

BRAUHAUS



ZUM Sternla SEIT 2019

DIE WIRTSCHAUSZEITUNG DER ÄLTESTEN GASTSTUBE BAMBERGS

Fränkisch für Anfänger

Grühs Godd – Grüß Gott „Möge Gott dir freundlich begegnen“, genauso wie Du unseren Bedienungen!

Schwemm – Schwemme Ist der Bereich einer Brauereigaststätte, in dem besonders große Mengen Bier getrunken werden.

Schalander – Pausenraum der Arbeiter in einer Brauerei. Im Sternla wird der Bierverkostungsraum so genannt.

Biädäggäla – Bierdeckel (Bitte auch benutzen)

Schbrudss – Wenig Flüssigkeit

brässierd – Eilig, dringend

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

Fei - Oberfränkisches Wort des Jahres! Füllwort um eine Sache zu betonen („sehr“). Wird auch als Synonym für „zwar“ oder „aber“ benutzt.

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, 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



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

TRADITION UND MODERNE IM EINKLANG

Im Brauhaus „Zum Sternla“ lassen sich altbewährte Gerichte mit ausgewogenen und süffigen Bieren einer hochmodernen Brauanlage genießen. Das schmeckt Bambergern und ihren Gästen!

Man muss ja nicht alles neu erfinden. Manchmal ist es sogar mehr als sinnvoll, sich auf Altbewährtes und die Tradition zu besinnen. Diese Philosophie wird im Bamberger Brauhaus „Zum Sternla“ seit vielen Jahren gelebt und geliebt. Da landen immer wieder wunderbare Gerichte wie „Bohnakern mit Dörrfleisch“, „Eingschnidna Klös“ oder sogar eine richtige, urige Schlachtschüssel mit allem Drum und Dran auf der Tageskarte. Auf der anderen

Seite werden auf einer der modernsten Sud- und Brauanlagen feinste Biere gebraut und ausgeschenkt. Prädikat „Eins mit Stern“, so das Sternla-Motto seit der Brauhaus-Eröffnung im Jahr 2019. Drei einfache Worte, eine klare Aussage: Man möchte im ältesten Wirtshaus Bambergs den Gästen einfach das perfekte Bier ins Glas schenken. Nicht mehr. Nicht weniger. Eine Herzensangelegenheit von Sternla-Wirt Uwe Steinmetz und seinem Braumeister Max Czeczeliitz, die gemeinsam mit befreundeten

Brauexperten aus nah und fern immer wieder an neuen Bierrezepten feilen und nie damit aufhören, diese Biere immer weiter zu verfeinern. Das Sternla-Konzept mit dem Sudhaus im ersten Stock und den gekühlten Bierleitungen direkt auf die Zapfhähne sorgt immer wieder weit über die Grenzen der Bierstadt Bamberg hinaus für Gesprächsstoff. Aus der ganzen Welt kommen Gäste ins Sternla – die einen, um durchs Welterbe zu bummeln, viele aber auch, um ihre Gaumen

mit besten, handgemachten fränkischen Bieren zu verwöhnen. Da passt es bestens ins Bild, dass beim jüngsten Umbau die Gär- und Lagerkapazitäten um bis zu 50 Prozent erweitert wurden, wodurch die verschiedenen Sternla-Biere selbst in der Hochsaison noch die optimale Reifezeit erhalten. Zudem erfreut auch der Hausverkauf von 1-Liter-Bügelverschlussflaschen und 5-Liter-Dosen immer wieder die Gaumen der Gäste. In diesem Sinne: Zum Wohl und auf die Gesundheit!

„Für mich darf ein Bier gerne hopfenbetont sein“

Für ihn ist Bier weit mehr als nur ein Getränk: Max Czeczeliitz ist Braumeister mit Herzblut. Und er repräsentiert die tagtäglich gelebte und gepflegte Sternla-Philosophie: Hochmotiviert, fachkundig, detailversessen und immer auf höchste Qualität bedacht.

Max, wie bist du zur Brauereiindustrie gekommen?

Max: Das hat schon im Alter von 15 Jahren begonnen. Der Bruder meines Onkels ist Brauer und Mälzer und so konnte ich damals bei meinem ersten schulischen Praktikum den Beruf kennenlernen und war seitdem Feuer und Flamme.

Welche Ausbildung und berufliche Erfahrungen hast du auf deinem bisherigen Weg gesammelt?

Max: Nach meiner Ausbildung in einer kleinen Brauerei im Bamberger Land ging es für mich für vier Jahre in die Bamberger Mälzerei, wobei ich viel über die Malzherstellung lernen durfte. Im Jahr 2018 zog es mich zurück zum Bier und ich habe bei der Brauerei Greifenklau in Bamberg begonnen. In den 5 Jahren am Kaulberg habe ich in Kulmbach per Abend-schule meinen Brau- und Malzmeister absolviert, mit Sigmund Brockard das neue Sudhaus in Betrieb genommen und eine sehr schöne Zeit gehabt. Danke dafür! Seit Februar 2023 stehe ich nun im Brauhaus Zum Sternla am Sudkes-sel.

Wie gehst du bei der Entwicklung neuer Bierrezepte vor und welche Inspiration beeinflussen deine Kreation?

Max: Wir hatten im vergangenen Jahr neben unseren festen Biersorten Export und Märzen einige Sonderbiere im Ausschank, welche sich großer Beliebtheit erfreut haben. Mit den neuen Kreationen gehen wir auf die Jahreszeit, Trends und viele weitere Faktoren ein. Natürlich darf die eigene Note nicht fehlen, das bedeutet für mich ein ausgewogenes Spiel aus Hopfen und Malz. Mein Highlight dieses Jahr war der „Schlanke Hans“, ein angenehmes leichtes Sommerbier mit ca. 3,6% Alkohol.

Welche Hobbys oder Aktivitäten außerhalb der Brauerei haben Einfluss auf deine berufliche Arbeit?

Max: In unserer wunderschönen Bierstadt Bamberg ist das Thema Bier allgegenwärtig. Ob bei guten Gesprächen mit Gästen, Freunden oder bei einem kühlen Blondem mit Brauerkollegen, geht es meist immer nur um das eine Thema.

Welche Biersorte trinkst Du persönlich am liebsten und warum?



Max: Am liebsten Export oder ein herbes Pilsner.

Wie entspannst du dich nach einem intensiven Sternla-Brautag?

Max: Bei einer Runde Tennis und danach einem leckeren Bier.

Welche persönlichen Ziele hast du dir in Bezug auf deine Karriere als Braumeister gesetzt?

Max: Wie in fast allen Berufen entwickelt sich auch der Beruf des Brauers und Mälzers stetig weiter.

Deswegen ist es mir wichtig, meine Fähigkeiten als Braumeister kontinuierlich durch Schulungen und Fortbildungen weiterzuentwickeln. Auch die Technik wird immer fortschrittlicher, somit können wir unser Bier und dessen Qualität verbessern sowie umweltbewusster brauen.

Abschließend noch ein paar Wörter, die für dich untrennbar mit dem Sternla verbunden sind.

Max: Fressen, Saufen, Langsam laufen.

Kennen Sie schon unsere Biermarken?



Beim Kauf von 10 Sternla-Biermarken bekommen Sie die 11. umsonst!

FRÄNGISCHA KÜCHN – Fränkische Küche von 11 bis 21 Uhr

Unsere Klassiker

Schäuflerla  17,80

Ofenfrischer Schulterbraten vom Schwein mit Kruste, Biersoße, Fasskraut und Kloß (auch glutenfrei bestellbar)
Roast pork shoulder - potato dumpling - sauerkraut

Bfannaschnidsl (*) 17,80
Pfannenschnitzel Wienerart mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten
Pork escalope - potato and mixed salad

mit Bratkartoffeln und gemischten Salaten 18,80
Pork escalope - roasted potato and mixed salad

Abgebräundä Lebakähs (*) 10,50
mit Spiegeleiern und Kartoffelsalat
roasted meatloaf with eggs and potatoesalad

Metzgerei Böhnlein, Bamberg

„Die beste Hausmacher-Leberwurst Deutschlands“
Laut Fachmagazin „Der Feinschmecker“



Geräuchädä Lehbäwörschd 7,50
Stück geräucherte Leberwurst mit Kraut und Brot
Smoked liver sausage - sauerkraut - bread

mit Kraut und Bratkartoffeln 9,80

Paar geräucherte Leberwürste 10,90
mit Kraut und Brot
mit Kraut und Bratkartoffeln 13,50

Kümmelbratwurst der Metzgerei Kalb, Bamberg Gewinnerin des fränkischen Bratwurstgipfels



Bäärä groba Brohdwörschd mid Sämf(t)*, Graud un Brohd

Stück grobe Bratwurst – 110g – 8,50
mit Senf, Fasskraut und Brot
Roasted sausages - sauerkraut - bread

mit Kraut und Bratkartoffeln 10,50

Paar grobe Bratwürste mit Kraut und Brot 11,80
mit Kraut und Bratkartoffeln 14,50

3 Stück mit Kraut und Brot 15,50
mit Kraut und Bratkartoffeln 17,50

Paar mittelgrobe Bratwürste 8,50
mit Kraut und Brot

Gögäla 11,30

Halbes Hähnchen vom Grill klassisch gewürzt mit Brot
1/2 grilled chicken

Bfeffägögäla 11,50

Pfefferhähnchen vom Grill mit Brot
1/2 grilled pepper-chicken

Dschiligögäla (sauscharf) 11,50

Chilihähnchen vom Grill mit Brot
1/2 grilled chilli-chicken

Auch zum Mitnehmen: A halbä Göger 6,50

Umbestellung auf Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	2,50
Portion Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln extra	2,80
Beilagensalat extra	2,80
Kloß extra	2,80
Soße extra	1,00
Sauerkraut extra	2,80

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an den Service wenden



glutenfrei



vegetarisch



vegan

Schweinefrei – aber sau lecker!

Bambärchä Gädnärsälöhd  10,50

Bamberger Gärtnersalat an Essig & Öl-Senf-Dressing mit gerösteten Körnern, Brot mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet
Mixed salad plate with chicken breast

Eigschniddna Glööss (*)  8,90

Auf Anfrage: Eingeschnittene Klöße (100% vegetarisch) mit Spiegelei
Roasted dumplings with eggs

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern (*)  8,50

Fried potatoes with eggs

Fränkische Grünkernküchla (*) (vegan)  9,80

mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur
Green coreballs with fried potatoes and salad

Brotzeiten

Unsära Brohdseidn grängs mid wos dädsu basd

Unsere Brotzeiten werden serviert mit Brot und Garnitur

Hausgemachdä Gerubfdä (*)  9,80

Gerupfter Savoury camembert - bread

Bagschdakees mid Musig  9,50

Hausgeräucherter Limburger mit Musik **
Pickled cheese - bread

Wurschdsälöhd (*) 9,50

Fränkischer Wurstsalat mit Musik
Franconian sausage salad - bread

Halb un halb 9,80

1/2 Wurstsalat, 1/2 Limburger
Franconian sausage salad - Pickled cheese - bread

Zwetschgenbaames 14,50

Roh geräucherter Rinderschinken
Air dried beef-ham - bread



Metzgerei Reichert, Ützing

Baames – auf Buchenholz geräuchert

* **Sämf:** Der einzige Ausdruck im Fränkischen, bei welchem das harte „t“ erlaubt ist.

** **Mit Musik:** Fränkischer Essig- Öl- Sud mit Zwiebeln

Scheibe Brot extra: 0,30 Euro

Für die Kinder

Glooss mid Sooss  3,30

Kloß mit Soße (auch glutenfrei bestellbar)
Potato dumpling - gravy

Kinnäschnidsl 8,50

Kinderschnitzel mit Kartoffelsalat
Small pork escalope - potato salad

Alla Kinnä undä anmedädswandsich grähng an Glooss mid Sooss umsünsd!

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

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung

Für den kleinen Hunger

Die mit einem Stern (*) gezeichneten Gerichte sind auch als kleine Portion zwei Euro günstiger erhältlich. Wir wünschen guten Appetit!

Sehr zum Wohl!

AUS DEM STERNLA-SUDHAUS

Brauhaus Sternla Export

Seidla 4,10
0,25 l 3,30

Bierart: Untergäriges Vollbier

Farbe: Sattes goldgelb, unfiltriert

Stammwürze: 12,8° Plato

Alkohol: 5,1 % vol.

Malz: Pilsner & Wiener Malz (100% Weyermann ©)

Bitterhopfen: Hallertau – Perle

Aromahopfen: Tettnang – Tettnanger

Ein fast in Vergessenheit geratener Bierstil feiert im Brauhaus Sternla ein Comeback: das Export! Aufgrund seines höheren Alkoholgehaltes und seiner längeren Haltbarkeit wurde dieser Bierstil früher zum Exportieren eingebracht. Seine Malzsüße ergänzt sich wunderbar mit der charakteristischen Hopfenbittere. Ein ausgewogenes Bier für „Weibla wi Männla“!

Brauhaus Sternla Märzen

Seidla 4,10
0,25 l 3,30

Bierart: Untergäriges Vollbier

Farbe: Bernstein, unfiltriert

Stammwürze: 13,0° Plato

Alkohol: 5,0 % vol.

Malz: Pilsner & Münchner Typ 2 Malz & Carared (100% Weyermann ©)

Bitterhopfen: Hallertau – Nordbrauer

Aromahopfen: Hallertau – Nordbrauer

In der bayerischen Brauordnung von 1539 wurde festgelegt, dass nur zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden durfte. In den fünf Monaten danach war das Bierbrauen verboten. Grund war die in den Sommermonaten erhöhte Brandgefahr beim Biersieden.

Der Name des Bierstils ist bis heute geblieben. Sein Charakter auch: vollmundig und malzbetont mit einer angenehmen Süße im Abgang.

Brauhaus Sternla Radler

Seidla 4,00
0,25 l 3,30

Handgemischt mit unserem Sternla-Bier und der Schlucki-Limonade

Brauhaus Sternla Saisonbiere:

Das Sternla Sudhaus wird einen 3. Zapfhahn mit immer wieder wechselnden Saisonbieren belegen. Diese werden sich ganz nach der Jahreszeit richten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Saisonbier oder beachten Sie unsere Aushänge am Ausschank!

Aus der Flasche

Kaiserdom Weißbier alkoholfrei 0,0%	4,80
Kaiserdom Helles alkoholfrei 0,0%	4,80

Alkoholfreie Getränke (0,25l/0,5l)

Weißer Limo	2,80/3,80
Cola-Mix	2,80/3,80
Johannisbeersaft	3,10/4,30
Apfelsaft	3,10/4,30
Saftschorlen	2,80/4,10
Tafelwasser still	2,30/3,20
Tafelwasser spritzig	2,40/3,50
Leitungswasser (0,5l)	1,00

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. und Bedienung

Nur zur Sicherheit:

Die Maßeinheit „Seidla“ entspricht im Brauhaus „Zum Sternla“ seit Jahrhunderten einem halben (in Zahlen 0,5) Liter.

Weine

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

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

Silvaner- oder Rotlingschorle

0,2l	4,10
0,5l	5,90

Silvaner Kabinett

Vollmundig, rassig, trocken 5,50

Rotling

süffig, zart 5,50

Fränkisch hochprozentig

Liköre

Haselnusslikör 20 % (Sternla Edition)	4,10
Bamberger Siebenhügeltröpfen 35 % (Schuler Bamberg)	4,10

Hausbrand

Bierbrand vom Sternla-Doppelbock (40 %)	4,50
---	------

Geistreiches

Obstler (Sternla-Edition) 40 %	4,60
Williams Alte Birne Premium 36 % (Brennerei Steinmetz Ufr.)	4,50
Marille 40 % (Sternla Edition)	4,50
Nussler 38 %- Haselnuss (Brennerei Steinmetz Ufr.)	4,50

alle Schnäpse 2cl

Kaffeespezialitäten



www.sternla.de

Tasse Kaffee	3,50
Cappuccino	3,70
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato	3,30
Tasse Tee	
Sorten auf Anfrage	3,20

Impressum

Herausgeber:
Brauhaus Sternla GmbH
Lange Straße 46, 96047 Bamberg

Redaktion und Layout:
Redaktionsbüro Bernd Oelsner

Druck:
Safner Druck und Verlags GmbH
96170 Priesendorf

Tischreservierungen:
Per Mail: info@sternla.de
(Bearbeitungsdauer bis zu 24 Std. möglich)



STERNLA-LÖSCHZUG: BRAUEREI KUL-TOUR ERLEBEN

DER BIERIGE TAGESABLAUF:

Brauerei Schlenkerla

Treffpunkt 9.30 Uhr: Rauchbier und Leberkäs

Brauhaus Sternla

Bierverkostung mit Brauereibesichtigung

Fahrt im Löschzug nach Ützing

Metzgerbräu Reichert

Bier und Brotzeit. Besichtigung der Räucherammer und des Sudhauses

Wanderung vom Spitzberg zum Staffelberg (45 min.)

Staffelbergklause

Ein Seidla mit bester Aussicht

Heimfahrt

Ankunft 17.30 Uhr in Bamberg

INVESTITION

Buchbar an allen Wochentagen auf Anfrage, Grundpreis bis 4 Personen: 595 €, jede weitere Person zahlt 85 Euro, maximal können sieben Personen dabei sein.



BIERVERKOSTUNGEN IM STERNLA

Mit unseren IHK-Bierbotschaftern und -sommeliers erklären wir Ihnen, warum Bier nicht einfach Bier ist, was es mit dem Rauchbier und den Bamberger Brauereien auf sich hat. Wir servieren Ihnen die Biere mit fränkischen Spezialitäten und würzen den Abgang jeweils mit ein bisschen Fachwissen der Experten ab. Unsere Bierverkostungen können Sie auch wunderbar an Freunde verschenken.

Bamberg genießen

Biere von 6 Bamberger Brauereien werden in unseren Verkostungsräumen serviert mit fränkischen Spezialitäten wie: Schäufelra, Gögerla, Brohdwörschd., Hausmacherplatten oder einfach Mal auch nix zum Bier. Abschließend rundet ein frisch gezwickeltes Bier im Sudhaus die Verkostung ab.

Offene Bierverkostungen

Ab sofort können Sie jedes Wochenende auch spontan unsere offenen Bierverkostungen inklusive Brauereiführung und einer fränkischen Brotzeit besuchen. Jeden Samstag ab 15 Uhr werden unter dem Motto „Bierstadt Bamberg“ vier lokale Biere verkostet. Buchbar ab 1 Person

Auf ein Bier mit Hans

Die ultimative Bierverkostung mit Johann „Hans“ Wächtler. Hier erfahren Sie endlich, weshalb Ihnen Bier zu jeder Tages- und Nachtzeit so gut schmeckt. Exklusive Trinktipps von einem der bekanntesten Bierexperten Deutschlands gibt es als kostenlose Zugabe.

BRAUHAUS



ZUM Sternla SEIT 2019

Wir brauen nicht nur Bier, wir L(I)EBEN es!



BRAU DICH SCHLAU AUF DER HOPFENSAU!

Schroten, Maischen, Läutern, Kochen und Gären:

in rund acht Stunden entsteht bei uns im neuen Sudhaus während unserer Braukurse das Lieblingsgetränk der Franken. Währenddessen bleibt genug Zeit, den Wissensdurst rund um das Thema Bier zu löschen. Während des Braukurses wird – wie sollte es auch anders sein – zur fränkischen Brotzeit auch Bier getrunken. Erleben Sie die Kunst des Bierbrauens und brauen Sie Ihr eigenes Bier.

Leistungen

9.30 – 17 Uhr (Mindestalter 16 Jahre)

Braukurs geleitet von IHK-Hausbauern oder Braumeistern
Brauen von ca. 50 l Bier mit Lagerung und Abfüllung in Flaschen
Braumeisterbrotzeit und Biere (auch Wasser) inkl.
Informationen zu Rohstoffen, rechtlichen Aspekten und dem Brauen zu Hause

INVESTITION

125.- € / Person zu den ausgeschriebenen Terminen

Privater Braukurs für Gruppen bis 8 Personen 999.- €
Termine nach Vereinbarung



WERDE ZUM STERNLA-FAN!

Ob „Vier-Liter-Maschine, Fünf-Liter-Dose, Bierbrand, T-Shirt oder Willy-Becher: Ein bisschen Sternla geht immer!

UNSER SORTIMENT:

Ein-Liter-Flasche

Vier-Liter-Maschine

Fünf-Liter-Dose

Glas groß/klein

Bierbrand Flasche

Sternla-Chili-Salz

„Frangn-Kabbn“

Sternla-Shirt



PREISE SIEHE AUSHANG