

→ **Bamberger Bierwelten**





Die BierSchmecker®Tour: Bamberger Bierkult(o)ur erleben!

Eine individuelle Genussreise durch die Bierstadt Bamberg!

Probieren und genießen Sie die Geschmacksvielfalt der Bamberger Bierspezialitäten in der einmaligen Atmosphäre uriger Brauereigaststätten! Auf Ihrer Tour erleben Sie ganz nebenbei das einzigartige Weltkulturerbe

LEISTUNGEN BIERSCHECKER®TOUR

- ✓ **4 Gutscheine** zur Bierverskostung von je einem Seidla (0,5 l) in 4 verschiedenen Brauereien.
Beteiligte Brauereien: Fässla, Keesmann, Schlenkerla, Spezial, Greifenklau, Ambräusianum, Klosterbräu)
- ✓ **1 Gutschein** für ein Paar exquisite Rauchbiertrüffel
- ✓ **1 Gutschein** für einen handgefertigten Bamberg-Bierkrug mit Holzbierdeckel
- ✓ **Broschüre Bamberger Bierwelten** (Wissenswertes zur Bierregion Bamberg mit allen Brauereien & Bierkellern in Bamberg und im Bamberger Land)

24,00 € p.P

Hinweis: Buchung nur für bis zu 6 Personen gleichzeitig möglich



www.bamberg.info/bierschmeckertour

HERZLICH WILLKOMMEN IN DEN BAMBERGER BIERWELTEN!

Der Bamberger Domherr Ouldaricus war ein weitsichtiger Mann. So weitsichtig, dass er im Jahr 1039 urkundlich verfügte, man möge den Bürgern Bambergs an seinem Todestag Freibier ausschenken! Was für eine süßige Art, aus dem Leben zu scheiden!

Und vielleicht war genau dieser Abschied der Beginn einer großen Liebe!

Der großen Liebe der Bamberger zu ihrem Bier!

Herzlich willkommen in den Bamberger Bierwelten!

1000 Jahre hält sie nun schon, die Liebe der Bamberger – und der Bambergerinnen! – zu ihrem Bier. Mitten im Welterbe und überall im Bamberger Land wird bis heute die Kunst des handwerklich gebrauten Bieres hochgehalten. Bis heute können Sie hier in unfassbarer Vielfalt historische und moderne Biersorten entdecken und erschmecken.

Lassen Sie sich auf Ihrer Entdeckungsreise von dieser kleinen Broschüre begleiten. Wir wünschen viel Spaß und spannende Tage inmitten der Bamberger Bierwelten.



INHALTSVERZEICHNIS

Editorial & Inhalt	3
Reise durch die Bamberger Bierwelten	4
Braugeschichte	14
Zur Brotzeit geht man „auf den Keller“	16
Viel Rauch ums Bier	18
Bier à la Saison – der Kult um den Bock	20
Biertrends in Perfektion	22
Der Mensch lebt nicht vom Bier allein	25
Das Jahr im Kreislauf des Bieres	26
Glossar zur Bierologie	28
Mit allen Sinnen durch Bambergs Bierwelten	30
Ihr Weg zum Flüssigen Gold	ab 32



WELTKULTURERBE MIT BIERUNIVERSUM

Wer sich auf den Weg nach Bamberg macht, der findet sich in einer Stadt wieder, die ihresgleichen sucht. Die Atmosphäre der historischen, nahezu unversehrt erhaltenen Altstadt zieht jeden Besucher in ihren Bann und fasziniert mit ihren Schätzen aus tausend Jahren Geschichte, Kunst und Kultur. Auch das Bamberger Land trägt mit seiner Natur, den Burgen und Schlössern und einer gewachsenen Kulturlandschaft zum gelungenen Urlaub bei.

Spätestens wenn einem an der einen oder anderen Ecke der Stadt der süßlich-würzige Duft von geröstetem Malz in die Nase steigt, merkt der geneigte Besucher, dass es in Bamberg und im Bamberger Land noch sehr viel mehr zu entdecken gibt als Kirchen und Museen, Architektur und Natur. Man gerät unweigerlich in den Bann einer derart facettenreichen Bier- und Brauereienwelt, dass man gar nicht weiß, wo man anfangen soll. Die über viele Jahrhunderte gewachsene Bierkultur der Region besitzt einen legendären Ruf, und dieser wird jeden Tag aufs Neue von Braumeistern und Braumeisterinnen, von Weltmarktführern, Bierprofis und kreativen jungen Köpfen gepflegt und am Leben gehalten.



BRAUEREIEN & BIERE IN HÜLLE UND FÜLLE

Einzigartig ist die Brauereien-Dichte und Vielfalt an Bierspezialitäten, die Bamberg und sein Landkreis zu bieten haben. Um es einmal auf den Punkt zu bringen: Die Stadt Bamberg verfügt heute über 13 Brauereien, die insgesamt rund 50 verschiedene Biere einbrauen. Im Bamberger Land sind es beinahe 70 Brauereien mit rund 300 Bieren – eine paradisiische Fülle!

Der besondere Erlebniswert des Bamberger Bieres liegt vor allem darin, dass jede einzelne der Brauereigaststätten etwas Charakteristisches für den Gast bereithält – dasselbe gilt natürlich für die lokaltypischen „Bierkeller“. Das heißt, jede Braustätte hat mindestens eine besondere Brauspezialität, für die sie bekannt ist. Bierfans aus aller Welt bekommen leuchtende Augen, wenn sie von „Rauchbier“ oder „Ungespundetem“ und „Weizenbock“ hören. In den letzten Jahren haben es außerdem mehrere Brauereien aus der Region geschafft, sich mit ihren Sondersuden ganz weit vorne in den ersten Reihen der internationalen Craftbeer-Szene zu etablieren. Nahezu alle Brauereien arbeiten traditionell handwerklich und verwenden dazu ausgesuchte Zutaten, die oftmals aus der Region stammen. Der Ruf als Bierregion wird auch dadurch bestätigt, dass alljährlich mehrere Brauereien bei internationalen Beer Awards kräftig absahnen und Preise in Gold und Silber heimtragen. <https://www.bamberg.info/brauereigaststaetten/>



DIE BAMBERGER BRAUEREIEN – MEHR ALS 3.000 JAHRE BIEREXPERTISE

Zusammengenommen können die teils seit Jahrhunderten bestehenden Brauereien Bambergs auf mehr als 3.000 Jahre Brautätigkeit zurückblicken – sicherlich eine herausragende Expertise!

Mit der Gasthausbrauerei *Ambräusianum* in der Dominikanerstraße bekam Bamberg 2004 seine erste Erlebnisbrauerei, in der die Maisch- und Sudpfanne sowie der Läuterbottich mitten in der Gaststube ihren Kupferglanz ausstrahlen und die Gäste von Zeit zu Zeit den Brauvorgang live erleben und studieren können.

Aber das *Ambräusianum* ist bei weitem nicht mehr die einzige Erlebnisbrauerei. Der *Kronprinz* im Stadtteil Gaustadt nennt sich selbst ein Craft Beer Restaurant mit eigener Brauerei und experimentiert seit 2016 in der Gaustadter Hauptstraße auf der Basis klassischer Rezepte mit neuen Zutaten und begibt sich mit modernen Brauprozessen ab und an auch auf einen Weg jenseits des Reinheitsgebots.

Im Jahr 2019 schließlich gesellte sich eine weitere Erlebnisbrauerei hinzu. In der Langen Straße hat sie ihre Heimat als jüngste der Bamberger Brauereien ausgerechnet im ältesten Wirtshaus der Stadt: Das *Brauhaus Zum Sternla*.

Deutlich weiter zurück geht die Geschichte der *Brauerei Fässla*, die nur ein Jahr nach dem Dreißigjährigen Krieg im Jahre 1649 gegründet wurde und mitsamt der traditionellen Schwemme

und einem fachgerecht restaurierten Inneren den Charakter der klassischen Braugaststätte bewahrt hat.

Die *Brauerei Greifenklau* geht auf einen Domherrn von Greifenklau zurück und wurde erstmals 1585 erwähnt. Am Kaulberg gelegen bietet der Bierkeller hinter der Gaststätte am Laurenziplatz einen wunderbaren Blick auf die Altenburg.

Das ehemalige Bürgerbräu Gaustadt ist heute als *Brauerei Kaiserdom* Bambergs größte und wohl auch internationalste Brauerei mit großem Exportanteil und einer tiefen Verwurzelung im Stadtteil Gaustadt, wo sie seit 1718 das Brauhandwerk ausübt.

Im Stadtteil Wunderburg befinden sich gleich zwei Brauereien, die direkt gegenüber von einander liegen: Die *Brauerei Keesmann* wurde 1867 gegründet und befindet sich in einem stattlichen Sandsteingebäude mit einer heute als Schwemme dienenden großen Durchfahrt, einer gemütlichen Gaststube und einem Biergarten.

Gleich gegenüber liegt die *Brauerei Mahr's Bräu*, die auf eine Gründung im Jahr 1670 zurückblickt und neben der Aufrechterhaltung der Brautradition des Hauses auch trendbewusst agiert und moderne Wege höchst erfolgreich einschlägt. Das „Ungespundete“ – mit Bambergs kürzester Bestellung „a U!“ – gehört sicherlich zu Bambergs bekanntesten Spezialitäten.

Zwei weitere Brauereien sollen in einem Atemzug genannt werden, da sie sich der ununterbrochenen Pflege des traditionellen Rauchbiers widmen: Die *Brauerei Spezial* (seit 1536) in der Oberen Königstraße mit ihrer stilreinen Gaststätte komplett mit Kachelofen und Lamperie und blank geschuerten Holztischen, und die *Rauchbierbrauerei Schlenkerla* in der Dominikanerstraße. Letztere braut am Stephansberg das wohl berühmteste Rauchbier der Welt, das „Aecht Schlenkerla Rauchbier“ und hat mit dem ehemaligen „Haus zum blauen Löwen“ in der Dominikanerstraße auch eine der herrlichsten Gaststätten inklusive des Refektoriums des Dominikanerklosters nebenan vorzuzeigen. Stolz blickt man auf den Ursprung im Jahre 1405 zurück. Das Schlenkerla braut sein Rauchbier kräftig und dunkel, das Spezial eher dezent raucharomatisch. Beide vereint der unvergessliche Geschmack nach frischem Geräucherten und beide verwenden das in der eigenen Mälzerei hergestellte Rauchmalz.





Die Klosterbräu - den Namen verdankt sie dem nahe gelegenen Franziskanerkloster - wurde 1533 gegründet, doch bereits 1333 erstmals urkundlich erwähnt. Auch heute noch macht die Brauerei samt Biergarten an der Oberen Mühlbrücke mit ihren Bieren der Tradition als ehem. „Fürstbischöfliches Brauhaus“ alle Ehre.

Weyermann® Malz, 1879 gegründet, ist Weltmarktführer für Spezialmalze. In der Braumanufaktur werden Weyermann® Bierspezialitäten und das Bamberger Hofbräu® gebraut, die vor Ort bei Bierseminaren, Betriebsführungen sowie im Weyermann® Living & Drinking Shop am Open Bottle Day zu verkosten sind.



Mit der kleinsten Braustätte, der Mikrobrauerei des Bamberger Hopfengartens endet diese kurze Reise durch die 13 Brauereien der Stadt: Seit 2017 zieht es nicht nur Craft Beer Fans in den atmosphärischen Hopfengarten, der mit ausgefallenen, speziell

gehopften Bieren und spannenden Events aufwartet. Im Hopfengarten werden erstmals seit ungefähr 100 Jahren wieder verschiedene Hopfensorten angebaut und kommen in den hauseigenen Suden gleich zum Einsatz.

Die Webseiten der Brauereien in Bamberg und seiner Region sind gelistet im Register und in der Verortung des Kartenteils auf den Seiten 32 bis 39.

ÜBERBORDENDE VIELFALT IM BAMBERGER LAND

Im Bamberger Land entdeckt man mit nahezu 70 Braustätten die höchste Brauereidichte der Welt. Größere Brauereien sind genauso darunter wie die kleine Gasthaus-Brauerei, die ausschließlich für den Bedarf der eigenen Gaststätte braut, oder auch die Erlebnisbrauerei, wo die Sudpfanne mitten in der Gaststube steht. Jede dieser Brauereien und ihre Brauereiwirtschaften sind einen Besuch wert. In jeder wird fröhlich gefeiert, jede von ihnen hat ihre eigene Geschichte und natürlich ihre ganz eigenen Bierspezialitäten. Die Brauereigaststätten im Bamberger Land sind oft der Mittelpunkt des Dorflebens – und bringen Einheimische und Urlauber ganz unkompliziert zusammen. Die Wiederbelebung historischer Kelleranlagen wie der *Unterhaider Bierkellergasse* sind lebendige Zeugnisse der langen Tradition der Braukultur im Bamberger Land.



Besonders interessant ist, dass sich mehrere Brauereien nicht nur den bei ihren Stammgästen beliebten Biersorten verschrieben haben, sondern parallel auch mit diversen Craft-Kreationen glänzen. So trifft man beispielsweise in Memmelsdorf bei der Brauerei *Drei Kronen* auf ein Dinkel-Pale-Ale namens *Holla die Bierfee*. Und in Weiher, bei den *Kundmüllers*, erwartet Gäste eine stattliche Bierkarte mit überraschend vielen Specials wie z. B. einem Imperial IPA. Dazu unterhält man dort ein sehenswertes privates Biermuseum, das über 2.000 historische, teils seltene Krüge beinhaltet, dazu historisches Brauereinventar und gut erhaltene Musikinstrumente. Für aktive Besucher hat die Region viele attraktive Rad- und Wanderwege zu bieten, die zu Bierrouen oder Aktivtours einladen. Doch wie zum Biertrinken hin- bzw. zurück gelangen? Kein Problem - Zwei Freizeitlinien des VGN führen alljährlich zwischen Frühjahr und Herbst auf verschiedenen Routen durchs Bamberger Land: Der „Brauereien-Wander-Express“ fährt Wanderer in die Fränkische Schweiz östlich von Bamberg und der „Steigerwald-Express“ bringt Fahrradfahrer wie auch Wanderer ins grüne Herz Frankens. www.vgn.de/freizeitlinien/





BAMBERGS BIERPROFIS – VON GLOBAL PLAYERN UND HIDDEN CHAMPIONS

Neben der hohen Anzahl von Braustätten und deren meisterlichen Erzeugnissen gesellen sich außerdem noch eine Schar traditionsreicher Unternehmen der Braubranche hinzu, die aufgrund ihres Know-hows und innovativer Hightech-Fertigkeiten weltweit zu den Marktführern gehören.



So sorgen zwei alteingesessene Malzfabriken in Bamberg fürs Malz. Die Gründung von Malzfabriken traf im ausgehenden 19. Jahrhundert den Nerv der Zeit, denn durch den stark ausgeweiteten Exporthandel mit Bier und dessen Fertigungsprodukten wurde die Nachfrage nach Malz permanent befeuert. Außerdem stellen viele kleinere Brauereien ihre eigene Malzproduktion ein und sicherten so den Malzfabriken ihren Produktionsvorteil. Zunächst wurde 1885 die

Bamberger Mälzerei GmbH als Tennenmälzerei unter dem Namen Malzfabrik Dessauer gegründet. Das Unternehmen expandierte 1972 und gründete in Neuburg an der Donau den Tochterbetrieb Donau Malz. Das Sortiment hochwertiger Braumalze mit internationalem Renommee umfasst Gersten- und

Weizenmalze für traditionelle und moderne Biere.
www.bamberger-maelzerei.de

Weyermann® Malz, 1879 gegründet, ist in vierter Generation weltweit führender Hersteller von rund 90 verschiedenen Spezialmalzsorten, die von Bamberg aus an Brauer in mehr als 135 Länder der ganzen Welt gehen, darunter auch koscheres Malz für den israelischen Markt. In der Fachwelt gilt die Weyermann® Crew als absolutes Expertenteam für die Optimierung von Brauprozessen und Geschmacksresultat – hochgeschätzt als Berater für die Produktionsentwicklung außergewöhnlicher Bierstile. Kein Wunder also, dass in der hauseigenen Braumanufaktur auch maßgeschneiderte Rezepturen für Kunden entwickelt werden. Die Mälzerei unterhält zudem ein Gästezentrum nebst eigenem *Weyermann® Living & Drinking Shop*. www.weyermann.de



Nicht nur beim Malz, sondern auch beim Hopfen ist die Bierregion Bamberg bestens aufgestellt: Im 18. Jahrhundert war die Stadt einer der größten Hopfenhandelsplätze in Deutschland. Nach dem Niedergang des Weinanbaus im 18. Jahrhundert wurde der Hopfenanbau zur natürlichen Nachfolgekultur. Bamberg entwickelte sich zu einer blühenden Handelsstadt, in



der sich alles um Getreide, Bier und Hopfen drehte. Im Laufe des 20. Jahrhunderts allerdings verlor der Hopfen wieder an Bedeutung und wurde nur vereinzelt weiter angebaut. Seit kurzem ist in Bamberg eine „Renaissance“ des Hopfenanbaus zu erleben, da dieser in zwar beschränktem, doch hochspezialisierten Umfang im *Bamberger Hopfengarten* wieder angebaut wird. Das exquisite Sortiment an Aroma- und Bitterhopfen findet besonders im Bereich der trendbewussten Craft Beer-Szene großen Anklang. Im Hopfengarten selbst kommen auch die Biere der eigenen Mikrobrauerei zum Zug und können ganzjährig zu diversen Anlässen verkostet werden.

www.hopfengarten-bamberg.de

Weltweit kommen auch die Maschinen des Familienunternehmens *Kaspar Schulz* zum Einsatz, das seit 1677 und nun in zehnter Generation tätig ist und heute vor allem Mälzungsanlagen, Gär- und Lagertanks sowie Spezialbehälter herstellt. Begonnen als Kupferschmiede, produziert das Unternehmen heute innovative Brautechnik-Anlagen in Hightech. Durch den internationalen Craft Beer-Trend profitiert die Firma auch von der Nachfrage nach individuell gefertigten Maschinen.

www.kaspar-schulz.de

WEITERE FIXPUNKTE DER BAMBERGER BIERWELTEN

Der Weg mag steil und beschwerlich bergauf gehen, am Ende wird man auf dem Bamberger Michelsberg aber nicht nur von einem tollen Panoramablick über die Altstadt und bis zum Staffelberg belohnt, sondern findet in den historischen Gewölben der ehemaligen Braustätte des Benediktinerordens das Fränkische Brauereimuseum. Eine Vielzahl an Exponaten rund ums Bier und seine Herstellung sowie regelmäßige Sonderausstellungen locken ins Museum, aber auch die Räumlichkeiten selbst sind sehenswert, allem voran der erhaltene Eiskeller aus dem 18. Jahrhundert. www.brauereimuseum.de

Zwei auf die Biere der Region, aber auch internationale Spitzenstars spezialisierte Läden finden sich in Form der Bierothek in der Königstraße und des kleinen Ladens Taschenbier in der Judenstraße. www.bierothek.de/stores/bamberg

Erlebbar wird das Bier durch die Seminare und hochwertigen Angebote zweier Bierakademien, der Fränkischen Bierakademie und der Deutschen Bierakademie. Eine erkleckliche Anzahl professioneller Biersommeliers sind in der Lage, jeden Wunsch der Bierenthusiasten zu erfüllen und hochwertige Verkostungen anzubieten. Pauschalreisen zum Thema Bier, Angebote für Gruppen und Erlebnisangebote für Individualreisende aus der Hand des örtlichen Tourismus Service lassen die Herzen der Bierfans in Bamberg höherschlagen. Alle Angebote immer aktuell auf www.bamberg.info. www.bierakademie.net, www.fraenkische-bierakademie.de



VON MÖNCHEN, BIERKIESERN UND BIERKRIEGERN

Die Geschichte des Bieres in Bamberg ist beinahe so alt wie die Stadt selbst. Maßgeblich wurde die Entwicklung des Brauwesens durch die Mönche beeinflusst. Besagter Erlass des Domherrn Ouldaricus ist somit auch die erste urkundliche Erwähnung des Bieres in Bamberg. Ein erster urkundlicher Beleg für eine Braustätte findet sich für das Jahr 1122, als der Bamberger Bischof Otto der Heilige dem *Benediktinerkloster Michaelsberg* das *Braurecht* zugestand. Von diesem Recht machten die Mönche auch bis zur Säkularisation ausgiebig Gebrauch, und selbst danach wurde die Brauerei bis 1969 als private Braustätte weiter betrieben.

Doch nicht nur die Mönche, sondern natürlich auch die Bamberger Bürger waren ihrem Bier stets eng verbunden: Zunehmend setzten bürgerliche Braumeister Bier an, Büttner fertigten Fässer, Kupferschmiede produzierten Sudkessel, Häcker und Landwirte erzeugten die für das Brauen notwendigen Grundstoffe, nämlich Hopfen und Gerste.



Hopfen, Malz und Wasser – nur diese Rohstoffe dürfen laut dem *Bayerischen Reinheitsgebot* von 1516 ins Bier. Aber diese oberste Prämisse fürs Brauen war für die Bamberger damals nichts Neues, denn sie hatten schon längst ein eigenes Gesetz, nämlich das *Bamberger Reinheitsgebot*. Dieses wird auf das Jahr 1489 datiert – damit 27 Jahre vor der Einführung des bayernweiten Erlasses. Übrigens besaß der Bamberger Erlass mehr als 300 Jahre lang

Gültigkeit, denn erst 1803, als das Hochstift Bamberg ein Teil Bayerns wurde, trat hier das *Bayerische Reinheitsgebot* in Kraft. Ganz entscheidend für Bamberg war die Abschaffung der Bier-

steuer und der Steuer auf die Biergrundstoffe im 18. Jahrhundert. Dies brachte der Brauerzunft spürbare Vorteile gegenüber anderen Branchen und einen entsprechenden Entwicklungsschub. Einen wichtigen Beitrag zur Qualitätswahrung leistete 1756 Fürstbischof Franz Conrad von Stadion, der die allgemeine Anzeigepflicht für verdorbenes Bier einführte. Über die Qualität des Bieres wachten in Bamberg die *Bierkieser* (kiesen von küren, bewerten), vereidigte Sachverständige, die immer zu zweit auftretend unangemeldete Stichproben durchführten. Das Strafmaß für Brauer bzw. den Wirt ging bis zum Verlust des Meister- und Schankrechts. Die Brauer hatten ein gutes Händchen für ihre Biere: Im 19. Jahrhundert – der Blütezeit der Bamberger Brauereienlandschaft – dampfte der Sudkessel in 65 Braustätten und die Bamberger hatten die Wahl zwischen 22 Bierkellern. Auch wenn die Anzahl der Bamberger Brauereien ab Ende des 19. Jahrhunderts kontinuierlich abnahm, die Bamberger liebten ihr Bier und die Braukunst.

Sie verstanden auch keinen Spaß, wenn ihnen jemand den Genuss daran trüben wollte. Das galt auch für den Bierpreis. Der führte im Jahr 1907 zum *Bamberger Bierkrieg*. Grund dafür war ein Beschluss der Bamberger Brauereien, den Bierpreis vom 1. Oktober 1907 an von elf auf zwölf Pfennige zu erhöhen. Ein Schock für die tapferen Biertrinker der Stadt, denn das Wort „Bierpreiserhöhung“ kannten sie nicht, schließlich lag die letzte Bierpreiserhöhung mehr als ein Jahrhundert zurück. Flugs wurde der *Bamberger Bierkrieg* ausgerufen und man boykottierte geschlossen die lokalen Braustätten und mancher Wirt holte ersatzweise das Bier aus dem benachbarten Forchheim. Der Widerstand wurde belohnt und am 7. Oktober nahmen die Brauereien die Erhöhung des Bierpreises zurück. Ein Sieg der biertrinkenden Bürgerschaft!



Heute ist das Brauwesen in Bamberg maßgeblich von echten Familienbetrieben geprägt. Eine Tendenz, die sich auch bei vielen Brauereien des Bamberger Landes zeigt. In einem Familienbetrieb packt meistens die ganze Familie mit an und sofern die nächste Generation auch „Feuer fängt“ klappt der Generationenwechsel, und in vielen Traditionsbrauereien sorgt die jüngere Generation immer mal wieder für frischen Wind – unter Beachtung der Traditionen, selbstverständlich. Im Stadtgebiet Bamberg haben sich 2015 acht Betriebe zum Verein der „Bamberger Brauereien“ zusammengeschlossen, mit dem Ziel, gemeinsam die Bamberger Bierkultur zu fördern und zu erhalten. www.bamberger-bier.de/historische-brauereien-in-bamberg/



KELLER-KULTUR

In den Keller? Nein, nicht in den Keller, sondern auf (!) den Keller! Denn draußen schmeckt' s bekanntlich ja am besten! In der Bierkultur in und um Bamberg existiert seit langem eine ganz spezielle Art des Biergenusses in der freien Natur, die sich in dieser Form nur hier in der Region erleben lässt: ein Besuch „auf dem Keller“! Wieso trifft man sich hier „auf dem Keller“, wenn man doch in einen Biergarten geht?



In Bamberg hatte man schon im Mittelalter zur Gewinnung von Scheuersand lange und verzweigte Stollen in den Untergrund getrieben, im Bamberger Land ebenso in die felsigen Berge der Umgebung. Später gingen viele Brauereien dazu über, diese Stollen und ihre perfekte Temperatur als Gär- und Lagerkeller für ihr Bier zu verwenden, zumal viele Brauer im Laufe des 18. Jahrhunderts auf untergäriges und damit länger haltbares Bier umstellten. Dieses konnte dank der konstanten Temperatur von 8 Grad in den Kellern

hervorragend reifen. Während der Wintermonate brachte man zusätzlich noch Eis aus Fluss und See sowie von eigens aufgestellten Eisgerüsten zur Kühlung mit ein. Die Bamberger Straße *Eisgrube* gibt beredtes Zeugnis dieser Tradition. Um die Temperaturen in den Kellern auch sommers schön niedrig zu halten, wurden die Grundstücke mit schattenspendenden Linden

und Kastanien bepflanzt und zusätzlich mit hellem Kies oder Schotter bestreut. Im 19. Jahrhundert schließlich war es König Ludwig I. von Bayern, der den Bierbauern erlaubte, vor Ort Freischankflächen zu errichten und damit oberhalb der Keller, also „auf den Kellern“ Bier auszuschenken. Da jedoch ein Verbot für den Verkauf von Speisen bestand, war es allen Gästen, die „auf den Keller“ gingen, erlaubt, eine eigene Brotzeit mitzubringen – die „Geburtsstunde“ der besonderen Brotzeitregelung, die seither in der Bierregion Bamberg vielerorts noch gilt und zu einer gern gelebten Tradition geworden ist. Im Berggebiet Bambergs gab es auf dem *Stephansberg* und *Kaulberg* im 19. Jahrhundert noch über 20 Bierkeller, auf denen sich im Sommer ein Großteil des gesellschaftlichen Lebens abspielte. Heute existieren in Bamberg nur noch vier Bierkeller, wohingegen die Anzahl im Bamberger Land noch immer recht groß ist. Mittlerweile hat man bei einigen Kellern auch zusätzliche Räumlichkeiten geschaffen, die den Betrieb im Winter und bei kühlen Temperaturen ermöglichen. In Unterhaid bietet die *historische Kellergasse* sogar Führungen durch die in einen Hohlweg eingebettete Anlage, die 29 private Einzelkeller umfasst, ebenso wie den Sommerkeller der ehemaligen Brauerei mit Kellerhaus, Terrasse und Kegelbahn.



www.bamberg.info/bierkeller/



OHNE FEUER KEIN RAUCH

Die berühmteste der vielen Bierspezialitäten Bambergers ist natürlich das *Rauchbier*, das seinen Ursprung hier in Bamberg hat und folglich auch das Original ist. Es hat Bambergers Ruf als Bierstadt in die ganze Welt getragen – zu Recht, denn sein Geschmack ist einzigartig.

Zwar findet man mittlerweile in der Bierregion Bamberg mehrere Brauereien, die die Tradition wieder aufgegriffen haben und ein Rauchbier herstellen, doch das Original, das *Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart* brauen nur die zwei Bamberger Brauereien *Schlenkerla* und *Spezial*.

Nur dort wird in ununterbrochener Tradition das Rauchmalz in den Brauereien der beiden Brauhäuser selbst hergestellt. Dabei wird das sogenannte grüne, also noch feuchte Malz nicht in den heute allgemein üblichen rauchfreien Trocknungsanlagen, den Darren, sondern durch den heißen Rauch offenen Holzfeuers in brauereieigenen Rauchdarren getrocknet.

Auf diese Weise wurde bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts zwar überall gemälzt, doch dies geriet nach der Einführung der rauchfreien Trocknungstechnik zu einer zunächst veralteten und erst viel später wieder geschätzten Besonderheit mit einer treuen Anhängerschaft. Ab ca. 1935 waren die Bamber-



ger Brauereien *Schlenkerla* und *Spezial* die einzigen, die dem Rauchbier traditioneller Herstellungsart treu geblieben waren und ihre Rauchdarren modernisierten und weiterentwickelten. So machten sie aus dem Traditionsbier eine lokale Spezialität und kredenzen bis heute ein Bier, das vermutlich dem Bier unserer Vorfahren sehr ähnlich schmeckt. „Oft kopiert, doch nie erreicht!“, lautet die Devise, wenn man die lange Liste von Prämierungen der beiden Brauereien betrachtet.

Übrigens hat die Vereinigung *SlowFood* das Rauchbier aufgrund seines universellen Wertes 2017 als *Passagier in seine Arche des Geschmacks* aufgenommen.

Ganz ausgefallen, wohl kaum sonst außer hier vor Ort noch einmal zu bekommen, sind einige kulinarische Spezialitäten, die man im Laufe der letzten Jahre „komponiert“ hat und die in direktem Zusammenhang mit der Herstellung bzw. mit dem Rauchbier selbst stehen: So stellt im Bereich der Confiserie das *Café am Dom* seit vielen Jahren die begehrten *Rauchbiertrüffel* in Handarbeit her, die *Bäckerei Seel*, ebenso in der Altstadt gelegen, hat ein *Rauchbierbrot* kreiert, dessen Teig *Rauchbiertreber* (s. Glossar) enthält, was dem Brot eine feine Rauchbiernote verleiht. Außerdem destillieren in Bamberg beide Rauchbierbrauereien jeweils einen exquisiten *Rauchbierschnaps*, die *Brauerei Spezial* dazu auch einen *Rauchbierlikör*.





BOCK IST KULT

Bier ist flüssiges Brot – das wussten im Mittelalter schon die Mönche und brauten sich deshalb für die Fastenzeit gerne einen starken Bock. Für viele Braumeister in Bamberg und im Bamberger Land ist es quasi Ehrensache: Fast jeder von ihnen hat einen „Bock“ im Angebot – und die Bockbieranstiche im Herbst und Winter sind wahre Kultereignisse. Die unterschiedlichsten Bockbiere werden dann ausgetrunken: Heller und Dunkler Bock, Weizenbock und Weihnachtsbock, Rauchbier- und Doppelbock.



Jeder Bock schmeckt ein bisschen anders, zwei Dinge haben aber alle gemeinsam: Zum einen 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. Zum anderen wird jeder Bock nur in kleinen Mengen ein-

gebraut und ist deshalb nur für einen bestimmten Zeitraum verfügbar, was ihn hochbegehrt macht. Das Besondere am Bockbier ist jedoch, dass es im Rahmen von traditionellen Bockbieranstichen zum ersten Ausschank gelangt. Dabei handelt es sich zum einen um echte gesellschaftliche Ereignisse, zum anderen auch um sehr gesellige Bierfeste, die einen festen Platz im Jahreslauf haben.

Die Bockbiersaison mit ihren Bockanstichen ist zwischen Michaeli, am 29. September und Georgi, dem 23. April.

Einige Brauereien stellen zur Fastenzeit auch einen Josephibock (19. März) her und nur vereinzelt gibt es Maibock (1. Mai).

Ganz traditionell zeigt sich die Region am Dreikönigstag (6. Januar), denn dann trifft man sich zum „Stärk' antrinken“. Bei diesem Brauch stößt man mit Bockbier mit Freunden und Verwandten an, um Kraft im neuen Jahr zu erhalten. Besonders gerne wird diese lebendige Tradition in den vielen kleinen, urigen Brauereiwirtschaften gepflegt, wo man sich dann zu Jahresbeginn mit Bockbier – meist maßvoll – zugprostet und sich gegenseitig alles Gute wünscht.





RARE BIERE – VON GESTERN UND MORGEN



Wie schmeckt eigentlich Biergeschichte? Nun, in der Bierregion Bamberg auf jeden Fall hervorragend! Dank der jahrhundertelangen Brautradition gibt es hier noch verschiedene historische Bierstile, die lange Zeit vollkommen vergessen waren. Eine dieser Spezialitäten ist das *Braunbier* aus der *Bamberger Klosterbräu*, gebraut aus dunklem Gerstenmalz und mit untergäriger Hefe, ehemals eines der beliebtesten Biere in ganz Bayern, das ab dem 17. Jahrhundert vom mit Weizenmalz

gebrauten *Weißbier* in den Hintergrund gedrängt wurde. Nur noch sehr wenige Brauereien stellen dieses *Braunbier* heute her, darunter eben auch die *Klosterbräu*, die es als älteste Brauerei in Bamberg nach alten Klosterrezepten einbraut, also ganz der Tradition als einstigem *Fürstbischöflichem Braunbierhaus* verpflichtet.

Eine weitere rare Spezialität ist das *Kräusen*. Als *Kräusen* beschreibt der Bierbrauer eigentlich die vielen Schaumblasen, die sich während der Gärung des Jungbiers bilden. Wird eine kleine Menge dieses Jungbiers einem bereits ausgereiften Bier hinzugefügt, verbinden sich der Geschmack des gelagerten Biers mit der Spritzigkeit des Jungbiers durch das *Aufkräusen*.

Das *Aecht Schlenkerla Kräusen* ist ein bernsteinfarbenes, unfiltriertes *Lagerbier* mit leichtem Rauchgeschmack, das nur im Sommer im Ausschank ist und herrlich erfrischt. Während der Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Ostern hingegen bereichert das *Aecht Schlenkerla Fastenbier* als historisches Bier das Angebot der Brauerei.

Auch im Bamberger Land wird nach historischen Vorbildern gebraut: Neben den für ihre Sondersude bekannten Brauexperten wie in Weiher und Mommendorf gibt es zunehmend Weiteres zu entdecken. So bietet z. B. die *Sonnenbräu* in Mürsbach einen *Eisbock* und ein *Hopfenblümla*.

Der Landkreis Bamberg, der 36 Gemeinden umfasst und die höchste Brauereidichte der Welt für sich verbucht, hat vor einigen Jahren begonnen, ein eigenes Sonderbier namens *36 Kreisla* zu brauen. Dabei handelt es sich um ein Gemeinschaftsprodukt regionaler Brauereien, die alljährlich einen anderen Gemeinschaftssud kreieren, um damit die jahrhundertalte Biertradition im Bamberger Land zu unterstreichen, die Brauereien und Biervielfalt zu bewahren und ein gutes Stück fränkischer Heimat anzubieten.





Wer in der Bierregion Bamberg auf der Suche nach Craft-Bieren unterwegs ist, wird aufgrund der Vielfalt vor der Wahl stehen. Doch was alle Hersteller dieser Trendbiere eint: Bei aller Ambition verlieren sie die Tradition nicht aus den Augen! Bei aller Liebe für neue oder außergewöhnliche Kreationen bleiben auch die traditionellen, „heimischen“ Bierstile wie *Kellerbier* oder *Lager* nicht auf der Strecke, sondern bereichern das angebotene Repertoire ausgesuchter Biere. Somit stellen diese Spezialbiere oftmals eine Art „Fleißarbeit“ dar, die dem Braumeister einen bestimmten Grad von „Virtuosität“ beim Brauen bescheinigen, und es ihm zugleich ermöglichen, seiner Bierkreation durch individuelle Akzente ein Stück seiner Persönlichkeit zu verleihen.



Ganz vorne in Sachen Craft stehen Brauereien wie Hertl, Kundmüller, Weyermann® sowie der Hopfengarten. Dort hat man vor einiger Zeit sogar ein neuartiges *rauchgehopftes Rauchbier* entwickelt. Außerdem gibt es in Bamberg mit dem *Kronprinz* sogar ein richtiges Craftbier-Restaurant mit eigener Brauerei. Dort finden Bier-Conaisseure eine Speisekarte vor, die grundlegend auf die angebotenen Bierstile ausgerichtet ist. Die Bierkreationen dieser und weiterer Brauereien sind in den diversen Biershops in Bamberg erhältlich.



UNWIDERSTEHICHE KULINARISCHE BEGLEITER

In den Bamberger Brauereiwirtschaften speist man vorzüglich – doch auch wer außerhalb der Küchenzeiten dort einkehrt, muss sein *Seidla*, wie die *Halbe Bier* in Franken genannt wird, nicht hungrig trinken. Hier greift vielerorts die *goldene Brotzeitregel*: Wer kommt, wenn die Küche zu hat, darf in der Regel einfach seine eigene Brotzeit in die Brauereiwirtschaft mitbringen. Voraussetzung dazu ist jedoch, dass man zuvor einfach nett anfragt und dass es sich dabei um eine kleine, traditionelle Brotzeit handelt, z. B. ein *Leberkäsbrot* vom benachbarten Metzger.

Nichtsdestotrotz sollte man es sich auf keinen Fall entgehen lassen, von den Leckereien zu kosten, die in den Brauereiwirtschaften und auf den Bierkellern angeboten werden. Allerdings holt man sich auf den Kellern das Essen selbst – genau wie das frische *Seidla Bier* im typischen Steinkrug.

Was da auf den Speise- und Brotzeitkarten an Gerichten angepriesen wird, lässt einem auch das Wasser im Munde zusammenlaufen: Ob fränkische Bratwurst, Brotzeit mit frischem *Ziebeleeskäs* und *Zwetschgenbaumes* (Rinderschinken), *Rauchfleisch mit Bohnakern und Klöß*, *Schäuferla*, *Haxen* und *Braumeisterschnitzel* – das Bier mundet dabei oft nicht nur im *Seidla*, sondern auch als köstliche Zutat, zum Beispiel in einer würzigen Soße.



Auch beim Gemüse haben die Wirte die volle saisonale Auswahl: Schließlich sind die *Bamberger Gärtner* eine Institution. Und wenn man weiß, dass Radieschen und Rettich, Kartoffeln, Wirsing, Blaukraut und Zwiebeln genau wie das Bier direkt aus der Region stammen, dann schmecken sie gleich noch einmal so gut. www.bamberg.info/spezialitaeten/



HL. DREIKÖNIG – STÄRK' ANTRINKEN



Das Neue Jahr wird traditionell mit dem Brauch des „Stärk' Antrinkens“ zum Dreikönigstag begangen, bei dem man sich mit Bockbier zuproestet und gegenseitig Kraft und Stärke für das neue Jahr wünscht.

ASCHERMITTWOCH BIS OSTERN – ZEIT DER FASTENBIERE



„Liquida non frangunt ieiunium“, im Deutschen „Flüssiges bricht das Fasten nicht“: So brauten die Mönche der mittelalterlichen Klöster für die Fastenzeit ein stärkeres, nahrhafteres Bier, um bei Kräften zu bleiben. Auch heute bieten viele Brauereien in der Bierregion spezielle Bock- und Starkbiere zur Fastenzeit an.

FEBRUAR/MÄRZ – BAMBERGER FASTENPREDIGT



Nachweislich las man den Bambergern bereits im Mittelalter regelmäßig die Leviten... Seit 2013 wird nun alljährlich wieder „abgekanzelt“ – bei einem zünftigen Fastenbockbier-Anstich.

23. APRIL – TAG DES BIERES



Präsentation und Bierverkostung von Bieren der Bamberger Familien-Brauereien auf dem Maxplatz in Bamberg. Traditionelle Vergabe des Bamberger Bierordens an Persönlichkeiten, die sich in besonderer Weise um die Bamberger Bierkultur verdient gemacht haben.

MAI BIS SEPTEMBER – BIERKELLER-SAISON



Die meisten Brauereien brauen dafür typisch regionale Kellerbiere oder andere Sommerbiere wie das historische „Kräusen“, aber auch diverse Leichtbiere ein.

JUNI BIS SEPTEMBER – KERWAZEIT!



Tief verwurzelt in der fränkischen Seele ist die „Kerwa“, die anlässlich der Weihe der jeweiligen Kirche oder zum Namensfest des Kirchenpatrons mit einem zünftigen Volksfest gefeiert wird. Es gibt alljährlich über 100 Kerwas!

OKTOBER UND NOVEMBER – BOCKBIER-ANSTICHE



Gesellige Anlässe zum Verkosten der neuen Bockbiere der Brauereien in Stadt und Land in der Saison.

Eine große Anzahl spezieller Hausevents vieler Braustätten ergänzt die „gesetzten“ Termine im Jahreslauf.

Die jeweils aktuellen Termine finden Sie auf www.bamberg.info/veranstaltungen



ZUR NAVIGATION IM BAMBERGER BIERUNIVERSUM

BRAUEREISTERN

Hängt als Ausleger an der Brauerei und zeigte ursprünglich an, dass hier frisches Bier ausgeschenkt wird. Der Stern setzt sich aus den alchemistischen Symbolen für Feuer und Wasser zusammen.

SCHALANDER

So wird der Raum einer Brauerei bezeichnet, in dem sich die Arbeiter umziehen und ihre Pausen verbringen. Früher diente er auch als Schlafraum für die Brauergesellen. Nur dem „Schrullen“, der als ungelernete Hilfskraft die einfachsten Arbeiten in der Brauerei verrichtete, war der Zugang zum Schalander verwehrt.

SCHNITT

Noch in vielen Wirtschaften die traditionelle Maßeinheit für ein letztes Bier, wenn der Biergenießer kein ganzes Seidla mehr möchte. Der Krug wird dann großzügig meist über die Hälfte gefüllt und ein günstiger Preis berechnet.

SCHWEMME

Große Tordurchfahrten der Brauereien mit Gassenschänke und Durchreiche, in der Bier für zu Hause gezapft wird oder sozusagen rasch „im Vorbeigehen“ getrunken wird. Die Bezeichnung rührt daher, dass die Durchfahrten früher zum Beladen der Fässer für die traditionelle Bierauslieferung genutzt wurden, da sie genügend Platz für große Pferdefuhrwerke boten. Und weil Hygiene schon immer oberstes Gebot beim Brauen war, mussten sie nach dem Biertransport stets wieder sauber „ausgeschwemmt“ werden.

SEIDLA

In Franken bestellt man keine Maß Bier, sondern ein Seidla. So heißt der Bierkrug bzw. das Bierglas, das im Gegensatz zur Maß einen halben Liter fasst. In der Bierregion Bamberg ist dieser Krug zumeist aus Steingut gefertigt.

TREBER

Als Treber bezeichnet man die bei der Bierherstellung, nach dem Maischen, anfallenden Rückstände des Braumalzes. Biertreber ist ein Nebenprodukt, das als Futtermittel oder in der menschlichen Ernährung sowie industriell weiterverwendet werden kann.

UNGESPUNDETES

Fränkische Bierspezialität, die so in den Lagertanks nachgärt, dass die entstehende Kohlensäure entweichen kann. Wird unfiltriert gezapft und ist durch die verbleibende Resthefe besonders schmackhaft.

IMPRESSUM

BAMBERG Tourismus & Kongress Service
Tourist Information
Geyerswörthstraße 5 -
96047 Bamberg

Tel. 0951/2976 200,
tourist-info@bamberg.info
www.bamberg.info

Fotonachweis: Archiv des Bamberg Tourismus & Kongress Service: Jürgen Schraudner und Lara Müller/Bamberg, FrankenTourismus/TKS/Andreas Hub, FrankenTourismus/TKS/Holger Leue, FrankenTourismus/LRA Bamberg/Andreas Hub, Sonja Krebs/Bamberg, Weyermann® GmbH & Co KG, Markus Raupach/Deutsche Bierakademie, Bamberger Hopfengarten, Brauerei Drei Kronen/Memmelsdorf, Landratsamt Bamberg, Mahrs Bräu Bamberg, Rauchbierbrauerei Schlenkerla, AGIL Bamberg, Pressestelle Stadt Bamberg, Gemeinde Schesslitz, Matthias Vaskovics/Fly out, Bernd Oelsner/Bamberg, Stadtarchiv Bamberg; Staatsarchiv Bamberg (Reinheitsgebot-Erlass_A 91 L.449 Nr. 774_0001), Walter Weber/Bamberg

Druck: Schneider Printmedien GmbH, Weidhausen (Dezember 2020)



BIER-ERLEBEN IN DER REGION

Natürlich gibt es in einer Bierregion wie Bamberg viele besondere Angebote, diese Bierwelten zu erleben und zu verkosten, auf eigene Faust oder in Begleitung kundiger Experten und Biersommeliers:

- ✓ Regelmäßige Führungen rund um die Bierkultur und zur Braugeschichte
- ✓ Führungen mit Einkehr und Verkostung
- ✓ Führungen inklusive dem Besuch einer Brauerei
- ✓ Führungen zu den historischen Stollenanlagen
- ✓ Angebote für kleine und größere Gruppen
- ✓ Pauschalreisen für Einzelreisende
- ✓ Kulinarisch-bierige Programme der Deutschen Bierakademie
- ✓ Bierige Accessoires und Geschenke
- ✓ hochspezialisierte Biershops



Auf www.bamberg.info/bier finden Sie die ganze Palette der Angebote. Die Qual der Wahl können wir Ihnen dabei leider nicht abnehmen. Aber Sie finden garantiert etwas, das Ihren Wünschen entspricht.



WANDERBROSCHÜRE

In unserer Wanderbroschüre finden Sie auch viele Wanderwege rund um die Bierkultur. Gemütliche Spaziergänge und ordentliche Wanderungen führen Sie zu den Quellen des Gerstensafts.

www.bamberg.info/wandern



RADBROSCHÜRE

Auch die Radbroschüre bietet zahlreiche Routen, die Sie zu Braustätten führen, wie zum Beispiel die Brauereien und Bierkellertour.

www.bamberg.info/radfahren



„KULINARISCHES IN UND UM BAMBERG“

In der Broschüre „Kulinarisches in und um Bamberg“ stellen sich auch Brauereigaststätten und Brauereien vor und locken mit ihren Spezialitäten.

www.bamberg.info/gastronomie



BIERGENIESSER-PAKET

BierSchmecker®-Krügla (traditionelles Seidla aus Steinzeug, handgefertigt zur optimalen Temperaturwahrung) und Holzbierdeckel für den Biergenuss im Freien.



BIERHISTORISCHE FÜHRUNGEN & MEHR

Erfahren Sie, was es mit Bambergs Leidenschaft für Gerstensaft auf sich hat - tauchen Sie bei dieser Bierkult(o)ur in diesen einzigartigen Bierkosmos ein! Die Tour führt in die Brauerei Schlenkerla samt Mälzerei und Felsenkeller. Zum Abschluss lockt dort auch noch eine exklusive Zwickelbier-Verkostung. Egal ob alleine, zu zweit oder in der Gruppe: Bamberg bietet eine große Auswahl kulinarischer und spannender Biererlebnisse.

www.bamberg.info/bier/

Brauereien* und Bierkeller im Stadtgebiet Bamberg

SPEZIAL-KELLER

1

Sternwartstraße 8 · Bamberg · Tel. 0951/54887 · www.spezialkeller.de

WILDE ROSE-KELLER

2

Oberer Stephansberg 49 · Bamberg · Tel. 0951/57691 · www.wilde-rose-keller.de

FÄSSLA-KELLER

3

Moosstraße 32 · Bamberg · Tel. 0951/91708182 · www.faesslakeller-bamberg.de

BRAUEREIGASTSTÄTTE GREIFENKLAU

1

Laurenziplatz 20 · Bamberg · Tel. 0951/53219 · www.greifenklaus.de

BRAUEREIGASTSTÄTTE KLOSTERBRÄU

2

Obere Mühlbrücke 1-3 · Bamberg · Tel. 0951/52265 · www.klosterbraeu.de

GASTHAUS- UND CRAFTBEER-BRAUEREI „KRONPRINZ“

3

Gaustadter Hauptstraße 109 · Bamberg · Tel. 0951/96430514 · www.kronprinz.beer

KAISERDOM SPECIALITÄTEN-BRAUEREI

4

Gaustadter Hauptstraße 26 · Bamberg · Tel. 0951/965140 · www.hotel-kaiserdome.de

GASTHAUS-BRAUEREI AMBRÄUSIANUM

5

Dominikanerstraße 10 · Bamberg · Tel. 0951/5090262 · www.ambraeusianum.de

RAUCHBIERBRAUEREI SCHLENKERLA

6

Dominikanerstraße 6 · Bamberg · Tel. 0951/56060 · www.schlenkerla.de

BRAUEREI KEESMANN

7

Wunderburg 5 · Bamberg · Tel. 0951/981980 · www.keesmann-braeu.de

MAHRS BRÄU

8

Wunderburg 10 · Bamberg · Tel. 0951/915170 · www.mahrs.de

BRAUEREI FÄSSLA

9

Obere Königsstraße 19-21 · Bamberg · Tel. 0951/26516 · www.faessla.de

BRAUEREIGASTHOF SPEZIAL

10

Obere Königstraße 10 · Bamberg · Tel. 0951/24304 · www.brauerei-spezial.de

BRAUMANUFAKTUR & MALZFABRIK WEYERMANN®

11

Brennerstraße 15-19 · Bamberg · Tel. 0951/93220-0 · www.weyermann.de

BRAUEREI STERNLA

12

Lange Straße 46 · Bamberg · Tel. 0951/28750 · www.sternla.de

HOPFENGARTEN BAMBERG BAMBERGS KLEINSTE BRAUEREI

13

Zollnerstraße 24 · Bamberg · Tel. 0951/15031940 · www.hopfengarten-bamberg.de

*Im Sommer: Biergartenbetrieb vieler Brauereien

Brauereien* und Bierkeller im Bamberger Land

BRAUMANUFAKTUR HERTL

14

Thüngfeld 61 · Schlüsselfeld · Tel. 09552/981028 · www.braumanufaktur-hertl.de

WAGNER BRÄU OBERHAID

15

Bamberger Straße 2 · Oberhaid · Tel. 09503/229 · www.brauerei-wagner-oberhaid.de

BRAUEREI EICHHORN

16

Dörfleiner Straße 43 · Hallstadt · Tel. 0951/75660 · www.brauerei-eichhorn.de

GASTHOF BRAUEREI WAGNER

17

Hauptstraße 15 · Kemmern · Tel. 09544/6746 · www.brauerei-wagner.de

HÜMMER BRÄU**18**Bühlstraße 35 · Breitengüßbach · Tel. 09544/94880 · www.pensionkarin.de/unsere-brauerei**BRAUEREI GASTHOF SCHROLL****19**

Hauptstraße 38 · Reckendorf · Tel. 09544/20338

GASTHAUS SCHLOSSBRÄU/SCHLOSSGARTEN**20**Mühlweg 8 · Reckendorf · Tel. 09544/94950 · www.gasthaus-schlossbraeu.de**BRAUEREI-GASTHOF FISCHER****21**Freudeneck 2 · Rattelsdorf · Tel. 09547/488 · www.hahnerla.de**BRAUEREI-GASTHOF ZUM GOLDENEN ADLER****22**

Höfen 21 · Rattelsdorf · Tel. 09547/264

BRAUEREIGASTHOF SCHWANEN-BRÄU**23**Marktplatz 11 · Rattelsdorf · Ebing · Tel. 09547/481 · www.schwanen-braeu-ebing.de**SONNEN-BRÄU MÜRSBACH****24**Zaugendorfer Straße 4 · Rattelsdorf · Mürsbach · Tel. 09533/981017 · www.sonnen-braeu.de**BRAUHAUS BINKERT****25**Westring 5 · Breitengüßbach · Tel. 09544/9848857 · www.mainseidla.de**BRAUEREI GASTHOF DREI KRONEN****26**Hauptstraße 39 · Scheßlitz · Tel. 09542/1564 · www.kronabier.de**BRAUEREIGASTHOF HARTMANN****27**Fränkische-Schweiz-Straße 26 · Würgau · Tel. 09542/920300 · www.brauerei-hartmann.de**BRAUEREIGASTSTÄTTE HOH****28**

Köttensdorf 4 · Scheßlitz · Tel. 09542/627

BRAUEREI UND GASTWIRTSCHAFT DREMEL**29**Hauptstraße 21 · Wattendorf · Tel. 09504/271 · www.brauerei-dremel.de**GASTHAUS BRAUEREI HÜBNER****30**Hauptstraße 28 · Wattendorf · Tel. 09504/207 · www.brauerei-huebner.de**BRAUEREIGASTHAUS WILL****31**Haus Nr. 19 · Stadelhofen · Schederndorf · Tel. 09504/262 · www.schederndorf.de**HÜBNER-BRÄU BRAUEREIGASTSTÄTTE****32**Steinfeld 69 · Stadelhofen · Tel. 09207/259 · www.huebner-braeu.de**BRAUEREI-GASTSTÄTTE GRASSER****33**Huppendorf 25 · Königsfeld · Tel. 09207/270 · www.huppendorfer-bier.de**BRAUEREI GÖLLER****34**Scheßlitzer Straße 7 · Memmelsdorf · Drosendorf · Tel. 09505/1745 · www.goeller-brauerei.de**BRAUEREI GASTHOF HÖHN MEMMELSDORF****35**Hauptstraße 11 · Memmelsdorf · Tel. 0951/406140 · www.gasthof-hoehn.de**BRAUEREI GASTHOF HUMMEL****36**Lindenstraße 9 · Memmelsdorf · Merkendorf · Tel. 09542/1247 · www.brauerei-hummel.de**BRAUEREI-GASTSTÄTTE WAGNER****37**Pointstraße 1 · Merkendorf · Tel. 09542/620 · www.wagner-merkendorf.de**HOTEL & BRAUEREIGASTHOF DREI KRONEN****38**Hauptstraße 19 · Memmelsdorf · Tel. 0951/94433-0 · www.drei-kronen.de**BRAUEREI REH OHG****39**Ellertalstraße 36 · Litzendorf · Lohndorf · Tel. 09505/210 · www.reh-bier.de**BRAUEREI HÖNIG, GASTHOF „ZUR POST“****40**Ellerbergstraße 15 · Litzendorf · Tiefenellern · Tel. 09505/391 · www.brauerei-hoenig.de**BRAUEREIGASTSTÄTTE HÖLZLEIN****41**

Ellertalstraße 13 · Litzendorf · Lohndorf · Tel. 09505/357

BRAUEREIGASTHOF OTT**42**Oberleinleiter 6 · Heiligenstadt i.OFr. · Oberleinleiter · Tel. 09198/997649 · www.brauerei-ott.de**GASTHOF DREI KRONEN AICHINGER****43**

Marktplatz 5 · Heiligenstadt · Tel. 09198/522

BRAUEREI BRANDHOLZ IM BRAUHAUS MELKENDORF**44**

Otterbachstr. 13 · Melkendorf · Tel. 0176-24519615 · www.brandholz-brauerei.de

BRAUEREI SAUER ROSSDORF**45**

Sutte 5 · Strullendorf · Rossdorf am Forst · Tel. 09543/1578 · www.brauerei-sauer.de

BRAUEREI-GASTSTÄTTE KNOBLACH**46**

Kremmeldorfer Straße 1 · Schammelsdorf · Tel. 09505/267 · www.brauerei-knoblach.de

BRAUEREIGASTHOF GRIESS**47**

Magdalenenstraße 6 · Strullendorf · Geisfeld · Tel. 09505/1624 · www.brauerei-griess.de

BRAUEREIGASTHOF LÖWENBRÄU**48**

Marktstrasse 8 · Buttenheim · Tel. 09545/332 · www.loewenbraeu-buttenheim.de

MEUSEL-BRÄU OTTMAR MEUSEL E.K.**49**

Dreuschendorf 27 · Buttenheim · Tel. 09545/7424

BRAUEREI-GASTHOF KRAUS**50**

Luitpoldstraße 11 · Hirschaid · Tel. 09543/84440 · www.brauerei-kraus.de

BRAUEREI-GASTHOF WEBER**51**

Ringstraße 46 · Hirschaid · Röbersdorf · Tel. 09543/7882

BRAUEREIGASTSTÄTTE BÜTTNER**52**

Untergreuth 8 · Frensdorf · Untergreuth · Tel. 09502/342 · www.brauerei-buettner.de

BRAUEREI-GASTHOF HENNEMANN**53**

Sambach 33 · Pommersfelden · Tel. 09502/4307 · www.brauerei-hennemann.com

BRAUEREIGASTHOF GÜNTER SCHEUBEL STERNBRÄU**54**

Kirchplatz 12 · Schlüsselfeld · Tel. 09552/320 · www.brauerei-scheubel.de

BRAUEREI ZEHENDNER**55**

Haus Nr. 18 · Burgebrach · Mönchsambach · Tel. 09546/380 · www.moenchsambacher.de

BRAUEREIGASTHOF HERRMANN**56**

Brückenstraße 3 · Burgebrach · Ampferbach · Tel. 09546/372

BRAUEREIGASTHOF KAISER**57**

Grasmannsdorf 9 · Burgebrach · Tel. 09546/390 · www.brauerei-kaiser.de

GASTHOF SCHWAN**58**

Hauptstraße 16 · Burgebrach · Tel. 09546/306 · www.schwanawirt.de

BRAUEREIGASTHOF SEELMANN**59**

Zettmannsdorfer Hauptstr. 18 · Schönbrunn · Zettmannsdorf · Tel. 09546/595990 · www.brauerei-seelmann.de

ALTE MÜHLE MÜHLEN-BRÄU**60**

Brückenstraße 19 · Stegaurach · Mühlendorf · Tel. 0951/29119

BRAUEREI-GASTHOF MÜLLER**61**

Würzburger Straße 1 · Stegaurach · Debring · Tel. 0951/29191

HAUSBRÄU STEGAURACH**62**

Ruhlstraße 6 · Stegaurach · Tel. 0951/299709 · www.hausbraeu-stegaurach.de

BRAUEREI-GASTSTÄTTE UND BIERGARTEN SCHRÜFER**63**

Hauptstraße 31 · Priesendorf · Tel. 09549/317

BRAUGASTHOF BECK-BRÄU**64**

Steigerwaldstraße 6-8 · Trabelsdorf · Tel. 09549/252 · www.beck-braeu.de

GASTHAUS-BRAUEREI ZUR SONNE**65**

Regnitzstraße 2 · Bischberg · Tel. 0951/62571 · www.sonnenbier.de

BRAUEREI-GASTHOF KUNDMÜLLER**66**

Weiher 13 · Viereth-Trunstadt · Tel. 09503/4338 · www.brauerei-kundmueller.de

GASTSTÄTTE MAINLUST BAYER GBR**67**

Hauptstraße 9 · Viereth-Trunstadt · Tel. 09503/7444 · www.mainlust.com

HANNLA KELLER**4**

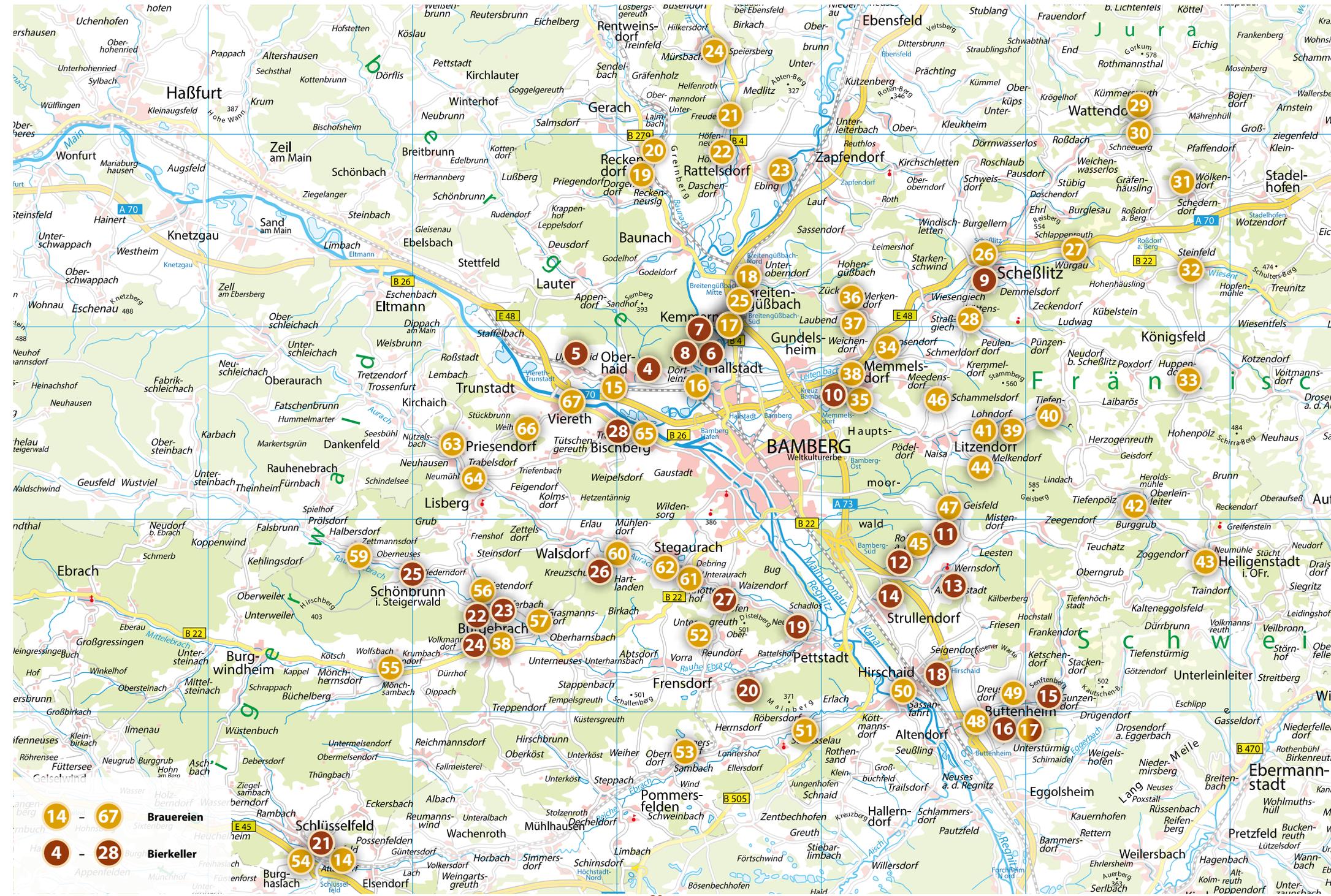
Bamberger Straße 2 · Oberhaid · Tel. 09503/229 · www.brauereiwagneroberhaid.de

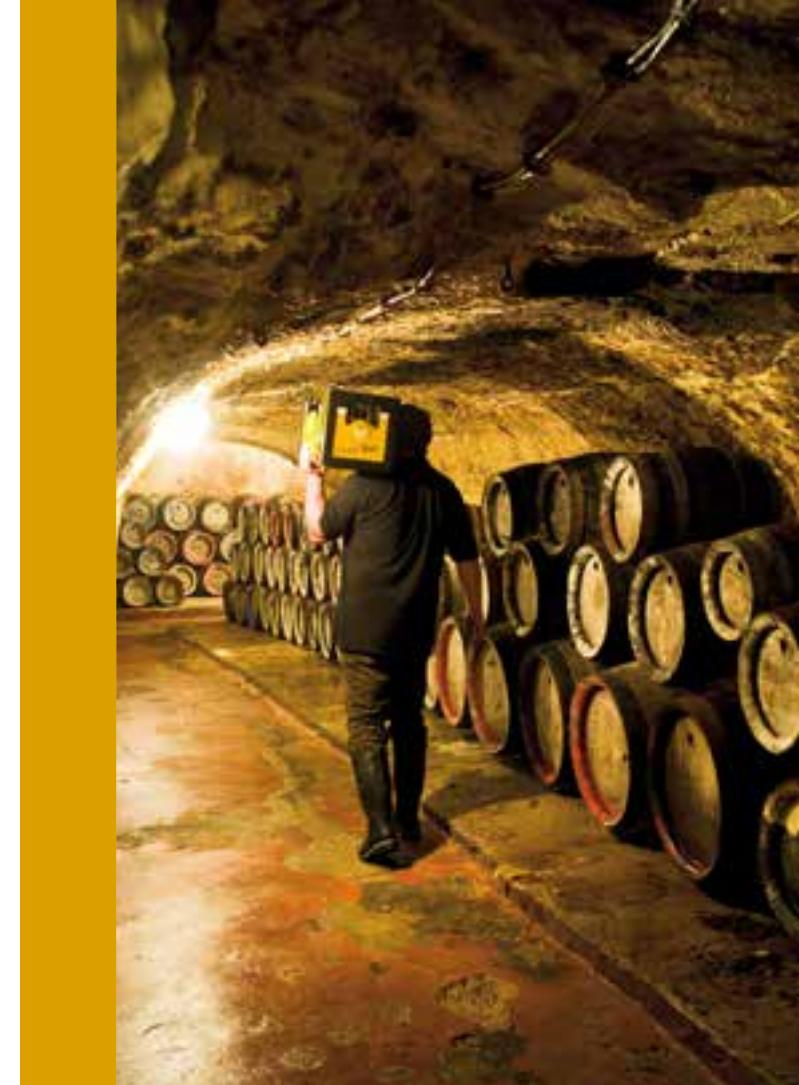
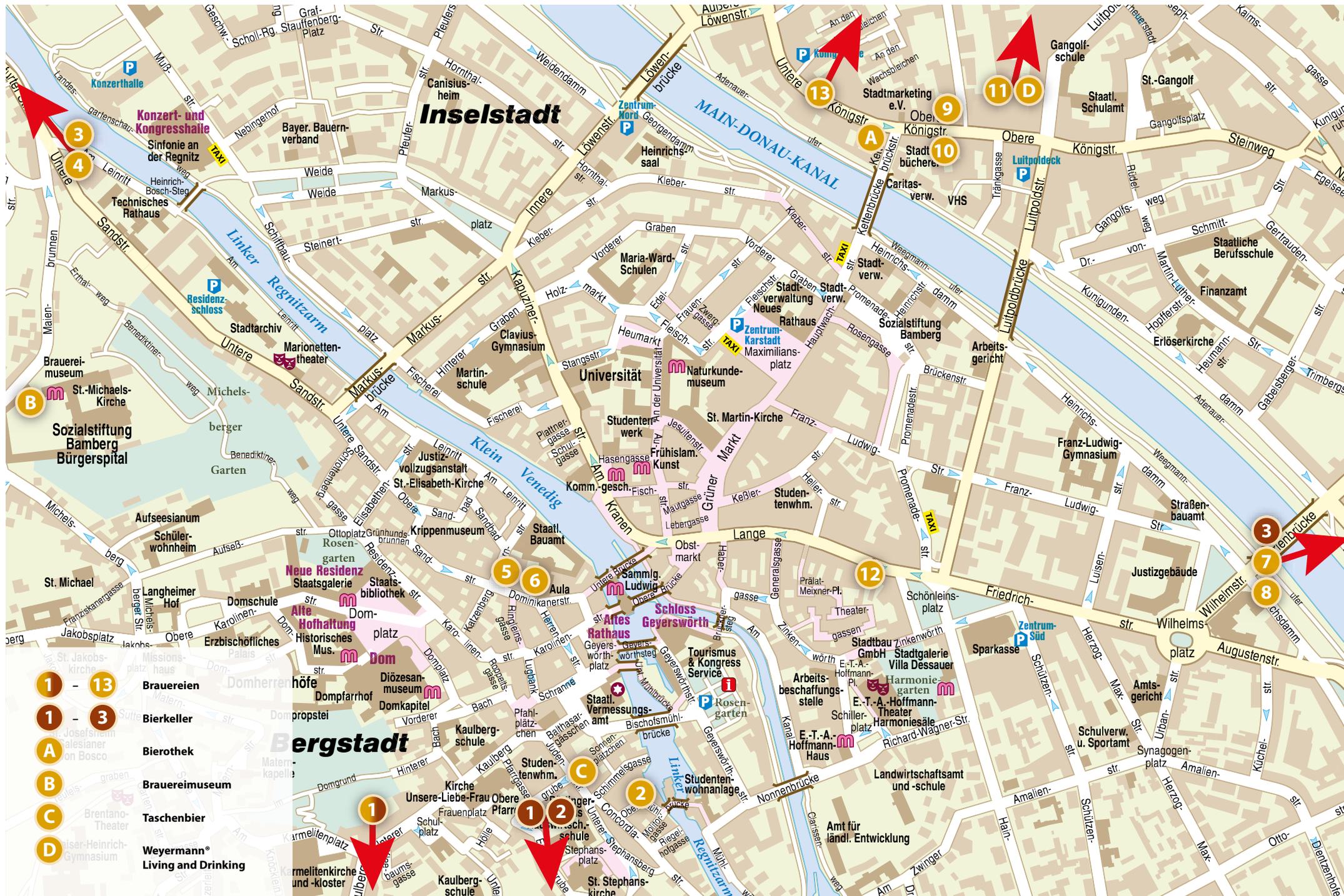
UNTERHAIDER KELLERGASSE**5**

Weinbergstraße · Unterhaid · Tel. 09503/9223-0 · www.oberhaid.de

- DILLER KELLER** 6
- Am Kreuzberg 1 · Hallstadt · Dörfleins · Tel. 0175/5280071
- LEICHT'S KELLER** 7
- Im Kessel · Kemmern · Tel. 0152/09895754
- WAGNER-BRÄU KELLER** 8
- Am Waldhang 2 · Kemmern · Tel. 0152-27354097 · www.wagnerkeller.de
- SCHWANENKELLER** 9
- Windischlettener Straße 12 · Scheßlitz · Tel. 0171/4810425
- HÖHNSKELLER** 10
- Meedensdorfer Straße · Memmelsdorf · Tel. 0951-406140
- GRIESS-KELLER** 11
- Kellerweg 9 · 96129 Strullendorf · Geisfeld · Tel. 09505 4300719 · www.griesskeller.net
- ROSSDORFER FELSENKELLER** 12
- Zum Felsenkeller · Roßdorf am Forst · Tel. 015147209091 · www.rossdorfer-felsenkeller.de
- SAUERS FELSENKELLER** 13
- Zum Sportplatz 1 · Strullendorf · Wernsdorf · Tel. 09543/3042 · www.gasthof-sauer.de
- SCHWANENKELLER** 14
- Kellerberg 9 · Strullendorf · Tel. 09543/41278
- FELSENKELLER SENFTENBERG** 15
- Senftenberg 1 · Buttenheim · Gunzendorf · Tel. 09545/70693
- LÖWENBRÄUKELLER** 16
- Ermitage 1 · Buttenheim · Tel. 09545/509346 · www.loewenbraeu-keller-butenheim.de
- ST. GEORGEN-BRÄU – KELLER** 17
- Kellerstraße · Buttenheim · Tel. 0151/18020990 · www.kellerbier.de
- HÄSCHAADÄ KELLER** 18
- Maximilianstraße gegenüber der Autobahnmeisterei · Hirschaid · Tel. 09543/3758

- SCHRAUDERS KELLER** 19
- Pettstadt · Tel. 015143694030
- SCHMAUSENKELLER** 20
- Am Bahnhof 13 · Frensdorf · Reundorf · Tel. 09502/608 · www.schmausenkeller.de
- SCHEUBEL KELLER** 21
- Am Weinberg · Schlüsselfeld · Tel. 09552/6673 · www.brauerei-scheubel.de
- HERRMANN-KELLER** 22
- An der Staatsstraße nach Burgebrach · Ampferbach · Tel. 09546/372
- MAXKELLER AMPFERBACH** 23
- Burgebrach · Ampferbach · Tel. 09546/1725
- SCHWANAKELLER** 24
- Kellerberg 5 · Burgebrach · Tel. 09546/306 · www.schwanawirt.de
- BÄHR KELLER** 25
- Steinsdorfer Straße, Ecke Friedhofsweg · Schönbrunn · Tel. 09546/379 · www.baehr-keller.de
- MÜHLEN-BRÄU KELLER** 26
- Neukreuthstraße 7 · Stegaurach · Mühlendorf · Tel. 0951/29119
- WAIZENDORFER KELLER** 27
- Kellerberg · Stegaurach · Waizendorf · Tel. 0951/9921075
- SCHUHMANN'S KELLER** 28
- Rothofweg · Bischberg · Tel. 0160/97807737 · www.schumannskeller.de
- INFO: BIERFÜHRUNGEN, GENIESSERTOUREN & BIERERLEBNISSE**
EXKLUSIVE BIER-ACCESSOIRES
- BAMBERG Tourismus & Kongress Service
Tourist Information
Geyerswörthstraße 5 · 96047 Bamberg
Tel. 0951/2976 200, tourist-info@bamberg.info
www.bamberg.info
- Wir sind für Sie da:**
- Mo – Fr: 9.30 – 18.00 Uhr (Nov – Feb: 9.30 – 17.00 Uhr), Sa: 9.30 – 15.00 Uhr,
So und feiertags: 9.30 – 14.00 Uhr auch Faschingsdienstag und Silvester,
geschlossen: Karfreitag, 24. – 26.12. und 1.1.





www.bamberg.info/bier



BAMBERG Tourismus & Kongress Service
 Geyerswörthstraße 5
 96047 Bamberg
 tourist-info@bamberg.info
 Tel.: 0951/2976-200
 Fax: 0951/2976-222
 www.bamberg.info