

Der Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur feiert sein 20-jähriges Bestehen

# Fränkische Braukultur



# Impressum

Redaktionsteam:

Kurt Maria Adler, „Willy“ Petra Paulsen, Sabine Ismaier und „oTTo“ Rainer Neuber

Ein herzliches Dankeschön an unsere Webredakteure Renè Ermiler, Peter Ross und Nicola Wagner für Ihre ausführlichen Berichterstattungen der letzten Jahre auf [www.braukultur-franken.de](http://www.braukultur-franken.de), deren Texte, Fotos und Inhalte hilfreiche Grundlage bei den Vereinsaktivitäten dieser Festschrift waren.

Vielen Dank auch an alle die mit Beiträgen, lieben Grußworten und Sponsoring zum Gelingen dieser Jubiläumsausgabe beigetragen haben.

Bildnachweis: Kurt Maria Adler, Helmut Bresler, Gerhard Bauer, Renè Ermiler, Siegbert Hahn, Sabine Ismaier, Rainer Neuber, Peter Ross, Martin Sommerschuh, Nicola Wagner und Manfred Welker, NürnbergMesse GmbH „BrauBeviale“

Layout und Grafik: Andreas Dorn

Herausgeber: Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur e. V. (VFFB e.V.)

Sudetenstr. 27  
91096 Möhrendorf

Auflage: 1000 Stück

Stand: Oktober 2022



# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Grußworte</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Der Verein stellt sich vor</b>	<b>15</b>
<b>2a.</b>	<b>Wer wir sind, was wir wollen (inkl. Mitgliederstatistik)</b>	<b>16</b>
<b>2b.</b>	<b>Brautermine im Jahreskalender</b>	<b>25</b>
<b>2c.</b>	<b>Steckbriefe unserer Brau-Mitglieder (alphabetisch)</b>	<b>33</b>
<b>3.</b>	<b>Vereinsaktivitäten von 2010 bis 2022</b>	<b>83</b>
<b>4.</b>	<b>Brauwettbewerbe / Haus- und Hobbybrauertage (HHBT)</b>	<b>137</b>

# Grußworte

## VFFB – Grußwort von Kurt Maria Adler



Liebe Vereinsmitglieder,  
liebe Freunde der Fränkischen  
Braukultur,

unser Verein, der Verein zur  
Förderung der Fränkischen  
Braukultur e. V. (VFFB e.  
V.), feiert in diesem Jahr sein  
20-jähriges Bestehen! In der  
vorliegenden Festschrift möch-  
ten wir uns vorstellen und die  
letzten Jahre Revue passieren  
lassen.

Unser Hauptverband, die  
Vereinigung der Haus- und  
Hobbybrauer in Deutschland  
e. V. (VHD e. V.) wurde 1995 in

Kulmbach gegründet, der VFFB e.V. als regionale Gruppe innerhalb des VHDs am 02.02.2002. Der Gründungsort war das Gasthaus „Zum Schloss“ in Tennenlohe, bei unserem Festwirt Fritz Klein.

Bei der „VFFB“ Vereinsgründung waren ca. 20 Mitglieder vom Hauptverband anwesend, die neben dem VHD auch VFFB-Mitglied werden wollten (50/50).

Im Juni 2002 zählten wir schon 62 Mitglieder. Wir veranstalten öffentliche Brauvorführungen – in Erlangen und Umgebung. Es erfolgen jährliche Bierexcursionen. Organisiert wurden Bierverskostungen, ein professionelles Hopfenseminar (Fa. Barth) sowie ein Hefeseminar mit einem Dozenten und Reinzuchthefer aus Weihenstephan.

Wichtig ist uns die Vernetzung zu unseren Partnervereinen:

- das Fränkische Brauereimuseum in Bamberg
- der Kellerbergverein in Höchstadt a.d.Aisch
- dem Dachverband der Kulturvereine in Erlangen.

Ebenso pflegen wir freundschaftliche Beziehungen zu unseren professionellen Braumitgliedern in Erlangen:

- Steinbach Bräu
- Hofbräu Oberle in Kosbach
- Krapp Bräu in Alterlangen

Nicht zu vergessen die neue „Entlas Bräu“ am historischen Erlanger Bergkirchweihgelände, An den Kellern. Der offizielle Bieranstich – für das einzigartige „Bier aus dem Berg“ – erfolgte am 26. März 2022.

Am Herzen liegt uns die fränkische Brautradition. Das praxisnahe Heranführen an den Brauprozess in Form von Braukursen, dem regionalen Schaubrauen, sowie die handwerklichen Brautage im „Kommunbrauhaus Junkersdorf a.d.Weisach“. Hierbei wurde so manches Mitglied für den VFFB geworben.

Wir, der VFFB wünschen uns, dass – trotz anhaltender Corona-Krise – in Zukunft wieder mehr Veranstaltungen und Brauaktivitäten in der Öffentlichkeit stattfinden können. Durch gezielte Werbung können die Mitgliederzahlen im „VHD/VFFB“ weiterhin gesteigert werden.

In 20 Jahren ist der VFFB – innerhalb des VHDs – bei Mitgliedsnummer „240“ angekommen. Nach dem deutschen & bayerischen Reinheitsgebot gibt es – gerade heute – eine Vielzahl an Möglichkeiten, ein gutes, süffiges Bier selbst zu brauen! Nutzt die Möglichkeiten mit den hellen & dunklen Malzen, den edlen Hopfensorten und den zahllosen Hefestämmen.

In diesem Sinne danke ich allen unseren Mitgliedern für ihren unermüdlichen Einsatz zum aktiven Vereinsleben und wünsche „allzeit gut Sud“

Kurt Maria Adler  
(1. Vorstand VFFB e. V.)

## Grußwort VHD e. V.

Liebe VFFBler\*Innen, liebe Haus- und Hobbybrauer\*Innen, liebe Bierbegeisterte,

als 1. Vorsitzender der Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. (kurz VHD e. V.) möchte ich unserem Partnerverein die herzlichsten Glückwünsche zum 20-jährigen Vereinsjubiläum überbringen. Wir alle, die Mitglieder des VFFB e. V. und der VHD e.V., können stolz sein, dass sich so viele für das Bierbrauen begeistern. Ich wünsche euch noch viele Jahre erfolgreicher Arbeit!

Ich kann mich noch sehr gut an die ersten Gespräche über eine Vereinsgründung und die Satzungsgestaltung erinnern. Das war vor zwei Jahrzehnten. Priorität hatte damals das Thema alte Handwerkskunst und eine lange Brautradition mit Blick auf die Herstellung eines besonderen Getränks, dem Bier.

Lasst uns gemeinsam mal auf die Veränderungen der beiden zurückliegenden Jahrzehnte schauen. Nachdem die traditionelle Herstellung des Gerstensaftes immer mehr einer industriellen Fertigung gewichen ist, hat man sich einer neuen Nische bedient. Die daraus resultierende Craftbierszene hat sich zwischenzeitlich etabliert und ist nicht mehr wegzudenken. Dabei bedeutet Craftbier doch nichts anderes als handwerklich hergestelltes Bier.

Und da kommen wir wieder auf die Grundsätze eures Vereins zurück. Ihr habt alle handwerklich hergestelltes Bier in eurer Freizeit und zum Wohle der Biergenießer hergestellt. Davon zeugen die diversen Auszeichnungen auf nationaler und internationaler Ebene. Die Vereinsmitglieder konnten sich auf diversen Veranstaltungen intensiv mit dem Thema Bierherstellung, Rohstoffen, Werkzeugen etc. beschäftigen und ihr Wissen darüber erweitern, ja sogar vertiefen. Letztendlich zum Wohle eines guten Bieres.

Was in diesem Zusammenhang auch erwähnenswert ist, ist eure lokale Verbundenheit mit der Region. Auf das Miteinander mit gewerblichen Brauereien könnt ihr stolz sein, das war sicher nicht immer so.

Die Gründung des „Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur e. V.“ kann als erfolgreiches Projekt eurer Gründungsmitglieder betrachtet werden. Bleibt nur zu hoffen, dass dieser Enthusiasmus noch lange in der Vereinsgeschichte erhalten bleiben kann.



Dabei gehört zu eurer Vereinstätigkeit viel mehr, als der reine Konsum des Getränkes. Im Mittelpunkt steht die Bewahrung und Überlieferung eines altherwürdigen Kulturgutes sowie die Begeisterung für das Bierbrauen zu Hause bzw. im Kreise Gleichgesinnter.

Zum Schluss meines Grußwortes gilt mein Dank Allen, die euren Verein in diesen 20 Jahren begleitet haben. Danke dafür, dass ihr Stunden und Tage an Freizeit für den Verein uneigennützig eingebracht habt und somit ein aktives Vereinsleben ermöglicht.

Es grüßt mit einem „Gut Sud“

Michael Mihm  
(Vorsitzender der VHD e. V.)

## Botschafter der Bierregion Franken

Als Präsident des Verbands Private Brauereien Bayern e.V. und ganz persönlich als Mitglied gratuliere ich dem Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur ganz herzlich zu seinem 20-jährigen Bestehen.

Was 2002 im Tennenloher Schloßla mit 20 engagierten Gründungsmitgliedern begann, entwickelte sich über die letzten zwei Jahrzehnte zu einer Gemeinschaft von über 200 Bierenthusiasten, die das Thema „Fränkisches Bier“ in all seinen Facetten leben.

Egal ob bei Brauvorfürungen, Verkostungsseminaren oder der Besichtigungen von fränkischen Handwerksbrauereien: Als Botschafter der Bierregion Franken verankert der VFFB mit vielfältigen Maßnahmen und Aktionen das fränkische Bier in der Gesellschaft.

Ich wünsche dem VFFB alles Gute für die Zukunft und viel Geschick auf seinem weiteren Weg, die fränkische Braukultur zu erhalten und zu fördern.

Georg Rittmayer – Brauerei Rittmayer, Hallerndorf  
Präsident Private Brauereien Bayern e.V.



## Grußwort Steinbach Bräu Erlangen

Liebe Mitglieder des VFFB,

es ist kaum zu glauben, dass es schon 20 Jahre sind, die Sie feiern dürfen.

Wir erinnern uns selbst sehr gerne an diese Zeit, da wir unseren Betrieb ja auch 1995 wiedereröffnet haben und somit ähnlich „jung“ sind.

Wir gratulieren Ihnen allen sehr herzlich zu Ihrem 20-jährigen Jubiläum des Vereins der Haus- und Hobbybrauer Deutschland.

Ihr Verein ist eine große Bereicherung für unsere Bierkultur und zeichnet sich durch die engagierten Mitglieder und zahlreichen Veranstaltungen aus.

Ich erinnere mich gerne an die schönen Aktivitäten, Feste und Präsentationen in all den Jahren. Es macht immer Spaß sich mit den aktiven Mitgliedern auszutauschen und fachliche Themen rund um alle kreativen Bierspezialitäten zu besprechen.

Gerade die Biervielfalt liegt uns sehr am Herzen und deshalb sind wir natürlich große Fans Ihrer zahlreichen Bierpräsentationen und freuen uns schon auf die spannenden Verkostungen, an denen wir wieder teilnehmen dürfen. Auch durch unsere eigenen Malze, das Biermuseum und gemeinsame Veranstaltungen können wir hoffentlich weiterhin Ihren Verein unterstützen.

Unsere Braumeister, Brauer und Lehrlinge freuen sich auch sehr, dass Ihre Vereinsmitglieder das Bierbrauen mit so viel Leidenschaft verfolgen und auch in der Öffentlichkeit präsentieren.

Wir wünschen Ihnen alles Gute für die Zukunft!  
Prost auf die 20 Jahre!

Christoph Gewalt  
Steinbach Bräu Erlangen



## Grußwort Hofbräu Oberle

Liebe Mitglieder,

auch wir, die Hofbräu Oberle, gratulieren dem VFFB zu seinem 20-jährigen Bestehen!

Ausgezeichnet durch seine großen Verdienste um die fränkische Bierkultur, dient dieser Verein auch immer dem Austausch von Erfahrungen und Wissen über den Gerstensaft aus allen fränkischen Landen. Die große Bedeutung des sehr alten Kulturgutes Bier - vor allem des fränkischen Bieres - gilt es hochzuhalten, zu bewahren, natürlich in jeglicher Weise zu pflegen und voranzubringen.

Unser VFFB leistet hierfür einen enormen Beitrag, den es zu würdigen gilt. Dass Bier ein Genussmittel ist, welches manchmal auch „die Geister scheidet“, ist gut so! Gerade ein Verein wie der VFFB bietet Bierenthusiasten eine schöne Plattform.

Nicht nur über Geschmäcker kann hier hervorragend diskutiert, manches Mal sogar philosophiert werden; auch über Techniken, Technologien und Vorlieben vom Rohstoffeinkauf bis zum fertigen Bier wird gefachsimpelt. Eine starke Gemeinschaft und ein guter Zusammenhalt zeichnen unseren Verein aus.

Gerne haben wir bereits zweimal die Jahreshauptversammlung auf unserem Gelände der „Fischerei und Hofbräu Oberle“ unter dem einladenden Pavillon ausgetragen; natürlich freuen wir uns auch auf noch viele weitere Male. Unsere Tür steht dem Verein immer offen.

In diesem Sinne alles Gute und allzeit gut Sud! Eure Hofbräu Oberle

David Achatz und Peter Oberle

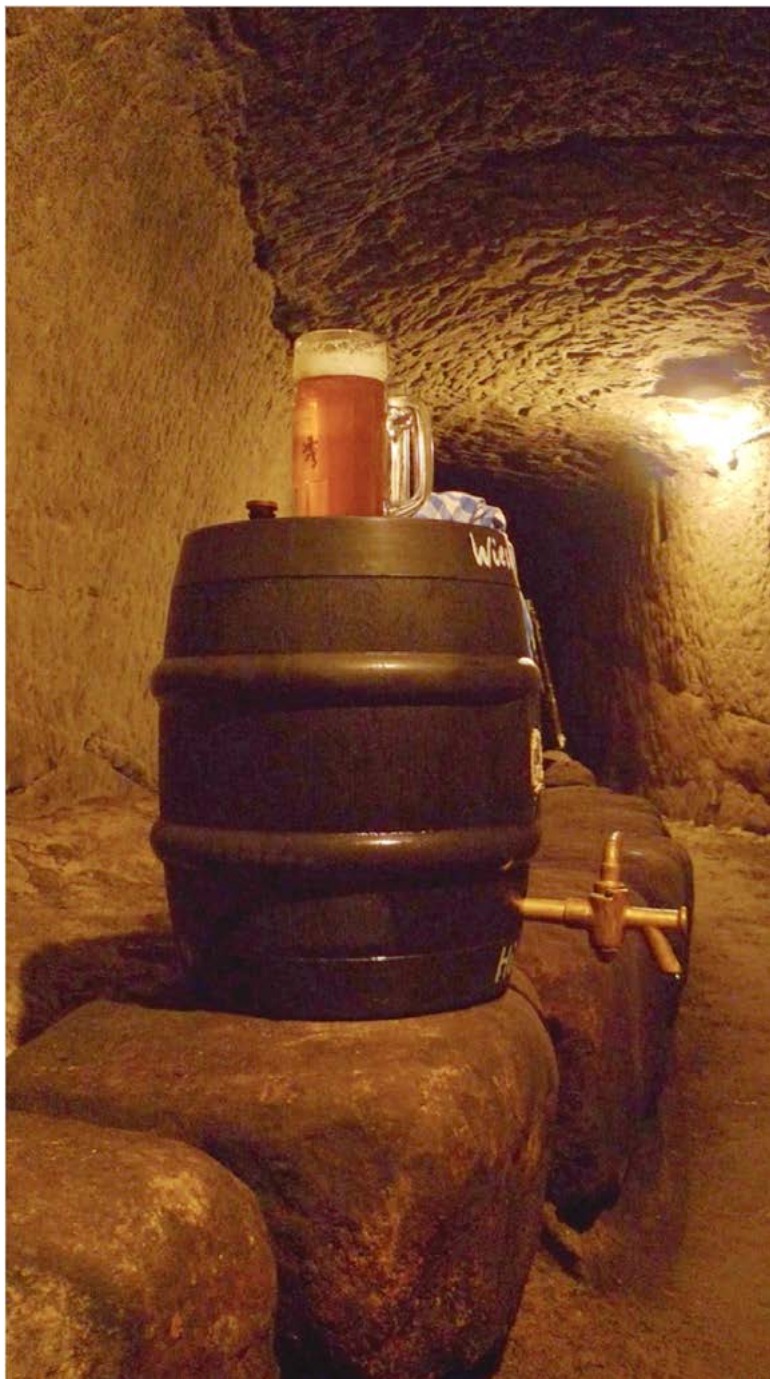


## VFFB und KBV – eine besondere Freundschaft

Der Höchstadter Kellerberg, ein unter Schutz stehendes Ensemble aus 22 Kellerhäuschen und einem unterirdischen Labyrinth von Stollen, Gängen und Gär- und Lagerkellern, ist untrennbar mit der Bier- und Braukultur von Höchstadt verbunden. Schon im Jahre 1410 wurde den Höchstadter Bürgern vom Bamberger Bischof erstmals die Befugnis erteilt, Bier zu brauen, zu verkaufen und auszuschanken.

Der genaue Beginn der Kellergrabungen in Höchstadt ist nicht überliefert. Allerdings wurden bereits 1698 in einer Urkunde zwölf Kellerbesitzer erwähnt. Eine Visitation der Anlage im August 1752 ergab, dass schon 44 Felsenkeller vorhanden waren. Diese lagen unter grünen Laubbäumen, welche im Zuge der ersten Kellergrabungen angepflanzt wurden. Sie dienen auch heute noch der Beschattung der Keller und Kellerhäuschen.

Die Höchstadter Kelleranlage im Norden der Stadt hat insgesamt 26 Eingänge. Über Treppen gelangt man hinab in sich verzweigende Stollen und Gänge. Teilweise ist die Kelleranlage mehrstöckig aufgebaut



© KBV, Karsten Wiese

und weitverzweigt. Alle heute noch zugänglichen Keller zusammengekommen sind über 2000 m lang. Früher sollen sie fast doppelt so lang gewesen sein.

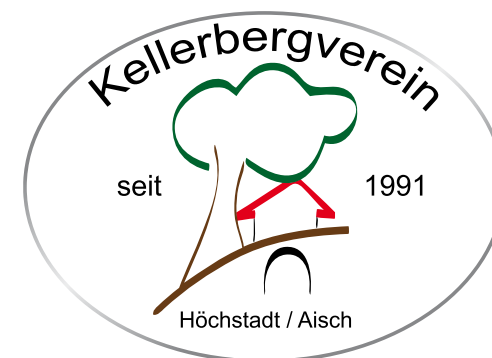
Um den Erhalt dieser schätzenswerten Anlage kümmert sich seit 1991 der Kellerbergverein Höchstadt e.V. (KBV). Der über 340 Mitglieder zählende Verein pflegt nicht nur den nicht sichtbaren – unterirdischen – Teil, sondern auch die oberirdische Gesamtanlage u. a. mit Hopfengarten, einem kleinen Museum und einer kleinen Museumsbrauerei auf dem Gelände des Vereinsheims (Petersbecks).

Durch unsere Brauaktivitäten kam vor vielen Jahren unser Kontakt mit dem VFFB zustande, mit dem wir mittlerweile regen Austausch pflegen. Schnell haben wir gemerkt, dass wir die Liebe zur Kultur rund ums Bier teilen.

Das gemeinsame Brauen auf unserer kleinen Anlage, war jedoch erst das „Warmlaufen für etwas viel Größeres“: Junkersdorf! Was für eine geschichtsträchtige, inspirierende und einmalige Brauerei, in der wir brauen durften. Wir werden das gemeinsame Brauen dort nie vergessen und hoffen, noch viele Sude zusammen kochen zu dürfen.

Zum 20-jährigen Jubiläum wünscht der Kellerbergverein dem VFFB alles Gute, viel Erfolg und stets Feuer unterm Kessel!

Karsten Wiese  
Kellerbergverein Höchstadt e. V.



## Grußwort des Fränkischen Brauereimuseums in der Bierstadt Bamberg e.V.

Der Zusammenbruch vieler Lieferketten infolge der Corona-Pandemie und des völkerrechtswidrigen Krieges in der Ukraine hat uns Eines überdeutlich vor Augen geführt: So bequem und für den reicheren Teil der Weltgemeinschaft auch profitabel die Globalisierung auch sein mag: sie hat auch ihre nicht zu übersehenden Schwächen und Risiken. Mehr oder weniger hektisch wurde versucht, die eine oder andere Produktion, oder wenigstens Teile davon, nach Europa zurückzuholen. Neben höheren Kosten, die ja durchaus verkraftbar wären, traten aber noch viele andere Probleme offen zutage.



Nun ist eine immer weiter fortschreitende Globalisierung mit all ihren Problemen und Unsicherheiten kein unabwendbares Schicksal. Es gibt genügend Bewegungen, die das Ganze kritisch bis ablehnend begleiten, sei es die weltweit agierende globalisierungskritische Bewegung „attac“ oder eher lokale Vereine wie der „Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur e.V.“

Seit nunmehr 20 Jahren setzt ihr euch unermüdlich für die traditionelle fränkische Brauereilandschaft ein, die kleinräumig von vielen Familienbrauereien und – jedenfalls in früheren Jahren – auch von gemeinschaftlichen Kommun-

brauhäusern geprägt war und ist. Eine so strukturierte lokale bis regionale Wirtschaft ist nicht anfällig für die süßen Verlockungen einer Globalisierung, die nicht allen zum Vorteil gereicht. Sie ist aber auch für große Braukonzerne uninteressant, da hier keine großen Geschäfte zu machen sind.

Das „Fränkische Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg e.V.“ gratuliert dem VFFB herzlich zum 20-jährigen Bestehen und wünscht Euch weiterhin viel Erfolg bei der Pflege der fränkischen Brauereikultur. Ihr unterfüttert mit Eurer unermüdlichen Arbeit eine alte Brauerweisheit, die da lautet: „Bier braucht Heimat“. Dazu - so unser schöner Brauerspruch - gebe Gott Glück und Segen drein.

Martin Knab – 1. Vorstand



Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur e. V. (VFFB)

## Der Verein stellt sich vor



### Die Gründungsmitglieder am 02.02.2002:

Kurt Adler, Georg Barthelmann, Andreas Batke, Helmuth Bodenstein, Axel Fella, Franz X. König, Gerhard Kröhn, Manfred Kollewe, Doris Krug, Alexander Kurz, Horst Lösch, Heinz Meister, Klaus Merkle, Roland Prütting, Heinz Reis, Nikolas Rödel, Dr. Christoph Ryzlewicz, Bärbel Schwarz, Werner Schwarz, Roland Singer, Andy Sperr, Nicola Wagner, Petra Paulsen, Hans Jörg Weisse, Bernd Runkel, Fritz Klein, Walter Simon, Willy Wohlfahrt und Josef Koblicsek.



# Wer wir sind, was wir wollen

Unser Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur besteht nun schon seit 20 Jahren.

Was uns alle in diesem Verein verbindet ist unsere Liebe zur fränkischen Bier- und Brautradition und zur handwerklichen Herstellung dieses Kulturgutes „Bier“.

Das Herz des Brau-Deutschlands liegt in Franken - vielleicht nicht der Biermenge nach, aber sicherlich der Anzahl der Brauereien nach. Daher ist es wohl nicht verwunderlich, dass sich vor mehr als zwanzig Jahren eine noch relativ kleine Gruppe gleichgesinnter Hobby-Braugenossen im Kommunenbrauhaus in Kulmbach zusammenfand und den Verein der Haus- und Hobbybrauer Deutschlands gründete. Damit war der erste Schritt einer großen Haus- und Hobbybrauer-Bewegung getan.



20 Jahre später – der VFFB am 02.02.2022



Vorstandschaf nach der JHV am 22. März 2022:



v. l. n. r.: „Willy“ Petra Paulsen (2. Vorsitzende), Andy Sperr (Beisitzer), Renè Ermler (Beisitzer u. Web-Master), „Sommi“ Jürgen Sommer (Beisitzer), Sabine Ismaier (Schriftführerin), „oTTo“ Rainer Neuber (Schatzmeister) und Kurt Maria Adler (1. Vorsitzender)

In den weiteren Jahren fanden sich immer mehr Mitstreiter, viele davon angeleitet durch Walter Simon „Ladidel“ in frankenweiten Volkshochschulkursen. Der Bedarf nach Austausch mit den Hobbykollegen wurde immer stärker und somit wurde ein Stammtisch in Gräfenberg ins Leben gerufen. Die Mitgliederschar im Erlanger Umkreis wuchs und wuchs und so wurde bald am Stammtisch die Idee geboren einen eigenen Verein zu gründen.

Da die Mitglieder nicht nur die Liebe zum eigenen Brauhandwerk verband, sondern auch die Faszination von der in unserer Umgebung vorherrschenden Bier- und Brauereivielheit, sollten die Ziele des Vereins weiterreichen als nur gemeinschaftlich zu Brauen.



Die so geschätzte Vielfalt an Brauereien und Biersorten war gerade im Rücklauf. Das sogenannte Brauereierben der kleinen fränkischen Brauereien hatte begonnen und wurde von den Hobbybrauer mit Schrecken zur Kenntnis genommen. Daher sollte das Ziel des Vereins sein, diese in Franken bestehende Vielfalt der Braukultur zu erhalten, zu unterstützen und zu fördern.



Am 02.02.2002 war es dann bei Fritz Klein im Schlössla in Tennenlohe so weit, der „Verein zu Förderung der Fränkischen Braukultur“ wurde gegründet.

Seit Bestehen unseres Vereins, setzten die Mitglieder die Ziele mit viel Herzblut um.



In den Anfangsjahren wurde im ehemaligen Zentrum der Erlanger Braustadt, am Altstädter Kirchplatz, beim verkaufsoffenen Frühling und Herbst Schaubrauen durchgeführt. Damit wurde bei vielen Besuchern das Interesse am Brauhandwerk und das Bewusstsein für die einheimischen fränkischen Bierspezialitäten geweckt.



Diese Schaubrauerveranstaltungen wurden mit den Jahren immer mehr gefragt. Der Verein wurde aus allen Richtungen für die Durchführung solcher Veranstaltungen angefragt. Ob am Bürgerfest in Langensendelbach, am Krenmarkt in Baiersdorf, auf Mittelaltermärkten oder auf Museumsfesten, die Mitglieder teilen ihr Wissen und Können gerne ihren Mitmenschen mit.



Gerade bei diesen Veranstaltungen kann gezeigt werden, welche schillernde geschmackliche Vielfalt das fränkische Bier bieten kann. Hier können wir den Mitmenschen anschaulich den Brauprozess erläutern und zeigen, wie mit einfachen traditionellen Mitteln typisch fränkische Biersorten gebraut werden können.

**Neben dem Schaubrau Equipment steht mittlerweile eine weitere mobile Kleinbrauanlage den Vereinsmitgliedern zur Verfügung, um auf entsprechenden Veranstaltungen interessierten Mitmenschen unsere fränkische Brautradition näher zu bringen.**

Auch im Sinne unserer Vereinsziele wurde in Zusammenarbeit mit dem Fränkischen Brauereimuseum in Bamberg, deren alte Museumsbrauerei wieder zum Leben erweckt und dem öffentlichen Publikum nun schon mehrfach vorgeführt.

Die Wiederbelebung einer bereits fast in Vergessenheit geratenen Biersorte, des bayrisch Märzen, wurde durch eine Schaubrau- und Verkostungsaktion, bei unserer ehemaligen Erlanger



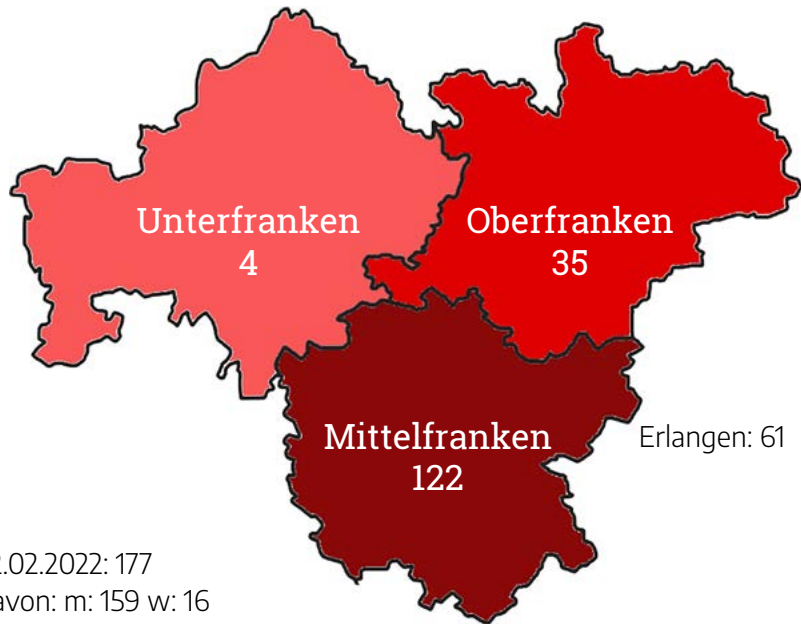
Kitzmann Brauerei erfolgreich angestoßen.

Der Verein rettet bei Brauerei Auflösungen alte Gerätschaften, sei es ein Läuterkranz, ein Fassbefüller oder auch nur Kleinteile, wie Thermometer, Spindeln oder Schreiftafeln. Um all diesen Sachen eine neue Heimat zu geben will der Verein langfristig ein Museum aufbauen. Dort sollen sich dann interessierte Bürgerinnen und Bürger mit der Brauhistorie unserer fränkischen Heimat anschaulich auseinandersetzen können.

Wir freuen uns daher sehr, dass nun mittlerweile fast 200 Mitglieder dabei mithelfen diese Ziele des Vereins umzusetzen und wir hoffen, dass wir auch in den nächsten Jahren noch etliche Mitstreiter gewinnen können, die uns bei der Förderung unserer fränkischen Braukultur unterstützen.

## Mitgliederstatistik

Entwicklung der Mitgliederzahlen:  
02.02.2002: 29 (Gründungsmitglieder)



02.02.2022: 177

Davon: m: 159 w: 16

(2 sind als Verein/Firma eingetragen)

Geografische Verteilung der Mitglieder\*innen \*:  
In Deutschland außerhalb Frankens: 14, Schweiz: 1

\*Anmerkung: Anschrift lt. Mitgliederantrag bzw. falls vorhanden

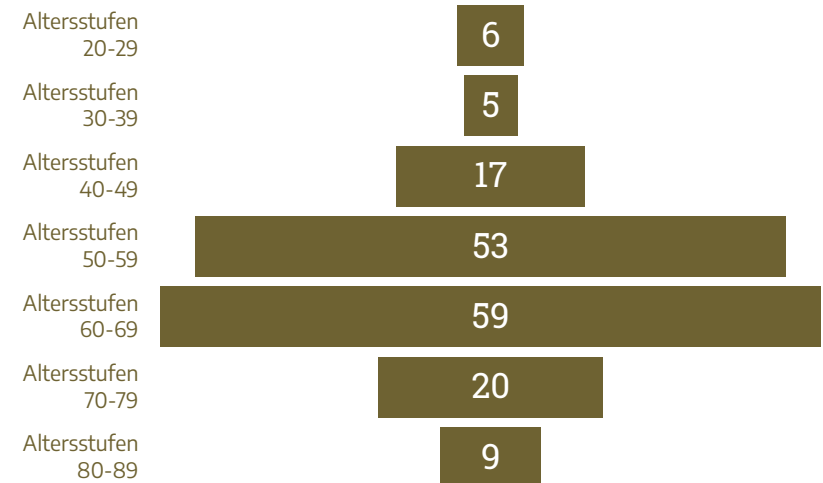
## Verstorbene

An dieser Stelle sei auch unseren verstorbenen Mitgliedern gedacht.  
In stillen Gedenken an

Immanuel Behn (2020), Gregor Gruber (2018), Christa Kollwe (2018),  
Max Köppl (2022), Peter Krug (2018), Horst Müller (2007),  
Jan Pokrandt (2010), Alwin Reil (2020), Nikolaus Rödel (2014),  
Georg Rottner (2019), Wolfgang Schober (2022),  
Bernd Seyschab (2012), Harald Sprost (2020), Josef Tremel (2012),  
Patrik Walter (2021) und Josef Wolf (2014)



## Altersstruktur



\*Anmerkung: soweit bekannt; Stichtag: 02.02.2022

## Ehrenmitglieder

### Peter Kitzmann

In Anerkennung und Würdigung seiner langjährigen Unterstützung in Form von Bierhefe und Bierspenden wurde ihm im Juli 2018 die Ehrenmitgliedschaft verliehen.

### Franz König

Dem Gründungsmitglied wurde im März 2019 in Anerkennung und Würdigung seiner langjährigen Verdienste, auch als 1. Vereinsvorsitzender, die Ehrenmitgliedschaft verliehen.

### Horst Lösch

Dem Gründungsmitglied wurde im März 2019 in Anerkennung und Würdigung seiner langjährigen Verdienste die Ehrenmitgliedschaft verliehen.

Der Fachverlag Hans Carl  
und die BRAUWELT  
gratulieren dem  
Verein zur Förderung der  
Fränkischen Braukultur  
ganz herzlich  
zum 20jährigen Jubiläum.

*Darauf ein Bier!*

FACHVERLAG  
HANS CARL  
BRAUWELT®



Übrigens, alles Wissenswerte rund um die  
Brau- und Getränkebranche  
finden Sie unter  
[www.brauwelt.com](http://www.brauwelt.com),  
die begleitende Literatur entdecken Sie  
in unserem Shop  
[www.carllibri.com](http://www.carllibri.com).



Termine im  
Bierkalender

# Feste Termine im VFFB-Jahres -Bierkalender

Diese Termine waren vor der Corona-Pandemie feste Bestandteile im jährlichen VFFB-Bierkalender und werden hoffentlich weitergeführt werden.



## JANUAR

### 06.01. – „Stärk‘ antrinken“

... ist eine Jahrhunderte alte Tradition am Dreikönigstag vorwiegend in Oberfranken. Niemand weiß, was das neue Jahr mit sich bringt. Deshalb ist es Brauch, sich gegen alle möglichen Widrigkeiten

zu wappnen. Deshalb trinkt man mit Freunden für Kraft und Gesundheit – die „Stärk“ – an. Zu dieser Stärkung lädt das Fränkische Brauereimuseum Bamberg immer eine Abordnung des VFFB ein.

## APRIL

### 23.04. – „Tag des Bieres“

Traditionell steht der 23. April ganz im Zeichen des Bieres. Denn am 23. April 1516 wurde das Reinheitsgebot für Bier verkündet. Seit 1997 findet an diesem Tag die Steinbach-Bergbierprobe statt, um ihr diesjähriges dunkles Festbier für die Erlanger Bergkirchweih vorzustellen.

Auch der Kellerbergverein in Höchststadt a.d. Aisch lädt jährlich zu seinem Bierfest ein.



## FEBRUAR / MÄRZ

### Faschingssonntag, „100 Tage bis zum Berg“

In den frühen 1980er Jahren trafen sich ein paar Bierfreunde um Hannes Hacker das erste Mal auf dem Erich Keller, um auf den Countdown von 100 Tagen bis zur nächsten

Erlanger Bergkirchweih anzustoßen. Seither ist der Faschingssonntag ein fester Termin bei dem die Erlanger Brauereien und Hobbybrauer diverse Biere gegen eine Spende zum Selbstausschank bereitstellen.



## MAI

### Internationaler Museumstag „Schaubrauen im Fränkischen Brauereimuseum Bamberg“

Im Jahr 2018 hat der VFFB nach langen Jahren die historische Versuchsbrauanlage im FBM am internationalen Museumstag in Betrieb genommen. Für unser Brauteam war dies ein besonderes Ereignis. Wir würden uns freuen, wenn sich dies als regelmäßiger Schaubrautermin etabliert.



## MAI / JUNI

### Erlanger Bergkirchweih, Bergdienstag

Die erste Erlanger Bergkirchweih entstand anlässlich des Erlanger Pfingstmarkts, der 1755 erstmals am Altstädter Schießhaus an den Bierkellern stattfand. Heute dauert die Bergkirchweih immer 12 Tage, mit Start am Donnerstag vor Pfingsten. Immer am Dienstag nach Pfingsten, treffen sich am sog. „Bergdienstag“ die Erlanger auf ihrem Berg. Deshalb lädt der VFFB immer ab 10.00 Uhr auf dem Steinbach Keller zum gemeinsamen Stammtisch ein.



Kulturprogramm und abwechslungsreiche Unterhaltung laden ein. Im Hof des Stadtmuseums ist der VFFB seit vielen Jahren mit einem Verkaufsstand von Selbstgebrautem und Schaubrauen vertreten.

## JUNI

### Tag der Altstadt in Erlangen

Meist im Juni kann man auf Entdeckungsreise in der Erlanger Altstadt gehen. Flohmarkt, malerische Innenhöfe, offene Ateliers, Geschichten historischer Baudenkmäler, ein buntes

## Feste Termine im VFFB-Jahres-Bierkalender

## JULI

**Das Mittelalterfest in Herzogenaurach** entführt in eine längst vergangene Zeit immer am Anfang der Sommerferien. Neben den Handwerkern im Schlosshof und den Vereinen im Schlossgraben bietet das Mittelalterfest zwischen den Türmen alles was das Herz des Bürgers damals begehrte. Sei es selbstgebrautes Bier, feste Nahrung, Kleidung, Schmuck oder Musik. Seit über 10 Jahren für uns die Gelegenheit, die Mönchskutte überzuziehen und unsere Braukunst zu zeigen.



## SEPTEMBER

### Meerrettichmarkt Baidersdorf

Am 3. Sonntag im September findet im Herzen der Stadt Baidersdorf der traditionelle Krenmarkt statt. Auf dem Markt finden Sie würzige Meerrettichgerichte wie Krenfleisch mit Kloß, Naturwaren, handwerkliche und landwirtschaftliche Erzeugnisse wie unsere selbstgebrauten Biere. Der Verein zeigt auch hier, wie handwerklich gebrautes Bier entsteht und bietet Informationen rund ums Brauen.



## Feste Termine im VFFB-Jahres-Bierkalender



### SEPTEMBER / OKTOBER

Die **Haus- und Hobbybrauertage (HHBT)** vom VHD werden jährlich, meist im Herbst, veranstaltet und gehen von Freitagnachmittag bis Sonntag. Der Ort der Veranstaltung wechselt von Jahr zu Jahr innerhalb Deutschlands. Zum

Programm zählen die Jahreshauptversammlung, ein Hausbrauermarkt sowie regionale Besichtigungstouren. Highlight ist die Verkostung mit Prämierung der eingereichten Hausbrauerbiere zu den ausgerufen Biersorten. Unsere VFFB-Braugruppen sind bei diesen Wettbewerben immer sehr gut vertreten.



### NOVEMBER

#### Erlanger Martini-Treffen

Seit 2006 trifft man sich immer am Freitag vor Martini zu Ehren der in (und um) Erlangen gebrauten hellen Weizenböcke, um in stiller und doch geselliger Runde die Königsorte der Obergärung zu genießen.

Neben den köstlichen Elixieren der Gewerblichen bereichern nun Jahr für Jahr auch viele hobbygebraute Böcke die Veranstaltung. Stets mit dabei: das einprägsame Martinsbildnis im Zeichen des Weizenbocks vor Burgbergkulisse.



### IM JAHR

Bei unserem Vereinswirt Fritz Klein „Zum Schloss“ in Tennenlohe finden im 2-Monats-Rhythmus unsere Stammtische statt, an denen wir Erfahrungen austauschen, Selbstgebranntes mitbringen und gemeinsam verkosten. Auch die Jahreshauptversammlungen werden i.d.R. bei ihm abgehalten sowie das jährliche Abschlussessen (im Wechsel Gans oder Spanferkel).

Die aktuellen Termine stehen auf unserer Internetseite:

**[www.braukultur-franken.de](http://www.braukultur-franken.de)**

Darüber hinaus gibt es gemeinsame Brauereieuxkursionen, Sommerfeste, Bierverskostungen oder Vorträge rund um das Thema Bierbrauen (siehe „Vereinsaktivitäten“).



Seit 1992  
**Brau-PARTNER**  
Alles für Haus- und Hobby-Brauer 

**Einfach mal  
selbst brauen!**



- Malz, Hopfen & Hefe
- Bierkits & Brauset
- Einsteiger-Brauanlagen
- Schanktechnik
- Fässer und Fittinge
- Brauhardware (Schroten, Gären, Lagern)

**[www.braupartner.de](http://www.braupartner.de)**

Schneller Versand & Kompetente Beratung

HW Brauerei-Service | Am Wiesenweg 29 | 97262 Erbshausen



Steckbriefe unserer  
Brau-Mitglieder



Steckbrief:

# Alzheimer Bräu



**Mitglieder:** Erich Pauer, Christoph Ryzlewicz, Wolfgang Schupke, Dirk Tannhäuser, Frank Weigel

**Gegründet:** 1998

**Wo wird gebraut?** In Erlangen

**Beschreibung der Brauanlage:** kurze Beschreibung der Brauanlage: 3 Waschkessel mit Holzbefuerung, Edelstahl Läuterbottich 160l mit einem original Läuterboden aus einer Brauerei, Edelstahl Gärbottich 200l, ehemals Milchbottich vom Bauernhof, Kupfer Kühlspirale, diverse Messmittel, große Malzmühle vom Pferdehof und viele kleine Helferlei

**Lieblingssorten:** Kellerbier, Helles Sommerbier

**Warum brauen wir:** Weil es Spaß macht und schmeckt und immer Brauhelfer dabei sind.

**Preisgekrönt:** Leider noch nicht

**Wie zum VFFB e. V. gekommen?** Über die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V



Steckbrief:

# Bodenstein



<b>Mitglieder:</b>	Helmuth Bodenstein & Sohn
<b>Gegründet:</b>	2000
<b>Wo wird gebraut?</b>	Neustadt/Aisch
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	Waschkessel mit Holzbefuerung, viele Helfer
<b>Lieblingssorten:</b>	Kellerbier (Drei-Franken-Bier)
<b>Warum brauen wir:</b>	Weil es Spaß macht und schmeckt und immer Brauhelfer dabei sind
<b>Preisgekrönt:</b>	Noch nicht
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Über VHD und Stammtisch beim Fritz



**Mitglieder:**

Rene Ermler, Christian Maurer (ex),  
Carsten Markowski (Ex)

Jetzt einer mittelgroßen, lockere Braugruppe aus  
Freunden, bei der immer jemand Zeit hat und  
einige unregelmäßig gelegentlich beim Brauen  
vorbeischauen.

**Gegründet:**

2007

**Wo wird gebraut?**

Erlangen (früher Innenstadt, jetzt Bruck)

Steckbrief:

# Braukontor



Original Erlanger Bier seit 2007

**Beschreibung der Brauanlage:**

Edelstahl-Kegs, Hockerkocher mit Propangas,  
Läuterbottich mit geschlitztem Messing-Senkboden,  
Gegenstromkühler Eigenbau, Gären und lagern im  
Gastrokühlschrank

**Lieblingssorten:**

Fränkisches Dunkles, Münchner Hell, Weihnachtsbock,  
gelegentlich Spezialbiere (Whisky Malz, Weizenbock,  
hochgehopfte Lagerbiere)

**Warum brauen wir:**

Freude am Brauen und Experimentieren, Gemein-  
schaft beim Brauen und später beim Feiern mit dem  
Selbstgebrauten. Die Brauanlage ist einfach gehalten,  
unautomatisiert und unmotorisiert, damit transporta-  
bel und schränkt das Experimentieren mit verschiede-  
nen Brauverfahren nicht ein.  
„Brauen statt Bauen“.

**Preisgekrönt:**

Kein wirkliches Interesse, Bier einzureichen, daher  
auch keine Preise

**Wie zum VFFB e. V. gekommen?**

Wir hatten beruflich mit Großbrauereien zu tun und  
haben dann privat begonnen zu brauen, in der  
Urbesetzung zwei gelernte Weihenstephaner.



Steckbrief:

## Gimbl-Bräu

# Gimbl-Bräu

<b>Mitglieder:</b>	Gimbel und 2 bis 3 Helfer
<b>Gegründet:</b>	Ca. 1998
<b>Wo wird gebraut?</b>	Zu Hause
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	50 Liter Anlage selbstgebaut und teilautomatisiert Temperatur und Zeitüberwacht
<b>Lieblingssorten:</b>	Hell, Dunkel, Bock, Weizenbock, Sommerbiere mit ausgefallenen Hopfensorten
<b>Warum brauen wir:</b>	An Spaß an der Freude
<b>Preisgekrönt:</b>	Noch nicht
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Über Kurti



**Mitglieder:** Bernd Guthruf, Maddin Uebel, Klaus Beßler, Andi Koitsch, Matthias Russ

**Gegründet:** 2009

Steckbrief:

# Guebes Bräu

**Guebes Bräu**



**Höchstadt**

...echt fränkisch!

**Wo wird gebraut?** Höchstadt an der Aisch, 2009 – 2013 im Freien (Garten), ab 2013 in unserem neugebauten eigenem Brauhaus

**Beschreibung der Brauanlage:** zwei Holzgefeuerte Waschkessel (150 Liter Edelstahlkessel für Maische und Würze, 80 Liter emailliert für Nachgüsse), zwei 70 Liter Thermobehälter mit Läuterboden und Auslaufhahn, Vergärung und Lagerung in Kühltruhen, gebraut mit eigenem Brunnenwasser

**Lieblingssorten:** Kellerbier, Guebinues, Festbier, Hochzeitsbier, Sommerweizen

**Warum brauen wir:** fortführen der urfränkischen Brautradition, aus Liebe zum Bier, Vielfältigkeit des Brauens unter Einhaltung des Reinheitsgebotes, Freude und Geselligkeit beim Ausüben unseres gemeinsamen Hobbys am Brautag

**Preisgekrönt:** Noch nichts, aber Fernsehbeitrag im Bayerischen Rundfunk über unser Braugruppe 2015, Bewirtung eines Kellerhauses beim Kellerfest in Höchstadt 2015, mehrmalige Teilnahme an Hobbybrauertagen vom VHD

**Wie zum VFFB e. V. gekommen?** durch Mundpropaganda, Hobbybrauer und Fachgespräche im Freundeskreis



Steckbrief:

## Hofbräu Oberle



<b>Ort/Firmensitz:</b>	Erlangen - Kosbach
<b>Homepage:</b>	<a href="http://www.fischerei-oberle.de">www.fischerei-oberle.de</a>
<b>Gründung:</b>	November 2017
<b>Historie:</b>	Die Brauerei wurde in eine alte Scheune (Baujahr 1806) implementiert. Sie ergänzt die Gastwirtschaft, welche im Jahr 2000 eröffnet wurde. In der Gastwirtschaft liegt das Hauptaugenmerk auf der Vermarktung von heimischen Fischen, welche aus der seit 1650 bestehenden eigenen Fischzucht entstammen.
<b>Mitarbeiter*innen:</b>	1,5
<b>Ausstoß hl/Sud:</b>	6 hl
<b>Biersorten:</b>	27
<b>Besonderheiten:</b>	Abgabe von untergäriger und obergäriger Hefe an Hobbybrauer nach vorheriger Absprache.



Steckbrief:

# Höllwiesenbräu



<b>Mitglieder:</b>	Susi+Peter Reinhold, Martin Poller
<b>Gegründet:</b>	2007
<b>Wo wird gebraut?</b>	Höllwiesenweg 19, ER - Büchenbach
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	75l Kessel, gasbefeuert, Bottichmaischen im isolierten 70l - Maischebottich
<b>Lieblingssorten:</b>	Alles, was hell ist, gerne auch hopfig
<b>Warum brauen wir:</b>	Weil's Spaß macht und besser schmeckt
<b>Preisgekrönt:</b>	Nur von uns selber
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Presse, Kontakt mit Mitgliedern





Steckbrief:

## Hopfen Doldies



---

<b>Mitglieder:</b>	Mark, Stefan, Hans-Joerg, Thomas, Christian, Andreas
<b>Gegründet:</b>	2017
<b>Wo wird gebraut?</b>	in der Garage bei Mark
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	40/50l Topf auf Induktionsplatte
<b>Lieblingssorten:</b>	Quer Beet mit Fokus auf Aroma Hopfen
<b>Warum brauen wir:</b>	Spass am Basteln, Gemeinschaft, gutes Bier
<b>Preisgekrönt:</b>	Wir trinken unser Bier selbst
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Mitgliedschaft geschenkt bekommen

---



Steckbrief:

# Kommunbrauhaus Junkersdorf



~ seit 200 Jahren ~

<b>Mitglieder:</b>	Kommunbrauhaus Junkersdorf: Axel Fella, Lui Müller & Kurt Maria Adler
<b>Gegründet:</b>	1995; 10. Dezember 1998 - 1. Kellerbiersud
<b>Wo wird gebraut?</b>	Junkersdorf, Braufest rund um das ca. 200 Jahre alte Kommunbrauhaus in den ungeraden Jahren
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	15-20 hL; Sudpfanne (30hl) mit Holzbefuerung, Maischebottich (39hl) aus Eiche mit geschlitzten Messingsenkboden zum Abläutern. 1 Einkolben Maischepumpe, Aluminium - Kühlschiff
<b>Lieblingssorten:</b>	Kellerbier
<b>Warum brauen wir:</b>	Leidenschaftliche Biertrinker
<b>Preisgekrönt:</b>	HHBT 2000 - 1.Platz „Untergärig hell“
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Gründungsmitglied



Steckbrief:

# Krapp Bräu



<b>Ort/Firmensitz:</b>	Erlangen, Alterlangen
<b>Homepage:</b>	<a href="http://www.schnitzelkrapp.de">www. schnitzelkrapp.de</a>
<b>Gründung:</b>	01.04.2020 und offizielle Brauereieinweihung am 23.07.2021
<b>Historie:</b>	Marco Krapp, gelernter Koch von kurzem Hobbybrauer schnell ins Gewerbliche gerutscht.
<b>Ausstoß hl/Sud:</b>	5hl Anlage von der Firma Brewiks
<b>Biersorten:</b>	Hauptbiere: Helles – Seebrunserla, Keller- Landbier Sonderbiere wechseln saisonal: Kerwa-Festbier, Weizenbock, Rotbier, Rauchbier, Bockbier zum Stärk' antrinken
<b>Besonderheiten:</b>	Ausschank in der eigenen Gastwirtschaft „Drei Linden“ (Schnitzelkrapp) und Direktvertrieb. Abholung in 1, 2 Liter Flaschen und 20, 30, 50 Liter Fässern möglich.



FRÄNKISCHER  
HOBBYBRÄUER

WIKI ALS BEWÄHRTEM HOBBY-  
BRÄUER DIESE URKUNDE  
VERLIEHEN. WIR GENOSSEN  
BERAUSCHENDE ERGEBNISSE  
DER BRÄUKUNST. GEMÄSS  
DEM KEINHEITSGEBOT VON  
1516.

SIE KOMMISSION  
DER HOBBYBRÄU-  
MEIDEBIE- Ladidel

Steckbrief:

## Ladidel Bräu



**Mitglieder:**

Walter – Ladidel – Simon

**Gegründet:**

Mai 1988

**Wo wird gebraut?**

Erlangen, Gaiganz – Effeltrich, Kursorte der VHS von Freiburg über Hannover, Hamm nach Hamburg / Harburg und dazu ab 2003 die Dorfbrauhäuser im Heldburger Land / Thüringen „vor dem Wald“

**Beschreibung der Brauanlage:**

Einkochtopf, Schlachtkessel und Dampfkesselpfanne einer Dampflok (Kommunbrauhaus Albingshausen / Thüringen)

**Lieblingssorten:**

Alles gut trinkbare, außer Industriepils, besonders beliebt – Märzen.

**Warum brauen wir:**

Es macht mir Spaß, mit einfacher handwerklicher Arbeit geschmacklich charaktervolle Biere zu brauen, die auch nach dem ersten Seidla noch Freude auf ein zweites machen. Brauen mit Herz und Hand.

**Wie zum VFFB e. V. gekommen?**

Gründungsmitglied VHD e. V. (1995) und VFFB e. V. (2002)



Steckbrief:

# Lindenbräu Kriegenbrunn



<b>Mitglieder:</b>	Georg (†) und Michael Rottner „Greebrunner Lindenbräu“
<b>Gegründet:</b>	Erster Brautag am 16.11.2009, bis März 2019 mehr als 30 Sude
<b>Wo wird gebraut?</b>	Gasthaus und Metzgerei „Zur Linde“, Erlangen-Kriegenbrunn
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	Wurstkessel der Metzgerei, 160 l
<b>Lieblingssorten:</b>	Kirchweihbier (Festbier), Lager, Bock, heller Weizenbock
<b>Warum brauen wir:</b>	Festbier für die Kriegenbrunner Kerwasburschen und für Freunde zu Festen
<b>Preisgekrönt:</b>	von 2011 bis 2018 fester Bestandteil beim Erlanger Martini-Treffen mit dem obergärigen „Michelsbock“
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	aus Liebe und Neugier zum handwerklichen Bierbrauen



Steckbrief:

# Merkler-Bräu

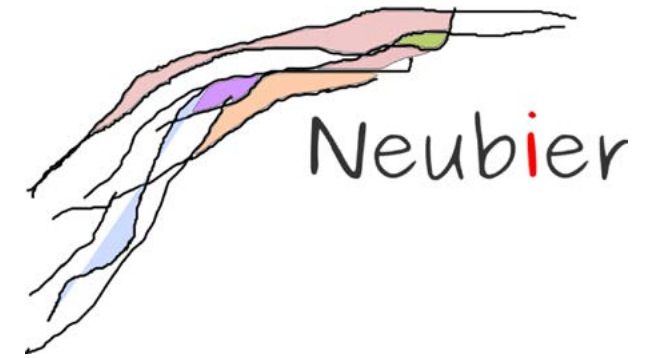


<b>Mitglieder:</b>	Merkler
<b>Gegründet:</b>	1994
<b>Wo wird gebraut?</b>	Heimbraustätte Baiersdorf
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	Elementar, 25 l Topf, Gasbrenner 7 KW
<b>Lieblingssorten:</b>	gut gehopftes Helles, fränkisches Dunkles
<b>Warum brauen wir:</b>	Spaß an der Herstellung eigenes Bieres
<b>Preisgekrönt:</b>	Teilnehmer Verkostung 1998 mit eigenem Bier in Gräfenberg
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Gründungsmitglied



Steckbrief:

## Neubier



<b>Mitglieder:</b>	Otto und Marcel
<b>Gegründet:</b>	2020
<b>Wo wird gebraut?</b>	Im Garten
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	Was halt so da war
<b>Lieblingssorten:</b>	im Grunde ein fränkisch Dunkel, aber auch immer wieder etwas völlig anderes
<b>Warum brauen wir:</b>	Das Planen, wie es werden soll / Der Brautag / Die Spannung beim ersten Schluck des frischen Bieres.
<b>Preisgekrönt:</b>	Noch nicht
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	über den ChelearChecker



Steckbrief:

# Ränchbräu



<b>Mitglieder:</b>	Josef Koblischek
<b>Gegründet:</b>	2004
<b>Wo wird gebraut?</b>	Erlangen
<b>Lieblingssorten:</b>	Weizen
<b>Warum brauen wir:</b>	Leidenschaftlicher Biertrinker
<b>Preisgekrönt:</b>	HHBT 2005 – 1. Platz „Weizenbock Hell“





Steckbrief:

# Rumpelstilzchen Bräu

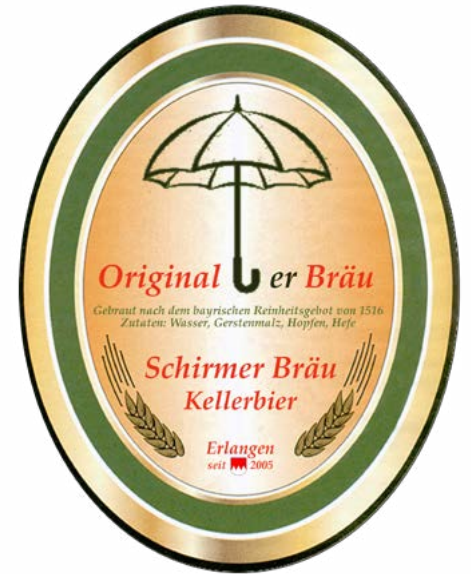


<b>Mitglieder:</b>	Nicola Wagner
<b>Gegründet:</b>	1999
<b>Wo wird gebraut?</b>	Auf dem Balkon im 18. OG - die wohl höchste Brauanlage in Erlangen
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	2 30-Liter-Töpfen und einen Läuereimer
<b>Lieblingssorten:</b>	Für den Sommer ein Helles und für den Winter ein Dunkles
<b>Preisgekrönt:</b>	HHBT 2002 – 3. Platz: Baryrisch Hell HHBT 2002 – 2. Platz: Export HHBT 2003 – 3. Platz: Export HHBT 2011 – 1. Platz: Grafschafter Kupfer (obergärig) HHBT 2016 – 3. Platz: Helles Rauchbier
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Gründungsmitglied, Braukurs 1997 mit Walter



Steckbrief:

## Schirmer-Bräu



<b>Mitglieder:</b>	Bernd Schirmer
<b>Gegründet:</b>	2004
<b>Wo wird gebraut?</b>	Auf einer Terrasse in Erlangen / Büchenbach
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	100 l / 80 l Kessel, jeweils Fa. Lang, Ansbach
<b>Lieblingssorten:</b>	Bernsteinfarbenes Kellerbier
<b>Warum brauen wir:</b>	Lust auf Selbstgemachtes, was Neues ausprobieren
<b>Preisgekrönt:</b>	Noch nicht
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Brautag in Junkersdorf 2005 mit vielen, damals fremden Erlanger Hobbybrauern



Steckbrief:

# Schnüdelbräu



<b>Mitglieder:</b>	Siegbert Hahn
<b>Gegründet:</b>	1992 in Schweinfurt
<b>Wo wird gebraut?</b>	Im Hobby Keller
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	50 Ltr. Edelstahlkochtopf mit 7-kw Gasbrenner-Heizung, der Maische-Prozess kann über manuelle Bedienung am Kessel oder per Computer gesteuert werden
<b>Lieblingssorten:</b>	Hefeweißbier, Helles
<b>Warum brauen wir:</b>	Hobby
<b>Preisgekrönt:</b>	1. Platz, „Hefeweizen hell“, HHBT 2012 in Neuhaus Oberpfalz 1. Platz, „Roggenbier dunkel“, HHBT 2013 in Blaubeuren 2. Platz, „Untergarig hell“, HHBT 2000 in Fulda 3. Platz, „Weizenvollbier“, HHBT 2007 in Cunewalde
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	über den VHD bei den HHBT



Steckbrief:

# Sommibräu



<b>Mitglieder:</b>	1 Sommi
<b>Gegründet:</b>	2004
<b>Wo wird gebraut?</b>	Erlangen und Schaubrauen bei Freunden
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	50l, 100l und 150 l Topf; 2 Gasbrenner 9 KW und ein Paella 3 Ring Brenner 23KW
<b>Lieblingssorten:</b>	Weizen, IPA's Bockbiere ,Pils usw
<b>Warum brauen wir:</b>	Leidenschaftlicher Biertrinker
<b>Preisgekrönt:</b>	Vielfach
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Schaubrauen Erlanger Herbst



Steckbrief:

# Steinbach Bräu



<b>Ort/Firmensitz:</b>	Erlangen
<b>Homepage:</b>	<a href="http://www.steinbach-braeu.de">www.steinbach-braeu.de</a>
<b>Gründung:</b>	1861
<b>Historie:</b>	1617 Brauerei der Reichsposthalterei / seit 1861 in Steinbach Familienbesitz Von 1923-1995 reine Mälzerei
<b>Mitarbeiter*innen:</b>	5 in der Brauerei, 6 + 40 Aushilfen in der Gaststätte
<b>Ausstoß hl/Sud:</b>	20hl
<b>Biersorten:</b>	Wechselnde Biersorten (3 am Hahn, ca. 15-20 im Jahr)
<b>Besonderheiten:</b>	Biergarten, Storchennest, Biermuseum, Bergkirchweih



Steckbrief:

## Vierbräu



<b>Mitglieder:</b>	Willy, Andy, Chris, Heinz, Micha, Alex, und viele mehr
<b>Gegründet:</b>	Januar 1997 nach Braukurs bei Ladidel
<b>Wo wird gebraut?</b>	Im Garten
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	Holz befeuerte Wasch- und Schlachtkessel, 2 Läuterbottiche aus Edelstahl, 2 Kupferkühlspiralen
<b>Lieblingssorten:</b>	Märzen, helles Weizen, Roggen
<b>Warum brauen wir:</b>	Selbstgebraut und liebevoll gerührt schmeckt am besten und damit wir beim nächsten Brauen was zu trinken haben.
<b>Preisgekrönt:</b>	Bei vielen HHB Tagen zuletzt, 2021 für das Schwarzbier
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Gründungsmitglied, vorher beim Stammtisch in Gräfenberg



Steckbrief:

# Wachebräu



<b>Mitglieder:</b>	Horst Behr
<b>Gegründet:</b>	September 2001
<b>Wo wird gebraut?</b>	Kleines Sudhaus im Garten
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	Jetzt nur noch max. 30 Ltr. im Topf
<b>Lieblingsorten:</b>	Weizen, Helles, Pale Ale, Martinibock, usw.
<b>Warum brauen wir:</b>	Weil's Spass macht und schmeckt!
<b>Preisgekrönt:</b>	1. Platz: Dunkles Rauchbier, 26. Sept. 2009 Bamberg
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Bürgerfeste in Neunkirchen (2005 u. 2006)



Steckbrief:

## Walzbräu



## Sandhosbier

<b>Mitglieder:</b>	Herbert Herbig & Matthias Walz
<b>Gegründet:</b>	Der erste Sud war am 10. März 2012
<b>Wo wird gebraut?</b>	Das Sandhosbier wird in der Sandstraße 25 in Weisendorf Ortsteil Reuth gebraut
<b>Beschreibung der Brauanlage:</b>	Ausgeschlagen werden 1,3hl. Wir machen immer zwei Sude gleichzeitig dazu haben wir jeweils zwei Läuterbottiche je 80l und Sudkessel 70l und 100l
<b>Lieblingssorten:</b>	Märzen & Export
<b>Warum brauen wir:</b>	Uns hat das Bier aus Massenbierhaltung nicht mehr geschmeckt, deshalb haben wir uns entschieden unser eigenes Bier zu brauen.
<b>Preisgekrönt:</b>	HHBT 2013 - 2.Platz „Spezial Hell“ HHBT 2014 - 1.Platz „Dortmunder Export“ HHBT 2015 - 1. u. 2 Platz „Fränkisch Dunkel“ HHBT 2017 - 1. Platz „Märzen nach österr. Brauart“ HHBT 2019 - 2. Platz „Heller Bock“
<b>Wie zum VFFB e. V. gekommen?</b>	Durch die Haus- und Hobbybrauertage in Langensendelbach 2009





<b>Namen:</b>	Markus Metzger und diverse wechselnde Helfer, die nicht namentlich genannt werden wollen
<b>Mitglieder:</b>	Zur Zeit offiziell nur 1
<b>Gegründet:</b>	1990 in Karlstadt am Main
<b>Wo wird gebraut:</b>	Im Keller des Wohnhauses aber auch mobil, wo es sich ergibt (Dorffeste usw.)

Steckbrief:

## Brauhaus im Wurzgrund



### Kurze Beschreibung der Brauanlage:

Stationäre Anlage: Steinwalzenschrotmühle (Eigener Nachbau eines Originals im Bamberger Brauereimuseum), gasbeheizte Würzepfanne ohne Rührwerk aus V4A (für 3 hL Ausschlagmenge); 3 hL Läuterbottich aus V4A, 8 hL Gärbottich aus Holz (fasst zwei Sude), Flaschenreinigungsmaschine (händisch); alle Biere werden in Flaschen- bzw. Fassgärung weiter verarbeitet.

Mobile Anlage: 120 L holzbeheizter Waschkessel aus Kupfer als Würzepfanne, 200 L Läuterbottich und 200 L Gärbottich aus Holz, diverse Kleingeräte (Maischschicht, Schapf, Läutergrand) aus Holz

### Lieblingssorten:

Karschter (untergäriges aber warm vergorenes helles Vollbier)

Räuchermännchen (untergäriges aber warm vergorenes helles Vollbier mit 100 % Rauchmalzschüttung)

Weihnachtsmännchen (untergäriges aber warm vergorener heller Doppelbock)

### Warum wir brauen:

Weil ich mir nicht vorstellen kann, an einem Ort ohne Brauerei zu leben und damit ich bei der vielen täglichen Theorie als Berufsschullehrer die Praxis nicht verlerne.

Wir fühlen uns der Tradition, dem Brauchtum, der Region Franken, dem handwerklichen Brauen und dem VFFB verbunden.



Hauptstraße 80-82  
91054 Erlangen  
09131-81060  
hotel@grauer-wolf.de  
www.Grauer-wolf.de



## WEYERMANN® SPEZIALMALZE

WIR GRATULIEREN HERZLICH ZUM  
**20. JUBILÄUM!**



[www.weyermann.de](http://www.weyermann.de)



Vereinsaktivitäten  
von 2010 bis 2022



### 17. April 2010: 1. Vereins-Ausflug nach Abensberg und Riedenburg

#### Brauerei Kuchlbauer, Abensberg

Beim Brauereirundgang folgten wir der Kunstspur zu den Sudkesseln, den Hefe-, Gär- und Lagerbehältern bis hinauf in den Weißbierhimmel. Wir waren in der Welt der Weißbierzwerge angekommen, die da heißen Zwergbauer, Wohlgeschmack, Nasefein, Kerngesund und Sigmund Glück. Sie erzählten uns in blumigen Reimen bereitwillig alles aus ihrem Leben und ihrem Alltag.

Danach ging es zum 35 Meter hohen Hundertwasserturm, ein Fantasiegebäude wie aus „1001 Nacht“ und gleichzeitig eines der letzten Projekte des verstorbenen Künstlers Friedensreich Hundertwasser. Erst im Januar war der Turm erstmals für Besucher geöffnet worden.



Der feinsinnige Brauereichef Leonhard Salleck, ein begeisterter Kunstliebhaber erfüllte sich mit dem neuen Abensberger Wahrzeichen einen Traum. Auf uns wartete ein Gebäude, das so wirkt, als wäre es tatsächlich frisch einem Hundertwasser-Bild entsprungen. Anklänge an ein fantasievoll gemaltes, großes Weizenglas mit einer goldenen Tulpe oben drauf sind durchaus zu erkennen. Der Kuchlbauer Turm ist dem bayerischen Bier und

seinen Brauereien gewidmet. Er symbolisiert das Bier in all seinen Bestandteilen und die Braukunst, wie sie seit eh und je in Bayern gepflegt wird.

Im Keller des Turms befindet sich die Weißbiertglas-Sammlung mit 4200 verschiedenen Gläsern, die alphabetisch nach den Sudstätten angeordnet sind.

### Blauer Ochse, Riedenburg

Seniorchef Egon Beck der Fa. „Rieduklin“, selbst Hobbybrauer, erwartete uns bereits in seinem kleinen Biermuseum.

Gemäß dem Motto „Bier braucht liebe, Bier zu werden. Bier braucht liebe Trinkgefährten.“, führte uns der Hausherr in seine kleine Brauerei, in der wir die Sudkessel eines 5hl Sudwerkes besichtigen konnten. Das Bier schmeckte hervorragend und alle hatten großen Spaß dabei!

#### Brauerei Riemhofer, Riedenburg

Die traditionsreiche mittelständische Brauerei im Altmühltal, wird das Bierbrauen immer noch als eine hohe handwerkliche Kunst gehalten und das jetzt schon in der 6. Generation durch Friedrich den Dritten, alias Friedrich Riemhofer.

Er zeigte uns beim Rundgang durch seine Brauerei die Abfüllerei, die Sudkessel und seine modernen Gär- und Lagerbehälter, die erst 2005 eingeweiht wurden.



## 12. Juni 2010: Faspichen in der Löwenbräu Buttenheim

Nach einer Pause von 18 Jahren schürte Hansi Modschiedler, der Brauereichef, seinen Pechofen wieder an. Hört sich alles einfach an, sollte aber ganz anders kommen.

Nach dem Einschalten verabschiedete sich die Technik der im Jahr 1930 gebauten Anlage und 200 Grad heißes Pech lief aus und entzündete sich. Nur durch schnelles und beherztes Eingreifen von Kurt konnte schlimmeres abgewendet werden.



Bevor das brennende Pech das Feuerloch und den Brennholzstapel erreichte, erstickte er die Flammen mit einer Schaufel, was nicht gerade ungefährlich war. Danach ging's ans Aufräumen und reparieren, so dass der Vorführung am Samstag nichts mehr im Wege stand. Das Pichen ging folgendermaßen von statten: Nach dem Aufheizen des Pechs konnten auf die Spritzköpfe je ein Fass aufgesetzt werden. Auf dem ersten Spritzkopf wurde bei 180 Grad das alte Pech verflüssigt und lief aus dem Fass heraus, auf dem zweiten wurde frisches Pech mit 220 Grad in das Fass eingespritzt. Die Fässer wurden anschließend so lange gedreht, bis das Pech gleichmäßig verteilt und fest war. Früher durften die Dorfkinder gegen eine kleine Belohnung die größeren Fässer, die sogenannten Mutterfässer, durchs Dorf rollen. Heute müssen es die Brauer selber machen.

Zur Belohnung gab es Freibier im Wirtshaus der Löwenbräu, mit Bohnenkerne, Räucherfleisch und Kloß.

## Jahr 2011

### 26. / 27. März 2011: Bierexkursion nach Mallersdorf, Aldersbach und Vilshofen

Die Fahrt ging ins Städtedreieck Regensburg - Straubing - Dingolfing - Landshut.

#### “Bahnhofsbräu”, Mallersdorf-Pfaffenberg

Wir besuchten Hausbrauer Richard Schwientek, der mit seiner 2,5 hl Anlage vier Mal im Jahr braut und uns von seinem fruchtig bananigen Weißbier probieren ließ.

#### Klosterbrauerei Mallersdorf

Dann ging es weiter zur Klosterbrauerei Mallersdorf, wo seit 1623 ein würziges Klosterbier gebraut wird - bis 1881 von Benediktiner Mönchen und nun seit 1933 von Franziskanerinnen. Die patente Braumeisterin Schwester Doris hat ihr Handwerk 1967 an der Berufsfachschule in Ulm gelernt. Die Brauerei stellt jährlich 3.000 hl Bier und 700 hl Limonaden her wovon 18% das Kloster selbst behält, um den Eigenbedarf des 500 Personen Haushalts zu stillen.



Die Führung war beeindruckend, da hier neues auf alt hergebrachtes trifft. So sahen wir eine moderne Brauanlage, ebenso wie ein historisches kupfernes Kühlschiff unterhalb des Daches.

## Klosterbrauerei Aldersbach



Hier wurden wir von Braumeister Peter Wagner begrüßt. Die Brauerei, im Besitz der Familie Aretin, zählt zu den erfolgreichsten Brauereien in Bayern, hat einen jährlichen Bierausstoß von 110 000 hl und verfügt über eine moderne energiesparende Flaschenfüllanlage. Leider werden Brauerzeugnisse nicht nach Franken exportiert.

Während des Rundgangs auf dem Klostergelände besuchten wir die Asamkirche sowie das Brauereimuseum, indem wir zum ersten Mal einen angeschlossenen Würzeberieselungskühler sahen.

Der Abend klang im Bräustüberl mit Bierhaxe und Wirtshausmusikanten aus.

## Jeggarius Bräu, Vilshofen

In der Spezialbrauerei von Stefan Jäger war uns das Mittelalter allgegenwärtig. Die Biere "Gaukler Pils", "Mönchsglück", "Rittergold" oder "Thors Hammer" waren mittelalterliche Geschmackserlebnisse.

Von hier aus fuhren wir ein Stück an der blauen Donau entlang zu unserer letzten Bierstation.

## Ehem. Brauerei Eibauer, Schwarzach

In Bayerns ältestem Weißbräuhaus anno 1548 wird leider heute nicht mehr selbst gebraut. Franz III. Josef Eibauer (in der 5. Generation) lässt das Weizenbier im Lohnbrauverfahren in einer nahegelegenen Brauerei brauen. Das traditionelle Sudhaus dient nun als außergewöhnlicher Veranstaltungsort mit Gourmet-Küche.

## 10. September 2011: 1. Sommerfest in der Klostermalz Frauenaurach

Die alten Gebäude der Mälzerei und die prall gefüllten Silos mit dem begehrten Rohstoff unserer Hobbybrauer bildeten eine perfekte Kulisse zu unserem ersten Sommerfest. Familie Bergler, die Besitzer der Klostermalz Frauenaurach GmbH, stellten den Hobbybrauern des VFFB ihren Hof für das erste Vereinssommerfest zur Verfügung. Auch Peter Kitzmann, Besitzer der gleichnamigen Traditionsbrauerei aus Erlangen, beehrte uns und gab das Versprechen, uns mit Hefe zu versorgen, so lange er die Brauerei führe.



Georg Rottner, der Lindenwirt und Metzger aus Kriegenbrunn, versorgte uns mit seinen bekannten fränkischen Bratwürsten und selbstgemachte Küchla von Gudrun Rottner, die heute ihren Geburtstag feierte.

Zwischendurch führte uns Matthias Sröbel, der Malzmeister der Mälzerei, fachkundig durch den Betrieb und erklärte uns wie aus Gerste Malz gemacht wird.

## Jahr 2012

### 31. März / 01. April 2012: Exkursion in die Oberpfalz

Unsere diesjährige Fahrt startete Richtung Osten nach Amberg.

#### Sudhang Hausbrauerei Diener, Amberg

Die Geschichte des „Sudhang“ begann mit dem Verschwinden vieler alteingesessener Brauereien in Stadt und Landkreis, 1985 gründeten Wolfgang Schmidt und Arno Diener die Brauerei. Sie wird bis heute im Nebenerwerb betrieben. In dem 6 hl Sudhaus wird handwerklich mit geringstem Technikeinsatz gebraut, per Hand und mit Holzbefuerung.



#### Schlossbrauerei Fuchsberg, Teunz

Nachweislich wird seit 1663 im Fuchsberger Schloss gebraut. Braumeister Franz Vogel führte uns zusammen mit seinem Bruder durch die Familienbrauerei, die nun in dritter Generation die Tradition fortführt. Besonders stolz sind sie auf die neuen lichtilluminierten Gär- und Lagerkeller.

Weiter ging die Fahrt mit einem Zwischenstopp in Preißhof. Wir besuchten den „Hausbrauer Joseph Max Singer“, der in einer Destillationsanlage sein Bier braut. Hauptberuflich arbeitet er als Brauer beim Kuchlbauer in Abensberg.

#### Kommunbrauhaus Eslarn

Hier erlebten wir die Eslarner Brautradition und wurden in



die Geheimnisse von Kommunbier & Zoigl eingeweiht. Der rüstige Brauer und Mälzer Georg Zierer (in seinem 85sten Jahr) führte uns durch das alte Kommunbrauhaus und hatte viel aus seiner langjährigen Berufserfahrung zu erzählen: Als 1963 die vier Zoiglstuben Kleber, Kleber, Singer und Meckl (Peterl-Simmerl) den Ausschank einstellten, braute man in Eslarn nur noch für den Hausgebrauch. Erst seit März 1996 gibt es wieder Zoigl im Ausschank und zwar beim Ströhern.

Am Sonntagmorgen ging es nach einem Abstecher in einem Travel Free Shop im nahen gelegenen Tschechien weiter zur

#### Brauerei Püttner, Schlammersdorf

Braumeister und Chef Johannes Püttner führte uns durch seine Brauerei. Seit 1819 wird in den Mauern des ehem. Gutshofes bereits Bier auf natürliche Weise hergestellt. Dazu gehört u. a., dass das Bier mit eigenem Quellwasser gebraut wird. Weil Tradition verpflichtet, schaffen sie ständig neue Brauspezialitäten, so wird seit 2008 das Püttner-Zoigl gebraut.

#### Brauerei Heberbräu, Kirchenthumbach

Nach einem 36-jährigen Dornröschenschlaf der Brauerei, hat Franz Sporer 1998 mit viel Energie und Leidenschaft begonnen die großväterliche Brauerei (gegründet 1902) wieder zum Leben zu erwecken. Seit 2003 wird in der neuen mit modernster Technik ausgestatteten Brauerei das naturbelassene „Krawandorfer“ gebraut.





### 30. Juni 2012: Sommerfest 10 Jahre VFFB e. V. in Kleinseebach Hohlkeller

Unser 10-jähriges Jubiläum feierten wir im Juni 2012 an der Hohl-Felsenkelleranlage in Kleinseebach, zu dem auch viele Gründungsmitglieder gekommen waren.



Kellerkühl wurden serviert: Roggi 30 (das untergärige Roggenbier der Vierbräu) / Storchenbier der Steinbach Bräu Erlangen / Junkersdorfer Kellerbier / ein Junkersdorfer Sondersud zum Aufstieg der SpVgg Greuther Fürth in die 1. Liga / ein dunkles Rauchbier von Jürgen Sommer / Schrollschen „Urtrunk“ aus Reckendorf. Der Jungbrauer Tobias Seitz (Tobier Bräu) kochte während des Festes einen 6-Korn-Sud.



Mittendrin „Pappmaché Pinsl“, ein Kunstwerk der Fürther Künstlerin Christiane Altzweig. VFFB-Vorsitzender Kurt Maria Adler hatte die gekrönte „Zuprostfigur“ käuflich erworben.



Steffen Schmidt, der zweite Bürgermeister von Möhrendorf, bot eine Führung in die historische obere Kelleranlage an.

Der heiße Tag endete mit einem starken Unwetter. Zum Glück konnten sich die Anwesenden in den Hohlkeller zum Schutz zurückziehen.



## Jahr 2013

### 20. und 21. April 2013: Bierexkursion Camba Bavaria, Eggenfelden und Österreich

#### „CAMBA Bavaria Brauerei GmbH“, Truchtlaching

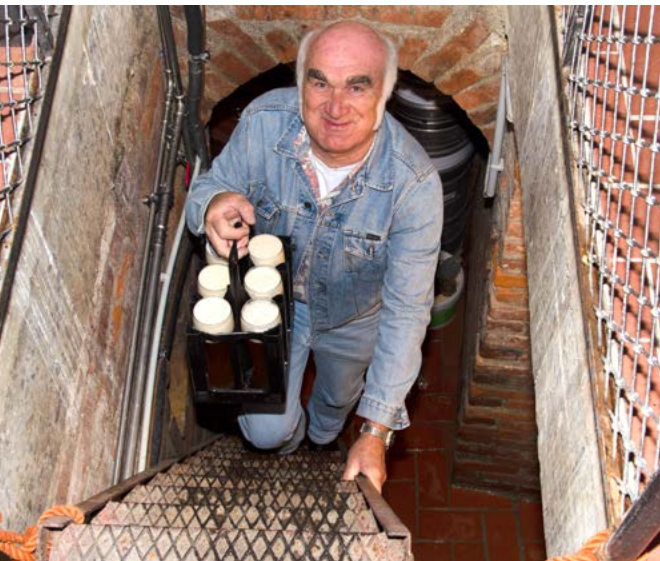
Die Erlebnisbrauerei befindet sich in einer umgebauten alten Mühle, mit angrenzender Brau- und Produktionsstätte (Sudanlagen „BrauKon“) und einer Mietbrauerei mit Abfüllzentrum. Der Geschäftsführer, Brau- und Malzmeister, Biersommelier und Produktionsleiter Markus Lohner gab uns einen Einblick in die Philosophie der Brauerei: Das Besondere in seiner Exklusivität zu Wahren und mit zeitgemäßen Variationen aus aller Welt zu verbinden. Es werden über 50 exklusive internationale Biersorten im Haus gebraut.



Anhand einer Kaffeemühle, Glasgefäßen, Sieb und Bunsenbrenner zeigte er uns anschaulich und vereinfacht den Brauprozess und führte uns anschließend durch die seit 2008 bestehende Anlage. Ihre verwendeten Bio-Spezialmalze beziehen sie von der Mälzerei Steinbach in Zirndorf.



Eine Besonderheit des Abfüllzentrums, es können alle Flaschenarten von 0,33l bis 2 Liter mit den verschiedensten Verschlüssen von Bügel über Kronkorken bis zum Natur-Sektkorkenverschluss befüllt werden.



### Baderbräu, Schnaitsee

Der Hausbrauer Edmund Ernst empfing uns in den Räumen eines alten Badehauses, das er im Jahr 2005 erwarb. Hier braut er ausschließlich Weißbiere. In den historischen Gemäuern ließen wir uns im Anschluss die vollmundigen fruchtigen Weißbiere schmecken. Nachschub konnten wir im Keller holen, wo sich die Gär- und Lagertanks befanden.

In der **Gaststätte Scheuerer-Alm** tranken wir Selbstgebrautes und sahen uns die dortige Brauanlage an. Abends ging es mit Bus oder zu Fuß, über die historische Inn-Brücke von Deutschland nach Österreich zum Brauhaus Bogner, Braunau, mit der kleinsten Weibierbrauanlage der Welt. Dort ließen wir im außergewöhnlichen Ambiente den Tag ausklingen.

„**Brunner-Bräu**“ **Eggenfelden – Spanberg** Die gewerbliche handwerkliche durchstrukturierte Kleinbrauerei wurde im November 1990 von Wolfram Brunner, Dipl.-Ing. und Dipl.-Braumeister, gegründet. Begrüßt wurden wir von ihm in seinem originellen Braustüberl, indem wir uns wie ins Niederbayern von



anno 1900 zurückversetzt fühlten. Bei der Brauereiführung beeindruckte das 2 Geräte-Sudwerk mit einem Füllvolumen von 12 Hektoliter aus Kupfer. Dadurch hat es eine besondere Wärmefähigkeit und ist im gewissen Sinne antibakteriell, was den Biergeschmack positiv beeinflusst.

### Burgholzbräu“, OT Burgholz, Herbetsfelden

In einer Waldlichtung hielten wir an und gingen die etwa 600 Meter zur Kleinstbrauerei, die 1997 von Hermann Vitzmann gegründet wurde, zu Fuß.

Der Braumeister mit 30-jähriger Berufserfahrung bei der Löwenbräu in München führte uns durch seine Brauanlage mit nur einem Läutergrat.

Auf einem Rastplatz Nähe Landshut konnten wir auf das noch aktive Atomkraftwerk Isar II blicken.

Zum Abschluss besuchten wir Biersommelier Thomas Brückl (BrauHandWerk Vier Jahreszeiten) bei einem Schaubrautermine in Innsing.





### 03. August 2013: Sommerfest bei der Steinbach Bräu



Als besonderen Schatz konnte von Bierhistoriker Jochen Buchelt und Vereinsvorsitzenden Kurt Adler ein Deckensegment aus dem Schalander der ehem. Humbser-Brauerei in Fürth präsentiert werden. Das kurz vor dem Abriss gerettete hölzerne handgearbeitete Segment ist mit Einlegearbeiten verziert, die die Brauwerkzeuge zeigen und wird nun für museumszwecke beim Verein aufbewahrt.



Gestartet wurde mit dem Toskana-Weizen vom Sommi-Bräu. Nicht in der Toskana gebraut, sondern für die Toskana. Auch wurde ein hopfenbetontes Dunkles mit schönem feinporigem Schaum angestoichen. Zwischendurch gab es Sommis Ingwerbier. Von der Brauerei Steinbach gab es ein großes Fass vom „Hopfentrunk“.

Horst Behr hatte ein helles Weizen mitgebracht, welches er beim Backofenfest in Laufamholz gebraut hatte.



### 03. Oktober 2013: Exkursion nach Neunkirchen am Brand



Bei goldenem Oktoberwetter trafen wir uns zum Bierexkurs durch Neunkirchen am Brand. Auf dem Plan stand eigentlich die Besichtigung der Brauerei „Vasold & Schmitt“.

Leider musste die Brauereibesichtigung ausfallen. Dafür führte uns der Orts- und Geschichtskenner Gerhard Maier sehr ausführlich auf

den Spuren der Neunkirchener Braugeschichte durch die Straßen. Krönender Abschluss für alle schwindelfreien war die Besteigung des Kirchturms durch den Glockenturm der Pfarrkirche St. Michael, der extra für uns geöffnet wurde.

## Jahr 2014

### 12. / 13. April 2014: 5. Hobbybrauer-Ausflug: Oberbayern – Rund um München

Unsere diesjährige Bierexkursion ging auf der A9 Richtung München.

Nach einem kurzen Halt bei Sankt Kastl, ein Weiler im oberbayerischen Markt Reichertshofen und ein katholischer Wallfahrtsort, ging es zur ersten Station.

### „Stiangbräu“, Rohrbach Ottersried

Hier wurden wir von Brauer Helmut Schneider und zu unserer großen Überraschung von der amtierenden Nürnberger Volksfestkönigin Andrea empfangen. Bevor wir in die Brauerei gingen, wurde uns das Dorfmuseum des Vereins „Agrar-Oldies-Rohrbach-Ottersried e. V.“ gezeigt.

Der Verein verfolgt u.a. den Zweck, das bäuerliche Brauchtum zu erhalten sowie die Erhaltung von alttümlichen landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten. Danach ging es in die Brauerei, deren Name sie den 34 Stufen verdankt, die man vor dem Neubau erklimmen musste, um in die Brauerei zu gelangen.





### „Lausbiggl-Bräu“

Donauaumsort Karlsruder OT Kleinhohenried. Seit zwei Jahren braut Matthias Köstler in seiner selbst konstruierten Brauerei in der ehemaligen Maschinenhalle Helles, Weizen, Zwickel und Bock. Die 6 hl Sudpfanne, ein umgebautes Pasteurierungsgefäß einer Sauerkrautfabrik von Hersteller VEB NAGEMA Berg / DDR, Baujahr 1989, wird mit Dampf geheizt (Dampferzeugnisgenerator).

### „Tobiasbräu“, Ried bei Markt Indersdorf

Auf dem Bauernhof-Cafe „Buambauernhof“ gründete Brau- und Malzmeister Tobias Socher 2007 die Brauerei. Das Sudhaus hat eine Kapazität von 5 hl und produziert ca. 120 hl im Jahr. Jedes männliche Familienmitglied hat seine eigene Biersorte.

Ein kleines Highlight für alle Süßen unter uns waren die hausgemachten Kuchen und Torten des Hofcafés.



### „Pflügerbräu“, Neufahrn

Andreas Pflüger hat bei der Münchner Hofbräu in verkürzter Form seine Brauer- und Mälzerausbildung gemacht, da er bereits ausgebildeter Landwirt war, und machte seinen Meister bei Doemens. Er arbeitet aber weiterhin mit ein paar Stunden in der Münchner Brauerei und bringt dort die Hefe für seine Biere mit. Im Hauptberuf ist er Landwirt und baut so z. B. die Gerstensorte „Barke“ für die Augustiner Bräu an. Seine Braustätte hat er im letzten Jahr in der ehemaligen Garage gebaut und braut pro Woche 5 hl Gerstensaft.

Beim Verkauf der unfiltrierten Biere (Helles, Weizen, Pils und Dunkles) konzentriert er sich in erster Linie auf die Selbstabholer, da Bier nach seiner Philosophie ein Frischprodukt ist und nur frisch getrunken werden soll.



Am Abend besuchten wir den Hausbrauer **Schuler Peter** in Walpertskirchen, der den „Kolbinger Kolben“ und „Muichtankbier“ in seinem Gartenhaus braut. Leider hatte er an diesem Tag keinen einzigen Tropfen seiner Brauerzeugnisse vorrätig, so dass er uns Bier seines Braufreunds Nikolaus Lohmeier (Bräu z'Loh aus Loh bei Dorfen) ausschenkte.



Danach spazierten wir zur Maibaumwache des Dorfes. Dort konnten wir einen 28m langen Maibaum bestaunen, der von der dortigen Landjugend bei Bier, Sau am Grill und zünftiger Musik bewacht wurde.

Einige ließen den Tag im „Erdinger Weißbräu“ ausklingen.



## „Richelbräu“, München-Neuhausen

Hausbrauer Günther Baumann, der für sein „Casanova Bier, mit ein Stück Erotik“ bekannt ist, empfing uns in seinem Münchner Reihenhaus am Sonntagmorgen. Namenspatronin der neungrößten Brauerei Münchens, ist Maria Richel, die im Jahr 1620 in Eichstätt als „Bierhexe“ hingerichtet wurde. Zu ihrem Gedenken und als Sinnbild für alle Frauen, die unter dem Vorwurf der Hexerei im Mittelalter sinnlos ihr Leben lassen mussten, wurde dieser Name für die Brauerei gewählt.



Ihr Bildnis, eine lebenslustige Frau, die statt auf einem Besen auf einem Bierfass reitet, ziert das Wappen der Brauerei. Sein Motto: „Es gibt nichts vernünftigeres, als sein eigenes Bier zu Brauen.“

In seinem Hauskino sahen wir einen japanischen Dokumentarfilm über die Bierkultur München an. Auch konnten wir die museumsgleichen Räume nach ihren Themen wie z. B. Bier und Erotik individuell zu erkunden. Bei den vielen Brauerei(werbe)schildern, historischen Ansichtskarten, Biersprüchen etc. kam keine Langeweile auf und die Zeit verflog, denn diese Brauerei ist ein Ort der Bierkultur und Braukunst.

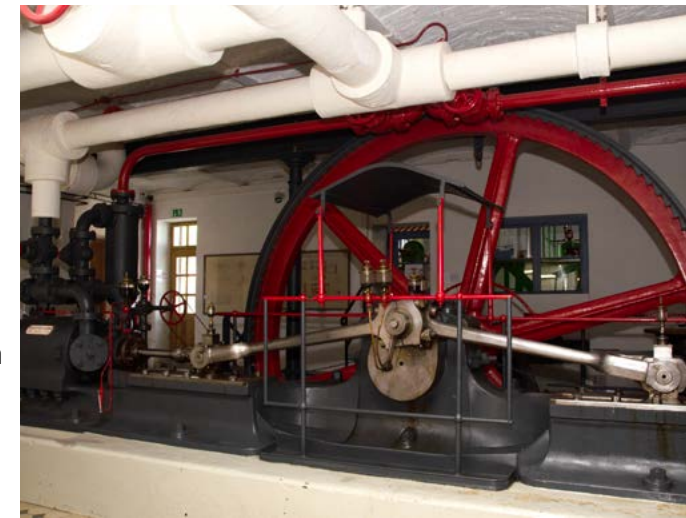
## „Eiswerk“, auf dem Gelände der Paulaner-Brauerei, München-Au

Die Studentin für Brauwesen und Getränketechnologie, Katharina Günzel, holte uns am Eingang ab und führte uns über das Brauereigelände der Paulaner zur Spezialitätenbrauerei, in der die Paulaner-Craftbiere entstehen.

Die Studentin hatte insofern einen Bezugspunkt zu Erlangen, da sie in unserer heimischen „Klostermalz“ in Frauenaarach ihr Mälzerpraktikum absolvierte.

Sie ließ uns Spezialbiere wie Bayrisch Märzen „Eiswerk 1881“, Weizenbock „Bavaria Mandarin“, „Josef-Spezial“ ein Dunkles mit leichtem Rauchgeschmack sowie den edlen „Bourbon Bock“ probieren. Auf dem Rückweg kamen wir beim Namensgeber der Spezialbrauerei dem historischen „Eiswerk“ vorbei.

Die Ammoniak-Kältekompressionsmaschine der Paulaner Bräu war zur Produktion von Stangeneis verwendet worden. Die Bewegungsenergie bezogen sie im Gegensatz zu vielen anderen Brauereien der damaligen Zeit nicht von einer Dampfmaschine, sondern über Wasserräder im aufgestauten Eisbaches, ein aus der Isar abgeleiteter Kanal. Die Kältemaschine wurde im Jahr



1971 nach 90-jährigem Betrieb stillgelegt.

Zum Abendessen kehrten wir bei Jens Meinzer (zwischenzeitlich unser Mitglied), Hausbrauerei Katzerer in Freystadt-Sondersfeld, ein und ließen das Ausflugswochenende im Biergarten ausklingen.

## 26. Juli 2014: Sommerfest im Kitzmann Brauereihof unter dem Motto „Bayerisch Märzen“

Unser diesjähriges Sommerfest auf dem Kitzmann Brauereihof stand unter dem Motto „Bayerisch Märzen“. Das schon lange nicht mehr produzierte Erlanger Bayerisch Märzen, das in den 1970er in den Jugendclubs z.B. „Orange“ gern getrunken wurde und Kultstatus besaß, sollte wiederbelebt werden.

Fast pünktlich um 10:00 Uhr wurde dann der 40-Liter-Sud über Holzfeuer eingemaischt. Dabei konnten wir einen neugierigen Blick auf einen der letzten



original Sudberichte des Kitzmann „Bayerisch Märzen“ von 1991 werfen und mit dem anwesenden Kitzmann-Brauereimitarbeitern fachkundeln. Willy, Petra Paulsen (Vierbräu), hat den Sud schnell umgeplant, damit wir so nah wie möglich an das Originalrezept herankamen.

Nachdem das offizielle Fass durch den Vorsitzenden angestochen war und es nebenbei auch noch ein IPA-Weizen von Sommi-bräu und ein Emmerbier vom Tobias Seitz im Ausschank gab, kam langsam Feierstimmung auf.

Damit ging's auch schon zum zweiten Highlight des Tages: Die Verkostung der 8 selbstgebrauten Märzen-Biere unserer Vereinsmitglieder. Eines fristete durch ein



tragisches Missverständnis einsam und alleine sein Dasein im dunklen Kühlwagen. Leider wurde es erst entdeckt, als die Preise bereits vergeben waren.

Währenddessen machten sich die Tester an die schwierige Aufgabe, die nummerierten Biere zu kosten und eine Bewertung abzugeben. Die gemeinen Tester (unter Ihnen auch Verkosterprofi Walter Hufnagel - European Beer Star, Erlangens Bierhistoriker Jochen Buchelt und Bräukontor-Inhaber Norbert Habla) bekamen die braunen Verkostergläser vorgesetzt, um Malzigkeit, Abgang, Geschmack, Rezenz und Hopfenaroma zu bewerten.

Brauereichef Peter Kitzmann sowie die Braumeister Benjamin Kloos und Stefan Herz bekamen die durchsichtigen Gläser und hatten die ehrenvolle Aufgabe Farbe und Schaum zu benoten.

Am Ende der Verkostung gab es drei von der Kitzmann Brauerei gestiftete Preise zu vergeben: Der erste Platz ging verdient und mit Abstand an Herbert Herbig (49,39), der zweite Platz an Matthias Walz (45,63) und der dritte Platz an Gerhard Eckstein (mit 45,32 nur 0,31 Punkte dahinter!).





**27. August 2014:  
Hopfenwanderung  
Spalt-Endersdorf**

Eine Wanderung während der Hopfenernte in der Hopfen- und Biermetropole Spalt führte uns hinaus in die Hopfenfelder der Familie Gruber. Die amtierende und frisch gekürte „Spalter Hopfenkönigin“ Karin Heckl 2014-2016 begleitete unseren Spaziergang. Danach wurde auf dem Hopfen-

hof der Familie Gruber zünftig das „Niederfallfest“ gefeiert (der Fall des letzten Halms bedeutet für die Landwirte das Ende der Erntezeit).

**21. September 2014: Baidersdorfer Krenmarkt**

Seit vielen Jahren ist der VFFB e. V. teil des jährlich stattfindenden Krenmarkts in Baidersdorf. Es wird Selbstgebrautes ausgeschenkt und Interessierte können beim Schaubrauen zusehen, wie Bier handwerklich gebraut wird und sich über die Brauvorgänge informieren.

Doch dieses Mal hatte der Verein Grund zur Freude. Sponsor Peter Wackel hat uns den neuen Pkw-Hänger für unsere Schaubrau-Utensilien offiziell übergeben. Zur Feier, trotz starkem Regen, stach Max Köppl sein gebrautes Rauchbier an und schenkte es an die Runde aus.



**Jahr 2015**

**03. März 2015: Hopfenseminar bei der Steinbach Bräu**

Fast 40 Mitglieder sind der Einladung zur Teilnahme an dem Hopfenseminar am 03.03.2015 gefolgt. Frau Dr. Elisabeth Wiesen von der Firma Joh. Barth & Sohn GmbH & Co. KG referierte kompetent und ausführlich über den Anbau, die Vermehrung, Pflege, Ernte, Verarbeitung, Vermarktung und Verwendung.

Die Teilnehmer hatten die Möglichkeit den Hopfen in verschiedensten Formen zu riechen und zu schmecken. Es wurde in den Dolden „gewühlt“, an zerriebenen Pellets geschnuppert, als Kaltauszug getestet oder auch als Tropfen dem eigenen Bier zugeführt. Wir haben gelernt, dass man vom Geruch nicht auf den Geschmack schließen kann und dass es viele Faktoren gibt, die den endgültigen Geschmack beeinflussen.



## 18./19. April 2015: Bierexkursion in die Rhön

2015 brachte uns der Hausbrauer-Ausflug in Frankens schönen Norden – in die Rhön.



### Kommunbrauhaus, Junkersdorf an der Weisach

In einer kleinen Besichtigung zeigte uns unser 1. Vereinsvorsitzender Kurt Adler sein rund 200 Jahre altes Kommunbrauhaus, das er mit Axel Fella und Ludwig Müller im Jahr 1995 erwarb und renovierte.



### Rhönpiraten in Ostheim

Stephan Kowalsky hat in Ostheim, bekannt durch seine Bionade Herstellung, in seinem Garten und Wohnhaus eine kleine feine Hausbrauerei aufgebaut. Neben viel Interessantem zum Thema Bionade gab es auch hier eine Brauereibesichtigung und Verkostung.

Bei Pax-Bräu in Oberelsbach führte uns der Onkel des Brauers Andreas Seufert durch die Brauanlage, mit einer in Bamberg abgebauten Abfüllanlage. Sein besonderes Markenzeichen sind die künstlerisch gestalteten Bierflaschen Etiketten.



Durchaus ein kulturelles Highlight war der anschließende Stopp in **Schönau an der Brent** an der DJK Sporthalle. Dort erwartete uns zuerst eine Vorführung des in Schönau erfundenen Rhönrades. Die Sportlichen unter uns konnten sich sogar selbst darin versuchen.



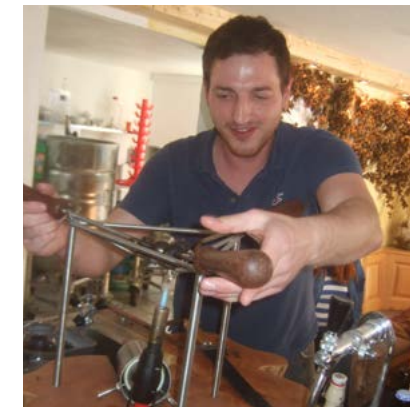
Am **Dorfbrauhaus Schönau** zeigte uns dann Braumeister Günther Zirkelbach die renovierte Brauerei und fachsimpelte mit uns bei der Bierverskostung.

Der Abend klang in der **Liesbachbräu** im Schönauer Ortsteil Burgwallbach aus.

Am nächsten Morgen erwartete uns im **Brauhaus Niederlauer** Cornelia Federlein und führte uns durchs top renovierte Brauhaus. Bei einem Fass Kommunbier konnten wir uns über die aufwendige Renovierung und den Ablauf eines Brautages informieren.

In **Oberstreu** zeigte uns schließlich Christian Schmidt das etwas in die Jahre gekommene Brauhaus. In seiner Scheune und Biergarten bei seinem speziellen unterfränkischen Leberkäs und Bratwürste im Brotteig konnten wir dann das Selbstgebraute auch noch verkosten.

Auf dem Heimweg besuchten wir Vereinsmitglied **David Hertl in Schlüsselfeld**, der die kleinste und verrückteste Brauerei in Franken betreibt. Sein Erfolgsrezept sind aromaintensive Geschmacksgranaten mit außergewöhnlichen Biernamen.





### 5. Juli 2015: Tag der Franken in Erlangen

Der diesjährige Tag der Franken führte in unsere Heimatstadt Erlangen. Da zum Tag der Franken natürlich auch die fränkische Braukultur gehört, durften wir an diesem Tag auf keinen Fall fehlen.

Neben allerlei anderen fränkischen Ständen war der VFFB auch mit einem Brauteam auf dem Erlanger Schlossplatz vertreten. Trotz sengender Hitze, das Brauthermometer zeigte knapp 40 °C, hatte das Brauteam mit Andy, Sommi und zeitweise Willy tapfer am Kessel gestanden, geschürt und gerührt und allen Interessierten den handwerklichen Brauprozess erklärt.

Das wusste auch der Bayerische Rundfunk zu würdigen und hat für seine Live-Sendung den rührenden Andy interviewt. Den Beitrag kann man sich im Internet noch ansehen.

### 25. Juli 2015: Sommerfest in Langensendelbach

Unser traditionelles Sommerfest fand dieses Jahr in Langensendelbach am Festplatz statt. Am frühen Nachmittag war es etwas stürmisch, so dass man schon Angst haben musste, dass uns Fahnen, Tischdecken und Dekoration davonwehen. Nach einer kräftigen Brotzeit und dem einen oder anderen Krug Hausbrauerbier ist es dann aber doch wieder windstill geworden. Verschiedene Hausbrauer hatten Kostproben Ihres Könnens mitgebracht, der Grill sorgte für Bratwurst und Fisch und war es dann doch noch ein gemütlicher Nachmittag geworden, der am Abend in der gemütlichen Gartenlaube ausklang.



## Jahr 2016

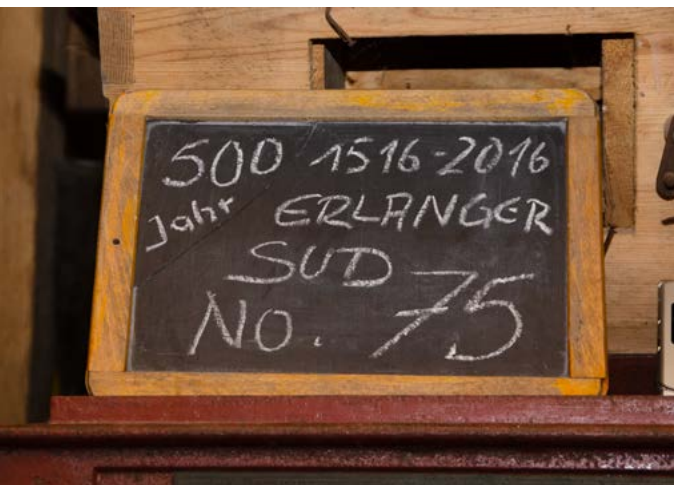
### 23. April 2016: 500 Jahre Reinheitsgebot

Viele Geschichten ranken sich um das sogenannte bayerische oder deutsche Reinheitsgebot. Fakt ist, dass im Jahre 1516 zahlreiche unterschiedliche bayerische Landrechte harmonisiert wurden und damit auch eine erste Reglementierung der Zutaten zum beliebtesten Nahrungs- und Genussmittel durchgesetzt wurde, dem Bier. Erst sehr viel später wurde dafür der Begriff Reinheitsgebot geprägt.



Seit 1995 findet jährlich am 23. April der Tag des Deutschen Bieres statt, der an eben dieses Reinheitsgebot erinnern soll. Grund genug, im Jahre 2016, das 500ste Jubiläum des ältesten noch gültigen Lebensmittelgesetzes zu feiern und mehr über das deutsche, bayerische und fränkische Bier zu erfahren!

Daher fand am 23. April in Erlangen am Schlossplatz eine große Feier statt, bei der allerlei geboten wurde. Am Morgen waren alle helfenden Hände da, das Festzelt wurde aufgestellt, die Brauanlagen aufgebaut, alkoholfreie und alkoholische Hopfengetränke bereitgestellt. Alles war vorbereitet und der erste Höhepunkt des Tages stand bevor: Willy Paulsen im Dirndl, die Bierprominenz von Erlangen stand auf der Bühne und Klaus Karl-Kraus verlas, als Herzog Wilhelm IV. verkleidet, das Ur-Reinheitsgebot.



Hernach wurden die Bierfässer angezapft, Christoph Gewalt das der Steinbach Bräu, Peter Kitzmann das der Kitzmann Brauerei und Oberbürgermeister Dr. Florian Janik das vom Verein zur Förderung der fränkischen Braukultur mit dem extra für diesen Tag gebrauten „Erlanger“.

Der Bierologe und Erlanger Brauereigeschichtsexperte

Jochen Buchelt erklärte, was da eigentlich im Krug ist. Im Kommunbrauhaus Junkersdorf wurde am Wochenende 26. - 28. Februar 2016 das Jubiläums-Erlanger eingebraut, ein Bier wie zwar nicht vor 500 Jahre gebraut, aber zu einer Zeit in dem Erlangen als Bierexportstadt im ganzen Land bis weit über die Grenzen hinaus, sogar bis Nordamerika, bekannt war.

Damit das Festbier seinem Ruf als „Erlanger“ gerecht wird, wurde es mit Malz der Klostermalz Frauenaarach, Brunnenwasser aus dem artesischen Brunnen in Bruck und Hopfen aus Erlanger Gärten der Vereinsmitglieder gebraut. Die Hefe wurde eigens aus der Reinzuchtanlage der Kitzmannbrauerei geholt.

Ein gelungener Auftakt für den großen Tag und die durstigen Kehlen wurden mit Freibier versorgt. Leider floss danach weniger das Bier in Strömen, als mehr der Regen. Wohin man schaute: Regenschirme. Nun ja, wir haben das Beste draus gemacht. Die Musik war gut und im Zelt wars auch trocken. Es gab altes Handwerk zu sehen. Egon Meister aus Thüringen führte uns vor, wie man alte Holzbierfässer mit neuem Pech beschichtet.







Der „Kreit ´n Büttner“, Andreas Hofmann aus Hirschaid, gab eine Kostprobe seiner Kunst und fertigte in seiner mittelalterlich anmutenden Werkstatt Bierkrüge aus Holz. Bei dem Stand der Erlanger Firma „Kunststofftechnik Frör“ konnte man sein Können beim Bierkastenklettern unter Beweis stellen. Natürlich gab es auch das Brauhandwerk zu bestaunen.

Neben der klassischen Bierbrauerei mit holzbefeuerten Kesseln gab es auch moderne Verfahren mit Gasbefuerung zu sehen, und als Spezialgast waren die Studenten und Doktoren der universitären Röthelheim(versuchs)brauerei zu Gast, die über ihre Technik zu berichten wussten.

Ein Highlight war ohne Zweifel auch die Sonderausstellung im Botanischen Garten, die der Verein in Zusammenarbeit mit dem Leiter des Botanischen Gartens, Herrn Claus Heuemann, extra für dieses Jubiläum erarbeitet hatte. Dort gab es Informationen zum Hopfen und anderen Pflanzen, die zu Zeiten Wilhelms den Weg ins Bier gefunden hatten. Der Clou: Es wurden spezielle Biere eingebraut, die keinen Hopfen enthielten, sondern Schafgarbe, Hanf und Holunderblüten. Die Verkostung dieser „Spezialitäten“ war eine sehr interessante und höchsteltene Gelegenheit, sich mal in frühere Zeit zu versetzen und zu testen, was einem damals wohl für ein Gebräu vorgesetzt worden sein mag. Wir können nur mutmaßen ...

Als Anreiz alle 6 Erlanger Bierstationen an diesem Jubiläumstag zu besuchen, konnte man sich seinen Besuch mit einem Stempel quittieren lassen und damit an einem Gewinnspiel teilnehmen. Die 30 Preise wurden von den Hauptakteuren des Festes gesponsert – Kitzmann Brauerei, Steinbach Bräu, Erlanger Tourismus und Marketing Verein, Entlas-Keller, Kommunbrauhaus Junkersdorf sowie vom VFFB.

Die 30 Gewinner der 90 Teilnehmer waren am 17.05.2016 im Rahmen unseres jährlichen Bergkirchweih-Stammtisches gezogen worden.

Die zwei Hauptgewinne (Kitzmann Gutschein für die Bräuschänke und 20 Liter Steinbach Fass) konnten im Rahmen einer kleinen Feier am 21.06.2016 im Erlanger Stadtarchiv übergeben werden.





## 07. Mai 2016: Bierexkursion Thurnau / Hof / Rehau

Die eintägige Bierexkursion von Walter Geisler führte uns dieses Jahr in Richtung Kulmbach und Hof.



Der erste Stopp unseres Busses war der **Braucontainer der Braufreunde in Thurnau**. Das ausgeschenkte Bier wurde fürs Brau- und Genussfest in Thurnau gebraut und schmeckte schon am Vormittag ausgezeichnet.

Nebenbei gab es auch reichlich Erfahrungsaustausch mit den Braufreunden, die für ihre Brauerei einem Container samt Kühlzelle angeschafft haben, den sie fleißig und liebevoll ausbauen.

Station zwei: **Die Wirtshausbrauerei in Metzdorf**, ganz in der Nähe von Kulmbach.

In der tollen Hausbrauerei und Wirtschaft „**Zum Gründla**“ unter Kastanien braut der auch bei den Thurnauer Braufreunden aktive Sebastian mehrere Sorten Bier, welches in der Wirtschaft ausgeschenkt wird und zunehmend an der Beliebtheit gewinnt. Zu Recht, wovon wir uns bei dem einen oder anderen Glas überzeugen konnten. Nebenbei gab Sebastian noch eine Führung durch Sudhaus und Keller. Auch für Essen in der Gastwirtschaft kann eine Empfehlung gegeben werden, das Küchenpersonal ist ganz offensichtlich ebenso talentiert wie der Brauer.



Die dritte Station: **Meinel-Bräu in Hof**. Eine Brauerei, seit 1731 in Familienhand mit geballter Frauenpower!

Bei der herzlichen Begrüßung durch die Schwestern Moni, die jüngste Braumeisterin Deutschlands, und Gisi Meinel-Hansen gab es gleich zu Beginn die Maibockspezialität zur Verkostung. Danach gings in zwei Gruppen durch die heiligen Hallen.



Die sympathische Braumeisterin Moni war in ihrem (und unserem) Element und wusste allerlei Interessantes zu berichten und wurde begierig ausgefragt.

Die Brauerei selber wurde am Rande des Steinbruchs errichtet und ist dementsprechend interessant gebaut, vor allem in die Höhe.

Zum krönenden Abschluss gabs noch einen kleinen Blick auf die historische Fasspichanlage zu werfen, in der noch einmal jedes Jahr auf traditionelle Weise die Holzfässer vom alten Pech befreit und mit neuem ausgekleidet werden.

Den Abschluss eines gelungenen Tages durften wir bei den Freunden der **Kommunbrauerei in Rehau** bei Hof verbringen.

Rehau hat eine lange Braugeschichte und die Enthusiasten in Rehau haben vor ein paar Jahren historischen Boden, einen traditionellen Eiskeller zum Bier vergären und lagern, kurzerhand in eine Kommunbrauerei umgewandelt.

Maßgeblich beteiligt und genauso ambitioniert ist der Bürgermeister von Rehau, der mit Freude persönlich vorbeikam, um selber von der Geschichte zu erzählen. Die Brauereitechnik ist auf dem neuesten Stand, auch wenn es das Gebäude nicht vermuten lässt und die hergestellten Biere, ein Dunkles Märzen und ein Weizenbock mundeten hervorragend.





### 11. Juni 2016: Sommerfest Privatbrauerei Sauer in Röttenbach

Unter dem seit Jahrzehnten die Brauerei Sauer in Röttenbach krönenden Storchennest fand auf dem Kerwasanger ein kulinarisch erfüllendes und rundum lehrreiches Sommerfest statt. Gastgeber und Hausherr Herbert Sauer, dessen Export durch eine überaus hohe Drinkability besticht, führte persönlich durch sein Brauhaus und zeigte uns exklusiv das hier noch regelmäßig stattfindende Abspichen der Holzfässer.

Zusammen mit dem örtlichen Backofenverein haben wir frisches Holzofenbrot und Leberkäs gebacken. Als weiteres kulinarisches Highlight gab es Schweinebraten aus dem Holzofen mit Klößen, die in Willys Bierwürze gekocht wurden. Und alle Besucher (die sogar die seltene Möglichkeit hatten, den Sauerschen Felsenkeller zu besichtigen) waren glücklich, wie z.B. auch Kitzmann-Braumeister Stefan Herz und (zu vorgerückter Stunde) der Erlanger Stadtarchivar Dr. Andreas Jakob.



## Jahr 2017

### 24. Januar 2017: Stammtisch mit Bierverkostung

Im letzten Jahr gab es eine Anfrage mehrerer VFFB-Mitglieder auf eine angeleitete Bierverkostung. Zum Stammtisch wird immer Selbstgebrautes mitgebracht und begutachtet, hier ging es aber um eine Verkostung mit Wissensvermittlung und unter Anleitung.

Im Rahmen des Januar-Stammtischs bei unserem Vereinswirt „Zum Schloss“ (Tennenlohe), führte uns unser Vereinsmitglied Norbert Habla, Kitzmann Bräukontor, unterhaltsam in die Craftbierszene.

Es standen fünf Biere zur Verkostung, zum Anfang gab es ein exotisches Bier mit Pfeffersud (Freigeist Pfefferkörner), gefolgt von sauer vergorenem Gruitbier (Freigeist Gruitbier). Die beiden Startbiere sind, na sagen wir mal: abseits des Massengeschmacks. Die Reaktionen fielen entsprechend durchwachsen aus und an allen drei Tischen wurde lautstark diskutiert.

Nachdem sich der Tumult gelegt hatte, gab es einen Weizenbock von Veto „Weißer Hai“ (Hopferei Hertrich) und was Besonderes aus Erlangen: Das „Kitzmann Achala“, ein im Whiskyfass gelagertes Erlanger Dunkles!

Auch hier hatte Norbert Habla wieder umfangreiches und unterhaltsames Hintergrundwissen zu berichten.

Die Laune der Anwesenden stieg mit dem Stammwürzegehalt der Proben, beim Achala immerhin 15,2°P (7.2 vol % Alc.). Den Abschluss bildete ein Trappistenbier, hier das 10er von Rochefort.

Den Beifall hat sich der Dozent redlich verdient, ein rundum gelungenes Seminar bei dem viele noch dazugelernt haben.





**25. März 2017:**

### **Bierexkursion in die Hallertau**

Die achte Bierexkursion führte uns nach Niederbayern in die Hallertau.

### **Hopfenhof in Attenhofen**

Hier hieß uns die Hopfenbotschafterin Biersommeliere Elisabeth Stieglmaier auf ihrem Hof willkommen. Es gab allerlei interessantes über den Hopfen, das Leben am Hof und die Freuden und Sorgen des Hopfenanbaus der jüngeren Zeit zu erfahren. In der Dorfkirche St. Nikolaus gab es eine Lektion über die Geschichte der Welt, der Dorfkirche, des Bieres und der Bedeutung des Hopfens für die Region. Um das eben Erfahrene

zu vertiefen ging es anschließend gleich raus ins nahegelegene Hopfenfeld.

Hier erwartete uns ein Frühstücksmahl der besonderen Art: rund ums Thema des Tages. Zu einer Kostprobe der Schlossbrauerei Au-Hallertau „Bavaria Mandarin“ gesellten sich „Hopfenschuxen“, ein regionales Schmalzgebäck. Und die Krönung des Ganzen war der ganz frisch am Morgen geerntete Hopfenspargel. Das sind die jungen Sprosse der gerade austreibenden Pflanzen. Die sind natürlich viel dünner als wirklicher Spargel und erinnern von Geschmack und Konsistenz an Radieschen, Bohnensprossen und Erbsenschoten. Sehr lecker!

Auch hier gab es viel neues zu lernen: dass der Hopfen immer rechts herum rankt (sogar in Australien!), dass die Hopfenpflanze den Hopfenbauern jeden Tag sehen will, dass die Hallertau das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt ist, wie der Draht im Boden und oben am Gestell festgemacht ist und warum wild wachsender Hopfen nicht geduldet wird, ganz besonders der männliche.

Damit ging's zurück zum Hopfenstadel, wo wir uns erstmal an einem Hopfentee stärken durften. Unerwarteterweise war das kein Bier, sondern wirklich Tee aus Hopfen. „Herkules“ bescherte uns ein bitteres Geschmackserlebnis.

Im Stadl gab es weiteres über den Hopfenanbau und die Ernte zu erfahren, und wir wissen jetzt alle, warum manche der großen Packungen ein Loch haben.

Nach dem herzhaften Mittagmahl gab es zur Krönung des Tages einen „Cuvée Barrique – TAP X“ ein im holzfassgereiftes Starkbier der Brauerei Schneider Weisse zu verkosten, begleitet von einer regionalen Hopfenpraline. Gut gelaunt sangen wir zum Abschluss gemeinsam das Holledauer Heimatlied.

### **„Zieglerbräu“, Mainburg**

Die kleine Ortsbrauerei, ist die letzte von ehemals 6 Braustätten. Neben 5 Biersorten werden hier auch einige alkoholfreie Getränke erzeugt. Durch die Brauerei wurden wir von dem Inhaber und Braumeister Wolfgang Randelthofer geführt. In der urgemütlichen Brauereiwirtschaft konnten wir seinen süffigen Bock verkosten. Am Ende gab's noch einen Kasten Bier für die Weiterreise ...



## „Brauhaus Riedenburg“

Nachdem die Riedenburger Brauerei für lange Zeit mit nur einer einzigen Sorte, dem Riedenburger Weizen nahe dem Ruin stand, traf der heutige Seniorchef Michael Krieger vor vielen Jahren einige damals mutige Entscheidungen. Die Palette wurde auf mehr Sorten erweitert, das Ziel war eine ökologische Brauphilosophie. Heute gibt es ein tolles Spektrum an Sorten jenseits der Fernsehbiere, unter anderem mit Emmer, Dinkel, Hirse und Einkorn. Und den Klassiker, das Riedenburger Weizen gibt es nach wie vor. Mittlerweile führt der Sohn das Brauhaus, und wir wünschen ihm allzeit guten Sud für die Zukunft.

## 24. Juni 2017: Sommerfest im Erlanger Museumshof

Mit dem Erlanger Stadtmuseum sind die Brauaktiven unseres Vereins schon seit vielen Jahren u.a. durch Sudaktionen am Tag der Altstadt freundschaftlich verbunden. Was lag da näher, als am Vortag des diesjährigen Tages der Altstadt, das Sommerfest im Museumshof zu feiern. Da sich in direkter Nachbarschaft die Braustätten der ehemaligen Erichbräu und der Brauerei Ott (Altstädter Kirchenplatz) befinden, nahm unser Mitglied Jochen Buchelt dies zum Anlass zu einer kleinen Führung durch die brauereihistorischen Ottischen Keller und den benachbarten Malzkeller samt Brunnenstube.

Nach so einer „staubigen“ Erkundungstour durch dunkle Keller schmeckten die wieder zahlreich mitgebrachten Hausbrauerbiere nochmal so gut.



## 2018

### 10. März 2018: Bierverkostung im Bräukontor

Wie schon im letzten Jahr veranstaltete der Getränkepezialist und Kenner der kleinen Details, unser Mitglied Norbert Habla, eine Bierverkostung. Diesmal in seinem Bräukontor.

Es gab 6 Biere aus verschiedenen Richtungen zu probieren und einzuschätzen. Der Grundtenor lag auf dem Thema Craftbier. Somit war es wenig überraschend, dass die vorgestellten Proben allesamt abseits der Mainstreambiere waren.

Im ersten Teil vor der Pause gab es zwei Amerikanische (aus der Steamworks Brauerei) und ein Polnisches (Kingpin Brauerei). Die Grundthemen hier: Gurke, Kaffee und Orange. Die Bewertungen lagen oft deutlich auseinander, aber es gab anregende Diskussionen unter den Teilnehmern. Komplettiert wurden das Ganze durch Hintergrundinformationen zu Hopfen und Hefe.

Nach einer kleinen Pause mit Häppchen zum Neutralisieren ging es in die zweite Runde. Hier lag der Schwerpunkt auf den deutschen Bieren. Den Anfang machte ein Sauerbier der Inselbrauerei Rügen. Bemerkenswert hier die Champagner-Hefe, die das Bier zu einer hochinteressanten Mischung aus Bier und Sekt macht. Andere konnten dem Sauerbier weniger Freude abgewinnen, und so wurde das Seminar spontan noch um ein belgisches Lambic mit Kirschen erweitert.

Den Abschluss bildeten zwei Bockbiere, die im Holzfass nachlagern durften, eins aus Plankstadt (Welde Bräu) im Bourbonfass gelagert und eins - na klar - aus Erlangen (Kitzmann Brauerei) im Whiskyfass gelagert.



#### 14. April 2018: Bierexkursion Bamberg, Lindenau, Seßlach und Uetzing

Der Tag begann mit Besuch des „**Fränkischen Brauereimuseums**“, Bamberg. Es gab eine Führung durch die Kuratorin Nina Schipowski für unsere 32 Mitglieder und deren mitgereiste Frauen mit anschließendem Fröhschoppen.



Danach ging es im Bus weiter in Richtung Thüringen ins **Kommunbrauhaus „Lindenau“**. Auch hier hatten wir eine tolle Führung durch den hiesigen Herrn über das Brauwesen, Egon Meister, unseren alten Bekannten, der schon mehrmals die Fasspicherei vorgeführt hat, zuletzt bei „500 Jahre Reinheitsgebot“ in Erlangen.

Als nächstes stand Seßlach auf dem Plan. Hier wurden wir vom bekannten Holzbildhauer Wolfgang Schott begrüßt und durch die Holzwerkstatt und das **Seßlacher Kommunbrauhaus** geführt. (Die Tore schließen am Wochenende um 14:00 Uhr, Führungen sind auf Anfrage möglich). Natürlich wurde auch hier an einen Krug Bier gedacht, in Wolfgang's Hof wurde der „Seßlacher Bock“ verkostet!

Die Gastwirtschaft Reinwand am Marktplatz schenkt Seßlacher Kommunbrau-bier aus!

Auf dem Heimweg führen wir nach Uetzing „**Metzgerbräu**“. Manfred Reichert macht seine Schinken alleine, betreibt einen „Tante-Emma-Laden“ und braut obendrein noch sein eigenes Bier.

Wir saßen hier im Obergeschoss bei den Bierlager-tanks und genossen die Brotzeit.



#### 21. Juli 2018: Sommerfest in Höchstadt auf dem Kellerberg

Die VFFB-Mitglieder trafen sich bei unserem Vereinspartner dem Kellerbergverein in Höchstadt und feierten miteinander auf dem historischen Gelände.

Der Petersbeck Keller ist neben seinem Vereinshaus incl. Museum, mit einem Kellerberggang, einer renovierten Holz-kegelbahn, einer Brauanlage (Zhl), einem Hopfengarten sowie einem Kühlzelle ausgestattet.

Im Ausschank: Junkersdorfer „helles“, eine „schwarze Natascha“ Junkersdorfer Fest-bier und von Jochen Buchelt ein helles, besonders gehopftes untergäriges - das „Steinacher Vier-Hopfen Erlanger“ anlässlich seines runden Geburtstages gebraut.

Der VFFB hatte mit den Mitgliedsnummern „200 bis 201“ zwei besondere Mitglieder zu Gast: No. 200 Michael Rottner - Brauer-lehre bei der Brauerei Kitzmann, No. 201 „Papa“ Georg Rotter Metzgerbrauer aus Kriegenbrunn.

Der VFFB wurde am 02.02.2002 gegrün-det, daher wurde dem Anwesenden Peter Kitzmann, Chef der Erlanger Brauerei Kitzmann, aufgrund der Zahlenkombination die Mitgliedsnummer „202“ als besonderes Zeichen der Ehre angeboten. Peter Kitzmann nahm dies gerne an und versicherte unseren Mitgliedern die weitere Bereit-stellung seiner Reinzuchtheften aus dem Brauerei-Gärkeller.

Neben der Bierverskostung und dem Grillen fanden auf der Kegelbahn kleine Turniere statt.



## 17. November 2018: Jubilar Sud in Junkersdorf

2018 hatten viele Mitglieder einen runden Geburtstag. Aber Bücher übers Brauen und Flaschen mit Bieren hat jeder der Jubilare wohl schon zur Genüge zu Hause, und so kam uns beim Zusammensitzen ein besserer Gedanke.



Das Geschenk sollte ein Brautag in der Kommunbrauerei Junkersdorf sein, an dem alle eingeladen sind, beim Sud mitzuhelfen, zu entspannen und gemeinsam die schöne Zeit zu genießen.

An einem kalten Samstagmorgen war es dann soweit und der Sudkessel wurde mit ordentlich Holz für den 82. Sud angeheizt.

Der Tag bot reichlich Zeit zu fachsimpeln, beim Sud zu helfen oder Biere aus dem Keller der Brauerei zu verkosten. Für die Mittagszeit zauberte Max eine große Pfanne mit Schweinebraten und Rippchen.

Vom Sud wurde ein großer Waschkessel Vorderwürze abgezweigt. Den verwandelte der Andy draußen vor der Tür nebenbei noch in ein zünftiges Bockbier.

## Jahr 2019

### 26. Januar 2019: Hefeseminar bei Steinbach

Am Samstagabend war es soweit. Im zweiten Versuch hat es endlich geklappt und Ulrich Preise von der Hefebank Weihenstephan hielt einen exklusiven Vortrag für unseren Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur.

Der Vortrag enthielt detaillierte Informationen zu Hefezucht und Berechnungen zu Zellzahlen und Vermehrungsraten, Populationszusammensetzung und den benötigten Zellmengen für eine Gärung. Fortgesetzt wurde mit einer Übersicht über die Weihenstephaner Hefen und für welche Biersorten sie sich eignen.

Den Abschluss bildete ein Einblick in den Hefestamm *Saccharomyces ludwigii* (Im Weihenstephaner System „WSL 17“), womit alkoholarmes Bier vergoren werden kann. Daraus entwickelte sich noch eine sehr interessante Diskussion über Gärung, verschiedene Zucker und Würzezusammensetzungen.

Nach dem Vortrag saßen wir noch bei dem ein oder anderen Abschlussbier zusammen, und selbst hier wurde Herr Preise noch weiter mit Fragen gelöchert, auf die er auch am späteren Abend noch bereitwillig und ausführlich einging (solange keine Betriebsgeheimnisse berührt wurden).

Aus der Hefebank gab's obendrein noch ein paar Röhrchen Reinzuchtheffe, W68, W34/70 und WSL17, von denen jeder Teilnehmer jetzt weiß, für welchen Biertyp sie verwendet werden können.





#### 04. / 05. Mai 2019: Bierexkursion Böhmen

Der VFFB-Ausflug 2019 führte uns zu unserem östlichen Nachbarn – nach Böhmen. Nach einem recht frühen Start um 7:00 Uhr war unser erstes Ziel für den Frühschoppen eine Zoigl Wirt-schaft in Falkenberg in der Oberpfalz. In den urigen Gasträumen der **Braue-ri Kramer-Wolf** konnten wir uns ausgiebig stärken.

Danach ging es in einem kurzen Schwung direkt nach Tschechien.

Nur einige Zeit nach der Grenze erwartet uns eine Besichtigung mit Mittagessen in der **Familienbraue-ri Chodovar**. Hier wird nicht nur gebraut, sondern auch das ganze Malz für die eigene Bierproduktion auf traditioneller Weise in der eigen-ten Tennenmälzerei zubereitet – ca. 1.700 Tonnen Malz pro Jahr.

Die ursprüngliche Sudpfanne der Brauerei stammte aus dem Jahre 1924. Wurde aber 2004 komplett moder-nisiert und ermöglicht so an einem Tag 14 Tonnen Malz in 800 hl herrlich duftende Bierwürze umzuwandeln. Der Gärkeller beinhaltet 23 Gärbot-tiche mit einem Volumen zwischen 70–320 hl.

Im einzigartigen 800 Jahre alten Felsenkeller reift nicht nur das Bier in 55 Bottichen mit Volumen von 99–450 hl – sondern hier durften wir auch in einem abgegrenzten Bereich unser typisches böhmisches Mittagessen einnehmen.

Ein weiterer kurzer Abstecher führte uns auf einige Verkosterle in die kleine, schnuckelige **„Kronl“** Brauereiwirtschaft in Marienbad.



Von dort ging es zu unserer Übernachtungsstätte in die wunderschöne denk-malgeschützte Altstadt von **Loket** – dem böhmischen Rothenburg, hoch gelegen auf einem Granitfels von drei Seiten von der Eger umflossen. Hier erwartete uns neben den gemütlichen Zimmern ein leckeres Abendessen in der **Hausbrauerei Svaty Florian**.

Nach einem reichlichen Frühstück am Sonntagmorgen ging es mit dem Bus, an einer kleinen Rotte von Wildschweinen direkt am Straßenrand vorbei, ins Nach-bardorf zur **„Kynsperk Pivovar“**. Auch hier durften wir uns die Brauerei bei einer ausgiebigen Führung anschauen und dort ein Mittagessen mit zahlreichen Kostproben genießen.

Gut gestärkt haben wir dann auch bald die Tschechei verlassen und uns kurz hinter der Grenze noch einem anderen kulturellen Aspekt der Reise gewid-met - der Welt des Porzellans. Im **Porzellanmuseum in Selb** erlebten wir die Geschichte der Porzellanherstellung und durften eindrucksvoll erleben, wo (funktionierende) Transmissionen noch ihren Einsatz fanden außer in Brauhäusern.

Heimwärts gab es dann noch einen Stopp zur Stärkung in Trebgast in der **La Birreria** mit dem Bier der Brauerei Haberstumpf.

## 21. Juli 2019: Sommerfest bei Willy und Andy in der Aufseßstraße Erlangen



Unser Sommerfest 2019 fand an einem etwas ungewöhnlicherem Ort statt – nicht wie bereits mehrfach - an einem brauhistorischen Ort, sondern im Garten von Andy und Willy. Auch hier konnten wir wie jedes Jahr die selbstgebrauten Biere und die von unzähligen Mitgliedern spendierten Salate, Kuchen und sonstige Leckereien genießen. Auf grüner Wiese umgeben von hohen Bäumen konnten wir den sonnigen Tag und warmen Abend bei guten Gesprächen mit den Braukollegen verbringen.



An diesem Nachmittag durften wir auch das neue Ehrenmitglied unseres Vereines Peter Kitzmann begrüßen und ihm seine Urkunde überreichen. Wie jedes Jahr ein schönes Fest mit Beteiligung vieler Mitglieder.

## 8. Oktober 2019: Besuch des Alten Sudhauses der Tucher Bräu in Nürnberg

Unser Gründungsmitglied Fritz Klein durfte eine Gruppe, auf Grund der langjährigen Geschäftsbeziehung seiner Familie mit der Vertragsbrauerei Tucher, zu einer Brauereiführung am Schillerplatz 10 einladen. Aus diesem Anlass kamen unsere Vereinsmitglieder in den Genuss eines Ausflugs zum Alten Sudhaus in Nürnberg, dem Ort wo Tucher sein holzfass-gereiftes Rotbier herstellt.

Das Brauhaus im denkmalgeschützten Klinkerbau, verströmt immer noch den Charm von 1899 als es erbaut wurde und beeindruckt daher bereits, wenn man vor der Türe auf den Rest der Truppe warten muss.

Um 10 Uhr begann unsere äußerst kurzweilige Brauereiführung. Doch bevor es richtig los ging, durfte Fritz ein Fass des Tucher Rotbieres anstecken. Danach führte uns eine junge Mitarbeiterin der Tucher Brauerei durch die zwei Stockwerke des alten Brauereigebäudes. Uns wurde gezeigt, wo Tucher seine jahrelange Entwicklungsarbeit geleistet hat, um die richtige Rezeptur für das

berühmte Nürnberger Stadtbier (wieder) zu finden.

Im Erdgeschoss können noch die Kupferkessel der alten Sudanlage bewundert werden. Gebraut wird aber nur noch in einer modernen Kleinbrauanlage. Über eine Wendeltreppe geht es dann hinab in die Herzkammer des Ziegelbaus, vorbei an der mit romanischen Fenstern ausgebildeten Gärkapelle.

Hier im kühlen Gär- und Lagerkeller des alten Sudhauses, reift der Rotbierbock in Ruhe heran. Gut vier Dutzend alte Eichenholzfässer türmen sich an der Kellerwand auf, jedes von ihnen mit einem Fassungsvermögen von 220 Litern. Da kommt der Hobbybrauer aus dem Staunen erstmal nicht mehr heraus.

Auch unser Vereinsmitglied Erich Heinrich schwelgte in Erinnerungen und konnte die ein oder andere Geschichte während seiner Dienstzeit hier auf dem alten Braugelände der Tucher erzählen.

Bei einem Probetrunk mit Brotzeit konnte die interessierten Hobbybrauer dann auch alle ihre Fragen zum Thema Brauen und Rotbier loswerden. Das genaue Mischungsverhältnis, mit dem aus dem Vollbier durch Veredelung mit einem kräftigen Schuss Rotbierbock aus dem Holzfass dann das Original Nürnberger Rotbier wird, wollte uns der Braumeister vor Ort allerdings nicht verraten.



## Jahr 2020

### 06. September 2020: Sommerfest und JHV bei der Hofbräu Oberle

Coronabedingt fand unsere diesjährige Jahreshauptversammlung inclusive dem Sommerfest erst im September, im Freien bei der Familie Oberle am Pavillon, statt. Der VFFB sponserte hierfür 120 Stoffmasken - bedruckt mit dem „VFFB“ Vereinslogo.

Maskenpflicht und Bierdeckel als Stimmzettel!

Um 13:00 begann die JHV mit Neuwahlen mit 40 Stimmberechtigten.

Heiner von Heynitz trat aus persönlichen Gründen als Schriftführer zurück. Sabine Ismaier wurde von den anwesenden Mitgliedern zur neuen Schriftführerin gewählt. Die alte Vorstandschaft wurde im Amt bestätigt.

Nach Abschluss um 14:00 Uhr begann das Sommerfest des VFFB's. Ein großer Grill mit Bratwürsten und Steaks von Zametzer / Langensendelbach und ein großer Grill mit Forellen vom Oberle / Kosbach.



Selbstgebraute Biere und 3 Sorten Bier von der Hofbräu Oberle standen zur Auswahl. Das Ende der Veranstaltung wurde gegen 18:00 Uhr eingeläutet. Ein harter Kern blieb noch vor Ort und genoss am Pavillon die Aussicht auf das große Zuchtbecken.



## Jahr 2021

### 12. September 2021: Sommerfest und JHV bei der Hofbräu Oberle



Die Jahreshauptversammlung sowie das 11. VFFB-Sommerfest fand wie bereits im Vorjahr wieder auf dem Grundstück der Hofbräu Oberle statt.

Beginn der sehr gut besuchten Versammlung war um 11:00 Uhr am Pavillon neben der Brauerei. Nach einer kurzen JHV begann mittags das Sommerfest, Max Köppl am Fleischgrill, Willy Zametzer am Fischgrill. Das Salat- und Kuchenbuffet war wieder reich bestückt.

Im Ausschank: Ein 15ltr. Fass selbstgebrautes von Nicola Wagner, 20 ltr Dunkel und 30 ltr Helles vom Peter Oberle und seinem Braumeister David Achatz.



Besuch erhielten wir von unserem Partnerverein „KBV“ aus Höchststadt.

Die gesellige Runde endete gegen 18:30 Uhr, der harte Kern verweilte mit Selbstgebranntem noch etwas länger.

## Jahr 2022

### 13. August 2022: Sommerfest zum 20-jährigen in Kleinseebach am Hohl-Felsenkeller

Pünktlich um 14.02 Uhr (02.02) konnte das Jubiläumssommerfest am Hohlkeller beginnen.



Etwa 70 Mitglieder und 30 Gäste waren gekommen, um an diesem wunderschönen Sommertag gemeinsam auf das 20-jährige Jubiläum anzustoßen. Die Begrüßung übernahm unser erster Vorsitzender Kurt Maria Adler.

Auch der Kellerbergverein Höchststadt e. V., mit dem wir seit vielen Jahren befreundet sind, kam mit einer Geld- und Bildspende zum Gratulieren.

Die Zahl „20“ war an diesem Tag sehr präsent. So haben unsere Erlanger Brauereien und Vereinsmitglieder Steinbach Bräu „Storchen“, Hofbräu Oberle „Hofbier“ und Krappbräu „Alterlanger Seebrunserla“ je 20 Liter zur Verfügung gestellt. Auch Vincenz Schiller „Entlas-Bräu“ brachte mit seinem Fahrrad handabgefüllte Flaschen (6 x 1 Liter) mit seinem „Keller-Gold“ persönlich vorbei.

Was wäre ein Jubiläumsfest ohne Selbstgebrautes unserer Haus- und Hobbybrauer?



So hatten wir ein Bierangebot der Extraklasse: u.a. „Neubier“ von oTTo und Marcel, „Junkersdorfer“ von Kurt und Axel, „Zwanzger Bock“ von Renè, „Whiskybier“ von Heinz, „Vierbräu“ von Andy, „Ränchbräu“ von Seppi, „Höllwiesen“ von Peter, „Citras-Bier“ von „Gimpel-Bräu“ Robert.



Neben den Backwaren der Bäckerei Pickelmann, insbesondere der extra für unser Fest gebackenen Bergbrezen, war wieder ein umfangreiches Kuchen-, Salat- und Snack-Buffer geboten. Als kleines Gastgeschenk gab es zur Feier für jeden einen Jubiläumsbierdeckel „20 Jahre VFFB“, um sich und das Bier von den in diesem Jahr doch sehr aktiven Wespen zu schützen.

Um 16:00 Uhr bat Steffen Schmidt, der zweite Bürgermeister von Möhrendorf, wieder eine Führung in die obere Kelleranlage an, die er ganz spontan um Mitternacht nochmal wiederholte.

Die Arbeit am Fisch-Grill übernahmen kurzfristig die „Schwaben“ Klaus Kling und Rolf und am Fleisch-Grill standen Andy und Heinz. Leider musste unser Metzgermeister Willy Zametzer kurzfristig wegen Krankheit absagen, nachdem er uns aber noch persönlich seine Grillspezialitäten vorbeibrachte.

Am frühen Abend gegen 19 Uhr öffnete dann „Sabines Bier-Bar“. Im exotischen Ambiente, inmitten von Schilf und Palmen, konnte zwischen einer fruchtigen „HimBEERbowle“ (Weizen, gefrorenen Himbeeren, Rosè Sekt, Himbeersirup), einem karibischen „Bananen-Ananas-Weizen“ (Veldensteiner Weizen, Bananentinkör und Ananassaft) und einem erfrischenden „Caibierinha“ (Steinbach Bräu „Doldenzauber“, Limetten, Rohrzucker, Cachaca) ausgewählt werden.

Vermisst haben wir unsere zweite Vorsitzende „Willy“, die aus familiären Gründen leider nicht dabei sein konnte.

Gegen Mitternacht kredenzte oTTo dem harten Kern seine pikante Gulaschsuppe, so dass dann alle gestärkt ins Bett gehen konnten.





Abfüll- und Getränketechnologie  
für die Getränkebranche  
**Neue und gebrauchte Brautechnik  
von Sudhaus bis Abfüllung**

Füllmeister GmbH & Co KG  
Am Göckel 19 - D-96188 Stettfeld

Norbert Hümmer - M: +49 (0) 175 / 40 19 847  
info@fuellmeister.de



Brauwettbewerbe /  
Haus- und Hobbybrauertage  
(HHBT)



**Gönn dir**  
ein paar schöne Stunden im  
**Biergarten in Sondersfeld!**

- ★ **Hausgebrautes Bier** ★
- ★ **Leckere Brotzeiten** ★

**HAUSBRAUEREI KATZERER**

Hausbrauerei Katzerer | Sondersfeld 2 | 92342 Freystadt | Telefon: 091 85/903813  
Öffnungszeiten und Informationen finden Sie unter [www.katzerer.de](http://www.katzerer.de)



## Brauwettbewerbe

Jahr	Ort	Gewinner aus VFFB Mitgliedern
1996	Himmelkron	Untergärig hell 1. Platz - Gerhard Stanglemayr - Export
		Untergärig hell 1. Platz - Mathias Nakel - Pils
		Obergärig 1. Platz - Volker Makowsky - Hefeweizen
1997	Ödenwaldstetten	Vollbier untergärig, dunkel
		Vollbier obergärig, hell
		Vollbier untergärig, hell
1998	Gräfenberg	Vollbier untergärig, hell 3. Platz - Gerhard Bauer
		Vollbier untergärig, dunkel
		Vollbier obergärig
		Bockbiere 1. Platz - Michael Monheim 2. Platz - Roland Singer
		Spezialbiere 1. Platz - Axel Fella 3. Platz - Heike Metzger
1999	Alzey	Untergärige Biere 1. Platz - Alexander Kurz - Braunbier 2. Platz - Petra Paulsen - Märzen 3. Platz - Michaela Lutter - Schwarzbier
		Obergärige Biere 2. Platz - Andreas Sperr - Roggenbier



Jahr	Ort	Gewinner aus VFFB Mitgliedern
2000	Fulda	Untergärig hell 1. Platz - Kurt-Maria Adler - Kellerbier 2. Platz - Siegbert Hahn - Märzen
		Untergärig dunkel 3. Platz - Bern Runkel - Kellerbier
		Spezialbiere 1. Platz - Andreas Batke - Rauchbier 2. Platz - Michael Monheim - Bock 3. Platz - Andreas Sperr - Rauchbock
2001	Peine	Pils Märzen Weizen
2002	Aschau am Inn	Bayrisch Hell 1. Platz - Hans-Jürgen Winkler 2. Platz - Alexander Kurz 3. Platz - Nicola Wagner
		Export 2. Platz - Nicola Wagner
		Weizen hell 1. Platz - Willy Paulsen
2003	Karlstadt	Pils 3. Platz - Willy Paulsen
		Export 2. Platz - Hans Reichelsdorfer 3. Platz - Nicola Wagner
		Bock hell 2. Platz - Roland Singer

Jahr	Ort	Gewinner aus VFFB Mitgliedern
2004	Michelstadt	Lager hell Alt 2. Platz - Hans-Georg Meyer Dry Stout
2005	Himmelkron	Märzen Rauchbier 2. Platz - Andreas Sperr 3. Platz - Bernd Runkel Weizenbock hell 1. Platz - Josef Koblischek 2. Platz - Christian Holzner 3. Platz - Bernhard Friedrich
2006	Tettngang	Pils Roggenbier 3. Platz - Josef Koblischek Schwarzbier 2. Platz - Andreas Sperr 3. Platz - Heinz Michael Kern
2007	Cunewalde	Export 1. Platz - Peter Ross 2. Platz - Schorsch Meyer 3. Platz - Michael Dill Weizen dunkel 1. Platz - Vierbräu 3. Platz - Siegbert Hahn Deutscher Porter



Jahr	Ort	Gewinner aus VFFB Mitgliedern
2008	Langensendelbach	Fränkisches Kellerbier dunkel 2. Platz - Jürgen Sommer Fränkisches Helles 1. Platz - Manfred Kollwe Weizenbock hell 2. Platz - Andreas Wengert
2009	Bamberg	Heller Bock 1. Platz - Heinz Meister 2. Platz - Peter Ross Bamberger Braunbier Bamberger Rauchbier 1. Platz - Horst Behr 2. Platz - Jürgen Sommer 3. Platz - Willy Paulsen
2010	Schwalenberg	Westfälisches Landbier 1. Platz - Hans Georg Meyer 3. Platz - Willy Paulsen Westfälischer Urbock 1. Platz - Peter Ross 2. Platz - Jürgen Sommer 3. Platz - Andreas Sperr India Pale Ale 3. Platz - Hans Rolf Linke
2011	Nordhorn	Norddeutsches Pilsner (untergärig) Grafschafter Kupfer (obergärig) 1. Platz - Nicola Wagner Rauchweizenbock dunkel (untergärig)

Jahr	Ort	Gewinner aus VFFB Mitgliedern
2012	Neuhaus	Weizenbier hell (obergärig) 1. Platz - Siegbert Hahn 2. Platz - Peter Goetz 3. Platz - Andreas Sperr
		Kellerbier hell (untergärig) 1. Platz - Gerhard Bauer 2. Platz - Willy Paulsen 3. Platz - Peter Ross
		Brown Ale (obergärig)
2013	Blaubeuren	Weizenbock Dunkel 3. Platz - Tobias Seitz
		Roggenbier Dunkel 1. Platz - Siegbert Hahn 2. Platz - Bernhard Fichtner
		Spezial Hell 1. Platz - Gerhard Bauer 2. Platz - Matthias Walz
2014	Willich-Anrath	Dortmunder Export (untergärig) 1. Platz - Matthias Walz
		Düsseldorfer Alt (obergärig)
		Belgisches Witbier (obergärig) 2. Platz - Peter Goetz 3. Platz - Martin Reichert
2015	Kulmbach	Fränkisches Dunkel 1. Platz - Matthias Walz 2. Platz - Herbert Herbig
		Dry Stout 1. Platz - Bernhard Fichtner ...

Jahr	Ort	Gewinner aus VFFB Mitgliedern
2015	Kulmbach	Fortsetzung: Weizenvollbier dunkel 2. Platz - Andy Sperr
2016	Herrieden	Belgisches Dubbel
		Kölsch
		Helles Rauchbier 1. Platz - Hans Kronenberger 3. Platz - Nicola Wagner
2017	Ochsenhausen	Märzen (nach öster. Brauart) 1. Platz - Matthias Walz 2. Platz - Martin Reichert 3. Platz - Michael Monheim
		Klosterbock 1. Platz - Michael Monheim
		Saison Farmhouse Ale 1. Platz - Martin Reichert 2. Platz - Peter Goetz
2018	Lüneburg	Norddeutscher Pilsner
		Roggenweizen
		Pale Ale
2019	Sehnde Ortsteil Rethmar	Deutsches Porter
		Helles Bockbier Goslarer Gose 1. Platz - Gerhard Bauer 2. Platz - Matthias Walz
2020	Kleve	Ausgefallen



Jahr	Ort	Gewinner aus VFFB Mitgliedern
2021	Kleve	Schwarzbier 1. Andreas Sperr  Belgisches Blonde 1. Bernhard Fichtner  Niederrheinisches Altbier
2022	Herrieden	Amerikanisches Pale Ale  Helles Hefeweizen  Münchner Dunkel

## 1998 – HHBT in Gräfenberg

Vom 17.-19.07.1998 fanden die dritten Haus- und Hobbybrautage in Gräfenberg statt organisiert vom Gräfenberger Hobbybrauer Stammtisch. Obwohl unser Verein damals noch nicht gegründet worden war, waren doch bereits viele spätere Gründungsmitglieder eifrig bei der Organisation mit dabei.

Prinzipiell folgten bereits auch diese HHBT dem bekannten Programm: Freitag: Ankunft und gemütliches Beisammensein, Samstag: Rahmenprogramm und Verkostung mit Prämierung, Sonntag: Fachvorträge, Hausbrauermarkt und Abreise.

Da das damalige Organisationsteam noch nicht so erfahren und zahlreich war wie heute, aber doch mit einer recht großen Anzahl an Interessierten gerechnet wurde, wurde kurzerhand ein Kerwa erfahrener, ortsansässiger Brauer mit zum Organisationsteam hinzugezogen.

Das Programm war äußerst vielversprechend, das Wetter leider nicht.

Dem wurde gleich mal Abhilfe geschaffen, indem ein großes Kerwa Zelt auf den ausgesuchten Festgelände – die Wiese eines Bauern – aufgestellt wurde. Damit in den Nächten nichts aus dem Zelt abhandenkommt, wurde auch gleich die entsprechende „Security“ in Form der Kerwa Burschen angeheuert. Der Fahrdienst zu den verstreut liegenden Unterkünften wurden während der ganzen Veranstaltung

durch einen Shuttledienst mit dem Gemeindebus durchgeführt.

Richtig ernst wurde es dann am Samstag – die Besonderheit hier – gemäß Programm sollte da die internationale Tauschbörse der Nürnberger Sammlergruppe von Brauerei-Werbemittel stattfinden. Womit allerdings keiner gerechnet hatte, war die Vielzahl der Sammler und der Eifer, mit dem diese ihrem Hobby nachgehen. Bereits um 9:00h wurde das Zelt daher fast überrannt. Aber letztendlich ging alles relativ glimpflich über die Bühne und die meisten sind dabei wohl auf ihre Kosten gekommen.

Eine weitere Besonderheit an diesen Brautagen war, dass es an beiden Tagen eine musikalische Untermalung gab – Samstagabend durch die Marinos, Sonntag früh beim Weißwurst Fröhschoppen durch Wulli und später noch durch die Blaskapelle Frankonia.

**Fränkisches Bierfest**

VEREINIGUNG DER HAUS- UND HOBBYBRAUER in Deutschland e.V.

**3. Haus- und Hobbybrautage in Gräfenberg vom 17.-19. Juli 1998**

**Festprogramm**

**Freitag 17. Juli**  
ab 18.00 Informationsaustausch und Kennenlernen für Hobbybrauer und Interessierte

**Samstag 18. Juli**  
9.00 - 14.00 Internationale Tauschbörse der Nürnberger Sammlergruppe von Brauerei-Werbemitteln  
18.00 - 18.45 Kurzanleitung des Hobbybrauens für Einsteiger  
ab 19.30 Unterhaltung mit der bekannten Showband "MARINOS"  
22.00 Prämierung der besten selbstgebrauten Biere

**Sonntag 19. Juli**  
9.30 - 16.00 Schaubrauen: Bierherstellung mit einfachen Hilfsmitteln  
10.00 Folk- und Blues-Fröhschoppen mit dem Gitaristen Wulli Weißwurstessen aus dem Sudkessel  
ab 11.00 Hausbrauermarkt mit Rohstoffen und Brauartikeln  
ab 13.00 Unterhaltung mit der "BLASKAPELLE FRANKONIA"

An beiden Tagen: Festbetrieb ab 9.00 Uhr, Fachvorträge, Besichtigung von Braugerüsten, Informationen zum Thema "Dosenfreie Zone" im Landkreis Forchheim

An allen Tagen kommen Biere aus vier örtlichen Kleinbrauereien und alkoholfreie Getränke zum Ausschank!

KLOSTERBRAUEREI Weissenhof  
Brauerei Brechmer Linden-Bräu  
Friedmann BIER  
BRAUEREI HOFMANN HOHENSCHWÄRZ

Am Ende waren diese HHBT für die meisten Beteiligten eine Erinnerung fürs Leben, sei es weil sie im Schlamm des Parkplatzes stecken geblieben sind und durch den Traktor einen Bauern befreit werden mussten, sei es weil der Bierausschank aller orts- und umkreisansässigen Brauereien zu Überwerbungen im erweiterten Orgateam führte, sei es dass man zur dosenfreien Zone im Landkreis Forchheim aufgeklärt wurde oder sei es einfach nur weil man an diesen Tagen durch die Teilnahme von Schweizer Hobbybauern einen Beitrag zur Völkerverständigung geleistet hat und neue Freunde fürs (Brauer-)leben gefunden hat.



## Haus- und Hobbybrauertage in Langensendelbach - Oktober 2008

Ungezählte Stunden wurde diskutiert, geplant und angepackt, um die Haus- und Hobbybrauertage vorzubereiten wo über 200 Gäste (neuer Rekord) verköstigt, beherbergt und umsorgt werden.

Freitag, 03.10.2008

Anlaufpunkt war der Gasthof Zametzer, wo sich den ganzen Tag über unsere Gäste vor dem Meldekopf, an der Theke und im Schankraum drängten. Es stand viel auf dem Program:

Ab 9:45 Uhr hatte man die Möglichkeit, an einer Wanderung auf dem Aufseßer Brauereiweg teilzunehmen.. Die Wanderung führte auf einem Rundweg von Aufseß nach Hochstahl und Heckendorf und wieder zurück zum Bus. Dass in jeder Brauerei eine Bierproben-Pause eingelegt wurde, war natürlich Ehrensache.

Den ganzen Tag lang fand der Hausbrauermarkt statt und die Vereinigung des Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e.V., die VHD, war präsent. Egon Meister aus Thüringen führte uns vor, wie man Holzbierfässer picht. Die Mälzerei Weyermann mit ihrem Löschzug war angereist, schenkte ihr selbstkreatiertes Bier aus und verkaufte alle nur denkbaren Sorten Spezialmalz.

Von 17 bis 19 Uhr fand im Gasthaus Zametzer das Verkosterseminar statt, das von unserem Mitglied Robert Pawelczak, Braumeister und Studienrat an der

Berufsschule in Karlstadt geleitet wurde.

Hausherr Willi bereitete ein köstliches Buffet mit vielen fränkischen Spezialitäten vor, die richtige Grundlage für die alljährliche Jahreshauptversammlung.

Samstag, 04.10.2008 war der Tag der Ausflüge! Die 200 Besucher wurden in 4 Gruppen verteilt. Drei Gruppen blieben in Erlangen und besuchten diese Attraktionen in verschiedener Reihenfolge: Brauereiführung Kitzmann mit Umtrunk, Stadtführung Erlangen, Brauereiführung der Brauerei Steinbach, Mälzerei und Brauereimuseum, und eine Kellerführung beim Entlaskeller. Das Mittagessen fand entweder bei Kitzmann oder am Entlaskeller statt. Die vierte Gruppe machte die Wanderung am 5-Seidla Steig. Hier ging die Fahrt per Zug nach Weissenhohe mit Umtrunk im Garten der Klosterbrauerei, dann nach Gräfenberg mit Umtrunk in der Friedmann Brauerei. Die 2. Etappe ging nach Hohenschwärz mit Mittagessen in der Brauerei Hofmann gefolgt von einer Brauereibesichtigung. Die letzte Etappe ging nach Thuisbrunn mit Umtrunk in der Brauerei Elch mit Brauereiführung. Danach gings zurück nach Erlangen.

Die Verkoster hatten einen kurzweiligen Tag. Um 9 Uhr fand im Gasthof eine Vorverkostung der eingereichten Biere statt. Hier musste jeder ran, das hieß jeder der ein Bier eingereicht hatte. Für die Neulinge eine interessante Erfahrung. Die Verkoster besichtigten die Mälzerei Bergler (Klostermalz) und haben in der Brauerei Steinbach nach Besichtigung des Brauereimuseum und der Mälzerei zu Mittag gegessen. Dann die eigentliche Verkostung die wieder von unseren „Verkostungs-Profis“ durchgeführt wurde. Hochkonzentriert wurde jedes eingereichte Bier getestet und bewertet.

Nach einer Pause begann um 19:30 Uhr der mittlerweile schon „legendäre“ Hausbrauerabend. Rudi und Willi fuhren ein gewaltiges warmes Buffet mit allerlei fränkischen Spezialitäten auf. Gleichzeitig floss mitgebrachtes Bier aus ganz Deutschland. Die Stimmung wurde von Stunde zu Stunde besser und steigerte sich nochmals bei der Bierprämierung. Die amtierende Bierkönigin Michelle I. war anwesend und übergab die Preise an die Sieger:

Der Sonntag Vormittag stand ganz im Zeichen der Fränkischen Braukultur: die Geschichte des Kommunbrauwesens in Franken und Thüringen, die Entwicklung des Brauwesens in Erlangen, sowie die Erfahrungen mit dem Kauf und der Renovierung des historischen Kommunbrauhauses in Junkersdorf. Und so neigten sich die Haus- und Hobbybrauertage dem Ende zu.



## Messe Brau Beviale – Die Wurzeln liegen in Bamberg

November 1957 in Bamberg: Auf Einladung des "Landesverbandes bayerischer Mittel- und Kleinbrauereien" trafen sich Braumeister, Brautechniker und Nachwuchskräfte zu einer kollegialen Fortbildungsveranstaltung. 1960 dann mit dem Namensungetüm „Betriebswirtschaftlich-Technologische Herbsttagung des Verbandes mittelständischer Privatbrauereien in Bayern“ Umzug nach Nürnberg.

Nach weiteren 12 Jahren 1978 Wechsel in das neue Messezentrum. Mit 70 Ausstellern und rund 1000 Besuchern gab es dort einen gelungenen Einstand. Die NürnbergMesse übernimmt Organisation und Entwicklung.

Wichtig dann in 1980 die Einführung des neuen Namens BRAU. In Verbindung mit weiteren Entwicklungsmaßnahmen wirkte das wie ein Turbo booster, Nürnberg glänzte jetzt mit echtem Messecharakter und enormem Wachstum.



Wenn auch im Schwerpunkt eine Messe für die Brauwirtschaft, wurde Nürnberg zunehmend auch für die Fachwelt aus anderen Getränkesparten interessant. Vor diesem Hintergrund dann Mitte der 1990-Jahre die Einführung des Namenszusatzes „Beviale“.

Charakteristikum der Brau Beviale war schon immer ein vielfältiges Begleitprogramm. Ein seit 2004 besonderer Programmpunkt ist die Verleihung der Preise an die Sieger des European Beer Star Wettbewerbs. In einer oftmals hochemotionalen Veranstaltung werden die Gold-, Silber- und Bronzemedailles in über 70 Bierstilen vergeben.

Wo steht die Brau Beviale heute? Mit 1100 Ausstellern, erstmals über 40.000 Fachbesuchern und hoher Internationalität war Nürnberg bei der letzten Veranstaltung im November 2019 eine der weltweit führenden Fachmessen für die Produktion und Vermarktung von Getränken. Aber da kommt noch was hinzu. Die Intimität der Anfangsjahre in Bamberg ist immer noch zu spüren. In Nürnberg wird nicht geprotzt, selbst Weltmarktführer sind mit eher bescheidenem Messeauftritt dabei. Besucher haben immer noch die Chance, sich ohne große



Abstimmung auf der Messe zu treffen. Ja, die Brau Beviale ist das jährliche „Hochamt“ der Branche, aber mit „Lagerfeuergefühl“.

Natürlich hat Corona seinen Schatten auch auf die Brau Beviale geworfen. Aber eine Veranstaltung dieser Tradition lässt sich nicht so schnell aus der Bahn werfen. Im November 2023 wird die Messe wieder kraftvoll antreten.

Walter Hufnagel



# Die Community für Hobbybrauer. Seit 1995.



[www.hausgebraut.de](http://www.hausgebraut.de)

## Wer sind wir?

Menschen aller Nationen und Herkunft,  
die dabei Spaß haben

- an einer eigenen Brauanlage zu tüfteln und zu basteln
- an eigenen Bierrezepten und Kreationen zu experimentieren
- naturbelassenes Bier mit wertvollen Inhaltsstoffen zu genießen
- ihr Wissen an andere weiterzugeben und damit die Braukultur am Leben zu halten

## Ziele

Bei der Gründung des Vereins waren vor allem zwei Ziele ein Hauptanliegen der Gründungsmitglieder:

- eine Austauschplattform für die deutschlandweit verstreuten Hobbybrauer\*innen zu ermöglichen
- die Bewahrung eines überlieferten Kulturgutes - Bier, selbst oder durch Klein-/Kleinstbrauereien handwerklich eingebracht



## Girokonten für die ganze Familie

### Für jeden Kunden genau das richtige Girokonto!

**direkt GIRO:** Ideal für Kunden, die ihr Girokonto online oder via App führen möchten.

**classic GIRO:** Orientiert sich vollständig an Ihren Bedürfnissen.

**mein GIRO:** Kostenloses Girokonto für Kinder und junge Leute bis zum 27. Geburtstag<sup>1</sup>.

**Jetzt neu – exklusiv nur bei Ihrer Sparkasse:  
Die Sparkassen-Card DMC (Debit Mastercard)**

Genießen Sie alle Funktionen der Sparkassen-Card kombiniert mit Online-Bezahlungsfunktion und weltweiter Bargeldauszahlung.

<sup>1</sup> Kostenlos für Schüler, Auszubildende und Studierende bis max. zum 27. Geburtstag. Stand 02/2022



[sparkasse-erlangen.de/giro](http://sparkasse-erlangen.de/giro)

Der Verein zur Förderung der Fränkischen Braukultur feiert sein 20-jähriges Bestehen

# Fränkische Braukultur

