



## BIERKULINARIK

Ein frisch gezapftes Bamberger Bier ist ein Genuss. Doch es präsentiert sich auch noch auf andere köstliche Weise – zum Beispiel als Bockbierbrand, Rauchbierbrot oder als feine Schokolade.

» Seite 4

## BIERMUSEUM

Das beste Mittel gegen Wissensdurst ist ein Besuch auf dem Bamberger Michelsberg. Dort taucht man im „Fränkischen Brauereimuseum“ in die Biergeschichte ein.

» Seite 6

## BIEREVENTS

In Bamberg gibt es immer einen Grund, um die Bierkultur in Stadt und Land zu feiern: beim „Tag des Bieres“, im Hopfengarten oder bei fröhlichen Bockbier-Anstichen.

» Seite 8

## BIERTOUREN

2018 feiert der erste Brauereienlauf in Litzendorf Premiere. Er verbindet eine tolle Strecke für die Athleten mit Biervielfalt und einem unterhaltsamen Programm für die Zuschauer.

» Seite 11



Bamberger Brauereien

## 3110 JAHRE IM ZEICHEN DES FLÜSSIGEN GOLDES

*Tradition und frische Ideen, Leidenschaft für Bier und ein Händchen für das Besondere: Das zeichnet die Brauereien in Bamberg und im Bamberger Land aus. Elf von ihnen gibt es alleine im Stadtgebiet: Gemeinsam bringen sie es auf 3110 Jahre Braugeschichte!*

Dabei gibt es durchaus Brauereien, die den Altersdurchschnitt kräftig senken. Jüngster

Spross ist die „Brauerei Kronprinz“ im Bamberger Stadtteil Gaustadt, in der seit 2016 in kompletter Handarbeit feines Craft-Beer entsteht. Ihr zur Seite stehen als weitere „Youngsters“ die Gasthausbrauerei „Ambräusianum“ (seit 2004) und die Brauerei der „Mälzerei Weyermann®“ (seit 2003).

### Youngsters und Traditionalisten

Die übrigen Mitglieder dieses bierigen Familientreffens sind weitaus älter: Berechnet man das Durchschnittsalter dieser acht Traditionsbrauereien, kommt man auf stattliche 342 Jahre! Doch auch hier gibt es erhebliche Unterschiede. Für Bamberger Verhältnisse noch relativ jung ist die „Brauerei Keesmann“ (seit 1867), gefolgt von



der „Brauerei Kaiserdom“ (seit 1718), der „Mahrs Bräu“ (seit 1670) und der „Brauerei Fässla“ (seit 1649).

Die nächsten Familienmitglieder hingegen haben die ersten vier Jahrhunderte bereits seit über 80 Jahren hinter sich. Doch weder bei der „Brauerei Spezial“ (seit 1536), noch bei der „Brauerei Klosterbräu“ (seit 1533) hat man Angst vorm Alter – ganz im Gegenteil. Wer etwa einmal zu Gast im „Spezial“ und damit in einer der Braustätten des legendären Bamberger Rauchbiers war, weiß warum: Hier ist die Bierkultur so lebendig, wie man es sich nur wünschen kann!

Spitzenreiter in Sachen Alter ist schließlich das „Schlenkerla“, die zweite Bamberger Rauchbier-Quelle. Seit 1405 und damit seit 613 Jahren wird hier der Sudkessel angeheizt. Nun ist Bamberg ja nicht nur Bierstadt, sondern auch UNESCO-Welterbe: Der Grund dafür liegt darin, dass man bei einem Stadtspaziergang auf kürzestem Weg vom Mittelalter bis in die Moderne spazieren kann – und das gilt eben auch für einen Streifzug durch die Brauereien!

[www.bamberg.info/bier](http://www.bamberg.info/bier)

## FORSCHEN AUF’M BIERKELLER: STUDIE ZUR BAMBERGER BIERKULTUR

Wie heißt es so schön: Das schönste Studium ist nicht das der Wirtschaft, sondern das in der Wirtschaft. Für Studenten der Otto-Friedrich-Universität Bamberg wurde genau dies wahr. Zusammen mit Professor Dr. Marc Redepenning und Sebastian Scholl vom Lehrstuhl für Kulturgeographie untersuchten sie die soziale und kulturelle Bedeutung der Bierkeller und Brauereien in Bamberg und im Bamberger Land.



Ein staubtrockenes Forschungsthema war dies auf keinen Fall: Denn schließlich verfügt die Region über eine

Dichte an Brauereien, die weltweit ihresgleichen sucht. Die Bierkeller gehören außerdem zu einer ihrer schönsten Biertraditionen. Wer sich einmal im Sommer sein frisch gezapftes Bier direkt „auf’m Keller“, wo früher das Bier gelagert wurde, schmecken lässt, weiß warum.

### Biergenuss für die regionale Identität

Gerade die Bierkeller, so die Studie, sind für viele Befragte maßgeblich für die regionale



Identität – vor allem die Atmosphäre auf den Kellern, die Tradition, das gastronomische Angebot und die Bierauswahl sind ihnen dabei besonders wichtig.

### Entscheidung aus Leidenschaft

Die jungen Forscher befragten für ihre Studie aber nicht nur die Bierkellerbesucher, sondern auch insgesamt 62 Brauereien in Stadt und Land. Dabei interessierte sie unter anderem, warum die Befragten in Brauereien arbeiten. Das Ergebnis: Die meisten von ihnen haben ihre Berufsentscheidung aus Leidenschaft für das Brauereihandwerk und aus Familientradition getroffen. Da wundert es nicht, dass auch die Werte Familie und Brauchtum in

### ALLE BRAUEREIEN UND BIERKELLER AUF EINEN BLICK



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

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



den jeweiligen Brauereien eine große Rolle spielen. Diese Begeisterung für Bier kann man mit jedem Seidla schmecken: Das erfährt jeder, der sich selbst daran macht, die Bierkultur in Bamberg und im Bamberger Land zu „erforschen“.

[www.uni-bamberg.de/geo1](http://www.uni-bamberg.de/geo1)





## RAUCHBIERBROT AUS DER BÄCKEREI

Die Bäckerei Seel ist nicht nur eine der ältesten Bäckereien Bambergs, sondern auch immer wieder gut für köstliche Kreationen. Eine davon ist das Bamberger Rauchbierbrot, mit dem Bäckermeister Alfred Seel die Aromen der Bamberger Bierlegende eingefangen hat.

Schon rein geschichtlich gesehen stehen sich Brot und Bier sehr nahe: Bevor man Hefe bewusst züchten konnte, befanden sich Bäckereien und Brauereien oft in unmittelbarer Nähe, da das Bier dank der Hefen in der Luft hier besonders gut wurde. Diese räumliche Verbundenheit trifft bis heute auf die Seels zu, bei denen seit 1427 die feinen

„Bamberger Hörnla“ gebacken werden und die sich gleich mit zehn eigenen Reinheitsgebieten der Tradition, der Frische, eigenen Rezepten und handwerklicher Fertigung verpflichten.

### Befruchtende Nachbarschaft von Bier und Brot

Das Hauptgeschäft der Seels mit dem Café Hörnla befindet sich in der Lugbank und damit nur einen Katzensprung von mehreren Brauereien entfernt; die Hofbäckerei der Seels findet man in der Dominikanerstraße. Nachbar ist hier der Brauereiausschank des

„Schlenkerla“, eine der Quellen für Bambergs Rauchbier. So viel Bier in der Nachbarschaft: Das brachte Alfred Seel auf die Idee, es nach einem Weißbierbrot nun auch mit einem Rauchbierbrot zu versuchen. Seel holte sich dafür Rat bei verschiedenen Spezialisten – vom Braumeister über die Mälzer bis zum Metzgermeister.

Dennoch waren viele Versuche und viel Rauchbier notwendig, bis der Bäckermeister endlich mit der Rezeptur zufrieden war. Für das köstliche Ergebnis tauscht er den kompletten Wasseranteil des Brotrezeptes gegen Schlenkerla-Rauchbier und verzichtet auf alle weiteren Gewürze. So ist das Rauchbieraroma im Brot intensiv und hält sich auch nach dem ersten Tag.

### Puristisch, als Bruschetta oder zur Rauchmalz-Bratwurst

Am besten schmeckt Alfred Seel sein Rauchbierbrot übrigens ganz puristisch mit Butter und Salz oder leicht getoastet als Bruschetta mit „Gerupftem“ oder „Zwetschgenbaames“. Auch im „Schlenkerla“ steht das Rauchbierbrot auf der Speisekarte: Hier wird es zusammen mit fränkischem Kraut zu Bratwürsten nach der Hausrezeptur gereicht.

[www.baecerei-seel.de](http://www.baecerei-seel.de)

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

## DAS BAMBERGER RAUCHBIER: PASSAGIER AUF DER „ARCHE DES GESCHMACKS“

2017 kam dem Bamberger Rauchbier eine besondere Ehre zu: Es ist nun ein Passagier auf der „Arche des Geschmacks“ der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen, die sich durch einzigartige geschmackliche Qualität auszeichnen sowie über eine historisch überlieferte Bedeutung und einen identitätsstiftenden Charakter verfügen.

All das trifft auf das „Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart“ vollkommen zu. Milde bis kräftige Raucharomen verbinden sich dabei mit der Bittere des Hopfens



und den süßen Tönen des Malzes zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Wie aber kommt der Rauch ins Bier? Durch Feuer natürlich – und zwar, wenn das grüne, also noch feuchte Malz durch den heißen Rauch eines offenen Holzfeuers in brauereieigenen Rauchdarrern getrocknet wird.

In früheren Zeiten hatten fast alle Biere einen deutlichen Rauchgeschmack. Er verschwand allerdings, als in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die rauchfreie Trocknungstechnik eingeführt wurde. In Bamberg halten die Brauereien „Spezial“ und „Schlenkerla“ die handwerklich anspruchsvolle Kunst des Rauchbiers hoch: Hier genießt man es als Vollbier und Märzen, als vorweihnachtlichen Rauchbock oder als Rauchweizen.

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

[www.brauerei-spezial.de](http://www.brauerei-spezial.de)

## VERFÜHRERISCH UND HOCHPROZENTIG KÖSTLICHE IDEEN MIT BAMBERGER BIER

Eigentlich ist der Geschmack eines frisch gezapften Bamberger Bieres gar nicht mehr zu toppen. Eigentlich – denn die Brauer, Biersommeliers und Bäcker der Stadt haben da ihre ganz eigenen Rezepte, mit denen sie das Beste noch einmal ein Stück mehr verfeinern.



Vor allem Schokolade scheint sich für eine Genusskombination mit Bier besonders gut zu eignen. Davon überzeugt man sich, wenn man sich zum Beispiel einen Bamberger Rauchbiertrüffel auf der Zunge zergehen lässt.

Hergestellt und verkauft werden diese im Café am Dom, einer Bamberger Institution in Sachen süßer Verführung. Dafür werden dunkle Schokolade und Sahne mit Rauchbier aus der „Brauerei Schlenkerla“ verfeinert und der Trüffel anschließend mit einer Rauchbier-Edelbrand-Creme gefüllt. Übrigens gehören die Rauchbiertrüffel auch zum Genusspaket der Bamberger BierSchmecker®Tour® (siehe S. 10).

Wie hervorragend Süßes und Bier zusammenpassen, beweisen immer wieder aufs Neue auch die Bierseminare mit ausgebildeten Biersommeliers, wie sie etwa in der Bamberger Bierakademie angeboten werden. Sie widmen sich dabei Themen wie „Kuchen und Bier“ (4. Mai 2018) oder „Bier und Schokolade“ (13. Mai und 8. Dezember 2018). Für letztere hat Chocolatier Johannes Storath von der gleichnamigen Confiserie aus dem Bamberger Land teils sogar eigene Schokoladen kreiert, die besonders gut mit den Bieren, die man im Seminar probiert, harmonieren.

Auch bei der Mälzerei Weyermann® stehen Bier und Schokolade hoch im Kurs: Diesem Thema widmen sich die Biersommeliers mit

ihren Gästen bei Tastings am 8. Februar, 26. April, 21. Juni und 11. Oktober 2018.

### Ein Faible für feine Brände

Bei Weyermann® hat man aber auch ein Faible für Hochprozentiges – und deshalb findet man im Weyermann Fan-Shop „Malz & More“ auch Köstlichkeiten wie Weizenbockbierbrand, Rauchbockbierbrand, Roter-Bock-Bierbrand oder sogar einen Roggenbockbierbrand.



Ganz klassisch hält es dagegen die „Brauerei Schlenkerla“: Aus ihrem legendären Rauchbier entsteht der „Schlenkerla Bierbrand“ und damit ein bekömmlicher, dezent rauchiger Brand. Wer mehr Rauchgeschmack möchte, probiert den „Schlenkerla Bierbrand malzgelagert“ und damit die Bamberger Variante eines schottischen Whiskys. Auch in der „Brauerei Mahrs“ begeistert man sich für guten Bierschnaps. Verwendet werden dafür verschiedene Biersorten, doch ist es hier vor allem das Bockbier, das für seinen einzigartigen Geschmack sorgt.

[www.bierakademie.net](http://www.bierakademie.net)

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

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

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



## FRÄNKISCHE RAUCHBIERHAXE

Mit Bamberger Rauchbier lässt es sich nicht nur hervorragend anstoßen, sondern auch kochen. Das zeigt das folgende Rezept für eine fränkische Rauchbierhaxe, zur Verfügung gestellt von der „Brauerei Schlenkerla“.

Zutaten für 4 Personen:  
4 Schweinehaxen (Adlerhaxen), Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln (je ca. 250 g), Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, 4 cl Öl, 50 g Butter, 50 g Mehl, ¼ l „Aecht Schlenkerla Rauchbier“

### Zubereitung:

Gemüse waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Schweinehaxe gut mit Salz und Pfeffer einreiben, leicht mit Kümmel würzen. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen, darin die Haxen von allen Seiten braun anbraten. Zum Schluss das Gemüse zugeben und kurz mitrösten. Wasser aufgießen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Die Bratpfanne schließen und für 2 Stunden bei 220 °C in den Ofen geben. Nach der Garzeit 300 ml vom Bratfond durch ein Sieb passieren, die Haxen aufgedeckt mit der Schwarte nach oben für ca. 20 Minuten zurück in den Ofen, bis sie schön knusprig sind. In der Zwischenzeit für die Soße das Mehl in der Butter goldgelb anschwitzen, die 300 ml Fond hineingeben und glatt rühren. Kurz aufkochen und zum Schluß den 1/4 l Schlenkerla Rauchbier unterrühren. Die Haxe auf einer Platte anrichten und die Biersoße zugeben. Als Beilage eignen sich gemischter Salat oder Bratkartoffeln.

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





Fränkisches Brauereimuseum

## MEHR VOM BIER WISSEN – MEHR VOM BIER HABEN

Wer in Bamberg den Ursprung der städtischen Biergeschichte finden möchte, den führt der Weg hinauf zum ehemaligen Benediktiner-Kloster auf dem Michelsberg. Im Jahr 1122 verlieh Bischof Otto I. den dortigen Mönchen das Braurecht – und erbrachte damit den ältesten urkundlichen Nachweis einer Bamberger Brauerei. Kein Wunder, dass man sich auf dem Michelsberg auch heute noch ganz der Biertradition verpflichtet fühlt: In den Gewölben der ehemaligen Klosterbraustätte haben das „Fränkische Brauereimuseum“ und mit ihm rund 1850 Exponate ihr Zuhause.

Das Museum hat es sich bereits 1979 zur Aufgabe gemacht, das Wissen um Brautechniken zu bewahren, die Traditionen der Brauer, Mälzer und Büttner zu pflegen sowie



historische Zusammenhänge ansprechend zu vermitteln. Hinter der Ausstellung steht der „Förderverein Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg e.V.“ mit seinen fast 400 Mitgliedern. Bierliebhaber, Bierexperten und Bierbrauer haben in diesem Verein zusammengefunden, bei dem Nachwuchs übrigens immer willkommen ist.

### Blick über den Krugrand

Traditionell treffen sich die Vereinsmitglieder an jedem ersten Sonntag im Monat zum Stammtisch im Brauereimuseum; zweimal im Jahr begeben sie sich außerdem auf Erkundungstouren zu Bierkultstätten im „bierigen Ausland“. Auf dem Laufenden bleiben die Mitglieder außerdem dank der regelmäßig erscheinenden „FBM News“: Sie informieren über Termine, stellen Brauereien vor oder thematisieren Brautrends.

### Herzstück auf fünf Ebenen

Das eigentliche Herzstück des Vereins aber ist das Museum, das den spannenden Werdegang des Bieres vom Halm zum Glas erklärt und die gelebte Bierkultur anschaulich darstellt. Zum einen liegt der Fokus der Ausstellung auf dem Brauprozess und der Brautradition, zum anderen wird auch an nahezu in Vergessenheit geratene Berufe wie



Büttner, Hefner oder Bierkutscher erinnert – bis vor 50 Jahren waren diese noch ein fester Bestandteil des Bamberger Stadtbildes.

In der ehemaligen Klosterbrauerei werden unter der Maxime der Denkmal- und Heimatpflege Schriftstücke, Urkunden oder Gerätschaften gesammelt, archiviert, gepflegt und ausgestellt. Sudhaus, Mälzerei, Gärkeller, Büttnerie, Fass- und Flaschenabfüllung, ein Kühlschiff oder ein historischer Eiskeller erwarten die Besucher beim Rundgang. Im alten Sudhaus befindet sich zudem ein Schulungs- und Vortragsraum für erlebnisreiche Bierseminare.

Viel von ihrem Charme hat die Ausstellung durch ihren Charakter als liebhabergeführtes Vereinsmuseum – und dieser soll auch in Zukunft für den Gast sichtbar bleiben.

### „HANDWERKLICH, FAMILIÄR UND NAHE DRAN AM MENSCHEN“

Matthias Trum, Geschäftsführer der Bamberger Brauerei Schlenkerla:

„Für mich persönlich spiegelt sich im Brauereimuseum die äußerst lange Biergeschichte der Stadt Bamberg wider. Unsere eigene Familiengeschichte ist insofern mit der Brauerei am Michelsberg und dem heutigen Museum eng verbunden, da sie in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts an einen meiner Vorfahren verpachtet war. Die Bedeutung des Museums für Bamberg als Bierstadt erkennt man auch daran, dass viele Freiwillige sich dort engagieren. Die Bamberger lieben eben ihr Bier und ihre Brauereien – handwerklich, familiär und nahe dran am Menschen – und so ist eben auch das Brauereimuseum.“

Natürlich bleibt auch in einem Museum die Zeit nicht stehen. So gibt es bereits

Überlegungen für eine didaktische Neerschließung, ohne „mit dem großen Besen“ durch das Haus zu fegen – gerade auch, weil viele Besucher es als wohltuend empfinden, dass die Ausstellung eben nicht komplett durchdesignt ist. Dementsprechend gehen die internen Planungen zu Neugestaltungen im Museum vorsichtig und in erster Linie besucherorientiert vor. Seinem Selbstverständnis als Bierbildungsstätte unter dem Motto „Mehr vom Bier wissen – mehr vom Bier haben“ bleibt das Museum dabei sicherlich treu.

### Kunst auf dem Bierkrugdeckel

2018 präsentiert das Fränkische Brauereimuseum außerdem eine Sonderausstellung, die sich besonderen „Schmuckstücken“ widmet: „Faszination in Porzellan – Bierkrugdeckel erzählen Geschichten“ ist sie betitelt. Dafür bringt der Eichstätter Zinngießer Wilhelm Eisenhart die schönsten Exemplare seiner über 650 Stücke umfassenden



Sammlung auf den Michelsberg. Überwiegend stammen die Deckel ebenso wie die sie schmückenden Porzellan-Plättchen aus dem 19. Jahrhundert. Zu sehen sind sie vom 25. März bis zum 31. Oktober 2018.

www.brauereimuseum.de





Festkultur

## WAHRE FREUDENFESTE FÜR BIERGENIESSER

*Die Bierkultur in Bamberg und im Bamberger Land ist einzigartig. Da wundert es nicht, dass mit dieser Brautradition auch eine große Leidenschaft fürs Feiern verbunden ist. Und weil bei vielen Festen das Bier selbst genussvoller Hauptdarsteller ist, sind diese Veranstaltungen eine Einladung für alle Bierliebhaber.*

Vor allem einen Termin sollte man sich dabei nicht entgehen lassen: den 23. April 2018. Schließlich ist dies der „Tag des Bieres“, also jenes Datum, an dem einst das Bayerische Reinheitsgebot verkündet wurde. Zu diesem Anlass verwandelt sich der Maxplatz mitten in der Bamberger Altstadt in ein Bierparadies

und zur Präsentationsfläche der elf familiengeführten Brauereien der Stadt. Sie laden dazu ein, auf dem Maxplatz die unterschiedlichsten Biersorten zu vergleichen und zu genießen. Bei Ungespundetem, Pils, Rauchbier, Kellerbier, Weißbier und vielen anderen Sorten schmeckt die Biertradition der Stadt gleich nochmal so gut.

### Feiern im Garten der Aromen

Im Sommer führt der Weg der Feste in den Hopfengarten Bamberg. Hier wurde nicht nur in den vergangenen Jahren die Bamberger Tradition des Hopfenanbaus wiederbelebt, der Garten eignet sich auch hervorragend zum Feiern. Das beweisen die Bierfeste im Hopfengarten (11. bis 13. Mai, 1. bis 3. Juni und 27. bis 29. Juli 2018). Dabei werden nicht nur verschiedene Hopfen-Craftbier-Sorten ausgeschenkt, sondern auch Hopfen-Jungpflanzen verkauft, die sich hervorragend zum Bierbrauen oder zur Dekoration eignen.

Neigt sich der Sommer seinem Ende zu, dann sind auch die Hopfendolden bereit, gepflückt zu werden – und der Hopfengarten lädt

ein zum „Bamberger Hopfenzupferfest“ vom 17. bis 19. August und vom 14. bis 16. September 2018.

### Mit Bock gegen den Herbstblues

Selbst wenn der Herbst die Region fest im Griff hat, haben Bierliebhaber keine Zeit, um Trübsal zu blasen. Ganz im Gegenteil: Schließlich ist jetzt endlich wieder Bock-Saison! Stärker und kräftiger, dunkler und malziger und mit deutlich mehr Stammwürze als andere Biere ist er ein Hochgenuss und eben nur für kurze Zeit erhältlich. Grund genug, den Anstich des ersten Fasses Bock ausgiebig zu feiern. Und gefeiert wird in Bamberg und im Bamberger Land: Zwischen



Ende September und März hat man die Auswahl zwischen über 50 fröhlich zelebrierten Bockbier-Anstichen – und kein Bock schmeckt wie der andere!

### Ein Fass voll Bierkultur

Übrigens: Wer sich ein Fass voll Bierkultur und ein bisschen Bierkeller-Gefühl mit nach Hause nehmen möchte, den führt der Weg im März und Ende Juni nach Lohndorf zur Brauerei Reh: Dann wird hier an das frühere Hausbraurecht der Bauern erinnert, die das vergorene Jungbier in eigenen Fässern im heimischen Keller bis zur Reife lagerten. Wer am „Hausbräu“-Tag ein eigenes Faß zur Brauerei Reh bringt, dem wird dies mit köst-

lichem „Hausbräu“-Bier für die Lagerung zu Hause gefüllt. Die Schlangen vor der Brauerei sind zwar lang, dafür wird die Wartezeit mit Weißwürsten und Brezen verkürzt.

[www.bamberg.info](http://www.bamberg.info)  
[www.hopfengarten-bamberg.de](http://www.hopfengarten-bamberg.de)  
[www.bierland-oberfranken.de](http://www.bierland-oberfranken.de)  
[www.reh-bier.de](http://www.reh-bier.de)



### ANSTOßEN AUF DEN FRÜHLING

*Bierspezialitäten, kulinarische Leckerbissen und eine große Vielfalt rund ums „flüssige Gold“: All das vereint das Bierkulturfest in Memmelsdorf. Nach seiner erfolgreichen Premiere vergangenes Jahr findet es 2018 am 4. und 5. Mai statt.*

Schöner könnte man kaum auf den Frühling anstoßen als bei diesem Fest, bei dem sich entlang der Memmelsdorfer Hauptstraße gleich sieben Brauereien aus Memmelsdorf, Litzendorf und Strullendorf präsentieren: Mit dabei sind die Brauereien „Drei Kronen“, „Göller“, „Höhn“, „Hönig“, „Knoblach“, „Sauer“ und „Wagner“.

Natürlich haben sie auch ihr „flüssiges Gold“ dabei, und so können die Besucher zahlreiche Biersorten dieser Traditionsbrauereien kosten – entweder im kleinen Probiertglas oder im klassischen Seidla. Mehrere Stände vermitteln Wissenswertes zu den Bierrohstoffen Hopfen und Malz oder gewähren einen Einblick ins Brauhandwerk. Sogar eine mobile Brauerei ist vor Ort.



Nach dem Start am Freitag und damit verbunden dem Anstich von vielen verschiedenen Fässern Bier sorgen am Samstag neben einem Bierquiz auch zünftige Blasmusik und eine Partyband für Unterhaltung.

[www.fraenkische-toskana.com](http://www.fraenkische-toskana.com)



## „WELTREISE“ IN DIE BAMBERGER BIERKULTUR

*Bamberts Bierwelten sind ein unvergessliches Erlebnis – und mit den zertifizierten Gästeführern der UNESCO-Welterbestadt entdeckt man diese Welt auf ganz besondere Weise.*

Für Gruppen wie auch für Reisende, die auf eigene Faust unterwegs sind, hat Bamberg eine ganze Reihe an „bierigen“ Angeboten zusammengestellt, die das Bier und seinen Platz im Weltkulturerbe in den Mittelpunkt rücken. Eine trockene Angelegenheit ist das natürlich nicht:

Wer auf Erkundungstour geht, erfährt nicht nur allerhand über die Stadt- und Biergeschichte, sondern genießt auch kulinarische Köstlichkeiten. Geschlemmt wird in Bauereigaststätten und „auf'm Keller“, wo man sich zum Beispiel Spezialitäten wie die „Bamberger Zwiebel“, eine „Rauchbierhax'n“ und „Zwetschgenbaames“ schmecken lässt. Eine Auswahl der Bamberger Tour-Angebote finden Sie auf Seite 12.

[www.bamberg.info/bier](http://www.bamberg.info/bier)

## „UNS ALS WEINTRINKER HAT DIE BIERSCHECKER®REISE MEHR ALS ÜBERZEUGT“

*Glück dank Bier: Das hatte Udo Engelhardt aus dem Weinort Randersacker. Er gewann den ersten Preis des Gewinnspiels zum Jubiläum „500 Jahre Reinheitsgebot“ im „Biermagazin für Bamberg und das Bamberger Land“. Sein Preis: die dreitägige Bamberger BierSchmecker®Reise für zwei Personen. Im September 2017 war*

*Udo Engelhardt zu Gast in der Bierkultur des UNESCO-Welterbes – und er war, wie er selbst erzählt, begeistert!*

„Nach der Ankunft in unserem sehr schönen Hotel steuerten wir gleich die Touristinfo an, um unsere Unterlagen für Stadtführung, Museen und BierSchmecker®Tour abzuholen. Unser erster Gang führte uns auf den Greifenklau-Bierkeller. Von dort oben hat man eine tolle Aussicht auf den Domberg. Am Abend waren wir im Schlenkerla, wo bereits ein sehr schmackhaftes und reichhaltiges Drei-Gänge-Rauchbiermenü auf uns wartete.“



### BAMBERGER BIERSCHECKER®TOUR

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



Ausgerüstet mit BierSchmecker®Gutscheinen und der Bierweltenkarte besuchen Sie vier von acht beteiligten Brauereien. In jeder Brauereigaststätte lösen Sie je einen Gutschein für ein besonderes „Seidla“ (0,5 l) Bier ein. Zudem lassen Sie sich Bamberger Rauchbierrüssel auf der Zunge zergehen und nehmen ein Original BierSchmecker®Krüglä und einen Original BierSchmecker®-Öffner mit nach Hause.

Ganzjährig erhältlich  
Max. 6 Personen

**22,50**  
EUR pro Person

Den nächsten Tag gestalteten wir mit einem Besuch der Brauerei Fässla und des Gärtnermuseums. Außerdem hatten wir am Nachmittag eine sehr informative und lustige Stadtführung. Abends ging es dann ins Ambräusianum, wo wir leckeres Schäufelra und reichlich Bier genossen, und schließlich noch in den Kronprinz, wo wir den Tag mit einer Craftbeer-Probe ausklingen ließen.

Den Sonntag begannen wir mit einem leckeren Frühstück, dem schloss sich ein Besuch im Mahrsbräu an. Mit vielen tollen Eindrücken von Bamberg mit seinen Sehenswürdigkeiten und Bierkellern ging es am späten Nachmittag auf die Heimreise.

Selbst uns als Weintrinker hat diese tolle BierSchmecker®Reise mehr als überzeugt. Wir kommen im Jahr 2018 auf jeden Fall wieder!“

## ZWISCHEN LAUFSCHUHEN, SEIDLA UND TANZWIESE PREMIERE FÜR DEN ERSTEN BRAUEREIENLAUF IN LITZENDORF

Vom 28. bis 30. September 2018 kommt Bewegung in die „Fränkische Toskana“ – und das im wahrsten Sinne des Wortes. An diesen Tagen feiert der erste Brauereienlauf mit Start in Litzendorf Premiere: samt süffiger Verpflegung für die Athleten, viel Programm fürs Publikum und einer gemeinsamen Marathonparty.

Am 28. September wird erst einmal gefeiert – sportlergerecht mit der „Kloß-mit-Soß-Carbo-Party“! Der Startschuss für die Läufer fällt am 29. September auf den Litzendorfer Tanzwiesen. Neben dem Bambini-Lauf und dem 10-Kilometer-Lauf wird es dabei vor allem beim 21 Kilometer langen Halbmarathon sowie der Marathon-Staffel und dem Marathon (jeweils 42 Kilometer) spannend.

### Frisches Bier im Stimmungsnetz

Die Strecke wurde dabei so ausgewählt, dass die Versorgung der Läufer des Marathons und des Halbmarathons mit frisch gezapftem Bier und regionalen Spezialitäten, die ihnen in den „Stimmungsnetzen“ gereicht werden, hervorragend ist. So führt die Route nach Schammelsdorf zur Brauerei Knoblach,



über Roßdorf am Forst zur Brauerei Sauer, weiter Richtung Amlingstadt zum Gasthaus Schiller, zum Wernsdorfer Keller und zum Waldstübli bei Leesten. Nach der Durchquerung von Geisfeld (Brauerei Krug / Gries) geht es weiter nach Tiefenellern zur Brauerei Hönig sowie nach Lohndorf zur Brauerei Hölzlein, bevor auf die Läufer der Zieleinlauf in Litzendorf wartet. Selbstverständlich werden die Sportler hier bei der „Finisher Party“ und bei der Siegerehrung ausgiebig gefeiert.

Am 30. September lässt man es weitaus gemächlicher angehen: Vormittags startet man zur Genusswanderung auf dem 13-Brauereien-Weg mit Besichtigung mehrerer Brauereien oder feiert in Gundelsheim mit beim fränkischen Frühschoppen auf dem „After-Marathon-Fest“.

[www.brauereienlauf.de](http://www.brauereienlauf.de)  
[www.fraenkische-toskana.com](http://www.fraenkische-toskana.com)

### GENUSSWANDERUNG AM 13-BRAUEREIEN-WEG

Erleben Sie die Traditionsbrauereien am 13-Brauereien-Weg!

Gemeinsam mit dem unterhaltsamen Braumeister Halu wandern Sie rund 9 Kilometer inkl. Besichtigung eines historischen Bierkellers, Einkehrschwung in drei Brauerei-Gasthöfen, Verkostung von einem Bier und einem „Bierhappa“.

5. Mai bis 20. Oktober 2018, jeden 1. und 3. Sonntag im Monat jeweils 10 bis ca. 14.30 Uhr  
Tickets erhalten Sie in der Tourist-Information

**18,50**  
EUR pro Person

### AKTIV UND ENTSPANNT ZUR BIERVERVIELFALT IN DER „FRÄNKISCHEN TOSKANA“

Vor den Toren Bambergs liegt die „Fränkische Toskana“. Im Gegensatz zu ihrer italienischen Namensgeberin wächst hier zwar nicht der Wein, dafür stehen das Bier und die Tradition der Familienbrauereien im Mittelpunkt. Sie verbindet auf 32 herrlichen Wanderkilometern der 13-Brauereien-Weg.

Der Name ist Programm bei dieser Tour: 13 Brauereien, Gasthöfe und Bierkeller, dazu schmucke Fachwerkdörfer und die liebliche Landschaft der „Fränkischen Toskana“ zeichnen die Route aus. Gestartet wird in Memmelsdorf: Hier locken bereits die ersten beiden Brauerei-Gasthöfe in der Hauptstraße. Zu ihnen gesellen sich schon bald die Brauereien in Merkendorf, Drosendorf, Schammelsdorf, Tiefenellern, Lohndorf, Geisfeld und Roßdorf. In Strullendorf

(S-Bahn-Anschluss) schließlich ist die Tour geschafft. Wem die 32 Kilometer am Stück zu lang sind: Der 13-Brauereien-Weg lässt sich auch hervorragend in kürzere Etappen aufteilen. So bleibt auch genügend Zeit zur Einkehr sowie zu den Führungen und Verkostungen, die viele Brauereien anbieten.

[www.fraenkische-toskana.de](http://www.fraenkische-toskana.de)



## BRAUKULTUR IM PAKET: REISEANGEBOTE



### BAMBERGER LECKERBISSEN

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ – lassen Sie sich gemäß dieses Wahlspruchs mit einem eigens zusammengestellten Genusskorb Bamberger und regionaler Spezialitäten verwöhnen. Sie werden sehen: Bamberg schmeckt!

- 2 Übernachtungen mit Frühstück
- BAMBERGcard
- Fränkisches 3-Gänge-Menü
- Gutscheine zum Kennenlernen typischer Bamberger Spezialitäten (0,5 l Rauchbier, 1 „Bamberger Hörnla“, 1 Leberkäsebrötchen, 1 „Geist & Genusspäckchen“ aus sechs Pralinen mit 4 cl feinstem fränkischen Obstedelbrand.

Ganzjährig buchbar

**ab 115,00**  
EUR pro Person

### BIERSCHMECKER®REISE

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

- 2 Übernachtungen mit Frühstück
- BAMBERGcard
- BierSchmecker®Tour (siehe S. 10)
- Rauchbier-Menü

Ganzjährig buchbar für bis zu 6 Personen gleichzeitig

**ab 117,00**  
EUR pro Person

### IHR PARTNER VOR ORT

**BAMBERG**  
Tourismus & Kongress Service  
Geyerswörthstraße 5, 96047 Bamberg  
Tel.: 0951/2976-200, Fax: 0951/2976-222  
[www.bamberg.info](http://www.bamberg.info)

### VOM MÄRZEN ZUM ZWICKEL

Verkosten Sie Bierspezialitäten und lauschen Sie den Erzählungen des Braumeisters bei der „Wallfahrt“ durch seine Brauerei.

- 2 Übernachtungen mit Frühstück
- BAMBERGcard
- Stadtführung „Bamberg und sein flüssiges Brot“
- Rauchbier-Menü
- „Brauereiwallfahrt“ durch einen Brauereigastof in Memmelsdorf mit 5 kulinarischen Bierhappas und Bierproben
- Imbiss: Blaue Zipfel
- Eintritt in das Fränkische Brauereimuseum (April bis Oktober)
- Broschüre „Bamberger Bierwelten“

Ganzjährig buchbar ab 10 Personen

**ab 151,00**  
EUR pro Person

## PERFEKTE ACCESSOIRES FÜR BIERLIEBHABER

*In der Bamberger Tourist-Information deckt man sich nicht nur mit vielen Informationen zum Thema Bier ein, sondern ist hier auch am richtigen Ort für trendige Bieraccessoires – ideal als Mitbringsel sowie für jeden Bierliebhaber!*

Eine der schönsten Traditionen Bambergs ist das „auf'n Keller gehen“. Zeitgemäß frönt man dieser etwa mit dem „Bamberger Kellerkörbla“. Gefertigt von Mitarbeitern der Bamberger Lebenshilfe besticht es durch sein Design und seine vielen Funktionen: Legt man es auseinander, so bietet es drei „Brotzeit-Brettla“, zwei Spiele für Kinder oder einen Flaschenöffner.

Der Shop der Tourist-Information des BAMBERG Tourismus & Kongress Service bietet zudem eine stattliche Auswahl für Bierfans wie den sehenswerten Bamberger Bierfilm, Bierbücher und weitere Accessoires wie den „BierSchmecker®-Flaschenöffner“ oder das handgefertigte „BierSchmecker®Krügla“ – ein traditionelles Seidla aus Steinzeug.

[www.bamberg.info/shop](http://www.bamberg.info/shop)



### IMPRESSUM

Herausgeber: BAMBERG Tourismus & Kongress Service, Geyerswörthstraße 5, 96047 Bamberg  
Fotos: Archiv des BAMBERG Tourismus & Kongress Service; FrankenTourismus/BAMBERG TKS/Hub; Reinhard Feldrapp; FrankenTourismus/Landkreis Bamberg/Hub, Brauerei Schlenkerla; Fränkisches Brauereimuseum e.V.; TriCamp GmbH, Gundelsheim; Brauerei Wagner; Harald Bauer; Bamberg TV1; Hotel & Brauereigasthof Drei Kronen, Memmelsdorf; Hopfengarten Bamberg; Kronprinz Bamberg; Uni Bamberg; Mahr's Bräu; Udo Engelhard; iStock;  
Gestaltung & Redaktion: magenta4.com | Druck: Safner Druck und Verlags GmbH | Auflage: 15.000 St. | Stand: Februar 2018