

BAMBERG

Faszination Weltkulturerbe

Bierstadt Bamberg

Es gibt Weinfranken und es gibt Bierfranken. Die Grenze zwischen den beiden Regionen ist fließend und verläuft einige Kilometer westlich von Bamberg. Dass die Bamberger eher den Gerstenprodukten und weniger dem Rebensaft zugeneigt sind, ist offensichtlich.



Das Bamberger Braugewerbe kann sich seiner nahezu 900jährigen Tradition rühmen, wenn man Klöster und Stifte als erste Braustätten wertet. Schon im 12. Jahrhundert wurde der Bamberger Gerstensaft als wertvolles Gut in ferne Lande exportiert.

In Bayern gilt das Nahrungs- und Genussmittel Bier als das fünfte Element neben Erde, Wasser, Luft und Feuer. Nachdem Bamberg zum Weltkulturerbe erklärt wurde, schauten alle auf das Bamberger

Traditionserbe: das Bier! Bamberg mit seinen rund 70 000 Einwohnern wurde einmal als eine Symphonie in B bezeichnet – Bürger, Burg, Barock, Brezn und Bier. In der Tat hat Bier in Bamberg eine besondere Bedeutung; ab Anfang Mai oder bei schönem Wetter schon ab April strömen die Bamberger wieder zu Dutzenden auf "ihre" Keller in Stadt und Landkreis und genießen das erste frisch Angezapfte des Jahres unter freiem Himmel. Unter einem "Keller" versteht man in Bamberg den Ort, in dem Brauereien früher ihr Bier eingelagert haben. Zu diesem Zweck höhlichten die Brauer den Sandstein unter dem Stephansberg und Kaulberg aus; so konnten sie sicher sein, ihr Bier über das Jahr hinweg bei stets gleicher Temperatur einzulagern. Obendrauf befand sich dann meist die Kellerwirtschaft. Diese Tradition wird heute noch in bester Hausväter Sitte gepflegt und von der Bevölkerung und von den auswärtigen Gästen dankbar angenommen, ja geradezu zelebriert.

Heute gibt es in Bamberg noch neun eigenständige Privatbrauereien, die im Durchschnitt jede drei Sorten Bier brauen, so dass der Besucher unter einer reichen Anzahl verschiedenen Sorten Bier wählen kann, wobei das bekannteste das Bamberger Rauchbier ist, welches unter anderem in der traditionsreichen Rauchbier - Wirtschaft "Schlenkerla" in der Sandstraße zu genießen ist.



Aus Liebe zu Brautradition gründeten Braumeister 1972 den Förderverein "Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg e. V.". Das Fränkische Brauereimuseum befindet sich in restaurierten historischen Gewölben der ehemaligen Benediktiner- Braustätte auf dem Michelsberg. Auf 900 Quadratmetern Ausstellungsfläche werden historische Geräte und Entwicklungen aus den Bereichen Brauerei, Mälzerei und Büttnerie gezeigt. Von der Herstellung des Malzes bis zum fertigen Bier wird der Produktionsprozess der Malz- und Bierbereitung übersichtlich erläutert. Das Brauereimuseum hat neben der technischen und kulturhistorischen Bedeutung für das Brauwesen in Franken auch die Aufgabe, Brauchtum der Brauer, Mälzer und Büttner zu pflegen. Zudem ist das Fränkische Brauereimuseum ein Informationszentrum rund um das Bier, inmitten der Region mit der höchsten Braustättendichte der Welt.