

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

Adeela – Auf Wiedersehen



Unser Bier. Deine Brotzeit. Deine Auszeit

Das Brauhaus „Zum Sternla“ pflegt mit der Eröffnung der Gartensaison 2024 eine weitere fränkische Tradition: Die eigene Brotzeit mitbringen und genießen. Immer montags. Und nur bei schönem Wetter. Dazu gibt's natürlich ein Sternla-Seidla. Frisch gezapft und mit Liebe gebraut: Auf Ihr Wohl!

Eigenes Essen auf den Keller mitbringen? Wer hat sich denn das ausgedacht?

Kein Geringerer als der Bayerische König Maximilian I. Joseph. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts, genauer gesagt im Jahr 1812 diktierte der angeblich trinkfeste, royale Genießer seinem Schreiberling die Biergartenverordnung in den Notizblock. Dieses Schriftstück gilt noch heute als Geburtsurkunde des bayerischen Biergartens.

Das Sternla existierte zu diesem Zeitpunkt bereits seit 432 Jahren. Ob diese Urkunde aber irgendwelche Auswirkungen auf den Gastbetrieb in der Langen Straße hatte, ist völlig ungewiss. Fakt ist jedoch: Im Jahr 2024 belebt das aktuelle Sternla-Team wieder eine wunderbare und von König Max I. definierte Tradition. Ab sofort dürfen die Gäste ihre eigene fränkische Brotzeit am Montag mit ins Sternla bringen und bei schönem Wetter im idyllischen Garten unter der neuen Markise und den großen Sonnenschir-

men mit Blick auf die im Jahr 2019 eröffnete Brauerei im ersten Stock des historischen Anwesens genießen.

Die Sternla-Küche bietet dazu eine Auswahl an klassischen Brotzeiten an. Dazu holt man sich am Schankhäuschen sein Lieblingsbier – ein Export, ein Märzen oder eines der süffigen, wechselnden Saisonbiere.

Das Motto lautet: Unser Bier. Deine Brotzeit. Deine Auszeit. Aber zurück zur Historie: In der Ver-

ordnung von 1812 heißt es wörtlich: „Seine Majestät der König bewilligen, daß die hiesigen Bierbräuer auf ihren eigenen Merzenkellern in den Monaten Juni, Juli, August und September selbst gebrautes Merzenbier in minuto verschleifen (= verkaufen) und ihre Gäste dortselbst mit Bier und Brod bedienen...“ Durch diese Verordnung löste der König einen Streit zwischen Gastwirten und Bierbauern, nachdem erstere den Ausschank direkt aus dem Bierkeller als Konkurrenz ansahen.

„Traumhafte Ausbildung im Sternla“

Ein Gespräch mit unseren Auszubildenden: Ehrliche Einblicke in die Welt der Ausbildung im Brauhaus Sternla

Hallo Hannes, hallo Rene. Vielen Dank, dass ihr euch Zeit für dieses Interview genommen habt. Könntet ihr zunächst etwas über euch erzählen, und welche Ausbildung ihr im Brauhaus Sternla macht?

Hannes: Sehr gerne. Ich bin 29 Jahre alt, gebürtiger Bamberger und mache die Ausbildung zum Brauer und Mälzer. Momentan befinde ich mich im zweiten Lehrjahr, und habe gerade meine Zwischenprüfung erfolgreich bestanden.

Rene: Hallo, ich bin der Rene, 28 Jahre alt und mache eine Ausbildung zum Beikoch/ Fachkraft Küche.

Was hat euch dazu motiviert, euch für diese Ausbildungen im Brauhaus Sternla zu bewerben?

Hannes: Die Motivation, mich für den Beruf des Brauers und Mälzers zu entscheiden, waren das handwerkliche Schaffen und die Leidenschaft zum Bier. Mich hat schon immer fasziniert, was alles mit den vier einfachen Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe möglich ist. Für das Sternla habe ich mich entschieden, da es das älteste Gasthaus und gleichzeitig eine der modernsten Brauereien in Bamberg ist.

Rene: Ich habe vorher schon in Teilzeit in der Küche gearbeitet. Die Abwechslung und die Liebe zum Detail der Gerichte fand ich sehr interessant. Auch die Atmosphäre und der Respekt unter den Kollegen war schön zu spüren.

Welche Aspekte eurer Ausbildung im Brauhaus Sternla gefallen euch am besten?

Hannes: Die abwechslungsreichen Tätigkeiten, die hohen Ansprüche, die wir auf das Bier legen. Da wir zu zweit - mein Ausbilder und Braumeister Max Czezelitz und ich - ein gutes Team sind, konnte ich schnell einen allumfassenden Einblick innerhalb des Brauhandwerks erlangen. Auch die Möglichkeit, bei den Sondersuden mit tätig zu sein und auch eigene Ideen einzubringen gefallen mir sehr.

Rene: Oh ja, da gibt es Vieles. Zum Beispiel aber das richtige Kombinieren der Zutaten, und dann das daraus resultierende Ergebnis finde ich immer wieder interessant.

Gab es während eurer Ausbildung besondere Herausforderungen für Euch? Wenn ja, wie seid ihr damit umgegangen?

Hannes: Überraschend war für mich, wie viel Wert auf Hygiene, verbunden mit den verschiedenen Qualitätsstandards beim Bier gelegt wird. Auch der Umbau und die daraus folgenden Tätigkeiten waren für mich Herausforderungen, bei denen ich viel lernen und für die Zukunft mitnehmen konnte.

Rene: Na klar, die gibt es immer! Aber, auch wenn es nicht einfach erscheint: sich nicht aus der Fassung bringen lassen. Und immer versuchen das bestmögliche Ergebnis zu erzielen! Meine Kollegen und mein Ausbilder Marco Fischer haben mich aber auch sehr unterstützt. Das hat mir immer geholfen.

Welche Ziele hast du für deine Zukunft nach Abschluss deiner Ausbildung im Brauhaus Sternla?

Hannes: Ich möchte mich kontinuierlich weiterentwickeln. Den Beruf mit voller Begeisterung nachgehen und möglicherweise auch den Meisterabschluss antreten.

Rene: Niemals stehen bleiben in der Entwicklung, mich immer weiter zu bilden und permanent Neues dazu lernen. Aber egal, was die Zukunft bringt, ich bin fest entschlossen, mein



Bestes zu geben und erfolgreich zu sein.

Abschließend, habt ihr vielleicht noch Ratschläge oder Tipps für zukünftige Auszubildende im Brauhaus Sternla?

Hannes: Immer am Ball bleiben, offen für neue Erfahrungen sein, und aktiv nach Möglichkeiten suchen sich einzubringen. Im Brauhaus Sternla wird viel geboten und man sollte alle Chancen nutzen.

Rene: Sich niemals den Mut nehmen lassen und immer positiv an die Aufgaben ran gehen! Niemals aufgeben, wenn es auch mal schwierig wird.

Hannes, Rene. Danke und alles Gute für eure weitere Ausbildung und für die Zukunft!!

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

Schäuferla  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

Lebäkähs mid Oggsnahch(*) 10,50
Leberkäse abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffelsalat
roasted meatloaf with eggs and potatoesalad

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

Wurstküche

Frängischa Brohdwörschd mid Sänf(t)*, Graud un Brohd
Roasted sausages - sauerkraut - bread



Paar mittelgrobe Bratwürste mit Kraut und Brot 8,50

mit Kraut und Bratkartoffeln 10,50

Stück grobe Kümmelbratwurst mit Senf, Fasskraut und Brot 8,50

mit Kraut und Bratkartoffeln 10,50

Paar grobe Kümmelbratwürste mit Kraut und Brot 11,80

mit Kraut und Bratkartoffeln 13,80

3 Stück Kümmelbratwürste mit Kraut und Brot 15,50

mit Kraut und Bratkartoffeln 17,50

Kümmelbratwurst der Metzgerei Kalb, Bamberg
Gewinnerin des fränkischen Bratwurstgipfels

Geräuchädä Lehbäwörschd mid Graud un Brohd
Smoked liver sausage - sauerkraut - bread

Metzgerei Böhnlein, Bamberg
„Die beste Hausmacher-Leberwurst Deutschlands“
Laut Fachmagazin „Der Feinschmecker“

Stück geräucherte Leberwurst mit Kraut und Brot 7,50

mit Kraut und Bratkartoffeln 9,50

Paar geräucherte Leberwürste mit Kraut und Brot 10,90

mit Kraut und Bratkartoffeln 12,90

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

Schweinefrei – aber sau lecker!

Bambärchä Gädnärsälöhd  10,50

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

Eigschniddna Glööss (*)  8,90

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

Erdöbfl mid Oggsnahch (*)  8,50

Bratkartoffeln mit Spiegelei
Fried potatoes with eggs

NEU: Vegane frängischa „Basda“ (*)  12,80

Bandnudeln mit Kräuterpesto und gegrillten Kirschtomaten
Pasta with herb pesto and grilled cherry-tomatoes

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

* **Sänft:** 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!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte an den Service wenden



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!

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)

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 5,50
Vollmundig, rassig, trocken

Rotling 5,50
süffig, zart

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 % 4,50
(Brennerei Steinmetz Ufr.)
Marille 40 % **(Sternla Edition)** 4,50
Nussler 38 %- Haselnuss (Brennerei Steinmetz Ufr.) 4,50
alle Schnäpse 2cl

Kaffeespezialitäten



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

www.sternla.de



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

OFFENE BIERVERKOSTUNGEN

Ab sofort können Sie jedes Wochenende auch spontan unsere offenen Bierverkostungen inklusive Brauereiführung und einer fränkischen Brotzeit buchen. Immer freitags ab 17 Uhr und samstags ab 15 Uhr werden unter dem Motto „Bierstadt Bamberg“ vier lokale Biere verkostet. Buchbar ab 1 Person.



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

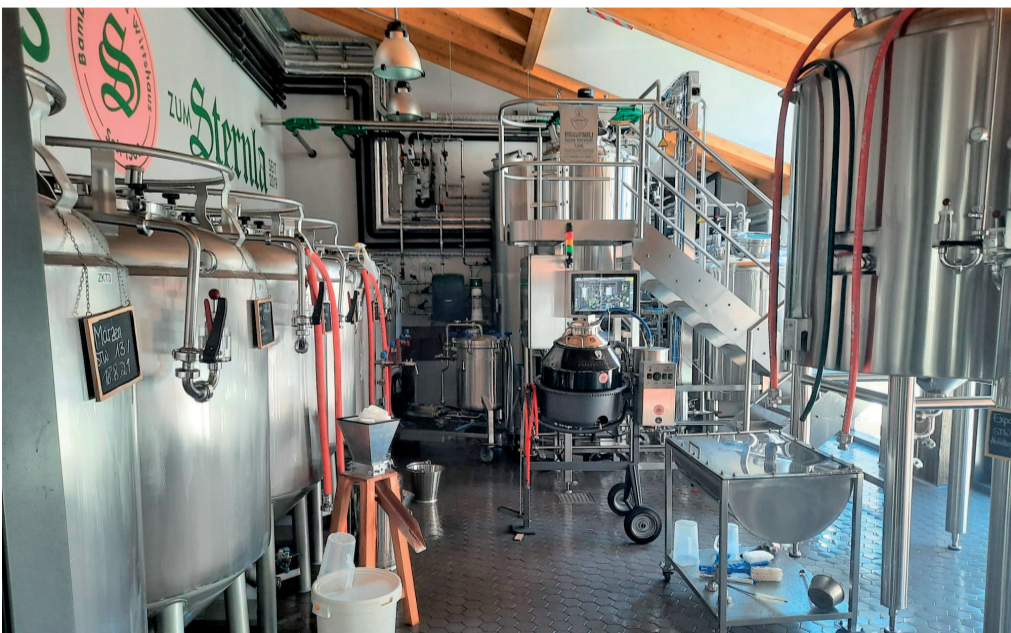
Biere von 6 Bamberger Brauereien werden in unseren Verkostungsräumen serviert mit fränkischen Spezialitäten wie: Schäuferla, Gögerla, Brohdwörschd, Hausmacherplatten oder einfach Mal auch nix zum Bier. Abschließend rundet ein frisch gezwickeltes Bier im Sudhaus die Verkostung ab.

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

Der Link zum Newsletter