

Bamberger Bierdiplom

(das von der Bier-BBG !)

Inhaltsverzeichnis:

- Vorwort & Regeln
- 1. Station: Brauerei Maisel
- 2. Station: Mahr's Bräu
- 3. Station: Brauerei Keesmann
- 4. Station: Brauerei Fässla
- 5. Station: Brauerei Spezial
- 6. Station: Brauerei Heller "Schlenkerla"
- 7. Station: Brauerei Ambräusianum
- 8. Station: Brauerei Kaiserdom (Anmerkung lesen !)
- 9. Station: Brauerei Klosterbräu
- 10. Station: Brauerei Greifenklau

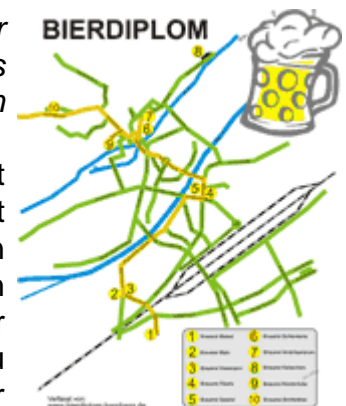


Bamberg, auch Hauptstadt "Bierfrankens" genannt, genießt eine Biervielfalt, die ihresgleichen sucht. Mit 11 Brauereien hat die Dichte im Vergleich zu den Jahren 1818 und 1902, als sich in Bamberg noch 65 bzw. 36 Brauereien mit einem Ausstoß von 160 000 hl befanden, zwar reduziert, sie ist im Landkreis aber noch immer weltweit führend. Gerade deswegen ist es die Pflicht eines jeden Bierjüngers, diese geschmackliche Vielfalt einmal kennengelernt zu haben und die beste Möglichkeit dafür ist natürlich das Bierdiplom.

Ablauf Bierdiplom:

Zunächst soll noch einmal erwähnt sein, dies ist kein offizielles Angebot der Stadt oder der Brauereien Bambergs, dies ist ganz allein eine Idee von uns um euch die fränkische, in diesem Fall speziell die Bamberger Bierkultur ein wenig näher zu bringen.

Der Ablauf des Bierdiploms ist relativ leicht erklärt. Man(n) oder Frau läuft quer durch Bamberg und trinkt bei jeder Bamberger Brauerei ein Bier. Klingt einfach, ist es aber nicht, da den Bierjünger auf ihrem Pilgerpfad, die ein oder andere geschmackliche Härteprobe erwartet. Vor Beginn tun sich Gruppen von immer zwei zusammen. Sinn dabei ist, dass die Bierjünger gegenseitig verpflichtet sind den Bierkonsum ihres jeweiligen Partners zu kontrollieren um n eventuellen Täuschungsversuchen, wie Kotzen oder stundenlanges Urinieren entgegenzuwirken. Zu jeder Brauerei skizzieren wir kurz die Geschichte (ja was lernen sollt ihr ja auch) und machen euch zusätzlich einen Biervorschlag, den ihr zwar nicht befolgen müsst, aber solltet. Vertraut uns ein einfach. Wir wissen wovon wir reden.



Regeln:

- Der Ablauf eines Bierdiploms darf einen Brauereitag nicht überschreiten. Dieser beginnt meist gegen Mittag und endet spätestens gegen 23.00 Uhr, wobei hier die offiziellen Öffnungszeiten der jeweiligen Brauerei zu beachten sind.
- Das Kotzen oder andere Versuche sich des Bieres zu entledigen, außer über den Harnleiter, wird als grober Täuschungsversuch geahndet und mit Verlust des Bierdiploms bestraft.
- Scheidet eine Person aus, muss für den übriggebliebenen Partner sofort ein Ersatz gefunden werden, der den Ablauf kontrolliert.

- Die Gaststube einer jeden Brauerei ist als Mekka jeden Bierjägers zu betrachten. Behandelt die Bediensteten mit Respekt und huldigt dem Braumeister ! Wird eine Gruppe des Lokals aufgrund unsittlichem Verhaltens verwiesen, gilt dies als Abbruch des Bierdiploms für die gesamte Gruppe.

Es geht los:

Nachdem die Regeln bekannt sind, kann es ja auch schon losgehen. Unser Tipp ist es nicht zu früh anzufangen, so 15.00 Uhr ist dabei eine gute Startzeit. Vergeßt nicht zu Mittag eine fette Mahlzeit zu euch zu nehmen, ein nüchterner Magen hat schon bei vielen zur Aufgabe geführt.

1.Station: Maisel Keller

Anschrift:

Maisel Keller Bamberg
Moosstraße 32
D-96050 Bamberg

Tel.: 0951-14975

Mail: maisel-braeu-bamberg@t-online.de



Öffnungszeiten:

10.00 - 24.00 Uhr (ohne Ruhetag)

Geschichte:

Maisel – ein Name, der für Brauerfahrung und handwerkliche Braukunst steht. Immerhin lassen sich die Wurzeln der Familie bis in das Jahr 1386 auf einen Hanns Maysell zu Aigen zurückverfolgen. Dem Stammbaum entnehmen wir, dass im Laufe der Jahrhunderte immer wieder Brauer und Brauereibesitzer in der Familie zu finden sind. Man schrieb das Jahr 1894 als die aus einer bekannten fränkischen Brauerfamilie stammenden Gebrüder Rudolf und Thomas Maisel das heutige mittelständische Unternehmen gründeten. Durch den Bewerb der damaligen Brauerei Sperber in der Oberen Königstraße - heute übrigens als "Maisel-Bräu-Stübli" bekannt - legten sie den Grundstein für dieses traditionsbewusste Familienunternehmen. Noch im gleichen Jahr wurde mit dem Bau eines großen Lagerkellers in der Moosstraße begonnen. Ab 1898 führte Rudolf Maisel die Brauerei allein. 1904 folgte der Bau des Maschinenhauses, 1908 kam das Sudhaus hinzu. Beide wurden im neugotischen Stil errichtet und gelten heute als Industriedenkmal. Frau Wolf-Maisel hatte von 1959 bis 1995 die Führung der Maisel-Bräu. Danach wurde das Unternehmen von den 3 Töchtern weitergeführt. Im Jahre 1999 übernahm Dr. phil. rel. Udo Zobelein als Alleininhaber die Maisel-Bräu Bamberg. Das traditionelle Unternehmen wurde bis heute zu einem modernen Betrieb entwickelt, der den wachsenden technischen und technologischen Anforderungen gerecht wird, was bei einem Ausstoß von jährlich etwa 100.000 Hektolitern deutlich sichtbar wird. Die Palette der in zahlreichen Gaststätten in Stadt und Land oder im Getränkefachhandel angebotenen Biersorten ist recht umfangreich. Interessant dabei ist, dass Maisel als die erste Pilsbraustätte in Bamberg gilt. Das beliebte Maisel Pils wurde 1993 mit dem Großen Preis der DLG ausgezeichnet. Ein Zeichen für höchste Qualität und Güte. Im Jubiläumsjahr 1994 wurde das Sortiment durch die Einführung einer neuen Spezialität erweitert. Die Bamberger Weisse, ein feinhefiges Weizenbier der Premiumklasse. Heute präsentiert sich die Brauerei auf einem großen Areal in der Moosstraße.

(entnommen von www.maisel-braeu-bamberg.de)

Biersorten:

- **Pils**
- **Hell**
- **Leichtes**
- **St. Michaelsberg Dunkel**
- **Premium Lager**
- **Kellerbier**
- **Weizen Hell u. Dunkel**

Vorschlag:

Bei der ersten Station tendieren wir klar zum Kellerbier. Mit einem Stammwürzegehalt von ca 12,5 %, einem Alkoholgehalt von 4,9 % und seiner leichten Hefenote hat es sich zum Liebling der Besucher auf dem Maiselkeller entwickelt. Serviert wird es "wreckt" im Steinkrug. Wer nicht weiß was "wreckt" bedeutet, wird dies nach dem ersten Schluck schon merken.

Zu beachten:

Bestellt wird es einfach mit den Worten "**a Keller**" und **ohne Bitte** ! Desweiteren nicht vergessen, bei jedem Anstossen auf eurem Bierdeckel abzusetzen, das ist hier üblich. Bei schönem Wetter nutzt den Garten ! Clevere Bierdiplomanwärter treffen sich etwas eher um noch reichlich zu speisen.

2.Station: Mahrs Bräu

Anschrift:

Mahrs Bräu
Wunderburg 10
96050 Bamberg
Tel.: 0951-9 15 17-19
Mail: eMail: info@mahrs.de



Öffnungszeiten:

9.00 - 23.00 Uhr (kein Ruhetag)

Geschichte:

Zur Geschichte der Mahr's Bräu Bamberg gehört auch die Brauereiwirtschaft. Die Familie Michel, die sich der Tradition besonders verpflichtet fühlt, hat es bis heute verstanden, die gutbürgerliche Atmosphäre des Hauses zu bewahren. Das süffige Bier – nicht nur von einheimischen Kennern besonders geschätzt – wird noch traditionsbewusst aus Eichenholzfässern gezapft. Bodenständig ist auch die fränkische Küche, die sowohl in der urigen Gaststätte als auch in dem gemütlichen ruhigen Speisezimmer genossen werden kann.

(entnommen von www.mahrs-braeu.de)

Biersorten:

- **Ungespundet**
- **Pilsner**
- **Hell**
- **Weisse Bock (nur während der Fastenzeit)**

- Gig
- Leicht
- Bock (nur während der Bockzeit)
- Kaiser Heinrich

Vorschlag:

Bei der Mahrs Brauerei fällt die Wahl schon schwieriger aus. Hier haben wir uns für das U entschieden, da es dem fränkischen Bier am meisten entspricht. Das untergärige Vollbier mit einer Stammwürze von ca 12,7 % und einem Alkoholgehalt von 5,2 % wird traditionell aus dem Seidlas Steinkrug getrunken. Es besitzt einen geringern Kohlensäureanteil und eine leichte Hefen und Hopfenblume.

Zu beachten:

Das Bier wird mit den zwei Buchstaben "a U" bestellt und ohne Bitte, ein Lächeln genügt.

Die richtigen Bamberger trinken ihr Bier nicht in der Gaststube sondern im Gang vor der Stube (daher werden die Leute im Gang auch "**Stehgammeler**" genannt). Sein Bier holt man sich direkt beim Ausschank. Um den Bamberger Flair zu erleben, empfehlen wir euch herzlichst dies auch zu tun. Bei schönem Wetter kann man auch den Garten nutzen und kurz unter den schattigen Kastanien zu verweilen.

3.Station: Brauerei Keesmann

Anschrift:

Brauerei Keesmann
Wunderburg 5
96050 Bamberg
Tel. 0951 26646



Öffnungszeiten:

Mo-Fr 9.00 - 23.00 Uhr
Sa 9.00 - 15.00 Uhr
So Ruhetag

Geschichte:

1600 gegründet
1888 Brauerei zum Sternlein Adam Keesmann
1900 Brauerei Zum Sternlein H.Keesmann
1962 Brauerei Keesmann

Biersorten:

- Herrenpils
- Hell
- Dunkel (Sternla)
- Bock (nur während der Bockzeit)

Vorschlag:

Beim "Keesmann" fällt die Wahl klar auf das Herrenpils. Ein Bier, dass gern gesehen ist auf jeder Feier. Leicht bekömmlich, darf es bei diesem Bier auch mal gleich der ganze Kasten sein. Serviert

wird es im Glaskrug, in dem seine schöne goldgelbe Färbung zum Vorschein kommt. Es ist kein typisches Pils, dafür hat es, wie fast jedes Bier in Franken, weniger Kohlensäure und wirkt dadurch sehr süffig.

Zu beachten:

Zu bestellen mit den Worten "Ein Bier".

Bei diesem Bier hat man nicht viel zu beachten. Trinken kann man es entweder in der Gaststube, im Gang davor oder bei schönem Wetter in dem Garten im Hinterhof. Das Trinken im Gang hat aber lange nicht die Tradition, wie sie beim Mahr's Bräu vorhanden ist, deshalb könnt ihr getrost in die Gaststube gehen.

4.Station: Brauerei Fässla

Anschrift:

Brauerei Fässla
Obere Königsstraße 19-21
96052 Bamberg
Telefon: 0951 / 26516 und 22998
E-Mail: info@faessler.de

Öffnungszeiten:

Mo - Sa: 8.30 - 23.00 Uhr
So: 8.30 - 13.00 Uhr (keine Küche !)

Geschichte:

Bis ins Jahr 1649 reicht die Geschichte der Brauerei Fässla zurück: Der 30-jährige Krieg war gerade ein Jahr vorbei, da richtete der Brauer und Büttner Hanß Lauer in dem Eckhaus am Gang zum "Heiligen Grab" eine Brauerei ein. Das Haus selbst ist schon viel älter – laut den ältesten Zinsbüchern des Stiftes zu "St. Gangolf" stand es schon im 14. Jahrhundert und wurde am St. Veitstag 1398 gegen 1 Pfund Geld enger Währung an den Conrad Kauffmann und seine Frau Kunigund zu Lehen gegeben.

Einer Urkunde des Notars Büttner zufolge erwarb am 20. Januar 1898 der Bierbrauermeister Paul Lutz die Brauerei Fässla. Seit dem 1. Oktober 1986 setzt die Brauer- und Malzmeisterfamilie Kalb die Fässla-Tradition fort – unermüdlich, im Dienste des Bieres !. Wie der kleine Zwergs, der seit eh´ und je´ im Hauswappen ein Bierfass rollt...

(entnommen von www.faessler.de)

Biersorten:

- **Bambergator (Bockbier nur während der Bockbierzeit)**
- **Zwergla (Märzen)**
- **Gold-Pils**
- **Lagerbier**
- **Weizla**

Vorschlag:

Beim Fässla fällt unsere Wahl auf das **Zwergla**. Das Zwergla ist ein dunkles, fast mahagonifarbenes Bier, weich im Trunk, leicht malzig mit einem weichen und rundem Ausklang. Angenehm rezent mit einer verhaltenen Hopfennote. Serviert wird es, wie jedes Bier aus dem

Fässla im Glaskrug, dass die mahagoniähnliche Färbung schön zum Ausdruck bringt.

Zu beachten:

Das Bier wird mit seinem Namen ("Zwergla") bestellt. Wenn man "ein Bier" bestellt, bekommt man ein Lager. Vorsicht beim Zwergla, da es mit 6 % Alkohol zu den stärkeren Genossen unter den Bambergern Bieren zählt.

5. Station: Brauerei Spezial

Anschrift:

Brauerei Spezial
Familie Merz
Obere Königstr. 10
96052 Bamberg

Tel: +49 (0) 951 - 243-04
Fax: +49 (0) 951 - 263-30



Öffnungszeiten:

Geöffnet: 9.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Ruhetag: Samstag ab 14.00 Uhr geschlossen

Geschichte:

Gutbürgerlicher Gasthof in altem, historischen Gewand mit Gasträumen in altfränkischer Gemütlichkeit. Hier sitzt man direkt an der Quelle für unsere bekannten Bamberger Rauchbier-„Spezialitäten“. Der Name „Spezial“, so wird vermutet, stammt vom Ausdruck Spezeln (Freunde), die an dieser Stätte zusammengekommen sind. Die Brauerei Spezial wurde im Jahre 1536 erstmals urkundlich erwähnt und befindet sich seit 1898 im Besitz der Familie Merz.

Seit über 465 Jahren wird hier am ehemaligen Steinweg (einer alten, ehemals wichtigen Handelsstraße) das bekannte Bamberger Rauchbier gebraut. Das dazu benötigte Rauchmalz stellt die Brauerei in ihrer eigenen Mälzerei nach jahrhundertealtem Verfahren selbst her. Dabei trocknet das Malz über offenem Buchenholzfeuer und erhält dadurch das typische Aroma. Durch diese Art der Herstellung wird ein milder, feiner Rauchgeschmack erzielt – typisch für die Rauchbiere aus der Brauerei Spezial.

(entnommen von www.braugasthoefe.com/gasthof/spezial/default.htm)

Biersorten:

- Lagerbier
- Märzen
- Weissbier (kein Rauchbier)
- Ungespundetes
- Bockbier (nur während der Bockbierzeit ab Ende Oktober / Anfang November)

Vorschlag:

Also hier liegt die Wahl klar auf der Hand. Wer ins Spezi geht muss auch ein **Lager** trinken. Das bernsteinfarbige Bier mit seinem feinem, mildem Rauchgeschmack lässt auch Skeptiker zum

überzeugten Rauchbierfan werden. Der Stammwürzgehalt dieses Bieres beträgt ca.12% - daraus resultiert der Alkoholgehalt mit ca.4,7%.

Zu beachten:

Wer bis dato noch kein Rauchbier getrunken hat, wird hier ein wenig zu knabbern haben, dies wird sich aber schon nach den ersten Schlücken wieder legen und ihr werdet es lieben. Bestellt wird das Bier mit "ein Bier", alle anderen Biere sich mit dem jeweiligen Namen bestellen. Wenn ihr Hunger habt, dann würde es sich hier lohnen eine Brotzeit zu euch zu nehmen, dass passt sehr gut zu diesem Bier. Empfehlen können wir hier besonders die Bratwürste mit Brot und Kraut oder auch "die Blauen Zipfel".

6.Station: Brauerei Heller "Schlenkerla"

Anschrift:

Brauereiausschank Schlenkerla
Dominikanerstraße 6
96049 Bamberg
Telefon: 0951 / 56060
Telefax: 0951 / 54019



Öffnungszeiten:

täglich, außer Dienstags, 9:30 bis 23:30 Uhr

Geschichte:

Die Reihe der Besitzer des Schlenkerla läßt sich bis in das Jahr 1405 zurückverfolgen. Heute in der 6. Generation von der Familie Trum geführt, ist es die Quelle von Bambergs Spezialität. Nach alter Tradition wird das Aecht Schlenkerla Rauchbier hier im Ausschank noch direkt vom Eichenholzfass gezapft.

Biersorten:

- **Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen**
- **Schlenkerla Rauchweizen**
- **Aecht Schlenkerla Rauchbier - Urbock**
- **Aecht Schlenkerla Fastenbier**

Vorschlag:

Hier im Schlenkerla muss das Märzen getrunken werden. Die dunkle, untergärige Bierspezialität, hergestellt mit ausschließlich Aecht Schlenkerla Rauchmalz aus der hauseigenen Mälzerei wird nach alter Tradition direkt vom Eichenholzfass gezapft. Ein Geschmackserlebnis, dass seinesgleichen sucht. Es schmeckt zwar erst richtig beim zweiten Seidla, doch soviel Zeit habt ihr nicht.

Zu beachten:

Zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr kann Brotzeit mitgebracht werden ! Wenn am Tisch draußen im Gang noch Platz ist, nimmt dort Platz. Hier sitzen eher noch die Bamberger Urgestalten. Die Gaststube besiedeln doch im größten Maße die Touristen. Die Bedienungen im Schlenkerla sind leider nicht die freundlichsten, lasst euch also nicht einschüchtern. Wenn ihr "ein Bier" bestellt,

bekommt ihr ein Märzen. Wollt ihr etwas anderes, sagt es !

7. Station: Brauerei Ambräusianum

Anschrift:

Ambräusianum
Ambros Michel Mahr
Dominikanerstr. 10
96049 Bamberg
Tel.: 0951/5090262



Öffnungszeiten:

täglich 11.00 - 24.00 Uhr

Geschichte:

Zur Geschichte dieser Brauerei ist leider nicht viel zu sagen, da sie erst seit Juli 2004 eröffnet hat ! Sie hat sich noch zu bewähren, dennoch hat auch sie einen Platz in unserem Bierdiplom verdient !

Biersorten:

- Hell
- Dunkel
- Hefeweizen Hell
- Bock Dunkel "Ambraeusiator"

Vorschlag:

Mit dem Ambräusianum hatten wir erst wenig Kontakt. Dennoch haben wir uns für das Hell entschieden, da es das einzige von unserer Seite getestete Bier ist.

Zu beachten:

In dieser Brauerei gibt es die kupfernen Braukessel zu sehen. Eine Erlebnisbrauerei mit der Möglichkeit den Brauvorgang mit zu erleben, aber dafür ist heute keine Zeit.

8. Station: Brauerei Kaiserdom

HINWEIS !!!

Bei dieser Brauerei haben wir lange diskutiert, ob wir sie in unser Bierdiplom aufnehmen sollen. Dafür spricht die Geschichte der Brauerei, die bis ins Jahre 1718 zurückführt. Dagegen der leider sehr kommerzielle - industrielle Charakter dieser Brauerei und desweiteren der lange Fussweg, der notwendig ist um ein Bier in der Brauereigaststätte zu trinken ! Nach langem Abwägen haben wir uns entschieden die Brauerei leider nicht in unser Bierdiplom aufzunehmen ! Dennoch wollen wir denjenigen, die auch diese Brauerei besuchen wollen, die Chance geben mehr über sie zu erfahren)



Anschrift:

Kaiserdom - Brauereigasthof
Gaustadter Hauptstrasse 26
D- 96049 Bamberg

Tel.: 0951 9 65 14 0
Mail: info@kaiserdom.de

Öffnungszeiten:

Montag: 18.00 - 22.00 Uhr

Dienstag bis Sonntag: 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Geschichte:

Die Geschichte der Brauerei geht bis ins Jahre 1718 zurück in der sie das erste Mal im Protokollbuch des Klosters Michelsberg vermerkt ist. Damals gab es in dem Dorf Gaustadt beriets drei Wirtshäuser - bei ca. 300 Einwohnern. Eines davon gehörte dem Benediktinerkloster St. Michaelsberg zu Bamberg - und für dieses Wirtshaus erhielt seinerzeit Georg Morg, der damalige Besitzer, die Erlaubnis "ein Bräuhaus zu errichten".

Biersorten:

- Kaiserdom Pilsener
- Weizenland Weissbier (Kristall, Hefe, Dunkel)
- Meranier Schwarzbier

Vorschlag:

Hier muss man das Kaiserdom Pilsener trinken ! Mit einer Stammwürze von rund 11 % und einem Alkoholgehalt von 4,8 % ist es ein untergäriges Vollbier. Der feinsahnige Schaum, gepaart mit einer ausgeprägten feinherben Hopfenbittere entwickelt es einen prickelnden schlanken Geschmack.

9. Station: Brauerei Klosterbräu

Anschrift

Klosterbräu Bamberg
Obere Mühlbrücke 1-3
96049 Bamberg
Tel. 0951/52265
Fax 0951/500274

Öffnungszeiten:

10.00 Uhr bis 23.00 Uhr (Warme Küche von 11.30 - 14.00 Uhr
und 17.00 bis 22.00 Uhr)

Geschichte:

Sucht der Bamberg-Gast das Besondere, Ursprüngliche, so zieht es ihn ins Herz der Altstadt zwischen Böttingerhaus und Wasserschloß Concordia. Genauer gesagt in die Concordiastraße / Obere Mühlbrücke. Hier findet er mit der Brauerei Klosterbräu die älteste Braustätte Bambergs - wunderschön gelegen im Mühlenviertel direkt an der Regnitz. Angefangen hat alles im Jahr 1333, jedenfalls findet man in diesem Jahr die erste urkundliche Erwähnung. 1533 folgte die Einrichtung als "Fürstbischöfliches Braunes Bierhaus". Bis 1790 blieb die Brauerei in fürstbischöflichem Besitz. In dieser Zeit regierten 22 Fürstbischöfe das Bistum Bamberg mehr oder weniger erfolgreich, deren Porträts auf einer Klosterbräu-Gläser-Serie dargestellt sind, unter ihnen auch heute noch so bekannte Namen wie Stauffenberg, Schönborn, Seinsheim, Erthal, um nur einige zu nennen. Bis zum Jahre 1851 wechselten die privaten Besitzer, dann wurde die Brauerei von dem Apothekersohn Peter Braun aus Kitzingen erworben. Zur Erinnerung an das nahe gelegene Franziskanerkloster



wählte dieser den Namen "Klosterbräu" für die Braustätte. Ihm folgten 1883 Matthaeus Braun, 1911 Hans Braun, 1963 Matthäus Braun und nunmehr in der 5. Generation: Anne-Rose Braun-Schröder.

(entnommen von www.klosterbraeu.de)

Biersorten:

- **Schwärzla**
- **Bamberger Gold**
- **Braunbier**
- **Lager**
- **Vollbier**
- **Braun's Weisse**
- **Maibock**
- **Bockbier**
- **Schwärzla Bock**
- **Festbier**

Vorschlag:

Nach der reichlichen Bierauswahl der Brauerei Klosterbräu fiel hier unsere Wahl auf das Braunbier. Es ist eine Art Festbier für besondere Anlässe, wieso also nicht für das Bierdiplom ! Der Name bezieht sich auf das frühere "Fürstbischöfliche Braune Bierhaus" zu Bamberg (1533 bis 1790). Das Bernsteinfarbene, leicht malzaromatisches Bier besitzt einen süffigen, weichen, vollmundigen Geschmack und ist mit einem Alkoholgehalt von 5,7 % kein Schwachblut !

Zu beachten:

Es sind nur noch zwei Stationen. also denkt daran: Behandelt die Bediensteten mit Respekt und huldigt dem Braumeister !

10. Station: Brauerei Greifenklau

Anschrift:

Privater Brauereigasthof Greifenklau
Sigmund Brockard
Laurenziplatz 20
96049 Bamberg

Telefon: 0951/53219
E-Mail: brauerei@greifenklau.de



Brauerei Greifenklau

Öffnungszeiten:

Di-Sa 9 Uhr - 23.30 Uhr, So 9.30 Uhr - 14 Uhr
Ruhetag: Sonn- und Feiertags ab 14 Uhr, Montag ganztägig

Geschichte:

Die eigentliche Brauereigeschichte beginnt Anfang des 18. Jahrhunderts, als der **Domherr Franz Friedrich von Greifenklau** auf dem Kaulberg das Anwesen erwirbt. Er lässt ein Wirts- und Brauhaus samt Stadel, Stallung, Halle und Hofreit errichten, zu dem rückseitig auch ein kleiner Garten gehört. Mit seinem Tod im Jahr 1729 geht der Besitz an das Domkapitel über. Dieses setzt fest, das Anwesen zu veräußern und das bestehende Braurecht in ein einfaches Schankrecht umzuwandeln. In **Willibald Mayer**, einem Braumeister aus Herzogenaurach, findet sich 1731 ein

Käufer. Er bittet jedoch das Domkapitel, das Braurecht beibehalten zu dürfen, um &dbquo;der Stadt noch besseres Bier und dem Fürsten noch höheres Ungelt zu gewähren“. Diese Bitte wird dem Brauer letztlich gewährt. Nach dem Tod von Willibald Mayer bringt sich **Johann Adam Schwarz**, Sohn des Braumeisters im Riegelhof, mit der Verheiratung der Witwe in den Besitz des Gasthauses. Anschließend erwirbt es der Büttner **Balthasar Dressel** aus Höfen 1762-1772. Für das Gasthaus &dbquo;Zum Greifenklau“ bezahlte er die Summe von 2450 Gulden. Im Dezember 1786 übernimmt **Leonhard Schmitt** das Anwesen. Nach seinem Tod wird die Braustätte versteigert und für 10.100 Gulden von dem Gaustadter Büttner **Johannes Müller** erworben. Dessen Sohn **Ignaz** übernimmt 1846 nach dem Tod des Vaters die Brauerei. Mehrmals lässt er die Felsenkelleranlage vergrößern (1854 und 1868). Sein Sohn **Franz** führt die Braustätte bis 1903. Weil sich in der Familie kein Nachfolger findet, verkauft er das Anwesen samt Zubehör für 72 000 Mark dem Braumeister **Andreas Bergbauer**. In den folgenden Jahren führt das Ehepaar Andreas und Anna Bergbauer die Brauerei Greifenklau bis zur Zwangsversteigerung 1914. 1914 ersteigert der aus Gleusdorf stammende Braumeister, **Sigmund Brockard**, der Großvater des jetzigen Braumeisters, für 38.000 Mark, den Greifenklau. In welchem desolaten Zustand die gesamte Einrichtung gewesen sein muss, wird daran ersichtlich, dass der neue Besitzer bis zum Jahr 1919 sein Bier in der Brauerei Riegelhof brauen lässt. Erst danach ist das Brauhaus wieder betriebsbereit, um beispielsweise im November das helle Bockbier mit einem Stammwürzegehalt von 16,4 % zum Ausschank zu bringen. Als im März 1944 Sigmund Brockard verstirbt, leitet seine Frau Maria den Betrieb weiter und übergibt ihn, nach abgelegter Meisterprüfung 1949, an ihren gemeinsamen Sohn **Sigmund**. Unter seiner Führung werden 1955 die ersten Kühlmaschinen angeschafft und ein Jahr später mit den Planungen für das neue Sudhaus begonnen. 1959 wurde der erste Sud im neuen Brauhaus gebraut. 1970 hat man den Lager- und Gärkeller, vom 16 Meter tiefen Felsenkeller, neben das Brauhaus gebaut. 1974 baute er das Hotel Altenburgblick. Seit 1981 ist die Braustätte auf dem Kaulberg in Besitz der dritten Generation. Nach bewährtem Familienbrauch trägt der heutige Inhaber **Sigmund Brockard** den Vornamen seines Vaters und Großvaters, auch dessen Sohn **Sigmund** führt die Tradition des Namens und der Brauer fort. Noch heute erstreckt sich unter dem Biergarten auf drei Etagen ein weitläufiger Felsenkeller.

(entnommen von www.greifenklau.de)

Biersorten:

- **Lager**
- **Bock (nur während Bockbierzeit)**

Vorschlag:

Die Wahl fällt hier auf das Lager. Ein leicht rauchig, malzig und vollmundiges Bier, wobei die Trinktemperatur auf jedenfall passen muss.

Zu beachten:

Wenn ihr die Chance habt, euch bei schönem Wetter in den Garten zu setzen, tut dies. Neben dem Spezialkeller hat man hier einer der schönsten Aussichten auf Bamberg, speziell die Altenburg !

Na denn Prost ! Ihr habt es geschafft und grüßt die Anni aufm Greif !