

Wir, die Bamberger Familienbrauereien

Die
Chronik

Stationen
der Bamberger
Biergeschichte



www.bierstadt.de

9000

vor Christus wird nachweislich das erste Bier gebraut. Ein Grundstein für die Siedlungskultur.



te Gasthausbrauerei in Bamberg
Dominikanerstr. 10 · 96049 Bamberg
Tel.: 0951/5090262

„**Jedem Wasser, das man trinkt, nimmt man die Chance, ein Bier zu werden!**“

Ambros-Michael Mahr

Der Brauersohn Georg-Ambros Mahr aus Hassfurt wurde, weil nicht Erstgeborener, nicht Brauer sondern „nur“ Kaiserlicher Wundarzt und sammelte auf seinen weiten Reisen im KuK-Monarchieereich fleißig Likör- und Parfümerierezepte. Im Hochstift Bamberg Station machend, das sich traditionell zur Habsburgerfraktion bekannte, verliebte sich Georg-Ambros in eine wahrscheinlich höchst liebreizende Bambergerin aus der Fischstraße und gründete mit ihr eine Familie. Nach den Wirren der Säkularisierung erwarb die Familie a.D. 1818 als Dach über dem Kopf das erste Palais Schrottenberg am Fuß des Domberges, jetzt Dominikanerstraße 10, das noch heute im Familienbesitz ist und gründete darin eine Likörfabrik, im Volksmund den „Schnapsmahr“.

Aber das Bierbrauen scheint sich in den Genen der Familie bewahrt zu haben. So etablierte a.D. 2004 der Ur-Ur-Ur-Enkel des Georg-Ambros, der Hotelbetriebswirt Ambros-Michael Mahr mit vereinten Kräften der Familie etwas, was schon lange in der Biertraditionstadt Bamberg fehlte: Eine neue Bamberger Brauerei, das Ambräusianum. Warum „Ambräusianum“? Der Vorname „Ambros“ findet sich in jeder Generation der Familie Mahr wieder, soweit sich die Familiengeschichte zurückverfolgen lässt. Der Bierbraubezug sollte aber auch einfließen. So wurde „Ambros“ zu „Ambräus“ modifiziert. Und die Adjektivierung „ianum“ ist und Bambergern sowieso geläufig. Also „prost“ mit den in den Gasträumen daselbst gebrauten Bieren, die hier und nur hier zu verkosten es gibt.



Ambräusianum

Dominikanerstr. 10
96049 Bamberg
Tel.: 0951-5090262
info@ambraeusianum.de
www.ambraeusianum.de

Öffnungszeiten Januar bis März:

Dienstag bis Freitag von 17 bis 23 Uhr, Samstag von 11 bis 23 Uhr, Sonntag von 11 bis 21 Uhr

April bis Dezember:

Dienstag bis Samstag von 11 bis 23 Uhr, Sonntag von 11 bis 21 Uhr

1093

Am 6. Mai verfügt der
Bamberger Kleriker
Oudalricus, zu seinem
Gedenken Bier zu
reichen.



Für manche reicht vom Bambergator schon ein halbes Seidla!

Roland Kalb

Eine Brauerei im Zeichen des „la“. So heißt nämlich die Verkleinerungsform in Bamberg.

Aus dem Brötchen wird ein Brötla, aus dem Tischlein ein Tischla und aus dem Fässchen eben ein Fässla. Doch nicht nur der Brauereiname selbst hat diese niedliche Endung, auch manche Biere wie das Zwergla und das Weizla heißen so. Eine gewichtige Ausnahme gibt es allerdings: Den BAMBERGATOR, Bambergs stärkstes Bier. Ein uriger, dunkler Doppelbock, mit mächtig vielen Umdrehungen. An Gemütlichkeit ist die Braustube in der Königstraße kaum zu übertreffen, weswegen die „Schwemm“ für viele Anwohner zum Ersatz für das heimische Wohnzimmer

geworden ist. Häufig am Ausschank anzutreffen ist Roland Kalb, Sohn von Sebastian Kalb, der die Traditionsbrauerei 1978 pachtete und später den Vorbesitzern abkaufen konnte.

Gemeinsam haben sie aus dem alten „Schwanen- und Fässleinswirthaus“ Bambergs zweitgrößte Brauerei gemacht, die weit über die Stadtgrenzen hinaus für gutes Bier und gemütliche Gastlichkeit steht. Dazu gehört der Fässla-Keller (ehemals Maisel-Keller) genauso wie die Fässla Stubn, in denen sich auch die junge Generation pudelwohl fühlt. Der perfekte Spagat zwischen früher, jetzt und morgen.



Brauerei Fässla

Obere Königstraße 19/21
96052 Bamberg
Tel. 0951/26516 oder 22998
faessler@t-online.de
www.faessler.de

Gasthof Fässla

Montag bis Samstag:
8.30 Uhr bis 23.00 Uhr

(Küche von 11 bis 14 Uhr
und von 18 bis 21 Uhr.)
Sonntag und an Feiertagen:
8.30 Uhr bis 13.00 Uhr (keine
Küche)

Besuchen Sie auch den
Fässla-Keller
Moosstraße 32
Tel. 0951/91708182
Sommer täglich 11 bis 23 Uhr





1122
Der Bamberger
Bischof Otto gesteht
einem Landvogt das
Braurecht zu.

„Gepflegt fränkisch!“

Familie Brockard

Die Geschichte der höchstgelegenen Brauerei Bambergs beginnt 1719, als der Domherr Franz Friedrich von Greifenklau das Wirts- und Brauhaus mit Stallungen und Biergarten erbaut.

Seit 1914 ist der Greifenklau Familienbesitz und ist vor allem mit dem traumhaften Gartenblick auf die Altenburg ein echter Geheimtipp in der Domstadt. Mit Sigmund Brockard Junior steht nun die vierte Generation am Braukessel, wobei er immer auf die Erfahrung und Unterstützung seines Vaters bauen kann. Neue saisonale Biersorten wie das Greif-R, ein mildes unfiltriertes Rauchbier, das kastanienfarbene und naturtrübe

Märzen namens Laurenzi oder der Zwickel direkt aus dem Lagerkeller ergänzen unser bernsteinfarbenes Lager und das leckere Hefeweizen.

Unsere klassische fränkische Küche: vom Schäufelra, mit Wirsing und Klößen, über Innereien wie saueres Herz, bis hin zu Brotzeiten bieten für jeden Geschmack etwas, um es sich in unserer urigen Brauereigaststätte und in unserem herrlichen Biergarten schmecken zu lassen. Entspannung unter alten Kastanien mit Blick auf die Bamberger Altenburg ist garantiert.

Hausphilosophie: Tradition ist: Das gute Alte erhalten und das wichtige Neue richtig hinzufügen.



Brauerei Greifenklau

Laurenziplatz 20
96049 Bamberg

Tel. 0951/53219
Fax: 0951/59599
brauerei@greifenklau.de
www.greifenklau.de

Öffnungszeiten Gasthaus:

Di - Sa 10:30 bis 23:30,
So 10:30 bis 14:00 Uhr

Ruhetag: So ab 14:00 Uhr
und Montag ganztags

1377

Bischof Lamprecht erhält erstmals das Privileg zur Erhebung einer eigenen Bamberger Biersteuer.



Kaiserdom Bierspecialitäten in Bamberg gebraut... in der Welt getrunken!

Georg und Margareta Wörner

Nicht nur die Lage der Brauerei im westlichsten Teil der Stadt, auch die Vielfalt der gebrauten Biere und deren Vertrieb unterscheidet Kaiserdom von den anderen Braustätten im Stadtgebiet.

Nach Georg Wörner I, welcher 1910 die von Georg Morg im Jahre 1718 gegründete Brauerei übernahm, befindet sich diese heute mit Georg Wörner II in der dritten Familiengeneration. Mit ihm entwickelte sich aus der ehemals kleinen Familienbrauerei in den vergangenen 4 Jahrzehnten ein Global Player, der für viele Innovationen sowohl bei den Bieren, als auch in der Abfüll- und Verpackungstechnik, steht.

Weltoffen und experimentierfreudig begannen Georg und Margareta Wörner bereits in den frühen 80iger Jahren Ihre Biere

über Deutschlands Grenzen hinaus zu exportieren - heute ein wichtiges Standbein der Brauerei. Dennoch blieb und bleibt Kaiserdom der Heimat eng verbunden und pflegt ganz bewusst die vielfältige Bierkultur in Franken auch dadurch, dass regelmäßig und konsequent das Brauerhandwerk gelehrt wird. Im härtesten Biertest der Welt, den jährlichen DLG Prämierungen, werden Kaiserdom Biere regelmäßig und lückenlos mit Gold ausgezeichnet – der Beweis für höchste Qualität.

Mit ihrem Oldtimer, dem Kaiserdom Special Bier Löschzug unterstützt die Brauerei viele Projekte kultureller und sportlicher Art, wie zum Beispiel den Don Bosco Zirkus Giovanni, die Jugendblaskapelle Gaustadt und den alle zwei Jahre stattfindenden Weltkulturerbeauf.



Kaiserdom Privatbrauerei

Breitäckerstraße 9
96049 Bamberg

Tel. 0951/6045 0
info@kaiserdom.de
www.kaiserdom.de

Gastronomie: Kaiserdom Brauereigasthof & Hotel

Gaustadter Hauptstraße 26
96049 Bamberg
Tel. 0951/965 140
www.hotel-kaiserdom.de

Öffnungszeiten:
Täglich von 12 bis 14 Uhr
und von 18 bis 22.30 Uhr



Biervielfalt



1489

In der Bamberger
Umgeldordnung vom 12.
Oktober steht das erste
Bamberger Reinheits-
gebot.



Ambräusianum (Seite 2)

Ambräusianum Hell

5,4% Alkohol
12,8% Stammwürze
Typisches, untergäriges
Bier, perfekter Begleiter für
Brotzeit und Fleisch.

Ambräusianum Bernsteinweizen

5,6% Alkohol
12,9% Stammwürze
Obergärig und fruchtig-spritzig-frisch.

Ambräusianum Dunkel

5,4% Alkohol
12,9% Stammwürze
Uuntergäriges Dunkles mit
edlen Röstmalznoten, ideal
zu Haxe und Schäufelra.

Brauerei Fässla (Seite 3)

Gold Pils

5,5% Alkohol
12,5% Stammwürze
Leicht, frisch-rezent
mit einer ausgeprägten
Spalter Hopfenblume

Lager

5,5% Alkohol
12,4% Stammwürze
Leicht vollmundig, frisch,
etwas malzig, mit einer
leichten Bittere.

Echtes Bamberger Zwergla

6% Alkohol
13,5% Stammwürze
Im Trunk weich und rund,
angenehm rezent mit einer
verhaltenen Hopfennote.

Weizla

5% Alkohol
12,4% Stammwürze
Frisch prickelnd, typisch
obergärig fruchtig,
weich und malzig.

Brauerei Greifenklau (Seite 4)

Greifenklau Lager

4,8% Alkohol
12,1% Stammwürze
Bernsteinfarbenes Bier mit
angenehmer Hopfung und
tollem Körper.

Weizen

5,2% Alkohol
11,8% Stammwürze
Ein herrlich oranges
Weizen, angenehm fruchtig
und mild prickelnd

Brauerei Kaiserdom (Seite 5)

Kaiserdom Pilsener

5,1% Alkohol
11,6% Stammwürze
Frische Aromahopfendüfte,
gefolgt von feiner Sommer-
gerste und langer Bittere.

Kaiserdom Kellerbier

5% Alkohol
11,8% Stammwürze
Naturtrüb mit Duftnach
frisch geröstetem Weißbrot,
elegant balancierte Süße.

Kaiserdom Hefe-Weißbier

4,9% Alkohol
11,7% Stammwürze
Bananig-fruchtige Note,
fein moussierend, voll-
mundig im Nachtrunk.

Prostel alkoholfrei

0,4% Alkohol
7,6% Stammwürze
Frische, kräuterige Hop-
fennoten, frisches Mundge-
fühl, sympatisches Finale.

Brauerei Keesmann (Seite 8)

Bamberger Herren Pils

4,8% Alkohol
11,7% Stammwürze
schlank, hell, mild und
weich im Trunk mit leicht
fruchtigem Hopfenaroma.

Sternla - Lager

5% Alkohol
12,8% Stammwürze
bernsteinfarben, voll-
mundig, malzaromatisch,
dezentem Hopfenaroma.

Keesmann Weisse

5% Alkohol
12,6% Stammwürze
hell, fruchtig, Flaschen-
gärung - auch gut zur
sommerlichen Küche.

Keesmann Hell

4,8% Alkohol
11,7% Stammwürze
hellgelbes Aussehen, mild
im Trunk mit feinem
Hopfenaroma.

Schlenkerla (Seite 10)

Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen

5,1% Alkohol
13,5% Stammwürze
Bamberg's urige Spezialität,
seit Jahrhunderten!

Aecht Schlenkerla Rauchweizen

5,2% Alkohol
13,2% Stammwürze
Zarter Rauchgeschmack
dank eigenem Rauchmalz.

Brauerei Spezial (Seite 11)

Spezialbräu Rauchbier Lager

4,9% Alkohol
12,2% Stammwürze
Bernstein, eigenes Rauch-
malz aus Bio-Gerste mit
mildem Rauchgeschmack.

Spezialbräu Rauchbier Märzen

5,3% Alkohol
13,7% Stammwürze
Kräftige Rauchnote,
malziges volles Aroma,
dunkel

Spezialbräu Weißbier

5% Alkohol
12% Stammwürze
Spritziges Weizen mit
leichter, feiner Rauchnote.



1516
Die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. & Ludwig X. erlassen das Reinheitsgebot am 23. April.

Brauerei Mahr (Seite 9)

Mahrs Hell

4,9% Alkohol
11,2% Stammwürze
Geradeaus und Geradean
Kein Trunk für viele Worte, sondern ein ehrliches Bier.

Mahrs A U

5,2% Alkohol
12,8% Stammwürze
Ungespundet, ungefiltert und unverschämt gut.
Das Mahrs aller Dinge.

Mahrs Pilsener

4,9% Alkohol
11,8% Stammwürze
Ausgeprägter Hopfen, zarterherbe Bittere, am Ende rund und harmonisch.

Mahrs Weisse

4,9% Alkohol
11,8% Stammwürze
Kräftig moussierend, fein süßlich, herrlich fruchtig, irgendwie bananig.

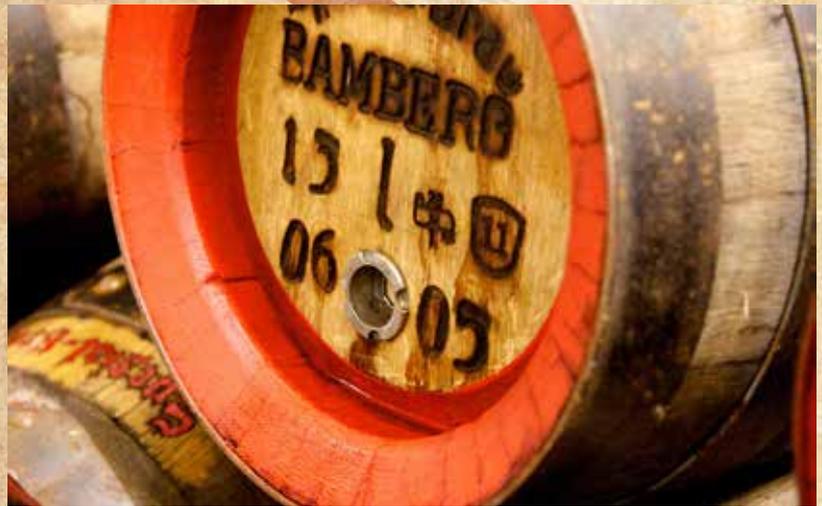
Bamberger Brauereien e.V.

Wir, die Bamberger Familienbrauereien Ambräusianum, Fässla, Greifenklau, Kaiserdom, Keesmann, Mahr, Schlenkerla und Spezial, haben ein gemeinsames Ziel:

Die Bewahrung und Pflege der Bamberger Biertraditionen sowie den Erhalt und die Förderung des Brauer- und Mälzer-Handwerks in unserer Stadt, der Bierstadt Bamberg.

Um diesem Ziel eine gemeinsame Grundlage zu geben, haben wir im Dezember 2014 den Verein „Bamberger Brauereien e.V.“ gegründet.

Weitere Informationen finden sie auf unserer Website www.bierstadt.de. Gerne stehen Ihnen aber auch unserer Vorstandschaft (Georg Wörner - Kaiserdom, Matthias Trum - Schlenkerla, Sigmund Brockard sen. - Greifenklau) jederzeit für Auskünfte und Fragen zur Verfügung.



GANZJÄHRIG

Helles Schlenkerla Lager

4,3% Alkohol
11,5% Stammwürze
Frisches Bier ohne Rauchmalz, aber mit dezenter Rauchnote aus der Hefe.

Spezial Ungespundetes

4,9% Alkohol
12,5% Stammwürze
Ohne Rauchmalz, dafür mit einer kräftigen feinen Hopfennote, kurz „U“.

ZWISCHENDURCH

Greifenklau Zwickl

4,9% Alkohol
12,2% Stammwürze
Naturtrüb, heller Bernsteinton, frisch und mild prickelnd.

FASTENZEIT

Ambräusianum Fastenbock

6,8% Alkohol
16,6% Stammwürze
Wuchtiges Bier, gebraut zum Politiker-Derblicken im Ziegelbau.

Greifenklau Roter Bock

6,2% Alkohol
16,2% Stammwürze
Würzig rot, naturtrüb, rote Reflexe, satter Körper.

Keesmann Josephi Bock

6,9% Alkohol
16,8% Stammwürze
Rotbraun, vollmundig, hopfenaromatisch mit leichtem Malzaroma.

Mahrs Der weisse Bock

7,2% Alkohol
17,6% Stammwürze
Dunkles Weizen-Elixir, weichmalzig, frisch prickelnd, ausgezeichnet.

Schlenkerla Fastenbier

5,5% Alkohol
14,5% Stammwürze
Rötlich hellbraun, deutliches Raucharoma, begleitet von edler Hopfennote.

SOMMER

Ambräusianum Dinkel

4,4% Alkohol
11,6% Stammwürze
Leichtes Sommerbier mit fruchtigen Noten, perfekt auch für die zweite Halbe.

Greifenklau Greif-R

4,9% Alkohol
12,2% Stammwürze
Naturtrüb, bernsteinfarben, mit sanfter Rauchnote.

Schlenkerla Kräusen

4,5% Alkohol
11,7% Stammwürze
Helles Lagerbier, kurz vor dem Ausschank mit Rauchbier aufgekräust.

SEPTEMBER

Greifenklau Laurenzi

5,4% Alkohol
12,2% Stammwürze
Naturtrüb, kastanienbraun, voller Körper und milde Herbe.

BOCKBIER

Ambräusianum Bock

7,1% Alkohol
16,9% Stammwürze
Untergärig, mächtig, kräftiger Körper, deutliche Malzaromen.

Fässla Bambergator

8,5% Alkohol
21% Stammwürze
Urkräftiger dunkler Doppelbock mit kräftigen Hopfenaromen.

Greifenklau Heller Bock

6,2% Alkohol
16,2% Stammwürze
Einfach lecker, sonnengelb, runder Körper, leichte Herbe.

Kaiserdom Winterbock

7,7% Alkohol
17,2% Stammwürze
Für die kalte Jahreszeit, dunkelblond, vollmundig, kräftig im Trunk.

Keesmann Bock

6,9% Alkohol
16,5% Stammwürze
Hell, vollmundig, schlank im Trunk - zeigt seine wahre Stärke erst später.

Mahrs Bock

6,8% Alkohol
16,8% Stammwürze
Edelhopfiger Duft, angenehmes Malzaroma, schlank und kräftig.

Schlenkerla Urbock

6,5% Alkohol
17,5% Stammwürze
Vollmundig und malzaromatisch durch den höheren Malzanteil.

Schlenkerla Eiche

8% Alkohol
18,9% Stammwürze
Gebraut mit über Eichenholzfeuer getrocknetem Malz, einzigartig!

Spezial Rauchbier Bock

7,2% Alkohol
17% Stammwürze
Dunkles, süßiges Starkbier zur Weihnachtszeit, echter Geheimtipp!



1779
Zum ersten Mal erhält ein Bamberger Hopfenbauer eine Prämie, weil er über zwölf Zentner erntet.



Qualität ist unser Bier!

Stefan Keesmann

Der Name Keesmann steht nun schon für fast 150 Jahre Familienbrautradition.

1867 gilt als offizielles Gründungsdatum der Brauerei, denn in diesem Jahr legt Georg Keesmann die Meisterprüfung ab. Für kurze Zeit hieß die Brauerei „Zum Sternlein“ - als Erinnerung daran wurde 1998 das bernsteinfarbene „Sternla Lager“ eingeführt. Mittlerweile wird der Betrieb in der 5. bzw. 6. Generation von Elisabeth und Stefan Keesmann geleitet. Hier im Stadtteil Wunderburg, genau gegenüber der Pfarrkirche Maria Hilf ist die Heimat der Brauerei samt der eigens betriebenen Wirt-

schaft. Diese hat sich durch ihre fränkische Spezialitätenküche zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt.

Im Sommer lassen sich die Gäste gerne im blumengeschmückten Biergarten des Brauereihofs „ihr“ Bier schmecken. Das Bamberger Herren Pils, bei Frauen und Bierkennern gleichermaßen beliebt, ist seit Jahrzehnten die Spezialität des Hauses - ein schlankes Pils mit leicht fruchtigem Hopfenaroma.

Ab September wird bereits wieder über den bevorstehenden Bockbieranstich geredet, denn dann beginnt bald die besondere Jahreszeit.



Brauerei Keesmann

Wunderburg 5
96050 Bamberg

Tel. 0951/98198-10
keesmann-braeu@t-online.de

Tipp: Biergarten im Brauereihof von Ostern bis September geöffnet.

Brauereiwirtschaft „Der Keesmann“

Montag bis Freitag 10 Uhr
bis 23 Uhr, Samstag 9.30 Uhr
bis 15 Uhr, Sonntag Ruhetag.

Spezialitäten:
Fränkische Bratenküche,
Hausmacher Brotzeiten,
saisonale Küche.

1802

Am 22. November
wird Bamberg bayerisch.
Damit gilt hier auch ab
sofort das Reinheits-
gebot.



”

A U - Das Mahrs aller Dinge...

Stephan Michel

Auch in anderen Städten Deutschlands steht ein Bier für eine Stadt und ihr Lebensgefühl, aber in Bamberg ist das schon etwas Besonderes.

„A U“ - zwei Buchstaben, aber eine große Bedeutung. Schließlich bedeuteten diese zwei Lettern bei der Mahrs Bräu einerseits eine Bestellung - „Ein Ungespundetes“ - andererseits stehen sie aber auch für das einmalige Gefühl, im Mahrs Bräu Biergarten oder in der viele Jahrhunderte alten Gaststätte zu sitzen und sich ein weiteres Bier zu bestellen. Biergenuss, das ist in der Domstadt Lebenskultur und konzentriert sich eben in diesen zwei Buch-

staben, die vielen Bambergern sicher auch ein bisschen wie Alpha und Omega vorkommen. „Ungespundet“ heißt übrigens nichts anderes als „mit wenig Kohlensäure“. Dabei geht es um die Gärung, bei der ohne Spundung eben ein Großteil der entstehenden Kohlensäure entweichen kann. Im Mahrs Bräu finden Sie den einzigen stehenden Stammtisch der Welt, die Stehgammeler, von denen jeder einen eigenen Bierkrug im Brauereischrank hat. Mahrs Bier allerdings wird mittlerweile in aller Welt getrunken, dank Stephan Michel, der als Junior und Botschafter der Brauerei vor allem in den USA schon unzählige Fans gewonnen hat.

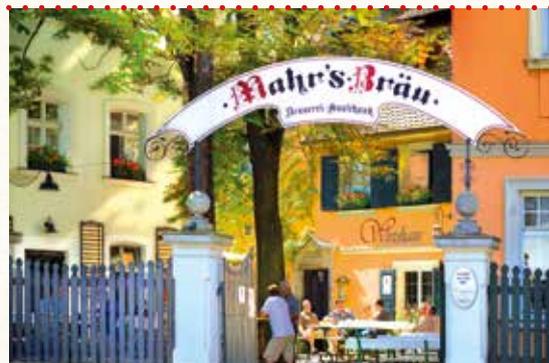
Mahrs Bräu

Wunderburg 10
96050 Bamberg

Tel. 0951/915170
info@mahrs.de
www.mahrs.de

Unser Wirtshaus ist Montag
von 16:00 bis 23:00 Uhr,
Dienstag bis Samstag von
09:00 bis 23:00 Uhr und
Sonntag von 09:00 bis 15:00
Uhr geöffnet.

Tipp: Pfannengebratenes
Biertreberschnitzel und
dazu a frisch gezapftes „U“
vom Fass.



1862

Bamberg wird nach Nürnberg zum zweitwichtigsten Hopfenhandelsplatz in Deutschland.



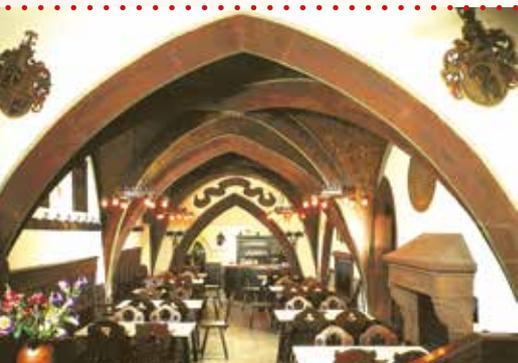
„ Tradition ist nicht das Behalten der Asche, sondern das Weitergeben der Flamme!“

Matthias Trum

Einfach Pflichtprogramm für jeden Bamberg-Besucher und Identifikationssymbol für Domstädter in aller Welt: Das Schlenkerla.

Was den meisten allerdings gar nicht bewusst ist: so ein Schluck Rauchbier ist eine kleine Zeitreise. Denn bis vor ca. 250 Jahren waren fast alle Biere der Welt Rauchbiere. Das Malz ließ sich in unseren Breiten gar nicht anders trocknen, als über offenem Feuer. Konservativ wie der Schlenkerla Bräu halt so war, hat er an der klassischen Malzherstellung festgehalten, als andernorts die Brauereien auf das neue, rauchfreie Malz umstellten - und so lodert noch heute die Flamme unter der Darre wie schon seit Jahrhun-

erten. Die Brauerei und ihre Mälzerei stehen übrigens nicht beim Ausschank in der Dominikanerstraße, sondern auf dem Stephansberg, wo auch heute noch das frisch gebraute Bier in den historischen Felsenkellern Bambergs reifen kann. Mit 1405 kann die Brauerei, deren Geschicke heute von der Familie Trum in der sechsten Generation gelenkt werden, das älteste Erwähnungsdatum der Bamberger Brauereien vorweisen. Der Dominikanerhof, einst als Bambergs Marktplatz Keimzelle der Stadt, gehört heute zu den Geheimtipps unter den Bamberger Biergärten, und wer sich den Ausleger des Fachwerkhäuses genauer ansieht, erkennt auch den ursprünglichen Namen der Brauerei: Brauerei zum blauen Löwen.



Brauerei Schlenkerla

Dominikanerstraße 6
96049 Bamberg
Tel. 0951/56060
service@schlenkerla.de
www.Schlenkerla.de

Geöffnet tägl. 9:30-23:30 Uhr,
kein Ruhetag, keine
Betriebsferien

Warme Küche
durchgehend 12 bis 22 Uhr
Frühschoppen ab 9:30 Uhr

Biergarten im Schlenkerla
Dominikanerhof bei schönem
Wetter von Ostern bis
Oktober geöffnet.

Tischreservierungen:
0951/56050



1907
der einwöchige Bam-
berger Bierkrieg um einen
Pfennig Preiserhöhung
spaltet die Dom-
stadt.



„Nei höck'n und wohlfühl'n...“

Christian und Manuela Merz



Witten in der Königstraße findet sich mit der Brauerei Spezial ein echtes Bier-Kleinod.

Hier ist man an der Nahtstelle der Bamberger Bierkultur. Denn einerseits kennen und lieben die Bamberger ihr „Spezi-Bier“ mit dem feinen, milden Rauchgeschmack, den man nur erhält, wenn das Malz - wie im Spezial seit Jahrhunderten üblich - auf der Darre schonend und langsam über dem offenen Buchenholzfeuer getrocknet wird. Die Braugerste für die hauseigene Mälzerei wird auf dem fränkischen Jura (zwischen Schesslitz und Waischenfeld) von einer Gruppe von ökologisch arbeitenden Landwirten ange- baut. Andererseits schenkt der Wirt und Brauer Christian Merz

auch ein gut gehopftes „Ungespundetes“ aus, das gänzlich ohne Rauchmalz hergestellt wird. Die Brau- und Baugeschichte in der Oberen Königstrasse datiert zurück bis ins 15. Jahrhundert!

Brauerei und Gasthof werden nunmehr in der 4. Generation von der Familie Merz geführt, welche 2011 auch das Nachbargrund- stück erworben hat und in diesem Gebäude (der ehemaligen Brauerei „Schwarzer Bär“) behagliche Fremdenzimmer und ein gemütliches Frühstücksstübli eingerichtet hat. Die drei Kinder der Merzen's arbeiten mittlerweile auch schon fleißig mit - die Zukunft ist also gesichert!

Brauerei Spezial

Obere Königstraße 10
96052 Bamberg
Tel. 0951/24304
brauerei-spezial@t-online.de
www.brauerei-spezial.de

Brauerei-Gasthaus in der
Oberen Königstrasse mit
Sommerbetrieb im Innenhof

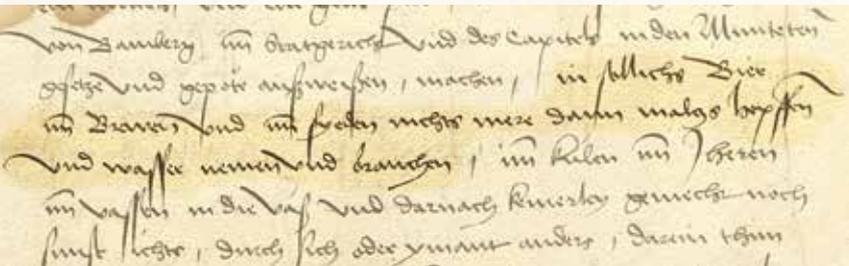
mit Blick ins Sudhaus.
Öffnungszeiten:
täglich geöffnet von 9:00 bis
23:00 Uhr | Samstag von
9:00 bis 14:00 Uhr

Spezialkeller (Inh. Familie
Löhr, Schwester von Christi-
an Merz) auf dem Stephans-
berg: Öffnungszeiten siehe
www.spezialkeller.de





Das Bamberger Reinheitsgebot



J m Staatsarchiv Bamberg konnte nach langer Suche endlich das Rätsel um das lange gesuchte Bamberger Reinheitsgebot gelöst werden. Es steht in einer Urkunde vom 12. Oktober 1489 und ist damit 27 Jahre älter als das bayerische.

„Wir sind auch neue Wege gegangen und haben beispielsweise alle Archivalien gesichtet, die unsere Benutzer in den letzten Jahrzehnten bei Recherchen rund um das Thema Bier ausgeliehen haben“, erklärt Dr. Klaus Rupprecht, stellvertretender Leiter des Bamberger Staatsarchives, sein Vorgehen, „dabei sind wir auf die Umgeldordnung von 1489 gestoßen.“ Darin steht neben der Steuer das Bamberger Reinheitsgebot. Im Eid der Brauer heißt es, dass sie künftig „in solches Bier im Brauen und im Suden nichts mehr denn Malz, Hopfen und Wasser nehmen und brauchen“. Diese Urkunde belegt eines der ältesten Reinheitsgebote eines Territoriums im damaligen Heiligen Römischen Reich. Gleichzeitig führten die Urheber auch eine neue Einheit ein, die „kleinere Maß“. Sie entsprach in etwa 1,2 Litern. Noch unklar ist, ob die Regelung für das gesamte ausgeschenkte Bier gegolten hat. Denn in der Urkunde ist nur von „mittleren“ und „gutem“ Bier die Rede. Man geht davon aus, dass es zusätzlich noch ein „einfaches“ Bier gegeben hat, das als Grundnahrungsmittel der Versorgung der Bevölkerung diente und nicht besteuert wurde.

Impressum

Bamberger Brauereien e.V.
Breitackerstraße 9, 96049 Bamberg
www.bierstadt.de

Fotos Bamberger Reinheitsgebot: Staatsarchiv Bamberg

2016

Das Bayerische
Reinheitsgebot feiert
sein großes Jubiläum.
Und mit ihm natürlich
auch wir!

LAURENZI KERWA

Greifenklau
Zweites Woe im August
www.greifenklau.de

SANDKERWA

Alle Brauereien
Ende August
www.sandkerwa.de

GAUSTADTER KERWA

Kaiserdom
Oktober
www.kaiserdom.de

BOCKBIER ANSTICHE

Fässla
Oktober
www.faessler.de

Schlenkerla
Anfang Oktober
www.Schlenkerla.de

Keesmann
Zweite Woche im Oktober

Greifenklau
Do nach Buß- und Bettag
www.greifenklau.de

Spezial
Anfang November
www.brauerei-spezial.de

Ambräusianum
Letzter Do im November
www.ambraeusianum.de

JUBILÄUM 2016

Alle Brauereien
Verschiedene zusätzliche
Termine, Events
und Brauereiführungen.
Infos: www.bierstadt.de
und jeweilige Brauerei-
websites.

STÄRKE ANTRINKEN

Greifenklau
6. Januar (Drei König)
www.greifenklau.de

FASTENZEIT

Ambräusianum
Fastenpredigt im Ziegelbau
www.ambraeusianum.de

Mahrs Bräu
Weizenbockanstich
am Aschermittwoch
www.mahrs.de

KAISERDOMLAUF

Kaiserdom
Mitte März
www.kaiserdom.de

TAG DES BIERES

Alle Brauereien
23. April auf dem Maxplatz
www.bierstadt.de

WELTKULTUR ERBELAUF

Alle Brauereien
Alle zwei Jahre im Mai
www.weltkulturerbelauf.de

WUNDERBURGER KERWA

Keesmann / Mahrs
Mitte Juli
www.wunderburg.de

Personen auf dem Titelfoto:

- 1 - Georg Wörner
- 2 - Margareta Wörner
- 3 - Felix Wörner
- 4 - Claudia Wörner
- 5 - Lukas Kalb
- 6 - Heike Görmann
- 7 - Ambros Michael Mahr
- 8 - Sebastian Ambros Mahr
- 9 - Alexander Ambros Mahr
- 10 - Sigmund Brockard jun.
- 11 - Sigmund Brockard sen.
- 12 - Christian Merz
- 13 - Stefan Keesmann
- 14 - Sandra Trum
- 15 - Matthias Trum
- 16 - Felicia Trum
- 17 - Julius Trum
- 18 - Johann Michel

