

# MITTEILUNGSBLATT



**DEUTSCHER BRAUMEISTER- UND MALZMEISTER-BUND**

Technisch-wissenschaftliche Vereinigung e. V. – Sitz Dortmund

2

73. Jahrgang – Nürnberg – Mai 2025 – [www.dbmb.de](http://www.dbmb.de)



Deutscher Braumeistertag  
Magdeburg 2026

**Deutscher Braumeistertag 2026**

„Von Otto dem Großen zu den Meistern des Bieres – Magdeburg lädt ein“

06.06.26 jetzt vormerken! Das Wochenende der Braumeister!



## Die Finanzen im Blick



Sehr geehrte Mitglieder und Fördermitglieder des DBMB,

mit der Wahl zum Verantwortlichen für den Bereich Finanzen beim vergangenen Braumeistertag in Erfurt möchte ich mich nochmal bei Ihnen für Ihr Vertrauen bedanken. Besonderer Dank gilt auch meinem Vorgänger Dieter Borghorst, der dieses Amt jahre-

lang ausgefüllt und eine sehr solide und übersichtliche Finanzstruktur hinterlassen hat – ganz im Sinne unserer Satzung.

Wie jeder ehrenamtliche Verein lebt auch der DBMB von und mit seinen Mitgliedern und deren ehrenamtlichem Engagement. Die Mitgliedsbeiträge bilden dabei die finanzielle Grundlage für die Planung eines jeden Geschäftsjahres und zusammen mit den Beiträgen von Fördermitgliedern und Sponsoren, im Großen wie im Kleinen, werden die vielfachen Veranstaltungen auf Landes- und Bundesebene möglich gemacht. Was sich hier so einfach liest, stellt in der Praxis oft größere Aufgaben dar, die nicht von jeder Landesgruppe alleine bewerkstelligt werden können. Unser Geschäftsführer Ralph Barnstein steht auch hier unterstützend zur Seite, wie z. B. bei der Organisation des kommenden Braumeistertages 2026 in Magdeburg oder auch bei vielen anderen Anliegen der Landesgruppen und des Bundes.

Gerade in aktuell sehr wechselhaften Zeiten sind wir angehalten, gut zu wirtschaften – und trotzdem die Attraktivität des DBMB mit seinen Veranstaltungen weiter voranzutreiben. Gerade im digitalen Zeitalter, wo Online-Meetings auch schon im Privaten Einzug halten, ist der persönliche Austausch in geselliger Runde für mich „unbezahlbar“.

*Ihr Cem Schwarz-Thormann  
Präsidiumsmitglied, Resort Finanzen*

## > Landesgruppen

Termine der Landesgruppen	28
Aus den Landesgruppen	28
Baden, Berlin-Brandenburg, Hamburg/Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordbayern, Nordrhein-Westfalen, Saar, Sachsen-Anhalt, Südbayern, Württemberg	

## > Im Blickfeld

Aus der Geschäftsstelle	41
Beachtenswerte Geburtstage	41
Zum ehrenden Gedenken	42
Neuaufnahmen/ordentl. Mitglieder	44
Impressum	44
Neuaufnahmen/in Ausbildung	45
Veränderungen/ordentl. Mitglieder	46



**Bitte den Termin vormerken:  
Braumeistertag 2026  
in Magdeburg  
vom 5. bis 7. Juni 2026  
(06.06.26)**

## Termine der Landesgruppen

### Braumeistertag 2026 in Magdeburg vom 5. bis 7. Juni (06.06.26)

#### Berlin-Brandenburg

- 19.07.25 Sommerausflug mit Partnern
- 26.09.25 Mitgliederversammlung Frankfurter Brauhaus
- 20. bis
- 22.11.25 Fachexkursion gen Westen
- 12.12.25 Mitgliederversammlung VLB Berlin

#### Bund

- 22.11.25 BVS bei der Rolinck Brauerei in Steinfurt (geschlossene Veranstaltung)

#### Kurpfalz

- 28.11.25 Jahresabschluss Hauptversammlung mit Vorstandswahl

#### Mecklenburg-Vorpommern

- 10. bis
- 12.10.25 Studienfahrt geplantes Ziel ist Köln

#### Niedersachsen

- 10.07.25 Familientag auf dem Schützenfest Hannover
- 11.09.25 Hauptversammlung 2025
- 04.12.25 Nikolaus-Stammtisch

#### Nordbayern

- 01.07.25 Traditioneller ‚Oldtimer-Stammtisch‘ in der Weyermann Malzfabrik

- 09.09.25 Besuch des Entlas-Keller Biergarten GmbH
- 17. bis
- 18.10.25 Herbstfahrt mit Bus zu Krones – Übernachtung in Regensburg – Rückfahrt mit Stopp über Oberpfalz
- 04.12.25 Weihnachtsstammtisch bei Steinbach-Bräu

#### Nordrhein-Westfalen

- 27. bis
- 28.06.25 Familientreffen in Geldern mit Brauereibesichtigung Diebels
- 07.11.25 „Juniorentag“ Bierwalk mit Brauwolf in Dortmund

- 21.11.25 Herbsttagung bei der Rolinck Brauerei in Steinfurt

#### Sachsen

- 26.09.25 Ausfahrt Regensburg
- 05.12.25 Nikolausstammtisch in der Dresdner Whisky Manufaktur GmbH

#### Sachsen-Anhalt

- 05. bis
- 07.06.26 Braumeistertag in Magdeburg

#### Südbayern

- 19.07.25 Tour d' Houblon in der Hallertau
- 23.08.25 Fachveranstaltung mit anschließender Bergwanderung am Schliersee
- 28.11.25 Fachveranstaltung mit weihnachtlichem Ausklang - Brauerei Aying

#### Thüringen

- 20.06.25 Technik-/ Nostalgemuseum und Ankerbräu - Steinach
- 05.09.25 Brauerei Stupps in Steinbach

#### Württemberg

- 06.07.25 Sommerwanderung auf der Schwäbischen Alb - Ochsenwang
- 05.10.25 DBMB-Wasenstein-Stammtisch
- 08.11.25 Herbsttagung mit Hauptversammlung in Alpirsbach



## Aus den Landesgruppen

### Baden

#### Frühjahrstagung in Weil am Rhein

Zur Frühjahrstagung der Landesgruppe Baden trafen sich die Teilnehmer dieses Mal im aller äußersten Südwesten Badens, in Weil am Rhein. Die Firma Endress & Hauser Messtechnik GmbH + Co. KG hatte die Landesgruppe Baden am Samstag, 5. April 2025 in ihr Vertriebszentrum E+H Deutschland eingeladen. Die DBMB-Landesgruppe Baden ist seit 2008 zum zweiten Mal zu Gast bei Endress und Hauser Messtechnik.

Endress + Hauser ist ein führender Anbieter von Messgeräten, Dienstleistungen und Lösungen für industrielle Prozesstechnik und Automatisierung. Das Unternehmen bietet komplette Lösungen für Durchfluss, Füllstand, Druck, Analyse, Temperatur, Da-

tenerfassung und digitale Kommunikation über alle Branchen hinweg und garantieren zuverlässige, sichere, wirtschaftliche und umweltfreundliche Prozesse.

Bei herrlichem Sonnenschein und schon fast sommerlichen Temperaturen trafen die Teilnehmer um 09:30 Uhr im Dreiländereck ein. Tim Schrodts begrüßte die ganze Gruppe im Betriebsrestaurant bei Kaffee, Kaltgetränken und Laugengebäck. Um 10:00 Uhr startete dann das Partnerprogramm mit der Fahrt ins Nahe gelegene Vitra Design Museum. Das Vitra Design Museum zählt zu den führenden Designmuseen weltweit. Es erforscht und vermittelt die Geschichte und Gegenwart des Designs und setzt diese in Beziehung zu Architektur, Kunst und Alltagskultur.

Um 10:30 Uhr startete dann die Tagung mit den Fachvorträgen im Vertriebszentrum mit den einleitenden Worten von

Tim Schrodts, Branchenmanager bei E+H und der Vorstellung des E+H Teams.

Bei der Vorstellung des Unternehmens wurde erwähnt, am Standort Maulburg wird ein Ausbau im Bereich von 100 Millionen Euro für das Projekt Maulburg 2030+ ausgeführt. Unter anderem wird dadurch 90 % Energieautarkie des Werkes erreicht.

Tim Schrodts stellte im ersten Teil des Fachvortrags die neueste Generation der Füllstandssensoren mit Radartechnik vor. Die Radarsensoren können direkt mit einem Smartphone bedient und abgelesen werden.

Thomas Knapp führte den Vortrag dann mit der Präsentation des Fermentation Monitors fort. Der Fermentation Monitor QWX43 wird direkt in den Tank installiert. Er misst Dichte, Temperatur sowie Ultraschall und berechnet mit diesen



Die Firma Endress & Hauser Messtechnik GmbH + Co. KG hatte die Landesgruppe Baden in ihr Vertriebszentrum E+H Deutschland eingeladen.

Werten alle für den Gärprozess relevanten Parameter: unter anderem den Vergärungsgrad, den scheinbaren Extrakt und Alkoholgehalt, sowie die Zuckerarten der Würze oder die Gärgeschwindigkeit. Joachim Rogg, Inhaber der Familienbrauerei Rogg und Teilnehmer der Frühjahrstagung, hat zwei seiner Gärtanks mit dieser Technologie ausgestattet und konnte somit die Vorteile und Einsparungen, welche in der Präsentation erwähnt wurden, direkt bestätigen.

Tim Schrodtt führte den Fachvortrag mit der Vorstellung der Wasserdesinfektion fort. Im Vortrag wurde auch noch ein Ausblick auf den Einsatz der PCR-Analytik direkt am Tank gegeben.

Im Anschluss an den Fachvortrag gab Eckart Fischer Vorsitzender der Landesgruppe Baden Informationen aus der Landesgruppe weiter.

Im Oktober dieses Jahres soll das 75. Jubiläum der Landesgruppe entsprechend gebührend gefeiert werden. Ort, Termin und Rahmen der Veranstaltung werden noch bekannt gegeben. 2026 wird in Magdeburg der Braumeistertag vom 5. – 7. Juni 2026 durchgeführt. Der nächste Braumeistertag wird dann 2028 von der Landesgruppe Baden organisiert. Eckart Fischer informierte auch über den aktuellen Status der Ausbildung Brauer und Mälzer in Ulm.

Im Anschluss an Eckart Fischer gab noch Ralph Barnstein, Geschäftsführer des DBMB, welchen wir unter den Teilnehmern begrüßen durften, einen Einblick in die Arbeit des Bundespräsidiums.

Am 6. Juni 2026 wird dann im Rahmen des Braumeistertages in Magdeburg die nächste Bundeshauptversammlung stattfinden. Ralph Barnstein wies unter anderem auf den neu eingerichteten Online-Shop des DBMB hin. Ein weiterer Punkt

war die Durchführung eines bundesweiten jährlichen Fachlehrtreffens, um die Situation der Ausbildung zum Brauer und Mälzer weiter zu verbessern.

Nach den Fachvorträgen stießen die Teilnehmer des Partnerprogrammes wieder zur Tagung. Thorsten Stocker, Leiter des Betriebsrestaurants Endress + Hauser, stellte nun den Ablauf des Mittagessens vor. Endress + Hauser ist eines der wenigen Unternehmen in Deutschland, welche über ein eigenes Betriebsrestaurant verfügen. Das Betriebsrestaurant ist im 5. Stock des Gebäudes gelegen und gibt eine atemberaubende Aussicht auf das Dreiländereck frei. Thorsten Stocker hatte sich auch die Mühe gemacht, die Teilnehmer mit den Bierspezialitäten der teilnehmenden Braumeister zu verwöhnen.

Nach dem gemeinsamen Mittagessen klang die Veranstaltung aus. Eine rundum gelungene interessante, lehrreiche Frühjahrstagung 2025 endete mit glücklichen Teilnehmern der Landesgruppe Baden.

Dazu möchten wir uns noch einmal bei der Fa. Endress + Hauser Messtechnik, und speziell dem E+H Team vor Ort für die Möglichkeit der Durchführung der Frühjahrstagung recht herzlich bei Tim Schrodtt und seinem Team, Thomas Knapp, Kai Weltin, Jürgen Frey, Dr. Nicolas Krohn, E+H

Bio Sense bedanken. Ein ganz spezieller Dank für Stephanie Geiger für die Organisation der Veranstaltung und natürlich Thorsten Stocker und seinem Mitarbeiter für die außerordentlich gute Versorgung mit Getränken und Mittagessen im Betriebsrestaurant. *Hanspeter Geigle*

## Berlin-Brandenburg

### Jahreshauptversammlung

Am 17. Januar 2025 trafen sich 53 Mitglieder und Gäste der Landesgruppe zur Jahreshauptversammlung in der Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei. Der Landesgruppenvorsitzende Jens Kimmel begrüßte alle Anwesenden, insbesondere Ehrenmitglied Jörg Kirchhoff. Ein besonderer Gruß ging an die neuen Gesichter unter den Mitgliedern, die durch Eintritt, Wiedereintritt oder Landesgruppenwechsel die Landesgruppe nunmehr bereichern: Sebastian Feind, Jakob Frenzel, HansKaspar Mayer, Benjamin Palmer und Carsten Zufall. Diese erwiderten den Gruß ihrerseits durch eine kurze Vorstellung ihrer Person. Für die Ausrichtung der Veranstaltung richtete Kimmel seinen Dank an den Betriebsleiter der BKSB, HansKaspar Mayer, der die Landesgruppe in seiner neuen Position herzlich willkommen hieß. Es folgte die Verlesung der Tagesordnung sowie ein kurzer Ausblick auf das Programm des Jahres 2025. Schriftführerin Lisa Bauer trug den Bericht der Landesgruppe für das Jahr 2024 vor. Es fanden drei Mitgliederversammlungen, ein Sommerausflug, zwei Vorstandssitzungen sowie die gemeinsame Fahrt zum Braumeistertag in Erfurt statt. Einige statistische Angaben zur Landesgruppe



Der 1. Vorsitzende Jens Kimmel begrüßte alle Anwesenden

(Fotos von Olaf Hendel und Alexander Scharlach)

rundeten den Bericht ab. Den Bericht zur Kassenlage hielt Schatzmeister Sjörn Pahl gewohnt souverän mit der notwendigen Akribie. Katrin Pankoke in ihrer Funktion als Kassenprüferin berichtete, dass die durchgeführte Kassenprüfung keinerlei Einwände und Unregelmäßigkeiten ergab. Ein Dank ging an die Mitglieder, die ihren Mitgliedsbeitrag trotz Freistellung weiterhin freiwillig entrichteten. Beirat Dr. Josef Fontaine beantragte die Entlastung des Landesgruppenvorstandes für das Jahr 2024, die einstimmig erfolgte. Somit endete der offizielle Teil der Jahreshauptversammlung. Bei Speis und Trank genossen alle Anwesenden das Wiedersehen im neuen, noch jungen Jahr und nutzten den Raum für einen regen Austausch.

Lisa Bauer

## Hamburg/ Schleswig-Holstein

### Ordentliche Jahreshauptversammlung bei der Dithmarscher Brauerei, Marne

Auf Einladung unseres Kollegen Hans Senff traf sich die Landesgruppe Hamburg/Schleswig-Holstein am 14. Februar 2025 zur Jahreshauptversammlung bei der Dithmarscher Brauerei in Marne.

Anlässlich der kürzlich in Betrieb gegangenen neuen Flaschenabfüllanlage der Dithmarscher Brauerei wurden die Landesgruppe sehr fachkompetent von den Kollegen Hans Senff (Ehemaliger Techn. Leiter und Projektleiter der neuen Flaschenabfüllung), Garlich von Essen (Technischer Leiter) und Christian Rogen (1. Braumeister und Betriebsleiter) durch den auf die „grüne Wiese“ gebauten, neuen Betriebsteil geführt. Der Landesgruppe wurde eine hochmoderne Abfüllanlage

präsentiert, bei der neben den Faktoren „Effizienz“ und „Qualität“ insbesondere auch die Aspekte der Nachhaltigkeit bis ins kleinste Detail berücksichtigt wurden. Durch eine kluge Kombination von Solarthermie und Wärme Rekuperation mittels Blockheizkraftwerk ist die Dithmarscher Brauerei mit der neuen Abfülllinie für die Herausforderungen der nächsten Jahre bestens gerüstet. Dem stetig steigenden Bierabsatz wurde beim Bau der Abfüllanlage ebenfalls Rechnung getragen, genügend Ausbaureserven wurden beim Bau berücksichtigt. Im Anschluss an die Brauereiführung traf sich die Landesgruppe zur ordentlichen Hauptversammlung im Bräustübchen der Dithmarscher Brauerei. Fürs leibliche Wohl sorgte die Dithmarscher Brauerei ebenfalls. Die hervorragenden Biere sowie das üppige Buffet ließen keine Wünsche bei den Mitgliedern offen. Die Landesgruppe Hamburg/Schleswig-Holstein bedankt sich sehr herzlich bei der Dithmarscher Brauerei für die Einladung sowie die großartige Betreuung.

Matthias Dullweber

## Mecklenburg-Vorpommern

### Eiszeit im Recknitztal

Wir haben zur diesjährigen Auftaktveranstaltung ein kleines Novum in unserer Landesgruppe zu verzeichnen. Erstmalig findet ein Vereinstreffen in beiden Landesteilen statt. Der Flusslauf der Recknitz bildet die natürliche Grenze zwischen Mecklenburg und Vorpommern. Das Gewässer entspringt einer Grundmoräne und schlängelt sich in einem Urstromtal Richtung Mündung. Recknitz und Recknitztal sind als Landschaftsformationen ein Ergebnis der letzten Eiszeit. Dass vor 20.000

Jahren auch ein Eisbär mit von der Partie war, ist sehr unwahrscheinlich. Denn dieser hätte in mehr als tausend Metern Höhe sein Refugium auf dem mächtigen Eisschild haben müssen. Das Abschmelzen dieser gigantischen Eismassen erfolgte dann übrigens aufgrund stetiger Erwärmung. Damals komplett ohne menschliches Zutun. Eine Tatsache, die bei manchen Zeit-

genossen Erstaunen auslösen könnte. Sie ist aber nichts weiter als ein Wink mit dem Zaunpfahl aus dem Geographieunterricht: dass es zwischen Sonne und Erde außer einer vorgeblich monokausalen, von Menschen induzierten Freisetzung eines Spurengases noch viel mehr und komplexere Ursachen für Klimaveränderungen gibt.

Die neue Eiszeit im Recknitztal nimmt ihren Lauf ab 1974 mit der Übernahme des väterlichen „Café Schröder“ durch Eiskonditor und Kaufmann Horst-Dieter Schröder in Damgarten, dem pommerschen Teil der Doppelstadt Ribnitz – Damgarten. Schröder gründet 1982 die „Zentrale Eisproduktion Ribnitz-Damgarten“. Die Vereisung beginnt. Nach Grenzöffnung 1990 entsteht sehr schnell Kontakt mit der Eisbär Eis GmbH in Apensen, der Nachbargemeinde von Damgartens Partnerstadt Buxtehude. Das durch Inhaberkonzeption geführte Unternehmen agiert dort erfolgreich seit 1955. Die entstehende Partnerschaft von Familie Klehn und Horst-Dieter Schröder mündet in der Firmengründung der Eisbär Eis Produktions GmbH Ribnitz-Damgarten, welche ab 1994 dann auch die eigene Eisherstellung aufnimmt. Der Eisbär hat jetzt nun doch sein Habitat im Recknitztal gefunden. Und genau das schauen wir uns im ersten Teil unseres Vereinstreffens am letzten Freitag im März vor Ort im Detail an.

Alles andere als eisig werden wir von Geschäftsführerin Manuela Fürtig empfangen. Von Kindesbeinen an ist sie mit Eis aufgewachsen. Vom Milchholen aus der örtlichen Molkerei für das elterliche „Café Schröder“ bis hin zur Übernahme des Ruders von ihrem Vater 2016 als geschäftsführende Gesellschafterin. Die Entwicklung der Eisbären bis heute ist durchaus beeindruckend, obschon auch wie in allen anderen Branchen die derzeitige wirtschaftliche Lage in Deutschland Entscheidungsfreiräume immer weiter einschränkt. Die Kostentreiber Energie und Rohstoffe sind am Beispiel Schokolade für jeden nachvollziehbar: eine Steigerung der Einkaufspreise von EUR 2,80/kg auf EUR 10,50/kg innerhalb von drei Jahren sind bei 70 – 80 % Wareneinsatz schwer vorherseh- und kalkulierbar. Der Jahresumsatz liegt derzeit bei 100 Mio. Euro. Am Jahresende stehen unterm Strich 2 – 3 % Gewinn. Die Kunden sind inzwischen ausschließlich die großen Handelsketten und Discounter und die Verpackungen tragen allesamt die Markennamen der Kundschaft. Eisbär Eis ist ein Spezialist der Vielfalt: Stieleis, Becher, Dosen, Rollen, Sandwich, Dessert, Hörnchen, Riegel. Wie hätten Sie's denn gern? Der Trend zum Heimkonsum ist auch bei Eis festzustellen.



Die Teilnehmer beim Rundgang durch die neue Abfüllanlage



# DAS GÜTESIEGEL FÜR BIER.

ECHTE  
BIERLIEBHABER  
WOLLEN MEHR.

Deshalb bewertet Slow Brewing nicht nur den Geschmack des Bieres, sondern auch die Qualität der Rohstoffe, des Brauprozesses und der Produktion sowie die Qualität der Unternehmensführung und der Unternehmenskultur.

Setzen Sie jetzt ein Zeichen für herausragende Qualität.

[SLOW-BREWING.COM](http://SLOW-BREWING.COM)



**Braumeister Philipp Walther bei der Brauereiführung**

Stieleis als typisches Außer-Haus-Format verliert 30 %, Becher als Heim-Gebinde werden verstärkt nachgefragt. Die erforderlichen Mengen können gut bedient werden: die gleichberechtigten Schwesterunternehmen in Damgarten und Apensee sind von der Jahresproduktionsmenge Nummer Vier in Deutschland. Im Recknitztal sind inzwischen 3 Kühllhäuser mit einer Kapazität von 20.000 Paletten-Stellplätzen für die saisonale Vorproduktion in Betrieb. Sommerzeit ist Eiszeit. Die sechs Anlagen werden dann von bis zu 350 Mitarbeitern dreischichtig betrieben und haben einen Tagesausstoß von 3 Millionen Stück. Das entspricht 30 LKW-Ladungen. Es gibt eine eigene Biogasanlage, welche die 3,5 % aussortierte Fehlproduktionen verwertet und dadurch inzwischen den gesamten Gasbedarf des Unternehmens generieren kann.

Nach dem „coolen“ Rundgang durch die Produktion entledigen wir uns der Hygienekleidung und kommen noch in den Genuss verschiedener Eiskreationen direkt vom Band. Auch bei Eis gilt: frisch schmeckt am besten! Bei der Sensorik erwarten uns ungeahnter Schmelz und Cremigkeit, die durch die nachfolgende technologisch erforderliche Tiefkühlung leider teilweise wieder verloren gehen.

Nach der herzlichen Verabschiedung in Damgarten führt uns eine Variante des „Kleinen Grenzverkehrs“ in zehn Autominuten über die Recknitz ins Mecklenburgische. In der zweiten Halbzeit des heutigen Veranstaltungstages sind wir das mittlerweile vierte Mal in der Marlower Brauerei zu Gast. Braumeister und Beiratsmitglied Philipp Walther führt uns durch die Räumlichkeiten der 2013 in Betrieb genommenen Braustätte. Die zur Unternehmensgruppe der Friedemann-Kunz-Familienstiftung („Scan-Haus Marlow“) gehörige Brauerei wurde für einen Jahres-

ausstoß von 5.000 hl konzipiert. Es wird fast ausschließlich Fassbier in neun ständigen Sorten plus saisonaler Editionen gebraut. Der Ausschank erfolgt überwiegend in eigener, ebenso zur Unternehmensgruppe gehörender Gastronomie.

In einem Séparée des Recknitztal-Hotels als Muttergesellschaft der Brauerei dürfen wir den vereins-

internen Teil des Tages absolvieren. Einen emotional bewegenden Aspekt verursacht dabei das Gedenken an unsere Ende 2024 verstorbenen Landesgruppenmitglieder Karl-Ludwig Schröder und Hubert Getzin. Beide Vollblutbrauer hatten maßgeblichen Anteil am Aufschwung der Lübzer Brauerei bis 1990 und am Kurshalten im neuen Umfeld der Marktwirtschaft.

Nach dem Buffet aus der hauseigenen Hotelküche, anregenden Gesprächen und dem Verarbeiten der frostigen Eindrücke bleibt uns am Ende noch einen gebührenden Dank auszusprechen. Philipp Walther hat nicht nur im Vorfeld die bereitwillige Rolle als Gastgeber eingenommen, sondern zeichnet auch für die Kontaktabahnung bei Eisbär Eis und somit für die gesamte Organisation des Veranstaltungstages verantwortlich. *Frank Lucas*

## Niedersachsen

### Besuch in der Hardenberg Distillery

Die erste Fachveranstaltung des Jahres fand am 20. Februar 2025 auf Einladung der Hardenberg-Wilthen AG in Nörten-Hardenberg unweit von Göttingen statt. Der 1. Vorsitzende Jörg Balthasar begrüßte die zahlreich anwesenden Mitglieder und bedankte sich vorab beim Gastgeber, vertreten durch den Master-Distiller Benjamin Jekel, und dem Sponsor Arnold Holstein GmbH, vertreten durch Volker Dietrich und Stefan Hafen. Es folgte eine sehr informative Führung durch die Produktion der Gräflich von Hardenberg'sche Kornbrennerei und neu eröffneten Hardenberg Distillery, in der seit 2019 Hardenberg Whiskey und Gin hergestellt werden.

Die Führung startete in der Kornbrennerei mit einem Verkostungsglas, welches im Laufe des Abends immer wieder gefüllt

wurde. Nach ausführlicher Erklärung der Herstellung von Korn aus verschiedenen Getreidearten, der Technologie des Maischens, Vergärens und Destillieren eines Weizen-Korns ging es weiter zur nächsten Station, der Fassreifung des Fein-Destillates: Bottiche aus Eschenholz mit rund 10.000 Litern Inhalt aromatisieren den Korn.

Interessant war zu hören, dass die Dauben rund 10 cm dick sind und 100 Jahre genutzt werden können! In den Lagerräumen befinden sich rund 2.000 „Barrels“ mit Whiskey – einer Spirituose, deren Aroma hauptsächlich vom verwendeten Fass bestimmt wird. Wie Benjamin Jekel ausführte, ist ein Verlust von durchschnittlich 3 – 4 % des Inhalts pro Jahr, dem sogenannten „Angels Share“, normal und dies führt im Laufe der mehrjährigen Lagerzeit zu 10 – 15 % Verdunstung aus jedem Fass. Die Farbe des anfangs wasserklaren Whiskeys „Tripple Malz“ kommt allein vom Holzfass, nach der Reifung werden verschiedene Barrels miteinander vermischt („geblendet“), um die gewünschte Aromatik im Endprodukt zu erreichen. Die leichte Rauchnote des Getränks kommt hierbei aus dem Holz des Barrels, welches vor der Befüllung mit offenem Feuer leicht „getoastet“ wurde. Die leichte Vanille-Note wiederum gibt die Holzdaube des Fasses ab, es war vorher mit amerikanischem Bourbon gefüllt und wird dann für die Lagerung von Whiskey in Europa weiterverwendet.

Traditionell werden hierfür Fässer aus Weißleiche genutzt, welche aus einer rund 200 Jahre alten Baum mit einem Stamm-



**V.li: Volker Dietrich und Stefan Hafen, Firma Arnold Holstein, Master-Distiller Benjamin Jekel, Hardenberg-Wilthen AG und Jörg Balthasar, 1. Vorsitzender**

*(Foto: Hardenberg Distillery)*

durchmesser von gut einem Meter gefertigt werden. Daneben werden auch Rotwein-, Portwein- oder Tequila-Fässer zum Finishing des Whiskeys eingesetzt, welche je nach Vorbelegung, Süße und Farbe an den Whiskey abgeben. Für Brauer überraschend: Ein Fass wird während seines Einsatzes in der Brennerei vier Mal genutzt und es werden im Keller keine vollen Fässer bewegt! Der Inhalt wird für das Blending aus 30 – 50 Fässer à 200 Litern herausgepumpt und danach wird der Alkoholgehalt von 63 % („Fassstärke“) mittels voll-entsalztem Wasser auf rund 40 % auf „Trinkstärke“ reduziert und abgefüllt.



**Whiskey aus Deutschland – eine Erfolgsgeschichte**

Einen Unterschied zum berühmten schottischen Whisky (ohne „e“) erläuterte der Master-Destiller den interessierten Zuhörern ebenfalls: Auf dem „Hardenberg“ sind die Lagerräume größeren klimatischen Schwankungen unterworfen als auf der Insel, was die Reifung um ca. 20 % beschleunigt, aber auch zu höherem Alkoholverlust führt. Weiterer Unterschied zu Schottland: In der europäischen Union werden auch viele andere Hölzer wie Kastanie, Walnuss, oder Elsbeere zur Lagerung und letztendlich der Aromatisierung des Whiskeys eingesetzt. Als letzte Sensorik-Probe kam ein Destillat aus Einbecker-Bock ins Glas, der speziell für die Hardenberg Distillery hergestellt wird. Gelagert im Bourbon-Fass und neuer amerikanischer Weißeriche zeigt sich eine deutliche Caramel-Note und dunklere Farbe.

Die letzte Station des Rundgangs war die Halle zur Whiskey-Produktion mit Sudwerk, Gärtanks und der Verschlussbrennerei. Hier erklärte Volker Dietrich von der Firma Arnold Holstein den interessierten Mitgliedern den Ablauf der Herstellung. Wie in der Brauerei wird aus geschrotetem Malz eine Würze hergestellt und warm vergoren, danach Alkohole abdestilliert („wash run“) und in einer zweiten Destillation der Feinbrand („spirit run“) zur anschließenden Fasslagerung im Barrel.

Die aktuell installierte Roh- und Feinbrand-Kombination ist für einen Füllinhalt von 2 x 3.000 Litern und 1 x 4.000 Litern Füllinhalt gebaut und produziert pro Tag rund ca. 400 Liter reinen Alkohol. Während das Sudwerk ganz modern aus Edelstahl gefertigt ist, glänzen die Kupfer-

gefäße der Brennblasen daneben und zeugen von der hohen Handwerkskunst der Kupferschmiede des kleinen Familienunternehmens am Bodensee.

Der anschließende kollegiale Austausch bei einem Grill-Buffer im „Distillery-Foyer“ schlug dann die Brücke zum Bier: Vom Zapfhahn gab es „Brauherren-Pils“ aus Einbeck, welches dankbar angenommen wurde. Unser Dank gilt den Sponsoren Arnold Holstein GmbH, Einbecker Brauhaus AG und Hardenberg-Wilthen AG als Gast-

geber. Dieser gelungene Abend, bei dem Unterschiede, aber auch Gemeinsamkeiten mit den Destillateuren diskutiert wurden, wird uns in guter Erinnerung bleiben, Sláinte!  
*Ingo Schaller*

**Nordbayern**

**Fisch und Bier**

Zu seinem ersten Stammtisch als frisch-gewählter Vorsitzender der Landesgruppe Nordbayern konnte Ulrich Ferstl Ende Februar 2025 ca. 35 Besucher in Kosbach bei Erlangen begrüßen. Die Familie Oberle betreibt dort neben der Fischzucht und Gastronomie eine kleine Brauerei. Braumeister David Achatz präsentierte stolz seinen „Meistertrunk“, den er anlässlich des vierten Jubiläums seines Meister-Briefes eingebraut hatte: Ein bernsteinfarbenes, charakterstarkes und kräftiges Märzen mit einer hohen Süffigkeit bzw. Drinkability. Senior Christoph Oberle gab einen kurzen

geschichtlichen Überblick, denn die Familie betreibt auf diesem Hof die Landwirtschaft und Fischzucht seit immerhin 360 Jahren. Durch die Säkularisation im 19. Jahrhundert konnten viele Weiher, die vorher im Besitz der Kirche waren, erworben und damit die Teichwirtschaft ausgebaut werden. Die landwirtschaftlichen Ackerflächen sind heute verpachtet und mit der eigenen Gastronomie „Die Fischerei“, die seit 2000 betrieben wird, setzt die Familie Oberle einen Schwerpunkt in der Direktvermarktung der Fische, die auf immerhin ca. 100 ha Teichfläche gezüchtet werden.

Die Brauerei ist das Steckenpferd von Junior Peter Oberle und seit 2017 in Betrieb. Seit 2018 ist David Achatz dort tätig. Erst als Geselle, dann als Braumeister und seit 2022 ist man auch offizieller Ausbildungsbetrieb für das Brauer- und Mälzerhandwerk. Ein wechselndes Angebot an handwerklich gebrauten Bieren versorgt in erster Linie die Gastronomie. Aber es wird auch Flaschen- und Fassbier angeboten.

Ullrich Ferst bedankte sich ganz herzlich mit kleinen Präsenten bei der Familie Oberle und bei Braumeister Achatz für die Gastfreundschaft, die Führung durch die Brauerei und das Spendieren aller Getränke. Der nächste Stammtisch der Landesgruppe Nordbayern findet am 22. Mai bei der Brauerei Loscher in Münchsteinach statt.  
*Christian Dekant*

**241. Regensburger Braumeisterstammtisch: Ein Rückblick**

Am Donnerstag, den 10. April, trafen sich rund 80 TeilnehmerInnen zum 241. Regensburger Braumeisterstammtisch in der Brauerei Bischofshof in Regensburg. Gemeinsam mit der Krones AG aus Neutraubling besichtigten wir die vor einem

Jahr neu installierte Flaschenreinigungsmaschine.

Die Brauerei Bischofshof wurde durch Produktionsleiter Fabian Fischer und Leiter der Abfüllung Wolfgang Biendl vertreten. Seitens Krones standen Klaus Schmidt, Leiter Vertrieb Lifecycle Service Mitteleuropa, Markus Hofmann, der den Kunden von seitens des Neumaschinen-außendienst betreut, sowie Thies Jagdmann, Produkt-



Freuen sich auf frische Fisch-Spezialitäten: Ulrich Ferstl, David Achatz, Peter und Christoph Oberle (v.li.)



Zum 241. Regensburger Braumeisterstammtisch trafen sich die TeilnehmerInnen in der Brauerei Bischofshof in Regensburg

spezialist aus dem Krones-Werk in Flensburg, zur Verfügung und beantworteten souverän jede Frage.

Die Anlage ist eine 40.000er-Mehrweg-Glasanlage, auf der die Hauptsorten 0,5-l-Euro-Flasche und 0,5-l-NRW-Flasche der Brauerei Bischofshof abgefüllt werden. In zwei Gruppen wurde zudem die Brauerei besichtigt, bevor man auf Einladung von Krones im angeschlossenen Bräustüberl den Abend bei Fachgesprächen ausklingen ließ.

Wir bedanken uns herzlich bei der Brauerei Bischofshof für die Gelegenheit, erneut hier Gast gewesen zu sein, und bei der Krones AG für die herzliche Einladung. Der nächste Stammtisch findet am 22. Mai auf der Regensburger Dult statt. Die Einladung erfolgt wie gewohnt.

*Martin Neubert & Christian Mitterbauer*

## Nordrhein-Westfalen

### Frühjahrserwachen in der Hausbrauerei Zum Schlüssel

Es braucht nur wenige Zutaten, um möglichst viele Mitglieder der Landesgruppe

Nordrhein-Westfalen zu einem geselligen Beisammensein zu mobilisieren: ein leicht zu erreichendes, gut angebundenes Ziel, eine ausreichend dimensionierte Lokalität, gepaart mit leckeren Speisen und vor allem ausreichenden Mengen feinsten Bierspezialitäten, die einem im Idealfall noch automatisch in die der Glasform angepassten Trinkhand nachgereicht werden.

All dies wusste die Düsseldorfer Hausbrauerei Zum Schlüssel bravourös miteinander zu kombinieren, als Geschäftsführer Karl-Heinz Gatzweiler und Dipl.-Braumeister Dirk Rouenhoff am 11. April 2025 mehr als 130 freudestrahlenden Landesgruppenmitgliedern ihre Türen öffneten. Die Frühjahrsveranstaltung brach mit dieser immensen Zahl an Teilnehmenden alle Rekorde und stellt Vorstand sowie Beirat zuversichtlich ein auf den Andrang bei den weiteren für das Jahr 2025 geplanten Veranstaltungen. Doch eins nach dem anderen.

Die Begrüßung übernahm Landesgruppenvorsitzender Marcel ter Steege gewohnt souverän und trotzte den anfänglichen, technischen Herausforderungen, um die Aufmerksamkeit der vielen, von

nah und fern ange-reisten Menschen in ihrer Wiedersehensfreude zu gewinnen. Besonders erfreut zeigte er sich darüber, dass es sich bei diesem Treffen um eine gemeinsame Netzwerk-Veranstaltung mit den Mitgliedern des Stammtisches „Linker Niederrhein“ und der „St. Peter Mailand Bruderschaft“ aus Köln handelte. Nachdem

es überdies gelungen war, ein Gruppenfoto zu schießen, wurde das Wort übergeben an die Vertreter der ifm electronic gmbh aus Essen. Diese waren gekommen, um ihr Unternehmen, dessen Philosophie und vor allem die vielseitige Produkt- sowie Dienstleistungspalette zu präsentieren. Aufmerksam folgten die Anwesenden den Ausführungen und nahmen anschließend im regen Austausch die Möglichkeit wahr, gemeinsam mit Harald Reitz, Gregor Schwarz und Sebastian Welpinghaus von ifm ins Gespräch zu kommen. Dafür sei ihnen an dieser Stelle nochmals herzlich gedankt. Zum Abschluss des „offiziellen“ Teils wollten es sich Karl-Heinz Gatzweiler und Dirk Rouenhoff freilich nicht nehmen lassen, ihre Gäste des Abends bei sich zu begrüßen und für die überwältigende Personenzahl zu danken. Dies zeigt, dass die Landesgruppe NRW nicht nur lebendig, sondern vor allem interessiert und der Zukunft zugerichtet ist. Bis zum Eröffnen des Buffets und auch später noch erhielten die Gäste außerdem die Möglichkeit, sich von der Brauereitechnik Zum Schlüssel vor Ort ein Bild machen zu dürfen. Hier war das Interesse ebenfalls groß und bis zum offiziellen Abschluss der Frühjahrsstagung genossen die Menschen einen Abend voller Fröhlichkeit, Geselligkeit sowie Zufriedenheit. Dafür bedankt sich der Vorstand an dieser Stelle nochmals in aller Form und freut sich auf die kommenden Treffen, die für dieses Jahr noch geplant sind.

Die nächste Veranstaltung der Landesgruppe NRW findet statt am Freitag und Samstag, 27./28. Juni 2025. Richtig gelesen! Am letzten Juniwochenende sind alle Landesgruppenmitglieder (mit Familie) eingeladen zum Sommerfest am Niederrhein. Für ein abwechslungsreiches Programm für Kinder und Erwachsene wird gesorgt sein. Weitere Informationen dazu werden zeitnah an alle Mitglieder versendet.

*Alexander Bernardy*

## Saar

### Wanderung und Stammtisch beim Schmelzer Brauhaus

Der diesjährige Stammtisch der DBMB Landesgruppe Saar begann mit einer Wanderung durch die malerische Region Schmelz. Neun Weggefährten machten sich auf den Erzgräberweg und genossen die landschaftliche Schönheit sowie die gemeinsamen Gespräche in entspannter Atmosphäre.

Im Anschluss folgte ein herzlicher Empfang im Schmelzer Brauhaus, organisiert durch Henrik Stöppler. Die Mitglieder der



Die Teilnehmer in der Hausbrauerei Zum Schlüssel



**Walter Bützler überreicht Henrik Stöppler ein malziges Geschenk**

Landesgruppe wurden nicht nur mit offenen Armen empfangen, sondern hatten auch die exklusive Möglichkeit, frisch gezapfte Biere direkt vom Tank zu probieren. Henrik führte die Gruppe durch die beeindruckende Brauerei und gab spannende Einblicke in seine handwerkliche Arbeit und die Kunst des Bierbrauens.

Ein besonderes Highlight des Tages war die feierliche Aufnahme von Henrik Stöppler als neues Mitglied der DBMB Landesgruppe Saar. Zur Begrüßung und zum Dank für die Gastfreundschaft überreichte der 1. Vorsitzende Walter Bützler eine kleine Aufmerksamkeit im Namen der Landesgruppe.

Nach der gelungenen Brauereiführung gab es noch ein paar Informationen aus dem Vorstand, u. a. präsentierte Michael Dorsch einen makellosen Kassenbericht, der die solide Finanzlage der Landesgruppe widerspiegelte. Im Anschluss leitete Walter Bützler die Versammlung zu einem geordneten Abschluss.

Den gelungenen Tag ließen die Teilnehmer mit einem gemeinsamen Essen ausklingen, begleitet von weiteren Kostproben der hervorragenden Brauspezialitäten des Hauses.

Die erste Veranstaltung der DBMB Landesgruppe Saar im

Jahr 2025 war somit ein voller Erfolg und ein Beweis für die starke Gemeinschaft und die Leidenschaft für das Brauhandwerk.  
*Josef Haas*

## Sachsen-Anhalt

### Stammtisch bei Nordzucker in Klein Wanzleben

Am 6. Februar 2025 um 17:00 Uhr trafen sich die Mitglieder der LG Sachsen-Anhalt zur Betriebsführung im Werk Klein Wanzleben der Nordzucker AG zum 1. Stammtisch im Jahr 2025. Wir durften als neues Mitglied Jonas Soujon (Schulzens Brauerei) sowie zwei Gastmitglieder der LG Thüringen, den neuen 1. Vorsitzenden Thomas Schröder und den Schriftführer Thomas Bergner begrüßen. Die Nordzucker AG ist mit ihren 6 Standorten in Deutschland und insgesamt 21 Standorten weltweit ist ein führendes Unternehmen der Zuckergewinnung.

Hier wurden wir dann von der Betriebsleiterin, Meike Kelz, herzlichst empfangen und erhielten auch gleich die obligatorische Sicherheitseinweisung. Somit stand einer sicheren Besichtigung nichts mehr im Wege. Im Anschluss bekamen wir noch per Video einen Einblick in die Geschichte der Zuckerherstellung und des Unternehmens. Weiterhin wurde uns anschaulich der Prozess der Zuckergewinnung aus Rüben nahegebracht.

Nach diesem einleitenden Video begann die Besichtigung der gigantischen Anlagen, die selbst Großbrauereien noch in ihren Schatten stellen. In diesen Anlagen kann die unglaubliche Menge von 15.000 Tonnen Rüben pro Tag verarbeitet werden. Was pro Jahr einer Menge von 2,4 Mio

Tonnen entspricht. Das ergibt dann eine Menge von 360.000 Tonnen Zucker.

Nach der Besichtigung trafen wir uns in Egeln zur Versammlung und zum gemeinschaftlichen Abendessen. Hier wurden dann schon einige Aspekte zum kommenden Braumeistertag 2026 in Magdeburg besprochen. Hier konnten uns die Thüringer Kollegen schon einige Informationen und Erfahrungen mit auf den Weg geben, des Weiteren boten die Kollegen Ihre Unterstützung zum BMT 2026 an. Das Angebot wird die LG S/A im weiteren Verlauf der Projektplanung gern wahrnehmen. Der Abend klang dann bei guten Gesprächen und etwas Bier so langsam aus.

*Domenico Gottschald*

## Südbayern

### Südbayerischer Braumeisterstammtisch 2025 beim Bräu Z'Loh in Dorfen

Am Freitag den 24. Januar trafen sich etwa 35 TeilnehmerInnen zum ersten Südbayerischen Braumeisterstammtisch 2025. Auf Einladung von Brauereichefin Barbara Lohmeier und ihrer Familie fand dieser nach längerer Pause wieder einmal beim Bräu Z'Loh in Dorfen statt. Die kleine, aber feine Familienbrauerei wurde 1928 gegründet. Stolze 11 Biersorten und 5 alkoholfreie Getränke werden hergestellt und direkt „um den Schornstein“ herum vertrieben. Als Mitausrichter und Sponsor des Abends konnte nach dem letztjährigen sehr gelungenen Einstand erneut die Firma Endress + Hausser gewonnen werden. Schwerpunkt des Stammtisches hier war dabei die Präsentation des E+H Gärmonitors „QWX43“, der hier unter Praxisbedingungen besichtigt werden konnte. Zunächst begrüßte die Brauereichefin Babsi Lohmeier die Kolleginnen und Kollegen im Schalander zum ersten Stammtisch in der eigenen Brauerei nach dem Tod ihres Vaters und Gründers der Brauerei sowie langjährigem Bräu Nikolaus (Nik) Lohmeier im Jahr 2020. Anschließend folgte eine Präsentation des Gärmonitors „QWX43“ durch Thomas Knapp (Produktmanager), bevor dieser im Rahmen der Brauereiführung besichtigt werden konnte. Bereits die Präsentation regte zu Fragen an, welche das Interesse widerspiegelte. Als besonderes Merkmal sei hervorgehoben, dass der Gärmonitor nicht nur die Dichte und die Temperatur misst, sondern die Daten auch in Echtzeit über W-Lan in das cloud-basierte IIoT-Ökosystem Netilion versendet werden können oder direkt in das Prozessleitsystem übergehen. Dadurch kann zu jedem Zeitpunkt an jedem Ort der



**Die Teilnehmer vor dem Werk der Nordzucker AG in Klein Wanzleben**



Zum ersten Südostbayerischen Braumeisterstammtisch trafen sich die TeilnehmerInnen beim Bräu Z' Loh in Dorfen



Der 1. Networking-Tag der Landesgruppe Südbayern fand in Schechen statt, organisiert vom Flötzing Bräu Rosenheim

aktuelle Gärverlauf ermittelt werden, ganz ohne zuspindeln. Vertreten wurde E+H an diesem Abend weiterhin durch Joachim Schick, Technical Sales Manager, sowie Regionalvertriebsleiter des Technischen Büros München Kay Herbstritt. Zum anschließenden Abendessen wurden wir von der Firma E+H in den neben der Brauerei gelegenen „Wirt Z' Loh“ eingeladen, wofür ich mich an dieser Stelle nochmals herzlich bedanken möchte. Im Laufe des Abends informierte der Organisator die Anwesenden noch über die nächsten Termine, darunter die vom 4. bis 6. April geplante Frühjahrsstudienfahrt nach Vorarlberg sowie den nächsten Stammtisch am 25. April in der Brauerei Schnitzlbaumer in Traunstein. Alle weiteren Termine finden sich wie gewohnt auf der Homepage des DBMB sowie im Jahresbrief der Landesgruppe. Im Namen der TeilnehmerInnen bedanke ich mich nochmals herzlich bei der Familie Lohmeier für die gewährte Gastfreundschaft sowie bei der Firma Endress + Hauser für die großzügige Einladung und wünsche für die Zukunft weiterhin viel Erfolg.

M. Neubert

### Networking-Tag beim Flötzing Bräu

Am 14. Februar 2025 fand der 1. Networking-Tag der Landesgruppe Südbayern in Schechen statt, organisiert vom Flötzing Bräu Rosenheim.

Ca. 50 Teilnehmer wurden um 17:00 Uhr von Franz Amberger und seinem Team vom Flötzing Bräu im neuen Werk begrüßt. Wie bei einem Tag der „offenen Tür“ konnte man den Betrieb besichtigen und einen Eindruck über die beeindruckende Technik gewinnen. Die vielen Fragen wurden bei einem „Zwickelbier“ beantwortet.

Im Anschluss der Werksführung ging es dann zum Gasthof Mesner Wirt, wo praxisnahe Fachvorträge folgten. Der Vorsitzende der Landesgruppe Südbayern, Martin Zuber, begrüßte die Teilnehmer sowie die Referenten und bedankte sich für die Organisation und Bierspende bei der Flötzing Brauerei.

Dr.-Ing. Benedikt Fleckenstein vom Technischen Büro Weihenstephan referierte über die Planung, Koordination und Umsetzung des gesamten Projektes, das in einem extrem straffen Zeitrahmen erfolgte. Viele Gewerke mit zum Teil neuester Technologie mussten dabei in Einklang gebracht werden.

Die nächsten Themenbereiche widmeten sich hauptsächlich den Themen Energie, Ressourceneffizienz, Kältetechnik und Nachhaltigkeit.

Die Referenten Franz Stolz von der Firma Stolz Energie Beratung, Nico Huber von der Firma Huber Wärmetechnik sowie Franz Haslinger von der Firma Haas Kälte-Anlagenbau berichteten über die technischen Lösungen in den jeweiligen Bereichen. Es zeigte sich, dass der Begriff Technologieoffenheit gelebt und in die Praxis umgesetzt wurde.

Folgende Ziele der Energieversorgung wurden verfolgt:

- Minimaler spezifischer Energiebedarf
- Geringer CO<sub>2</sub> Footprint
- Weitgehende Nutzung von Abwärme
- Verzicht auf Dampf als Wärmeträger
- Wärmerückgewinnung aus Druckluft, Kälte, Heizkessel
- Dekarbonisierung durch Einbindung von Wärmepumpen und Nutzung von PV-Strom

Im Anschluss an die Vorträge stand Franz Amberger für Fragen zur Verfügung und

berichtete über die Herausforderungen, die ein so großes Investitionsvorhaben mit sich bringen sowie über die weiteren Schritte in Richtung Fertigstellung des Neubaus.

Martin Zuber bedankte sich nochmals bei allen Referenten sowie bei Franz Amberger mit einer „hochprozentigen“ Aufmerksamkeit. Der Dank galt auch den vier Firmen, die das Abendessen gesponsert hatten.

Ein sehr erfolgreicher Abend ging mit viel fachlichem Austausch bei hervorragenden Flötzingern Bieren zu Ende und man war sich einig, solche Veranstaltungen den Mitgliedern öfter anzubieten. *Martin Zuber*

### Südostbayerischer Braumeisterstammtisch – Studienfahrt zum Vorarlberg

Am Wochenende vom 4. bis zum 6. April 2025 fand die diesjährige Frühjahrsstudienfahrt des Südostbayerischen Braumeisterstammtisch im DBMB Landesgruppe Südbayern statt. Ziel war dieses Jahr Vorarlberg.

Erste Station der Exkursion war die Meckatzer Löwenbräu im Allgäu. Die 1738 gegründete Brauerei wird seit 1993 von Inhaber Michael Weiß geführt und ist seither auf Nachhaltigkeit ausgelegt. Die technische Ausstattung zeigte uns Braumeister und Betriebsleiter Maximilian Stör in einem gut 1,5-stündigen Rundgang. Highlight der Führung ist der vor 3 Jahren neu errichtete Gär-, Lager- und Hefekeller, der allein rund 15 Mio. Euro kostete und von einer beeindruckenden Konstruktion aus über 50.000 Holzschindeln verziert ist. Mit einem soliden Preisbewusstsein bei einem Jahresausstoß von rund 200.000 hl ist die Brauerei auch für die Zukunft bes-

tens aufgestellt. Nach der Weiterfahrt zum Hotel waren wir am Abend zur Besichtigung mit Umtrunk in die Mohrenbrauerei in Dornbirn eingeladen. Dort haben wir gesehen, wie unterschiedlich Betriebe gleicher Größe sein können. Die Mohrenbrauerei hat ebenfalls einen Ausstoß von etwa 200.000 hl/a. Auch hier wird stetig in die Anlagentechnik investiert. In einer großartigen Führung konnten wir uns zudem von bereits 7 der insgesamt 20 angebotenen Bierspezialitäten überzeugen. Neben Kreativbieren werden auch Mischgetränke angeboten. Gekrönt wurde der Aufenthalt mit einer Eisbock-Verkostung. An dieser Stelle nochmals herzlichen Dank an das gesamte Team um Betriebsleiter Tim Gröger und Mitorganisator Bosse Danielsen für die großartige Gastfreundschaft. Am Samstag besichtigten wir zunächst die Genossenschaftsbrauerei in Frastanz. Auch hier wurden jüngst rund 10 Mio. Euro in den neuen Gär- und Lagerkeller investiert sowie in eine neue KEG-Anlage. Geschäftsführer Kurt Michelini und Braumeister Laurin Bernhart waren sichtlich stolz auf Ihren Betrieb, der bereits etwa 3.500 Genossen hat und bald auf 5.000 anwachsen soll. Gut 1 Dutzend Bierspezialitäten, darunter Bio-Biere, werden hier angeboten. Die nächste Station führte uns zur Edelbrennerei Prinz in Hörbranz. In einer der größten Brennereien Europas werden pro Jahr 500 LKW Obst vermaischt und gebrannt bei einer Gesamtlagermenge von 30.000 hl. Eine zünftige Brotzeit im Anschluss an die Besichtigung mit Verkostung rundeten hier den Aufenthalt ab. Ähnlich ging es uns in der Genossenschafts-Molkerei Metzler in Egg. Der seither auf Nachhaltigkeit ausgelegte Betrieb hat vor etwa 20 Jahren

eine neue Ausrichtung genommen und stellt seither vor allem Kosmetikprodukte auf Basis Molke her. Etwa 4.800 Rohstoffe werden hier zu Bio-zertifizierten Kosmetika verarbeitet. Die Rohstoffe selbst lagern in einem 15-Meter-hohen Hochregallager, für das über 8.000 LKW-Erdaushub nötig waren. Dass hier auch die Kuh- sowie Ziegenmilchprodukte hervorragend sind, fanden wir in der anschließenden Verkostung heraus.

Der Abend klang in der benachbarten Brauerei Egg aus. Diese kleine, aber feine Brauerei wächst seit einigen Jahren kontinuierlich, was sicher auch am glücklichen Händchen von Braumeister Dominik Lissek liegt. Der Ausstoß verteilt sich vor allem auf das Wälder, einem Spezialbier, sowie dem erst vor zwei Jahren erstmals eingebrauten Jokl, einem Hellen. Neben den 10 Biersorten sowie Mischgetränken werden auch 10 Sorten AfG und Wasser hergestellt und abgefüllt. Wiederholte Prämierungen beim European Beers tar runden den Gesamteindruck ab. Zum Abendessen ging es ins benachbarte Restaurant Sarah kocht, bevor es zurück nach Dornbirn ging.

Am Sonntag nahmen wir uns noch dem Thema Hopfen an und machten Station im Hopfengut No. 20 in Tettngang. Inhaber Lukas Locher gab uns in einem Rundgang Einblicke in die Geschichte des Betriebs sowie über die Verarbeitung des grünen Goldes. Der Betrieb ist Bio zertifiziert und beherbergt ein sehr gutes Speiserau- restaurant. Das gesamte Wochenende über bestes Wetter kamen wir mit sehr vielen guten Eindrücken zurück nach Hause. Das Fahrtziel für das kommende Jahr wird Kärnten und Steiermark sein. Hopfen und Malz, Gott Erhalt's!  
M. Neubert

**Südostbayerischer Braumeisterstammtisch zu Gast in der Brauerei Schnitzlbaumer in Traunstein**

Am Freitag den 25. April 2025 fand der 2. Südostbayerische Braumeisterstammtisch des Jahres statt. Mehr als 70 TeilnehmerInnen trafen sich dazu in der Privatbrauerei Schnitzlbaumer, die heuer ihr 450-jähriges Bestehen mit vielen Veranstaltungen, innerhalb der kommenden Monaten feiert. Umso mehr hat es uns gefreut, dass die Inhaberfamilie Frauendörfer gemeinsam mit Braumeister Stefan Fürmann sowie dem Team des wunderschönen Brauereiaussschanks die Gäste trotz des hohen Arbeitsaufkommens herzlich empfangen hat. Mitgastgeber war Lars Peuker. Der selbstständige Getränketechnologe und Sachverständige für die Getränkeindustrie stellte seine umfangreichen Dienstleistungen für die Branche in einem kurzweiligen Vortrag dar. Darunter sind innovative Nährmedien sowie bedarfsoptimierter Laborbedarf. Durch seine 20-jährige Erfahrung ist er schon seit langem in Deutschland wie auch international ein gefragter Berater und Partner innerhalb der Branche. Direkt nach dem Vortrag konnten wir uns in 3 Gruppen die Brauerei anschauen und sahen einen Betrieb, in dem stetig und mit Augenmaß investiert wird. Neben den 15 Bierspezialitäten, darunter natürlich auch alkoholfreies, wird hier aus einer längeren Tradition heraus erfolgreich Weinschorle hergestellt. Darüber hinaus ist man hier seit vielen Jahren erfolgreich aktiv in der Lohnproduktion- sowie Abfüllung. Der Brauereiaussschank, auch Sudhaus genannt, nach dem „Herz der Brauerei benannt“ das hier untergebracht ist, ist ein äußerst sehenswerter sowie empfehlenswerter Gastro-Tipp für einen Besuch



Ziel der Frühjahrsstudienfahrt war dieses Jahr Vorarlberg



Südostbayerischer Braumeisterstammtisch zu Gast in der Brauerei Schnitzlbaumer in Traunstein

in der Bierstadt im Chiemgau. Dass die Teilnehmer noch lange zu Fachgesprächen im Anschluss an das sehr gute Reindl-Essen zusammensaßen, spricht für die Gemeinschaft der Kolleginnen und Kollegen, die auch aus dem benachbarten Österreich teilnahmen, und natürlich für die Qualität der angebotenen Biere. Im Namen aller Teilnehmer bedanke ich mich nochmals herzlich bei den Gastgebern für den sehr gelungenen Abend. Der nächste Stammtisch ist geplant an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT). Die Einladung hierzu erfolgt in Kürze und wird wie gewohnt über den Kalender des DBMB bekanntgegeben. *Martin Neubert*

## Württemberg

### Techniktag Ulm – Impulse für die Betriebspraxis

Alle zwei Jahre organisiert die Landesgruppe Württemberg des Deutschen Braumeister- und Malzmeister-Bundes (DBMB) im Brauer-Internat der Ferdinand-von-Steinbeis-Schule in Ulm den „Techniktag Ulm“. Am 23. und 24. Januar 2025 fand die dritte Ausgabe statt. Dr. Moritz Krahl, 1. Vorsitzender der Landesgruppe Württemberg im DBMB, freute sich über die große Resonanz: Rund 100 Teilnehmer konnte er begrüßen.

### Aktuelles von Hopfen, Gerste, Hefe

Mit einem Überblick über aktuelle Themen des Hopfenanbaus eröffnete Dr. Krahl das Tagungsprogramm. Trotz einer „Delle“ im Jahr 2022 brachten die letzten Jahre durchschnittliche bis gute Hopfenernten, sodass die Versorgungslage sehr gut ist. Allerdings werden wohl der rückläufige

Biermarkt, die wieder nahezu in die Bedeutungslosigkeit verschwundene Craft Bier-Szene (was den Marktanteil betrifft) und sinkende Alpha-Werte pro Hektoliter voraussichtlich zu einer Verringerung der Anbauflächen führen. In den USA lagern derzeit Hopfen im Wert von geschätzt einer Mrd EUR, in Deutschland sind es rund 500–600 Mio EUR. Zudem herrscht Unklarheit über die Zukunft des Wirkstoffs Dimethomorph, über den die European Food Safety Authority (EFSA) voraussichtlich Mitte 2025 entscheiden wird.

Wie Prof. Martina Gastl vom Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität (BLQ) erläuterte, zeigten die Sommerbraugerstenernten der letzten Jahre besonders in trockenen und heißen Perioden einen deutlichen Trend zu sehr niedrigen Eiweißwerten. Der Durchschnitt der Ernte 2024 lag bei 9,9 Prozent – ein riesiges Problem, da der Eiweißgehalt sehr viele Aspekte der Bierqualität beeinflusst. Brauer können dem bis zu einem gewissen Grad mit höheren Einmaischtemperaturen (über 55 °C) begegnen. Prof. Gastl empfiehlt jedoch vor allem das sogenannte 3-Säulen-Modell: Brauereien sollten neben Sommerbraugerste auch Winterbraugerste und Sommerbraugerste in Herbstsaat nutzen, die meist höhere Eiweißwerte mitbringen.

Anschließend beleuchtete Oliver Kunz, BLQ, mikrobiologische Besonderheiten des Jahres 2024, das in den Analysen durch ungewöhnlich viele seltene Keime auffiel. Vermutlich führten starke Niederschläge und Hochwasser zu erhöhten

Pegelständen in Brunnen, was den Keimdruck ansteigen ließ.

Thomas Huber, BrewXpert, präsentierte eine neu entwickelte Palette von Nährmedien für die mikrobiologische Qualitätssicherung, die den Anforderungen von Braumeistern entgegenkommen sollen: am liebsten preiswert, einfach, schnell und mit verlässlichen Ergebnissen. Die Nährmedien enthalten pH-unabhängige Indikatoren, die von den Mikroorganismen während der Anreicherung verstoffwechselt werden. Als Hemmstoff setzt Huber Zitronensäure ein.

### Energiethemen bewegen

Wie können Brauereien die energetische Transformation erfolgreich meistern? Matthias Kern, IGS, stellte verschiedene (Förder-)Möglichkeiten vor und betonte, dass die Energieversorgung komplexer wird. An erster Stelle steht eine zunehmende Elektrifizierung und der Umbau zur „Niedertemperatur-Brauerei“ mit Heißwasser- und Eisspeichern. Kern rät, möglichst bald förderfähige Transformationskonzepte zu entwickeln, die einen konkreten Maßnahmenfahrplan enthalten. Er sieht die Trans-

formation als durchaus machbar an. Sehr viele technische Lösungen sind marktreif – allen voran die Photovoltaik, mit der sich je nach Standort ein Autarkiegrad von 5 bis 60 Prozent erzielen lässt. Außerdem warb Kern für die Teilnahme am Betriebsvergleich des Ingenieurbüros Schu, um kostengünstig den eigenen Energieverbrauch mit Branchenwerten vergleichen zu können.



Die Referenten widmeten sich vorwiegend den Themen Anlageneffizienz und Transformation, das Spektrum wurde durch Rohstoffvorträge abgerundet



Auf die Teilnehmer wartete ein vielseitiges Vortragsprogramm

Neben der Technik erschweren auch der Energieeinkauf und rechtliche Vorgaben den Brauereien den Alltag. Um wirtschaftlich zu bleiben, müssen sie in Energieeffizienz investieren, fasste Thomas Scheffold, Private Brauereien Deutschland, zusammen. Entscheidend ist dabei nicht nur der Einsatz neuer, energieeffizienter Anlagen, sondern auch eine intelligente Prozesssteuerung, mit der man sich die Möglichkeit schafft, auf den Spotmärkten günstige Energie einzukaufen. Dafür müssen Betriebe ihren Lastgang genau kennen und idealerweise selbst erzeugte Energie aus Photovoltaik als Wärme oder Kälte speichern. Die Einspeisevergütung als Wirtschaftsmodell wird tendenziell wegfallen.

**Aus der Praxis: Anlagen zur Effizienzsteigerung**

Christoph Hilsenbeck, Lammbrauerei Hilsenbeck, berichtete von seinen Erfahrungen mit einer CO<sub>2</sub>-Rückgewinnungsanlage von Dalum, die speziell für mittelständische Brauereien ausgelegt ist. Nur wenige Anpassungen waren nötig, etwa der Austausch eines zu kleinen Schaumabscheiders gegen einen vorhandenen Tank. Die meisten Wartungsarbeiten erledigt das eigene Personal, und die Kohlensäure-Reinheit übertrifft sogar die garantierten Werte. Hilsenbecks Fazit: „Die Anlage macht ihr Ding.“

Matthias Guth (Innowatech) stellte ein Verfahren vor, bei dem hypochlorige Säure je nach Bedarf direkt aus Wasser und Kochsalz in passender Konzentration erzeugt wird. Die „Just-in-time“-Produktion und kurze Lagerzeiten minimieren dabei die Entstehung von Chlorat.

Wie sich Fegedampfverluste reduzieren lassen, erläuterte Matthias Hubert, Centec. Um sauerstofffreies Wasser im Kessel zu erzeugen, wird kontinuierlich Dampf abgeblasen. Konkrete Messungen in verschiedenen Betrieben ergaben Verluste von 0,9 bis 4,2 Prozent der Kesselleistung. Eine Messung des Sauerstoffgehalts im Fegedampf und der Einsatz eines Ventils können bis zu 90 Prozent Verluste verhindern. Die Installation amortisiert sich dank geringer Kosten oft schon in wenigen Monaten.

Jan-Martin Glöckner, Flottweg SE, gab einen Überblick über Separationstechnik in Brauereien. Man unterscheidet zwischen feststofforientierten Dekantern (z. B. zur Würzerückgewinnung oder Hefeabtrennung) und sogenannten Separatoren oder Tellerzentrifugen, mit denen sich etwa eine konstante Trübung in Kellerbieren einstellen lässt. Moderne Anlagen arbeiten vollautomatisch und erlauben die Vorgabe sämtlicher Parameter für verschiedene Rezepte.

Vor der Besichtigung der Gold Ochsen Brauerei in Ulm stellten Peter Wiedemann, Sebastian Hofer und Hans Wegele, alle Albert Frey, neueste digitale Entwicklungen bei KEG-Anlagen vor. Eine Differenzverwiegung vor und nach der Abfüllung mit statistischer Auswertung erfüllt die Anforderungen der Fertigpackungsverordnung. Ein angebundenes Datenbanksystem sorgt für die lückenlose Erfassung aller Produktionsdaten und eine lückenlose Rückverfolgung von Chargen.

**Fazit**

Ein gemeinsames Abendessen im Brauer-Internat und die Besichtigung der Gold Ochsen Brauerei mit der neuen Keg-Anlage bildeten den gelungenen Abschluss der zwei intensiven Seminartage. Der Techniktag Ulm überzeugte erneut mit praxisnahen Themen und lebhaften Diskussionen – insbesondere rund um die Energiewende. Nun heißt es zwei Jahre auf die vierte Ausgabe warten.

**Historisches, moderne Ingenieurkunst und Traditionelles...**

73/74 nach Christus begann alles mit dem Bau eines Römerkastells und der Verleihung des römischen Stadtrechts 186 nach Christus. Nach dem Abzug der Römer kamen die Alemannen und schließlich folgte um 1200 die Gründung des mittelalterlichen Rottweils durch die Staufer am heutigen Standort. Rottweil gilt als älteste Stadt Baden-Württembergs. Ein Grund, nicht nur für die angereisten 40 Mitglieder des DBMB Württemberg, die herrliche Altstadt zu besichtigen. In zwei Gruppen mit Stadtführung wurden den Teilnehmern die wichtigsten Stationen in der Altstadt und deren Bezug zur Vergangenheit vorgestellt. So das Schwarze Tor, dessen Mauern mit Farbe schwarz angestrichen wurden, um Angreifer abzuschrecken und die Heiligkreuzkirche mit ihrem schiefen Turm, der sich vor den Rottweilern „verneigt“ – hier finden sich auch die Zunftslaternen, die zur Zunftsprozession genutzt werden. Vorbei ging es am ehemaligen Kloster (heute eine Jugendherberge), am Solebad und am Gefängnis bis zur Predigerkirche, die ehemals den Dominikanern, heute evangelische Stadtkirche ist. Die Führung endete am Orpheus-Mosaik im Museum Rottweil. Alle Sehenswürdigkeiten wurden von

den Stadtführerinnen liebevoll historisch vorgestellt und erklärt. Ebenfalls erinnerten die Stadtführerinnen daran, dass Rottweil zur Hochzeit 70 Brauereien hatte, die letzte war die Pflugbrauerei, in der einer unserer Teilnehmer sogar noch gearbeitet hatte.

Dr. Moritz Krahl bedankte sich bei den beiden Stadtführerinnen für die hervorragende Stadtführung – einhellig herrschte die Meinung, dass Rottweil eine weitere Reise wert sei. Nach Historischem ging es kontrastreich weiter mit der Auffahrt auf den Rottweiler Testturm (genauer: TK Elevator Testturm für Aufzugsinnovationen), mit der höchsten Aussichtsplattform Deutschlands (232 m), von der aus sich bei hervorragendem Wetter ein atemberaubender Weitblick auf eine Miniaturlandschaft in allen Himmelsrichtungen eröffnete. Der Präsentationsfilm zum Bau, zu den verwendeten Materialien und Techniken und die verschiedenen Multi-Aufzugsmöglichkeiten (Parallelschächte, Kabinen übereinander und nebeneinander) spiegelte im beeindruckenden Maße deutsche Ingenieurkunst wider (der Turm wurde 2018 mit dem Deutschen Ingenieursbaupreis ausgezeichnet).

Nachdem der Geist gesättigt war, machte sich nun so langsam der Magen bemerkbar. Der gesellige Abschluss mit herzhaft-



Die Teilnehmer vor dem Rottweiler Testturm

tem Mittagessen und hausgebrautem Bier folgte bei Rolf Schittenhelm in der Flötzingler Hirschbrauerei. Seit 1793 immer in Familienhand braut Rolf Schittenhelm traditionell ca. 500 hl Bier im Jahr. Als Besonderheit zeigte er den interessierten Teilnehmern das mit Holz direkt befeu-

erte Sudhaus (10 – 12 hl/Sud), bei dem schon allein die korrekte Temperaturführung eine Kunst für sich sei. Ebenso arbeitet er noch mit einem nur noch selten vorzufindenden Kühlschiff und erwartungsgemäß mit offener Hauptgärung. Weiterhin brennt Rolf Schittenhelm noch

eigenen Schnaps, der ebenfalls verkostet werden konnte. Dr. Moritz Krahl bedankte sich bei Rolf Schittenhelm für die Gastfreundschaft und die hervorragende Bewirtung – auch die Hirschbrauerei ist zweifelfrei (mindestens) eine weitere Reise wert.  
*Ralf Waiblinger*



130 Jahre Doemens – dazu gratulierte auch der DBMB e.V. herzlich. Im Rahmen des Festabends im Münchner Hofbräu Keller überreichte das Präsidiumsmitglied Marcel ter Steege (re.) im Namen des DBMB e.V. historische Doemens-Dokumente an den Geschäftsführer Dr. Werner Gloßner.



Besuch an der HANS-WILSDORF-SCHULE in Kulmbach v.li.: Marco Scherl, Sabine Kluge und Ralph Barnstein

# Ausschreibung Dr. Sarx-Gedächtnispreis 2026 der DBMB-Stiftung

## Was wird ausgezeichnet?

Die DBMB-Stiftung zeichnet regelmäßig eine herausragende Forschungsarbeit aus, die innovative Ergebnisse für die Praxis der Brau- und Malzbranche erbracht hat. Ausgezeichnet werden wissenschaftliche Publikationen, welche einen praktischen und nachhaltigen Nutzen für die Branche haben können.

## Preisgeld

Der DBMB-Stiftungspreis ist mit 5.000 Euro der höchst dotierte Preis in der Brau- und Malzbranche.

## Wer kann sich bewerben?

Es können sich nur natürliche Personen

bewerben, welche eine wissenschaftliche Arbeit mit praxisbezogenen Themen erstellt haben.

## Wie kann man sich bewerben?

Zur Bewerbung sollen folgende Unterlagen eingereicht werden:

- Die auszuzeichnende wissenschaftliche Publikation
- Eine kurze Darstellung der Arbeit und ihrer Signifikanz für die Praxis (max.300 Wörter)
- Lebenslauf des bzw. der Einreichenden

**Einsendeschluss ist der 31.12.2025**

Bewerbungen bitte ausschließlich in deutscher Sprache, als pdf-Dateien, per E-Mail an [stiftung@dbmb.de](mailto:stiftung@dbmb.de) einreichen.

## Wie erfolgt der Auswahlprozess?

Die Einreichungen werden durch den Vorstand der DBMB-Stiftung begutachtet und die Entscheidung über die beste Publikation und den Gewinn des Dr. Sarx-Gedächtnispreises bis Ende März 2026 bekannt gegeben.

## Preisverleihung

Die Preisverleihung findet am 06.06.2026 im Rahmen des Deutschen Braumeistertages in Magdeburg statt.

*Mitglieder des Vorstands: Thomas Lauer, Dr. Marc Kusche, Marcel ter Steege*

## Aus der Geschäftsstelle

**Der Jahresbeitrag für den DBMB-Bund in Dortmund beträgt seit 2019 60,00 EUR und ist satzungsgemäß bis Mitte Februar jeden Jahres zu entrichten.**

Bei Vorliegen eines SEPA-Mandats wird der Beitrag in der ersten Jahreshälfte eingezogen.

Als Verwendungszweck erscheint folgender Text auf der Lastschrift:  
**„DBMB Bund-Beitrag 2025, Mxxxxx, Nachname Vorname“**  
 Bitte teilen Sie uns Veränderungen Ihrer Bankdaten umgehend mit, sowohl der Geschäftsstelle des Bundes als auch Ihrer Landesgruppe.

Das SEPA-Verfahren bietet zwar gute Kontrollmöglichkeiten, trotzdem schützt es nicht vor erheblichen Rücklastschriftgebühren, die uns die Banken in Rechnung stellen, wenn Kontodaten nicht mehr aktuell sind. Diese Kosten (meistens mehr als 8 Euro für jeden Vorgang) müssen wir satzungsgemäß an die Mitglieder weitergeben.

### Beitragsüberweisung

Mitglieder, die der Geschäftsstelle **keine Einzugsermächtigung** zur Abbuchung der Jahresbeiträge erteilt haben, bitten wir

### Konto des DBMB:

**Commerzbank Dortmund**

**BIC.: DRESDEFF440**

**IBAN: DE07 4408 0050 0106 1847 00**

um Überweisung auf das Konto des DBMB bei der Commerzbank.

Die Überweisung sollte jedes Jahr bis Mitte Februar vorliegen.

EPC-QR-Code mit Ihrer Banking-App scannen. Ihre Mitgliedsnummer finden sie auf dem Adressetikett.

Die Höhe der **Landesgruppenbeiträge** erfragen Sie bitte bei Ihrer zuständigen Landesgruppe.



### Arbeitslose Mitglieder

Arbeitslosen Mitgliedern wird **nach Vorlage einer Bescheinigung über die Arbeitslosigkeit** eine Beitragsermäßigung gewährt.

Bitte legen Sie die Bescheinigung unserer Geschäftsstelle jährlich erneut vor. Bei Nichtvorliegen wird der volle Jahresbeitrag erhoben.

### Studentische Mitglieder

Bitte denken Sie an die jährliche Vorlage Ihrer Studienbescheinigung! Nach Beendigung des Studiums geht die Mitgliedschaft in eine ordentliche Mitgliedschaft über, und es wird der normale Mitgliedsbeitrag fällig.

### Adressen - Änderungen

Bitte teilen Sie uns alle Veränderungen zeitnah mit!

Postvertriebsstücke wie unser Mitteilungsblatt werden seitens der Post grundsätzlich nicht nachgesendet, auch dann nicht, wenn ein Nachsendeantrag gestellt wurde.

Die Nachforschungen nach verschollenen Mitgliedern sind mühsam, oft ergebnislos und kosten viel Zeit, die bei rechtzeitiger Mitteilung der Adressenänderungen sinnvoller genutzt werden könnte.

### Adresse des DBMB:

**DBMB, Arndtstr. 47  
 44135 Dortmund,  
 Tel. 0231/57 11 21  
 Fax 0231/52 42 61  
 Mobil: 0151/12101416  
 bund@dbmb.de  
 www.dbmb.de**

## Beachtenswerte Geburtstage im Juli, August, September

Es werden nur die Geburtstage der Mitglieder veröffentlicht, für die dem Bund eine Erklärung gemäß der Datenschutzverordnung (DSGVO) vorliegt.

85 Jahre wird am 01.07. Braumeister  
**Hans-Joachim Hermanns**  
 Lindenstr. 15  
 39167 Niederndodeleben

50 Jahre wird am 02.07. Braumeister  
**Jörn Flämig**  
 An der Laake 7  
 28816 Stuhr

60 Jahre wird am 03.07. Dipl.-Ing.  
**Jürgen Krieger**  
 Ankogelweg 57 c  
 12107 Berlin

60 Jahre wird am 03.07. Braumeister  
**Georg Rittmayer**  
 An der Mark 1  
 91352 Hallerndorf

50 Jahre wird am 04.07. Braumeister  
**Johannes Christian Winkler**

Neisser Str. 1  
 55218 Ingelheim  
 65 Jahre wird am 07.07. Dipl.-Ing. (FH)

**Martina Lackert**  
 Zur breiten Wiese 7  
 39326 Colbitz

65 Jahre wird am 07.07. Braumeister  
**Rainer Klöckner**  
 Trifelsring 28  
 76756 Bellheim

80 Jahre wird am 09.07. Braumeister  
**Peter Duffner**  
 Langwiesenstr. 35  
 73329 Kuchen

60 Jahre wird am 10.07. Dipl.-Ing.  
**Martin Schubert**  
 Am Berg 22  
 91809 Wellheim-Hard

85 Jahre wird am 11.07. Dipl.-Brm.  
**Erwin Czeschka**  
 Pyras 43  
 91177 Thalmässing

60 Jahre wird am 11.07. Braumeister  
**Jörg Finkler**  
 Am Wasserhaus 20  
 67808 Mörsfeld

60 Jahre wird am 13.07. Dipl.-Brm. Dipl.-Ing.  
**Thomas Wünsche**  
 Breslauer Ring 26  
 21514 Büchen

70 Jahre wird am 15.07. Dipl.-Ing.  
**Wolfgang Kohls**  
 Am Wulfsthun 12  
 21357 Bardowick

85 Jahre wird am 16.07. Braumeister  
**Willi Rossmann**

Ergoldsbacherstr. 8  
84098 Hohenthann  
65 Jahre wird am 17.07. Dipl.-Brm.

**Klaus-Dieter Wagner**  
Ringstr. 10  
79595 Rümmingen

70 Jahre wird am 17.07. Professor Dr.

**Achim Bothe**  
Hombrink 75

44581 Castrop-Rauxel  
65 Jahre wird am 18.07. Dipl.-Bibliothekarin

**Michaela Knör**  
Romain-Rolland-Str.153  
13089 Berlin-Weißensee

60 Jahre wird am 22.07. Dipl.-Ing.

**Christian Groß**  
Kreigershof 6  
44229 Dortmund

50 Jahre wird am 22.07. Produktionsleiter

**Martin Erasmý**  
Hauptstr. 73

38350 Helmstedt

80 Jahre wird am 23.07. Braumeister  
**Dietmar Wudonig**  
Sandstr. 24

64839 Münster

60 Jahre wird am 24.07. Dipl.-Ing.

**Andreas Polster**  
Lerchenbergstrasse 2  
75031 Eppingen

75 Jahre wird am 25.07. Dipl.-Ing.

**Wilhelm Koch**  
Hauptstr. 1  
14542 Werder

65 Jahre wird am 25.07. Braumeister

**Kai Kamphausen**  
Mühlenstr. 38  
41352 Korschenbroich

60 Jahre wird am 26.07. Dipl.-Ing. (FH)

**Steffen Wetzig**  
Pörsdorfer Weg 12  
07586 Bad Köstritz

70 Jahre wird am 27.07. Dr.-Ing.

**Walter Flad**  
Heinestr. 33  
85354 Freising

60 Jahre wird am 28.07. Braumeister

**Michael Geißer**  
Breslauer Str. 87  
85221 Dachau

50 Jahre wird am 29.07. Dipl.-Br.-Ing. Getr.  
Techn.

**Thorsten Schmidt**  
Himmelskronstr. 4  
67547 Worms

65 Jahre wird am 30.07. Braumeister

**Bernhard Vötter**  
Waldhaus 1  
79809 Waldhaus

60 Jahre wird am 30.07. Dipl.-Ing.

**Carsten Lange**  
Neue Straße 18  
67280 Quirnheim

50 Jahre wird am 30.07. Dipl.-Ing.

**Andreas Schröfl**  
Kirchanger 17  
85395 Wolfersdorf

75 Jahre wird am 31.07. Dipl.-Ing.

**Peter Mühlbauer**  
Further Str. 10  
93473 Arnschwang

70 Jahre wird am 31.07. Dr.-Ing.

**Rüdiger Zettl**  
Am Webergarten 13  
61118 Bad Vilbel

85 Jahre wird am 01.08. Braumeister

**Winfried R. Huber**  
Pfarrer-Drexler-Str. 6  
92224 Amberg

65 Jahre wird am 01.08. Dipl.-Ing.

**Beate Hockun**  
Paul-Trautmann-Str. 6  
15234 Frankfurt/Oder

60 Jahre wird am 01.08. Braumeister

**Stefan Horna**  
Nixböthestr. 35

## Zum ehrenden Gedenken

### Es verstarben

15.12.2024 (Mitglied: 57 Jahre)

**Dipl.-Brm. Dieter von Falkenhausen**  
im Ruhestand  
Richard-Wagner-Str. 30,  
91413 Neustadt  
Nordbay.

86 Jahre

26.02.2025 (Mitglied: 46 Jahre)

**Braumeister Leo Meißner**  
im Ruhestand  
Ehrenmitglied der Landesgruppe  
Hauptstr. 261, 66583 Spiesen  
Saar

75 Jahre

19.01.2025 (Mitglied: 66 Jahre)

**Dipl.-Brm.-Ing. Günter Dally**  
im Ruhestand  
Blocksbergstr. 89, 66955 Pirmasens  
Kurpf.

94 Jahre

06.03.2025 (Mitglied: 33 Jahre)

**Dipl.-Brm.-Ing. Klaus Rähse**  
im Ruhestand  
Störitzseestr. 5, 12587 Berlin  
Berl.-Brand.

85 Jahre

03.02.2025 (Mitglied: 55 Jahre)

**Braumeister Heinz Pfeiffer**  
im Ruhestand  
Lange Str. 117, 70794 Filderstadt  
Wttbg.

92 Jahre

09.03.2025 (Mitglied: 42 Jahre)

**Dipl.-Ing. Wilfried Hofmann**  
Stadtplatz 17, 92355 Velburg  
Nordbay.

67 Jahre

21.03.2025 (Mitglied: 59 Jahre)

**Dr.-Ing. Wilfried Rinke**  
im Ruhestand  
Ehrenmitglied DBMB  
Weidenweg 18,  
21244 Holm-Seppensen  
H.S.H.

94 Jahre

11.02.2025 (Mitglied: 64 Jahre)

**Braumeister Karl Stiegler**  
im Ruhestand  
Lindenstr. 16, 91541 Rothenburg o.T.  
Nordbay.

98 Jahre

12.02.2025 (Mitglied: 53 Jahre)

**Dipl.-Ing. Jan Hein**  
im Ruhestand  
Bussardstr. 5, 90766 Fürth  
Nordbay.

80 Jahre

28.03.2025 (Mitglied: 14 Jahre)

**Walter Geißler**  
Inhaber Nürnberger Weizenbiereglas-  
museum & Hausbrauerei  
Schupfer Str. 39, 90482 Nürnberg  
Nordbay.

70 Jahre

21.02.2025 (Mitglied: 36 Jahre)

**Braumeister Helmut Kersjes**  
im Ruhestand  
Ungerather Str. 20, 41366 Schwalmtal  
NRW

86 Jahre

10.04.2025 (Mitglied: 32 Jahre)

**Dipl.-Ing. Dipl.-Wirt.-Ing. Frieder  
Heitzelmann**  
Geschäftsführer Malzfabrik Eckenstein  
& Co. GmbH  
Wilhelmstr. 1, 77933 Lahr  
Baden

61 Jahre

22.02.2025 (Mitglied: 66 Jahre)

**Braumeister Erich Reimann**  
im Ruhestand  
Südweg 4, 31188 Holle  
N/Sa.

94 Jahre

35683 Dillenburg  
85 Jahre wird am 03.08. Braumeister

**Gerhard Neukirchner**

Im Winkel 1  
77974 Meißenheim

50 Jahre wird am 03.08. Dipl.-Oecotroph.

**Sabine Mirbach**

Pastoratsbenden 11a  
47906 Kempen

60 Jahre wird am 04.08. Braumeister

**Jörg Hermann**

Am Galgenberg 62  
95326 Kulmbach

65 Jahre wird am 04.08. Braumeister

**Ralf Benölken**

Bgm.-Strobl-Str. 6  
85459 Berglern

90 Jahre wird am 04.08. Braumeister

**Erwin Kestler**

An den Mühlhannen 29  
97080 Würzburg

60 Jahre wird am 05.08. Dipl.-Brm.

**Clark Zacharias**

Langenfeld 28  
28779 Bremen

70 Jahre wird am 05.08. Elektromeister

**Klaus Magerstädt**

Katerweg 22  
18146 Rostock

95 Jahre wird am 06.08. Dipl.-Br.-Ing.

**Klaus-Jürgen Schulz**

Grünwaldweg 10  
44532 Lünen

70 Jahre wird am 07.08. Dipl.-Brm.

**Heinrich Weiterer**

Mühlenstr. 5  
31191 Algermissen

80 Jahre wird am 07.08. Dr.-Ing.

**Helmut Türk**

Dorfhainer Str. 30  
01189 Dresden

60 Jahre wird am 07.08. Dipl.-Brm.

**Malte Kerschbaum**

Menninghausen 16  
27257 Sudwalde

75 Jahre wird am 09.08. Braumeister

**Peter Mesters**

Unterm Dumel 24  
59955 Winterberg

85 Jahre wird am 09.08. Dipl.-Brm.

**Christian Korinth**

Professor-Haindorf-Str. 15

59063 Hamm

90 Jahre wird am 13.08. Dipl.-Ing.

**Peter Düll**

Am Fasanenacker 3  
85241 Hebertshausen

70 Jahre wird am 14.08. Dr.-Ing. Dipl.-Wirt.-Ing.

**Edgar Groneick**

Corvarastr. 13  
44229 Dortmund

50 Jahre wird am 16.08. Dipl.-Brm.

**Matthias Trum**

Dominikanerstr. 6  
96049 Bamberg

75 Jahre wird am 17.08. Dipl.-Brm.

**Walter Hüsgeg**

Perricherweg 54C  
46487 Wesel

85 Jahre wird am 19.08. Braumeister

**Karl-Heinz Stietz**

Quellenstr. 24  
34414 Warburg

90 Jahre wird am 20.08. Dipl.-Brm.

**Heinz Hammer**

Waldstr. 120 A  
64720 Michelstadt

50 Jahre wird am 20.08. Industriebraumeister

**Gerhard Gruber**

Zürcherstr. 15  
6700 Bludenz/Österreich

75 Jahre wird am 22.08. Dipl.-Ing.

**Hans-Georg Weber**

Zechliner Str. 16  
13055 Berlin

80 Jahre wird am 22.08. Braumeister

**Wilfried Lenius**

Barbarakirchgang 8  
45139 Essen

60 Jahre wird am 23.08. Braumeister

**Robert Maier**

Bussardstr. 20  
82008 Unterhaching

70 Jahre wird am 25.08. Ing.

**Andreas Liebold**

Filderstr. 27/1  
70771 L.-E. Musberg

90 Jahre wird am 29.08. Dr.-Ing.

**Jörg Gromus**

Chr.-Morgenstern-Weg 2  
28816 Stuhr

85 Jahre wird am 30.08. Braumeister

**Hans-Jürgen Ransbach**

Maueler Str. 9

53937 Schleiden

70 Jahre wird am 31.08. Dipl.-Brm.

**Thomas Müller**

Untere Dickne 32  
73207 Plochingen

60 Jahre wird am 01.09. Dipl.-Brm.

**Michael Schüscke**

Sunthoffstr. 17  
44143 Dortmund

85 Jahre wird am 02.09. Braumeister

**Günther Otto**

Otto-Fohl-Str. 10  
56073 Koblenz

50 Jahre wird am 03.09. Braumeister

**Bernhard Löw**

Bruchhäuslstr. 212  
5084 Großgmain/Österreich

90 Jahre wird am 05.09. Dipl.-Brm.

**Eckhard Schneidewin**

Kurallee 18/3207  
88709 Meersburg

50 Jahre wird am 05.09. Dipl.-Brm.

**Christoph Lippert-Pagany**

The Thatched Cottage, Falleens  
F45 DH42 Co. Sligo/Ireland

60 Jahre wird am 07.09. Braumeister

**Frank Braun**

Stüttingstr. 56  
58285 Gevelsberg

50 Jahre wird am 08.09. Produktionsleiter

**Andreas Rest**

Freiweg 3  
86830 Schwabegg

70 Jahre wird am 09.09. Dipl.-Brm.

**Henning Cordes**

Breite Str. 12  
38312 Cramme

50 Jahre wird am 09.09. Produktionsleiter

**Thorsten Kelm**

Auguststr. 33  
50733 Köln

50 Jahre wird am 13.09. Dipl.-Ing.

**Florian Süß**

Mühlweg 5b  
55545 Bad Kreuznach

80 Jahre wird am 16.09. Dr. agr.

**Peter Wächter**

An der Mittelmühle 7  
07987 Mohlsdorf

65 Jahre wird am 16.09. Braumeister

**Harald Müller**

Am Birkwald 20

**Bier zum Lesen -  
der BRAUWELT-Shop**

**carllibri.com – der BRAUWELT-Shop**



66679 Losheim  
90 Jahre wird am 16.09. Braumeister  
**Max Lichtenauer**  
Im Bruch 8  
77656 Offenburg

75 Jahre wird am 16.09. Dipl.-Ing.  
**Ingrid Weber**  
Landsberger Allee 68  
10249 Berlin

60 Jahre wird am 18.09. Techn. Betr.-Wirt IHK  
**Jörg Hallen**  
Queckvoor 27  
46459 Rees

85 Jahre wird am 19.09. Dipl.-Ing.  
**Friedrich-Wilhelm Reinhardt**  
Michendorfer Chaussee 1  
14473 Potsdam

60 Jahre wird am 19.09. Dipl.-Brm. Getr.-  
Technologin  
**Alexandra Finkler-Jakob**  
Dorstr. 62

8835 Feusisberg/SCHWEIZ  
60 Jahre wird am 20.09. Dr.-Ing.  
**Michael Zepf**  
Ottostr. 17  
85354 Freising

70 Jahre wird am 21.09. Dipl.-Brm.  
**Norbert Gehring**  
Lehmkuhlenweg 2  
29386 Hankensbüttel

65 Jahre wird am 22.09. Dipl.-Brm.  
**Jürgen Keipp**  
Heliosweg 35  
44269 Dortmund

60 Jahre wird am 25.09. Dipl.-Ing.  
Dipl.-Wirt.-Ing.  
**Guido Christiani**  
Schirmerstr. 48  
40211 Düsseldorf

50 Jahre wird am 25.09. Dipl.-Brm.  
**Falk Hempler**  
Heinebeeksweg 1

38302 Wolfenbüttel  
65 Jahre wird am 26.09. Dr.-Ing.  
**Frank Nitzsche**  
Laboratoriumstr. 100  
46262 Voerde (Niederrhein)

90 Jahre wird am 26.09. Dr.-Ing.  
**Willi Horst Glaser**  
Herzbergstr. 6  
10367 Berlin

50 Jahre wird am 27.09. Braumeister  
**Markus Häffner**  
Preußischer Hut 10  
47802 Krefeld

60 Jahre wird am 28.09. Dipl.-Ing.  
**Nicola Riedl**  
Fabrikstr. 3a  
77694 Kehl

50 Jahre wird am 30.09. Produktionsleiter  
**Markus Roßmann**  
Oberlindhart 7  
84066 Mallersdorf-Pfaffenberg

## Neuaufnahmen – ordentliche Mitglieder

Seit dem letzten Mitteilungsblatt begrüßen wir 30 neue Mitglieder.

Alberth, Bastian, Braumeister  
Braumeister  
Brauerei Wagner Merkendorf  
Pödeldorfer Straße 81  
96052 Bamberg Nordbay.

Brandt, Niklas, M.Sc. Brau- Getränketechn.  
Stellv. Betriebsleiter  
Avangard Malz AG, Bremen  
Kettenburger Weg 1  
29699 Walsrode W/Ems

Brossok, Jakob, Braumeister  
Braucher und Mälzer  
Privatbrauerei Gaffel Becker & Co. OHG  
Berrenratherstr. 311

50937 Köln NRW  
Farnung, Simon Alexander, Redakteur  
Brauindustrie  
Verlag W. Sachon GmbH  
Halskestr. 14

81379 München Südbay.  
Feind, Sebastian, Dipl.-Brm.  
Braumeister  
Berliner Berg Brauerei  
Seestraße 108

13353 Berlin Berl.-Brand.  
Frenzel, Jakob, Dipl.-Ing.  
Referent  
Bundesamt Verbraucherschutz,

Lebensmittels  
Oldenburger Str. 42b  
10551 Berlin Berl.-Brand.

Gmeiner, Tobias, B.Eng.  
Brau- Getränketechn.  
Schichtleiter  
Petrusquelle  
Zepelinring 33

84034 Landshut Südbay.  
Haizmann, Katharina, Braumeisterin  
Geschäftsführerin  
Hochdorfer Brauerei KG  
Rottweiler Straße 18  
72202 Nagold Wttbg.

### Versand des Mitteilungsblattes

Die Mitglieder sind gemäß § 9 der Satzung verpflichtet, Anschriftsänderungen der Geschäftsstelle mitzuteilen. Diese benachrichtigt die Versandabteilung des Fachverlages Hans Carl hiervon und gibt in dem vierteljährlich erscheinenden Mitteilungsblatt die Veränderung bekannt. Die Bearbeitung der Anschriften liegt deshalb **ausschließlich bei der Geschäftsstelle des Bundes, 44135 Dortmund, Arndtstraße 47, Tel. 0231/57 11 21, Fax 02 31/52 42 61, E-Mail: bund@dbmb.de.**

Die Mitteilungen an den Fachverlag Hans Carl **erübrigen** sich.

Herausgeber: Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund (Technisch-wissenschaftliche Vereinigung e.V.)  
Chefredakteur: Dipl.-Brm. Ralph Barnstein, Geschäftsführer des DBMB, 44135 Dortmund, Arndtstraße 47, Tel. 0231/57 11 21, Fax 0231/52 42 61,  
E-Mail: bund@dbmb.de, Internet: www.dbmb.de, **Konto DBMB: Commerzbank, Dortmund, BIC.: DRESDEFF440, IBAN: DE07 4408 0050 0106 1847 00.**

Verlag und Vertrieb: Fachverlag Hans Carl GmbH, 90411 Nürnberg, Andernacher Str. 33 a, Tel. 0911/9 52 85-0;  
E-Mail: dbmb@hanscarl.com; Internet: http://www.hanscarl.com; Geschäftsführung: M. Schmitt.

Anzeigen: (verantwortlich) Michael Schmitt;

Anzeigenverkauf: Martina Wehritz, Tel. 0911/9 52 85-36; Anzeigenverwaltung: Dunja Stürmer, Tel. 0911/9 52 85-35;

gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 49 vom 1. Januar 2025, E-Mail: anzeigen@hanscarl.com

Erscheint 4-mal jährlich (Nr. 4 erweiterte Jahrbuch-Ausgabe);

Satz: Fachverlag Hans Carl GmbH, Nürnberg; Andrea Kauer, Tel. 0911/9 52 85-55.

Druck: Schleunungdruck GmbH – www.schleunung.com

Alle Rechte vorbehalten.

ISSN 0172-3774, 73. Jahrgang

Körner, Daniel, M.Sc. Brau- Getränketechn. Wissenschaftli. Mitarbeiter/ Doktorand Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität Biberstr. 12 85354 Freising Südbay.	wissenschaftlicher Mitarbeiter Versuchs- Lehranstalt für Brauerei Berlin Transvaalstraße 26 13351 Berlin Berl.-Brand.	Technologischer Inbetriebnehmer Ziemann Holvrieka Mailänder Platz 19 70173 Stuttgart Wttbg.
Kräß, Julia, B.Sc. Brau- und Getränketechn. Qualitätssicherung Brauhaus Riegele Augsburg Otto-Lindenmeyer-Str. 29 86153 Augsburg Südbay.	Pusch, Senta, Braumeisterin stellvertretende Abfüllleitung Feldschlösschen Aktiengesellschaft Hauptstraße 17 01796 Pirna Sachsen	Schumacher, Hans-Peter, Braumeister Braumeister Zwiefalter Klosterbräu GmbH & Co.KG Galgenberg 9 88529 Zwiefalten Wttbg.
Kutscha, Robin, Brau- und Getränketechn. Labor und Betriebskontrolle Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf GmbH&Co Im Wingert 16 53115 Bonn NRW	Reutelsterz, René, Braumeister Dosen-, Keg Abfüllung Spaten Franziskaner Bräu München Bürgermeister-Schuster-Straße 22 85551 Kirchheim Südbay.	Stiefel, Lennart, Brau-und Getränketechn. Braumeister Brauerei Hotel Hirsch GmbH Schellenbergstr. 67 87435 Kempten Südbay.
Langreiter, Hannes, Dipl.-Brm. Vertrieb Profipack Verpackungsmaschinen GmbH Gartenstraße 4/10 6322 Kirchbichl, Österreich Bund Ausland	Rösch, Julian, Braumeister 2. Braumeister Zum Löwenbräu OHG Judengasse 1 91083 Baiersdorf Nordbay.	Trübswetter, Michael, Brautechnologe Braumeister / Technischer Leiter Schlossbrauerei Eichhofen Wolfgang-Peter-Straße 12 93152 Nittendorf Südbay.
Löwen, Artur, Industrietechniker Betriebsleiter Heil und Mineralquellen Germete GmbH Seichenbrunnen 8 34414 Warburg NRW	Rohrbacher, Tobias, B.Eng. Brau- Getränketechn. Business Development Engineer DACH Diversey Deutschland GmbH & Co.KG Im Wingert 15 68519 Viernheim Kurpf.	Wagner, Eike-Henrik, Dipl.-Ing. Herrengasse 34 86720 Nördlingen Wttbg.
Lupp, Kilian, M.Sc. Brau-Getränketechn. Untertzettlitz 11 95326 Kulmbach Nordbay.	Ruhland, Niklas, B.Eng. Brau- Getränketechn. Applikationsingenieur Fülltechnik Krones AG Lärchenweg 1 93083 Obertraubling Nordbay.	Wegmann, Frank Leiter Produktion u. Qualitätswesen Breuerei Diebels Steennhalensweg 9 47608 Geldern NRW
Meier, René, Braumeister Braumeister / Technischer Leiter Brauhaus Ernst August GmbH & Co KG Vinnhorsterweg 67b 30419 Hannover N/Sa.	Sailer, Matthias, Braumeister Erster Braumeister Hofbräuhaus Traunstein Josef Sailer GmbH & Co. KG Am Alten Brunnen 3 94137 Bayerbach Südbay.	Wiethaus, Martin, Brau- und Getränketechn. 3. Braumeister Brauerei Gut Forsting Fichtenstraße 16 85570 Ottenhofen Südbay.
Palmer, Benjamin, M.Sc. Brewing and Distilling	Schäftlmeier, Karl, Brau- und Getränketechn.	Wilpers, Christian, Dipl.-Braumeister Global Application Specialist Filter Press Andritz Separation GmbH Berliner Ring 59 50170 Kerpen NRW

## Neuaufnahmen – Mitglieder in Ausbildung

Seit dem letzten Mitteilungsblatt begrüßen wir 30 neue Mitglieder in Ausbildung. Wir wünschen allen weiterhin viel Freude und Erfolg!

Brodführer, Jonas B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Abersberg 2a 85406 Zolling	80339 München Fritzsche, Birgit Promotion / Dr. TU Clausthal Börßumer Straße 7 38315 Hornburg	Steinstraße 27 81667 München Leda, Jakob B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Berg 8 85402 Kranzberg
Dehner, Flori B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Bergstraße 6d 85410 Haag	Gabbert, Max B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Karlmathesstraße 4 82008 Unterhaching	Märkl, Theresia B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Hauptstraße 13 92272 Freudenberg
Döhring, Josh B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Holzgartenstr. 6D 85354 Freising	Gleixner, Jakob B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Moosstraße 52 85356 Freising	Milinski, Rolf-Erik Braumeister Doemens e.V. Lutzenstraße 29 77876 Kappelrodeck
Doetsch, Jacob B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Gollierstraße 39	Laböck, Leopold B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT	Münzmay, Daniel M.Sc. Lebensmittelqualität

# MITTEILUNGSBLATT > IM BLICKFELD

HSWT Bachtorstraße 10 64823 Groß-Umstadt	Kirmsees 15 95466 Kirchenpingarten	97776 Eußenheim
Nohl, Maurice B. Eng. Brauwesen TU Berlin Karwendelstraße 17 12203 Berlin	Reichert, Niklas B. Eng. Brauwesen TU Berlin Danckelmannstr. 17 14059 Berlin	Schinko, Franz B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Brunnackerstraße 5 94065 Waldkirchen
Oechsner, Leonhard B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Bachstraße 7 a 85354 Freising	Renner, Linus B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Erloweg 6 86853 Langerringen	Scholtis, Leon B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Jägerstraße 5 84576 Teising
Pausch, Lukas B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Liebigstraße 29 85354 Freising	Ronge, Laura B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Zum Kanzelstein 12 08349 Johanngeorgenstadt	Schwarz, Florian B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Königsberg 55 2842 Thomasberg (Österreich)
Pitz, Jonas B. Eng. Brauwesen TU Berlin Havensteinstr. 44 12249 Berlin	Rußler, Kai B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Schlipps 2A 85411 Hohenkammer	Stanzel-Deffner, Tobias B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Landshuter Straße 19 85435 Erding
Preuß, Andreas B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Ganzenmüllerstraße 16 85354 Freising	Schafrin, Maximilian B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Mariahilfstrasse 13 81541 München	Torosyan, Gor B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Am Waldrand 3 85354 Freising
Reichenberger, Christoph B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT	Schaub, David B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Kerztaalstraße 30	Voitleitner, Barbara B. Eng. Brau- Getränketechn. HSWT Mayrhof 33 4777 Mayrhof (Österreich)

## Veränderungen (kursiv) ordentliche Mitglieder

Amrhein, Frederik, M.Sc. Brauwesen/ Getränketechn. sera ProDos GmbH Teamleiter Food & Beverage Kiefernweg 4 34582 Borken	<i>Brauhaus Sternla Bamberg Braumeister Schlesienstr. 63 96117 Memmelsdorf</i>	<i>Produktionsplaner Auf der Hude 44 33175 Bad Lippspringe</i>	
Bauer, Johannes, Braumeister <i>Allgäuer Brauhaus AG Betriebskontrollleur Brunnemairstr. 9 87719 Mindelheim</i>	Fuchs, Lukas, M. Sc. GEA Brewery Systems GmbH Technologische Inbetriebnahme <i>Mont-Cenis-Straße 168 44627 Herne</i>	Jäger-Mayinger, Matthias, Dipl.-Brm. <i>Brauerei Stolz GmbH &amp; Co. KG Braumeister Hinterberg 2 88260 Argenbühl-Eglofs</i>	Nordbay. NRW Südbay./Wttbg.
Bötrich, Arnd-Henning, Dipl.-Brm. <i>Privatier Hinter der Kirche 4a 04356 Leipzig</i>	Gimpel-Henning, Stephan, Dipl.-Br.-Ing. Präsidentmitglied des DBMB Dr.-Martin-Luther-Str. 11 a 95326 Kulmbach	Johmann, Marius, Braumeister Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH & Co. KG Bauer <i>Eichendorffstr.10 74838 Limbach</i>	Nordbay. Baden
Bruder, Tobias, Braumeister <i>Albert Frey AG Technologie Lukas Weber Str. 6 87616 Wald</i>	Hinte, Frank, Dipl.-Ing. König-Brauerei GmbH Stabsstelle Brau u. Qualitätssicherung <i>Staumühler Strasse 213 33161 Hövelhof</i>	Joseph, Dietmar, Braumeister <i>im Ruhestand Dieulefiter Str. 21 35423 Lich</i>	Nordbay. NRW Hess.
Bussler, Felix Trumer Privatbrauerei Josef Sigl e.U. Technischer Leiter/Braumeister <i>Burghard-Breitner-Weg 28</i>	Hintze, Christoph, Dipl.-Brm. <i>Selbstständig (FMCG Beverage) Selbstständig Lehniner Allee 6 14797 Kloster Lehnin</i>	Kör, Michaela, Dipl.-Bibliothekarin VLB Berlin Leiterin d. Axel-Simon-Bibliothek <i>Romain-Rolland-Str.153 13089 Berlin-Weißensee</i>	Südbay. Berl.-Brand.
Czeczeltz, Max, Braumeister	Hoffmann, Hans-Rüdiger, Dipl.-Brm. Warsteiner Brauerei Haus Cramer GmbH & Co. KG	Lederer, Fritz, Braumeister Kaiser Bräu Neuhaus Braumeister	Südbay. Berl.-Brand.

Friedhofstr. 11 91239 Henfenfeld Manke, Winfried, Dipl.-Ing. <i>im Ruhestand</i> Frankenstr. 37 56626 Andernach Menze, Andreas, Dipl.-Brm. Krones AG Key Account Manager Kürner Weg 8 93057 Regensburg	Nordbay.          Nordbay.	Erdinger Weißbräu Leiter Produktionsplanung Unter den Eichen 22 85354 Freising Perner, Jürgen, Braumeister im Ruhestand Neddernend 4 App 3 24787 Fockbek Polster, Andreas, Dipl.-Ing. Gebrüder Bagusat GmbH & Co. KG Lerchenbergstrasse 2 75031 Eppingen	Südbay.          Südbay.	Pfingstweide 16 04179 Leipzig Schmidt, Erik, B. Eng. AB-Inbev Deutschland Hasseröder Brauerei GmbH Supervisor Brewing Färberstraße 29 37077 Göttingen Seip, Michael, Dipl.-Brm. Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG Geschäftsführung Technik Sünderuper Weg 18 24943 Flensburg Tolzmann, Jörg, Dipl.-Brm. Eichbaum Brauerei, Mannheim Leiter Produktion Am Wehr 3 34431 Marsberg Treetzen, Till Uwe TU Berlin Student Kochstraße 13 10969 Berlin Zufall, Carsten, Dr.-Ing. im Ruhestand Großgörschenstraße 14 10829 Berlin	Sachsen          N/Sa.          H.S.H.          Kurf.          Berl.-Brand.
Mittag, Claudio, Brau- u. Getränketechnologe Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG Braumeister Produktion & Abfüllung Bahnhofstr. 63a 86438 Kissing Nguyen, Huong Giang, B. Sc. PwC WPG GmbH Associate im Consllting Beusselstr. 9 10553 Berlin Niklaus, Marek, Dipl.-Brm. Diversey Deutschland GmbH & Co OHG Systemberater F&B Schwalbenweg 7 14552 Michendorf Olak, Oliver, Dipl.-Brm.	NRW          Wttbg.          Berl.-Brand.          Berl.-Brand.	Reiß, Andreas, Braumeister u. Brauereitechnik ECOFARIO GmbH Technical Sales Am Lochfeld 23 82279 Eching a. Ammersee Rest, Andreas, Produktionsleiter Maschinenring Augsburg e. V. Produktionsleiter, Geschäftsführer Freiweg 3 86830 Schwabegg Schiml, Hermann, Dipl.-Brm. Dipl.-Ing. im Ruhestand Ostendstr. 161B 90482 Nürnberg Schink, Ina, Dipl.-Ing. im Ruhestannnd	Südbay.          Südbay.          Südbay.          Nordbay.		

## BEZUGSQUELLEN

### Braumalz

Brau-, Röst- und Caramelmalzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG  
Brennerstraße 17-19 · 96052 Bamberg · Tel. (09 51) 9 32 20-0 · Fax (09 51) 9 32 20-970  
<http://www.veyermann.de> · e-mail: [info@weyermann.de](mailto:info@weyermann.de)  
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Sabine Weyermann  
Dipl.-Ing., Dipl.-Kfm. Thomas Kraus-Weyermann

### Caramelmalz

Brau-, Röst- und Caramelmalzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG  
Brennerstraße 17-19 · 96052 Bamberg · Tel. (09 51) 9 32 20-0 · Fax (09 51) 9 32 20-970  
<http://www.veyermann.de> · e-mail: [info@weyermann.de](mailto:info@weyermann.de)  
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Sabine Weyermann  
Dipl.-Ing., Dipl.-Kfm. Thomas Kraus-Weyermann

### Malz / Malzmehle

Brau-, Röst- und Caramelmalzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG  
Brennerstraße 17-19 · 96052 Bamberg · Tel. (09 51) 9 32 20-0 · Fax (09 51) 9 32 20-970  
<http://www.veyermann.de> · e-mail: [info@weyermann.de](mailto:info@weyermann.de)  
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Sabine Weyermann  
Dipl.-Ing., Dipl.-Kfm. Thomas Kraus-Weyermann

### Malzextrakte

Brau-, Röst- und Caramelmalzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG  
Brennerstraße 17-19 · 96052 Bamberg · Tel. (09 51) 9 32 20-0 · Fax (09 51) 9 32 20-970  
<http://www.veyermann.de> · e-mail: [info@weyermann.de](mailto:info@weyermann.de)  
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Sabine Weyermann  
Dipl.-Ing., Dipl.-Kfm. Thomas Kraus-Weyermann

### Rohstoffe



### Palatia Malz GmbH Heidelberg

Tel.: +49 (62 21) 64 66 - 0 • [www.bestmalz.de](http://www.bestmalz.de)

### Röstmalz

Brau-, Röst- und Caramelmalzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG  
Brennerstraße 17-19 · 96052 Bamberg · Tel. (09 51) 9 32 20-0 · Fax (09 51) 9 32 20-970  
<http://www.veyermann.de> · e-mail: [info@weyermann.de](mailto:info@weyermann.de)  
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Sabine Weyermann  
Dipl.-Ing., Dipl.-Kfm. Thomas Kraus-Weyermann

### Spezialmalz

Brau-, Röst- und Caramelmalzfabrik Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG  
Brennerstraße 17-19 · 96052 Bamberg · Tel. (09 51) 9 32 20-0 · Fax (09 51) 9 32 20-970  
<http://www.veyermann.de> · e-mail: [info@weyermann.de](mailto:info@weyermann.de)  
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Sabine Weyermann  
Dipl.-Ing., Dipl.-Kfm. Thomas Kraus-Weyermann