



Fränkische BierAkademie in der Bierkulturstadt Bamberg

Johannes Schulters  
Schulters & Friends  
Paul-Keller-Ring 31  
96052 Bamberg

Telefon: 0951-9370349  
Mobil: 0171-1457809  
eMail: [info@fraenkische-bierakademie.de](mailto:info@fraenkische-bierakademie.de)

## **Craftbeer – quo vadis?**

### **5. Bamberger Biersymposiums in der Brauerei Kraus in Hirschaid vom 10.-12.11.2017**

**Vorläufiges Programm. Änderungen möglich.** *Craftbeer ist in aller Munde, so scheint es. Doch während auf der einen Seite immer neue Brauereien auf den Zug aufspringen und Startups sowie Biermarken wie Pilze aus dem Boden zu schießen scheinen, sehen andere den Zenit der Craft-Welle schon überschritten. Kann sich Craftbeer eine Nische im heimischen Markt sichern oder vergällen zu wilde Kreationen und unausgereifte Rezepturen die Lust aufs Neue? Kurz gefragt: Craftbeer – quo vadis?*

#### **Begrüßung und Einführung.**

#### **Entwicklungen u. Trends auf dem Biermarkt.**

*Braumeister joHannes Schulters*

*1.Vorstand des Fränkischen Brauereimuseums, Leiter der Fränkischen Bierakademie, Obmann der Doemensianer Braumeister Sektion Nordbayern*

#### **Rund um die Bierhefen – Einsatz, Hege und Pflege sowie Spezialhefen und deren Aromakomponenten für den Einsatz von Bierspezialitäten**

*Dipl.-Ing. Marcus Jentsch*

*Institut Romeis Bad Kissingen, Oberthulba - [www.institut-romeis.de](http://www.institut-romeis.de)*

*Leitung Brauereianalytik und Brauereiberatung*

#### **Gypsy Brewing in Oberfranken – Wie gestaltet man ein erfolgreiches contract brewing**

#### **Besuch u. Vortrag im neugestalteten Brauhaus Binkert, Breitengüßbach - [www.mainseidla.de](http://www.mainseidla.de)**

*Dipl.-Braumeister Jörg Binkert*

*Leiter der Entwicklungsabteilung beim renommierten Brauanlagenhersteller Kaspar Schulz, Brauereibesitzer, Dipl- Biersommelier*

#### **Neue Bierstile und nicht bedachte technologische Probleme bei der Herstellung**

*Braumeister Volker Mueller Brautechniker*

*Leiter Branche Bier, Erbslöh Geisenheim AG*

#### **Psychosoziale Aspekte des Biergenusses im Wandel der Jahrhunderte**

*Braumeister joHannes Schulters*

*1.Vorstand des Fränkischen Brauereimuseums, Leiter der Fränkischen Bierakademie, Obmann der Doemensianer Braumeister Sektion Nordbayern*

## **Von der Bier-Idee bis zur eigenen maßgeschneiderten Brauerei! – Was es bei der Anlagenplanung von der Gasthausbrauerei bis zur Craftbierbrauerei, zu beachten gibt**

*Wolfgang Brehm*

*Vertrieb Gasthausbrauereien beim renommierten Brauanlagenhersteller Kaspar Schulz  
Besuch der Fertigung von Brauanlagen bei Kaspar Schulz. Mit derzeit 400 weltweit in Betrieb  
genommenen Gasthausbrauereien, ist die Fa. Kaspar Schulz aus Bamberg (älteste  
Brauereimaschinenfabrik der Welt), Marktführer im Segment von qualitativ hochwertigen Klein-  
und Gasthausbrauereien.*

## **Neugründung/Marktplatzierung/Markengestaltung am Beispiel der Hopferei Hertrich mit ihrem Veto gegen Massenbierhaltung**

*Dipl. Biersommelier Ralph Hertrich*

*Verkostung u.a. mit Schokobär; Hopfentiger u. Weisser Hai*

## **Der Partyfass- und Siphonflaschenfüller HELBApro – Abfüllung von 0,33 l Flaschen bis zum 5 l Partyfass**

*Fa. Heinrich Leicht aus Bamberg.*

## **Die Schneeeule – Die Reanimation und Renaissance der Berliner Weiße**

*Braumeisterin Dipl.-Ing. Ulrike Genz aus Berlin/Wedding über eine alte Berliner Bierspezialität  
(erfrischendes, Schank- und Sauerbier), die wiederbelebt und neu interpretiert wird.*

## **Craftbeer in Franken? – Neue und neue alte Bierstile in einer traditionalistischen Region**

*Norbert Krines*

*Blogger & Autor (Craft Beer Führer Franken, 111 fränkische Biere, die man getrunken haben muss)  
Verkostung und Hintergrundinformationen zu neuen und neuen alten Bieren*

## **Von Butten und Fässern**

*Exkursion zum Kreit'n Büttner Anton Hofmann, Hirschaid, dem letzten Büttner im Bamberger  
Land.*

***Mit freundlicher Unterstützung von Bier- Scout Norbert Krines, Bieratelier Marcus Harms (Bier & Brauhaus), Brauerei Kraus, Hirschaid und Private Brauereien in Bayern.***

## **Anmeldung und Leistungen**

*Im Symposiumspreis v. 259,-€ (inkl. MwSt., begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldeschluss ist der  
28.10.17) sind enthalten:*

*2 Brotzeiten mit diversen Bierspezialitäten, Brezen, Pausengetränke, Brauereibesichtigung,  
Busfahrt während der Exkursion, 1 Portion Blaue Zipfel und weitere Bierspezialitäten.*

*Anmeldung an [info@fraenkische-bierakademie.de](mailto:info@fraenkische-bierakademie.de).*

*Bitte entrichten sie die Teilnahmegebühr unter Verwendungszweck **5. Biersymposium** auf das  
Konto der*

**ING DiBa Johannes Schulters**

**IBAN: DE59 5001 0517 5411 7011 07 BIC: INGDEFFXXX**

*Eigene Anreise. Übernachtung auf eigene Rechnung z. B. direkt vor Ort:*

**Brauerei Kraus**

**Luitpoldstraße 11**

**96114 Hirschaid**

**Tel. 09543/84440**

**[info@brauerei-kraus.de](mailto:info@brauerei-kraus.de)**