



### GESCHICHTE IM GLAS

*In Bambergs Brauereien kostet man mit Braunbier und Kräusen traditionelle Sorten mit langer Geschichte, die mittlerweile zur Seltenheit geworden sind.*

» Seite 2

### GARTEN FÜR DAS GRÜNE GOLD

*Nach über 100 Jahren wird in Bamberg wieder Hopfen angebaut. Er gedeiht in der „Erlebnispflanzerei“ und verleiht köstlichen Bieren sein Aroma.*

» Seite 5

### GENERATIONEN AM SUDKESSEL

*Seit über 300 Jahren gehört die Brauerei Kaiserdom zu den Bier-Institutionen in Bamberg. Ihre Geschichte ist ein spannendes Stück Braukultur.*

» Seite 6

### GROSSE VORFREUDE AUF DEN BOCK

*Sticht eine Brauerei im Herbst oder Winter ihr erstes Fass Bockbier an, wird das in Bamberg und im Bamberger Land gebührend gefeiert.*

» Seite 12



*Brauen mit Tradition*

## GENUSS-GRUSS AUS DER GESCHICHTE: HISTORISCHE BIERSTILE

*Wie schmeckt eigentlich Biergeschichte? In Bamberg auf jeden Fall hervorragend! Das beweisen in der UNESCO-Welterbestadt mit ihrer jahrhundertelangen Brautradition süffige Köstlichkeiten, die nach historischen Bierstilen gebraut wurden.*

Eine dieser Spezialitäten ist das Braunbier aus der Bamberger Klosterbräu: Bernsteinfarben, malzbetont und würzig-süffig lockt es im Glas. Einst war das Braunbier, gebraut aus dunklem Gerstenmalz und mit untergäriger Hefe, eines der beliebtesten Biere in ganz Bayern. Ab dem 17. Jahrhundert wurde es allerdings vom mit Weizenmalz gebrauten Weißbier in den Hintergrund gedrängt. Nur noch sehr wenige Brauereien stellen dieses Braunbier heute her, darunter eben auch die Klosterbräu, die übrigens die älteste Brauerei in Bamberg ist.

### Gaumenschmeichler aus dem Bamberger Mühlenviertel

Gebraut wird es nach alten Klosterrezepten, ganz der Tradition als einstigem „Fürstbischöflichem Braunbierhaus“ verpflichtet; schließlich war die heutige Klosterbräu von 1533 bis 1790 im Besitz der Bamberger Fürstbischöfe. Mitten in Bambergs Mühlenviertel entsteht so ein Bier, das



mit seiner feinporigen, cremigen Schaumkrone und seinen vielen Aromen dem heutigen Gaumen schmeichelt: Da schmeckt man Karamell, geröstete Haselnüsse, leicht fruchtige Hopfenaromen und süße Toffeenoten.

Kaum mehr in der Bierlandschaft zu finden ist eine weitere historische Spezialität: das „Kräusen“. Als „Kräusen“ beschreibt der Bierbrauer eigentlich die vielen Schaumbblasen, die sich während der Gärung des Jungbiers bilden. Wird eine kleine Menge eben dieses Jungbiers einem bereits ausgereiften Bier hinzugefügt, verbinden sich durch das „Aufkräusen“ der Geschmack des gelagerten Biers mit der Spritzigkeit des Jungbiers.

Bevor ein kluger Kopf die Druckgefäße für die Bierlagerung erfand, war dies die einzige Möglichkeit, mit der man ein lang zu lagern des Bier zur vollen Geschmacksreife bringen und gleichzeitig für Spritzigkeit im Glas sorgen konnte.

### Spritziger Jungspund

Das „Aecht Schlenkerla Kräusen“ besteht in der Basis aus einem hellen Lagerbier, das in den tiefen,

historischen Stollen unter dem Bamberger Stephansberg reifen darf. Kurz vor dem Ausschank in der Brauereigaststätte wird es mit klassischem Rauchbier-Märzen nach alter Art aufgekräust.

Das Ergebnis ist ein bernsteinfarbenes, unfiltriertes Lagerbier mit leichtem Rauchgeschmack, das gerade im Sommer herrlich erfrischt. Deshalb ist es auch nur von Anfang Juni bis Ende August im Ausschank.



### 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. 12)
- Rauchbier-Menü

Ganzjährig buchbar für bis zu 6 Personen gleichzeitig

**ab 117,00**  
EUR pro Person



Während der Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Ostern hingegen bereichert das „Aecht Schlenkerla Fastenbier“ als historisches Bier das Angebot der Brauerei: Es gehört zu den stärkeren Bieren, mit denen sich schon die mittelalterlichen Mönche über die Fastenzeit retteten – denn „Flüssiges bricht das Fasten nicht“. Als unfiltriertes Rauchbier entfaltet es ein starkes Malzaroma, das durch den Rauchgeschmack abgerundet wird – und es ist so nahrhaft, dass es schon fast als kleine Mahlzeit gelten könnte.

Ganz gleich, für welche der elf Bamberger Brauereien man sich entscheidet, die Tradition der Bierstadt wird überall großgeschrieben. Das gilt nicht nur für die Klosterbräu, das Schlenkerla, die Brauerei Spezial, die Brauerei Fässla, die Mahrs Bräu, die Brauerei

Kaiserdom oder die Brauerei Keesmann, die gemeinsam auf ein Durchschnittsalter von über 340 Jahren kommen. Auch die jüngeren Braustätten wie die Mälzerei Weyermann, das Ambräusianum oder der Kronprinz verstehen sich als Teil der großen Bamberger Biergeschichte.

Übrigens ist das Rauchbier, das in Bamberg sowohl im Schlenkerla als auch in der Brauerei Spezial im Glas lockt, schon per se eine nach historischem Stil gebaute Spezialität traditioneller Herstellungsart: Seinen typischen Geschmack verdankt es dem Malz, das wie früher durch den heißen Rauch eines offenen Holzfeuers getrocknet wird.

### Reigen der Bierstile

Die Liebe zur Tradition gilt natürlich auch für das Bamberger Land, in dem rund 60 Brauereien ihr Zuhause haben. Sie alle kennenzulernen ist eine stattliche Aufgabe – einfacher macht man es sich mit dem Landkreisbier „36 Kreisla“: Jedes Jahr entsteht unter diesem Namen ein Gemeinschaftssud von verschiedenen Landkreis-Brauereien. Die Sorte variiert dabei. Nach Märzen,

### EIN GESPÜR FÜR DAS BESONDERE: DIE MÜRSBACHER SONNEN-BRÄU

*1868 bauten Sofie und Lorenz Schmitt in Mürsbach bei Rattelsdorf ihre Dorfbäckerei zu einem Brauereigasthaus um. Seitdem verwöhnt die Sonnen-Bräu mit herzlicher Gastlichkeit, Bierklassikern aus dem Fass und nun auch mit außergewöhnlichen Bierspezialitäten.*

Der Brauereigasthof mit seinem gemütlichen Bräustübla, der einladenden Gaststube, dem Festsaal und dem Familienbiergarten ist nun schon seit über 150 Jahren ein kulinarischer

Anziehungspunkt. Er wurde 2018 sogar als eine der 100 besten Heimatwirtschaften in Bayern ausgezeichnet.

Drei Generationen der Familie Schmitt sind gleichzeitig im Einsatz: Hildegund, ihr Sohn Ralf mit Ehefrau Karin sowie die Enkel Sandra und Daniel. In der Küche „regieren“ Hildegund und Karin, Ralf braut die süffigen Biere, für die die Sonnen-Bräu bekannt ist. Wie es Tradition ist, kommen diese flüssigen Köstlichkeiten bei den Schmitts fast ausschließlich vom Faß. Hier lässt man sich Kellerbier und Hefeweizen schmecken und freut sich auf Saisonbiere wie das „Mürsbacher Dunkel“ oder das „Laubender Märzen“.

Besondere Akzente setzt außerdem Daniel als Brauer und Biersommelier: Mit selbstangebautem Hopfen und außergewöhnlichen Malzmischungen zaubert



### LEIDENSCHAFT FÜR GERSTENSAFT



Bei diesem bierhistorischen Stadtrundgang rund um Bambergs Bierkultur und Brauereien erkunden die Gäste exklusiv die Brauerei Schlenkerla am Stephansberg samt Mälzerei und Gärkelleranlagen. Ihrem Motto „Leidenschaft für Gerstensaft“ wird die Führung außerdem bei einer Verkostung von feinem Zwickelbier gerecht.

Immer dienstags, 8. Januar bis 17. Dezember 2019; 15 Uhr, Dauer 2 h; Tickets in der Tourist-Information erhältlich.

**9,50**  
EUR pro Person

Jubelbock, Fränkisch-Hell, Vollbier und Kellerbier darf man gespannt sein, mit welchem Stil das „36 Kreisla“ 2019 aufwartet.

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



er je nach Jahreszeit Spezialitäten wie einen Rauch-Doppelbock, der neun Monate reifen darf, ein „Hopfenblümli“ oder einen Eisbock aus dem Holzfass.

Noch besser lernt man die Vielfalt der Sonnen Bräu bei einer Führung kennen – wahlweise mit oder ohne anschließender Brotzeit, aber immer mit einem frischen Seidla Bier.

[www.sonnen-braeu.de](http://www.sonnen-braeu.de)



## MIT SEIDLA, RADIESLA UND ZIEBELESKÄS ZUM SOMMERGLÜCK AUF'M KELLER

*Im Sommer gibt es in Bamberg und im Bamberger Land ein ganz einfaches Rezept, um glücklich zu sein: Man nehme ein schattiges Plätzchen auf'm Bierkeller, reiche dazu ein erfrischendes Kellerbier im Seidla und würze das Ganze mit einer feinen Brotzeit.*

Klingt einfach? Ist es auch – und im Sommer eine Biertradition, die untrennbar mit der

Region Bamberg verbunden ist. Geboren wurde sie übrigens aus der Not heraus: In Zeiten, in denen eine elektrische Kühlung noch in weiter Zukunft lag, brauchte man im Sommer einen konstant kühlen Ort, an dem das Bier lagern und reifen konnte.

Die Lösung lag unter der Erde: So schlug man in die in und um Bamberg reichlich

### „KELLER TO GO“: ALLES DABEI IM BAMBERGER KELLERKÖRBLA

*Zum Besuch auf dem Bierkeller gehört ein Bier – und eine Brotzeit! Das Angebot vor Ort ist groß, auf einigen Kellern hat sich aber auch noch der Brauch erhalten, dass man sich das, was man schnabulieren möchte, selbst mitbringen darf.*



Doch wie bringt man Schinken, Pressack und Stadtwurst sicher auf den Keller? Am besten mit einem Bamberger Kellerkörbla. Gefertigt werden die schicken Körbla von Mitarbeitern der Bamberger Lebenshilfe, die sie auch mitentwickelt haben. Die Körbla

bestehen aus hochwertigem Ahornholz, Metall und Plexiglas und überraschen mit ihren „Multi-Use-Funktionen“.

Ist die Brotzeit ausgepackt, lässt es sich nämlich praktischerweise gleich in drei Brotzeit-Brettla verwandeln, auch einen Flaschenöffner und sogar zwei Spiele für Kinder bietet das zeitgemäße Design.

Erhältlich ist das Kellerkörbla zum Preis von 29,50 EUR in der Tourist-Information Bamberg – und das übrigens auch online.

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

vorhandenen Felsen in mühevoller Handarbeit Keller. Egal, wie heiß es draußen war: Im Keller herrschten konstant niedrige Temperaturen, bei denen die Hefe im Bier hervorragend ihre Arbeit machen konnte. Damit dies so blieb, wurden auf die Keller – sofern sie nicht schon im Wald lagen – noch Bäume gepflanzt.

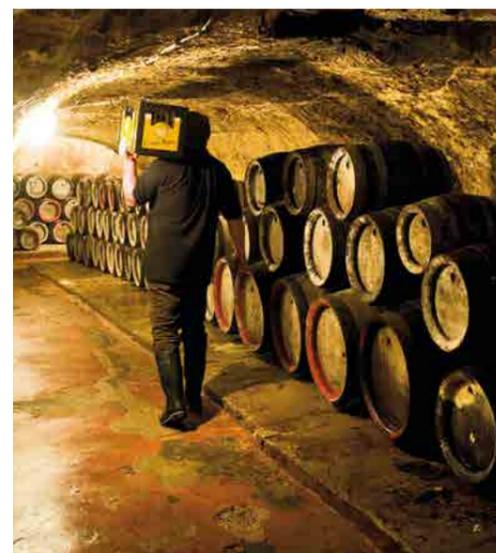
Jetzt gab es noch ein logistisches Problem zu lösen. Der Weg vom Bierkeller zur jeweiligen Brauerei oder zur Gastwirtschaft war beschwerlich. Warum also nicht gleich das Bier an der Quelle ausschenken? So geschah es und etwa ab der Wende zum 19. Jahrhundert mauserten sich die Bamberger Keller zum äußerst beliebten Ausflugsziel.

### Eine aus der Not geborene köstliche Tradition

So ist es auch heute noch – und bei über 30 Kellern in der Stadt und im Bamberger Land hat man die große Auswahl. Auf welchem Keller man auch einkehrt, ein echtes Kellerbier, das sich von dem diverser Großbrauereien erheblich unterscheidet, sollte man auf jeden Fall probieren. Im Seidla lockt beim Original nämlich ein unfiltriertes und ungespundetes junges Bier mit wenig Kohlensäure.

Perfekt dazu passen die traditionellen Kellergerichte wie Schäuferla und Rauchfleisch mit Bohnakern oder eine köstliche Brotzeit. Wer sich für letztere entscheidet, wird mit Spezialitäten wie Zwetschgenbaumes und Ziebeleskäs sowie den Bamberger Lokalgemüsesorten Rettich, Radiesla und Tomaten auf dem Brotzeitbrettla verwöhnt.

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



## DAS GRÜNE GOLD FEIERT SEIN COMBEBACK: IN BAMBERG WÄCHST WIEDER DER HOPFEN

*Ein wichtiger Teil des UNESCO-Welterbes Bamberg ist der Gartenbau, der seit dem Mittelalter im wahrsten Sinne des Wortes in der Stadt verwurzelt ist. Neben Gemüse, Salat und Kräutern pflanzten die Bamberger Gärtner und Häcker zeitweise auch Hopfen, doch vor rund 100 Jahren verschwanden die Hopfengärten. Dank der „Erlebnis Gärtner Emmerling“ ist die Hopfen-Tradition wieder aufgeblüht und das grüne Gold nach Bamberg zurückgekehrt. Die Emmerlings bauen den Hopfen aber nicht nur an: Mit Erlebnisangeboten und einer Mini-Brauerei bereiten sie ihren Gästen ein sinnliches Biererlebnis.*

2016 hat Kris Emmerling, Junggärtner der Familiengärtnerei Wolfgang Emmerling, mit dem Hopfenanbau begonnen. Mittlerweile gedeihen in der Gärtnerei in der Zollernstraße 24 bereits über 20 verschiedene Arten, von hervorragenden Aromasorten bis hin zu würzigem Bitterhopfen. Diese Vielfalt kommt



Wie es schmeckt, wenn die frischen Hopfendolden direkt in die Flasche dürfen, zeigt sich bei einem der regelmäßigen Hopfen-Events im Erlebnisgarten der Emmerlings. Über das Jahr

### FÜHRUNGEN UND SEMINARE IN DER ERLEBNIS-GÄRTNEREI

*Die Familie Emmerling wird ihrem Anspruch als Erlebnis-Gärtnerei in ihrem Hopfengarten mehr als gerecht: Bei Führungen und Seminaren bringen sie ihren Gästen das grüne Gold näher.*

Bei einer Führung durch den Familienbetrieb begleiten die Teilnehmer den Hopfen von der Anzucht der Stecklinge über die Jungpflanzen bis zum eigentlichen Hopfenanbau. Die Emmerlings erklären, wie der Hopfen früher an Stangen gezogen wurde und wie mit der modernen Anbaumethode gearbeitet wird. Abgerundet wird die Führung durch eine Degustation mit Bierspezialitäten aus der hauseigenen Brauerei. Buchbar ist die



in der hauseigenen Brauerei – der kleinsten in Bamberg – zum Einsatz.

### Frische Dolden in der Flasche

laden sie ein zum „Tag der offenen Gärtnerei“, zum Frühlings- und zum Sommerbierfest, zum Craftbier- oder zum Hopfenzupfer-Fest.

Bei all der Vielfalt im Glas, die sich bei diesen Veranstaltungen auftut, muss natürlich nicht auf „Handfestes“ verzichtet werden. Dafür sorgen die Emmerlings mit Erzeugnissen aus eigenem Anbau.

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

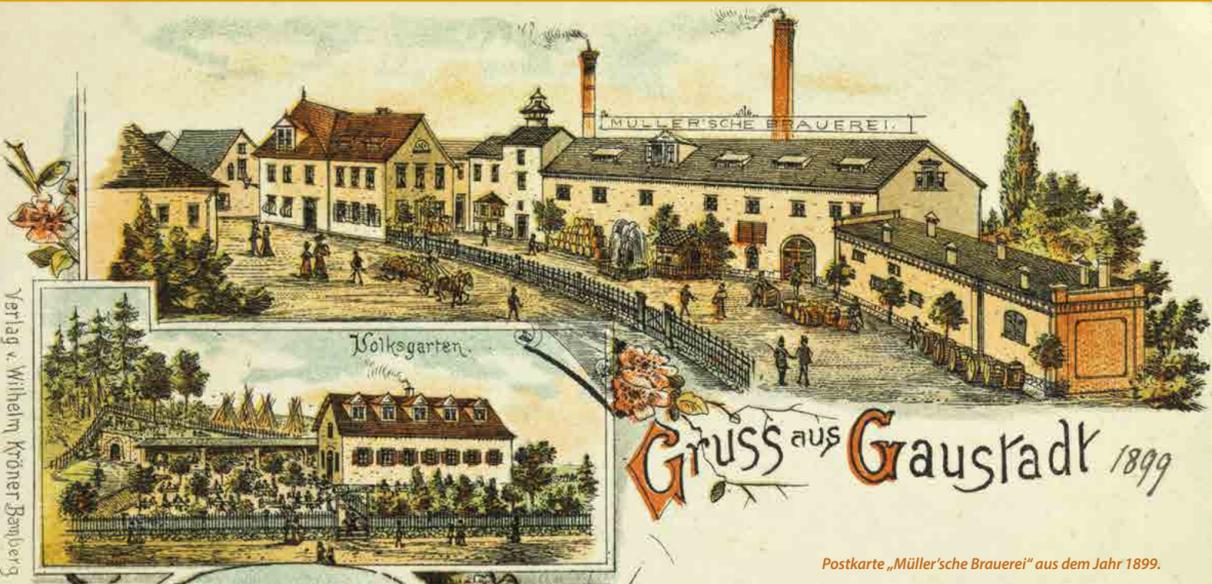


Führung für Gruppen ab fünf Personen zwischen dem 28. September und dem 15. Oktober 2019 (Preis pro Person: 15 EUR).

Noch näher kommt man der Verbindung von „Hopfen und Bier“ beim gleichnamigen Seminar in der Erlebnis-Gärtnerei. Nach einem Frühschoppen mit Weißwurst und hopfigem Weißbier erkundet man zunächst den Hopfengarten und den Betrieb. Auch die Besichtigung der Brauerei gehört dazu – genauso wie die Degustation von vier verschiedenen Craftbier-Sorten. Auch kulinarisch bietet das Seminar eine ganze Menge. So lässt man sich Burger mit Zutaten aus eigenem Anbau schmecken und genießt eine schoko-

ladige Nachspeise mit Hopfen und Bier. Selbst aktiv werden die Teilnehmer, wenn sie ihr eigenes Hopfendolden-Bier herstellen dürfen. Das Seminar dauert rund 3,5 Stunden und ist für Gruppen ab zehn Personen buchbar, auf Anfrage auch für Einzelpersonen (Preis pro Person: 49 Euro).

[www.bamberg.info/fuehrungen/gruppen](http://www.bamberg.info/fuehrungen/gruppen)



Postkarte „Müller'sche Brauerei“ aus dem Jahr 1899.

## IN BAMBERG GEBRAUT – IN DER WELT GETRUNKEN

„Vergessen Sie beim Einkauf nicht das BIER! Bier schafft Lebensfreude und Wohlbehagen“. Mit diesem Slogan warb vor 60 Jahren die Bürgerbräu Gaustadt, aus der die Kaiserdom Privatbrauerei hervorging, für ihre Biere. Heute ist Kaiserdom eine der erfolgreichsten Brauereien in Bayern. Ihre Biere werden in mehr als 65 Länder exportiert und tragen so den Ruf Bamberg als Bierstadt in die Welt hinaus. Vergangenes Jahr war sogar ein besonderes Jahr der Freude für die Gaustadter Brauerei: 2018 blickte sie auf stolze drei Jahrhunderte Brautradition zurück.

Alles begann mit einer Beschwerde: Am 14. Oktober 1718 wurde im Benediktinerkloster auf dem Bamberger Michelsberg eine Anzeige des domkapitelischen Wirts Heinrich Röckelein aus Gaustadt aktenkundig: Der dem Kloster lehenspflichtige Wirt Johann Georg Morg habe ohne landesfürstliche Erlaubnis „ein Brauhaus aufrichten“ lassen. Röckelein forderte umgehend den Abriss desselben.

### Mit einer Beschwerde zum Bier

Diese Begebenheit, schriftlich festgehalten im klösterlichen Protokollbuch ist der älteste Beleg für das Bierbrauen im Unteren Wirtshaus. Es war das Stammhaus der späteren Müller'schen Brauerei, aus der um 1905 die

Bürgerbräu Gaustadt hervorging und die 1986 in Kaiserdom Privatbrauerei umbenannt wurde. Zwar reichen ältere Nachweise des Unteren Wirtshaus bis ins Jahr 1424 zurück; doch über das Recht, Bier selbst herzustellen, informieren „erst“ die Ereignisse aus dem Jahr 1718.

Die Regierung unter Fürstbischof Lothar Franz von Schönborn (1693 bis 1729) unterstützte Röckelein in seinem Ersuchen. Sie forderte unter Verweis darauf, dass das Kloster gar nicht berechtigt sei, das Braurecht zu verleihen, den Abriss des Brauhauses. Der Michelsberger Abt ließ sich



davon nicht beeindruckt. Der Fürstbischof zog sogar vor Gericht, unterlag jedoch vor dem Reichshofrat in Wien. Es blieb also dabei: Das verliehene Braurecht an Johann Georg Morg hatte Bestand und legte den Grundstein für die heutige Brauerei.

### Hopfen aus dem eigenen Garten

Von den nachfolgenden Besitzern ist die Familie Häfner besonders erwähnenswert. Johann Baptist Häfner erwarb 1865 das Anwesen samt „Brauerei-, Schenk- und Gastgerechtsame, dazu den Bierkeller“. Zum Gesamtbesitz zählten neben zahlreichen Feldern auch mehrere Hopfengärten; der Hopfen wurde somit selbst angebaut. Im Jahr 1871 erwarb Häfners Neffe Philipp das Untere Wirtshaus für 12.000 Gulden. Mit seiner Frau Apollonia hatte er zwei Söhne, Michael und Johann. Michael Häfner trat in die Fußstapfen des Vaters und wurde ebenso Brauer. Als Gaustadter Wirt des Volksgartens und später des Unteren Wirtshaus war er in den 1920er und 30er Jahren eine hochangesehene Persönlichkeit.

Bereits 1876 war sein Vater Philipp Häfner unerwartet an einem „schweren Brustleiden“ gestorben. Seine Witwe Apollonia heiratete daraufhin 1878 den Brauer Anton Müller aus Frankenwinheim, von dem sie vier Töchter

bekam. Die vormalig Häfner'sche Brauerei hieß nun Müller'sche Brauerei und ab etwa 1905 Bürgerbräu Gaustadt.

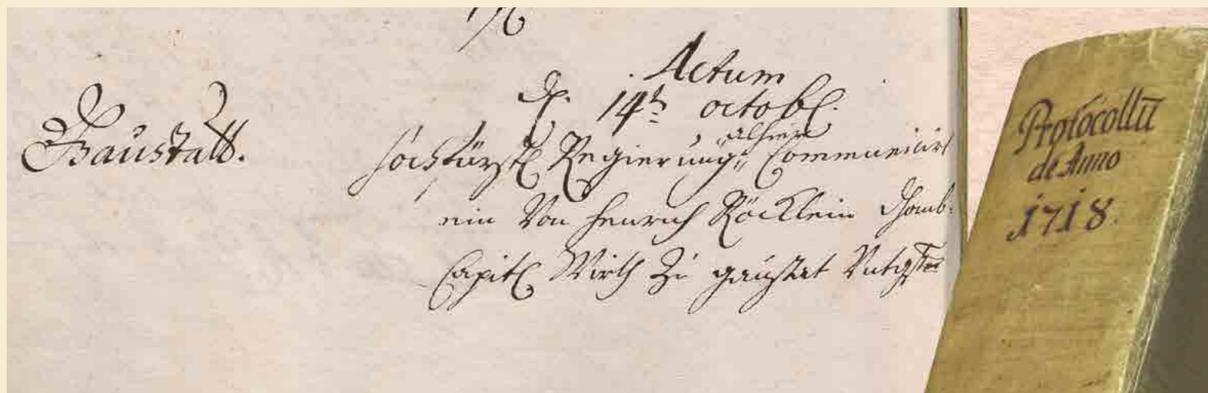
Auf der Suche nach einem Nachfolger und Schwiegersohn kam Anton Müller mit Georg Wörner aus Erbach im Odenwald in Kontakt. Dieser entstammte einer alteingesessenen Brauerfamilie und war Diplom-Braumeister. Im Januar 1910 vermählte sich Georg Wörner mit Monika Müller, Anton und Apollonia's dritter Tochter, im Juli 1910 erfolgte die offizielle Übergabe der Brauerei zu einem Kaufpreis von 85.000 Goldmark.

### Ein Schwiegersohn für die neuen Zeiten

Georg Wörner war ein allseits beliebter Bürger Gaustadts, der sich mit großen Spenden für seine Gemeinde engagierte. Unter anderem stiftete er das Grundstück für die heutige evangelische St. Matthäuskirche; für das Altersheim St. Josef stellte er aus seinem Besitz großzügige Erweiterungsflächen zur Verfügung. Ein weiteres Grundstück veräußerte er auf deren Bitte dem Gaustadter Schützenverein Hofer.

Um 1927/28 musste er jedoch erkennen, dass die alte Brauerei nicht mehr mit den Erfordernissen der Gegenwart Schritt halten konnte. Daher entschloss er sich, in den Jahren 1929/30 eine komplett neue Brauerei an der Hauptstraße 15, schräg gegenüber dem Stammhaus, zu bauen. Im Jahr 1931 betrug der Bierausstoß 2.260 Hektoliter. Die zur Brauerei gehörende Mälzerei, die Georg Wörner inzwischen zur Handelsmälzerei entwickelt hatte, verblieb am alten Standort und war bis 1990 in Betrieb.

Ausschnitt aus dem klösterlichen Protokollbuch zum Gründungsdatum am 14. Oktober 1718.



Brauereibesitzer Georg Wörner mit seiner Frau Monika 1935.

Die Brauerei überstand die Wirren des Zweiten Weltkrieges nahezu unbeschädigt und hatte auch stets genügend Malzvorräte, sodass der Braubetrieb nie stillstand. 1945 wurden immerhin noch 1.228 Hektoliter Bier ausgetrieben.

### Ein Schaufenster für Flaschen

1957 starb Georg Wörner. Die Geschicke des Unternehmens lagen nun in den Händen seiner Söhne Theodor und Ludwig, beide ausgebildete Braumeister. Sie entwickelten den Betrieb stetig fort, bauten 1958 eine der damals modernsten Flaschenabfüllanlagen Deutschlands mit „Schaufenster“ und starteten auch mit der Herstellung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken.

In den folgenden Jahren eroberten die Bürgerbräu-Biere die „Großräume“ Erlangen, Nürnberg, Schweinfurt und Würzburg. Sogar in Frankfurt/Main wurde 1965 eine

Bier-Niederlassung gegründet. Der Ausstoß wuchs 1966 auf über 25.000 Hektoliter: Die Kapazitätsgrenze der Brauerei war damit fast erreicht.

Ludwig und Theodor Wörner fassten daher den mutigen Entschluss, nochmals eine völlig neue Brauerei „auf der grünen Wiese“ zu errichten. Nach zweijähriger Bauzeit ging die neue Brauerei nicht weit entfernt vom bisherigen Standort im März 1969 an der Breitackerstraße in Betrieb. Im gleichen Jahr wurde die heute weltweit bekannte Marke Kaiserdom von Ludwig Wörner, dem Vater des heutigen Inhabers Georg Wörner, als Warenzeichen angemeldet.

### Geburtsstunde des „Kaiserdom Pilsener“

Im Juli 1972 erfolgte durch die Gebietsreform in Bayern die Eingemeindung der bis dahin selbstständigen Gemeinde Gaustadt

nach Bamberg. Damit begannen auch die Überlegungen, Bamberg mit seinen Berühmtheiten und Sehenswürdigkeiten in das Marketing der Brauerei einzubeziehen. So nahte die Geburtsstunde einer neuen Biermarke. Ausgeschenkt wurde das „Kaiserdom Pilsener“ erstmals zur Gaustadter Kirchweih 1972 – mit großem Erfolg.

Nach dem plötzlichen Tod von Ludwig Wörner bei einem Autounfall am 22. März 1978 trat umgehend sein Sohn Georg in die Firma ein. Zwar hatte Georg Wörner sein Studium zum Getränke- und Lebensmitteltechnologien in Weihenstephan sowie zum Wirtschaftsingenieur in München erfolgreich mit Diplom beendet, er befand sich aber noch mitten in seiner Promotion bei Professor Dr. Ludwig Narziß in Weihenstephan, einer Koriphäe der Brauwissenschaft. Diese Promotion musste er im Interesse des Familienunternehmens abbrechen.

Bereits zu dieser Zeit entschloss sich Georg Wörner, die Biere der Brauerei nicht nur deutschlandweit zu vertreiben, sondern auch in den Export zu gehen. Der Bau einer neuen Flaschenabfüllanlage mit entsprechenden Verpackungsmöglichkeiten sowie die Angliederung einer kleinen Abfüllanlage für Dosen bildeten 1977/78 den Grundstein dafür.

### Der Sprung in die Welt

Bereits im September 1978 wurde der erste Auslandskunde in Italien gewonnen. Es folgten weitere in Griechenland, Spanien,

Georg und Margareta Wörner präsentieren Kaiserdom anlässlich der Messe des Freistaates Bayern 1980 in London, rechts im Bild der damalige bayerische Landwirtschaftsminister Simon Nüssel.



Brauereibesitzer Ludwig Wörner (links) mit Bambergs Oberbürgermeister Dr. Theodor Mathieu beim ersten Gaustadter Kirchweih-Bieranstich 1972.

Schweden sowie in den USA. Kaiserdom nahm mit einem eigenen Stand an der internationalen Lebensmittel- und Getränkemesse IKOFA 1979 in München und bei der „Pianeta Birra“ im 1980 in Rimini teil. Damit war der Sprung ins Exportgeschäft endgültig geschafft.

Im Juli 1979 heiratete Georg Wörner. Seine Frau Margareta trat im Mai 1980 ebenfalls ins Unternehmen ein. Gemeinsam bauten sie das Exportgeschäft weiter aus, so dass 1982 bereits 10.700 Hektoliter Kaiserdom-Biere exportiert wurden. Auch die Familie wuchs: Im Juli 1982 kam Sohn Felix, im April 1986 Tochter Antonia zur Welt.

Am 1. Februar 1986 trennte man sich vom Familienstamm Theodor Wörner, dem Bruder von Georgs Vater Ludwig. Georg

und Margareta Wörner übernahmen den 50-Prozent-Anteil von Georgs Onkel Theodor und seinen fünf Söhnen und zahlten sie aus. Seither befindet sich die Kaiserdom Privatbrauerei im alleinigen Eigentum der Familie Georg Wörner.

### Der Absatz schnell nach oben

Nach einigen Jahren der Konsolidierung des Unternehmens brachte die Wende im November 1989 die nächsten Herausforderungen mit sich, doch auch diese wurden gemeistert. Kaiserdom kaufte 1992 von der Treuhand die Privatbrauerei Rathenow, ein Jahr später übernahm sie zudem die Warenzeichenrechte der inzwischen stillgelegten Löwenbräu Bamberg.

Der Absatz schnellte im Jahr 1990 auf über 222.000 Hektoliter Bierausstoß nach oben. 1995/96 wurde die Errichtung einer neuen Flaschen- und Dosenabfüllanlage erforderlich, um die inzwischen erreichten Absatz- und Umsatzgrößen zu meistern. Ergänzend kamen ab dem Jahr 1998 die Geschäftsfelder „contract brewing“ und „contract filling“ hinzu und damit Dienstleistungen im Brau- und Abfüllbereich für Dritte – insbesondere für das Exportgeschäft.

Die folgenden Jahre standen bei Kaiserdom im Zeichen vieler Bauten und Investitionen in die Umwelt- und Energietechnik: Dazu zählten etwa die erste Abwasser-Neutralisationsanlage in einer Bamberger

Brauerei (2010), eine neue, 2.000 Quadratmeter große Vollguthalle (2012) sowie ein Verladeterminale für Überseecontainer (2014).

**Neue Bauten für die Umwelt**

Am 22. Juli 2015 verwüstete ein Großbrand eine Halle für Ausstattungs- und Verpackungsmaterialien. Bereits 2016 wurde sie als Hochregallager wieder aufgebaut. Einen weiteren Meilenstein setzte die Brauerei 2017: Sie errichtete acht neue zylindronische Gär- und Lagertanks à 1.600 Hektoliter mitsamt einer Hefereinzuchtanlage.

Auch hier wurde nach modernsten energetischen und technologischen Gesichtspunkten geplant.

**Junger Kronprinz, traditionsreiche Klosterbräu**

Parallel hierzu feierte das Unternehmen zwei Neuzugänge: 2014 eröffnete der Kronprinz als erste „craft beer brewery“ in Bamberg; zusätzlich übernahm die Familie Wörner 2017 die 1533 gegründete Klosterbräu. Damit gehören nun sowohl die jüngste als auch die älteste noch existierende Bamberger Brauerei zu Kaiserdom. Derzeit plant und baut Kaiserdom ein neues Sudhaus, dessen Einweihung für Frühsommer 2019

*Die Kaiserdom-Mannschaft im Jubiläumsjahr 2018 vor dem Musikpavillon des ehemaligen Bayerlein'schen Biergartens in Gaustadt, in der Bildmitte drei Generationen der Familie Wörner.*



*Craft Beer aus dem Kronprinz.*

geplant ist und das bei Energieeinsparung, Emissionsschutz, technischer sowie technologischer Wertigkeit höchsten Ansprüchen genügen wird.

Der Weg in die Zukunft wäre nicht ohne das Engagement der „Kaiserdom-Familie“ möglich: Rund 125 Mitarbeiter beschäftigt Kaiserdom derzeit. Dank des jährlichen Bierausstoßes von 320.000 Hektolitern und dem Gesamtumsatz von ca. 33 Millionen Euro zählt Kaiserdom zu den 75 größten Brauereien in Deutschland (Stand 12/2017). Auch die nächste Generation ist bereits am Start: Felix Wörner arbeitet seit 2013 im Unternehmen mit.

**Welterfolg mit fränkischen Wurzeln**

Die Biere der Kaiserdom werden nicht nur bei den jährlichen DLG-Prüfungen lückenlos mit „GOLD“ ausgezeichnet, sondern gehen aktuell auch in über 65 Länder; der Exportanteil beträgt fast 70 Prozent. In all den Jahren hat Kaiserdom ihre fränkischen Heimat nie aus den Augen verloren. Immerhin werden hier pro Jahr nahezu 100.000 Hektoliter aus dem Haus Kaiserdom ausgedient – mit steigender Tendenz.

[kaiserdom.de](http://kaiserdom.de)

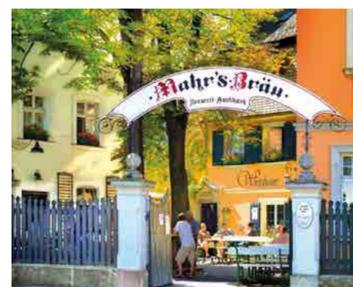


**Generationenwechsel**

**BESTE PERSPEKTIVEN FÜR DIE BIERSTADT**

*In einem Familienbetrieb packt meistens auch die ganze Familie mit an; das ist in einer Brauerei nicht anders. Doch oft ist die Zukunft des Unternehmens im Ungewissen, wenn die nächste Generation nicht „Feuer gefangen“ hat. In Bamberg's Brauereien ist der Funke jedoch auf den Nachwuchs übergesprungen. Das zeigen die Generationenwechsel der jüngsten Zeit, die in vielen Traditionsbrauereien für frischen Wind sorgen.*

Eine dieser Brauereien ist die Mahrsbräu im Bamberger Stadtteil Wunderburg. Seit Sohn Stephan Michel vor einigen Jahren seinen Vater Ingmar abgelöst hat, setzt er auch auf neue Märkte und Sonderbiere wie etwa für das legendäre „Wacken“-Festival. Gleichzeitig bleibt er aber seinen traditionellen und in Bamberg legendären Bieren wie etwa dem „U“ treu. Auch die Stammtischtradition der „Stehgammeler“ in der rigen Brauerei-



wirtschaft und im Biergarten hält er mit viel Herzblut am Leben, schließlich gehört diese einfach zur Wunderburg dazu.

**Zwischen Wunderburg und Wacken**

Seite an Seite brauen in der Bamberger Brauerei Greifenklau Sigmund Brockard senior und junior. Der Sohn überrascht dabei seine Gäste gerne mit außergewöhnlichen Bierstilen – und die zwölf kaltgehopften Böcke zum „Stärk“ antrinken“ an Dreikönig (siehe Seite 12) haben mittlerweile schon Kultstatus.

Frischer Wind weht auch im Bamberger Land: Seit einigen Jahren geht etwa die Brauerei Kundmüller in Weiher neue Wege und braut hochwertige Craftbiere; auch Tastings mit hauseigenen Biersommeliers werden angeboten – alles initiiert vom Nachwuchs der Familie. Frauenpower ergänzt in Memmelsdorf das große Wissen von Halu Straub in der Brauerei Drei Kronen: Tochter Isabella hat das klassische Sortiment mit einigen exquisiten und mehrfach ausgezeichneten Crafts ergänzt.

[www.mahrs.de](http://www.mahrs.de)  
[www.greifenklau.de](http://www.greifenklau.de)  
[www.brauerei-kundmueller.de](http://www.brauerei-kundmueller.de)  
[www.drei-kronen.de](http://www.drei-kronen.de)



**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.

**ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT: WELTNEUHEIT IN DER SCHLOSSBRAUEREI RECKENDORF**

*Schon der Name klingt spannend – und das neue Brau- und Sudhaus „Omnium“ der Reckendorfer Schlossbrauerei hält, was es verspricht. Mit dem Bau der Anlage hat Geschäftsführer und Braumeister Dominik Eichhorn einen ganz neuen Weg eingeschlagen.*



Im Juli 2018 wurde die Weltneuheit „Omnium“ in der Schlossbrauerei eingeweiht. Vorangegangen waren diesem feierlichen Tag eine jahrelange Planung zusammen mit einem international führenden Sudhausbauer sowie der Weitblick von Dominik Eichhorn. Als nämlich das Sudhaus seiner Familienbrauerei in die Jahre kam, reichte es ihm nicht, es einfach nur zu ersetzen. Eichhorn wollte eine nachhaltige Verbesserung und scheute dabei keine Veränderungen.



Im Ergebnis geht „Omnium“ bei jedem Schritt des Brauvorgangs nun neue Wege, sei es bei der Reihenfolge, bei den Temperaturen, beim Einsatz von Rohstoffen oder bei der wassersparenden Arbeitsweise. Am auffälligsten aber ist, dass der Läuterbottich fehlt. Dieser wird nun durch eine Folge von vier Trommeln ersetzt. Dadurch bleiben viele Inhaltsstoffe von Malz und Hopfen in der Bierwürze erhalten und das wiederum macht geschmacklich einen deutlichen Unterschied.

Auch wenn „Omnium“ eine Weltneuheit darstellt: Letztendlich ist das Sudhaus eine Rückbesinnung mit modernen Mitteln auf Verfahren, die zum Teil schon vor 400 Jahren angewendet wurden. Das eröffnet Dominik Eichhorn zusätzlich die Möglichkeit, mit historischen Getreidesorten zu brauen: Denn „Omnium“ passt sich den Rohstoffen an.

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

**DREI KRONEN FÜR DURSTIGE WANDERER: AUF DEM BRAUEREIENWEG HEILIGENSTADT**

*Unberührte Natur, die Schönheit des tief eingeschnittenen Leinleitertals und feiner Biergenuss vereinen sich auf dem Brauereienweg Heiligenstadt - Leinleitertal.*

Zwei Brauereien liegen auf der 14,5 Kilometer langen Route des Rundwanderwegs: Wenn das keine Motivation ist, um den Rucksack und die Wanderschuhe zu schnüren.

Gestartet wird in Heiligenstadt am Parkplatz des Badesees. Mit Blick auf Schloss Greifenstein tauchen die Wanderer ins idyllische Leinleitertal ein und erreichen nach 6 Kilo-

metern Oberleinleiter sowie den Brauereigasthof Ott: Er ist ideal für eine erste ausgedehnte



Pause, um sich zum Bier zum Beispiel auch ein „Oberladera Göggala“ (Hähnchen) schmecken zu lassen.

Derart gestärkt geht es vorbei an der Heroldsmühle zum Schloss Greifenstein und anschließend steil abwärts nach Heiligenstadt zur Brauerei Drei Kronen. Der Weg ist geschaffert und Erfrischung ruft. Im Drei Kronen ist sogar jedes siebte selbstgetrunkene Seidla frei – nur gut, dass man hier auch übernachten kann.

[www.markt-heiligenstadt.de](http://www.markt-heiligenstadt.de)

**GENUSSWANDERUNG MIT DEM BRAUMEISTER**

Erleben Sie die Traditionsbrauereien in der „Fränkischen Toskana“. Gemeinsam mit Braumeister Halu Straub wandern Sie rund 9 Kilometer am „13-Brauereien-Weg“. Zur Tour gehört die Besichtigung eines historischen Bierkellers, „Einkehrschwung“ in drei Brauerei-Gasthöfen sowie die Verkostung von einem Bier und einem „Bierhappa“ (ab 18 Jahren). Auch ein Wanderführer ist im Preis enthalten.

**Jeden 1. und 3. Samstag im Monat, 6. April bis 19. Oktober 2019; 10.35 Uhr, Dauer bis ca. 15 Uhr; Tickets erhältlich in der Tourist-Information Bamberg, der Tourist-Information Fränkische Toskana Litzendorf und im Hotel & Brauereigasthof Drei Kronen Memmelsdorf.**

**18,50 EUR pro Person**



## FESTTAGE FÜR DIE STARKE SPEZIALITÄT

*Eine dunkle, würzige Schönheit lässt in Bamberg und im Bamberger Land die Herzen der Bierliebhaber höher schlagen: das Bockbier! Und wie es sich für eine echte Leidenschaft gehört, wird sie umso größer, je rarer sich das Begehrte macht. Der Bock ist nämlich immer nur für einen begrenzten Zeitraum erhältlich – und deshalb wird sein Anstich auch dementsprechend gefeiert.*

Fast jede der elf Brauereien in der Stadt und der rund 60 Brauereien im Bamberger Land braut „ihren“ ganz eigenen Bock. Wie es sich für die fränkische Bierkultur gehört, schmeckt jeder davon ein bisschen anders.

Gemeinsam haben sie die klar definierte Mindeststammwürze von 16 Prozent, beim Doppelbock sind es sogar 18 Prozent. Dadurch ist das Bockbier stärker, kräftiger im Geschmack und oft dunkler und malziger – auf jeden Fall also eine Köstlichkeit, die es in sich hat.

### Dunkler, malziger, kräftiger

Im Herbst läutet im Bamberger Land die Schlossbrauerei Reckendorf die Bockzeit ein, in der Stadt macht die Brauerei Schlenkerla den Anfang. Wer den Überblick über die vielen Bockbieranstiche in der Region nicht verlieren will, nutzt dafür einfach die „BockBier App“, die

kostenlos für Apple, Android sowie Windows Phone erhältlich ist.

### Köstlicher Glücksbringer

Ganz traditionell zeigt sich die Region am Dreikönigstag (6. Januar). Dann trifft man sich zum „Stärk“ antrinken“. Bei diesem Brauch rüstet man sich mit Bockbier für die Anforderungen des neuen Jahres: zum Beispiel in der Brauerei Drei Kronen in Memmelsdorf mit dem Melchior-Bock und in der Brauerei Hummel in Merkendorf mit dem Leonhardi-Bock.



### BAMBERGER BIERSCHECKER®TOUR

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



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 Rauchbiertrüffel auf der Zunge zergehen und nehmen ein handgefertigtes BierSchmecker®Krügla und einen BierSchmecker®-Öffner mit nach Hause.

Ganzjährig erhältlich  
Max. 6 Personen pro Tour

**22,50**  
EUR pro Person

In der Bamberger Brauerei Greifenklau stehen sogar zwölf verschiedene kaltgehopfte Bockbiere für das „Stärk“ antrinken“ bereit: für jeden Monat eines.

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

## EIN STERN WEIST DEN WEG ZUR BRAUKULTUR

*Manchmal sagt ein Zeichen mehr als 1.000 Worte. So verhält es sich oft auch mit den Zunftszeichen des Handwerks, die als sogenannte Ausleger immer noch stolz über so manchem Hauseingang prangen. Wer bei den fränkischen Brauern und Mälzern hier aber ein Fass oder einen Bierkrug als Symbol vermutet, irrt: Es ist ein sechseckiger Stern, der genauso aussieht wie der jüdische Davidsstern.*

Eben solch ein Stern ziert auch den Ausleger der Bamberger Traditionsbrauerei Schlenkerla. Matthias Trum, der in sechster Generation die Brauerei leitet, weiß auch, weshalb. Er hat sich seinerzeit als Student des Brauwesens in seiner Diplomarbeit intensiv mit der Herkunft des Brauereisterns beschäftigt.

Was er herausgefunden hat, zeigt, dass auch ein Symbol immer eine Geschichte hat. So gab es den Stern, der als Hexagramm aus zwei übereinandergelegten Dreiecken besteht, bereits im 8. Jahrhundert v. Chr. im Hinduismus als

Zeichen für Gegensatz. Auch im Alten Ägypten tauchte es wieder auf, diesmal unter anderem als Schutzsymbol für Haus und Herd; in der arabischen Welt wurde es später zum Ornament in der Kunst sowie zum alchemistischen Symbol für Feuer und Wasser. Mit den Eroberungszügen der Araber kam es nach Europa und schließlich auch nach Franken.

### Schutzzeichen gegen Feuer

Eine Theorie zur Entstehung des Brauereisterns geht davon aus, dass er als alchemistisches Symbol darauf hinweist, das Brauer mit Feuer und Wasser köstliches Bier entstehen lassen.

Wahrscheinlicher ist allerdings, dass es wie schon bei den Ägyptern von den fränkischen Brauern und Mälzern als Zeichen des Schutzes verwendet wurde: Schließlich hatten sie

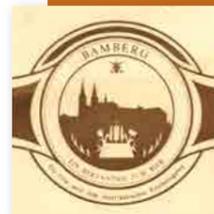


viel mit Feuer und heißen Kesseln zu tun, die Gefahr eines Brandes war also allgegenwärtig. So wurde das Hexagramm schließlich zum regionalen Symbol der Braukunst.

Wie kam aber nun die Verbindung zwischen Bier und Judentum zustande? Vermutlich waren es fränkische Juden, die das Schutzsymbol im 14. Jahrhundert mit nach Prag, damals eines der großen Zentren jüdischer Kultur, brachten. Von dort verbreitete es sich in die ganze Welt und wurde zum Hauptsymbol des Judentums.

### EIN FILMISCHES BIER-BEKENNTNIS

Die außergewöhnliche Leidenschaft der Bamberger für ihr Bier dokumentiert der Film „Bamberg – Ein Bekenntnis zum Bier“. Das Filmteam nimmt die Zuschauer mit zum Ursprung des Bamberger Biers in den Klöstern, auf den Keller, zur Sandkirchweih, zu



Bockbieranstichen oder in die Versuchsbrauerei. Der Film, der als DVD in eine schicke Holzschatulle gebettet ist, erläutert so, warum

für die Bamberger Bier viel mehr ist als nur ein Getränk.

Die DVD „Bamberg. Ein Bekenntnis zum Bier“ ist in der Tourist-Information Bamberg erhältlich.

**19,90**  
EUR pro Person

### DER „BAMBERGER BIERKRIEG“: KAMPF UMS GÜNSTIGE BIER

*Die Bamberger lieben ihr Bier und verstehen keinen Spaß, wenn ihnen jemand den Genuss daran trüben will. Das gilt auch beim Bierpreis: Der führte vor über 100 Jahren zum „Bamberger Bierkrieg“.*

Der Grund für den „Bamberger Bierkrieg“ lag in einem Beschluss der Bamberger Brauereien. Sie stimmten überein, den Bierpreis vom 1. Oktober 1907 an von elf auf zwölf Pfennige zu erhöhen. Ein Schock für die tapferen Biertrinker der Stadt, schließlich lag die letzte Bierpreiserhöhung schon über 100 Jahre zurück. Rasches Handeln war nötig: Deshalb wurde flugs der „Bamberger Bierkrieg“ ausgerufen: Geschlossen boykottierte man die lokalen Braustätten.

Lange mussten die standhaften Bamberger aber nicht in diesem Zustand

verharren: Die Brauereien hatten ein Einsehen und nahmen bereits eine Woche später, am 7. Oktober 1907, die Erhöhung des Bierpreises zurück.

Auf die „Barrikaden“ sind die Bamberger für ihr Bier seitdem zwar nicht mehr gegangen, dennoch sind die Bierpreise in den Brauwirtschaften und auf den Bierkellern in Bamberg und seinem Umland auch heute im Vergleich zu anderen Regionen sehr human.





# BIERKULTUR WOCHEN *in Bamberg!*

28. MÄRZ - 14. APRIL 2019

**BAMBIERLA® ist kein neues Volksfest, sondern drei Wochen voller Bierkultur-Events in und um Bamberg.**

Vom 28. März - 14. April 2019 präsentieren Brauereien, Einzelhändler, Restaurants und andere Einrichtungen allerhand Events rund um das Thema Bier. Im Veranstaltungskalender finden sich **Verkostungen, Bier-Dinner, Food-Pairings, Bier-Lesungen, Brauereibesichtigungen, Braukurse** und vieles mehr.

Zu entdecken in der ganzen Stadt, direkt vor Ort in der Brauerei, dem Lokal, einem Ladengeschäft oder einer anderen bieraffinen Location in Bamberg.

Folge uns auf Facebook oder Instagram!

**bambierla.de**



## IMPRESSUM

Herausgeber: BAMBERG Tourismus & Kongress Service, Geyerswörthstraße 5, 96047 Bamberg

Fotos: Archiv des BAMBERG Tourismus & Kongress Service; FrankenTourismus/BAMBERG TKS/Hub; FrankenTourismus/Landkreis Bamberg/Hub, FrankenTourismus/Holger Leue; Klosterbräu Bamberg; Sonnen-Bräu Mürsbach; Bamberger Hopfengarten; Markus Raupach; Brauerei Kaiserdom; Björn Seitz/kontender; Schlossbrauerei Reckendorf;

Gestaltung & Redaktion: magenta4.com | Druck: Louis Hofmann Druck und Verlagshaus GmbH & Co. KG, Sonnefeld | Auflage: 15.000 St. | Stand: Dezember 2018