumeistertreffen führt uns diesmal in eine der ältesten Brauereimaschinenfabriken Deutschlands.

Am 09.05.80. um 19.00h treffen wir uns dazu in der Firma Kaspar Schulz Bamberg, Hallstädterstr.174

Unser Programm sieht diesmal zunächst die Besichtigung des modernen Werkes einschließlich der neuen Montagehalle vor.

Herr Felgentraeger wird anschließend über "Energierückgewinnung aus Schwadendunst" referieren.

Abschließend stehen Herr Felgentraeger und die Herren der Firma Schulz Rede und Antwort zu allen aufkommenden Fragen.

Kühles Bier und eine stärkende Brotzeit werden für die notwendige Energiezufuhr sorgen.

Es laden noch einmal herzlich ein

H. Schulters
Brauerei Maisel
Bamberg
Tel.0951/31027

Firma
Kaspar Schulz
Bamberg
Tel.0951/65281

G. Lechner
Löwenbräu
Neuhaus/A
09195/7221

H. Schulters



G. Lechner



Der Trend geht aufwärts!

beim
7. Doemensianer
Stammtisch
9. Mai 80



BAMBERGER NACHRICHTEN

Der Computer steuert das Bierbrauen

Doemensianer informierten sich bei Kaspar Schulz über neue Technologien. Obmann J. Schulters konnte an dem schon zur Tradition gewordenen fränkischen Braumeistertreffen über 80 Doemensianer begrüßen (Doemens ist der Gründernamen der Braumeisterschule in München-Gräfelfing). Die Braumeister treffen sich in regelmäßigen Abständen in der Brauereigaststätte eines Mitgliedes. Diesmal lud die Bamberger Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz zu einem Treffen. Bei diesen Zusammenkünften sollen die Braumeister Gelegenheit haben, sich über neueste Fertigungsmethoden und Technologien zu informieren.

Nach der Begrüßung durch die Firmenleitung stand zunächst die Besichtigung des Werkes auf dem Programm. Hauptattraktion war natürlich die 15 m hohe Werkhalle, in der auch Behälter über 100 000

Liter Inhalt mühelos gefertigt werden können.

Als einzige Tankbaufirma in Deutschland besitzt die Firma Schulz eine höhenverstellbare vollautomatische Schweißmaschine, die auch die Schweißnähte von Tanks bis 5000 mm schweißen kann. Der Werkstoff, der heute fast ausschließlich verwendet wird, ist Chromnickelstahl rostfrei, ein Material, das zwar äußerst schwierig zu verarbeiten ist, aber im Brauereibetrieb sich durch hohe Beständig-

keit gegen Reinigungsmittel auszeichnet.

Viel Interesse erregten die Behälter, die es noch nicht in jeder Brauerei gibt: Neue Formen von Gärtanks sowie Tanks, die in erster Linie dem Umweltschutz dienen — für Trub, Geläger, Restwasser sowie Lauge. Der früher in der Brauerei traditionelle Werkstoff Kupfer ist völlig verdrängt worden.

Anschließend folgte ein Vortrag über Energierückgewinnung in Brauereien — angesichts der derzeitigen Energiekosten ein äußerst wichtiges Thema. Die Firma Schulz

fertigt hierfür Pfannendunstkondensatoren, die aus den Schwaden des kochenden Bieres (jeder Sud Bier

wird etwa 2 Stunden lang gekocht) Warmwasser gewinnen.

Die folgende Diskussion beschränkte sich nicht nur auf die Energieeinsparungen. In vielen Betrieben sind umfassende Rationalisierungen notwendig. Auch hier bietet das Bamberger Unternehmen Neues. Konnte bisher ein meterlanger Steuerschrank die vollautomatische Bierherstellung bewältigen, so kann der in einen Schreibtisch eingebaute Brau-Computer von Schulz mit Bildschirmterminal auch fast alle kaufmännischen Aufgaben erledigen. Eine Spracheingabe kann sogar die telefonischen Bestellungen entgegennehmen und diese zu Rechnungen verarbeiten.

FT
20.6.80



"lebhafte Diskussionen"

61-2088
27/80

Stammtisch Bamberg und Umland: 7. Fränkisches Braumeistertreffen in Bamberg. Zum 7. Braumeistertreffen konnte Obmann J. Schulters über 70 Doemensianer willkommen heißen, die sich diesmal zur Besichtigung der Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz in Bamberg einfanden. Nach der Begrüßung durch die Firmenleitung erfolgte der Betriebsrundgang. Hauptattraktion war die 15 m hohe Werkshalle, in der u. a. Behälter über 1000 hl Inhalt gefertigt werden. Die Firma besitzt eine höhenverstellbare vollautomatische Schweißmaschine, die auch die Schließnähte von Tanks bis zu 5000 mm Ø schweißen kann. Weitere Produktionsmaschinen: die hydraulische

Drückbank, die mit 600 bar aus runden Blechscheiben gewölbte Böden bis 3000 mm Ø pressen kann, neueste Schweißmaschinen, eine Schneidmaschine, die mit einem Plasma-Elektronenstrahl Bleche bis 30 mm Stärke durchtrennt u. a. m. Viel Interesse erregten auch neue Formen von Gärtanks sowie von Tanks, die hauptsächlich dem Umweltschutz dienen: für Trub, Geläger, Restwasser sowie Lauge.

Nach der Werksbesichtigung folgte ein Vortrag über Energierückgewinnung in Brauereien. Die Fa. Schulz fertigt hierfür Pfannendunstkondensatoren, deren Anschaffungskosten sich durch Energieeinsparung in wenigen Jahren bezahlt machen. Um jedoch eine optimale Leistung zu erreichen, sind meist umfangreiche thermodynamische Berechnungen erforderlich. Die folgende Diskussion beschränkte sich dann nicht nur auf Energieeinsparungen, sondern befaßte sich auch mit dem Brau-Computer der Fa. Schulz, der neuesten Generation elektronischer Steuerung in der Brauerei für Vertrieb, Finanz- und Lohnbuchhaltung sowie zur Bierherstellung inkl. automatischer Reinigung.

Braumeister G. Lechner und J. Schulters bedankten sich anschließend bei der Firmenleitung durch Überreichung eines Ehrenkruges für den informativen Abend.

U. Zech



Von links: Herr Felgentrauer
Herr Gg. Fischer (Fa. Kaspar Schulz)
Gg. Lechner, Herr Hess (Juniorchef der
Fa. Kaspar Schulz) Johannes Schulze

menkünften sollen die Braumeister Gelegenheit erhalten, sich über neueste Fertigungsmethoden und Technologien zu informieren. Auch soll das Zusammengehörigkeitsgefühl gestärkt werden und gemütliches Beisammensein Abwechslung zum Ausgleich beruflicher Belastung bringen.

Nach der Begrüßung durch die Firmenleitung stand zunächst die Besichtigung des Werkes auf dem Programm. Hauptteil dieser Besichtigung war die 15 m hohe Werkhalle, in der auch Behälter über 100 000 l Inhalt mühelos gefertigt werden können. Als einzige Tankbaufirma in Deutschland besitzt die Firma Schulz eine höhenverstellbare vollautomatische Schweißmaschine, die auch die Schließnähte von Tanks bis 5 000 mm schweißen kann. Der Werkstoff, der heute fast ausschließlich verwendet wird, ist Chromnickelstahl rostfrei, ein Material, das zwar äußerst schwierig zu verarbeiten ist, aber sich im Brauereibetrieb durch hohe Beständigkeit gegen Reinigungsmittel auszeichnet. Die Lebensdauer dieser Gefäße aus Edelstahl ist praktisch unbegrenzt. Weiter wurden besichtigt die hydraulische Drückbank, die mit 600 atü Druck aus runden Blechscheiben gewölbte Böden bis 3 000 mm Durchmesser pressen kann, neueste Schweißmaschinen, eine Schneidmaschine, die mit einem Plasma-Elektronen-Strahl Bleche bis 30 mm Stärke durchtrennen kann. Viel Interesse erregten die Behälter, die es noch nicht in jeder Brauerei gibt: Neue Formen von Gärtanks, sowie Tanks, die in erster Linie dem Umweltschutz dienen: für Trub, Geläger, Restwasser und Lauge. Der früher in der Brauerei traditionelle Werkstoff Kupfer ist völlig verdrängt worden. Die Firma Kaspar Schulz, 1693 vom Kupferschmiedemeister Christian Schulz gegründet, hat zwar auch heute noch viele Kupferschmiede beschäftigt, jedoch können diese mit den neuen Werkstoffen ebenso gut umgehen, wie mit den erlernten.

Nach der Besichtigung des Werkes folgte ein Vortrag über Energierückgewinnung in Brauereien. Angesichts der derzeitigen Energiekosten ein äußerst wichtiges Thema. Diese Firma fertigt hierfür Pfannendunstkondensatoren, die aus den Schwaden des kochenden Bieres (jeder Sud Bier wird etwa 2 Stunden lang gekocht) Warmwasser

gewinnen. Die Anschaffungskosten derartiger Geräte haben durch die Energieeinsparung in wenigen Jahren eine optimale Leistung eingebracht. Um jedoch eine optimale Leistung zu erreichen, sind meist umfangreiche thermodynamische Berechnungen erforderlich.

Die folgende Diskussion beschränkte sich nicht nur auf die Energieeinsparungen. In vielen Betrieben sind umfassende Rationalisierungen notwendig. Auch hier ist die Palette groß: Die neueste Generation der elektronischen Steuerungen ist der Brau-Computer der Fa. Schulz. Konnte bisher ein meterlanger Steuerschrank die vollautomatische Bierherstellung bewältigen, so ist der in einen



Schreibtisch eingebaute Computer mit Bildschirmterminal fähig, fast alle kaufmännischen Aufgaben zu erledigen: Eine Spracheingabe kann die telefonischen Bestellungen entgegennehmen und diese zu Rechnungen und Lieferscheinen verarbeiten. Sie fertigt nach dem Speichern der Bestellungen die Beladeliste für die Paletten an und schreibt entsprechend den einprogrammierten Werten auch die Fahrtroute für den Bierfahrer. In der Finanz- und Lohnbuchhaltung arbeitet der Computer heute ebenso wie bei anderen EDV-Aufgaben. Auch in der Bierherstellung ist der Computer mit beliebig vielen Biersorten, für beliebig viele Sude vorprogrammierbar. Dazu gehören die entsprechenden Dosierungen für alle Rohstoffe und zuletzt die erforderlichen Reinigungsprogramme.

Braumeister G. Lechner und J. Schulters dankten abschließend der Firmenleitung mit der Überreichung eines Ehrenkruges. Alles in allem: ein informativer Abend, bei dem die Geselligkeit keineswegs zu kurz kam. Hopfen und Malz, Gott erhalt's! (H. Schulters)

Bund der Doemensianer

Fränkisches Braumeistertreffen

Doemensianer-Stammtisch Bamberg und Umland

Obmann J. Schulters konnte an dem schon zur Tradition gewordenen Braumeistertreffen über 70 fränkische Doemensianer in der Bamberger Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz, die zu diesem Treffen einlud, begrüßen. Die Braumeister treffen sich in regelmäßigen Abständen in der Brauereigaststätte eines Mitglieds. Bei diesen Zusam-



"Werksbesichtigung"
(z. v. v. H. Fischer Fa. Kasper Schuh)



Auch unser ältestes Mitglied Herr Braumeister
O. Gabel war dabei (Absolvent 1929-30)
daneben G. Ledner und J. Schultens

BAMBERG, den 22.8.1980



Liebe Doemensianer!

Einladung zum 8. Braumeisterstammtisch für Bamberg und Umland

Auf Einladung der Brauerei Keesmann findet diesmal unser Treffen am Freitag den 12.9.1980 um 19.00h im Saal der Brauerei statt.

Auf dem Programm steht zunächst die Besichtigung der Brauerei Keesmann, einer traditionsreichen und in jeder Hinsicht beachtenswerten, gesunden Mittelstandsbrauerei.

Im Anschluß bitten wir um rege Teilnahme an einer Podiumsdiskussion, zu der

Herr R. Weyermann
Herr Dr. Kinnebrock
Herr Lasse
Herr Klotz

Mälzerei Weyermann
Bamberger Mälzerei
Horst Company
Hopfenhandel

eingeladen sind. Die Herren werden zu allen Fragen aus dem Bereich Mälzerei (Gersten- und Malzsituation, Malzverträge, Preisentwicklung, Nitrosamine usw.) und dem Hopfensektor (Preisentwicklung, Hopfeneinsatz u. Trends, Hopfenverträge, Wetterauswirkung auf die Ernte usw.) gerne Rede und Antwort stehen.

Wie immer ist auch an diesem Abend für's leibliche Wohl gesorgt. Wir wünschen den Kollegen informative und gesellige Stunden.

Es laden noch einmal herzlich ein

G. Lechner
Löwenbräu
Neuhaus/A
09195/7221

J. Keesmann
Brauerei Keesmann
Bamberg-Wunderburg
0951/26646

H. Schulters
Brauerei Maisel
Bamberg
0951/31027

G. Lechner



J. Keesmann



8. Doemensianer



Stamm
tisch
12.9.80



Besichtigung
des Blitzansehens
Sudhauses

O.l.
Brauereibesitzer Uesmann
Rolf Wejermann
G. Wörner, W. Selbig,
Dr. Kinnebeck
G. Nenner,
H. Osendorfer



Brauereibesitzer
Uesmann
erläutert die
Funktionen der
neueingesetzten
flachkonischen
Gäutanks



Doemensianer- Braumeister- Stammtisch

55 Brau- und Malzmeister konnten diesmal Obmann J. Schulters in der Brauerei Keesmann in Bamberg begrüßen.

Höhepunkt des Abends war die Besichtigung in der Brauerei Keesmann, in der seit 1867 gutes und bekömmliches Bier gebraut wird. Herr Keesmann zeigte seine neuen flachkonischen VA-Gärtanks sowie einen komplett neu eingerichteten Edelstahl-drucktankkeller. Das kontinuierliche Investieren und auf dem Laufenden bleiben hat seine Brauerei zu einer beachtenswerten, modernen, privaten Mittelstandsbrauerei werden lassen. Mit gut 10 000 hl Bierausstoß und einem gutgehenden Brauereiausschank kann die Brauerei Keesmann auch weiterhin mit Zuversicht in die Zukunft blicken.

Ein weiterer Höhepunkt war eine Podiumsdiskussion, bei der es zunächst um das Malz (die Psyche des Bieres) ging. Herr R. Weyermann (Mälzerei Weyermann) gab einen Überblick über die immensen Anstrengungen, die die Mälzereien unternommen haben, um die Nitrosaminwerte so zu reduzieren, daß es sich kaum noch lohnt, von Nitrosaminproblemen zu reden.

Dr. Kinnebrock (Bamberger Mälzerei) gab dann Auskunft über die neue Gerste und die zu erwartenden Malze.

Über „das grüne Gold“ stand Herr Lasse von der Horst Company Rede und Antwort. Hopfen gibt es, bedingt durch vorhergehende Rodungen, Weterschäden und Fehlschätzungen bei Bedarf und Ernte für viele Brauer – besonders für Kleinbrauereien, die einen großen Teil auf dem freien Markt zu beziehen versuchen –, nur zu horrenden Preisen. Einen Preisanstieg von über 100 Prozent gegenüber dem Vorjahr ist beim Aromahopfen gar keine Seltenheit mehr.

Erfreulich war auch die rege Teilnahme an der Podiumsdiskussion von Senior-Braumeister O. Gabold, der mit 78 Jahren den jüngeren noch so manch empirischen Tip zum Thema Hopfenzugabe beim Maischen geben konnte. Mit der Überreichung des Doemenskruges an Herrn Keesmann durch Herrn Lechner wurde dieses fachlich aktuelle Treffen beendet. (H. Schulters)

Brauindustrie
23/80



Herr Lasse bei seinen Ausführungen



Dank an R. Weyermann und Dr. Kinnebrock



Ein "Prosit" auf den gelungenen Abend

Doemensianer Braumeister-Stammtisch für Bamberg und Umgebung

55 Brau- und Malzmeister konnte diesmal Obmann J. Schulters in der Brauerei Keesmann in Bamberg begrüßen. Ja, sogar aus Köln und Holland waren Kollegen angereist.

Höhepunkt des Abends war die Besichtigung in der Brauerei Keesmann, in der seit 1867 gutes und bekömmliches Bier gebraut wird. Herr Keesmann zeigte anhand der neuen flachkonischen VA-Gärtanks sowie des komplett neu eingerichteten Edelstahldrucktanks, daß kontinuierliches Investieren und auf dem „Laufenden-bleiben“ seine Brauerei zu einer in jeder Hinsicht beachtenswerten, modernen, privaten Mittelstandsbrauerei haben werden lassen. Mit gut 10 000 hl Bierausstoß und einem gutgehenden Brauereiausschank dürfte die Brauerei Keesmann auch weiterhin mit Zuversicht in die Zukunft blicken.

Ein weiterer Höhepunkt war eine Podiumsdiskussion, bei der es zunächst um das Malz — die Psyche des Bieres — ging. Herr R. Weyermann, Mälzerei Weyermann, gab einen Überblick über die immensen Anstrengungen, die die Mälzereien unternommen haben, um die Nitrosaminwerte so zu reduzieren, daß es sich kaum noch lohnt von Nitrosaminproblemen zu reden.

Dr. Kinnebrock, Bamberger Mälzerei, gab dann Auskunft über die neue Gerste und die zu erwartenden Malze, die von der Sortierung und Korngröße zwar nicht ganz befriedigen aber einen geringeren Eiweißgehalt gegenüber dem Vorjahr aufweisen.

Über „das grüne Gold“ — im wahrsten Sinne des Wortes — stand Herr Lasse von der Horst Company Rede und Antwort. Hopfen gibt es — bedingt durch vorhergehende Rodungen, dazukommende Wetterschäden und Fehlschätzungen bei Bedarf und Ernte, für viele Brauer besonders für Kleinbrauereien und die, die einen großen Teil auf dem freien Markt zu beziehen versuchen — teilweise überhaupt keinen oder nur zu horrenden Preisen. Ein Preisanstieg von über 100 % gegenüber dem Vorjahr ist bei Aromahopfen gar keine Seltenheit mehr.

Erfreulich war auch die rege Teilnahme an der Podiumsdiskussion von Seniorbraumeister O. Gabold, der mit 78 Jahren den jüngeren noch so manch empirischen Tip zum Thema Hopfenzugabe beim Maischen geben konnte. Mit der Überreichung des Doemenskruges an Herrn Keesmann durch Herrn Lechner wurde dieses fachlich aktuelle und trotzdem gesellige Treffen beendet. U. Z.

Von Gefahr „kann keine Rede mehr sein“

Nitrosaminwerte im Malz erheblich reduziert — Braumeistertreffen

„Wir haben durch den Umbau unserer Dauerbrenner die Nitrosaminwerte derart reduziert, daß in keiner Weise von irgendeiner Gefahr die Rede sein kann.“ Dies betonte bei einem fränkischen Braumeistertreffen, zu dem die Doemensianer (nach der Braumeisterschule Doemens) in Verbindung mit der Brauerei Keesmann eingeladen hatten, Rolf Weyermann namens der gleichnamigen Mälzerei in der Brennerstraße.

Die jetzt „durch immense Investitionen“ erreichten niedrigen Werte seien um so unbedenklicher, als Nitrosamine in Lebensmitteln wie Käse, Schinken oder Gegrilltem in weitaus höheren Dosen nachgewiesen werden könnten als im Malz (Zur Erklärung: Vor etwa zwei Jahren tauchten Meldungen auf, wonach von den im Bier

enthaltenen Nitrosaminen Krebsgefahr ausgehe, d. Red.). Bei einer im Rahmen dieses Treffens veranstalteten Podiumsdiskussion gab des weiteren Dr. Kinnebrock von der Bamberger Mälzerei einen Überblick über die Qualität der neuen Gersternte. Hinsichtlich Sortierung und Korngröße sei sie schlechter ausgefallen als im Vorjahr, meinte der Referent. Auch der Eiweißgehalt, mit eine Voraussetzung für die Herstellung eines guten und haltbaren Bieres, liege niedriger als 1979.

Hopfenfachmann Lasse wies darauf hin, daß für den Zentner Aromahopfen derzeit mit 120 DM das Doppelte des Preises von 1979 gezahlt werden müsse. Teilweise sei der Hopfen überhaupt nicht mehr zu bekommen. Hier wirke sich aus, daß die gesamte Aromahopfernte im bedeutenden Anbaubereich von Tettang am Bodensee durch Hagelschlag zu einem Drittel vernichtet wurde.

Soweit Ausschnitte aus der Diskussion, an der sich auch Seniorbraumeister Otto Gabold (77), letzter Besitzer der Brauerei Riegelhof, rege beteiligte.

Das Treffen war verbunden mit einer Besichtigung der gastgebenden Brauerei Keesmann mit ihren modernen Einrichtungen wie Edelstahl-, Gärt- und Drucktanks. Brauereibesitzer Josef Keesmann wurde von Johannes Schulters, Obmann der Doemensianer Brau- und Malzmeister-Vereinigung für Bamberg und sein Umland, bescheinigt, daß er durch kontinuierliches Investieren und Aufdemlaufenden-Bleiben sein Unternehmen zu einer in jeder Hinsicht beachtlichen Mittelstandsbrauerei entwickelt habe. Schließlich überreichten Schulters und sein Vize Lechner Josef Keesmann mit dem Ausdruck des Dankes einen Doemens-Braumeister-Krug.

FT 16.9.80

Eine Null war in unserem gestrigen Bericht „Von Gefahr kann keine Rede mehr sein“ entfallen: Der Zentner Aromahopfen kostet derzeit 1200 und nicht 120 DM. Wir bitten um Nachsicht.

FT Berichtigung 17.9.80

Bund der Doemensianer

Bericht vom Doemensianer-Stammtisch Bamberg und Umland. 55 Brau- und Malzmeister konnte vor kurzem Obmann J. Schulters in der Brauerei Keesmann, Bamberg, begrüßen, in der seit 1867 gutes und bekömmliches Bier gebraut wird. Herr Keesmann zeigte anhand der neuen flachkonischen VA-Gärtanks sowie des neu eingerichteten Edelstahldrucktanks, das kontinuierliche Investieren und auf dem laufenden Bleiben seines Betriebes zu einer beachtenswerten, modernen, privaten Mittelstandsbrauerei auf. Mit gut 10 000 hl Bierausstoß und einem gutgehenden Brauereiausschank dürfte die Brauerei Keesmann auch weiterhin mit Zuversicht in die Zukunft blicken.

Ein weiterer Höhepunkt war eine Podiumsdiskussion, bei der es zunächst um das Malz ging. Herr R. Weyermann (Mälzerei Weyermann) gab einen Überblick über die immensen Anstrengungen, die die Mälzereien unternommen haben, um die Nitrosaminwerte so zu reduzieren, daß es sich kaum noch lohnt, vom Nitrosaminproblem zu sprechen. Dr. Kinnebrock (Bamberger Mälzerei) gab dann Auskunft über die neue Gerste und die zu erwartenden Malze, die von der Sortierung und Korngröße zwar nicht ganz befriedigen, aber einen geringeren Eiweißgehalt gegenüber dem Vorjahr aufweisen.

Über Hopfen stand Herr Lasse von der Horst Company Rede und Antwort. Hopfen gibt es derzeit, bedingt durch vorhergehende Rodungen, hinzugekommene Wetterschäden und Fehlschätzungen bei Bedarf und Ernte, für viele Brauer teilweise überhaupt nicht oder nur zu horrenden Preisen. Ein Preisanstieg von über 100 % gegenüber dem Vorjahr ist beim Aromahopfen keine Seltenheit mehr.

Erfreulich war auch die rege Teilnahme an der Podiumsdiskussion von Seniorbraumeister O. Gabold, der mit 78 Jahren den Jüngeren noch so manch empirischen Tip zum Thema Hopfenzugabe beim Maischen geben konnte. Mit der Überreichung des Doemenskruges an Herrn Keesmann wurde dieses fachlich aktuelle und gesellige Treffen beendet.

Brauere Journal 21.10.80

Brauwelt 21.10.80

Doemensianer Braumeister Stammtisch
Bamberg und Umland

in Verbindung mit dem

Bamberg, 08.06.80
Küchelstr. 10

Fränkischen Brauereimuseum
in der Bierstadt Bamberg e.V.

Liebe Kollegen,

T ! wir möchten Sie für Samstag, den 28. Juni 1980 - Abfahrt 6.30 Uhr - vom Hof der Brauerei Maisel, Bamberg, zu einer Tagesfahrt nach Neuburg/Donau einladen.

Auf Einladung der Bamberger Mälzerei sind wir zunächst Gast in der Donau-Malz (Tochterfirma der Bamberger Mälzerei). Die Donau-Malzfabrik zählt zu einer der modernsten Mälzereien, die im letzten Jahrzehnt komplett neu errichtet wurde. Die Produktion arbeitet nach dem Lausmann System. Nach der Besichtigung sind wir zu einem gemeinsamen Mittagessen geladen mit anschließender Diskussion. Im Anschluß machen wir eine Stadtrundfahrt.

Ein weiterer Höhepunkt wird die Besichtigung der VEBA-Glaswerke in Neuburg sein. Wir haben dort die Möglichkeit genauestens über die Glasherstellung in diesem modernen Werk informiert zu werden. Nach einem gemeinsamen Abendessen mit Bier werden wir gegen 19.30 Uhr die Heimfahrt antreten.

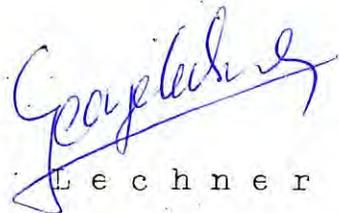
Ein Bus mit 50 Plätzen steht zur Verfügung. Die Reservierung folgt T T ! nach dem Eingang der Anmeldungen. Anmeldeschluß 20.06.80

Mit freundlichen Grüßen !

Ihre


S c h u l t e r s




L e c h n e r

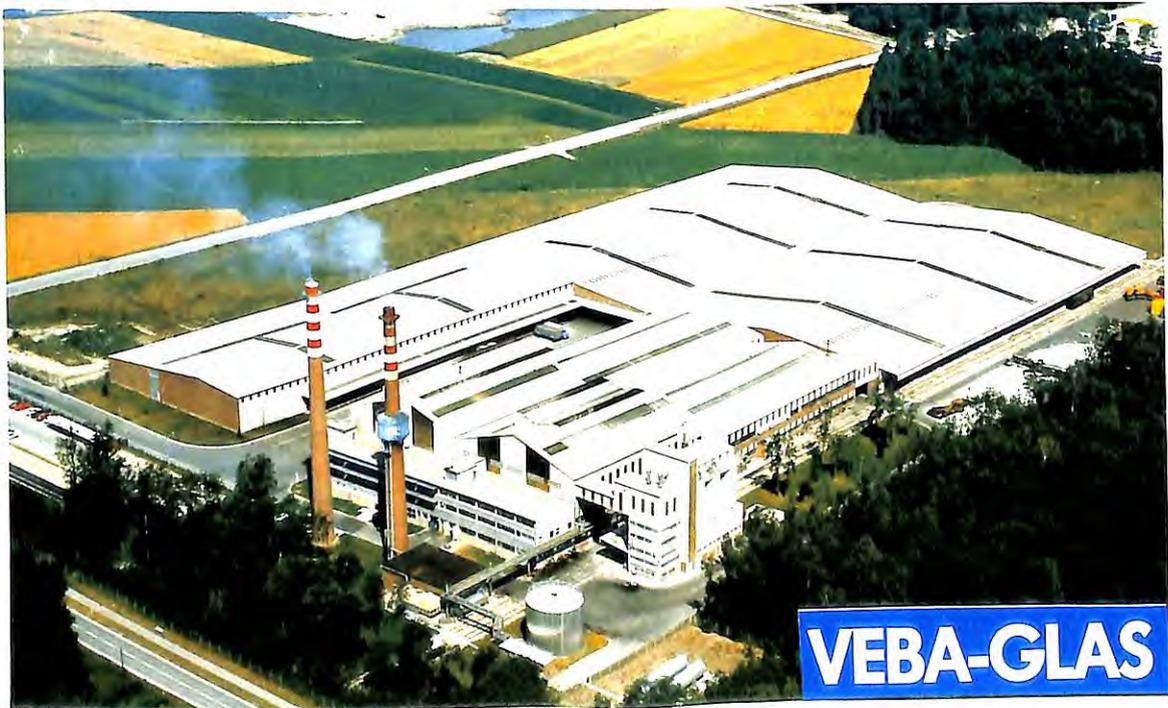
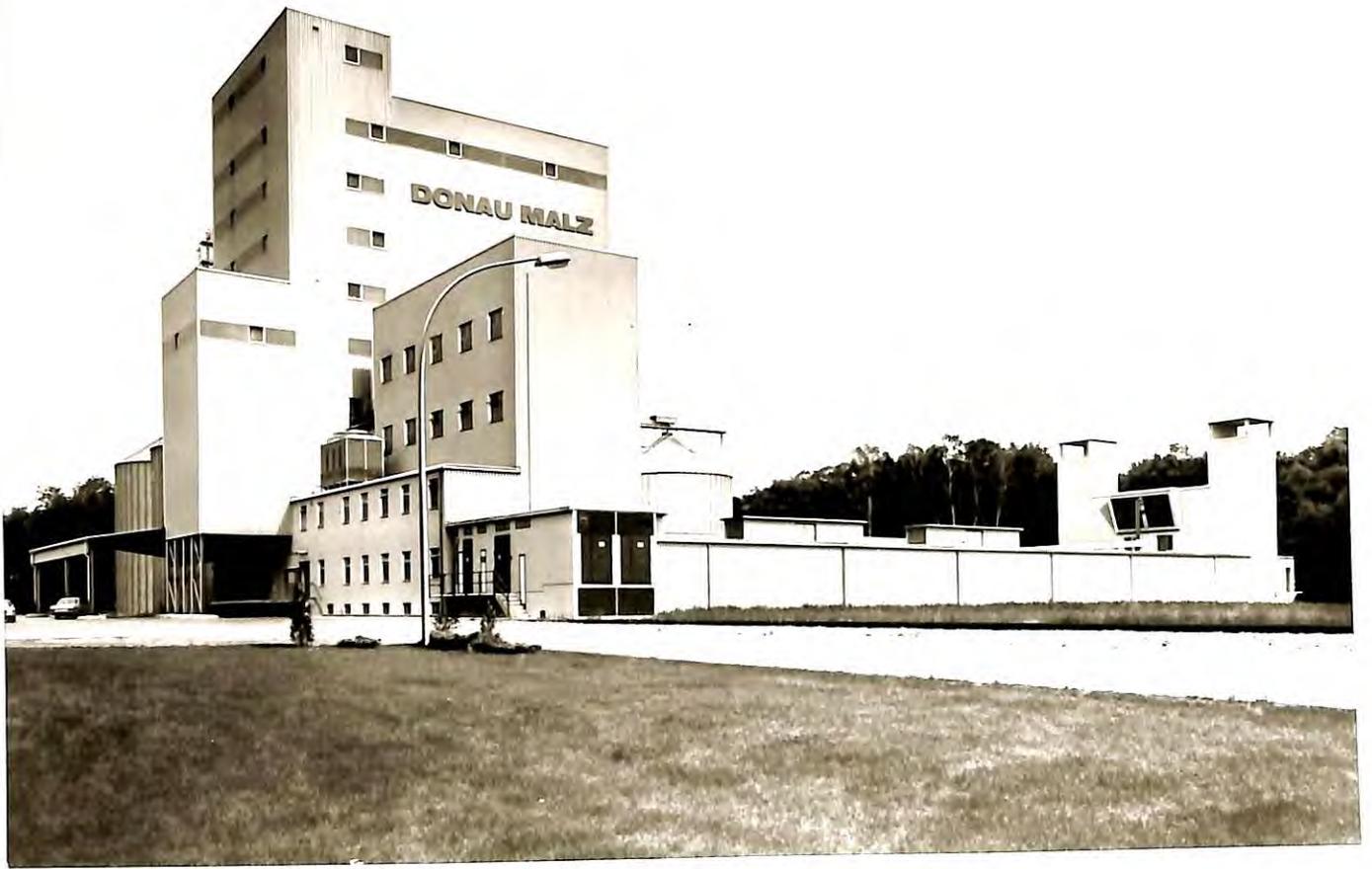
An die Geschäftsstelle des Fränkischen Brauereimuseum, Küchelstr. 10
8600 B a m b e r g

An der o.a. Fahrt nehme ich mit Personen teil. Den Fahrpreis von **15,-** DM pro Person entrichte ich im Bus.

Datum.....

Unterschrift

Bitte hier abtrennen !
zurücksenden !!!!!!!!



Besuch in Neuburg a.D.

Bund der Doemensianer

Exkursion von Bamberg in die Residenzstadt Neuburg a. d. Donau

In die malerische ehemalige Residenzstadt Neuburg a. D. Donau führte diesmal eine Fahrt von ca. 40 Damen und Herren aus Franken zum Besuch der Donau Malz, einer Tochterfirma der Bamberger Mälzerei. Die Donau Malz gilt als eine der modernsten Mälzereien, die im letzten Jahrzehnt gebaut worden sind. 1974 in Betrieb genommen, produziert sie ca. 21 000 t Malz mit nur sechs gewerblichen Arbeitnehmern. 8 Privé-Silos à 2000 t Fassungsvermögen stehen für Gerstenlieferungen bereit. Die Mälzerei verfügt über einen eigenen Gleisanschluß und einen Tiefbrunnen von 160 m Tiefe. Mit zwei Lausmannstraßen à 6 x 37,5 t werden täglich 75 t Gerste verarbeitet. Die Wärmerückgewinnung erfolgt über Wärmetauscher (System Air Fröhlich). Als Energieträger wird Butan eingesetzt. Im kommenden August soll eine Umstellung auf Erdgas erfolgen.

Zur Erzeugung von qualitativ hochwertigem und schadstofffreiem Malz kommen Spezialbrenner eines ausländischen Herstellers zum Einsatz. Die Donau Malz, die sich mitten in einem Braugerstengebiet befindet, hat heute bereits einen 20 %igen Weizenmalzanteil bei der Produktion und dieser, so meinen Herr Dr. Kinnebrock und Herr Dipl. Brau. Ing. Rapp, sei noch im Steigen begriffen.



Nach einer Stadtbesichtigung war ein weiterer Höhepunkt der Besuch der VEBA Glas Werke. In Neuburg a. D. steht eines von 5 Werken mit ca. 5 000 Mitarbeitern. Die VEBA Glas ist einer der größten Hohlglashersteller und Marktführer im Bereich Wirtschaftsglas (1 Mill. Stück am Tag). Der Rundgang durch dieses große Werk ergab ein umfassendes Bild der Glasherstellung. Beeindruckend war auch, nach welchen strengen Qualitätsprüfungen VEBA-Gläser das Werk verlassen dürfen.

Nach einem abschließenden Essen und Umtrunk ging dieser informative und gesellige Tag seinem Ende entgegen.

Brauere Journal 14/80

Exkursion des Doemensianer Braumeisterstammtisches Bamberg und Umland in Verbindung mit dem Fränk. Brauereimuseum Bamberg nach Neuburg/Donau.

In die malerische ehemalige Residenzstadt Neuburg a. Donau führte diesmal eine Fahrt von ca. 40 Damen und Herren aus Franken zum Besuch der Donau Malz, eine Tochterfirma der Bamberger Mälzerei.

Die Donau Malz gilt als eine der modernsten Mälzereien, die im letzten Jahrzehnt gebaut worden sind. 1974 in Betrieb genommen, produziert sie ca. 21.000 t Malz mit nur sechs gewerblichen Arbeitnehmern. 8 Privé-Silos à 2000 t Fassungsvermögen stehen für Gerstenlieferungen bereit. Die Mälzerei verfügt über einen eigenen Gleisanschluß und einen Tiefbrunnen von 160 m. Mit zwei Lausmannstraßen à 6 x 37,5 t werden täglich 75 t Gerste verarbeitet. Die Wärmerückgewinnung erfolgt über Wärmetauscher (System Air Fröhlich). Als Energieträger wird Butan eingesetzt, eine Umstellung auf Erdgas soll erfolgen.

Zur Erzeugung von qualitativ hochwertigem und schadstofffreiem Malz kommen Spezialbrenner eines ausländischen Herstellers zum Einsatz.

Die Donau Malz, die sich mitten in einem Braugerstengebiet befindet, hat heute bereits einen 20prozentigen Weizenmalzanteil bei der Produktion und dieser, so Dr. Kinnebrock und Dipl.-Brau.-Ing. Rapp, sei noch im Steigen begriffen.

Nach einer Stadtbesichtigung war ein weiterer Höhepunkt der Besuch der Veba Glas Werke. In Neuburg a.D. steht eines von 5 Werken mit ca. 5.000 Mitarbeitern. Die Veba Glas ist einer der größten Hohlglashersteller und Marktführer im Bereich Wirtschaftsglas (1 Mill. St. pro Tag).

Der Rundgang durch dieses riesige Werk gab ein umfassendes Bild der Glasherstellung. Beeindruckend war, nach welchen strengen Qualitätsprüfungen Veba-Gläser erst das Werk verlassen dürfen.

Mit einem abschließenden Essen und Umtrunk wurde dieser informative Tag beendet.

Stammindustrie 16/80

Bund der Doemensianer

Braumeisterstammtisch Bamberg und Umland: Exkursion nach Neuburg/Donau. Die kürzlich durchgeführte Exkursion führte ca. 40 Teilnehmer aus Franken in die ehem. Residenzstadt Neuburg/Donau zur Besichtigung der Donau Malz,

einer Tochtergesellschaft der Bamberger Mälzerei. Die Donau Malz gilt als eine der modernsten Mälzereien, die im letzten Jahrzehnt gebaut wurde. 1974 in Betrieb genommen, produziert sie ca. 21 000 t Malz/a mit nur 6 gewerblichen Arbeitnehmern. 8 Privé-Silos à 2000 t Fassungsvermögen stehen für die Gerstenanlieferung zur Verfügung. Die Mälzerei hat eigenen Gleisanschluß und einen Tiefbrunnen von 160 m. Mit 2 Lausmann-Straßen à 6 x 37,5 t werden täglich 75 t Gerste verarbeitet. Die Wärmerückgewinnung erfolgt über Wärmetauscher (System Air Fröhlich). Als Energieträger wird Butan eingesetzt; im August d. J. soll aber auf Erdgas umgestellt werden. Neben verschiedenen Gerstenmalzen werden auch 20 % Weizenmalze produziert, deren Anteil lt. Dr. Kinnebrock und Dipl.-Br.-Ing. Rapp noch im Steigen ist.

Ein weiterer Höhepunkt der Exkursion war der Besuch der Veba-Glaswerke. In Neuburg steht eines von 5 Werken mit ca. 5000 Mitarbeitern. Der Rundgang gab einen interessanten Einblick in die Glasherstellung und die strengen Produktkontrollen.

U. Zech

Brauwelt 20/80

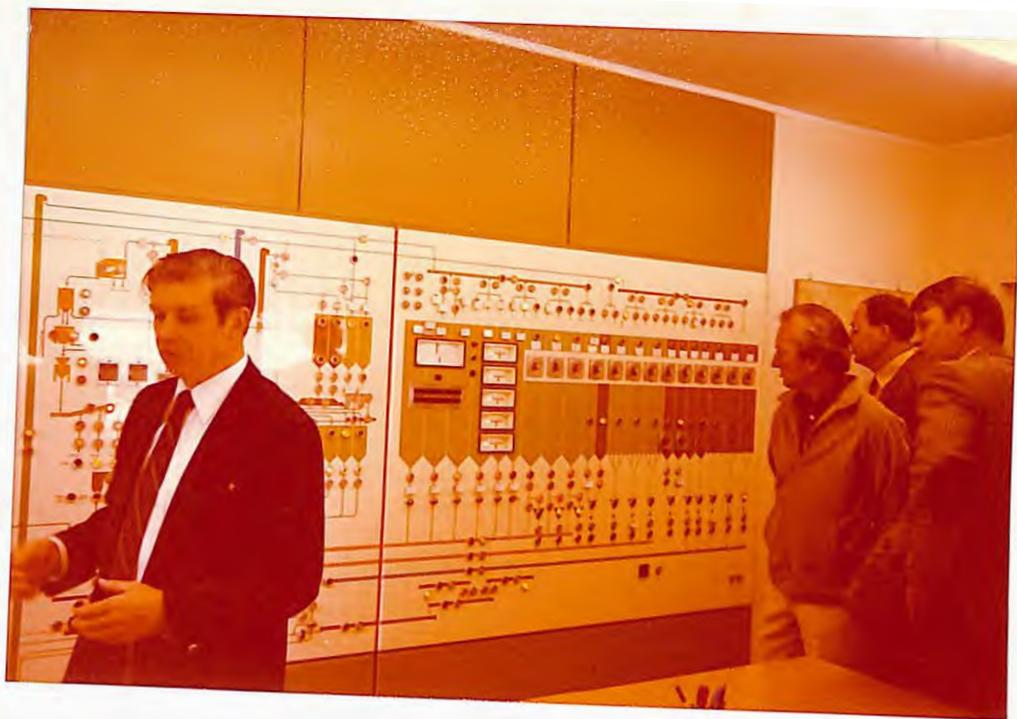




Ankunft und
Begrüßung
bei
Donau - Malz



Neu Dip.-Ing.
Rapp erläutert
die Funktion
der Schalttafel



Die Weide
beim Belüften

"Der Abschied"

(mit Ehrenkugel Mitte
Dip. Ing. Rapp
rechts oben
Dr. Kinnebrock)

