

Doemensianer
Stammtisch
Bamberg
und Umland
Information
in Wort
und Bild

Zusammengestellt

von
George Ledner
2. Vorstand

Informationsmappe

2



DOEMENS
MÜNCHEN



Doemensianer Braumeisterstammtisch
Bamberg-Stadt und Umland

Bamberg, 30.09.80

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

E i n l a d u n g

zu einer 2-tägigen Exkursion in die größte Bockbierbrauerei der Welt mit seinem historischen Brauereimuseum nach

E i n b e c k, am 25./26.10.1980

Liebe Kollegen,

anbei dürfen wir Ihnen das geplante Programm vorlegen:

Samstag, 25.10.80

06.00 Uhr Abfahrt pünktlich vom Hof der Brauerei Maisel, Bamberg
Privat - PKW können auch dort abgestellt werden

13.00 Uhr Ankunft in Einbeck
Begrüßung durch Herrn Direktor Schurig,
Mittagessen, danach Quartieraufsuche

15.00 Uhr Stadtbesichtigung mit ortskundigem Führer

17.00 Uhr Besichtigung des Einbecker Brauhauses, gemütliches Beisammensein im historischen Urbockkeller, Abendessen mit Filmvorführung über den "Biertreck von Einbeck nach München".

Sonntag, 26.10.80

09.30 Uhr Abfahrt nach dem Frühstück durch die herbstliche Rhön
Zwischenstation in der Privatbrauerei Peter in Ostheim.
Begrüßung durch Herrn Leipold, bekannt durch Veröffentlichungen in der Brauwelt. Bierprobe im Bräustüberl mit der Möglichkeit einer Diskussion


20.00 Uhr ca. Ankunft in Bamberg

Für die Übernachtung in Einbeck muß gesondert ein Preis von 20.- bis 25.- DM entrichtet werden.

Wir würden uns freuen, zahlreiche Freunde bei dieser Fahrt begrüßen zu können.

Mit freundlichen Grüßen


Schulters


Schmittwolf



Einbecker



Einbecker

Einbecker

H. Hutter
W. G. G. G. G.
R. G. G. G. G.
Hubertus
Bl. d. Boeck
Wolfgang Boggy
Worst
Flaas
Jacob



Einbecker



Mr. G. G. G.
W. G. G. G.
W. G. G. G.

Rob. Birstner
M. H. H. H.
J. J. J. J.
W. G. G. G.
W. G. G. G.



Einbecker



W. G. G. G.
G. G. G. G.
G. G. G. G.



Einbecker

W. G. G. G.
M. G. G. G.
G. G. G. G.
G. G. G. G.
G. G. G. G.
G. G. G. G.
G. G. G. G.
G. G. G. G.



Einbecker



Einbecker



Begrüßung mit
Ginsecker
Ursock ...



im Bräustübl

Stadtführung
durch das
historische
Ginseck





Braumeister Lobinger erläutert die
Funktion der Sudhaus - Automatik



Erinnerungsfoto an den historischen Ursockkeller
2. von links: Braumeister Lobinger, Georg Ledner,
Direktor Schurig, J. Schulters, Vertriebsleiter Jahns,
Oberkellner Wannecke, Jürgen Schmitzwolf,

Günther Huber
Adrian von

H. Krause

H. Krause

Stumpert

R. G. ...

E. ...

Hort ...

902 Adam Pflaum

Johann

Johann ...

Rob. ...

Alwin ...



E. ...

O. ...

... ..

... ..

... ..

Friedrich ...

... ..

... ..

... ..

Alwin ...

... ..

... ..



Werner
Kobes
Braumeister
Geschäftsführer
Schlossbräu
Reckendorf

Einbeck

Fröhling Adelbert
Braumeister
+ Hofbräu Bamberg



Heinz Spörlein
Braumeister
Wagner-Bräu
Kemmen

Gindeck
Stadtbesichtigung
gemeinsames Mittagessen
Brauerei besichtigung
Filmvorführung
Biertreck Gindeck-Münden
Abstrunk im historischen
Urbockkeller

Günter Ambros
Braumeister
Stadtbrauerei
Spalt

Guido Neuner
Brauereibesitzer
Ebensfeld

Horst Jacob
Braumeister
Brauerei Kesselring
Marktsteft/Main

Fröhling Erwin
Braumeister
Brauerei Gebr.
Maisel Bamberg

Gregor Nedev
Braumeister
Nedev-Bräu
Fardheim

Otto Meusel
Brauereibesitzer
Dreischendorf

Georg Fischer
Fa. K. Schulz
Bamberg

Hubertus
Jacobi
Masch. Ing.
Fa. K. Schulz
Bamberg



Fränkisches
BRAUEREIMUSEUM

Oskar
Dollinger
Brauerei
Schleider
Kaltenbrunn

Wolfgang
Boek
Malzmeister
Malzfabrik
Schweinfurt

Johannes Schultens
Braumeister
Brauerei Gebr.
Mairisch Bamberg

2 Tages Exkursion
des
Boemensianer Braumeister
in Verbindung mit dem Stammisch
" Fränkischem Brauereimuseum
in der Bierstadt Bamberg e.V. "

Georg Ledner
Braumeister
Löwenbräu
Neuhaus / Aisch



Jürgen Schmittwolf
Dipl. Braumeister
Verwaltungsobereinspektor
Arbeitsamt Bamberg

Ledner Michael
Braueibesitzer Baunach

Peter Steller
Dipl. Braumeister
Fa. Kosmos Hamburg

Heinz Krause
Braumeister
Gamper-Bräu
Weissenbrunn

Kreuzberg
Braueibesichtigung
Unterricht im
Antoniusstübel

Gerhard Goller
Dipl. Braumeister
Schinner-Bräu
Bayreuth

Ewald Klemczak
Braumeister
Bürgerbräu Bamberg

Peter Schöllhorn
Braumeister
Braueibesitzer
Bayreuth



Rainer Gamper
Braueibesitzer
Horb / Main
mit Braumeister
Herr Schneider

Ostheim
Braueibesichtigung
gemeinsames
Abendessen

Herr Kamrath
Bauer
Wagnerbräu
Kemmen

Bund der Doemensianer

Braumeister-Stammtisch für Bamberg und Umland: Zweitagesfahrt nach Einbeck und in die Rhön.

Am ersten Tag galt der Besuch von 45 Teilnehmern aus ganz Franken der größten Bockbierbrauerei der Welt, dem Einbecker Brauhaus. Ein vorheriger Rundgang durch Einbeck, der alten Hansestadt mit ihren vielen mittelalterlichen Fachwerkhäusern, ließ vieles von der 700jährigen Brautradition dieses Ortes aufleben. Die Besichtigung der Brauerei mit den Herren Braumeister Lobinger und Wunderlich zeigte einen Betrieb auf dem neuesten Stand der Technik. Edelstahlsudwerk für 10 t Schüttung, ZKG's, automatische Filterstraßen mit PVPP, einen modernen Flaschenkeller mit 76 000 Flaschen Stundenleistung sind nur einige Hinweise auf einen Betrieb mit ca. 550 000 hl Ausstoß, der weiter im Steigen ist. Neben Ur-Bock werden auch noch Spezial, Pils und Brauherren-Pils produziert.

Am Abend begrüßte Dir. Schurig die Gäste im historischen Ur-Bock-Keller. Dieses Brauereimuseum mit den vielen geschichtsträchtigen Brauere utensilien, alten Urkunden und Bierhumpen bildete einen schönen Rahmen für den zünftigen Brauerabend.

Am 2. Tag führte der Weg zunächst zur Klosterbrauerei Kreuzberg in der Rhön. Braumeister Klebel stellte einen sympathischen Kleinbetrieb vor, in dem nur herzhaft-würziges, unfiltriertes Bier hergestellt wird, das nicht auf Flaschen, sondern nur auf Fässer abgezogen wird. Eine Freude war auch die Besichtigung des Sudhauses, das vor fast 15 Jahren noch in der jetzt aufgelösten Brauerei St. Michaelsberg in Bamberg stand, in der bekanntlich das Fränkische Brauereimuseum eingerichtet wird.

Zum Abschluß der Exkursion galt der Besuch der Privatbrauerei Peter, vorm. Bürgerbräu Ostheim. Dipl.-Brm. Leopold konnte die Gäste durch eine gesunde Brauerei führen, die dem heutigen Stand der Technik entspricht. In der eigenen Mälzerei wird noch größter Wert darauf gelegt, Braugerste einheimischer Landwirte zu vermälzen. Bei einer Diskussion wies Brauereibes. Peter auch auf den heute nicht gerade günstigen Standort seiner Brauerei hin, da diese direkt an der Zonengrenze liegt. Durch die Teilung Deutschlands hatte die Brauerei 90 % ihrer alten Kundschaft verloren. Trotz dieser Schwierigkeiten hatte sich der Betrieb nicht entmutigen lassen und sich mit neuem Marketingkonzept zu einer beachtlichen Mittelstandsbrauerei entwickelt.

U. Zech

Brauwelt 5/152 1980

Braumeister-Stammtisch

Der Doemensianer-Braumeister-Stammtisch für Bamberg und Umland unternahm eine 2-Tages-Fahrt, bei welcher das Einbecker Brauhaus, die Klosterbrauerei Kreuzberg und die Privatbrauerei Peter Ostheim besucht wurden.

Am ersten Tag galt der Besuch von ca. 45 Personen aus ganz Franken dem Einbecker Brauhaus.

Ein Rundgang durch Einbeck, der alten Hansestadt mit ihren mittelalterlichen Fachwerkhäusern, ließ vieles von der 700jährigen Brautradition erahnen.

„Ainpöckisch Bier“ wurde bereits im 14. Jahrhundert von Biertrecks nach Hamburg, Bremen und auf dem Seeweg sogar bis nach Holland und Dänemark gebracht.

Worauf die Einbecker sicherlich besonders stolz sein können ist die Tatsache, daß sie 60 Jahre lang die Herzogliche Hofhaltung in München belieferten. Im Jahre 1614 wurde sogar ein Einbecker Braumeister für das Hofbräuhaus in München abgeworben.

So wurde im Hofbräuhaus starkes, haltbares Bier nach „Ainpöckischer Art“ gebraut, aus dem durch Wortabwandlungen später der Begriff „Bockbier“ für Starkbier wurde.

Herr Braumeister Lobinger und Herr Wunderlich zeigten einen Betrieb, der auf dem neuesten Stand der Technik ist. Edelstahlsudwerk für 10 t Schüttung, ZKG's, automatische Filterstraßen mit PVPP, einen modernen Flaschenkeller mit 76 000 Flaschen Stundenleistung sind nur einige Anlagen in einem Betrieb mit ca. 550 000 hl Ausstoß. Ein blitzsauberer Betrieb, in dem auch die Ästhetik ihren festen Platz hat.

V.l.n.r.: Die Herren Braumeister Wunderlich, Lobinger, Lechner, Herr Dir. Schurig, die Herren Schulters, Johns, Warnicke und Schmittwolf im Einbecker Urbockkeller.



Neben Ur-Bock wird auch noch Spezial, Pils und Brauherren-Pils hergestellt.

Am Abend begrüßte Herr Dir. Schurig die Gäste im historischen Ur-Bock-Keller. Dieses Brauereimuseum mit den vielen geschichtsträchtigen Brauere utensilien bildeten einen schönen Rahmen für diesen zünftigen Brauerabend.

Am zweiten Tag führte der Weg zunächst zur Klosterbrauerei Kreuzberg in die Rhön. Braumeister Klebel stellte einen übersichtlichen Kleinbetrieb vor, in dem nur herzhaft, würziges, unfiltriertes Bier ausgeschenkt wird. Dieses wird auch nicht auf Flaschen, sondern nur auf Fässer abgezogen. Eine Besonderheit war hier das Sudhaus. Vor fast 15 Jahren stand dieses noch in der aufgelösten Brauerei St. Michaelsberg in Bamberg, in der bekanntlich das Fränkische Brauereimuseum eingerichtet wird.

Zum Abschluß der Exkursion galt der Besuch der Privatbrauerei Peter, vormals Bürgerbräu Ostheim.

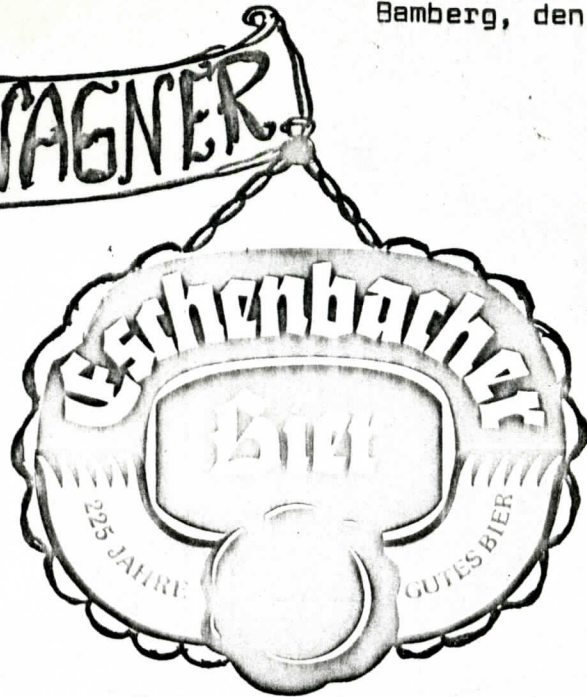
Herr Dipl.-Braumeister Leopold konnte die Gäste durch eine

Brauerei führen, die dem heutigen Stand der Technik entspricht. In der eigenen Mälzerei wird noch größter Wert darauf gelegt, Gerste von heimischen Landwirten zu vermälzen.

Bei einer abschließenden Diskussion wies Herr Brauereibesitzer Peter auch auf den ungünstigen Standort seiner Brauerei hin, die direkt an der Zonengrenze liegt. Nach der Teilung Deutschlands hatte die Brauerei Peter 90 Prozent der alten Kundschaft verloren.

Trotz all dieser Schwierigkeiten hat sich der Betrieb nicht entmutigen lassen. (J.S.)

Brauindustrie
23/24 1980



Liebe Doemensianer!

Unsere 9. Runde findet diesmal auf Einladung der Wagner-Bräu, Eschenbach am Freitag, den 28. Nov. 1980 um 19.00h im Bräustüb'l der Brauerei statt.

Die Privatbrauerei Wagner blickt auf eine über 225jährige Brautradition zurück. Sie hat sich durch enorme Investitionen in den letzten Jahren zu einer sehr modernen und bedeutenden Mittelstandsbrauerei entwickelt. Die Besichtigung der Brauerei mit dem Besitzer, Herrn Wagner, steht an diesem Abend zunächst auf dem Programm. Der neue PVPP-Filter wird dabei sicherlich besondere Beachtung finden.

Als Referent wird unser Doemensianer Kollege Sobotka von der Hannenbrauerei GmbH, Mönchengladbach in seinem Referat mit anschließender Diskussion Möglichkeiten und Wege der EDV, speziell für Klein- und Mittelstandsbrauereien, aufzeigen. Herr Sobotka ist durch Spezialisierung und Schulungen zu einem anerkannten Fachmann auf dem Gebiet der EDV und Computertechnik geworden.

Gutes Bier und eine deftige Brotzeit werden mit dazubeitragen, daß es ein gelungenes Treffen wird.

Es laden herzlichst ein

Georg Lechner
Löwenbräu
Neuhaus/A
Tel. 09195/7221

K. Wagner
Wagner-Bräu
8729 Eltmann-Eschenbach
Tel. 09522/288 (289)

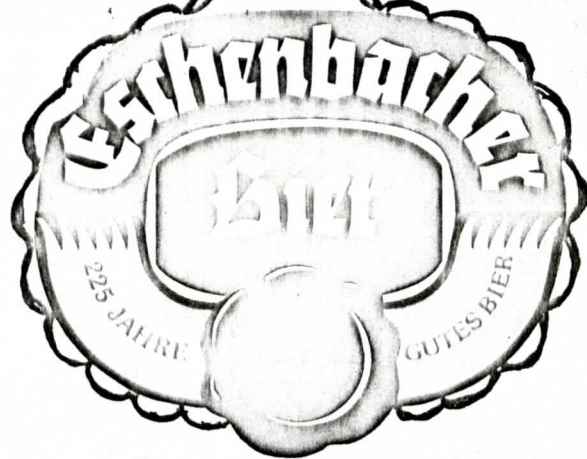
H. Schulters
Brauerei Maisel
Bamberg
Tel. 0951/31027

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Georg Lechner".



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "H. Schulters".

Bamberg, den 06.11.1980



Liebe Doemensianer!

Unsere 9. Runde findet diesmal auf Einladung der Wagner-Bräu, Eschenbach am Freitag, den 28. Nov. 1980 um 19.00h im Bräustüb'l der Brauerei statt.

Die Privatbrauerei Wagner blickt auf eine über 225jährige Brautradition zurück. Sie hat sich durch enorme Investitionen in den letzten Jahren zu einer sehr modernen und bedeutenden Mittelstandsbrauerei entwickelt. Die Besichtigung der Brauerei mit dem Besitzer, Herrn Wagner, steht an diesem Abend zunächst auf dem Programm. Der neue PVPP-Filter wird dabei sicherlich besondere Beachtung finden.

Als Referent wird unser Doemensianer Kollege Sobotka von der Hannenbrauerei GmbH, Mönchengladbach in seinem Referat mit anschließender Diskussion Möglichkeiten und Wege der EDV, speziell für Klein- und Mittelstandsbrauereien, aufzeigen. Herr Sobotka ist durch Spezialisierung und Schulungen zu einem anerkannten Fachmann auf dem Gebiet der EDV und Computertechnik geworden.

Gutes Bier und eine deftige Brotzeit werden mit dazubeitragen, daß es ein gelungenes Treffen wird.

Es laden herzlichst ein

Georg Lechner
Löwenbräu
Neuhaus/A
Tel. 09195/7221

K. Wagner
Wagner-Bräu
8729 Eltmann-Eschenbach
Tel. 09522/288 (289)

H. Schulters
Brauerei Maisel
Bamberg
Tel. 0951/31027

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Georg Lechner'.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'H. Schulters'.

9. Doemensianer

Stamm

tisch

28.11.80



Wagner - Bräu

Eschenbach

Bund der Doemensianer

Bericht vom 9. Doemensianer-Stammtisch für Bamberg und Umgebung

Die 1750 gegründete Eschenbacher Wagner-Bräu war kürzlich Treffpunkt für ca. 60 Brau- und Malzmeister aus ganz Franken. Brauereibesitzer Karl Wagner begrüßte seine Gäste und führte sie anschließend durch seinen hochmodernen und durchrationalisierten Betrieb, der es in Sachen Produktivität und Qualitätsabsicherung mit jedem Mittelstandsbetrieb aufnehmen kann.

Diese private Mittelstandsbrauerei befindet sich jetzt seit 230 Jahren im Privatbesitz der Familie Wagner. 1948 hatte der Betrieb einen Jahresausstoß von 420 hl und wurde mehr als Hobby neben der Landwirtschaft geführt. In den 50er Jahren ließ die Konzentration auf die Bierherstellung mit einer Ausweitung des Vertriebs keinen Spielraum mehr, sich noch mit der Landwirtschaft zu beschäftigen. Die totale Umstellung auf eine vollautomatische Brauereianlage mit den dazu gehörenden modernsten Einrichtungen ließ die Eschenbacher Wagner-Bräu weit über die Grenzen Frankens hinaus bekannt werden.

Stetige Ausstoßsteigerungen – in diesem Jahr ca. 7 % – machen es für 1981 notwendig, ein komplett neues Sudhaus mit vollautomatischer Steuerung, mit einer Ausschlagmenge von 280 hl, zu erstellen. Ebenso wird die Flaschenfüllerei durch den Kauf einer neuen 26 000er Flaschenreinigungsmaschine im März erweitert.

Mit dem Sohn des Besitzers, Karl Werner Wagner, steht die nächste Generation bereits tatkräftig zum Wohle des Betriebs seinem Vater zur Seite.

Herr Braumeister Sobotka von der Hannen-Brauerei Mönchen-Gladbach zeigte anhand eines Referats im Anschluß an die Brauereibesichtigung Möglichkeiten und Wege aus den Bereichen der EDV und Elektronik, die Klein- und Mittelstandsbrauereien künftig zu ihrem Nutzen einsetzen können. Herr Sobotka verstand es, Tips und Anregungen aus dem EDV-Sektor zu vermitteln, die auch bei kleineren Brauereien zu einer größeren Effizienz führen würden.

Der Gast mit dem längsten Anreiseweg war Braumeister Robert Wild aus Zürich, der zwölf Jahre der Doemensianer-Sektion Schweiz vorstand. Er hatte abschließend noch ein ebenso originelles wie schönes Geschenk dabei – eine große Schweizer Kuhglocke mit dem Wappen der Doemensianer Braumeister-Schule.

9. Doemensianer-Stammtisch

Bamberg und Umland

Die 1750 gegründete Eschenbacher Wagner-Bräu war kürzlich Treffpunkt für ca. 60 Brau- und Malzmeister aus ganz Franken. Brauereibesitzer Karl Wagner begrüßte seine Gäste und führte sie anschließend durch seinen hochmodernen Betrieb, der es in Sachen Produktivität und Qualitätsabsicherung mit jedem Mittelstandsbetrieb aufnehmen kann. Diese private Mittelstandsbrauerei befindet sich seit 230 Jahren im Privatbesitz der Familie Wagner. 1948 hatte der Betrieb einen Jahresausstoß von 420 hl und wurde mehr als Hobby neben der Landwirtschaft geführt. In den 50er Jahren ließ die Konzentration auf die Bierherstellung keinen Spielraum mehr, sich noch mit der Landwirtschaft zu beschäftigen. Die Umstellung auf eine vollautomatische Brauereianlage und die Ausweitung des Vertriebs ließ die Eschenbacher Wagner-Bräu weit über die Grenzen Frankens hinaus bekannt werden.

Stetige Ausstoßsteigerungen – im Jahr 1980 ca. 7 Prozent – machen es für 1981 notwendig, ein neues Sudhaus mit vollautomatischer Steuerung, mit einer Ausschlagmenge von 280 hl, zu erstellen. Darüberhinaus wird die Flaschenfüllerei durch den Kauf einer neuen 26 000er Flaschenreinigungsmaschine im März erweitert.

Mit dem Sohn des Besitzers, Karl Werner Wagner, der als Kammerseger in diesem Jahr die Brauerschule in Karlstadt abschloß, steht die nächste Generation bereits tatkräftig im Betrieb.

Herr Braumeister Sobotka von der Hannen-Brauerei Mönchengladbach zeigte im Anschluß an die Brauereibesichtigung an Hand eines Referats Möglichkeiten und Wege aus den Bereichen der EDV und Elektronik, die Klein- und Mittel-

standsbrauereien künftig zu ihrem Nutzen einsetzen können. Herr Sobotka verstand es, Tips und Anregungen aus dem EDV-Sektor, die auch bei kleineren Brauereien zu einer größeren Effizienz führen würden, zu vermitteln.

Der Gast mit dem längsten Anreiseweg war Braumeister Robert Wild aus Zürich, der zwölf Jahre der Doemensianer-Sektion-Schweiz vorstand. Er hatte abschließend noch ein ebenso originelles wie schönes Geschenk dabei – eine große Schweizer Kuhglocke mit dem Wappen der Doemensianer Braumeister Schule.

Bund der Doemensianer

Bericht vom 9. Doemensianer-Stammtisch für Bamberg und Umland.

Die 1750 gegründete und seitdem im Familienbesitz befindliche Wagner-Bräu in Eltmann-Eschenbach war kürzlich Treffpunkt für ca. 60 Brau- und Malzmeister aus ganz Franken. Brauereibesitzer Karl Wagner führte die Teilnehmer durch seinen hochmodernen und durchrationalisierten Betrieb, dessen Jahresausstoß 1948 noch bei 420 hl gelegen hatte. Die vollautomatische Brauereianlage mit ihrer Einrichtung ließ das Unternehmen inzwischen weit über die Grenzen Frankens hinaus bekannt werden. Stetige Ausstoßsteigerungen — 1980 um rd. 7 % — machen es für 1981 notwendig, ein neues Sudhaus mit vollautomatischer Steuerung (Ausschlagmenge 280 hl) zu erstellen und die Flaschenfüllerei durch den Kauf einer neuen 26 000er Flaschenreinigungsmaschine zu erweitern. Mit dem Sohn von Karl Wagner, der 1980 als Kammerseger die Brauerschule in Karlstadt abschloß, steht die nächste Generation bereits tatkräftig zum Wohle des Betriebes bereit.

Nach der Brauereibesichtigung zeigte Braumeister Sobotka von der Hannen-Brauerei, Mönchengladbach, in einem Referat Möglichkeiten und Wege für Klein- und Mittelbetriebe in den Bereichen der EDV und Elektronik auf, die ihnen bei sinnvoller Anwendung eine größere Effizienz verleihen.

Der Gast mit dem längsten Anreiseweg war Braumeister Robert Wild aus Zürich, der 12 Jahre lang die Doemensianer-Sektion Schweiz geleitet hatte und mit einem originellen Geschenk aufwartete — einer großen Schweizer Kuhglocke mit dem Wappen der Doemensschule. U. Zech

Brauwelt 112 81

Brauwelt 2.1.81



9. Joemensianer Stammtisch
Die Teilnehmer



Susanne Hiernickel

Erwin Ballenstoper

Günter Kaiser A. Michel

Sellman Reichert

Arndt Klemm

L. Biele

Wagner

J. Bösch

Meusel

Handwritten signature

J. B. Witt

Alfred D.

Lydia Böhm

Intermitt

A. F. Jahn

Vertical handwritten notes



Johannes Erdmann

Richard Müller

Heinrich ...

Weg ...

Georg ...

Friedrich ...

Richard ...

Paul ...

A. ...

M. ...

Georg ...

H. ...

Karl ...

Karl ...

H. ...

Paul ...

Paul ...

de. ...

Large handwritten signature





AUF ZUM WÖRNER



Bamberg, 13.1.1981

Liebe Doemensianer!

Einladung zum 10. Doemensianer-Braumeisterstammtisch in die Bürgerbräu Bamberg (Stadtteil Gaustadt).

Unser erstes Treffen im neuen Jahr führt uns diesmal am 13.2.1981 um 19.00h zunächst ins Bräustübl (gegenüber der alten Brauerei, Gaustadter Hauptstr.26). Wir bitten um pünktliches Erscheinen, da wir 15 Minuten später zu Fuß zur Besichtigung der neuen Bürgerbräu aufbrechen.

Die Bürgerbräu Bamberg ist die größte private Braustätte im Bamberger Land und kann auf eine über 250jährige Brautradition zurückblicken (gegr. 1718). Sie wurde 1969 komplett auf der grünen Wiese neuerrichtet. Zur Besichtigung der modernen, durchrationalisierten Brauerei der Kaiserdom Bierspezialitäten sind Sie an diesem Abend herzlichst eingeladen.

1981 tritt auch das Abwasserabgabengesetz in Kraft. Aus diesen Gründen haben wir Herrn Unkel von der LGA, Nürnberg als Fachreferent eingeladen. Er wird Sie über die Möglichkeiten der Abwasserreduzierung an praktischen Beispielen aus Brauereien informieren.

Für Ihr leibliches Wohl ist auf diesem Jubiläumsstammtisch, wie auch immer bisher, bestens gesorgt.

Über eine zahlreiche Teilnahme freuen sich

G. Lechner
Löwenbräu
Neuhaus/A
Tel. 09195/2686

G. Wörner
Bürgerbräu Bamberg
8600 Bamberg
Tel. 0951/65044

H. Schulters
Brauerei Maisel
8600 Bamberg
Tel. 0951/31027



10.

Doemensianer
Stammtisch

13.2.81



Bund der Doemensianer

Doemensianer-Stammtisch für Bamberg und Umland: Bericht vom 10. Treffen in Bamberg.

Zu diesem Jubiläumsstammtisch konnte Obmann J. Schulters rd. 75 Teilnehmer in der Bürgerbräu Wörner oHG, Bamberg, begrüßen. Mitbesitzer Dipl.-Ing. Georg Wörner gab einen interessanten Einblick in die Entwicklung der 1718 gegründeten Brauerei, die 1967/68 vollständig neu „auf der grünen Wiese“ errichtet worden war. Alles ist ebenerdig und nach rein funktionellen Gesichtspunkten angelegt worden. 1973/74 wurden im 2. Bauabschnitt 9 ZKGs à 2000 hl und eine 45 000er Flaschenfüllerei errichtet. Im 3. Bauabschnitt wurden 1977/78 ein neues Energiezentrum sowie eine 8000er Dosen- und 24 000er Flaschenfüllerei installiert. Die Ø hl-Leistung pro Beschäftigten liegt bei ca. 2500 hl. Zur Palette der Kaiserdom-Bierspezialitäten kam jetzt mit „Prostel“ ein alkoholfreies Bier hinzu. Der Biervertrieb erfolgt in die ganze Bundesrepublik sowie nach Italien, Österreich, Holland, England, Schweden,

UdSSR, Japan, USA und einige arabische und afrikanische Länder.

Nach der Betriebsbesichtigung ging Dipl.-Ing. M. Unkel von der LGA Nürnberg in einem gut gegliederten Übersichtsreferat auf die wesentlichen Bestimmungen des

Abwasserabgabengesetzes ein. Besonders hilfreich waren seine Hinweise aus der Praxis, die dazu beitragen können, die Abwasserfracht in den Betrieben zu reduzieren und dadurch Kosten einzusparen.

U. Zech

Brauwelt 10/81



Dipl.-Ing. G. Wörner bei Erläuterungen im Filterkeller

Bund der Doemensianer

Bericht vom 10. Doemensianer-Stammtisch für Bamberg und Umland



Herr Dipl. Ing. G. Wörner (5. v. r.) bei Erläuterungen im Flaschenkeller.

Zu diesem Jubiläumsstammtisch konnte Obmann J. Schulters rund 75 fränkische Braumeister und Brauereibesitzer in der größten Privatbrauerei Bambergs, der Bürgerbräu Wörner oHG begrüßen. Mitbesitzer Dipl. Ing. Georg Wörner hieß die große Anzahl von Kollegen aufs herzlichste willkommen und gab einen interessanten Einblick in die Geschichte und Entwicklung der Bürgerbräu Bamberg. 1718 gegründet wurde die Brauerei 1967/68 vollständig neu auf der grünen Wiese errichtet. Alles liegt heute ebenerdig und ist nach rein funktionellen Gesichtspunkten angelegt worden. 1973/74 wurde im 2. Bauabschnitt 9 ZKG à 2000 hl und eine 45 000er Flaschenfüllerei errichtet. 1977/78 wurden im 3. Bauabschnitt ein neues Energiezentrum sowie

eine neue 8 000er Dosen- und 24 000er Flaschenfüllerei aufgestellt. Die durchschnittliche hl-Leistung je Mitarbeiter liegt bei ca. 2 500 hl und damit weit über dem bundesdeutschen Durchschnitt. Zu dem Programm der Kaiserdombierspezialitäten kommt jetzt mit dem ca. 7,2%igen Prostel ein alkoholfreies Bier dazu.

Der Vertrieb der Biere erfolgt in die ganze Bundesrepublik sowie nach Italien, Österreich, Holland, England, Schweden, UdSSR, USA, in einige arabische und afrikanische Länder, ja sogar bis nach Japan.

Herr Dipl. Ing. Unkel, der im Rahmen dieser Veranstaltung als Referent geladen war, ging in einem gut gegliederten Übersichtsreferat über das Abwassergabengesetz nochmals auf die darin enthaltenen wesentlichen Bestimmungen ein. Besonders hilfreich waren seine interessanten Hinweise aus der Praxis, die alle dazu beitragen könnten, die Abwasserfracht zu reduzieren und dem Betrieb enorme Kosten zu sparen. Kassier Georg Lechner (Löwenbräu Neuhaus/A.) überreichte zum Abschluß des informativen und geselligen Beisammenseins dem Gastgeber als Dank den Stammtischkrug Nr. 10 und Herr Dipl. Ing. Unkel bekam für sein Referat und die Praxishilfen ein Brauermotiv in Bleiverglasung.

Brauwelt 10/81

10. Doemensianer-Stammtisch für Bamberg und Umland

Zu diesem Jubiläumsstammtisch konnte Obmann J. Schulters (Maisel Bräu, Bbg.) rund 75 fränkische Braumeister und Brauereibesitzer in der größten Privatbrauerei Bambergs und des Bamberger Landes, der Bürgerbräu Wörner oHG, begrüßen.

Mitbesitzer Dipl.-Ing. Georg Wörner hieß die große Anzahl von Kollegen aufs herzlichste willkommen und gab einen interessanten Einblick in die Geschichte und Entwicklung der Bürgerbräu Bamberg, bevor es zur Besichtigung ging.

1718 gegründet wurde die Brauerei 1967/68 vollständig neu auf der grünen Wiese errichtet. Alles liegt ebenerdig und ist nach rein funktionellen Gesichtspunkten angelegt worden.

1973/74 wurden im 2. Bauabschnitt 9 ZKG à 2 000 hl und eine 45 000er Flaschenfüllerei errichtet.

1977/78 wurde im 3. Bauabschnitt ein neues Energiezentrum sowie eine neue 8 000er Dosen- und 24 000er Flaschenfüllerei aufgestellt.

Die durchschnittliche HL-Leistung je Mitarbeiter liegt bei ca. 2500 hl und damit weit über dem bundesdeutschen Durchschnitt.

Zu dem Programm der Kaiserdombierspezialitäten kam jetzt mit dem ca. 7,2prozentigen Prostel ein alkoholfreies Bier dazu.

Der Vertrieb der Biere erfolgt in die ganze Bundesrepublik sowie nach Italien, Österreich, Holland, England, Schweden, UdSSR, USA, in einige arabische und afrikanische Länder ja sogar bis nach Japan.

Fachreferent, Herr Dipl.-Ing. Unkel von der LGA Nürnberg ging in einem gut gegliederten Übersichtsreferat über das Abwasserabgabengesetz nochmals auf die darin enthaltenen wesentlichen Bestimmungen ein. Besonders hilfreich waren seine interessanten Hinweise aus der Praxis, die alle dazu beitragen können, die Abwasserfracht zu reduzieren und somit dem Betrieb helfen mitunter enorme Kosten zu sparen.

Kassier Georg Lechner (Löwenbräu Neuhaus/A.) überreichte am Abschluß des informativen und trotzdem geselligen Beisammenseins dem Gastgeber als Dank den Stammtischkrug Nr. 10 und Herrn Dipl.-Ing. Unkel für sein Referat und die Praxishilfen die Bleiverglasung eines Brauermotivs.

Brauwelt 10/81



Dipl.-Ing. Georg Wörner sei Erläuterungen
im Filterbeller



U.l. die Branmeister Ledner, Schulters, Casold, Bledinger



Schwester Doris im Slijtsauseven Sudhaus

Dieses Klosterbier hat Seltenheitswert

Im Mallersdorfer Kloster
ist das Bierbrauen
ein „Frauenberuf“

Für Kenner ist es ein Geheimtip: hinter den Mauern des Klosters Mallersdorf in Niederbayern residiert nicht nur der jüngste unter den wenigen weiblichen, sondern auch einer der besten Nachwuchs-Braumeister der Bundesrepublik. Zwei Franziskanerinnen stellen dort eine Rarität unter den Klosterbieren her.

Immer wieder versuchen nicht nur Ausländer, sondern leider auch bayerische Bierbrauer, das älteste Lebensmittelgesetz der Welt abzuschaffen. Jenes Gesetz nämlich über die Reinheit des Bieres, auf das ein echter Bayer schwört wie auf seinen Föhn



Wenn die Mallersdorfer „Schwesternbrauerei“ auch zu den kleinsten Braustätten Bayerns zählt, so ist sie doch maschinell hervorragend ausgestattet.

und den weißblauen Himmel. So wettete Bayerns Landwirtschaftsminister noch im vergangenen Jahr gegen Bestrebungen der Europäischen Gemeinschaft, Bier aus Mais und Reis und mit chemischen Zusätzen zu brauen. Dr. Hans Eisenmann hatte ein überzeugendes Argument: einerseits, so betonte er, versuche der bayerische Bauer im Interesse des Verbrauchers so wenig Chemie wie möglich auf den Feldern anzuwenden. Andererseits wolle man nun die Chemie beim Volksnahrungsmittel Bier über die Hintertür Brüssel einführen. Natürlich dachte der Minister auch daran, daß in den bayerischen Brauereien jährlich rund 100 000 Zentner Hopfen und 625 000 Tonnen Braugerste verarbeitet werden. Die Erhaltung des Reinheitsgebotes ist deshalb nicht nur vom gesundheitlichen Standpunkt, sondern auch von der wirtschaftlichen Seite her eine Notwendigkeit. Die Bierfreunde siegten schließlich, und damit kann man beim Bier wieder getrost (die)Maß halten.

Vielleicht ist manche Großbrauerei nicht glücklich darüber, weil die Chemie das Exportbier länger haltbar machen würde. Deshalb sollte man vielleicht dem Vorstand einer solchen Brauerei einmal empfehlen, ins Kloster zu gehen, und zwar in ein Kloster, in dem noch der alte bayerische Spruch etwas gilt: „Hopfen und Malz, Gott erhalt's.“

Mönche hatten ja in der Geschichte des

Bierbrauens immer schon ihren wohlverdienten Platz. Seit alters her wußten sie um den Anbau von Hopfen und Gerste und pflegten diese Kunst, denn „was flüssig ist, braucht keine Fasten“, und deshalb spielte ja auch gerade das Bier in der Fastenzeit eine große Rolle. Man darf ruhig annehmen, daß dies auch im ehemaligen Benediktinerkloster Mallersdorf zwischen Landshut und Straubing so war und daß man Anno 1109 die Gründung mit einem kräftigen Schluck selbstgebrauten Bieres feierte.

Schwester Doris — gerade 28 Jahre alt geworden — folgt dieser Tradition und steht Ordensbrüdern in der Kunst des Brauens in keiner Weise nach. Im Gegenteil: 26 männliche Konkurrenten schlug sie in Ulm bei der Meisterprüfung und erhielt ihr Braumeisterdiplom mit der bisher besten Auszeichnung, die von der Ulmer Kammer jemals vergeben wurde. Doch auf solche Ehren legt die Schwester Braumeister wenig Wert. Ihr liegt die Qualität des Bieres am Herzen, und eine Diskussion über das Reinheitsgebot wird überhaupt nicht in Betracht gezogen. Umso mehr verfolgt auch sie die Brüsseler Gespräche und freut sich über den streitbaren bayerischen Landwirtschaftsminister, der nicht zuletzt auch für die seltenste Kleinbrauerei der Welt wacker stritt.

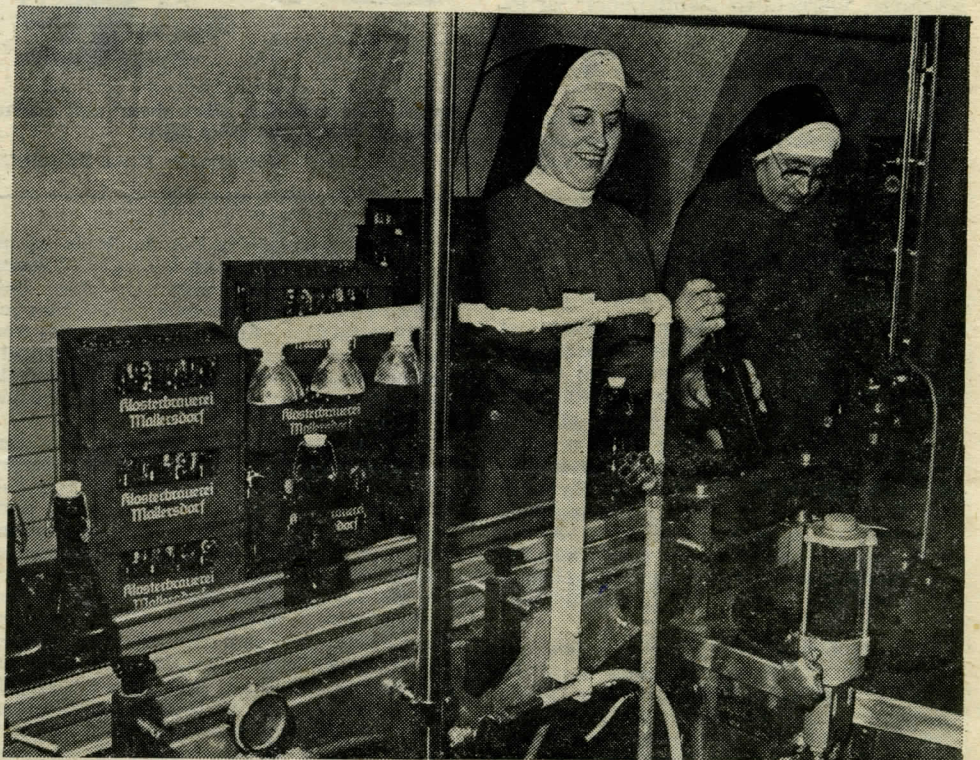
Ursprünglich wollte Doris Engelhard, jüngstes von sieben Kindern einer mittelfränkischen Bauernfamilie, Schweizerin werden und in Mallersdorf rund 120 Rinder versorgen. Als sie jedoch eines Tages hörte, daß die Brauerei „zur Debatte stand“, wechselte sie das Nahrungsmittel und ging von der Milchfront zur Bierfront über. Schwester Lisana, heute 70, die seit 40 Jahren die Brauerei leitete, war hoch erfreut, und somit war der Fortbestand des Klosterbräus gesichert.



Vor 40 Jahren ließ sich Schwester Lisana (rechts) zur Braumeisterin ausbilden. Jetzt hat sie in Schwester Doris (links) eine Nachfolgerin gefunden, die als einzige Frau bei der Braumeisterprüfung als „Jahrgangsbeste“ abschritt.

Seit 1975 stehen nun die beiden Ordensschwestern der Armen Franziskanerinnen gemeinsam in der Brauerei ihren Mann. Sicher kommt auch ihnen die bayerische Agrarpolitik mit dem Grundsatz „leben und leben lassen“ zugute, denn ebenso wie hier noch die kleinen Höfe das Landschaftsbild bestimmen, gibt es gottlob auch noch kleine Brauereien, die sich gegenüber den Brauerriesen sehr gut behaupten.

Das Mallersdorfer Klosterbier wird sogar als „Geheimtip“ gehandelt, denn Schwester Doris versteht etwas von Hopfen und Malz. Aus der eigenen Klosterlandwirtschaft kann sie im Jahr über 800 Zentner Braugerste verfügen, die sie auch selbst vermälzt und
(Fortsetzung siehe nächste Seite)



Die neueste Errungenschaft der Klosterbrauerei Mallersdorf ist eine vollautomatische Flaschen-Wasch- und Füllanlage.
(Fotos: delpress)

Bund der Doemensianer

Doemensianer-Stammtisch Bamberg und Umland in Verbindung mit dem Fränkischen Brauereimuseum e. V.: Zwei-Tagesfahrt nach Niederbayern. Neben der

Klosterbrauerei Ursberg ist Mallersdorf noch die einzige Kloster-Brauerei, in der die „Schwester Braumeisterin“ für die Herstellung eines Klostertrunkes zuständig ist. Die herzliche Begrüßung der 40 Teilnehmer erfolgte durch die freundliche Schwester Doris. 1129 von den Benediktinern gegründet, wurde das Kloster 1881 Stammhaus der armen Franziskanerinnen von der Heiligen Familie. Ca. 1800 hl bestes Klosterbier werden von zwei Brauschwestern in diesem blitzsauberen, handwerklichen Musterbetrieb mit eigener Tennenmälzerei hergestellt. Der größte Teil des Bieres sowie die Limonaden sind für die Eigenversorgung bestimmt. Ca. 1/3 wird im Bräustüberl und in einigen Verkaufsstellen angeboten.

Im romantischen Landshut war man zum Mittagessen im Gasthof Kollerbräu (seit 1493), dem Stammhaus des Landshuter Brauhauses, wo Dipl.-Kfm. Steph. Koller und Braumeister Spissak kurz auf den Biermarkt im Landshuter Raum eingingen. Anschließend ging die Fahrt zur „Einmannbierbrauerei“ Steiner nach Pfarrkirchen. Nach kurzem Suchen fand man den Bräu in seinem Sudhaus (Pflanzenfassungsvermögen 15 hl) beim Weißbiersieden. Der Weizenbierbrauer

Schorsch Steiner stellt in seiner Kleinstbrauerei per anno rund 800 hl süßfiges Weißbier her. Direkt vom Holzgärbottich weg wird das Jungbier über einen offenen Weißbierfüller von Hand auf Bügelverschlußflaschen gezogen, um dann nach einigen Wochen originaler Flaschengärung zum Ausschank zu gelangen.

Gegen Abend gelangte man dann nach Aldersbach, wo man das interessante und schöne Brauereimuseum der Klosterbrauerei Aldersbach besichtigte, um manch nützliche Anregung für das im Aufbau befindliche Fränkische Brauereimuseum (in der ehem. Klosterbrauerei der Benediktiner St. Michaelsberg) Bamberg, zu erhalten.

Am anderen Tag ging es über Passau in den Bayerischen Wald zu einer Besteigung des 1312 m hohen Dreisessel und zur letzten Station, dem malerischen Gotteszell. Besitzer und Seniorchef Hacker vom privaten Brauereigasthof Hackerbräu begrüßte die Gäste und lud sie zur Besichtigung der Braustätte ein. Besondere Beachtung fand der Umbau eines ehemaligen Pferde- und Kuhstalles zu einem urgemütlichen Festsaal.

Hopfen und Malz Gott erhalt's!

U. Zech

Brauwelt 21/81

Dieses Klosterbier...

(Fortsetzung von Seite 7)

zu 1500 Hektoliter Gerstensaft verarbeitet. Gebraut wird helles Vollbier mit rund 12,6 Prozent, und zu Weihnachten und Ostern gibt es 16- bis 18-prozentiges Bockbier.

Der Selbsthilfegedanke wird in Mallersdorf groß geschrieben. So gehört auch die Brauerei zum Selbstversorgungsprogramm der Klostersgemeinde, die rund 400 Personen umfaßt. Sie ist der größte Arbeitgeber in Mallersdorf, in Krankenhäusern, Altersheim, Schule- und eben der Landwirtschaft auf 1000 Tagwerk Grund, von denen 600 als Wald und 400 als Feld bewirtschaftet werden.

Vom Klagen hält die Schwester Brauerin wenig. Manchmal muß sie schon um 4 Uhr in der Früh aus den Federn, denn in „ihrer“ Brauerei gibt es keinen Achtstundentag. Bei ihr wird zwar mit modernsten Mitteln, aber noch nach der alten Regel gebraut: fast so viele Lagerwochen, wie Prozente im Bier.

Beim zwölfprozentigen Bier heißt das eben, daß der Gerstensaft auch bis zwölf Wochen kühl temperiert Zeit zum Ausreifen hat. Ebenso einmalig dürfte es sein, daß hier jede Bügelflasche Stück für Stück noch von Hand verschlossen wird. Und dies will etwas heißen, denn 75 Prozent des wöchentlichen „Ausstoßes“ verläßt in Flaschen die Brauerei.

So ist es durchaus kein Wunder, wenn das Kloster-Bräustüberl auf dem Mallersdorfer Hügel eine Oase für Bierfreunde von nah und fern ist und man in Mallersdorf noch einen Platz hat, wo nach echter bayerischer Tradition gemächlich Brotzeit gehalten wird. Was ebenso erfreulich und wohl auch selten wie die Brauerei ist: Gewinnstreben ist den Ordensschwestern fremd und Werbung wird für ihr Bier nicht gemacht. Beliefert werden nur Stammkunden in der allernächsten Umgebung, es sei denn, daß jemand an die Pforte kommt und nach Bier fragt. Abgewiesen wurde noch niemand; man muß aber schon einiges Glück haben, wenn man Stammkunde werden und von sich behaupten kann: ich trinke ein Mallersdorfer Klosterbier.



Schwester Doris beim gekonnten
Anzapfen ihres Klostersiebes ...



... zur weiteren Stärkung diente den
Beserkais und die selbstgezeugten Backwaren



Übervindung unseres festgedenkens
 ... 20 Jahre nachgeben



Abschiedsfoto in Kloster Malleisdorf

... zu weiteren 20 Jahren der
 ... und die selbstbestimmten
 ...



3. Station

Die Knochen werden
nicht mehr morsch
trinkst du das Bier
vom Almer Schorsch.



Doemensianer Stammtisch Bamberg und Umland

in Verbindung mit dem
Fränkischen Brauereimuseum
e. V.

Nach dem Motto „was flüssig ist bricht kein fasten“ machten sich rund 40 Personen aus ganz Franken zu ihrer Frühjahrsexkursion in der Fastenzeit zunächst zur Klosterbrauerei Mallersdorf auf den Weg.

Neben der Klosterbrauerei Ursberg ist Mallersdorf noch die einzige Brauerei, in der die Schwester Braumeisterin für die Herstellung eines geschmackigen Klostertrunkes zuständig ist.

Die herzliche Begrüßung erfolgte durch die freundliche und immer zu einem kleinen Scherz bereite Schwester Doris, die übrigens erst vor einigen Jahren als Beste bei der Braumeisterprüfung in Ulm abschnitt und somit auch brauhandwerkliches Geschick bewiesen hat.

1129 von den Benediktinern gegründet, wurde das Kloster 1881 Stammhaus der armen Franziskanerinnen von der Heiligen Familie. Ca. 1 800 hl bestes Klosterbier werden von zwei Brauschwestern in diesem blitzsauberen, handwerklichen Musterbetrieb mit eigener Tennenmälzerei hergestellt.

Es wird ein ca. 12,5prozentiger heller Gerstensaft gesotten, zu Weihnachten und Ostern kommen dann noch Bocksude hinzu.

Der größte Teil des Bieres sowie die Limonaden sind für die Eigenversorgung bestimmt. Ca. 1/3 wird im Bräustüberl und in einigen Verkaufsstellen zum Verkauf angeboten.

Im romantischen Landshut war man dann zum Mittagessen im Gasthof Kollerbräu. Dieses Stammhaus besteht bereits seit dem Jahre 1493. Später schlossen sich dann dieser Gasthof Kollerbräu und das Haus Fleischmann zusammen. Daraus entstand dann das Landshuter Brauhaus (Braustätte des Landshuter Hochzeitbieres).

Neben diesem geschichtlichen Überblick ging Herr Dipl. Kfm. Steph. Koller und Herr Braumeister Spissak kurz auf den Biermarkt im Landshuter Raum ein. Nach Vorstellung der Produktausstattung und Verkostung des Spitzenreiters im Sortiment, dem – Helm Pils – fuhr man zur „Einmannbierbrauerei“ Steiner nach Pfarrkirchen.

Nach kurzem Suchen fand man den Bräu in seinem Sudhaus (Pfannenfassungsvermögen 15 hl) beim Weißbiersieden.

Der Weizenbierbrauer Schorsch Steiner stellt in seiner sauberen Kleinstbrauerei per anno rund 800 hl süffig, erfrischendes Weißbier her.

Direkt vom Holzgärbottich weg wird das Jungbier über einen offenen Weißbierfüller von Hand auf Bügelverschlußflaschen gezogen und um dann nach einigen Wochen originaler Flaschengärung zum Ausschank zu gelangen.

Daß der Steiner Schorsch nicht nur mit Leib und Seele Brauer ist, sondern auch ein lustiger Musikant, bewies er mit gekonnt, virtuoser Manier beim Blockflöte-, Geige- und Gitarrenspiel.

Gegen Abend gelangte man dann nach Aldersbach, wo man zunächst die schöne Klosterkirche und anschließend das überaus interessante und schöne Brauereimuseum der Kloster-

brauerei Aldersbach besichtigte. Hier konnte man sich manch nützliche Anregung für das im Aufbau befindliche Fränkische Brauereimuseum (in der ehem. Klosterbrauerei der Benediktiner St. Michaelsberg) Bamberg holen.

Am anderen Tag ging es durch das schöne Passau in den Bayerischen Wald zu einer Besteigung des 1 312 m hohen Dreissessel – mit oan Fuß in Österreich, den andern in Böhm'n (CSSR), s'Schweregewicht in Bayern, kann's nur am Dreissesselberg geb'n.

Weiter durch die herrliche Landschaft galt es letztmalig Station im malerischen Gotteszell zu machen. Besitzer und Seniorchef Hacker vom privaten Brauereigasthof Hackerbräu begrüßte die Gäste und lud sie zur Besichtigung der Braustätte ein. Besondere Beachtung fand der Umbau eines ehemaligen Pferde- und Kuhstalls zu einem urgemütlichen Festsaal.

Nach einer Stärkung mit Bayerwald Schmankerln ging diese schöne 2-Tagesfahrt mit der Heimfahrt nach Bamberg zu Ende.

Brauindustrie 10/81



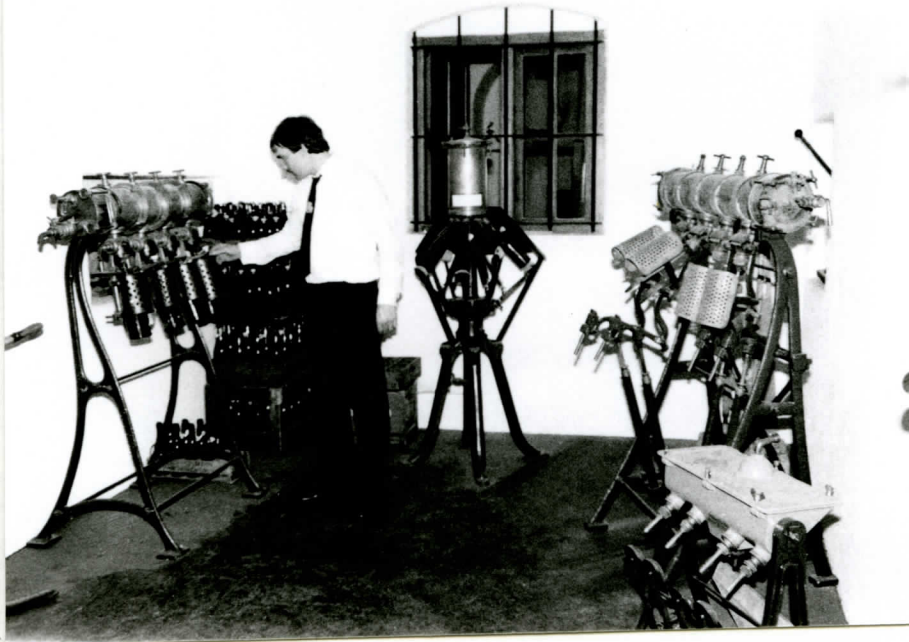
Im Bild rechts:
Das alte Sudhaus
im Brauereimuseum
der Brauerei Aldersbach

4. Station

Brauereimuseum
der
Brauerei
Aldey's & S.



Oben:
Lagerkeller mit Holzfässern



Mitte:
Braumeister bedient
inmitten verschiedener
Flaschenfüller
rechts unten ist ein
offener Weißbierfüller
zu sehen

Bild unten:
Brauereibesitzer Faust
mit Frau neben
einem Landwagen



5. Station

Klosterbrauerei
Haddev

Gotteszell

~~Caroline~~
Ludwig
Gamm
Kamborn
Leuchner

John F. Johnson
Leuchner

Schömer
E. Heidensick

Lydia Ledue
Gumb. Frommann
Sompval Faust
Imegard Pösch
Lorenz Eisch

J. Schuber

Leidemann

Unabloy
Knodal
Föhling E.
M. Juchly



Hilbert Meyer
P. 20
Inse Leichner
Stephan Schlar
W. Selberg
Mörlin

G. Meier
Johann Christian Seif
O. Jolin

W. Tolze
Hauß
G. Schuber
Nam
P. J. Juchly
St. Gerhart

Bund der Doemensianer

Doemensianer Stammtisch Bamberg und Umland in Verbindung mit dem Fränkischen Brauereimuseum e.V.

Nach dem Motto „was flüssig ist bricht kein fasten“ machten sich rund 40 Personen aus ganz Franken zu ihrer Frühjahrsexkursion in der Fastenzeit zunächst zur Klosterbrauerei Mallersdorf auf den Weg.

Neben der Klosterbrauerei Ursberg ist Mallersdorf noch die einzige Brauerei, in der die Schwester Braumeisterin für die Herstellung eines geschmackigen Klostertrunks zuständig ist.

Die herzliche Begrüßung erfolgte durch die freundliche und immer zu einem kleinen Scherz bereite Schwester Doris, die übrigens erst vor einigen Jahren als Beste bei der Braumeisterprüfung in Ulm abschnitt und somit auch brauhandwerkliches Geschick bewiesen hat.

1129 von den Benediktinern gegründet, wurde das Kloster 1881 Stammhaus der armen Franziskanerinnen von der Heiligen Familie. Ca. 1800 hl bestes Klosterbier werden von zwei Brauschwestern in diesem blitzsauberen, handwerklichen Musterbetrieb mit eigener Tennenmälzerei hergestellt. Es wird ein ca. 12,5%iger heller Gerstensaft gesotten, zu Weihnachten und Ostern kommen dann noch Bocksude hinzu.

Der größte Teil des Bieres sowie die Limonaden sind für die Eigenversorgung bestimmt. Ca. $\frac{1}{3}$ wird im Bräustüberl und in einigen Verkaufsstellen zum Verkauf angeboten.

Im romantischen Landshut war man zum Mittagessen im Gasthof Kollerbräu. Dieses Stammhaus besteht bereits seit dem Jahre 1493. Später schlossen sich dann dieser Gasthof Kollerbräu

und das Haus Fleischmann zusammen. Daraus entstand dann das Landshuter Brauhaus (Braustätte des Landshuter Hochzeitsbieres).

Neben diesem geschichtlichen Überblick ging Herr Dipl.-Kfm. Steph. Koller und Herr Braumstr. Spissak kurz auf den Biermarkt im Landshuter Raum ein. Nach Vorstellung der Produktausstattung und Verkostung des Spitzenreiters im Sortiment, – dem Helm Pils –, fuhr man zur „Einmannbrauerei“ Steiner nach Pfarrkirchen.

Nach kurzem Suchen fand man den Bräu in seinem Sudhaus (Pfannenfassungsvermögen 15 hl) beim Weißbiersieden.

Der Weizenbierbrauer Schorsch Steiner stellt in seiner sauberen Kleinstbrauerei per anno rund 800 hl süffig, erfrischendes Weißbier her.

Direkt vom Holzgärbottich weg wird das Jungbier über einen offenen Weißbierfüller von Hand auf Bügelverschlußflaschen gezogen, um dann nach einigen Wochen originaler Flaschengärung zum Ausschank zu gelangen.

Daß der Steiner Schorsch nicht nur mit Leib und Seele Brauer ist, sondern auch ein lustiger Musikant, bewies er mit gekonnt virtuoser Manier beim Blockflöte-, Geige- und Gitarrespiel.

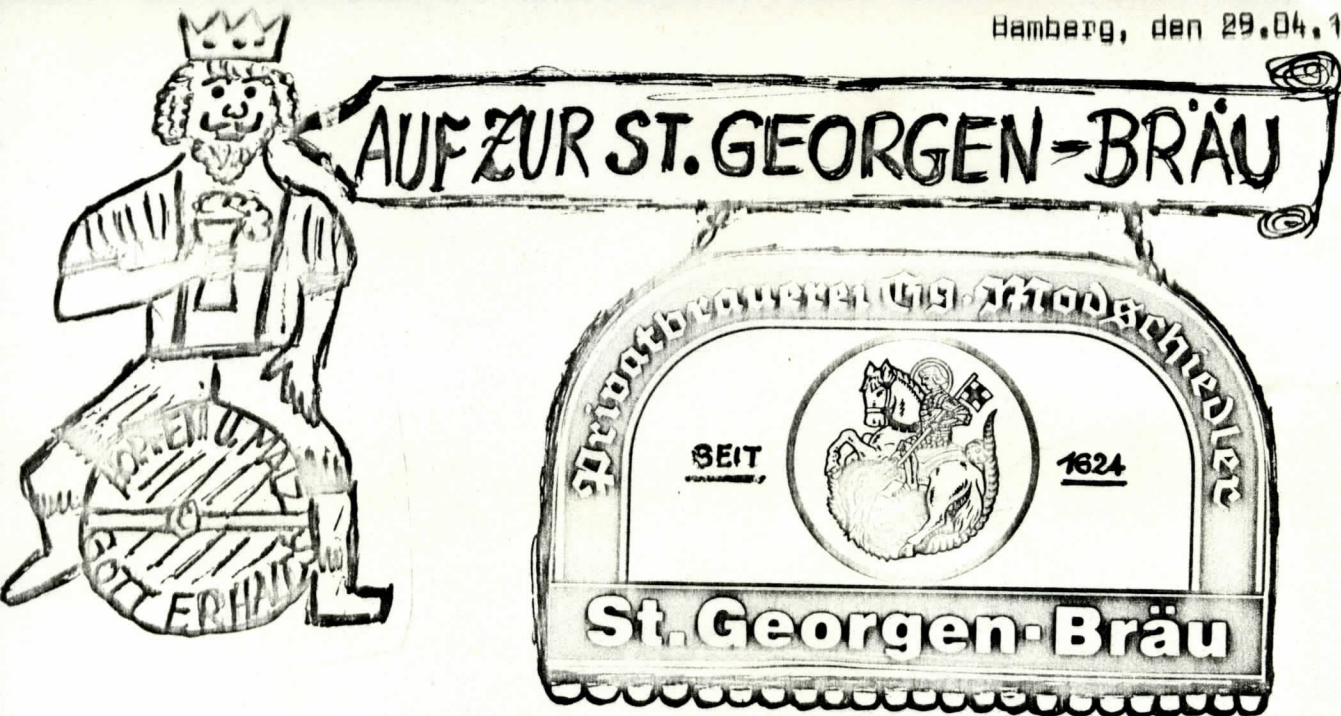
Gegen Abend gelangte man dann nach Aldersbach, wo man zunächst die schöne Klosterkirche und anschließend das überaus interessante und schöne Brauereimuseum der Klosterbrauerei Aldersbach besichtigte. Hier konnte man sich manch nützliche Anregung für das im Aufbau befindliche Fränkische Brauereimuseum (in der ehem. Klosterbrauerei der Benediktiner St. Michaelsberg) Bamberg holen.

Am anderen Tag ging es durch das schöne Passau in den Bayerischen Wald zu einer Besteigung des 1312 m hohen Dreisessel – mit oam Fuß in Österreich, dem andern in Böhm'n (CSSR), s'Schweregewicht in Bayern, kann's nur am Dreisesselberg geb'n. –

Weiter durch die herrliche Landschaft galt es letztmalig Station im malerischen Gotteszell zu machen. Besitzer und Seniorchef Hacker vom privaten Brauereigasthof Hackerbräu begrüßte die Gäste und lud sie zur Besichtigung der Braustätte ein. Besondere Beachtung fand der Umbau eines ehemaligen Pferde- und Kuhstalls zu einem urgemütlichen Festsaal. Eine andere Rarität bekam man vom Seniorchef zu sehen: eine Goldmedaille, die er 1936 im Eisstockschießen in Garmisch bei der Olympiade gewann.



Braueve Journal 15.6.81



Liebe Doemensianer!

Einladung zum 11. Braumeisterstammtisch für Bamberg und Umland.
Auf Einladung der größten Privatbrauerei im Bamberger Land, der
St. Georgen-Bräu, Gg. Modschiedler, Buttenheim, treffen wir uns
diesmal am 22.05.81 um 19.00h im Brauereihof.

Dieses Treffen findet in Verbindung mit dem ^HDBB Nordbayern statt.

Zunächst steht die Besichtigung der modernen St. Georgen-Bräu auf dem Programm, wobei besonders die neu installierten ZKG's besondere Beachtung finden dürften.

Danach bekommen wir einen Nostalgiekurzfilm über die Herstellung von Holzfässern zu sehen.

Herr Braumeister von Khreninger, von der Faßfabrik Drexler, Mchn., steht anschließend zu einer Diskussion zur Verfügung (moderne Faßreinigung, Kegs etc.)

Als Ehrengäste erwarten wir an diesem Abend Herrn Dir. Zentgraf und Herrn Ing. H. Leitz von der Fa. Ziemann sowie H.S. Wasner, Obm.d. Skt.A.

Für das leibliche Wohlergehen ist wie immer auch an diesem Abend bestens gesorgt.

Es laden herzlichst ein

Georg Lechner
Löwenbräu
Neuhaus/A
Tel. 09195/7224

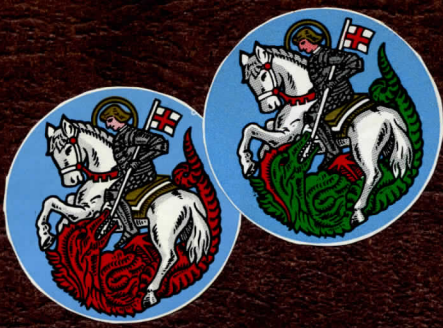
St. Georgen-Bräu
Gg. Modschiedler
8602 Buttenheim
Tel. 09545/241

H. Schulters
Brauerei Maisel
Bamberg
Tel. 0951/31027

Georg Lechner



H. Schulters



Angehende Brauer aus dem Schwarzen Erdteil lernten in Untersteinbach

Bier „made in Germany“ für Produktion in Afrika

Mit Brauereianlagen wird auch die Kunst des Bierbrauens nach Nigeria exportiert

Untersteinbach (br). Sieben junge Männer aus dem westafrikanischen Staat Nigeria kamen vor drei Monaten in die Bundesrepublik, um hier die Kunst des Bierbrauens nach den Regeln des deutschen Reinheitsgebotes kennenzulernen. „Endstation“ ihrer dreimonatigen praktischen Ausbildung war die Brauerei Hirschenbräu Michel in Untersteinbach, einem idyllischen Ort im nördlichen Steigerwald.

Bewußt sei man, so der Ausbildungsleiter, in eine Brauerei mittelständischer Dimension gegangen, denn in vielen Brauereibetrieben bundesdeutscher Großstädte würden viele Arbeitsgänge vom vollelektronischen Schaltpult aus gesteuert. Die angehenden Braumeister, Techniker, Monteure und Chemiker seien mit unserer hochentwickelten Technik nicht so vertraut, wie es uns Deutsche heute selbstverständlich erscheine. Bei der Brauerei Hirschenbräu-Michel

könne der Produktionsvorgang noch von Anfang an bis zur Lagerung und Abfüllung „unter einem Dach“ verfolgt werden,

was die bereits gewonnenen Erkenntnisse abschließend vertiefen soll. Die jungen Männer aus Nigeria, die teilweise schon praktische und schulische Vorbildung besaßen, waren auf Einladung einer Hamburger Firma nach Westdeutschland gekommen. Seit über 70 Jahren hat sich dieses Unternehmen auf die Lieferung schlüsselfertiger Brauereianlagen ins In- und Ausland spezialisiert und gleich-

zeitig verpflichtet, das erforderliche Personal dafür zu schulen.

Da in Nigeria zur Zeit vier Brauereien entstünden, die einen Jahresausstoß von 50 000 Hektolitern Bier haben sollen, werden jetzt schon in Deutschland die künftigen Fachkräfte entsprechend eingearbeitet und geschult.

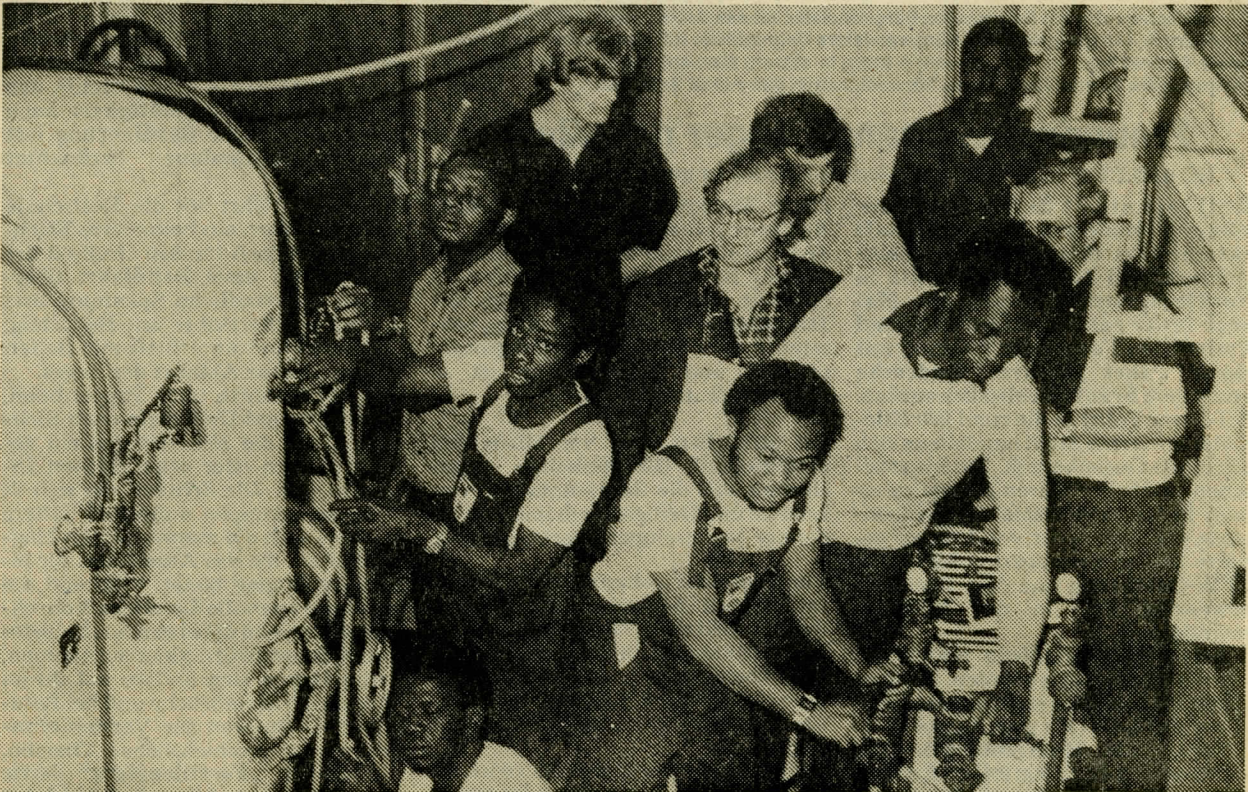
In ihrer Heimat werden sie dann an der Seite deutscher Spezialisten arbeiten und im Laufe der Jahre auch die Möglichkeit zur Absolvierung weiterer Fachprüfungen erhalten. Heute fahren die ausländischen „Hopfenlehrlinge“ weiter zur Doemenschule bei München, wo sie noch einige Tage theoretische Kenntnisse vermittelt bekommen. Mit einem „Bierbrauerdiplom“ geht es dann zurück in die Heimat, um dort edlen Gerstensaft nach deutschem Rezept herzustellen.

Wer die Frage stellt, wozu man in Westafrika so viel Bier braucht, dem sei gesagt, daß in Nigeria fast 80 Millionen Bürger wohnen, also etwa 20 Prozent mehr als in der Bundesrepublik. Sicher ist der Durchschnittsver-

brauch an Gerstensaft in Westafrika noch lange nicht so groß wie zum Beispiel in Bayern,

doch scheint man auch im schwarzen Kontinent nicht nur aus wirtschaftlichen Gesichtspunkten „auf den Geschmack gekommen“ zu sein.

Und was den Durchschnittsverbrauch anbelangt: Was noch nicht ist, kann ja noch werden.



Mit großem Interesse führten die Westafrikaner die Anweisungen ihrer Ausbilder aus. Eine Vielzahl kleiner Handgriffe gibt es in den Kühlräumen zu erledigen
Foto: FT-Wolfgang Bauer

Bund der Doemensianer

Doemensianer Stammtisch Bamberg und Umland in Verbindung mit den Kollegen des DBMB, Ortsstammtisch Nürnberg-Fürth: 11. Treffen im St. Georgen-Bräu, Buttenheim.

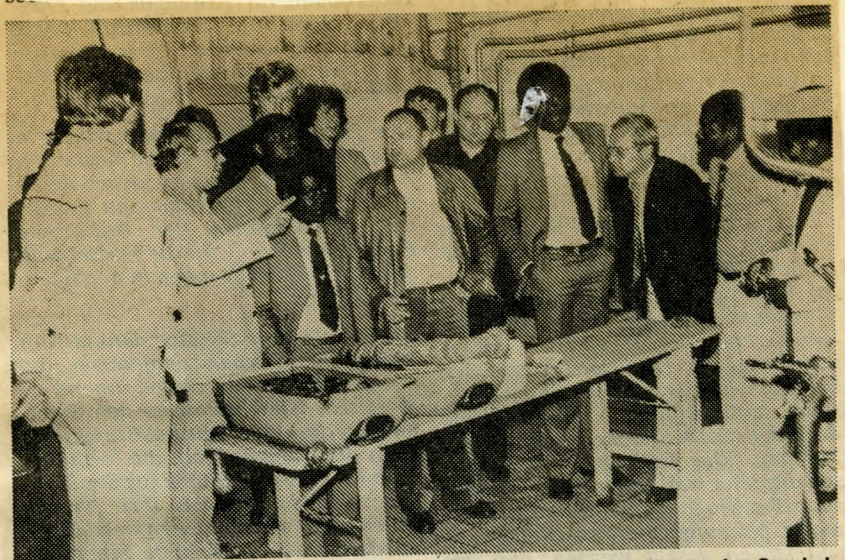
Obmann *J. Schulters* konnte diesmal 80 Braumeister begrüßen, darunter einen Kollegen von den Seychellen sowie sieben junge Nigerianer von der Fa. Cosmos Hamburg, die zur Zeit in deutschen Brauereien ein Praktikum absolvieren, um dann noch abschließend an der Doemenschule den letzten Schliff zu bekommen. Als Ehrengäste konnten Dir. *G. Zentgraf*, Ing. *H. Leitz*, Fa. Ziemann sowie der Obmann der Sektion Österreich, Braumeister *S. Wasner* aus Grieskirchen begrüßt werden. *Werner Modschiedler* sprach kurz über die 1624 erstmalig erwähnte Braustätte, die seit 1814 im Besitz der *Modschiedlers* ist. Aus einer anfänglich kleinen Landbrauerei hat sich der Betrieb zu einer modernen Mittelstandsbrauerei mit 80 000 hl Jahresausstoß entwickelt. In der eigenen Mälzerei werden jährlich ca. 1500 t fränkische Gerste verarbeitet. Die stark gastronomieorientierte *St. Georgenbräu* hat einen Faßbieranteil von gut 35 % und ist mit sieben Sorten Bier auf dem Markt gut vertreten. Als neueste Spezialität wird seit einiger Zeit ein dunkles würziges Landbier eingebracht.

Besondere Beachtung fand bei der durch Braumeister *Fritsche* geführten Besichtigung die neu installierte ZKG's 4 mit 600 und 2 mit 300 hl Fassungsvermögen. Nach der Besichtigung und einer Brotzeit zeigte Braumeister von *Khreninger* von der Faßfabrik *Drexler*, München, einen Nostalgiefilm über die damalige Herstellung von Holzfässern. Nach dem Film konnte man sich über moderne Faßtechniken informieren und die neuesten Kegs begutachten.

Der Vorsitzende des DBMB Nordbayern, Herr Dipl. Ing. *Gewalt*, überbrachte die Grüße des 1893 in Leipzig gegründeten DBMB, der als Dachorganisation die Wahrung allgemeiner Berufsinteressen, die Pflege des Meinungsaustausches, Vermittlung von aktuellen techn. Wissen und die zeitgerechte Ausbildung des Brauernachwuchses unter anderen Aufgaben wahrzunehmen hat. Herr *Gewalt* wünschte sich, daß sich noch mehr Kollegen entschließen könnten, dem DBMB beizutreten, der zur Zeit mit den fördernden Mitgliedern 2580 beträgt. Direktor *G. Zentgraf* sprach im Anschluß über die Notwendigkeit von Interessenzusammenschlüssen, zu der in idealer Weise auch diese regionalen Braumeistertreffen gehören.

U. Zech

Brauwelt 26/81



Mit großem Interesse verfolgten nicht nur die Nigerianer und die Gäste von den Seychellen-Inseln die Erläuterungen zum Braubetrieb. Zwischen zwei Nigerianern am Tisch *Werner Modschiedler*
Foto: FT-AW

Braumeistertreffen war international

Betrieb erhielt Besuch aus Nigeria und von den Seychellen

Buttenheim (AW). Das Braumeistertreffen des Bamberger Stammtisches der Doemensianer bei der *St. Georgenbrauerei* in *Buttenheim*, das diesmal in Verbindung mit dem Deutschen Brau- und Malzmeisterbund (Dachverband aller deutscher Braumeister) durchgeführt worden ist, war international. Neben einer Reihe von Nigerianern, die sich bei deutschen Brauereien die Kenntnisse erwerben wollen, die sie später als Braumeister in ihrer Heimat brauchen, konnte Obmann *Schulters*, Bamberg, auch angehende Braumeister von den Seychelleninseln begrüßen.

Schulters wies eingangs darauf hin, daß sich schon 1978 der Stammtisch der „Doemensianer“ in Bamberg konstituiert habe. Ziel und Zweck dieses Zusammenschlusses sei, daß sich Braumeisterkollegen immer wieder treffen könnten, um sich gegenseitig fachlich zu informieren und auch, um die Geselligkeit zu pflegen.

Der Stand der Technik bringe immer neue Ansprüche mit sich. Anschließend wurden die etwa 80 Braumeister von den Gebrüdern *Heinrich* und *Werner Modschiedler* sowie Braumeister *Fritsche* durch die Brauerei geführt und dabei die Einrichtungen besichtigt. *Werner Modschiedler* wies darauf hin, daß die *St. Georgenbrauerei* 1624 erstmals urkundlich erwähnt wurde und seit 1814 im Besitz der Familie *Modschiedler* sei.

Georg Modschiedler, der Vater von Heinrich und Werner Modschiedler, habe den Grundstock zur steten Aufwärtsentwicklung gelegt, sodaß die Söhne und heutigen Besitzer einen ansehnlichen mittelständischen Betrieb führen könnten.

Der Direktor der Brauereihochschule der Doemensianer, *Zentgraf*, wies anschließend darauf hin, daß Braumeister aus 70 Ländern der Erde die Brauereihochschule verlassen hätten.

Derzeit seien 80 Braumeister in der Ausbildung, während jährlich etwa 1000 fortgebildet würden.

Die Schule habe eine komplette Versuchsbrauerei. Besonders die ausländischen Gäste interessierten sich für die Einrichtung und Ausstattung der *Buttenheimer Braustätte*.

FT Bamberg 30.5.81

Auf zum St. Georgen-Bräu

Unter dieses Motto stellte der Obmann der Sektion Bamberg und Umland, H. Schulters, den 11. Braumeister-Stammtisch, der am 22.5.1981 in Buttenheim stattfand. Der Gastgeber, die Gebrüder Modschiedler, setzten die Begegnung in den richtigen Rahmen und konnten den Fachleuten eine moderne Braustätte vorstellen.

Erfreulicherweise fanden sich über 80 Doemensianer und Gäste zu dieser Zusammenkunft ein, die geprägt war von einer urigen Gemütlichkeit, aber auch von einer intensiven Informationsfreude. Der Obmann gab einen Rückblick über die Tätigkeit dieser Sektion und konnte feststellen, daß es in der kurzen Zeit gelungen ist, eine stabile, kollegiale Einrichtung zu schaffen. Nach seiner Aussage liegt allerdings eine kleine Sorge darin, daß die Teilnehmerzahl in Anbetracht der Attraktivität ständig zunimmt und daß es dadurch passieren könnte, daß sich der eine oder andere Doemensianer nicht mehr so direkt angesprochen fühlt. Auch der Leiter der Doemensschule, Georg Zentgraf, konnte auf die großen Verdienste, die sich die Obmannschaft um diesen Stammtisch verdient gemacht hat, hinweisen und überbrachte die Grüße des Präsidiums der Doemensianer.

Der Vorsitzende des Bezirks Nordbayern im DBMB, Dipl.-Ing. Gewalt, ermunterte die Anwesenden auch der Dachorganisation beizutreten und stellte die Bedeutung dieser Vereinigung für die Berufsgruppe heraus. Auch der DBMB sieht nach seinen Ausführungen im Stammtisch Bamberg und Umland eine sehr aktive Gruppe, die auch die jungen Nachwuchskräfte zu aktivieren vermag.

Ein Teilnehmer meinte, bei anderen Zusammenkünften ist das Verhältnis wesentlich anders, dort würde man zumeist ältere Kollegen finden. Diese Feststellung ist sehr wichtig, da es notwendig ist, die Brauerfamilie durch junge Menschen aufzufüllen, um ihnen frühzeitig das Gefühl der Geborgenheit, aber auch des notwendigen Engagements zu vermitteln. Dies ist der

Sektion Bamberg und Umland gelungen.

Braumeister von Khreninger konnte ein interessantes Referat über die Entwicklung des Bierfasses zum Keg beisteuern. Besonders eindrucksvoll war das Filmwerk über die Herstellung von Holzfässern. Gerade für die jungen Fachleute ist diese Darstellung einprägsam und man konnte miterleben, wie intensiv, präzise aber auch schwer gearbeitet wurde, um ein Holzfaß zu fertigen.



Obmann Schulters übergibt Georg Zentgraf ein Erinnerungsgeschenk

Doemensianer 2/81



Landbier
St. Georgen
Bräu 1624

PRIVATBRAUEREI Gg. MODSCHIEDLER BUTTENHEIM



St. Georgen
Bräu



SEIT 1624

Keller Bier
St. Georgen
Bräu

PRIVATBRAUEREI Gg. MODSCHIEDLER BUTTENHEIM

Pilsener
Buttenheim

11. Doemensianer-Stammtisch Bamberg und Umland

in Verbindung mit den Kollegen des DBMB, Ortsstammtisch Nürnberg – Fürth

In der größten Privatbrauerei des Bamberger Landes, der St. Georgen Bräu – Heinrich und Werner Modschiedler in Buttenheim, fand diesmal das Treffen statt.

mit sieben Sorten Bier auf dem Markt gut vertreten. Als neueste Spezialität wird seit einiger Zeit ein dunkles würziges Landbier eingebracht.

Betriebsbesichtigung

Besondere Beachtung fanden bei der durch Braumeister Fritsche geführten Besichtigung die neu installierten ZKG's 4 mit 600 und 2 mit 300 hl Fassungsvermögen.

Nach der Besichtigung und einer Brotzeit zeigte Braumeister von Khreninger von der Faßfabrik

dem auch aktuelles Fachwissen vermittelt wird. Eine weitere Notwendigkeit, um im aktuellen Fachwissenbereich nicht ins Abseits zu geraten, nannte Dir. Zentgraf den Besuch von Seminaren, wie sie in idealer Weise an der Doemensschule angeboten werden.

VERANSTALTUNGEN

Obmann J. Schulters konnte diesmal 80 Braumeister begrüßen, darunter einen Kollegen von den Seychellen sowie sieben junge Nigerianer von der Fa. Cosmos Hamburg, die zur Zeit in deutschen Brauereien ein Praktikum absolvieren, um dann noch abschließend an der Doemensschule den letzten Schliff zu bekommen bevor es nach Westafrika zurückgeht.

Als Ehrengäste konnten Dir. G. Zentgraf, Ing. H. Leitz, Fa. Ziemann, sowie der Obmann der Sektion Österreich, Braumeister S. Wasner aus Grieskirchen, begrüßt werden. Werner Modschiedler sprach kurz über die 1624 erstmalig erwähnte Braustätte, die seit 1814 im Besitz der Modschiedlers ist. Aus einer anfänglich kleinen Landbrauerei hat sich der Betrieb zu einer modernen Mittelstandsbrauerei mit 80 000 hl Jahresausstoß entwickelt. In der eigenen Mälzerei werden jährlich ca. 1 500 t fränkische Gerste verarbeitet. Die stark gastronomieorientierte St. Georgenbräu hat einen Faßbieranteil von gut 35 Prozent und ist

Drexler, München, einen Nostalgiefilm über die damalige Herstellung von Holzfässern. Nach dem Film konnte man sich über moderne Faßtechniken informieren und die neuesten Kegs begutachten.

Weiterbildung

Der Vorsitzende des DBMB Nordbayern, Herr Dipl.-Ing. Gewalt, überbrachte die Grüße des 1893 in Leipzig gegründeten DBMB, der als Dachorganisation die Wahrung allgemeiner Berufsinteressen, die Pflege des Meinungsaustausches, Vermittlung von aktuellem technischem Wissen und die zeitgerechte Ausbildung des Brauernachwuchses unter anderen Aufgaben wahrzunehmen hat. Herr Gewalt wünschte sich, daß sich noch mehr Kollegen entschließen könnten, dem DBMB beizutreten, der zur Zeit mit den fördernden Mitgliedern 2 580 beträgt. Direktor G. Zentgraf sprach im Anschluß über die Notwendigkeit von Interessenzusammenschlüssen, zu der in idealer Weise auch diese regionalen Braumeistertreffen gehören, bei denen nicht nur der Meinungsaustausch und die Kollegialität, son-

Bund der Doemensianer

Bericht vom 11. Doemensianer-Stammtisch Bamberg und Umland in Verbindung mit den Kollegen des DBMB, Ortsstammtisch Nbg.-Fürth.

In der größten Privatbrauerei des Bamberger Landes, der St. Georgen Bräu – Heinrich und Werner Modschiedler in Buttenheim, fand diesmal das Treffen statt. Obmann J. Schulters konnte 80 Braumeister begrüßen, darunter einen Kollegen von den Seychellen sowie sieben junge Nigerianer von der Fa. Cosmos Hamburg, die zur Zeit in deutschen Brauereien ein Praktikum absolvieren, um noch abschließend an die Doemensschule den letzten Schliff zu bekommen bevor es dann nach Westafrika zurückgeht.

Als Ehrengäste konnten Dir. G. Zentgraf, Ing. H. Leitz, Fa. Ziemann sowie der Obmann der Sektion Österreich, Braumeister S. Wasner aus Grieskirchen begrüßt werden. Werner Modschiedler sprach kurz über die 1624 erstmalig erwähnte Braustätte, die seit 1814 im Besitz der Modschiedlers ist. Aus einer anfänglich kleinen Landbrauerei hat sich der Betrieb zu einer modernen Mittelstandsbrauerei mit 80 000 hl Jahresausstoß entwickelt. In der eigenen Mälzerei werden

jährlich ca. 1 500 t fränkische Gerste verarbeitet. Die stark gastronomieorientierte St. Georgenbräu hat einen Faßbieranteil von gut 35 % und ist mit sieben Sorten Bier auf dem Markt gut vertreten. Als neueste Spezialität wird seit einiger Zeit ein dunkles würziges Landbier eingebracht. Besondere Beachtung fand bei der durch Braumeister Fritsche geführten Besichtigung die neu installierte ZKG's 4 mit 600 und 2 mit 300 hl Fassungsvermögen.

Nach der Besichtigung und einer Brotzeit zeigte Braumeister von Khreninger von der Faßfabrik Drexler Mchn. einen Nostalgiefilm über die damalige Herstellung von Holzfässern. Nach dem Film konnte man sich über moderne Faßtechniken informieren und die neuesten Kegs begutachten.

Der Vorsitzende des DBMB Nordbayern, Herr Dipl. Ing. Gewalt, überbrachte die Grüße des 1893 in Leipzig gegründeten DBMB, der als Dachorganisation die Wahrung allgemeiner Berufsinteressen, die Pflege des Meinungsaustausches, Vermittlung von aktuellem techn. Wissen und die zeitgerechte Ausbildung des Brauernachwuchses unter anderen Aufgaben wahrzunehmen hat. Herr Gewalt wünschte sich, daß sich noch mehr Kollegen entschließen könnten, dem DBMB beizutreten, der zur

Brauereibesitzer Werner Modschiedler (in der Mitte rechts mit Lederjacke) bei Erläuterungen in der St. Georgen-Bräu



Brauindustrie S. 1107

Brauereijournal
3. 8. 81

Zeit mit den fördernden Mitgliedern 2580 beträgt. Direktor G. Zentgraf sprach im Anschluß über die Notwendigkeit von Interessenzusammenschlüssen, zu der in idealer Weise auch aktuelles Fachwissen vermittelt wird. Eine weitere Notwendigkeit um im aktuellen Fachwissenbereich nicht ins Abseits zu geraten, nannte Dir. Zentgraf den Besuch von Seminaren, wie sie in idealer Weise an der Doemensschule angeboten werden. (u.z.)



Doemensianer
 Brmstr. Stammtisch
 Bbg. und Umland
 in Verbindung mit dem
 Fränk. Brauereimuseum FBM

Bbg., 13.08.81

E i n l a d u n g

zur großen HOLLEDAUER HOPFENRUNDFAHRT



Motto: Der Hopfen ist eine Zier am Stengerl und im Bier!

Diese Tagesfahrt am Sa. 12.09.81 führt uns in das größte zusammenhängende Hopfenanbaugesbiet der Welt in die Hallertau zur Fa. Barth.

Abf.: Sa. 12.09.81 um 7.00h vom Hof der Brauerei Maisel, Bbg., Moosstr. 46.

Exkursionsstationen: St. Johann - ~~Barth Hof~~ ^{Kamelhof} - ~~Mainburg~~ ^{Hovneck} - Wolnzach - ~~Kloster Biburg~~ ^{Bräustübel Schmidmayer}

Auf dieser Fahrt bekommen Sie die Gelegenheit, ein modernes Pellet und Extraktionswerk mit Labor zu besichtigen. Des weiteren werden Sie eine Hopfenpflückmaschine im Einsatz zu sehen bekommen. Hopfenbonitierungen verschiedener Provenienzen sowie Kurzvorträge über den Hopfenmarkt, Trends, Erntestand, Verarbeitung und einschlägiges Informationsmaterial werden geboten.

Für das gesellige und leibliche Wohl ist gesorgt mit einem Weißwurstfrühschoppen, Mittagessen im Bräustüberl in einer Mainburger Brauerei und schließlich dem Abtrunk im Klosterbräustüberl Biburg.

Ankunft in Bamberg: ca. 22.00h

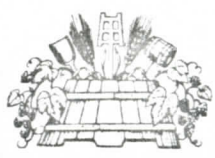
Fahrpreis: je nach Teilnahme zw. DM 20,-- - 25,-- DM / ca. 60 Plätze

Die Reservierung erfolgt nach dem Eingang der Anmeldungen. Anmeldeschluß: 04.09.81

ACHTUNG: Am Sa., den 03.10.81 findet unser diesjähriges Nostalgiefest auf dem Grünen Markt in Bbg. statt. Um Unterstützung und zahlreiches Erscheinen wird gebeten.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre J. Schulters und G. Lechner



Bitte hier abtrennen u. an G. Lechner, Heppstädter Str. 9, 8551 Adelsdorf
 Tel. 09195/2686 oder an J. Schulters, Martin-Luther-Str. 54, 8602 Strullendorf
 Tel. 09543/5621

An der o.a. Fahrt nehme ich mit Personen teil.

Datum Unterschrift

Berth zu Lohn

BEGLEITURKUNDE

AUSGESTELLT AUF GRUND DES GESETZES ÜBER DIE HERKUNFTSBEZEICHNUNG DES HOPFENS v. 9. 12. 1929

DEUTSCHER SIEGELHOPFEN



JAHRGANG

1951

LAND

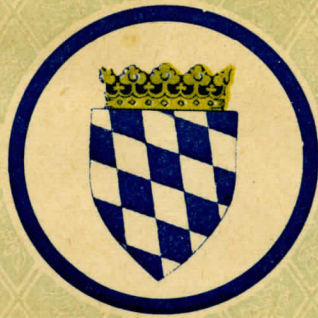
BAYERN

ANBAUGEBIET

Hallertau

SIEGELBEZIRK

Wolnzach



aufbereitet

aufbereitet

BALLEN NO *826*

109% kg

RAUM FÜR ZULÄSSIGE ANGABEN

unter Aufsicht verpackt

Mainburg DEN *8. 10. 1951*

UNTERSCHRIFT DER AUFSICHTSPERSON

Berth zu Lohn

№ 005037



HORNECKER

BIER



100

JAHRE

1881-1981





Besichtigung
Barth X trakt Wolnzach

Vor dem Sudhaus
der Brauerei Hornegg



Besichtigung einer
Hopfenpflückmaschine
auf dem Kamelhof





Bamberg, den
18.11.1981

Liebe Doemensianer!

Einladung zum
12. Braumeisterstamm-
tisch für Bamberg
und Umland

Unser Treffen findet diesmal auf Einladung der Mahrs Bräu Bamberg am 04.12.1981 um 19.00h im Nebenzimmer der Brauereigaststätte statt

Die mittelständische Privatbrauerei Mahr braut seit 1670 in handwerklicher Tradition bekömmliches Bamberger Bier. Die neuesten Investitionen aus dem technischen Bereich dieser Traditionsbrauerei hoffen wir, bei einem kurzen Rundgang mit Herrn Willi Michel zeigen zu können, das wäre eine neuer Würzweg (Whirlpool) und ein Flotationstank (= zur Zeit in Montage).

Eine Podiumsdiskussion mit Kollegen aus Mälzereien und Brauereien soll Sie über die Besonderheiten der heurigen Malze und deren Verarbeitung in der Brauerei informieren und den Fachinformativen Teil des Abends beenden.

Hunger und Durst brauchen Sie auch an diesem Abend nicht zu fürchten.

Es laden noch einmal herzlich ein

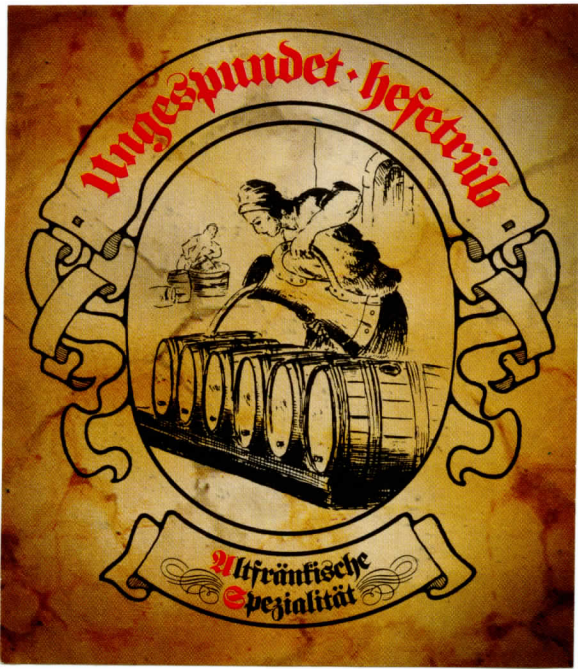
Mahrs Bräu
Privatbrauerei
Gebr. Michel
Wunderburg 10
8600 Bamberg
Tel. 0951/25538

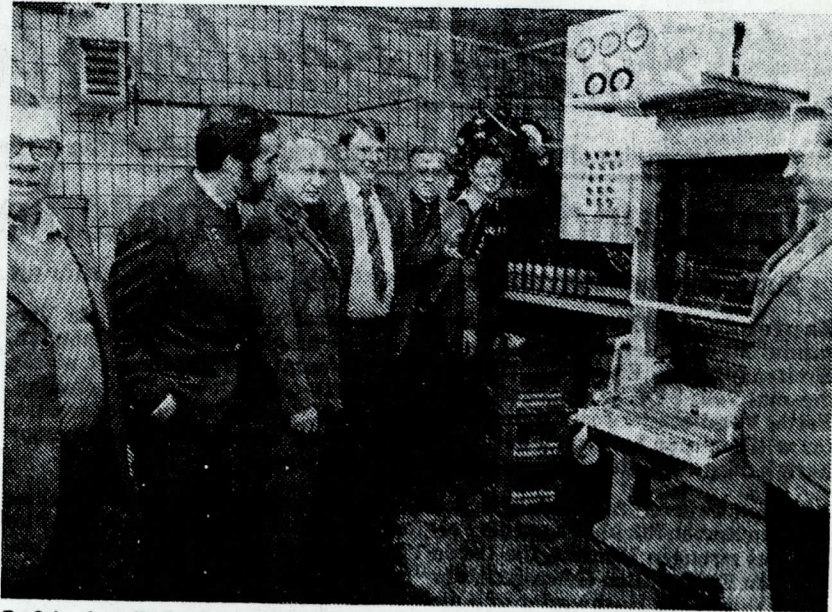
Johannes Schulters
Brauerei Maisel Bamberg
Martin-Luther-Str.54
8602 Strullendorf

Tel. 09543/5621

J. Schulters







Roßdorf a. F. Zu einem Informationstreffen kamen rund 60 fränkische Braumeister und Brauereibesitzer in die Privatbrauerei Sauer. Dabei wurde eine Flaschenreinigungsmaschine vorgestellt, die speziell für Kleinbrauer entwickelt worden ist. Der Vorteil dieser Anlage liegt in der Einsparung sowohl von Personal als auch Energieaufwand und dazu benötigt sie keinen großen Platzbedarf. Die Einladung erfolgte durch den Obmann Johannes Schulters, Bamberg, vom Bund der Doemensianer, der seine Kollegen auch aufmunterte, weil sie auf Grund ihrer Marktnähe und intensiven Kundenkontakte sich weitaus schneller der Marktlage anpassen könnten und deshalb auch die Konkurrenz der Großbrauereien nicht zu fürchten bräuchten, vorausgesetzt, sie halten mit der technischen Weiterentwicklung in ihren Betrieben Schritt. Unser Bild zeigt den gastgebenden Brauereibesitzer Sauer (Mitte) im Kreise der interessierten Kollegen

Foto: FT-Rudolf Mader



