



Zum Sternla

DIE WIRTSCHAUSZEITUNG DER ÄLTESTEN GASTSTUBE BAMBERGS

Fränkisch für Anfänger

A U – kürzeste Bierbestellung der Welt. Das „A“ steht für „ein“, das „U“ für „Ungespundetes“. Also bitte nicht „Zwei A U“ bestellen.

Schbedsi – Wichtig: Wenn man im Sternla ein Spezi bestellt, wird ein Rauchbier der Bamberger Brauerei Spezial serviert, kein Cola-Mix!

Biädäggäla – Bierdeckel (Bitte auch benutzen)

Schbrudss – wenig Flüssigkeit

brässierd – eilig, dringend

Hää? – Gängiges Fragewort. Frei übersetzt „Wie bitte?“

Röhrla – Trinkhilfe, meist in verschiedenen Farben erhältlich. Findet eigentlich nur bei nichtalkoholischen Getränken Verwendung.

An Orsch! – Weitverbreitete fränkische Verneinungsformel an Stammtischen

Basd scho – „Hat sehr gut geschmeckt“

Höchste Bamberger Form des Lobes über ein schmackhaftes Essen

Schabeso – Markenname eines traditionellen ortsansässigen Limonadenherstellers. Heute noch gebräuchlich für eine Zitronenlimonade, sozusagen ein fränkisches Sprite!

Dsambläddärn - Einen über den Durst trinken. Beliebte Steigerung: folldsambläddärn

Schnidd – Das letzte Bier des Abends - ein bisschen mehr als halb voll eingeschenkt

Doldi – Nicht gerade der Intelligenteste am Tisch

Adecla – Auf Wiedersehen



„Geballte Bierkompetenz“

Die frischgekurten IHK-Bierbotschafter Simon Oelsner (links) und Ralph Scharf (rechts) erhielten nach einer lehrreichen Woche ihre Zertifikate aus der Hand von Biersommerliere Hans Wächtler (Bildmitte)

Grüß Gott im Sternla! Herzlich Willkommen im ältesten Wirtshaus Bamberg. Der Satz „Im Schdernla dringsd a U und issd a Schäuferla dadsu!“ ist bei uns Programm! Wir verwöhnen Sie mit fränkischen Schmankerln und den besten und unterschiedlichsten Bieren Bamberg.

Haben Sie sich eigentlich schon einmal gefragt, warum Bier so unterschiedlich schmeckt, riecht und aussehen kann? Unsere IHK-Botschafter, die von Braumeister und Biersommerliere Hans Wächtler ausgebildet wurden, haben die Antwort auf diese und viele weitere Fragen rund um den schmackhaften Gerstensaft parat! Im Rahmen

unserer Bierverskostung „Mein Bier, mein Bamberg!“ erfahren Sie zudem, seit wann es Bier gibt, wer es erfunden hat, was das Reinheitsgebot eigentlich bedeutet und wieso jedes Bier eben so schmeckt wie es schmeckt. In einer gemütlichen, urigen Atmosphäre verkostet unser Bierbotschafter mit Ihnen fünf Biersorten und die ein oder andere Biergeschichte werden Sie auch zu hören bekommen. Zum Abschluss gibt es noch eine deftige Brotzeitplatte.

Unsere Bierverskostungen finden immer am letzten Freitag des Monats (26.05.17, 30.06.17...) jeweils ab 16.00 Uhr statt. Jede Verkostung dauert rund 1,5 Stunden

und kostet 29,50 Euro pro Person. Anmeldungen per Mail an info@sternla.de. Ob alleine, zu zweit oder in kleiner Runde, anmelden darf sich jeder, der Lust hat, mehr über unser geliebtes Bier zu erfahren. Mindestteilnehmerzahl sind zehn Personen. Oder Sie buchen unser kleines Bierseminar ab einer Gruppengröße von 10 Personen für einen individuell abgestimmten Termin. Ab Mai wird die Verkostung auch in englischer Sprache angeboten. Kleiner Tipp: Dieser süffige Nachmittag eignet sich auch perfekt als Geschenk. Wir freuen uns, mit Ihnen einen gemütlichen und bierigen Abend verbringen zu dürfen. Ade mit e!

STERNLA-TERMINE

Pfingstmontag, 05.06.
ganztäglich geöffnet

AOK Tage im Hain vom 26.05. – 28.05.
Sternla schenkt aus

15.06. Fronleichnam
Traditionelles Bratwurstessen nach der Prozession

Sternla am Annafest vom 21. bis 31.07.
Mahr`s Bräu Keller

Hier spielt die Musik!
Sternla am Blues & Jazzfestival 07.-13.08. am Maxplatz

www.zumsternla.de

Bamberg-Klicks

- www.bamberg.info
- www.mybamberg.de
- www.stadt.bamberg.de
- www.erzbistum-bamberg.de
- www.museum.bamberg.de
- www.kultur.bamberg.de
- www.landkreis-bamberg.de
- www.brosebaskets.de
- www.bamberg-guide.de
- www.zumsternla.de

Geschenktipp Biermarken!

10 Sternlamarken für 28 Euro kaufen und 10 Seidla genießen!
"Do is dann ans umäsünsd!"

www.sternla.de

Herausgeber:
Gaststätte „Zum Sternla“
Lange Straße 46
96047 Bamberg

Redaktion und Layout:
Redaktionsbüro Bernd Oelsner

Druck:
Safner Druck und Verlags GmbH
96170 Priesendorf

Öffnungszeiten:
Montag Ruhetag
Dienstag von 16 bis 23 Uhr.
Mittwoch bis Sonntag 11 bis 23 Uhr

Tischreservierungen:
Tel. 0951 / 28750

Impressum

Bierverskostung im Sternla

MEIN BIER, MEIN BAMBERG!

LEISTUNGEN: Dauer ca. 1,5 Std.

Verkostung von fünf Biersorten
Bamberger Brauereien durch
ausgebildete IHK-Bierbotschafter,
Hausmacher Brotzeitplatte;
Preis 29,50 Euro, Gruppengröße 10-25 Personen.

Wie ist Bier entstanden?

Seit wann gibt es Bier?

Warum schmeckt Bier so verschieden?

Was bedeutet das Reinheitsgebot?

All das und noch viel mehr wird Ihnen

in gemütlicher Runde bei einer Auswahl erlesener Biere näher gebracht.

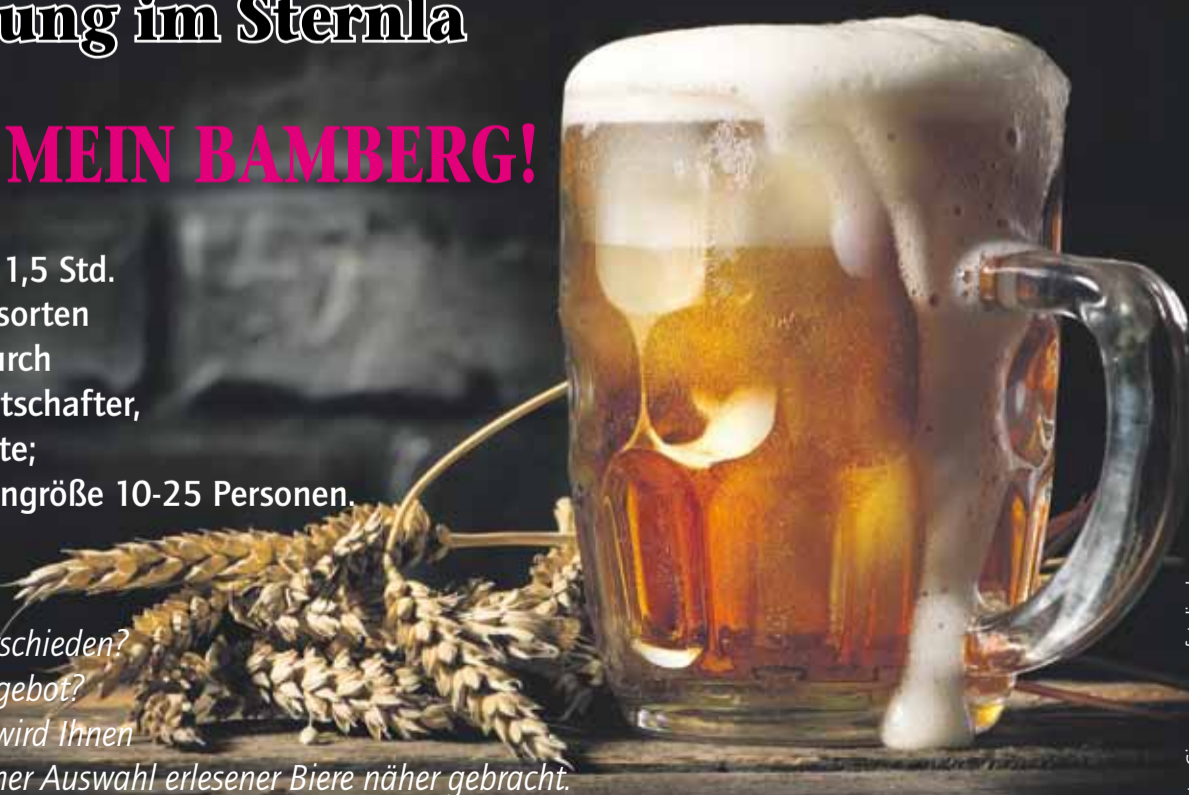


Foto: Givaga - www.fotolia.de

WARMA KÜCHN – Warme Küche von 11 bis 21 Uhr

Sonn- und feiertags: Fränkische Braten mit frischem Wirsing

Jehdn Dohch was gands Besondäs
Ein Blick auf unsere Tageskarte
lohnt sich immer!

Frängischa Schmangärl Fränkische Schmankerl

Schäufelra Ofenfrischer Schulterbraten ^{e,f,i} mit Kruste auf Fasskraut mit fränkischem Kloß ^{2,9}	10,50
Grillgögäla Halbes Hähnchen vom Grill mit Kartoffelsalat	7,50
Bfeffägögäla Pfefferhähnchen vom Grill mit Kartoffelsalat	7,70
NEU: Auch zum Mitnehmen, A halbä Göger	4,00
Bfannaschnidsl mid Erdöbflsälohd Pfannenschnitzel ^{a,b,e} Wienerart mit gemischten Salaten	10,50
Kordonblöh Pfannen-Cordonbleu ^{a,b,e,1,2,4} mit Schwenkkartoffeln ^{a,i} und Salat	13,50
Säubfännla Grillpfanne: Würziges Schweinesteak, gegrillter Bauch und gebratene Bierbeißer ^{1,2,3,4,8,b,e,i} mit Kräuterbutter, Schwenkkartoffeln und Salat	16,50
Lehbäkees mid Oggsnahch Leberkäse ^b abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{8,9}	6,90
Bäärla groba Brohdwörschd mid Sänf(t)*, Graud un Brohd	6,50
Paar grobe Bratwürste ^{a,b,g} mit Senf, Fasskraut und Brot	
Schdügg - Stück	4,25
3 Schdügg	8,50

Umbestellung auf Schwenkkartoffeln 1,00

Hahs aus´n Kässl Heiß aus dem Kessel

Kasslä Ribbla 7,50 Kassler Rippchen ^{2,3,i}	
Bäärla Bluhdwörschd 7,50 Paar geräucherte Blutwürste ^{2,3,8}	
Bäärla Lehbäwörschd 7,50 Paar geräucherte Leberwürste ^{2,3,8}	
"Kässlbladdn" 12,50 Kassler, Blut- und Leberwurst ^{2,3,8, i}	

**Unsere Kessel-
spezialitäten servieren
wir mit hausgemachtem
Fasskraut, Sänft*
und Brot**

**Beste Hausmacher
Leberwurst
Deutschlands**
lt. Fachmagazin
„Der Feinschmecker“!

Füä unsära Kinnä Für unsere Kinder

Kinnäschnidsl mid Bommes un Kädschab	5,50
Kinderschnitzel ^{a,b,e,i} mit Pommes ⁱ und Ketchup ^{1,2,4,9}	
Bommes mid Kädschab	2,50
Pommes ⁱ mit Ketchup ^{1,2,4,9}	
Glooss mid Sooss	2,50
Kloß mit Soße ^{2,9,e,f,i}	

**Alla Kinnä undä anmedädswandsich
grähng an Glooss mid Sooss umsünsd!**

Alle Kinder unter 1,20 Meter bekommen
einen Kloß mit Soße umsonst!

DER SCHDERNLA-GENUSS-TIPP!

Bambärchä Schmangärlsälohd	6,90
Bamberger Schmankerlsalat an Essig & Öl Dressing, mit gerösteten Körnern und Brot ...	
... mit gegrilltem Fetakäse	8,90
... mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet	9,50
... mit halbem Hähnchen	10,50

BRODDSEIDN – Brotzeiten von 11 bis 21.30 Uhr

Unsära Broddseidn grängs mid was dädsu basd
Unsere Brotzeiten werden serviert mit Brot und Garnitur

Bäärla Lehbäwörschd	6,50
Paar geräucherte Leberwürste ^{2,3,8}	
Kasslä Ribbla	6,50
Kassler Rippchen ^{2,3,i}	
Bäärla Biäbeissä	5,50
Paar Bierbeißer ^{4,8,9,a,g}	
Bauänschingnbladdn	6,80
Roh geräucherte Schinkenplatte ^{2,3}	
Gerubfdä	6,80
Gerupfter- oder im Südbayerischen auch „Obazda“ genannt	
Bagschdakees mid Musig	6,80
Eingeschnittener Limburger mit Musik**	
Wurschdsälohd	6,80
Fränkischer Wurstsalat ^{2,3,4,5,8}	

*** Sänft: Der einzige Ausdruck im Fränkischen,
bei welchem das harte „t“ erlaubt ist.**
**** Mit Musik: Fränkischer Essig- Öl- Sud mit Zwiebeln**

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoff; 3 Antioxydationsmittel;
4 Geschmacksverstärker; 6 Koffeinhaltig; 8 Phosphat; 9 Süßungsmittel
Allergene Zusatzstoffe: **a** Gluten - Getreide; **b** Eier und Eierzeugnisse;
c Nüsse; **d** Soja und Sojaerzeugnisse; **e** Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose); **f** Sellerie; **g** Senf; **h** Sesam; **i** Schwefeldioxid.

Sehr zum Wohl!

MAHRS BRÄU UNGESPUNDETES KELLERBIER VOM FASS 5,2%

Kürzeste Bierbestellung der Welt: „A U“



Seidla 3,10

Unverschämt gut. Halt a U, wie es bei uns heißt. Man hat ja schließlich nicht ewig Zeit zum Bestellen. Und was kommt auf den Tisch, wenn man ein U ordert? Eine ganz besondere, hefetrübe Bierspezialität mit vollmundig-weichmalzigem Charakter. Angenehm herb und mit wenig Kohlensäure ist es ein Bier, das zur Brotzeit genauso gut passt wie zum entspannten Feierabend. Hat da einer „Kultbier“ gesagt? Naja, uns soll's recht sein. Ach ja, „ein“ U, kann man natürlich auch sagen. Aber die Erfahrung zeigt, dass es selten bei einem bleibt.

SPEZIAL LAGER RAUCHBIER VOM FASS 4,7%

Dem Bamberger sei Rauchbier

Seidla 3,20

Die Brauerei Spezial ist eine kleine, handwerkliche Spezialitätenbrauerei und stellt etwa 6.000 Hektoliter Rauchbiere pro Jahr in verschiedenen Sorten her, die in Bamberg "rund um den Schornstein" vertrieben werden. Dieses garantiert frische Bier bekommen Sie nur im Bamberger Umkreis zu kaufen. Das Lagerbier (ca. 12% Stammwürze) ist die bekannteste Rauchbiersorte aus der Brauerei. Das bernsteinfarbige Bier mit seinem feinen, milden Rauchgeschmack lässt auch Skeptiker zum überzeugten Rauchbierfan werden.



KEESMANN HELL VOM FASS 4,8%

Das Helle mit feinem Hopfenaroma

Seidla 3,10

Die genau gegenüber der Kirche "Maria Hilf" liegende stattliche Brauerei wurde 1867 gegründet und befindet sich seitdem im Familienbesitz. Das „Helle“ besticht durch sein hellgelbes Aussehen und ist mild im Trunk.

Bierart: untergäriges Vollbier (ca. 11,7% Stammwürze)



KEESMANN STERNLA LAGERBIER 4,6%

„Schdernla“, der Name ist Programm!

Seidla 3,10

Bernstein- bis kupferfarben mit mittelgrober Schaumkrone präsentiert sich das Keesmann Lager. Der Antrunk ist mild, aber malzig entsprechend des Farbtons gestaltet. Der Abgang ist für ein Lager mittelstark und angenehm gehopft. Dieses Bier ist sehr zu empfehlen!

AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER 5,1%

Das Original unter den Bieren!

Seidla 3,40

Rauchbier vom Schlenkerla ist ein sehr dunkles, herbwürziges, untergäriges Märzenbier mit 13,5% Stammwürze. Rauch, Erde, Holzkohle und Malz, all diese Geschmacksnoten schlängeln sich über den Gaumen. Eine leicht bittere Note im Abgang unterstreicht diese intensiven Eindrücke. Das Raucharoma wird bei diesem untergärigen Märzenbier durch Räuchern des Malzes mit Buchenholzspänen erzeugt.



ZIRNDORFER LANDWEIZEN

HEFETRÜB 5,3%

Seidla 3,50

Ein hefetrübes Weizenbier wie es die Franken gern trinken. Traditioneller Biergenuss aus besten Zutaten – dafür steht das Zirndorfer Landweizen. Auch heute noch schmeckt das „fröhliche Bier vom Land“ würzig-frisch und unverfälscht. Ob als Feierabendtrunk nach getaner Arbeit oder als kleine Erfrischung zwischendurch – das hefetrübe Landweizen ist genau das Richtige für Liebhaber zünftiger Biere. Stammwürze: 11,7 %



Biermixgetränke & Alk-freies Bier 0,5l

Radler ^{1,2,4}	3,10
Kritzenthaler (alkoholfrei)	3,10
Tucher Weizen (alkoholfrei)	3,50

Alkoholfreie Getränke (0,25l/0,5l)

Weißes Limo ^{1,2,4}	1,80/2,80
Cola-Mix ^{1,2,4}	2,00/3,00
Apfelschorle	2,00/3,00
Johannisbeere-, Traubensaft	2,50/3,20
Saftschorlen	2,20/3,00
Tafelwasser	1,80/2,80
Mineralwasser still	1,80/2,80

Alle Preise in Euro incl. 19% Mwst. und Bedienung

NUR ZUR SICHERHEIT:

Die Maßinheit „Seidla“ entspricht im Wirtshaus „Zum Sternla“ seit 1380 einem halben (in Zahlen 0,5) Liter.

Durstige Gruppen haben es im Sternla noch leichter. Statt jedes Seidla Bier einzeln bestellen zu müssen, können sie sich ein Bierfass kommen lassen und den Gerstensaft am Tisch selbst zapfen. Unser Angebot: Wählen Sie auf Vorbestellung - sieben



Tage im voraus - eine unserer beliebten Biersorten von den bekanntesten fränkischen Brauereien in der gewünschten Größe (10, 15, 20 oder 30 Liter) aus und zapfen Sie Ihre „Hopfenkaltschale“ selbst. Zur Auswahl stehen die Bierspezialitäten der Bamberger Traditionsbrauereien Mahr's, Keesmann, Spezial sowie der Brauerei Grasser aus Huppendorf und der Brauerei Tucher aus Nürnberg. Der Preis: Je nach Größe des Fasses wird ein Seidla mindestens 30 Cent günstiger als beim Kartenpreis. Reservierungen unter info@sternla.de.

Weine Unsere Frankenweine beziehen wir vom Weingut Georg Steinmetz aus Wohnau / Unterfranken.

Q.b.A. Weine aus Franken (0,2l)

Hausschoppen	3,20
Müller-Thurgau, Donnersdorfer Falkenberg Herzhaft, frisch, trocken	
Bacchus	3,50
Oberschwappacher Sommertal Fruchtbetont, feines Spiel, lieblich	
Silvaner	3,70
Oberschwappacher Sommertal Vollmundig, rassig, trocken	
Frankenweinschorle	
0,2l/0,5l	3,00/4,50
Spätburgunder-Franken (rot)	3,90
Handthaler Stollberg Großer Wein, ausgezeichnet	

Fränkische Schnäpse und Liköre

FRUCHTIGE LIKÖRE UND FEINE BRÄNDE

Walnublikör 20 % (Obstbrennerei Koch Ufr.)	2,80
Zwetschgenbrandy 30 % (Brauerei Huppendorf Ofr.)	2,80
Bamberger Siebenhügeltröpfen 35% (Schuler Bamberg)	2,80

EDLE GEISTE

Williams Alte Birne Premium 36 % (Brennerei Steinmetz Ufr.)	3,00
Schlehe 40 % (Obstbrennerei Koch Ufr.)	3,00
Nussler 38 %- Haselnuss (Brennerei Steinmetz Ufr.)	3,00
Bierbrand 42 % (Weyermann Bamberg)	3,30

alle Schnäpse 2cl

Hinweis zu Allergenen: Alle genannten Biere und Biermischgetränke enthalten glutenhaltiges Getreide

Bamberg hatte in seiner Blütezeit im 19. Jahrhundert 65 Braustätten und 22 Bierkeller. Zum heutigen Zeitpunkt werden noch an 10 Braustätten über 60 verschiedene Biersorten gebraut.



**„Do wo i högg,
do bini däham!“**

**Richard Wittmann
Staffelbach**

Bamberg's Brauereien

Brauerei Keesmann, Bamberg- Wunderburg, Gründung 1867

Neben dem überregional bekannten Herren-Pils, das 92 % der Produktion ausmacht, werden ein Helles, ein Weizenbier, ein Lager (Sternla), der Josephi-Bock (in der Fastenzeit) und ein anderes Bockbier (von Oktober bis Dezember) gebraut.



**Man nennt Bamberg
nicht umsonst die Stadt
der schwangeren Männer!**

Brauerei Mahr, Bamberg- Wunderburg, Gründung 1670

1602 wird erstmals ein Gasthof mit Brauerei in einem Stadtplan erwähnt. Urkundlich erwähnt wurde die Brauerei erst 1670. Seit 1895 ist sie im Besitz der Familie Michel. Ausstoß etwa 23000 hl



Brauerei Schlenkerla, Bamberg - Sandstraße, Gründung 1405

Das Schlenkerla (früher „Zum blauen Löwen“; dieser Name findet sich noch im Wappen; auch Brauerei Heller) ist eine berühmte historische Brauereigaststätte in der oberfränkischen Stadt Bamberg.

Das Schlenkerla ist vor allem für sein Aecht Schlenkerla Rauchbier, ein Rauchbier, dessen Raucharoma an geräucherten Schinken erinnert, international bekannt. Das Aecht Schlenkerla Rauchbier ist ein sehr dunkles, untergäriges Märzenbier mit 13,5 % Stammwürze und einem Alkoholgehalt von etwa 5,1 %. Eine weitere Spezialität, der Urbock, wird nur in der Starkbierzeit von Oktober bis zum 6. Januar ausgeschenkt; dieses Bockbier ist mit 17,5 % Stammwürze und 6,5 % Alkohol noch „gehaltvoller“. Neben einigen weiteren Rauchbiersorten wird auch ein nicht rauchiges Lagerbier mit 11,5 % Stammwürze und 4,3 % Alkoholgehalt ausgeschenkt. Das Schlenkerla pflegt weiterhin die selten gewordene Tradition, Eichenholzfässer für den Ausschank zu verwenden. Der Ausstoß der Brauerei beträgt jährlich 13.000 Hektoliter.



Brauerei Greifenklau, Bamberg- Kaulberg, Gründung 1719

Im Jahr 1719 wurde sie vom Domherren Franz Friedrich Greifenklau, dem Namenspatron der Braustätte, gegründet. Seit 1914 ist sie im Besitz der Familie Brockard. Mit einem Ausstoß von 990 Hektolitern pro Jahr gehört sie zu den kleinsten Brauereien in Bamberg. Als Biersorten gibt es ein Lagerbier, ein Weizenbier, ein Zwickel sowie saisonal im Herbst ein helles Bockbier und im Frühjahr einen roten Frühjahrsbock.



Brauerei Fässla, Bamberg- Königstraße, Gründung 1649

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. 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 der Gäste. Wie der kleine Zwerg, der seit eh und je im Hauswappen ein Bierfass rollt ...



Mälzerei - Brauerei Weyermann GmbH & Co KG, Bamberg, Gründung 1879

Die Heinz Weyermann GmbH Röstmalzbierbrauerei produziert seit 1903 mit einem Huppmann 90hl-Sudwerk Malzextrakte, die unter dem Handelsnamen Sinamar vertrieben werden.

Seit 2003 gibt es die Weyermannsche Versuchsbrauerei mit einer 2,5Hl Brauanlage von der Bamberger Firma Kaspar Schulz, die seit 2012 als Weyermann Braumanufaktur firmiert und auf dem Gelände der Malzfabrik seit 2006 für den Vertrieb der hauseigenen Biere einen Fan-Shop betreibt. Als Biersorten gibt es ein Lagerbier, ein Weizenbier, ein Zwickel sowie saisonal im Herbst ein helles Bockbier und im Frühjahr einen roten Frühjahrsbock.



Brauerei Spezial, Bamberg- Königstraße, Gründung 1536

Gebraut werden fünf verschiedene Biersorten: Neben dem Lagerbier werden ein Märzenbier, ein Weißbier und seit 2006 auch ein Ungespundetes gebraut. Zwischen Ende Oktober und Neujahr wird außerdem ein Starkbier mit einer Stammwürze von knapp 17 % ausgeschenkt. Mit Ausnahme des Ungespundeten werden alle Biersorten mit Rauchmalz (aus oberfränkischer Braugerste aus kontrolliert biologischem Anbau) hergestellt, das dem Bier den charakteristischen Rauchgeschmack verleiht.



Brauerei Kaiserdom, Bamberg- Gaustadt, Gründung 1718

Die Bamberger Privatbrauerei wurde von Georg Morg gegründet. Seit 1910 ist sie im Besitz der Familie Wörner. Bereits 1953 lag der Ausstoß bei 6.000 Hektoliter und stieg in den darauffolgenden Jahren weiter an. Heute werden ca. 250.000 Hektoliter pro Jahr gebraut. Damit ist die Brauerei Kaiserdom die größte Brauerei in Bamberg und Umgebung. Mittlerweile wird das Bier (darunter auch kosches Bier) in fünf Kontinente exportiert und ist in über 50 Ländern zu erwerben.



Brauerei Ambräusianum, Bamberg- Sandstraße, Gründung 2004

Ambräusianum Hell
Ambräusianum Dunkel
Ambräusianum Bernsteinweizen
Saisonal erhältlich:
Ambräusianum Bock
Ambräusianum Doppelbock
Ambräusianum Sandkerwa-Festbier



Brauerei Klosterbräu, Bamberg- Obere Mühlbrücke- Gründung 1533

Die Klosterbräu ist die älteste Brauerei in der oberfränkischen Stadt Bamberg. Sie befindet sich im sogenannten Mühlenviertel direkt an der Regnitz. Der Jahresausstoß liegt bei 4000 Hektolitern. Die heutige Klosterbräu, benannt nach dem in unmittelbarer Nähe stehenden Franziskanerkloster Bamberg, wurde 1533 als Fürstbischöfliches Braunes Bierhaus gegründet. Eine erste urkundliche Erwähnung als Braustätte erfuhr das Haus jedoch bereits 1333. Bis 1790 befand sich das Bierhaus im Besitz des jeweiligen Fürstbischofs von Schönborn. 1851 wurden die Gebäude der Brauerei von Peter Braun aus Kitzingen erstanden. Seither befindet sie sich im Familienbesitz. Anne-Rose Braun-Schröder ist Chefin des Unternehmens.



**Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.sternla.de**