

GÄSTEBUCH

DES BRAUMEISTERSTAMMTISCHES
BUND DER DOEMENSIANER
SEKTION BAMBERG UND UMLAND

gewidmet von den Firmen

MICH. WEYERMANN GmbH & CO. KG, Brau-, Röst- und Caramelmalzfabrik

und

HEINZ WEYERMANN GmbH, Röstmalzbierbrauerei

Bamberg, den 23. August 1995



Mayer D. H. Hill

Mayer E. Marked G. H. Merkell

Olga Popp in Cornell J. Hill, G. Hill

Brigitte John von K... Red. J. Hill

Erwin Fröhling J. Hill, B. Hill

Andrea S. J. Hill, G. Hill

Willy Hill, Lebendanz Elisabeth A. Hill

Senger Hans S. Hill, Lebendanz W. Hill

R. Hill, G. Hill, H. Hill

H. Hill, R. Hill, G. Hill

H. Hill, R. Hill, G. Hill, H. Hill

Erwin Hill, Hans R. Hill



BUND DER DOEMENSIANER e.V.

Sektion Bamberg und Umland

**Herzliche Einladung zum 55. Braumeister-Stammtisch in die
Wagnerbräu, Kemmern.**

Donnerstag, den 28.03.96 - ab 19 h

Die Wagnerbräu befindet sich seit 1788 im Familienbesitz und lädt uns diesmal zur Brauereibesichtigung nach Kemmern ein. Ein neuer Kerzenfilter der Fa. Filtrox (CH-St. Gallen) wird bei der Besichtigung im Mittelpunkt stehen.

Ein Fachvortrag von der Fa. Filtrox über Filtrationssysteme für Klein- und Mittelstandsbrauereien ist im Anschluß geplant.

Der gesellige Teil unseres Treffens, bei süffigen Wagnerbräu Bieren und einer schmackhaften Brotzeit, findet auf dem **Wagnerbräu-Keller** (wenige Minuten von der Brauerei entfernt) statt.

Es laden nochmals herzlichst ein

Wagnerbräu
Hauptstr. 15
96164 Kemmern
T.09544/6746

J.Schulters
Paul-Keller-Ring 31
96052 Bamberg
T.0951/34935
F. " /34945

W.Schlag
Neue Amberger Str. 1
92521 Schwarzenfeld



Einladung zum 56. Braumeisterstammtisch in die Mahr's Bräu, Bamberg

Liebe Kolleginnen und Kollegen !

Auf Einladung von Herrn Brauereibesitzer Ingmar Michel findet unsere nächste Zusammenkunft am **Di den 18.06.96 um 19h in der Mahr's Bräu in Bamberg** statt. Die Mahr's Bräu braut Bierspezialitäten (ober- und untergärig) in nahezu 325jähriger Familientradition und hat einen Jahresausstoß von rund 25000 Hl . Mit einem guten Marketing und moderner Brauereitechnik hat sich die Mahr's Bräu einen zukunftsfähigen Platz in unserer Brauereilandschaft gesichert.

In den letzten Jahren und Wochen wurden zahlreiche neue Investitionen im Bereich der Brauereitechnik getätigt. Während der Brauereibesichtigung werden Repräsentanten von den Firmen Krones (Füllblock), M&F (Keganlage), Linde (Kältetechnik), Stiffler (Automatisierung) und Kaspar Schulz (Brauereimaschinenfabrik) anwesend sein. Bei einer anschließenden Podiumsdiskussion werden die Vertreter der Firmen uns Rede & Antwort stehen.

Für's leibliche Wohl bei süffigen Mahr's Bräu Bierspezialitäten wird gesorgt sein.

J. Schultes Robert Kummer W. Heideg
P. Hommes Leape Colver
A. Lee J Overtensen
Meyer Gronka F.
B. Schultzeiß
Friedrich Lebedanz Elisabeth
Wagner May D. G. R. Bärsch
H. Müller F. Hilmar
Erwin Föllmer H. Hülber C. Sany Wap
K. Kerner Rudolf J. Künze
H. Künch K. Künch Rainer Wagner
R. K. Felix Günter Wagner
G. K. Willi Michel J. W. H. B.
E. K. Ernst Lebedanz R. Heideg
Jenski R. John F. K. H. K.
H. W. Werner Weber
F. J. H. C. J. K.
H. K. H. K. H. K.

Adolger Zippert

Hartwig Markus

~~Lehrer~~

Plister Wolfgang

Wendler Jörg

~~Wendler Jörg~~

W. Willer

J. Bär

Thomson

F. Ruis

W. L. ...

~~W. L. ...~~

Horst ...

Thomas ...

57. BRAUMEISTER - STAMMTISCH

J. Schuber
Dr. Meyer
Lucas Spahr
Denner J. Klotz
H. - R. H.
Stefan de Schlegel
Erwin Ballekshofer
A. K. M.
F. M. P.
Grubner G.
Michael Fiedler
W. K. H.
W. K. H.
W. K. H.



27.9.96
J. J. E. R.
J. J. E. R.
Doost
Frank M.
Theresa Hebenanz
Grand...
Albert J.
J. J. P.
R. R. S.
Alles
F. R. H.

Erwin Fröding

Jürgen Fuhrmann

Robert Kümmer

J. Bär

R. Bluh

Wagner

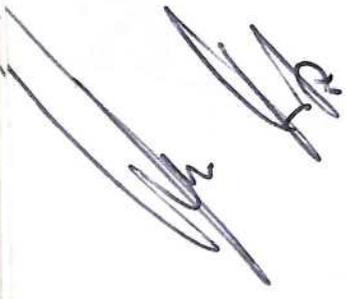
Werner M.
Kall Seb.

Hans J. Düty

Martin Kall

H. Künze

Wagner Kall



Shul

H. Wagner

Konrad Kly

G. Wagner

R. Wagner
Karl Wier

F. Radhak

K. Schul

Kalle F. J. K. Fülle

Dr. Will Welpke

Bode Kall

P. Finck

Karl

Mayer

Hedwig Geißmaier

Joseph Kall

Karl G. Wagner

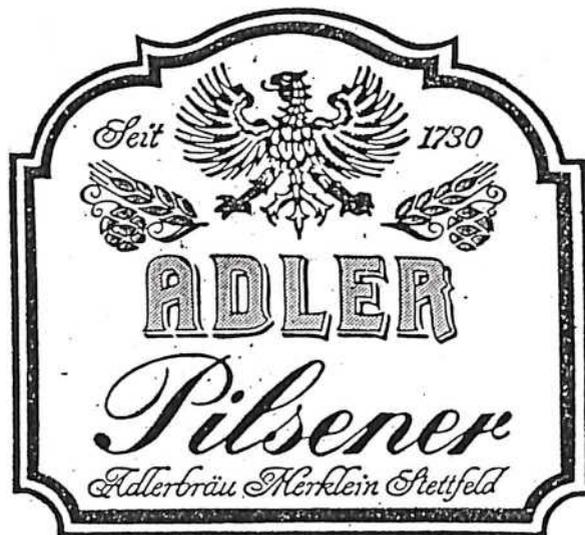
Joseph Kall





BUND DER DOEMENSIANER e.V.

Sektion Bamberg und Umland



*Herzliche Einladung zum 59. Braumeisterstammtisch in die
Adlerbräu, Stettfeld.*

Freitag, den 18.04.97 - ab 18.30 h

Auf Einladung der Brauerfamilie Merklein haben wir diesmal die Möglichkeit den **neuen Gär- Lager- und Filterkeller mit Füllerei und Stapelhalle** zu besichtigen. Ebenso werden wir über die Abwassersituation und das neue Misch- und Ausgleichsbecken informiert. In der 1730 gegr. Adlerbräu Merklein werden drei Sorten Bier (Pils, Hell, und Lager) sowie saisonal Bock gebraut.

Als Fachreferent spricht diesmal **Dipl. Ing. Martin Knab** von der LGA zum aktuellen Thema HACCP (der neuen Hygieneverordnung), sowie über Probleme und Schwachstellen der letzten Zeit aus Sicht der Betriebsberatung.

Wir treffen uns in der neuen Brauerei, ca 200m gegenüber der Brauerei-Gaststätte. Stettfeld erreicht man über die A70 (Bamberg-Schweinfurt), **Ausfahrt Oberhaid bzw. Ebelsbach.**

Bei süffigen Adlerbräu Bieren und einer herzhaften Brotzeit lassen wir unsere Tagung dann ausklingen.

J. Guller
Kalle Seb.

Hilf mir Hammer

Thamer
König & Sohn
Hortmann Rainer u. Brigitte John

Andreas Mike. Malthea Tom l. Edel

RW (C/O) ~~...~~ Günther J.

~~...~~ Senger, H. ~~...~~

Grasser Wille
W. Probst
Seal-Box Gold Schacht ~~...~~
Cuckoo 15. 10. 1917

Sigwinde Selig

Walter F. ...
Pister ...
Erwin Fröhling

f. Bär
W. Schlag
G. Kaiser

Fritz Helendanz
Mathias ...
Schömann

~~...~~ Albin
Albin
~~...~~ Albin

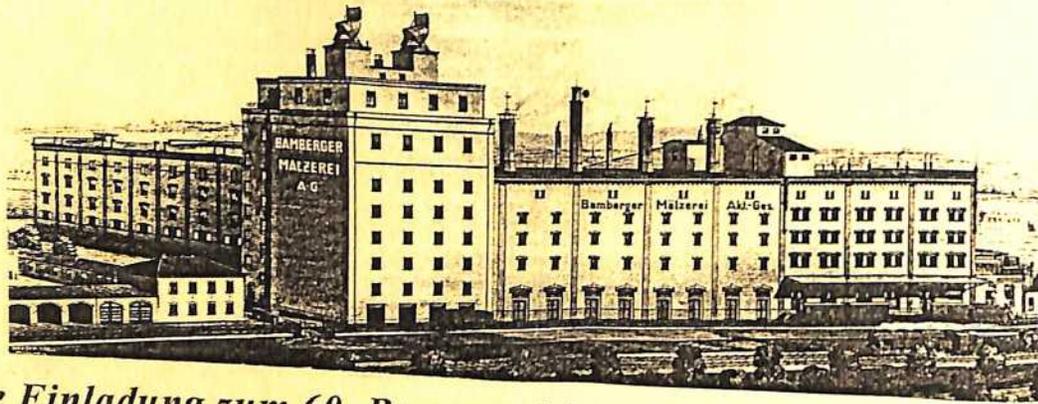






BUND DER DOEMENSIANER e.V.

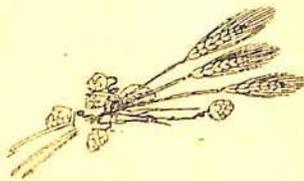
Sektion Bamberg und Umland



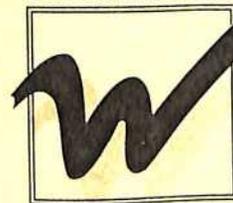
*Herzliche Einladung zum 60. Brau- und Malzmeisterstammtisch in die
Bamberger Mälzerei, Bamberg
Mittwoch, den 11.06.97 - ab 18.30h*

Unsere nächste Zusammenkunft erfolgt auf Einladung der Bamberger Mälzerei. Die Bamberger Mälzerei (gegr. 1888) zählt mit einer Jahresproduktion von ca. 40.000 t Malz zu den großen und namhaften Handelsmälzereien Deutschlands. Es werden fünf verschiedene Sorten Malz in BA hergestellt. Die Silokapazität (für Gerste und Weizen) wurde erst kürzlich von 30.000 auf 36.000 t erhöht. Zu den weiteren Höhepunkten der Besichtigung mit dem neuen GF der Bamberger Mälzerei, Herrn **Friedrich Hartung**, dürfte auch das neue Laborgebäude zählen. Viele Neuinvestitionen wie das Blockheizkraftwerk, Weichen, Keimkästen und eine Luftumkehrdarre sind seit unserem letzten Stammtisch im Jahre 1985 in Betrieb genommen worden.

Als Referent für den Abend konnten wir den bekannten Brauereiberater & Trainer Herrn **Dr. Franz Waldherr** aus Moosburg gewinnen. Das Thema: „Problemlösungstechniken für Klein- und Mittelstandsbrauereien“ (KVP: Eine IdeeWerkStatt zum Kennenlernen des Kontinuierlichen Verbesserungsprozesses).



Dr. Franz Waldherr



Beratung & Training

J. Schultes Moritz Knecht
Hofmann P. Schub

Gebner

Sohne Weperome

P. Meinhart R. Follen
Mayer O. F. Rudack W. J. ...

Gustav Meier E. Förling

Christina Müller Adger J. ...

Hilmar Hammer Rasmus Wolf A. Finck

Andreas Richter, Junge, ...
Reuss

Klaus Korbett

[Signature]

G. ...

Lamubran Franz Engel

T. ...
Z. ...

J. ...

...
...

...



BUND DER DOEMENSIANER e.V.

Sektion Bamberg und Umland

*Herzliche Einladung zum 61. Brau- und Malzmeisterstammtisch in die
Malzfabrik Mich. Weyermann, Bamberg*

Montag, den 24.11.97 - ab 18h

Auf Einladung der 1879 gegr. Malzfabrik Weyermann findet unser Adventsstammtisch im schönen Ambiente des Malz- und Bräustüberls statt. Auch Ihre Damen sind hierzu herzlich eingeladen. Wußten Sie, daß die Brau-, Röst- und Caramelmalzfabrik Weyermann weltweit die größte Vielfalt an Spezialmalzen produziert ?

An diesem Abend besteht die Möglichkeit, die neue Röstmalzbierbrauerei zu besichtigen.

Um mehr Zeit in netter Runde, umrahmt von Zithermusik, miteinander verbringen zu können, haben wir keinen Fachvortrag eingeplant. Wie immer wird auch dieses Mal wieder im gastfreundlichen Hause Weyermann für die Bedürfnisse von Körper, Geist und Seele bestens gesorgt sein.

Auf Ihr Kommen freuen sich die Geschäftsführung: Frau Sabine Weyermann, Herr Thomas Kraus-Weyermann, Herr Ludwig Popp sowie das gesamte Weyermann-Team.



RÖSTMALZBIER
BRAUEREI

Die ganze Natur liegt in der Ruh, es geht schon auf Weihnachten zu.

Wir Leut werden jetzt wie die Natur, wir suchen die Wärme und suchen die Ruh.

*Müd sind wir von der Hetze der Zeit, drum suchen wir die Ruh und die
Gemütlichkeit*

A. Jochen J. Jentsche Hedine Davis

d. Jelen Brigitte Jensen Gracie G.

B. John N. Kimm Grovlin M.

O. Popp Alast. Föhling a.

Martin Knief Johan Uude Hoffmann

P. Pöcker G. M. Hansen

P. Nilsen Jürgen Kallmann Paul Pauke

Fritz Heider Uebe Eub

Elisabeth Kasmann A. Diesel

Ann Leber mit Freese Harry Uude

Edith Kroschke a. Fritz Endraat
Margret Endraat

Ad. Puk Paul Poppilke J. Bär

Phyllis Kattmann R. Koles W. Koles



BUND DER DOEMENSIANER

SEKTION BAMBERG UND UMLAND



*Auf geht's - zum 62. Brau- und Malzmeisterstammtisch in die
Brauerei Knoblach, Schammelsdorf*

Freitag, den 27.03.98 um 18.30 h

Auf Einladung unseres Kollegen *Michael Knoblach* treffen wir uns im gemütlichen Bräustübla der seit 1880 im Familienbesitz befindlichen Privatbrauerei in Schammelsdorf (nur wenige Km von Memmelsdorf bzw. Lohndorf entfernt). Mit gut 2000 hl Jahresausstoß und moderner Brautechnik werden die Sorten Schammelsdorfer Märzen, ungespundetes Lagerbier, Weissbier und saisonal ein Fest- bzw. Bockbier hergestellt. In den letzten Jahren wurde kontinuierlich in die Abteilungen Sudhaus, Würzweg, Flaschenfüllerei und Schroterei investiert. Darüberhinaus, ist die Brauerei auch durch die Produkte aus der eigenen, modernen Schnapsbrennerei bekannt.

Nach der Brauereibesichtigung wird unser Obmann Johannes Schulters (Inh. der Fa. *SCHULTERS & FRIENDS* und *FREUT EUCH DES BIERES*) über das Thema: Marketing - Guerilla für Klein- und Mittelstandsbrauereien - Erfolgsfaktoren und Profilierungsmöglichkeiten in gesättigten Märkten, einen Vortrag halten.

Ein weiterer Punkt wird die Verabschiedung unseres langjährigen und hochverdienten stellvertretenden Obmanns, Werner Schlag, sein.

Bei einer Brotzeit und süffigem Schammelsdorfer Bier werden wir einen schönen Abend in kollegialer Runde erleben dürfen.

Es laden nochmals herzlich ein

Richardson
Leibnanz
Winter ~~1872~~ 1871

Richardson
Hall Seb.

A. J. Johnson
G. Hoffmann

F. Ruckert

~~Richardson~~

J. R. B. R.

Karl Hoffmann

J. Schuler

Rich. Sauer

Henry R.

J. Schuler

+ Engel
Richardson
Richardson

Richardson

O. Weber

Richardson

Bund der Doemensianer

62. Braumeisterstammtisch.

Rund 65 Teilnehmer aus ganz Franken trafen sich in der seit 1880 im Familienbesitz befindlichen Brauerei Knoblach in Schammelsdorf. Brauereibesitzer Michael Knoblach führte die Gäste durch seine moderne Kleinbrauerei mit einem Jahresausstoß von 2000 hl. 50% des Jahresausstoßes werden in der eigenen Brauereigaststätte ausgeschenkt. Gebraut werden die Sorten Märzen, ungespundetes Lagerbier, Weissbier und saisonal ein Fest- bzw. Bockbier. Zu den Höhepunkten der Besichtigung zählte die neue Schroterei, der Würzeweg, das Edelstahl-

Sudhaus, die Flaschenfüllerei mit 3500 Fl/h und die Schnapsbrennerei, in der auch Bierschnaps gebrannt wird.

Nach der Brauereibesichtigung sprach Obmann und Marketingfachmann Johannes Schulters über Erfolgsfaktoren für private Klein- und Mittelstandsbrauereien. Zu den Stärken zählen eindeutig der Frische- und Spezialitätencharakter, die Flexibilität und der enge Kundenkontakt sowie der Brauereiausgang mit seinen Bier- und Küchenerlebnissen. Mit zahlreichen Tips für kostengünstiges und wirkungsvolles „Guerilla-Marketing“ wurde dieser Vor-



Ein Teil der Gäste im Sudhaus der Brauerei Knoblach

Nr. 31/32 (1998) BRAUWELT 1451

trag angereichert. Direktor Georg Zentgraf gab im Anschluß einen Überblick über den Weltbiermarkt, seine Entwicklungen (auch von Gasthausbrauereien) und möglichen Auswirkungen. Er machte dabei den anwesenden Brauern Mut, neue Nischen zu besetzen und war optimistisch, was die Zukunft von innovativ geführten Privatbrauereien angeht. Robert Pawelczak, Berufsschullehrer der Berufsschule Karlstadt, informierte die Gäste über das Ausbildungsprogramm für Brauer und Mälzer und sprach von einem Aufwärtstrend bei den Auszubildenden in Karlstadt. Danach bedankte sich Obmann Johannes Schulters bei seinem langjährigen stellvertretenden

Obmann Werner Schlag aus Waldsassen für die aktive und gute Sektionsarbeit mit einem Ehrenkrug. Rund 17 Jahre war er erfolgreich mit seiner Gattin für die Belange der Sektion eingetreten. Die große räumliche Entfernung und sein betriebliches Engagement ließen den Wunsch aufkommen, an einen jüngeren Kollegen aus der Nähe Bamberg das Amt zu übertragen. Seine Funktion wird künftig Braumeister Hans Wächtler (Verkaufsleiter Süd bei der Fa. Micro Matic) aus Lisberg wahrnehmen.

Der Sektionskrug wurde zum Abschluß des gelungenen Treffens an Herrn Brauereibesitzer Knoblach für die schöne Ausrichtung überreicht. ■

Gute Chancen für kleine Brauereien

Bei Fachtagung in Schammelsdorf zahlreiche Tips gegeben

SCHAMMELSDORF. Zu einer Fachtagung trafen sich 65 Braumeister und Brauereibesitzer in der Brauerei Knoblach. Nach einer Besichtigung sprach Tagungsleiter Johannes Schulters über Erfolgsfaktoren für fränkische private Klein- und Mittelstandsbrauereien.

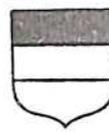
Überrascht waren die Gäste bei der Besichtigung der 1880 gegründeten Brauerei von der modernen Technik. Das Edelstahlsudhaus, die Malzschroterei und die neue Flaschenfüllanlage mit einer Leistung von 3500 Flaschen pro Stunde beeindruckten. Bei der Führung wurde darauf hingewiesen, daß rund 50 Prozent des jährlichen Bierausstoßes – 2000 Hektoliter – im Brauereiausschank verkauft werden.

In seinem Vortrag betonte Braumeister Schulters, daß die Stärken der fränkischen Klein- und Mittelstands-

brauereien eindeutig im Frische- und Spezialitätencharakter der Biere lägen. Kurze Entscheidungswege und Flexibilität „sind Bausteine im Mosaik des Erfolges“.

Ein „Bräustübla“ mit seinem Service- und Leistungsangebot sei z. B. ein guter Image- und Umsatzträger. Die Konzentration auf ein oder wenige Geschäftsfelder werde unterschiedlich betrieben. So existierten Brauereien mit Wirtshaus und Selbstabholung, bei einigen gehöre ein angeschlossenes Hotel, Bierkeller oder Biergarten dazu. Andere würden ihre Produkte nur über den Heimdienst oder über die Gastronomie, Abholmärkte oder Handel betreiben. Alle Mischformen seien anzutreffen.

Wenn die kleinen und mittleren Brauereien dem Kunden kontinuierlich interessante und bezahlbare Angebote machten, dürfte ihre Zukunft gesichert sein, so das Resümee.



BUND DER DOEMENSIANER

Sektion Bamberg und Umland



*Auf geht's zum 63. Brau- und Malzmeisterstammtisch in die Brauerei
Heller „Schlenkerla“, Bamberg
am Freitag, den 31.07.1998 ab 18:00 Uhr*

Auf Einladung von Herrn German Trum treffen wir uns in der Rauchbierbrauerei mit eigener Mälzerei auf dem Oberen Stephansberg 29. Fest verwurzelt in der Tradition, jedoch Neuerungen auf dem Gebiet der Brautechnologie gegenüber stets aufgeschlossen, werden hier das wohl bekannteste Bamberger Bier, das **Aecht Schlenkerla Rauchbier** mit seinen Sorten Märzen, Weizen und Urbock, sowie ein helles Lagerbier hergestellt.

Wir haben die Möglichkeit mit unserem Braumeisterkollegen Herrn Martin Knab die modernen Anlagen - u. a. neue Stickstoffherzeugung, Flaschenfüllerei - zu besichtigen.

Nach der Brauereibesichtigung wird ein Vertreter der Firma **Dr. Weigert**, Hamburg, einen Vortrag zum Thema „Innovationen, Trends, Gefahren auf dem Reinigungs- und Desinfektionsmittelsektor - Optimierungen, HACCP-Konzept“ halten.

Bei einer Brotzeit und süffigem **Aecht Schlenkerla Rauchbier** werden wir einen schönen Abend in kollegialer Runde erleben dürfen.

Bei Anreise mit dem Pkw sollte die Tiefgarage Geyerswörth benutzt werden. Bis zur Brauerei ist dann noch ein Fußweg von ca. 10 Minuten einzuplanen.

Gott gebe Glück und Segen drein

Brauerei Heller Trum KG
Schlenkerla
Oberer Stephansberg 29
96049 Bamberg
Tel.: 0951/56060
Fax: 0951/54019

Johannes Schulters
Paul-Keller-Ring 31
96052 Bamberg
Tel.: 0951/9370349
Fax: 0951/9370274

Hans Wächtler
Pfaffenberg 7
96170 Lisberg
Tel.: 09549/7050
Fax: 09549/7050

Nach 38 Jahren wird
an der Rheinbrücke!
Wir es bei der - NaA!
A. Bering! mit fröhlicher
wie sein wird!

~~1. 1. 1911~~ O. J. J. O.
M. F.





BUND DER DOEMENSIANER



Wir feiern Geburtstag!

*Herzliche Einladung
20 Jahre*

*Doemens - Sektion Bamberg und Umland (FRANKEN)
(64. Brau - und Malzmeister - Stammtisch)*



WANN: Samstag dem 28.11.1998 ab 17:00 Uhr

WO: Im Fränkischen Brauereimuseum auf dem „Michelsberg“ in Bamberg

WIE: In ungezwungener, kollegialer Atmosphäre mit verschiedenen Bierspezialitäten und fränkischer Brotzeit.

Es besteht die Möglichkeit das FBM zu besichtigen.

Zu unserer Veranstaltung erwarten wir Ehrengäste, Freunde und Gönner.

Sicherlich wird dies ein Höhepunkt in unserem Sektionsleben sein, den wir gesellig und kulinarisch genießen wollen.

Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung, da wir räumlich begrenzt sind und wünschen jetzt schon eine gute Anreise.

Anmeldung

Johannes Schulters
Tel. 0951/9370349
Fax 0951/9370274

Hans Wächtler
Tel. 09549/7050
Fax 09549/7050

Hopfen und Malz Gott erhalt's



Alles fließt!



Samuel ~~Anders~~ ~~Anders~~ ~~Anders~~ Co. Co
Karolina Stobbe
Freda Zumpfer
Jungend Fritsche
Karl
Jas. Hedig

S. Bär


Brigitte Henn
Martha Co

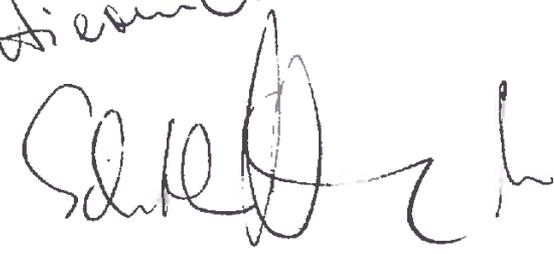
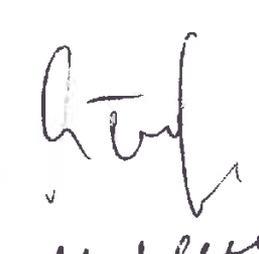
Monika Hansen
G. M. Hansen

J. Fritsche
Lisela Hansen

~~Martha~~
~~Hoffmann~~
R. B. G.

H. Hoes

Susanne Hieringel

Henry Clark +  + 
E. Korman
Markus + E.



Herzliche Glückwünsche!

H. Peter-Pfeiffer

Postmann

Herzliche Glückwünsche

~~Postmann~~

H. Finck

foto
Emil Adam &
Reckendorf

Die 1597 gegr. Schloßbrauerei in Reckendorf war Tagungsort für über 60 Kolleginnen und Kollegen aus ganz Franken. Brauereichef Dominik Eichhorn lud zunächst zu einem Rundgang durch seine moderne, mittelständische Privatbrauerei ein, die einen Jahresausstoß von ca. 30 Tsd. hl Bier (Faßbieranteil 35 Prozent) und ca. 20 Tsd. hl alkoholfreie Getränke hat. Mit 22 Mitarbeitern, darunter ein weiblicher Brauerlehrling, werden acht verschiedene Biersorten und zwölf verschiedene alkoholfreie Getränke hergestellt. Der Absatzradius beträgt rund 50 km. Die beiden Braumeister Dieter Mayer und Georg Merklein stellten während der Besichtigung die Investitionen der letzten Jahre vor, u.a. einen neuen Gärkeller- neue Malzsilos werden neuer folgen.

Der stellvertretende Obmann der Sektion, Braumeister Hans Wächtler von der Fa. Micromatic stellte den Teilnehmern Weiterentwicklungen im Keg- und Fittingbereich vor. So wurden u.a. Beispiele für den AfG-Sektor, neue Sicherheitsfittings und Reinigungsadapter vorgeführt. Zahlreiche Praxistips rundeten seinen sehr informativen Fachvortrag ab.

Abschließend übergab Obmann Johannes Schulters an Dominik Eichhorn den Ehrenkrug der Sektion und den Teilnehmern als Bitte mit auf den Weg, „sich verstärkt für den gepflegt - gesunden Biergenuß und für unser erlebnisreiches Kulturgetränk öffentlichkeitswirksam zu engagieren“.

J. S.

Einige Teilnehmer in der Schloßbrauerei Reckendorf bei der Praxisdemonstration am Keg-Faß.



— Brau- und Malzmeisterstammtisch in der Schloßbrauerei Reckendorf

28. Mai '99'



66. Brau- und Malzmeister- Stammtisch



„Wir feiern unser
350jähriges Jubiläum.
Feiern Sie mit uns!“



In. ^{die waren}
Bär ^{die waren}
Christians ^{die waren}

J. Schultz
H. ^{die waren}
F. ^{die waren}

Michael Usher
R. de f. ^{die waren}

W. ^{die waren}
Richter ^{die waren}
L. ^{die waren}

Quater ^{die waren}
Gritsch ^{die waren}
Bongard ^{die waren}

M. ^{die waren}
C. ^{die waren}

M. ^{die waren}
E. Fröling ^{die waren}

(Tom CLARK USA)

W. ^{die waren}
Bodo W. ^{die waren}
Paul ^{die waren}

Robert Paulsen
Hilmar Hammer ^{die waren}

Gindner Michael
J. ^{die waren}
D. ^{die waren}

Langer Hans
Faller ^{die waren}





BUND DER DOEMENSIANER e.V.

An:
Hannes Schulters
Paul-Keller-Ring 31

VEREINIGUNG DER STUDIERENDEN AN DER DOEMENSSCHULE IN MÜNCHEN
D-82155 GRÄFELFING, POSTFACH 13 25 bzw. D-82166 GRÄFELFING, STEFANUSSTRASSE 8
TELEFON 0 89 / 8 5 8 0 5 0 - FAX 0 89 / 8 5 8 0 5 2 6

SEKTION BAMBERG UND UMLAND

96052 Bamberg

Auf geht's zum 67. Brau und Malzmeisterstammtisch in die Brauerei

Barth - Senger nach Scheßlitz

am Donnerstag, den 26. August 1999

Auf Einladung unseres Kollegen Hans Senger treffen wir uns in der privaten Kleinbrauerei Barth-Senger (seit 1854 im Familienbesitz) im Oberend 11. Hier wird noch ein kräftiges, untergäriges, dunkles Vollbier gebraut. Diese klassische Bierspezialität wird nur in der eigenen Brauereigaststätte ausgeschenkt und an Selbstabholer in Fässer und Bügelverschlußflaschen verkauft.

Die Brauereibesichtigung zeigt uns, wie hier mit historischen Braugeräten, der Brauvorgang noch erlebnisreich und visuell nachvollziehbar abläuft.

Am Vorabend der „Schätzer Kerwa“ dürfen wir im kleinen Festzelt auf dem Brauereihof mit musikalischer Umrahmung, süffigem Bier und fränkischer Brotzeit schöne Stunden im Kollegenkreis erleben.

Hopfen und Malz, da freut sich der Hals



RdA R12

26.08.1991

~~RdA~~

Yendo Michael

E. Pesmann

Jetren Müller

~~Antje~~

e. Fölling

Selma W. me

Amirine Hart

1. Am-Ver

A. Peters

~~A. Peters~~

M. Michel

W. Hart

W. Peters

~~W. Peters~~

Göllerweg

Ambras Hartmann

W. Peters

frische

Noten

W. Peters

G. Seiber u. Frau

D. Mayer

H. Peters

W. Peters

Hilmar Himmel

H. Peters

H. Peters

Bund der Doemensianer

Stammtisch. Zum 68. Brau- und Malzmeister-Stammtisch wird am **Donnerstag, dem 14. Oktober 1999**, ab 18.00 Uhr, in die Brauerei Hümmer eingeladen. Auf Einladung der Fa. Klinger Getränkemaschinen GmbH in A-Langenlois wird die Vorstellung des neuen Firmenprofils und der aktuelle Kenntnisstand auf dem Gebiet der Flaschenreinigung präsentiert. Vortragsthemen: u.a. vergleichende Versuche mit Dreh- und Taktspritzung, mikrobiologische Einflüsse bei der Flaschenreinigung, Rückstandsanalytik von gereinigten Flaschen. Auch Brauereibesitzer und Braumeister aus anderen Regionen und Berufsvereinigungen sind herzlich eingeladen, für das leibliche Wohl wird wie immer bestens gesorgt sein.

~~Handwritten scribble~~

ilber Klein

Günter Wagner

Jenssen Richard

D. Mayas

Hermann

Weg

Rainer Wagner

Imper Hans

Karl Menz

Bär

Nobert Kummer

Handwritten scribble

Handwritten scribble

Wissner Th

Li. Sam
Günther Mein

C. Förling

Ute von

Robert

Ripfel

Handwritten scribble

Reusd

Dietw

Bl. G

Handwritten scribble

Handwritten scribble

Handwritten scribble

P. Lin

Rudolph

Handwritten scribble

Bund der Doemensianer

Stammtisch. Zum 68. Brau- und Malzmeister-Stammtisch wird am **Donnerstag, dem 14. Oktober 1999**, ab 18.00 Uhr, in die Brauerei Hümmer eingeladen. Auf Einladung der Fa. Klinger Getränkemaschinen GmbH in A-Langenlois wird die Vorstellung des neuen Firmenprofils und der aktuelle Kenntnisstand auf dem Gebiet der Flaschenreinigung präsentiert. Vortragsthemen: u.a. vergleichende Versuche mit Dreh- und Taktspritzung, mikrobiologische Einflüsse bei der Flaschenreinigung, Rückstandsanalytik von gereinigten Flaschen. Auch Brauereibesitzer und Braumeister aus anderen Regionen und Berufsvereinigungen sind herzlich eingeladen, für das leibliche Wohl wird wie immer bestens gesorgt sein.

~~Richard~~

Ulrich Klein

Günter Wagner

Jenssen Richard

D. Mayes

Hermann Woge

Franz Huns

Rainer Wagner

Hilf Mensch

Bär

Robert Kümmer

Antje

Friedrich

Wissenschaftler
Gisela Klein

C. Földing

Ute

Peter

Kopie

Andreas

Reinold

Dietrich

Hilg

~~W. D.~~

Joseph Herbst

Walter

~~W. D.~~

P. Linde

Rudolf

M. G.



BUND DER DOEMENSIANER e.V.

An:

Hannes Schulters
Paul-Keller-Ring 31

VEREINIGUNG DER STUDIERENDEN AN DER DOEMENSSCHULE IN MÜNCHEN
D-82155 GRÄFELFING, POSTFACH 1325 bzw. D-82166 GRÄFELFING, STEFANUSSTRASSE 8
TELEFON 089/858050 · FAX 089/8580526

SEKTION BAMBERG UND UMLAND

96052 Bamberg

Auf geht's zum 69. Brau- und Malzmeisterstammtisch in die Weiß Rössl Bräu nach Roßstadt am Freitag, dem 25.02.2000, ab 18:30 Uhr

Auf Einladung der Weiss Rössl Bräu treffen wir uns zunächst im Bräustübl neben der Brauerei.
Die Besichtigung der 1744 gegr. Brauerei (ca 100.000 hl Ausstoß) erfolgt mit unseren
Kollegen Fritz Lederer und Martin Gerold.

Ein Fachreferat aus dem Labor Romeis wird und über aktuelle Themen aus der jüngsten
Betriebsberaterpraxis informieren.

Bei süffigen Weiß Rössl Bier und fränkischer Brotzeit wird auch der gesellige Teil nicht zu
kurz kommen.

Möge es ein gesundes, erfolgreiches und optimistisches Jahr 2000 für alle werden.

H. Pöschel

3
S. E. Pöschel

J. K. Kuhn

A. Pöschel

Wagner
Klein

Karl Müller

Leopoldsdorfer

N. Herberich

J. Pöschel

W. Pöschel

G. Pöschel

Klaus N.

Wagner D.

F. Pöschel

R. Pöschel

A. Pöschel

H. Pöschel

Pöschel

R. Pöschel

M. Pöschel

M. Pöschel

R. Pöschel

di. di. di.

Pöschel

Pöschel

Rainer Wagner

Langer

Hans

J. Pöschel

L. Pöschel

D. Pöschel

Pöschel

H. Pöschel
W. Pöschel

Pöschel

Günther Wagner

Hermann Wagner

Pöschel

M. Pöschel
A. Pöschel

Pöschel

Pöschel
Loradi

Wagner
Raimund Wolf

Offiz. Freundes
Hofmann
V. Baum

D. Baum

Wagner
Waldst

Hofmann
Umland
Richard
E. Fröhling

Hofmann
Hofmann
Hofmann

Wichtige Termine:

Bund der Doemensianer e.V.

Sektion Bamberg und Umland. Auf Einladung der Brauerfamilie Wagner findet der 70. Brau- und Malzmeister-Stammtisch am **Freitag, dem 28. April 2000**, um 18.30 Uhr bei der Brauerei Wagner in Merkendorf (bei Memmelsdorf) statt. Nach der Brauereibesichtigung (u.a. neuer Bierfilter) wird sich der Fachvortrag der Firma IKJU Internet Service aus Bamberg mit Weißbier im Internet (Beispiele für den Internet-Auftritt, den Verkauf, E-Commerce) beschäftigen. Eine zünftige Brotzeit und genußreiches Weißbier sollen das Treffen abrunden.

Hermann Wagner
Günter Wagner
Rainer Wagner

H. Michel
Kessel

Ulrich Wagner

f. Bär
H. Michel

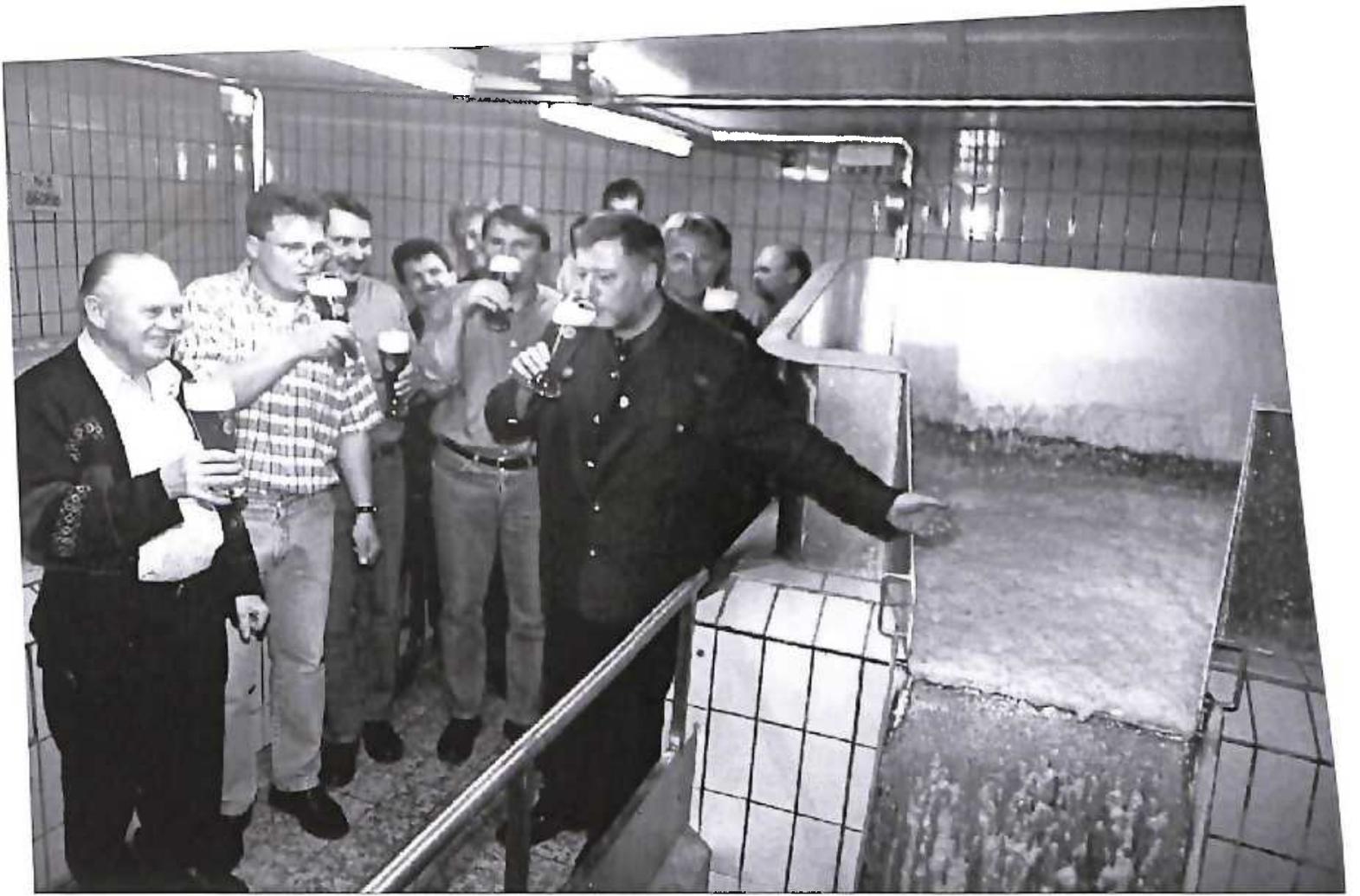
H. Michel
Tante Kati

H. Michel

J. Bader
Wagner

Hofmann
Hofmann

IKJU-Internet Service:
Andreas Hofmann
Görgenroth





Jung Huns

De tom Will

J. Edelkes

J. L...

M. F. A. Blahy

W. M...

K. F...

Zanderndorf

M. G...

Q...

P...

M. H...

M. M...

J. G...

Bund der Doemensianer e.V.

Sektion Bamberg und Umland. Auf Einladung der Brauerfamilie Will findet der 71. Brau- und Malzmeister-Stammtisch in der Brauerei Will in Schederndorf am **Dienstag, dem 19. September 2000, 18.30 Uhr**, statt (in *Brauwelt* 35 irrtdmlich 18.30 Uhr). Nach der Brauereibesichtigung referiert ein Vertreter der Fa. Kaspar Schulz über „Neue Konzepte fdr die mittelsttndische Brauwirtschaft“. Eine Brotzeit schliet sich an. Schederndorf ist zu erreichen ber die A 70 (Bamberg-Bayreuth), Ausfahrt Roisdorf am Berg.

Ginter Wagner

Hermann W...

Rainer Wagner

M. Pr...

M. H...

B. B...

W. K...

De. G...

A. H...

Ang...

G. M...

M. K...

A. F...

Kalb S...

L. S...

M. M...

J. H...

M. G...

H. E...

M. K...

A. C...

W. H...
Gall...
Deter...



Chancen für neue Malzgetränke

Braumeister aus Franken trafen sich in Bischberg – Betrieb modernisiert

BISCHBERG. Aus ganz Franken trafen sich diesmal rund 50 Braumeister und Brauereibesitzer zu einer Tagung in der Brauerei „Zur Sonne“ in Bischberg. Initiiert wurde dieser Kreis von den ehemaligen Absolventen der Doemens-Akademie (ehemals 1. Münchner Braumeister-Akademie).

Die Gastgeber, Brauereibesitzer Dieter und Sohn Christian Schuhmann, gaben zunächst einen Überblick zur Geschichte der 1587 gegründeten „Schenkstatt“, um danach die kleine, aber feine Privatbrauerei gemeinsam zu besichtigen. Seit 1856 befindet sich die Brauerei „Zur Sonne“ im Besitz der Familie Schuhmann.

Fassbieranteil bei 35 Prozent

Gebraut werden derzeit pro Jahr über 2000 Hektoliter untergäriges Bier (Hell, Dunkel, Pils und ein unfiltriertes Kellerbier in Bügelflaschen), die rund um den Brauereischornstein vertrieben werden. Der Flaschenbieranteil liegt bei 65 und der Fassbieranteil bei 35 Prozent (Bundesdurchschnitt ca. 20 Prozent).

Betrieben wird die Brauerei von Vater und Sohn, die in den letzten Monaten rund 500 000 DM in neue Anlagentechnik investierten. So lieferte die Bamberger Brauereimaschinenfabrik Kaspar Schulz zwei neue Edelstahl-Gärtanks (à 90 Hektoliter Fassungsvermögen), neun Edelstahl-Bierlagertanks (à 70 Hektoliter Fassungsvermögen) und die notwendige Reinigungsanlage.

Matthias Frost von der Doemens-Akademie in München-



Juniorchef Christian Schuhmann (rechts) erläutert den Tagungsteilnehmern die neuen Betriebsanlagen der „Sonnen-Bräu“ in Bischberg.

FT-Foto: Rudolf Mader

Grärfeling informierte über Gärungsorganismen und neue Fermentationsgetränke. Obwohl das erfrischend-bekömmliche Nahrungs- und Genussmittel Bier zu den reinsten und naturbelassensten Getränken in Deutschland zählt – es besteht aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser – stagniert der Pro-Kopf-Verbrauch an Bier bei derzeit 127,4 Liter pro Kopf jährlich. Die Gründe hierfür sind vielfältig: soziodemografische Veränderungen in der Bevölkerung, 0,5-Promille-Regelung, Arbeitssituation, neue Getränke und mehr.

Maßvoll getrunken bietet Bier als gering alkoholisches Getränk mit seinen Mineralien, Vitaminen, Ballaststoffen, Polyphenolen und Hopfeninhaltsstoffen aber nach wie vor

einen gesunden Zusatznutzen (unter anderem Verbesserung der Herz-Kreislauffähigkeit, Senkung des schlechten Cholesterins, Krebsprophylaxe, Entwässerung, Verbesserung des körperlich und seelischen Wohlbefindens u.v.m.).

Alternative Gärungsorganismen

Neue so genannte „Functional Drinks“ (Getränke mit verschiedenen Zusatznutzen für Gesundheit, Power, Wellness) drängen auf den Markt. Hier könnten die Brauer, die ja auch Gärungstechnologen sind, mit natürlichen anderen Gärungsorganismen (z. B. Milchsäurekulturen) als der Bierhefe neue Getränke mit einem anderen Geschmacksprofil auf Malzba-

sis, alkoholfrei oder alkoholfähig, auf den Markt bringen.

Innovationen mit Chancen

Die Hersteller probiotischer Milchgetränke und alkoholfreier Getränke (z. B. ACE, Kombucha) haben diese mittlerweile etabliert. Da viele Brauereien auch alkoholfreie Getränke herstellen, sollten laut Matthias Frost auch die Brauer über Innovationen nachdenken, die durchaus Marktchancen hätten.

Nach einer genussreichen Bierprobe dankte Tagungsleiter Johannes Schulters der Brauerfamilie Schuhmann und dem Fachreferenten Frost mit Sonderkrügen für das gelungene Treffen.

Karl Seb

Lindner

P. Bl. G.

W. M. Weber

St. Schuster

Franka

R. G.

Erwin Höfeling

Wolf

Stuckes

man

h. h.

Bund der Doemensianer

Sektion Bamberg und Umland. Auf Einladung von Stefan Zehender findet der 73. Doemensianer-Stammtisch am **Mittwoch, den 23. Mai 2001** um 18.30 Uhr in der Brauerei Zehender in Mönchsambach statt. In die Brauereibesichtigung – u.a. wird man das neue Sudhaus und die neue Kläranlage sehen – sind Kurzreferate zu folgenden Themen eingebunden: Energieeinsparungsmöglichkeiten im Sudhaus; Abwasserreinigung für Direkteinleiter; Qualitätssicherung durch optimierte Reinigungs- und Desinfektionsverfahren. Eine Bierprobe mit Brotzeit gibt Gelegenheit zu weiteren Diskussionen. Mönchsambach erreicht man über die B22 zwischen Burgebrach und Burgwindheim.

P. G.

Arnst Jacob

[Signature]

Kay v. Horn

Robert Paulsch

T. G.

John P. Müller

Christian Müller

Lothar B. B.

Gernot B. B.

H. K.



Fränkische Braumeister tagten

Ein stattliche Anzahl von Braumeistern aus ganz Franken, Hessen und sogar aus Rumänien trafen sich zur Tagung in der Privatbrauerei Zehender in Mönchsambach. Der Bierausstoß liegt derzeit bei 6000 Hektoliter jährlich, die Braumeister Stefan Zehender mit vier Mitarbeitern produziert. Hergestellt werden nur unfiltrierte, naturbelassene, unter- und obergärige Biere (Export, Lager, Hefeweizen sowie saisonal Mai- und Weihnachtsbock). Eine treue „Fangemeinde“ für das Bier gibt es sogar in Hamburg, in der Schweiz und in Norwegen. Zehender hat allein in das neue Sudhaus rund eine Million Mark investiert. Diese Einrichtung umfasst

zwei Edelstahl-Sudgefäße (für 45 Hektoliter Ausschlagwürze), Warmwassertank, Malzschrot-Behälter, Hopfengeber, Reinigungsanlage und eine weitestgehend automatische Steuerung von der Malzentnahme bis zur Würzekühlung. Bei der Besichtigung der modernen Brauerei, die durch Kurzreferate begleitet wurde, fand auch die Erweiterung und Modernisierung der betriebseigenen Kläranlage besonderen Anklang. Durch die Erweiterung und Optimierung der vorhandenen Abwasser-Klärteich-Anlage konnten die Abwasserreinigung verbessert und die Abwasserbelastung reduziert werden.

FT-Foto: Ronald Rinklef

J. Schulters P. Blumy Phind Wolf

H. Quirin C. Guter

Luiseha Meyer

M. Meier
Robert Pevetard

A. J. Jahn
Gisela Hansen
Gull Maessen

Honka
Zurgen

Bund der Doemensianer
Sektion Nordbayern. Am Samstag, dem 21. Juli 2001, um
16.00 Uhr findet auf Einladung von A. Konrad der 74. Doe-
mensianer-Stammtisch im Wilde-Rose-Keller statt.

Erwin Fölling

Amir

W. H. Apfel

Zür Fischer G. D.W.

W. H. H. H.

Hellma. Kötter
Annulf

Harald
Reusd

Ernst Hübner
Ludwig J.

J. Hübner

Doemensianer im Wilde-Rose-Keller in Bamberg



Anstoßen auf „Robespierre“ – Arnulf Konrad, Robert Pawelczak, Robert Blechinger und Obmann Johannes Schulters.

Auf Einladung von Braumeister Arnulf Konrad fand das 74. Treffen auf dem Bierkeller der ehemaligen Wilde-Rose-Bräu (Braubetrieb bis 1971) statt. Der Wilde Rose Keller konnte in diesem Jahr sein 100-jähriges Bestehen im Familienbesitz und sein 30-jähriges Wiedereröffnungsfest nach dem Kriege feiern. Mit rund 1500 Plätzen zählt der Bierkeller zu den größten und schönsten Bambergers. Auf dem Keller betreibt Arnulf Konrad noch eine eigene Schnapsbrennerei. Am Fuße des Kellers hat Braumeister und Fachschullehrer (Brauerschule Karlstadt) Robert Pawelczak eine Hobbybrauerei eingerichtet. Die Brauerei trägt den Namen „Robespierre“ und braut im Jahr rund fünf Sude. Die Ausschlagmenge beträgt ca. 200 Liter. Der Stammwürzegehalt des untergärigen „Stephansberger Urtyps“ beträgt ca. 11 Prozent. Die Kollegen waren von der selbstgefertigten Einrichtung und dem Eigenbräu begeistert. Nach einer typischen Kellerbrotzeit und süffigem Maisel Kellerbier bedankte sich die Obmannschaft Johannes Schulters, Hans Wächtler und Robert Blechinger beim Gastgeber Arnulf Konrad sowie Robert Pawelczak für die schöne Ausrichtung des Treffens.

J. S.

Bund der Doemensianer Sektion Nordbayern

Auf Einladung von Braumeister Arnulf Konrad fand das 74. Treffen auf dem Bierkeller der ehemaligen Wilde-Rose-Bräu (Braubetrieb bis 1971) statt. Der Wilde Rose Keller konnte in diesem Jahr sein 100jähriges Bestehen im Familienbesitz und sein 30jähriges Wiedereröffnungsfest nach dem Kriege feiern. Mit rund 1500 Plätzen, zählt der Bierkeller zu den größten und schönsten Bamberg's. Auf dem Keller betreibt Arnulf Konrad noch eine eigene Schnapsbrennerei. Am Fuße des Kellers hat Braumeister und Fachschullehrer (Brauerschule Karlstadt) Robert Pawelczak eine Hobbybrauerei eingerichtet. Die Brauerei trägt den Namen „Robesbierre“ und braut im Jahr rund fünf Sude. Die Ausschlagmenge beträgt ca. 200 Liter. Der Stammwürzegehalt des untergärigen „Stephansberger Urtyps“ beträgt ca. 11 Prozent. Die Kollegen waren von der selbstgefer-

tigten Einrichtung und dem Eigenbräu begeistert. Nach einer typischen Kellerbrotzeit und süffigem Maisel Kellerbier bedankte sich die Obmannschaft Johannes Schulters, Hans Wächtler und Robert Blechinger beim Gastgeber Arnulf Konrad sowie Robert Pawelczak für die schöne Ausrichtung des Treffens.



„Auf dem Wilde-Rose-Bräu-Keller in Bamberg.“



A. Rin

Walter Katt

Dan Vell

M. K. Katt

J. Schuler

H. Huch

[Signature]

[Signature]

**Bund der Doemensianer
Sektion Nordbayern**

Einladung zum 75. Jubiläumsstammtisch am Freitag, den 26. Okt. 2001,
ab 18.30 Uhr in der Mühlenbräu, Stegaurach/Mühlendorf
Fam. Lechner-Merklein, Brückenstr. 19, 96135 Stegaurach
Tel. 0951/29119

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Erwin Toll

E. Fröhling

Dieter Wolff

R. Herberich

[Signature]

Manuela von
Polst Pambok

Alexander

Jörgen Jäger
Jörgen Jäger

Jörgen Jäger
A. Kischer

Matthias Kneif

Hans Breiter-Hob

Günter Wagner

T. G. G. G.

Doemensianer in Nordbayern

*Bericht vom 75. Jubiläumstammtisch
im Mühlenbräu in Mühlendorf.*

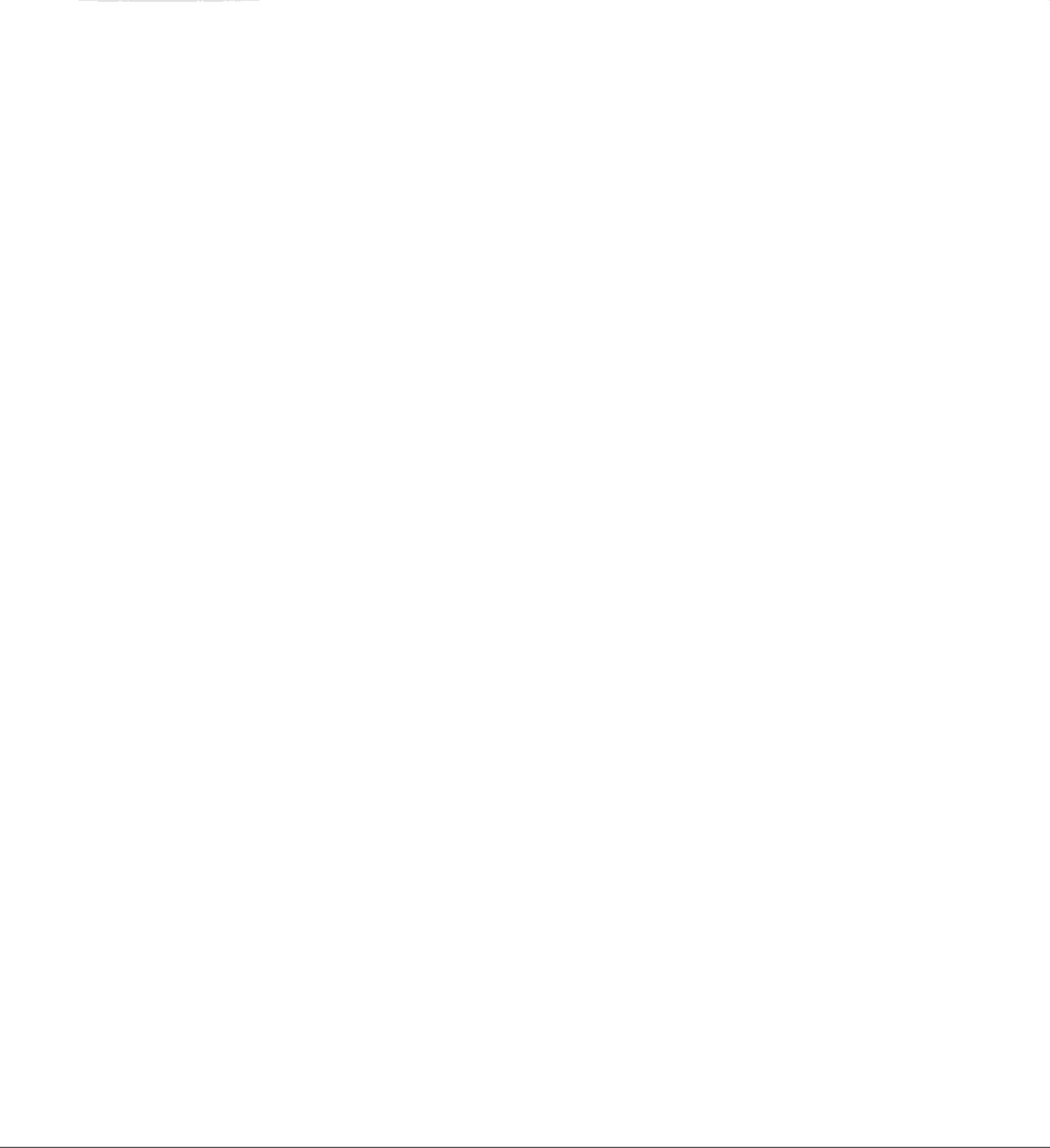
Aus ganz Franken kamen rund 45 Braumeister/innen zu ihrer 75. Jubiläumstagung nach Stegaurach/Mühlendorf. Brauereichef Georg und sein Sohn Alfons Merklein konnten den Gästen eine kleine, aber feine Privatbrauerei präsentieren. Die Ursprünge der Braukunst gehen hier auf das Jahr 1826 zurück. Die Mühlenbräu braut jährlich ca. 1.200 Hektoliter unter- und obergäriges Bier (ein gut gehopft, helles Lagerbier – ein helles, fruchtblumiges, spritziges Hefeweizen – ein malzaromatisches Dunkles sowie saisonal Märzen und Bockbier). Die Biere sind überwiegend in der Brauereigaststätte, auf dem Bierkeller und im Heimdienst erhältlich. Investitionen waren in den letzten Jahren: ein neues Edelstahl-Sudhaus für 1500 Liter Bierwürze Ausschlagmenge, ein neuer Bierfilter sowie neue Gär- und Reifetanks. Nach dem Brauereirundgang referierte Herr Peter Romeis (Präsidialmitglied des Bundes der Doemensianer) vom Labor Romeis aus Bad Kissingen über neue Erkenntnisse zum Hopfen und dessen Einsatz. Die weltweite Anbaufläche beträgt derzeit 58.968 Hektar, davon befänden sich rund 32 Prozent in Deutschland. Die diesjährige Ernte ist leicht angestiegen bei guten Qualitäten. Weltweit ist eine Tendenz zu leichteren und geringer gehopften Bieren festzustellen. Die Durchschnittspreise für den Zentner Vertragshopfen liegen derzeit bei ca. 380,- DM, für Freihopfen bei ca. 550,- DM. Besondere Beachtung finden derzeit die positiven gesundheitlichen Aspekte des Hopfens im Bier. Hierzu zählt ein Flavanoid des Hopfens, das Xanthohumol. Dieser Stoff gilt als krebs- und gefäßschützend. Zusammen mit den Polyphenolen, dem Vitamingehalt, den Mineralstoffen, essenziellen Eiweiß- und Nährstoffen kann dieses ausgewogene, schwach alkoholische Getränk, maßvoll genossen, durchaus als gesundheitsförderlich angesehen werden. Nach der Vorstellung der wichtigsten Hopfensorten gab Romeis noch zahlreiche Tipps zum Einsatz moderner Hopfung.

Abschließend gab Peter Romeis noch einen kurzen Ausblick zur Braugerstensituation. Eine gute Braugerstenernte (plus 5 Prozent) mit guten Braueigenschaften (Eiweißgehalte zw. 10,5 bis 11,0 Pro-



Die fränkischen Brauer bei der Besichtigung der Mühlendorfer Privatbrauerei. Tagungsleiter Johannes Schulters (Fünfter von links) und sein Stellvertreter Hans Wächtler (rechts) übergaben Sonderkrüge an den Juniorchef Alfons Merklein bzw. den Fachreferenten Peter Romeis.

zent) lassen auch gute Braumalze erwarten. Am Ende der informativen Tagung bedankten sich Obmann Johannes Schulters und sein Stellvertreter Hans Wächtler bei den Gastgebern und dem Referenten mit Sonderkrügen.





Nordst. Kall

Lamsh



Robert Zimmer

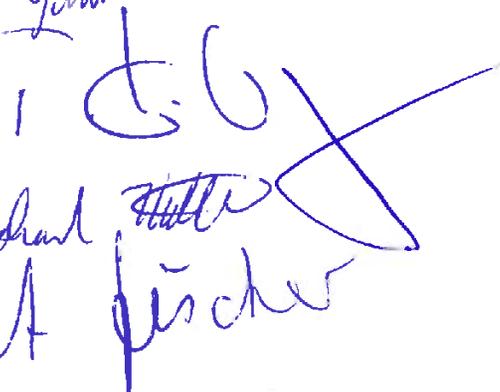
Matthias Kötter

Bund der Doemensianer e.V.

Sektion Nordbayern. Der 76. Braumeisterstammtisch findet am **Freitag, dem 15. März 2002**, ab 18.30 Uhr in der St. Georgen Bräu, Marktstr. 12, in Buttenheim statt. Der Braureibesichtigung schließt sich ein Fachvortrag über den Einsatz von Pumpen in der Brau- und Getränkebranche an, Referent ist Herr Richtsteiger von KSB Nürnberg.

Günter Wagner J. Deutsche

Robert Pawelczak



Modschüller



Robert Müller
A Fischer

Wim Van
Raime-d half

U. Ueber
Stang Th

Vann
H. Warkes
H. Kretschke



Mit einem Ehrenkrug dankte der Sprecher der fränkischen Braumeister, Johannes Schulters (Achter von links) Georg Modschiedler für die gelungene Ausrichtung der Tagung. FT-Foto: Rudolf Mader

Pump-Techniken im Blickpunkt

Fränkische Braumeister informierten sich in Buttenheim

BUTTENHEIM. Mehr als 40 fränkische Braumeister konnte der Juniorchef der St. Georgenbräu, Georg Modschiedler, in der Buttenheimer Braustätte zu einer Informationstagung begrüßen. Dabei ging es um neue Pumpentechniken für das „Fördermedium Bier“.

Zunächst machte Modschiedler die Gäste mit der St. Georgenbräu vertraut. So gehen die Ursprünge der Brautradition auf das Jahr 1624 zurück, seit 1814 befindet sich das Unternehmen im Familienbesitz. Das Brauwasser stammt noch aus dem eigenen Brunnen, mit dem man acht unter- und obergärige Biere braut. Zu den Spezialitäten

zählen das unfiltrierte Kellerbier und das flaschenvergorene Hefeweißbier. Mit 38 Mitarbeitern werden jährlich rund 50 000 Hektoliter Bier und 10 000 Hektoliter alkoholfreie Getränke hergestellt.

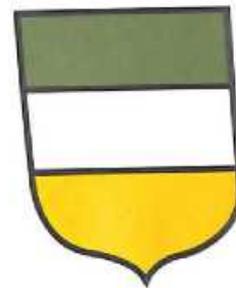
Die St. Georgenbräu gilt als stark gastronomieorientiert, dies besagt der hohe Fassbieranteil von knapp 40 Prozent (der Bundesdurchschnitt liegt bei knapp 20 Prozent). Das Absatzgebiet erstreckt sich rund 70 Kilometer um den Brauereischornstein.

Über die Grenzen der engen Heimat hinaus ist die St. Georgebräu bei den Brauerei-Truck-Sammlern bekannt. Dieses Sammlertreffen findet

einmal jährlich anlässlich des St. Georgenmarktes in Buttenheim statt. Die Brauereibesichtigung mit den beiden Braumeistern der St. Georgenbräu, Rudolf Fritsche und Norbert Kramer, zeigte den Kollegen einen modernen, klassischen Betrieb.

Bei dem Fachreferat einer Firma aus Frankenthal erhielten die Gäste zahlreiche Informationen von einem der führenden Pumpenspezialisten auf dem Lebensmittelsektor über den Einsatz von der Maische-, Würze- bis hin zur Bierförderung. Praxistipps zur Auslegung, Wartung und über Neuentwicklungen waren für die Teilnehmer wertvoll.

BUND DER DOEMENSIANER e.V.



Bund der Doemensianer e.V. • Postfach 1325 • D 82155 Gräfelfing

Sektion Nordbayern

Einladung zum 77. Braumeisterstammtisch in der Brauerei Spezial, Bamberg

***Am Freitag, dem 24. Mai 2002, ab 18.30 Uhr in der Brauerei
Spezial, Königstr. 10, Tel. 0951-24304 Fax: 26330***

Vereinigung der
Absolventen
des Doemens e.V.
in Gräfelfing/München

Stefanusstraße 8
D-82166 Gräfelfing

Tel: +49 (0) 89 / 81 88 75 32
Fax: +49 (0) 89 / 81 88 75 31

eMail: doemensianer@t-online.de

Auf Einladung unseres Kollegen Christian Merz treffen wir uns im Brauereihof (bei schönem Wetter), bzw. im Nebenzimmer der Brauereigaststätte. Auf dem Programm steht eine kurze Brauereibesichtigung (neuer Whirlpool) mit eigener Rauchmalz-Herstellung.

Die Fa. Pall Filtrationstechnik aus Dreieich (Dr. Rüdiger Zettl u. Frank Schlumberger), spricht über „Erfahrungen und Entwicklungen bei der Bierfiltration – nach Kieselgur“.

Eine süffige Spezialitätenverkostung und fränkischer Brotzeit (wir sind Gäste der Fa. Pall), rundet unser freundschaftliches Treffen ab.

Es laden nochmals herzlich ein:

Brauerei Spezial (Familie Merz) und die Firma Pall
Johannes Schulters (Obmann)
Hans Wächtler (Stellvertr. Obmann)
Robert Blechinger (Kassier)

*PS. „ Nur im Entspannen und Losgelöstsein von verkraampfter
Unrast öffnen wir uns dem Zufluss neuer Kräfte“*

Northwest Wales
Charles D. D. D.
Thames Valley
Frick Hobson
M. J. J. J.
M. J. J. J.
M. J. J. J.

P. L. P. P.
P. L. P. P.
P. L. P. P.
P. L. P. P.

W. J. J. J.
W. J. J. J.
W. J. J. J.
W. J. J. J.

W. J. J. J.
W. J. J. J.
W. J. J. J.
W. J. J. J.

P. Blödy
Georg
Hans
Hermann Wolff
A. Fischer
Christian
Walter
Julius
Frank
Schlumberger
Hans
Rainer Wagner
Karl Heinz

Sektion Nordbayern: Bericht vom 77. Braumeister-Stammtisch in der Brauerei Spezial, Bamberg

Der Besitzer der Brauerei Spezial, Christian Merz, konnte rund 50 fränkische Braumeisterkollegen in seiner Brauerei willkommen heißen. Die 1536 gegründete Brauerei ist seit 104 Jahren im Familienbesitz und stellt ca. 6000 Hektoliter Bier jährlich her. Bei der Brauereibesichtigung zeigte Christian Merz, wie man auf engsten Platzverhältnissen eine aufwendige Bierspezialität braut. Mit drei Mitarbeitern in der Produktion werden die Sorten Lager (ca. 80 Prozent Ausstoßanteil), Märzen, Bock, Weißbier und ein Ungespundetes (ohne Rauchmalz) hergestellt.

Der Flaschenbieranteil liegt bei rund 75 Prozent und der Absatzradius erstreckt sich ca. 30 km um



Christian Merz erläutert mit einem Buchenholzscheit den Kollegen die Funktionsweise einer Rauchmalz-Darre.

den Brauereischornstein. Aufwendig und exklusiv ist besonders die eigene Rauchmalz-Herstellung über offenem Buchenholzfeuer. Dafür wird nur teure Biogerste aus der Region verwendet. Gemälzt wird dabei nur in den Wintermonaten. Als Ausbildungsbetrieb kümmert sich Christian Merz auch immer wieder um gut ausgebildeten Brauernachwuchs. Investiert wurden in den letzten Jahren kontinuierlich in moderne Brautechnik. So wurde in den letzten Monaten eine Wärmerückgewinnungs-Anlage und ein Whirlpool installiert.

Ein lebendiger und sehr informativer Fachvortrag von Dr. Rüdiger Zettl von der Filtrationstechnik Pall aus Dreieich informierte die Gäste über „Erfahrungen und Entwicklungen bei der Bierfiltration nach Kieselgur“; Dr. Zettl zeigte in einer Gegenüberstellung Filter mit instabiler Matrix zu stabiler Matrix auf. Dazu zählen die relativ kostengünstigen und leistungsstarken Pall Kerzenfilter mit Polypropylen-Tiefenfiltermaterial für die Feinfiltration von Bier. Obmann Johannes Schulters bedankte sich im Namen der Sektion mit einem Ehrenkrug bei Christian Merz. □



Wichtiger Termin

Bund der Doemensianer

Sektion Nordbayern. Der 78. Braumeisterstammtisch findet am **Freitag, dem 2. August 2002**, ab 18.00 Uhr, in der Fa. Bauer, Kremmeldorfer Straße 15, Schmerldorf bei Memmelsdorf, Tel. 09505/87 22, Fax 80 34 30, auf Einladung von Walter Bauer statt. Auf dem Programm: Begrüßung und Vorstellung der Maschinenbaufirma Bauer; Vorstellung der Fa. ICS, Slowenien, durch deren Besitzer. Im Anschluss gibt es eine Brotzeit.

Walter Bauer

*Walter Bauer
H. Fegk
W. ...*

J. ...

W. Bauer

W. ...

G. ...

Müller Otmer

U. ...

*Fritz
Walter
Silberstein*

K. Bl. G.

H. ...

... Mummel

*...
Bauer*

*...
Mahlus Jr*

*...
Cundo ...*

J. Böc

*...
Kathel ...*

Kathel ...

R. ...

D. ...

Heben ...

W. ...

Mahim ...

Braun 6.

Wint ...



Ma Ball
Richard Hans

Ernst
Walt

Jürgen

Robert Kowalski

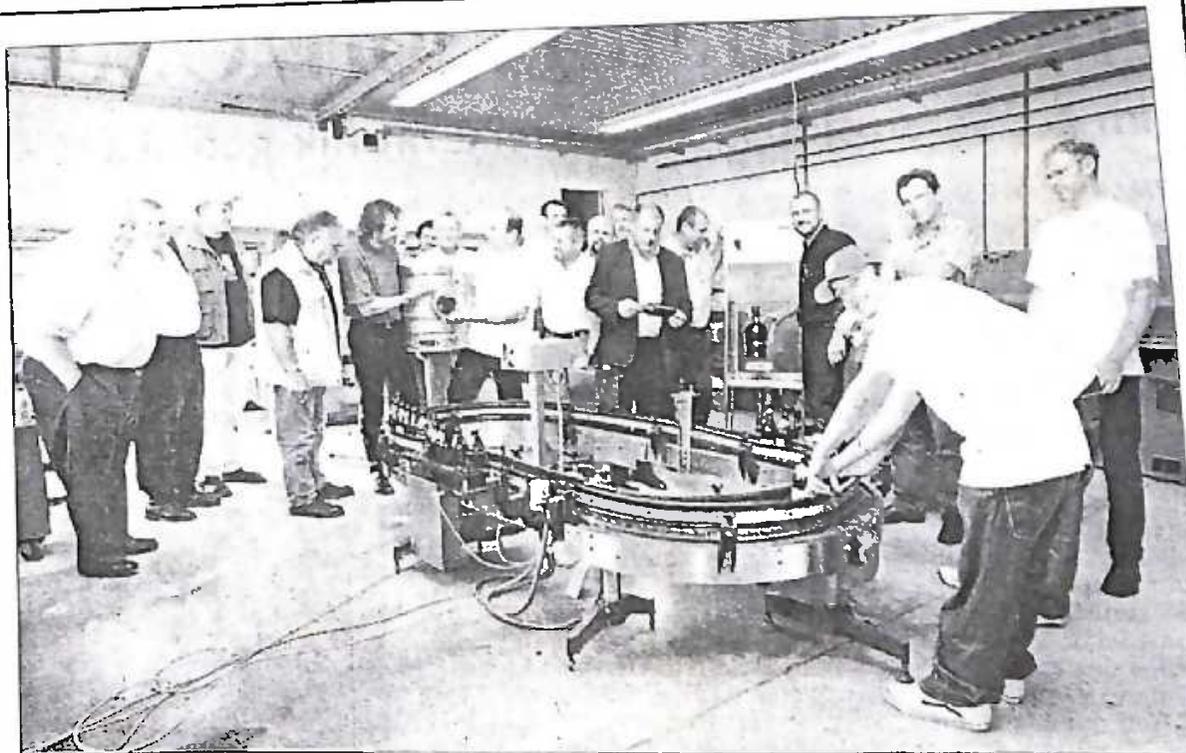
Hans

Yakov

Guido Pime

Gregor
Grodal
Morten

Arvid



Braumeister in Schmerldorf

Aus ganz Franken und auch aus der Oberpfalz kamen die rund 65 Teilnehmer zur Braumeistertagung, die bei der Maschinenbaufirma Bauer in Schmerldorf bei Memmelsdorf stattfand. Das 1989 vom Firmeninhaber Walter Bauer gegründete Unternehmen mit derzeit fünf Mitarbeitern hat sich auf die zur Abfüllung von Getränken erforderlichen Maschinen konzentriert. Sie werden zum Teil europaweit vertrieben. Unser Bild zeigt die Tagungsteilnehmer bei der Besichtigung von Flaschenförderanlagen. Zum weiteren Leistungsspektrum gehören Reparaturen von Pumpen- und Leitungsverle-

gungen. Auch ein Lehrling wird hier als Mechaniker ausgebildet. Die Firma hat sich als Nischenanbieterin für Klein- und Mittelstandsbrauereien fest etabliert. Zum Kundenstamm gehören derzeit rund 70 Brauereien aus ganz Franken. Abgerundet wurde das Tagungsprogramm durch Vorträge. So stellte unter anderem Firmeninhaber Boinec der Firma ICS aus Slowenien sein Füllerprogramm für Klein- und Mittelstandsbrauereien vor. Tagungsleiter Johannes Schulters bedankte sich im Namen der Gäste mit Ehrenkrügen bei den Gastgebern.

FT-Foto: Rudolf Mader



Landesgruppe Nordbayern. Der nächste Stammtisch findet am Freitag, dem 11. Oktober 2002, um 19.30 Uhr, im Gasthaus Goldener Anker in Marktstett, gemeinsam mit dem Bund der Doemensianer, Sektion Bamberg, statt. Die Firmen Finctec und Sepp Hofer spenden Speisen und Getränke. Ein Kurzvortrag über Reinigungs- und Desinfektionsprogramme frischt das Wissen auf. Um rege Beteiligung wird gebeten.

Sektion Nordbayern:

Einladung zum 79. Braumeisterstammtisch in der Brauerei Kesselring am 11. Oktober 2002

Gemeinsames Treffen mit den Kollegen des Würzburger Braumeister-Stammtisches.

Busabfahrt um 17.30 Uhr vom P+R Parkplatz, Breitenau (beim Plärrer).

Eine Zusteigemöglichkeit gibt es in Ebelsbach. Kostenbeitrag: 5 €

Es stehen ca. 50 Plätze zur Verfügung, die Reservierung erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen.

Der Anmeldeschluß ist der 7. Oktober 2002. Bei Überbuchung erfolgt eine Mitteilung.

Anmeldung bitte telefonisch oder schriftlich an Obmann Johannes Schulters,

Tel.: 09 51/9 37 03 49 oder per Fax: 09 51/9 37 02 74.

Programm:

Besichtigung der Brauerei Kesselring mit unserem Kollegen Horst Jacob. Gemeinsames Essen in einer Gaststätte in Marktstett. Das Essen wird von der Firma Finctec und die Getränke werden von der Firma Sepp Hofer gespendet. Anschließend Kurzvortrag über „Reinigungs- und Desinfektionskonzepte in der Getränkebranche“, durch die Firma Finctec. Abfahrt von Marktstett gegen 22.30 Uhr.

Auf eine rege Beteiligung freuen sich:

J. Schulters, H. Wächtler, R. Blechinger und H. Jacob.

J. Schulze

1st Floor
J. Baul

W. Kelt

Verbe + Kelt

J. Baul

per Hans

Karl-Heinz Müller J. Trunder

Robert Pawelard G. Wankes
Guiter Waqne

Arnulf Franz Joseph Konrad
Herrn G. Wankes

Erwin Frosching J. Fritsch
G. Fritsch

W. Fritsch H. Fritsch

H. Fritsch



- Techn. Bedarf
- Gummi- und Kunststoffzeugnisse
- Profile
- Arbeitsschutz
- Schläuche und Armaturen
- Dichtungen und Dichtungsmaterial
- Antriebsriemen
- Klebe- und Dichtstoffe

- Regner und Zubehör
- Schlauchwägen
- Sicherheitsschuhe - Stiefel
- Brauereibedarf
- Armaturen
- Brauereimaschinen
- Spez.-Reparatur-Werkstätte

Heinr. Leicht

GmbH & Co. KG



Gegründet 1888

EINLADUNG zur Besichtigung einer Flaschenabfüllmaschine sowie eines innovativen Kieselgur- u. Partikelfilters m. Filterkerzen

80. Doemensianer-Stammtisch

Sehr geehrte Damen und Herren,

am **Freitag, 29.11.2002, ab 18.00 Uhr** laden wir Sie zu unserem bekannten „**Brauerabend**“ in den Geschäftsräumen der Fa. Heinr. Leicht in Bamberg herzlich ein.

In Verbindung mit dem Brauerabend halten die Doemensianer ihren 80. Stammtisch ab.

Folgende Maschinen sind zu besichtigen:

- vollautomatischer, 24-hähniger **Flaschenfüller Fabrikat Vipoll** mit kurzem Füllrohr einschl. Korker u. Verschrauber und mikrobiologischem Vortisch
- Referent: **Herr Zver – Fa. Vipoll**

- **innovativer Kieselgur- und Partikelfilter mit Filterkerzen.** Die Filtrationsleistung liegt zwischen 4 –16 hl/h je nach Filtrierbarkeit der Biere und Ausführung
- Referent: **Herr Kargl/Herr Elle – Fa. Pall SeitzSchenk**

Für eine bessere Planung wären wir Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Teilnahme bis zum 22.11.2002, unter der Tel.Nr. 0951-96599-11 (Frau Seelmann) bestätigen könnten. Für Ihr leibliches Wohl ist bestens gesorgt.

Wir würden uns über Ihren Besuch freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Fa. Heinr. Leicht GmbH & Co. KG

Anja Seelmann Wolfgang Böhm

K. Blum

Mayer

H. Gitzel

1500

Mayer Andreas

Wulfgang Al

O. Meyer

Mayer Edgar

Sigrid Biel

Carl Peter Gellert

S. Groll

Steinhilber Bernd Franz-Josef Schmitt

Mayer

M. Mayer

H. Munch

P. Leiner Hester Wulfgang

B. Meyer

Paul Jagers. Gerhard Weller

Frank Heun
Gunter Schuber

Oberheimtold Zentl Alexander
Schlüsselfeld Daniel Berg

Lauer Richard

Roselooft a. F.

Lauer

Will Strauss

Christen Max

Ulrich Sp

A. Müller

~~Althaus Josef~~

Müller Hans

Ulrich Walter

Schimmelkopf

Joseph Herbst

Herr

D. Wanner

Ulrich

Ulrich Max

Grunderhof

Jäger Barbara

1750

Ulrich in Hagen

Friedrich S.

Jäger G. L.

Richard K. P.



~~Jan~~
Lemmer Hans

Walther B. J. Beer Norbert Kall
Kreuzmiller S. Pinner

Julius H.
Hans H.

Christoph Böhling
Christoph Böhling
W. Jochen
Conrad H. Müller Otner

G. Wacker
J. May
Hannes Pöhl

Bund der Doemensianer
Sektion Nordbayern. Der 81. Doemensianer-Stammtisch findet am **Mittwoch, dem 19. März 2003**, um 18.30 Uhr in Sambach in der Brauerei Hennemann statt. Die Firma NGS lädt um 19.00 Uhr zum gemeinsamen Abendessen. Besonderheiten bei diesem Stammtisch: Die Kollegen aus Unterfranken sind zu Gast, zum ersten Mal gibt es eine Vortragsreihe: Die Firma NGS aus Nürnberg stellt alles rund um eine Schankanlage vor (von den gesetzlichen Vorschriften bis zur Planung und Realisierung), beim nächsten Stammtisch wird die Firma Micro Matic etwas über „richtiges Zapfen“ erzählen. Nach dem Kurzreferat über „Wie plane ich eine Schankanlage richtig!“ und der darauf folgenden Brauerei-besichtigung schließt sich eine Bierprobe des Hennemann Bieres an. Sambach liegt in der Gemeinde Pommersfelden und ist über die A3 Abfahrt Pommersfelden zu erreichen, über die B 505 Abfahrt Pommersfelden, oder von der B 22 über Vora und Weiher. Weitere Informationen bei Hannes Schulters, Bamberg, 0951/9 37 03 49.

F. H.

Peter J.

Sedmayr

G. H.

G. H.

S. Wiedner

Rainer Wagner

Günter Wagner

Jörg Gled

Albrecht

Frank Heubach

Martina Heubach

Daniel Bay

Hermann Wagner
Hermann Wagner

Wood D. Dombusch, Massachusetts, USA.

Alan

BUND DER DOEMENSIANER e.V.



Bund der Doemensianer e.V. • Postfach 1325 • D-82155 Gräfelfing

25 Jahre Doemens-Sektion Nordbayern (ehemals Bamberg und Umland)

Einladung
zu unserem 82. Jubiläumstreffen in der Brauerei Greifenklau,
Bamberg.

Laurenziplatz 20, 96049 Bamberg
Tel. 0951/53219 Fax 0951/59599
Termin: 13. Juni 2003 - Beginn: 18.00 Uhr

Vereinigung der
Absolventen
des Doemens e.V.
in Gräfelfing/München

Steianusstraße 8
D-82166 Gräfelfing

Tel.: +49 (0) 89 / 81 88 75 32

Fax: +49 (0) 89 / 81 88 75 31

eMail: doemensianer@t-online.de

Liebe Kolleginnen und Kollegen,
auf Einladung unseres Kollegen Sigmund Brockard findet unser
Jubiläum in der nach seinem Gründer, dem Domherrn Graf von
Greifenklau, benannten Brauerei statt.

Programm:

Brauereirundgang

Vortrag der Herren Richter und Stock von der Fa. Krones

„*Bier in PET – Eine Chance für den Mittelstand !?*“

Vortrag der Fa. Micro-Matic

„*Schankanlagentechnik und Zapfsysteme*“

Gemeinsames Abendessen. Wir sind Gäste der Fa. Krones und
Micromatic

Wir feiern unser Jubiläum mit süffigen Greifenklau Bieren

Aus organisatorischen Gründen bitten wir diesmal um eine kurze
Anmelde-Benachrichtigung (Name, Personenzahl) an die
Obmannschaft.

Herzlichen Dank im voraus.

Auf ein zahlreiches und gesundes Wiedersehen freuen sich:

J. Schultze

Erwin ^{Gudwin Pizner}

Waldemar

Wickert Hans

Pinner Stefan

Erwin Förling

Lorenz Lorenz

Arnulf Franz Joseph

Ulrich

W. P. P.

W. P. P.

R. Z. ^{W. P. P.}

Stefan P.

Heinrich P.

P. Blechinger

Langer Hans

W. P. P.

~~W. P. P.~~ ~~W. P. P.~~

~~W. P. P.~~

A. Fischer

Stefan Niblaus

Müller Otmar

W. P. P.

F. Ruckert

W. P. P. J. P.

W. P. P. P. P.

W. P. P. P. P.

Sedman ^{Ayer} ~~W. P. P.~~

W. P. P.

W. P. P.

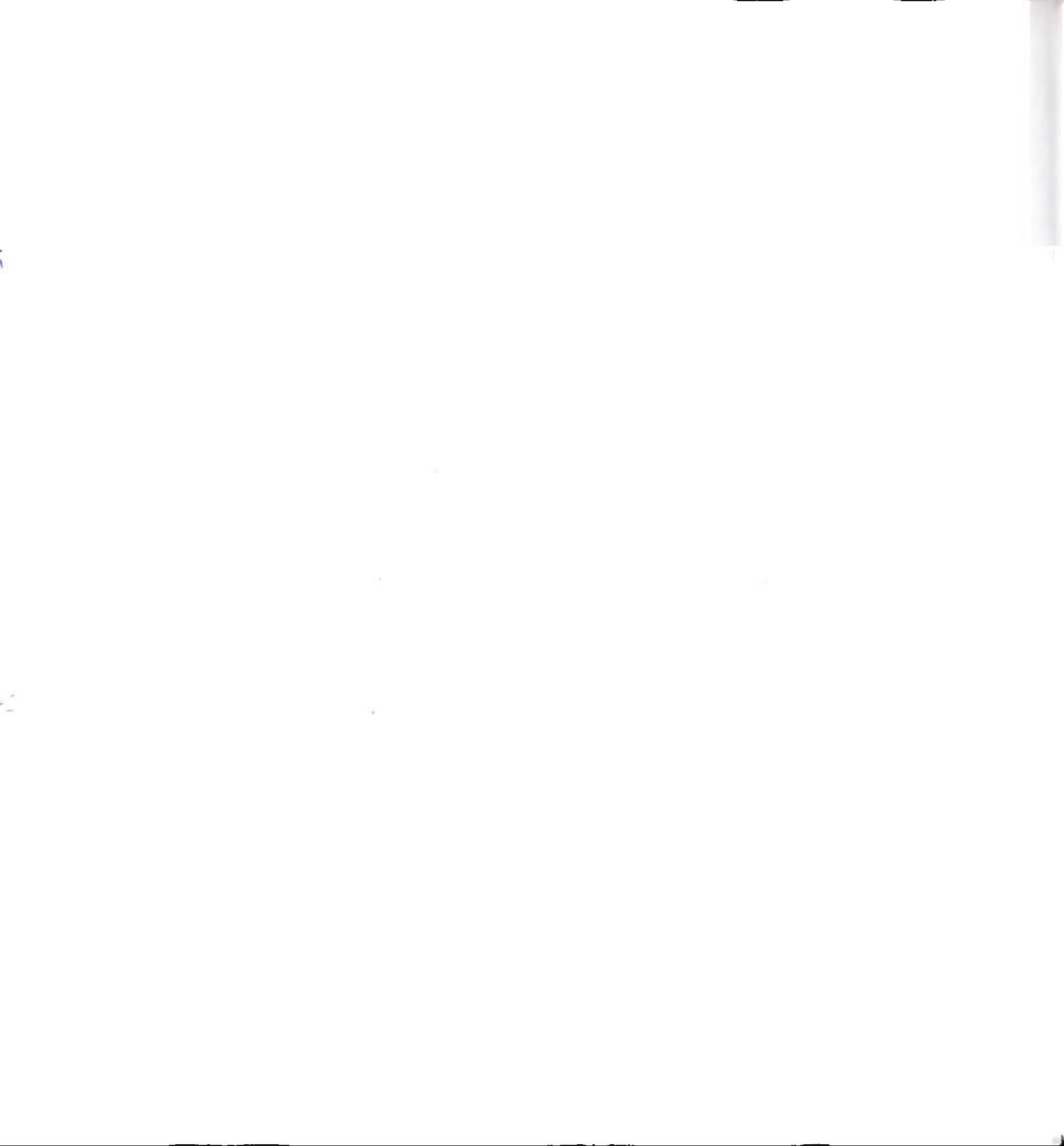
BRAUEREI & GASTSTÄTTE -GREIFENKLAU-



Sigmund Brockard
Laurenziplatz 20
96049 Bamberg

geöffnet 9 - 23 Uhr; Sonntags ab 14 Uhr Ruhetag; traditionell fränkisches Mittag- & Abendessen

Tel.: 0951 / 53 219
Fax: 0951 / 59 599
www.greifenklau.de



BUND DER DOEMENSIANER e.V.



Bund der Doemensianer e.V. • Postfach 1325 • D-82155 Gräfelfing

Vereinigung der
Absolventen
des Doemens e.V.
in Gräfelfing/München

Bund der Doemensianer - Sektion Nordbayern

***Einladung zum 83. Braumeisterstammtisch in der Brauerei
Keesmann, Bamberg.
Do. 02.10.2003 ab 18 Uhr im Brauereisaal.***

Stefanusstraße 8
D-82166 Gräfelfing

Tel.: +49(0)89/81 8875 32

Fax: +49(0)89/81 8875 31

eMail: doemensianer@t-online.de

Auf Einladung der Familie Keesmann und unseres Kollegen Robert Blechinger treffen wir uns diesmal in der Brauerei Keesmann in der Wunderburg 5 (Tel. 0951-981980).

Programm:

- Besichtigung der Brauerei (u.a. neue Etikettiermaschine u. Bierfilter)
- Fachvorträge: Neue R + D Mittel für den Einsatz in der Brau- und Getränkeindustrie (Fa. Tensid Chemie)
- Aktueller Stand der Automatisierung – Möglichkeiten bei der Nachrüstung bereits bestehender Anlagen (Fa. Kaspar Schulz)
- Gemeinsame Brotzeit und gesellige Bierprobe der Keesmann Biere

Auf eine rege Beteiligung freuen sich:
Familie Keesmann
R. Blechinger, J. Schulters u. H. Wächtler

Müller Hagen

H. B.

Georg. Wagner

~~per [unclear]~~

~~[unclear]~~

J. Blücher

S. Fritsche

A. Sam

Kalb 50.

F. Müller

Jo. Fritsche

H. H. Müller

G. H. Hagen

A. Fischer

~~[unclear]~~

Rainer Wagner

~~[unclear]~~

Leopold Hagen

Friedrich Erwin

Kamer Arbeit

Detlev Müller

Georg. Kaiser
Kd. B. 11

P. Müller

v. F. 11

Georg. Müller

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

Oliver Müller

[unclear]

Georg. Müller

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

[unclear]

Robert Hall

85. Braumeisterstammtisch
in der Brauerei Meusel
Dreusendorf 10.07.04

J. Blum J. Müller

M. Meusel
K. Gangel

F. Radtke
H. Zentgraf
R. Biedinger

W. Hahn
J. Böhner

www.kunstundbier.de
A. Falck

H. Hül P. Fiegl

~~Georg Ledner~~

M. Kuhn
B. Kuhn

Grundriller R

Mus
Brockstein

Jäger G. L.
H. T. L.

im Hof
G. Hansen

Zentralf: Mensch, seit 1960 bezeichnet
eine wichtige Einmündige der
der Familie Meedel!
Kommen, Anwesenheit von Herz!
das Jochen, alle Ergebnis!
Hess, gut - Hochachtung

A. Galle
Laimo Jolly
Arnulf Menrad
Gudwin Binner
Hans Weichert
R. O. (R) K. G. H. H.
O. f. B. B.
Reinhold Meibner, Erwin Fröblich
W. Schäfer, Elmar Kreis
Georg W. D. H. H.



Die Gastgeber, Referent und Organisationsleitung an der Hefewanne im Caskkeller der Brauerei Gresser.

Der Geist des Bieres – die Bierhefe

Frankens Braumeister in Huppendorf – 100 Mio. Zellen pro Milliliter

HUPPENDORF: Über 50 Braumeister konnten Johannes und Christian Gresser in ihrem Brauereigasthof in Huppendorf zu einem Treffen frankischer Bierbrauer begrüßen. Der Erfahrungsaustausch und der Kontakt zwischen den Brauereifachleuten war das Ziel in dieser Mittagsveranstaltung.

Im Rahmen einer Brauereibeachtung wurden den Gästen erläutert, dass die Brautrichter in diesem Gasthof Gresser bis zum Jahr 1997 zurückgeht und 1998 übernahm sich der Brauereibetrieb. Die Brauerei hat sich im Jahr 1998 mit der Brauerei Gresser verbunden und unter Bierjahren in Gresser die Produktion übernommen. Die Brauerei hat sich im Jahr 1998 mit der Brauerei Gresser verbunden und unter Bierjahren in Gresser die Produktion übernommen.

Mit 100 Millionen Zellen pro Milliliter ist die Bierhefe die wichtigste Zutat im Bier. Sie ist die Grundlage für die Gärung und die Bildung des Bierschmecks.

ganze Bierspezialitäten hergestellt. Der Fassbieranteil liegt bei etwa 35 Prozent, der Absatzradius beträgt ca. 50 Kilometer rund um Huppendorf. In den letzten Jahren wurde die Brauerei ständig modernisiert, so wurde eine neue Flaschenreinigungsanlage, eine moderne Bierwürzkühlung und ein Drucktankkeller für hitzertes Bier installiert. Ein neuer Lagerkeller aus Edelstahl soll demnächst folgen.

Der Führung, Aufbewahrung und Vermehrung der Bierhefe, galt der Praxisvortrag von Braumeister Jürgen Schödel aus Neumarkt in der Oberpfalz. So entstehen bei der Vergärung der Bierwürze durch die Hefe Ethanol, Kohlendioxid und bis zu 300 Gärungsnebenprodukte, die einen wesentlichen Einfluss auf den Geschmack, die Geschmacksintensität und die Bierspezialitäten haben.

und dem Biergeschmack. Die Hefe wird in großen Mengen ohne ständige neue Ernte zu kaufen zu müssen. Wird die Brauerei die Hefe-Assemblierungsanlage der Brauerei Gresser aus Kegelestückproduktion. Erfolgreiche Praxisvorträge zeigten, dass jede Gärung mit einer bestimmten Menge an Hefe durchgeführt werden muss. Hefe angestellt werden. Angestreicht von 100 Millionen Zellen pro Liter im Assemblator. Die Hefe-Beruhigungsphase muss ca. 100 Millionen Zellen pro Milliliter. Hefe-Beruhigungsphase muss ca. 100 Millionen Zellen pro Milliliter. Hefe-Beruhigungsphase muss ca. 100 Millionen Zellen pro Milliliter.

Der Organisationsleiter Johannes Schödel und sein Stellvertreter Robert Bräutigam behandelten sich am Ende des Treffens mit den Gastgebern Johannes und Christian Gresser, die Gresser und die

H. Bauernländestammes
in der Brauerei Saack

26. 11. 2004

Appendorf

~~F. Selbke~~

~~F. J. Blag~~

~~A. Buchke~~

Maurit Markoff

~~W. K.~~

W. Frische

Hans J. Dietz

Braun

Volker Alkelt

~~W. Alkelt~~

Winkel

Benduhn

~~W. Winkel~~

Johannese

Dunay

M. Fu

~~W. Fu~~

Asser Feiler

Fingerhaus

Hauselton

Frith Schull

~~W. Schull~~

Wend. O.

Mathis Schull

~~W. Schull~~

H. J. O.

~~Marie Schull~~

~~W. Schull~~

W. Schull

Peter Jentz

H. W. Jentz

Hille Omer

Jäger Seher

M. Seher

~~W. Seher~~

W. Seher

J.F. de

Bund der Doemensianer Sektion Nordbayern

Bund der Doemensianer • Sektion Nordbayern

Bamberg, im Februar 2005

Einladung

**zum Braumeisterstammtisch am 25. Februar 2005, ab 18.30 Uhr
im "Privaten Brauereigasthof Drei Kronen",
Hauptstraße 19, 96117 Memmelsdorf**

Programm

- Brauereibesitzer Ludwig Straub präsentiert uns sein neues Sudhaus
- Vorstellung der Vereinigung "Private Brauereigasthöfe"
- Vorstellung der Initiative "Bierland Oberfranken"
- Fachvortrag von Franz Preis (BLB - Berching)
"Praxisergebnisse aus den Betriebsberatungen der letzten Monate"
- Geselliges Beisammensein bei "Stöffla" und Brotzeit

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

Brauerei Drei Kronen
Familie Straub
Hauptstraße 19
96117 Memmelsdorf
Fon (0951) 944330

Johannes Schulters
Obmann
Paul-Keller-Ring 31
96052 Bamberg
Fon (0951) 9370349

Robert Blechinger
Kassier
Hauptstraße 59
96188 Stettfeld
Fon (09522) 80190

J. Schultze

Robert W. ...
Erwin Fiedling

Koser

Haus-Ludwig, Hauch

Miff. Oh

Alwin Detert

Alwin Fiedling

E. W.

P. Bl. f.

Gerold G.

W. K.

W. K.

f. Bär

Handwritten scribbles

Brauerei · Hotel · Gasthof
DREI KRONEN
Memmelsdorf



Handwritten scribbles

Reimer Wagner
Günter Wagner

H. Olenitz

H. Olenitz

H. Olenitz

Handwritten scribbles

Handwritten scribbles

Handwritten scribbles

Handwritten scribbles

Schon Nikolaus

Handwritten scribbles

Diage f.

Handwritten scribbles

Haus f. Dietz

Handwritten scribbles

V. Sam

R. H. f.

Fritz K. f.

Handwritten scribbles

Junge W. f.

A. H. f.

Ein Führer für Bier-Genießer

Fränkische Braumeister tagten in Memmelsdorf – Neuer Sudkessel

MEMMELSDORF. Stolz präsentierte Hans-Ludwig Straub, Chef der „Drei Kronen“ und bayerischer Bierordensträger, seinen Kollegen des Vereins „Bierland Oberfranken“ im Rahmen eines Treffens das neue Herzstück seiner Brauerei, ein neues Sudhaus. Hergestellt wurde es von der Fa. Kaspar Schulz, Bamberg.

Das alte Sudhaus in der seit 1457 bestehenden Privatbrauerei in Memmelsdorf war zuvor 66 Jahre in Betrieb. Die Investitionen (inkl. baulicher Maßnahmen) beliefen sich auf ca. 250 000 Euro.

Den rund 50 Braumeisterkollegen wurde ein Zwei-Geräte-Edelstahl-Sudwerk für eine Ausschlagmenge von zehn Hektolitern gezeigt, bei der Brauer Straub bewusst auf Computersteuerung und Automatisierung verzichtet hat. Hier soll noch weitestgehend handwerklich gebraut werden. Auch die Bierwürze-Vorkühlung auf einem kupfernen „Kühlschiff“ stellt in der heutigen Zeit ein Novum dar. In dem eigenen Gasthof und Hotel wird neben dem prämierten „Stöffla“ (rauchige Herstellungsmethode) auch ständig das „Hefe-Pils“

und „Lager“ ausgeschenkt. Die Flaschenabfüllung erfolgt übrigens in einem Kollegenbetrieb.

Als Geschäftsführer des Verbundes „Private Brauereigasthöfe“ stellte Straub die Philosophie der derzeit 56 unter diesem Dach vereinten privaten Brauereigasthöfe vor. Dem Zusammenschluss gehören auch einige Familienbetriebe in Bamberg und seinem Landkreis an. Besonders beliebt bei „Bierreisenden“ ist der jährlich neu erscheinende Reiseführer „Bierkultur & Gastlichkeit“.

Christoph Pilarzyk von der Brauerei Grosch in Rödental und geschäftsführender Vorstand des neugegründeten Vereins „Bierland Oberfranken“ informierte, dass die Handwerkskammer Oberfranken künftig über die oberfränkischen Brauereien (derzeit noch ca. 200) und deren Bierspezialitäten noch besser informieren und die weltweit einmalige Bierkultur näher bringen will. Neben einem gemeinsamen Internetauftritt ist u.a. auch ein oberfränkischer „Biergenießer-Führer“ im Entstehen. Neben den Brauereien können auch Privatpersonen, Firmen und Institutionen beitreten.

Praxisnahe Hilfestellungen

versprach der Fachvortrag von Franz Preis von der Fa. BLB (Brau, Labor und Beratung) aus Berching. Dieser galt den Ergebnissen aus den jüngsten Betriebsberatungen in den Brauereien. So hatten im letzten Jahr viele Brauereien biologische Probleme durch bierschädliche Keime im Brauwasser. Das Wasser war zwar nach der TVO (Trinkwasser-Verordnung) in Ordnung, mikrobiologisch, für die Bierherstellung, aber nicht.

Eiweißarme Malze zerstören die „Krone“

In diesem Jahr machen eiweißarme Malze den Brauereibereits Probleme. Die teilweise sehr niedrigen Eiweißgehalte können die Schaumbildung und Schaumstabilität des Bieres negativ beeinflussen. Durch den Einsatz von Spezialmalzen und durch technologische Verfahrensänderungen könne hier aber weitestgehend gegengesteuert werden.

Organisationsleiter, Johannes Schulters und Braumeister Robert Blechinger bedankten sich am Ende des sehr informativen Treffens mit Ehrenkrügen bei den Gastgebern und Referenten des Abends.



Fränkische Braumeister bei der Besichtigung des neuen Sudhauses der „Drei-Kronen-Bräu“.



88. Stammtisch

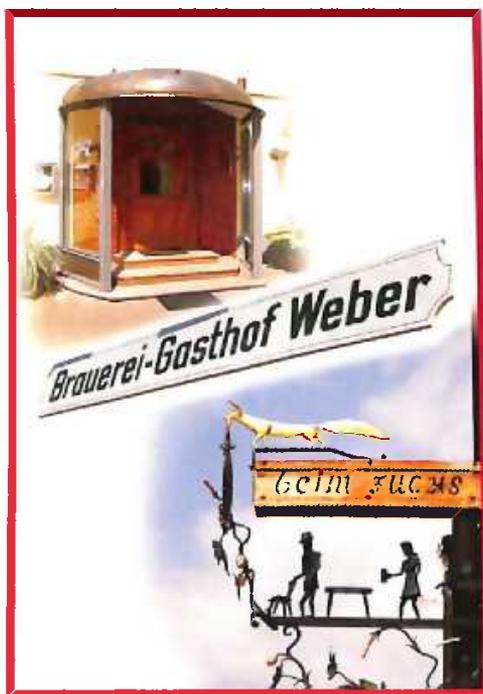
5er Brauerei Weber

17.6.05

rd



Brauerei-Gasthof
Biergarten
Weber



Höbersdorf

L. Blalige J. Wilm W. Schmidt

Malkin Kfer.

F. Adly Hans-J. Dietz

Butler

Peter Henry

~~Handwritten signature~~

Richard Fisher

Heavenly D.

~~Handwritten signature~~

H. P. G. I.

Anja Sodman A. Fischer

W. John Fr. W. W. W.

Handwritten signature

Stefan Nikolaus
Fritz W. W.

~~Handwritten signature~~

Handwritten signature

Der Volk

~~Handwritten signature~~ R.

89. Stammtisch am 6.9.05 in der Bamberger Mälzerei

BUND DER DOEMEN-
SIANER, SEKTION NORD-
BAYERN

Braumeister- stammtisch

Gastgeber zum 89. Braumeisterstammtisch ist die Bamberger Mälzerei am Dienstag, dem 6. September 2005, ab 18.30 Uhr im Zelt (nähe Schalander). Das Programm beinhaltet die Besichtigungsmöglichkeit der Bamberger Mälzerei, Fachvorträge (Herr Burteisen berichtet über die neue Ernte, Herr Gläser über die Qualität), eine gemeinsame Brotzeit und einen geselligen Bierabend. Auf eine rege Beteiligung freuen sich das Mitarbeiter-Team der Bamberger Mälzerei, Theresienstr. 32, 96050 Bamberg. Tel. 0951/912320. www.bamberger-maelzerei.de und J.Schulters.Tel.0951/9 370349 sowie R. Blechinger Tel. 09522/80190.

R. Blügel

W. Puh

O. Döllner

G. Wacker

G. Kaiser

Robt Gfl

Katharina Fied

H. Kain

D. P. S.

L. Am. An

M. G.

J. Schultze

R. Heder

Robt Volk

W. Schlegel

J. Am

V. H.

Georg

W. K.

F. Am

Dorothea Wächter

Santfärb

H. G.

H.

F. Ruckert

P. Herber

M. P.



BUND DER DOEMENSIANER

VEREINIGUNG DER STUDIERENDEN AN DER DOEMENSSCHULE IN MÜNCHEN E. V.
STEFANUSSTRASSE 8 · D-8032 GRÄFELING-MÜNCHEN · TELEFON 089 / 85 805-0
TELETEX NR 898137 – DOEMENS, FROM EUROPE / OVERSEA: 2627-898137 – DOEMENS, TELEFAX 089 / 858 05 26

SEKTION BAMBERG UND UMLAND

Bund der Doemensianer - Sektion Nordbayern

Einladung zum 90. Jubiläums-Braumeisterstammtisch

Wo: Brauerei Kundmüller, Weiher bei Viereth

Wann: Fr. 25.11.2005 ab 18.30 Uhr

Auf Einladung unseres Kollegen Roland Kundmüller treffen wir uns
in der Brauerei Kundmüller, Weiher 13, 96191 Viereth-Trunstadt
Tel. 09503-4338 / www.kundmueller.de

Programm:

- Besichtigung der Brauerei mit Brennerei
- Fachvortrag: „Rund um die Flaschenreinigung“ durch die Fa. PAC swiss. Die Fa. PAC gehört zu den führenden Herstellern von Flaschenreinigungsmaschinen für Klein- und Mittelstandsbrauereien
- Gemeinsame Brotzeit und gesellige Bierprobe der Kundmüller Biere

Auf eine rege Beteiligung freuen sich:
Familie Kundmüller, Hannes Schulters u. Robert Blechinger

Accepted

H. Blum

H. Blum

H. Blum

Langer H.

Anja Soehman

H. Blum

Blum H.

Blum H.

Bent W.

Günter Wagner

Trina Wagner

Ernst

Ernst

H. Blum

H. Blum

Schmidt H.

H. Blum

H. Blum

H. Blum

H. Blum

H. Blum

H. Blum

Karl Wagner

H. Blum

C. Müller
Monika Müller

H. Müller

Beate
Kühnel

Brauerei-Logistikzentrum im Blickpunkt

Fränkische Braumeister tagen in Weiher

WEIHER. Brauereichef, Roland Kundmüller konnte rund sechzig Kollegen aus ganz Franken zur neunzigsten Braumeistertagung in Weiher begrüßen.

Gebraut wird in Weiher schon seit 160 Jahren und seit 1910 befindet sich die Brauerei im Familienbesitz. Gebraut werden fünf ober- und untergärrige Biere. Der jährliche Bierausstoß beläuft sich derzeit auf 9500 Hektoliter. Fünfzehn Prozent des Bierausstoßes entfallen auf Fassbier, das Flaschenbier lässt Roland Kundmüller in einem befreundeten Kollegen betrieb abfüllen. Zum Erfolgskonzept der Kundmüllers gehört die Synergie aus Brauerei, Brennerei, Hotel und Gast-

hof. 2005 wurde der Biergarten der Brauerei, vom FT mit dem ersten Preis ausgezeichnet.

Nach der Besichtigung der modernen Brennerei, Mittelstandsbrauerei und dem neuen Logistikzentrum (Investitionssumme ca. 300 000 Euro) traf man sich zum Fachvortrag, der Fa. PAC swiss. Mit über 400 ausgelieferten Flaschenreinigungsmaschinen, gehört sie zu den leistungsfähigen Partnern der mittelständischen Brauwirtschaft. Mit einem Wasserverbrauch von 230-350 ml/Flasche und einem Wärmeverbrauch von 50 bis 60 kJ pro Flasche, tragen diese Maschinentypen auch zur Kostenreduzierung bei.



Grüß Gott...

*...und herzlich willkommen in
Weiher bei Familie Kundmüller!*



Brauerei-Gasthof

Kundmüller

Brauerei · Brennerei · Gästehaus · Hausschlachtung

Weiher 13, 96191 Viereth-Trunstadt, Tel. 0 95 03/43 38, Fax 0 95 03/78 68
e-mail: info@kundmueller.de, Internet: www.kundmueller.de

91. Stammtisch am 17.3.06
bei Staffelberg-Bräu Loffeld



Bräustübl

Brauerei-Wirtshaus
Familie Geldner-Wehrfritz
Loffeld / Bad Staffelstein



J. Blüthgen

F. Fackel

P. Helm

H. Müller

Wagner D.

J. Fischer

W. Kellner

Alte Schule

J. W. K. K. K.

L. Pally

~~Handwritten signature~~

Hans J. Ditz

C. M. M.

Dorothea Wächter

Robert P. P.

H. M. M.

James J.

Steyer J.

J. Schults

H. W. W.

Franz-Josef Schmitt

W. M. M.

J. F. F.

Michael Lindner

J. Müller

S. A. A.

Mathias M.

P. M. M.

Peter J.

W. M. M.

C. Fischer

Robert A.

W. M. M.

~~Handwritten signature~~

Carl F.

M. M. M.

Bened W.

M. M. M.

O. S. S.

Stefan Thoenen

H. M. M.

A. M. M.

E. F. F.

92. Stammtisch am 6.7.2006

bei der Brauer-Familie Wagner in Merkendorf

Bund der Doemensianer

Sektion Nordbayern

Einladung zum 92. Braumeisterstammtisch

Ort: Brauerei Wagner in Merkendorf

Termin: Do. 06. Juli 2006 ab 18.00 Uhr

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

auf Einladung der Brauerfamilie Wagner, treffen wir uns wieder einmal im „bierfreundlichen“ Merkendorf.

Programm:

Besichtigung der neuen Abfüll-, Stapel- und Ladehalle (1550 Quadratmeter)
Hier hängt auch das imposante Gemälde „Vom Halm zum Glas“ (ca. 19 x 5 Meter)
v. Frau Hänel-Gaißmaier.

Kurze Fachvorträge:

1. Fa. GM (Getränketechnik & Maschinenbau) aus Gera.
Von dieser Firma stammt die neue Flawama.
2. Fa. Rundmund Säurebau aus Ahaus-Alstätte.
Säure- und laugebeständige Fußbodenverlegung.
Brotzeit mit Bierprobe im Brauereisaal.

Es laden nochmals herzlich ein:

Brauerfamilie Wagner

Pointstr. 1
96117 Merkendorf bei Memmelsdorf
Tel. 09542-620
www.wagner-merkendorf.de

Die Obmannschaft

Johannes Schulters - Tel. 0951-9370349
Robert Blechinger - Tel. 09522-80190

PS. Der nächste Braumeisterstammtisch findet am 17. Okt. 2006 in der Brauerei Konrad Will in Schederndorf/Stadelhofen statt.

B. G.
H. A. & F. H. H. H.
W. D. D. D.

W. H. H. H.
H. A. H.

Günter Wagner
Richard Wagner
F. A. Wagner

W. H. H. H.
F. H. H. H.
W. H. H. H.

W. H. H. H.
F. H. H. H.
A. J. S. S.

H. H. H. H.
H. H. H. H.

H. H. H. H.
F. H. H. H.
A. H. H. H.

W. H. H. H.
H. H. H. H.

H. H. H. H.
H. H. H. H.
W. H. H. H.

H. H. H. H.
H. H. H. H.

H. H. H. H.

H. H. H. H.
H. H. H. H.

H. H. H. H.

H. H. H. H.
H. H. H. H.
H. H. H. H.

D. H. H. H.
R. H. H. H.
B. H. H. H.

H. H. H. H.
H. H. H. H.
H. H. H. H.

M. H. H. H.

**LAGER
BIER** *

UNGESPUNDET
BRAUEREI - ABFÜLLUNG





93. Stammtisch am 17.10.06

bei Brauerei Will in

Schedewendorf

OMRI ZILBERMAN

Ado Valz
Fischer

H. F. K.

Margaret D.

S. O. L. Lauf

Josef Pomak

W. F. K.

M. Penderfer

W. L. L.

W. F. K.

B. Siept

J. F. K.

F. B. K.

G. Fröhling

Andreas Richter

Sabine Weyersmann

Thomas Kraus Weyersmann

Junge Schumann

Singer Hans

Karl Heinz Gold

Joch F. K.

Katlen Heinrich

Kainer F. K.

W. K.

W. K.

W. K.

Friedrich Josef

K. F.

J. F.

H. W.

Hans Wagner

Philipp Wegung

M. K.

J. F.

Wais Johann Büttner

aus Uetsing Bad Staffelstein

96. Stammtisch am 7.12.06

bei der Mälzerei Weyermann

zusammen mit dem DBMB

und VeW

Weyermann Logistikzentrum

Liebe Kunden,

freuen Sie sich mit uns!

Nach nur 12 Monaten Bauzeit, keinem Unfall und Dank der tüchtigen Mithilfe kompetenter Handwerksfirmen, ist unser neues Logistikzentrum nun fertig!



Was bedeutet das für Sie?

- Sofortige Beladung an der Rampe
- Extra absenkbare Rampe, speziell angepasst für kleinere Brauereifahrzeuge
- Alle 70 verschiedenen Farb- und Geschmacksabstufungen der Weyermann Malze griffbereit für Sie am Platz
- Wunschgemäß in 50 kg oder 25 kg Säcken
- 50 kg Säcke auf Containerpalette palettiert, transport-stabil in Stretchfolie gewickelt
- 25 kg Säcke palettiert auf Europalette, transport-stabil in Stretchfolie gewickelt



95. Stammtisch am 2.3.07

Brauerei Trunk Vierzehnheiligen





Wir, die Unterzeichner, sind für die Beibehaltung des Doemens-
Standortes in Gräfelfing und lehnen die Umzugspläne auf das Krones-
Gelände ab.

Uns ist an einer neutralen und objektiven Aus- und Weiterbildung
weiterhin sehr gelegen. Die Interessen, der mittelständischen Brau- und
Getränkebranche, sehen wir in Neutraubling künftig nicht mehr gewahrt.

Name	Ort	Unterschrift
Frank Alfred	Beunberg	J. Schick
Ulrich	Vierzehnheiligen 3	Alfred Mühl
A. Fischer	Heroldsberg	Ul. Ulrich
Thal	It'au	A. Fischer
Frank Andreas	Bbg	R.
H. F. Ulf	Vierzehnheiligen	A. Frank
T. Konrad WERERHANN	Bad St. Steiner	H. F. Ulf
	JAHNKE	J. Bär
J. Bär	Beunberg	H. Ulf
H. Wolf	Merkenhof	Mattias Menti-
J. E. C.	Hirschbach	M. M.
M. Menti-	Uetzing	M. M.
Rudolph	Unterschleibach	M. M.
Morelli	Hildburgshausen	M. M.
	Steynau	M. M.
Michel Marcus	Altenkunstadt	M. M.
P. B. G.	Stettfeld	P. B. G.
H. J. Dietz	Ehelsbach	M. M.
M. M.	Waldsassen	M. M.



Einige der Braumeister bei der Betriebsbesichtigung des neuen computergesteuerten Sudhauses. Organisator Johannes Schulters übergibt einen Maßkrug an Alfred Trunk und seinen Sohn Andreas.

Foto: hv

Braumeister auf Besichtigungstour

STAMMTISCH Diesmal wurde Station in der Brauerei Trunk in Vierzehnheiligen gemacht, wo das neue Edelstahl-Sudwerk bestaunt wurde. Außerdem stand die Weiterbildung auf der Tagesordnung.

Vierzehnheiligen - Eine Brauereibesichtigung mit dem nagelneuen computergesteuerten Edelstahl-Sudwerk, ein Vortrag über „Partikel und Membranfiltration von Wasser“ sowie die Geselligkeit standen im Mittelpunkt des 95. Treffens der Fränkischen Braumeister in der alten Klosterbrauerei in Vierzehnheiligen.

Die fränkischen Braumeister haben sich zu einem Braumeisterstammtisch zusammengeschlossen und veranstalten jedes Jahr vier bis fünf Stammtischtreffen in Brauereien im Frankenland. Gegründet wurde der Stammtisch 1978 in Scheßlitz.

Einer der Gründungsinitiatoren war Johannes Schulters aus Bamberg, der auch die Stammtischtreffen organisiert.

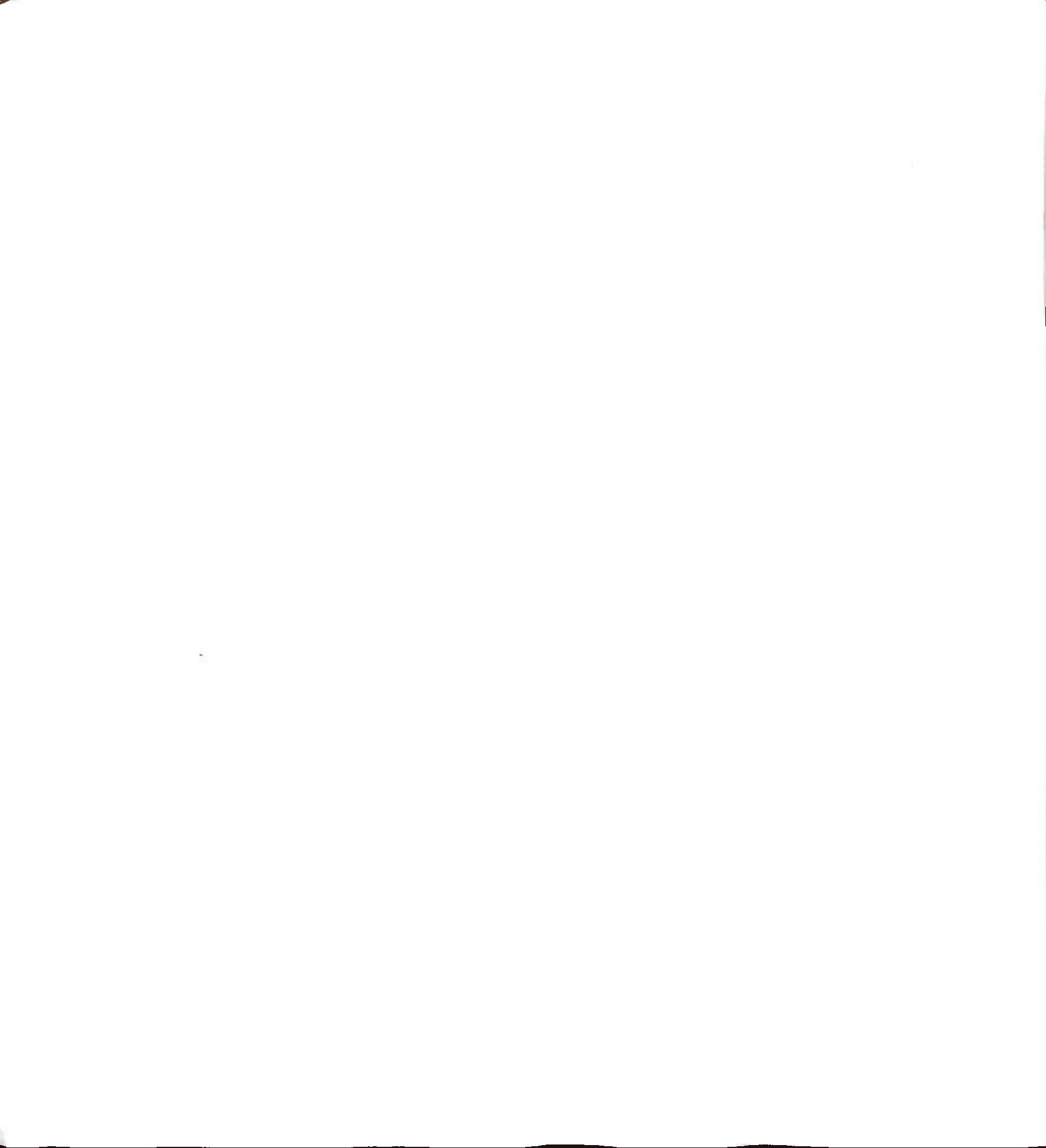
Neben dem kollegialen Meinungsaustausch sowie der kollegialen Verbundenheit ist die Weiterbildung der Braumeister ein wichtiger Punkt der Treffen.

Thema Wasserentkeimung

In der alten Klosterbrauerei in Vierzehnheiligen wurde beim 95. Braumeistertreffen die Weiterbildung in Form eines Vortrages und einer Diavorführung über die Wasserentkeimung betrieben. Die alte

Klosterbrauerei besteht seit 1803 und ist seit 18 Jahren im Privatbesitz der Familie Trunk. Neben dem bekannten Nothelfertrunk braut Braumeister Alfred Trunk mit seinem Sohn Andreas auch saisonale Spezialitäten wie das süffige Bockbier, das Erntebier oder ein Festbier.

Zudem kommen noch die gängigen Biersorten wie das helle Pils, das Lager- und Vollbier sowie alkoholfreie Getränke. Bei einem Krug Nothelfertrunk und einer Brotzeit saßen die Braumeister lange zusammen, wobei selbstverständlich das Bier im Mittelpunkt stand. hv



96. Stammtisch am 8.5.2007

Brauerei Wagner Kemmern



Wagner-Bräu Kemmern



Wagner -Bräu

Hauptstraße 15, 96154 Kemmern

Tel.: 09544/6746 • Fax: 09544/982072

www.brauerei-wagner.de • info@brauerei-wagner.de



Unsere Umweltpolitik

- Wir schulen ständig das Umweltbewusstsein unserer Mitarbeiter.
- Wir gestalten unsere Unternehmenstätigkeit so sicher und umweltverträglich wie möglich, zum Wohl unserer Mitarbeiter, unserer Kunden, der Öffentlichkeit und unserer Umwelt.
- Die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften ist für uns selbstverständlich.



Unsere umweltfreundliche Flaschenfüllanlage auf modernem Stand der Technik, hier werden ca. 100.000 Flaschen Bier pro Jahr abgefüllt.

Unser Umweltmanagement

- Wir erstellen jährlich eine Input/Output-Übersicht.
- Wir trennen unsere Abfälle nach Wert- und Reststoffen.
- Wir fördern das Umwelt- und Sicherheitsbewusstsein unserer Mitarbeiter.



Unsere Biere erhalten ihre Reife, ihren Geschmack und ihre Bekömmlichkeit durch kühle und lange Lagerung in „HighTech“ Edelstahltanks.

Teilnehmerliste / Schulungsnachweis



Datum: 08. Mai 2007 Dauer: Seite: von:

Thema: Brauwasser-Aufbereitung

Schulungsleiter: Herr Ewenhofer

Datum/Unterschrift

Nr.	Teilnehmer	Unterschrift	Nr.	Teilnehmer	Unterschrift
1	SPALTERS	[Signature]	31	Müller Abma	Müller
2	Bechinger P.	[Signature]	32	Bricha Hansen	[Signature]
3	Merglan 99	[Signature]	33	H. J. Hansen	[Signature]
4	Fröhling E.	Fröhling	34	H. Trambner	[Signature]
5	Mamad A Bb	[Signature]	35	Fry Müller	[Signature]
6	Wagner Hubert	Wagner	36	Bord Müller	[Signature]
7	Henneman	Henneman	37	Gjardli H.	Gjardli
8	Roland	Wally [Signature]	38		
9	G. Miron	Gildion	39		
10	Lachendhiltgaa	[Signature]	40		
11	Merklein Huns	Merklein Huns	41		
12	Schnacke Arthur	[Signature]	42		
13	Pigbertstein	[Signature]	43		
14	Leiser	[Signature]	44		

15	Schönwirth Gf.		45		
16	Marti-Hennemann	Herb-Hennemann	46		
17	Anton Hennemann	Anton Hennemann	47		
18	W. Kötter	Kötter	48		
19	Knipfling	W.	49		
20	M. Maltz	M. Maltz	50		
21	A. Frank	A. Frank	51		
22	Stuhmann G.	Stuhmann G.	52		
23	Mahlert Georg	Mahlert	53		
24	Pfister Alfons	Pfister	54		
26	Lindner Michael	Lindner	55		
26	Gehees Karl-Hein	Gehees	56		
27	Hönig Alfons	Hönig	57		
28	Wagner Günter	Wagner	58		
29	Körndörfer Norb	Körndörfer	59		
30			60		

Vorteiler: Personalabteilung (grundsätzlich) Qualitätsmanagement (bei QM-Schulungen) Sonstige:

Stand: 05.06.99
 ersetzt: 10.08.98

Druck: QM II
 Dokument 2
 ID: 047-0590-Verw-Teilnehmerliste

Seite 1 von 1

97. Stammtisch am 30.7.07
Brauerei Eichhorn Dörfleins



x. Blag - A. Pur

Michael Joffe
Hartwig Kohnen
Robert DeGermann
Edik DeGermann

A. Kollman - Bär
Fenges Wang
Frank Wolff
E. Frohman

G. Linnik
M. Linnik
A. Linnik

Rebecca Plot
J. Pinn

J. Shulman

Shulman I.

M. Gross A. Fischer

A. A.

Simmons H.

Anja Sedman

Wolfgang

Richard
Kunst

George Cohen



„Konkurrenz bedeutet Verdrängung“

Dörfleins – Frankens Braumeister haben in der Brauerei Eichhorn in Dörfleins getagt. Im Brauereigasthof lauschten die Brauer dem Fachvortrag des VR-Bank-Mitarbeiters Kummer. Sein Thema: „Die betriebswirtschaftliche Situation der mittelständischen Brauwirtschaft aus Sicht eines Bankers“. Kummer erläuterte den Brauern, dass aus Sicht der Bank die Konkurrenzsituation bei der Bierherstellung als Verdrängungswettbewerb eingestuft werde. Die Umsatzentwicklung sei leicht rückläufig und die Ertragsprognose für 2007 werde als zufriedenstellend eingestuft.

Innerhalb Europas sei Deutschland das Land mit der größten Braustättenanzahl, mit den meisten Biermarken, den niedrigsten Bierpreisen und den

geringsten Biererlösen. Dabei lägen die Bierpreise in Franken (speziell in der Gastronomie) noch weit unter dem Bundesdurchschnitt.

Ein ausführlicherer Teil des informativen Vortrags beschäftigte sich mit der Kreditvergabe und Basel II. Hierbei seien Banken – im Unterschied zu anderen Unternehmen – gesetzlich verpflichtet, aufgrund ihrer zentralen Bedeutung zur Sicherung der Finanzmarktstabilität alle Bankrisiken in einem vorgegebenen Umfang mit Eigenkapital zu unterlegen. Die betriebswirtschaftliche Situation, Transparenz und die Bonitätsprüfung würden dabei sicherlich noch eine stärkere Beachtung bei der Kreditvergabe finden.

Brauereibesitzer Alfons Eichhorn stellte anschließend seinen

zahlreichen fränkischen Brauerkollegen seine Brauerei in Dörfleins vor. Die Brauerei Schwarzer Adler habe sich im Laufe der Zeit zur Brauerei Eichhorn entwickelt. Sie hat einen Jahresausstoß von rund 3500 Hektolitern Bier. Bei der Brauereibesichtigung präsentierte Alfons Eichhorn den Kollegen einen modernen Braubetrieb, in dem ständig investiert werde. Gebraut werden die untergärigen Biersorten: „Kellerbier naturtrüb“, „Bock naturtrüb“ (saisonal), „Export“ und die obergärige „Weiße hefe-trüb“. Eine weitere Besonderheit ist hier noch das „Hausbrauer-Bierfassen“ in mitgebrachten Bierfässern. Der Absatzradius erstreckte sich rund um den Schornstein und ist in Fässer und Flaschen auch über den Heimdienst erhältlich.



98. Stammtisch am 27.9.07

bei der Fa. Kaspar Schulz Bamberg

Kulturbericht aus Bamberg

Sanfter Generationenwechsel bei der ältesten
Braueremaschinenfabrik der Welt

Günter Schulz-Hess hatte am 27. September zum Braumeisterstammtisch geladen, diesmal mit einem ganz besonderen Tagesordnungspunkt. Vor über 50 Braumeistern und Brauereibesitzern aus ganz Franken und zahlreichen Absolventen der Doemens-Akademie für Brauwesen stellte er seinen Sohn Johannes Schulz-Hess als Nachfolger vor.

Die Zeit vergeht, Qualität besteht.

Bevor sich der junge Architekt den Gästen präsentierte, zeigte sein Vater die neuesten Entwicklungen aus dem Hause Kaspar Schulz, allen voran "SchoKo". Hinter dem interessanten Namen verbirgt sich eine spannende Innovation: Das Schonkochverfahren. Hiermit liegt die Bamberger Firma voll im Trend: Bis zu 70% der Primärenergie kann eingespart werden. Zusätzlich sinkt der Aufwand, und die Anlage bleibt hoch flexibel, wenn es um Nachrüstungen geht.

Johannes Schulters (Doemens) überreicht Günter Schulz-Hess einen Bierkrug, rechts Johannes Schulz-Hess





99. Stammtisch am 29.11.07

Brauerei Hummel Merkenndorf



L. Bloch	Hans Peter	Fy. Witt
Hans J. Dief	Rud. Müller	Jay Fa ^{K. Wied}
Ulrich Lichl	W. W. K. K.	W. K. K.
J. K. K.	J. K. K.	J. K. K.
Frank Bly	Raimo Talle	Raimo John
fich; Gille	G. W. K.	Peter K.
J. K. K.	J. K. K.	J. K. K.
Fritz K.	Daniel K.	Hermann K.
J. K. K.	Gunter K.	Hermann K.
A. K. K.	R. K. K.	R. K. K.
W. K. K.	B. K. K.	B. K. K.
W. K. K.	J. K. K.	J. K. K.
W. K. K.	Ulrich K.	M. K. K.
K. K. K.	W. K. K.	W. K. K.
H. K. K.	E. K. K.	E. K. K.

"100." Stammtisch

am 14.3.08 Schloßbrauerei Reckendorf

Fünfzehn-
Siebenund-
Neunzig



Fünfzehn-
Siebenund-
Neunzig

1597  1997

400 Jahre Brautradition
Das gab uns den Anstoß, mit unserem
fünfzehnsiebenundneunzig
für Sie eine Bierspezialität einzubrauen,
die diesem Ereignis gerecht wird.
Ausgewogen herb, leicht malzbetont
und erfrischend prickelnd.

Fünfzehn-Siebenund-Neunzig
- das Bier
für den besonderen Anlaß.

Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen

SCHLOSSBRAUEREI RECKENDORF

alc. 5,3% vol
Mehrweg

e0,5l

101. Stammtisch am 30.5.08

Brauerei Rittmayer Hallerndorf



Emil Zittmann

Gottlieb

Q. Lang

Fritz Müller

M. M.





102. Stammtisch am 25.9.08

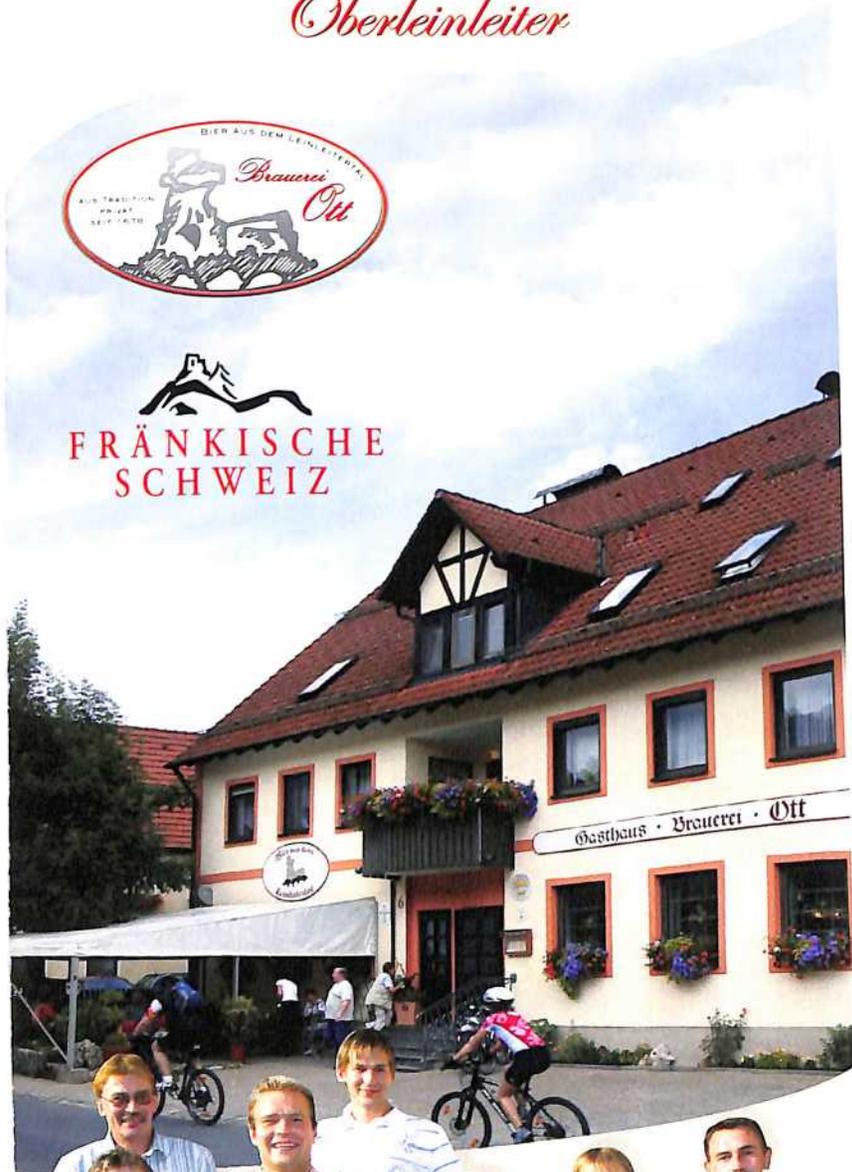
Brau - ... Ott ... leiter

Wo unser Bier am besten schmeckt ...

Gasthof · Brauerei · Ott
Oberleinleiter




FRÄNKISCHE
SCHWEIZ



103. Stammtisch am 2.3.09

Brauerei Fischer Freudenack



J. Bl. G. J. Schaller
Hans J. Ludwig H. Wey
N. Vogt
G. Wagner
R. Wagner
H. Jöke
W. Lühel
G. M. M. M.

Rayner John
J. L. L.
M. B. B.
H. J. J.
G. M. M.
L. J. J.

Robert
A. Fischer
W. S. S.
Tom
Schubert
P. K. K.
K. B. B.
P. H. H.

Reinhold
H. J. J.
K. B. B.
P. H. H.

U. S. S.
A. H. H.
S. J. J.
P. K. K.
I. J. J.