MITTEILUNGSBLATT

DEUTSCHER BRAUMEISTER- UND MALZMEISTER-BUND
Technisch-wissenschaftliche Vereinigung e. V. – Sitz Dortmund

1

74. Jahrgang – Nürnberg – Februar 2026 – www.dbmb.de

Von Otto dem Großen zu den Meistern des Bieres

- Magdeburg lädt ein -

Deutscher BRAUMEISTERTAG

Deutscher Braumeistertag
Magdeburg 2026

Fr. 05. bis So. 07. Juni 2026

BMT 2026 App

KHS
Filling and Packaging – Worldwide

Landesgruppe Sachsen-Anhalt

BMS
END OF LINE
PACKAGING EXPERTS

Ausgabe 1
74. Jahrgang
Nürnberg
Februar 2026

Sehr geehrte Mitglieder und Fördermitglieder des DBMB,

mit diesem Vorwort möchte ich Sie über die erfreuliche Mitgliederentwicklung im DBMB sowie über den anstehenden Braumeistertag vom 05.-07. Juni 2026 in Magdeburg informieren.
Unsere Mitglieder sind die elementare Basis des Deutschen Braumeister- und Malzmeister-Bundes, DBMB, sowie seiner Landesgruppen. Sie repräsentieren diese Technisch-wissenschaftliche Vereinigung als eingetragenen Verein mit Sitz in Dortmund. Aber auch unsere Fördermitglieder (Brauereien, Getränkehersteller sowie Unternehmen der vor- und nachgelagerten Zulieferindustrie) sind für den gesamten DBMB unentbehrlich, da Sie einen maßgeblichen Beitrag leisten und oftmals Ausrichter von Landesgruppensitzungen sowie große Unterstützer unseres Braumeistertages sind.
Trotz des demografischen Wandels und einem seit Jahrzehnten rückläufigen Pro-Kopf-Bierkonsum sind die Mitgliederzahlen im DBMB und seiner Landesgruppen teilweise recht erfreulich. Zurzeit haben wir im DBMB rund 2.940 ordentliche Mitglieder und 450 Mitglieder in Ausbildung, sowie 210 Fördermitglieder / Unternehmen also insgesamt 3.600 Mitglieder. Sehr erfolgreich entwickelt hat sich die seit 2015 etablierte kostenlose Mitgliedschaft für Studierende (Brau- und Getränketechnologie oder Lebensmitteltechnologie) sowie in Weiterbildung zum Brau- und Malzmeister stehende Personen. Mehr als 50% der ursprünglich in Ausbildung stehenden Mitglieder sind später dem DBMB als ordentliche Mitglieder treu geblieben. Je nach Jahrgang sind dies zwischen 25 – 50 Personen, die wir als langfristige Mitglieder gewinnen konnten. Insbesondere das relativ junge Eintrittsalter der neuen Mitglieder trägt erfreulich zur „Verjüngung“ des Durchschnittsalters unserer gesamten Mitgliederbasis bei. An dieser Stelle möchten wir uns insbesondere bei der HSWT, Doemens, TUM-Weihenstephan, TU Berlin, VLB und der Ulmer Meisterschule für das Werben von DBMB Mitglieder in Ausbildung bedanken.
Abschließend noch ein kurzer Blick auf unseren bevorstehenden Braumeistertag vom 05.-07. Juni 2026 in Magdeburg. Die Festung Mark ist der Hauptveranstaltungsort für den Begrüßungsabend, den Festabend und den Frühschoppen. Die DBMB-Hauptversammlung findet in einem Hörsaal der angrenzenden Universität statt. Von dort aus starten auch die Rahmenprogramme. Dazu gehört eine Schifffahrt, eine Fahrt mit der historischen Straßenbahn, eine Busfahrt zum Schiffshebewerk, Stadtführungen und ein Besuch des Elbauenparks. Wir bedanken uns bei der Landesgruppe Sachsen-Anhalt sowie bei Ralph Barnstein für die hervorragende Organisation sowie bei allen Mitwirkenden und Sponsoren für die große Unterstützung. Wir freuen uns schon auf unseren Braumeistertag, auf ein Wiedersehen der großen Brauerfamilie und auf leckere Biere in Magdeburg. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen des Mitteilungsblattes und eine gesunde Zeit.

Jupp Fontaine

› Veranstaltungen

Grußwort zum Braumeistertag 4
Hotels und Veranstaltungsorte 5
Magdeburg, die Ottostadt 7
Rahmenprogramm 9
Tagesordnung Hauptversammlung 12

› Landesgruppen

Termine der Landesgruppen 14
Aus den Landesgruppen 14
Baden, Berlin-Brandenburg, Hessen, Kurpfalz, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Nordbayern, Nordrhein-Westfalen, Saar, Sachsen, Südbayern, Württemberg

› Im Blickfeld

Aus der Geschäftsstelle 28
Beachtenswerte Geburtstage 28
Zum ehrenden Gedenken 30
Neuaufnahmen/ordentl. Mitglieder 31
Neuaufnahmen/in Ausbildung 32
Veränderungen/ordentl. Mitglieder 32
Impressum 33

Quelle Fotos Titelseite: IMG Sachsen-Anhalt mbH

Grußwort der Oberbürgermeisterin Simone Borris zum Deutschen Braumeistertag vom 5. bis 7. Juni 2026 in Magdeburg

Liebe Gäste des Deutschen Braumeistertags,

ich begrüße Sie herzlich in der Landeshauptstadt Sachsen-Anhalts, der „Ottostadt“ Magdeburg.

Mit ihrer Gründung durch den ersten deutschen Kaiser, Otto den Großen, begann vor über 1200 Jahren die überaus facettenreiche Geschichte unserer Stadt. Genauso lange lassen sich auch die Spuren des Brauereihandwerks in Magdeburg zurückverfolgen. Denn seinerzeit bauten die Mönche des Klosters Berge bereits Hopfen an, der sich noch immer im Klosterbergegarten am Elbufer finden lässt.

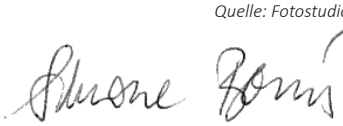
Das Handwerk des Bierbrauens ist heute ein immaterielles Weltkulturerbe und deutsches Bier als Produkt ein Exportschlager – leider gehört die historische Sorte „Machdeburjer Puparschknall“ nicht dazu. Dies können wir in Magdeburg selbstbewusst zugeben, da andere innovative Ideen unsere Stadt weit über die Grenzen hinaus bekannt gemacht haben. Große Persönlichkeiten wie Martin Luther, Georg Phillipp Telemann und Hermann Gruson prägten die Stadtgeschichte maßgeblich.

Dennoch ist Bier ein Kulturgut, das bei uns große gesellschaftliche Wertschätzung erfährt. Zu vielen geselligen Anlässen gehört gutes Bier zum guten Ton, gerade in einer so sportverrückten Stadt wie Magdeburg. Auf die Weltklasse-Erfolge unserer Sportlerinnen und Sportler sind wir besonders stolz und wir kommen als Stadtgesellschaft gern zusammen, um gemeinsam darauf anzustoßen. Aus diesen Momenten der Gemeinschaft und Solidarität schöpfen wir in Magdeburg eine besondere Stärke des Zusammenhalts.

In den vergangenen Jahren wurde die regionale Brautradition durch entschlossene Unternehmer neu belebt. Teilweise unter historischem Namen und an historischen Orten werden heute wieder Bier und Brause hergestellt, die sich großer Beliebtheit erfreuen. Diese Entwicklung zeigt nicht nur, dass Magdeburg im deutschlandweiten Trend Schritt hält, sondern veranschaulicht auch eine Charakteristik unserer Stadt, bei der Tradition und Moderne immer in besonderer Weise aufeinandertreffen.

Die Verbindung von großer Geschichte und spannender Gegenwart entdecken Sie allerorten im Stadtbild, am besten jedoch am Domplatz. Zwischen romanischem Kloster, gotischem Dom, barockem Landtagsgebäude, Wohn- und Geschäftshäusern aus der Gründerzeit, dem Fürstenwallpark mit seinen mittelalterlichen Wehrtürmen sowie der beeindruckenden modernen Architektur und der „Grünen Zitadelle von Magdeburg“ – das letzte von Friedensreich Hundertwasser entworfene Gebäude – erleben Sie unsere Stadtgeschichte und Architektur-Highlights auf engstem Raum.

Quelle: Fotostudio Althaus



Simone Borris
Oberbürgermeisterin der Landeshauptstadt Magdeburg

Ich lade Sie herzlich ein, die Ottostadt zu erkunden, und wünsche Ihnen spannende Eindrücke beim Braumeistertag 2026 in Magdeburg!

Mit der DB zum DBMB – Mit dem Veranstaltungsticket der Deutschen-Bahn zum Braumeistertag in Magdeburg

Entspannt ankommen / CO_2-frei reisen.

Buchen Sie online, sehen Sie alle Bahn-Angebote auf ihrer Wunschstrecke und sichern Sie sich einen günstigen Ticketpreis!

Der DBMB e.V, hat auf dieses Angebot keinen Einfluss. Eine Buchung erfolgt ausschließlich über die Deutsche Bahn. Wir stellen lediglich die Möglichkeit des Veranstaltungstickets der DB bereit (https://www.veranstaltungsticket-bahn.de/?event=49081&language=de)

BMT2026 Veranstaltungsticket

Veranstaltungsorte

Freitag, 05. Juni 2026

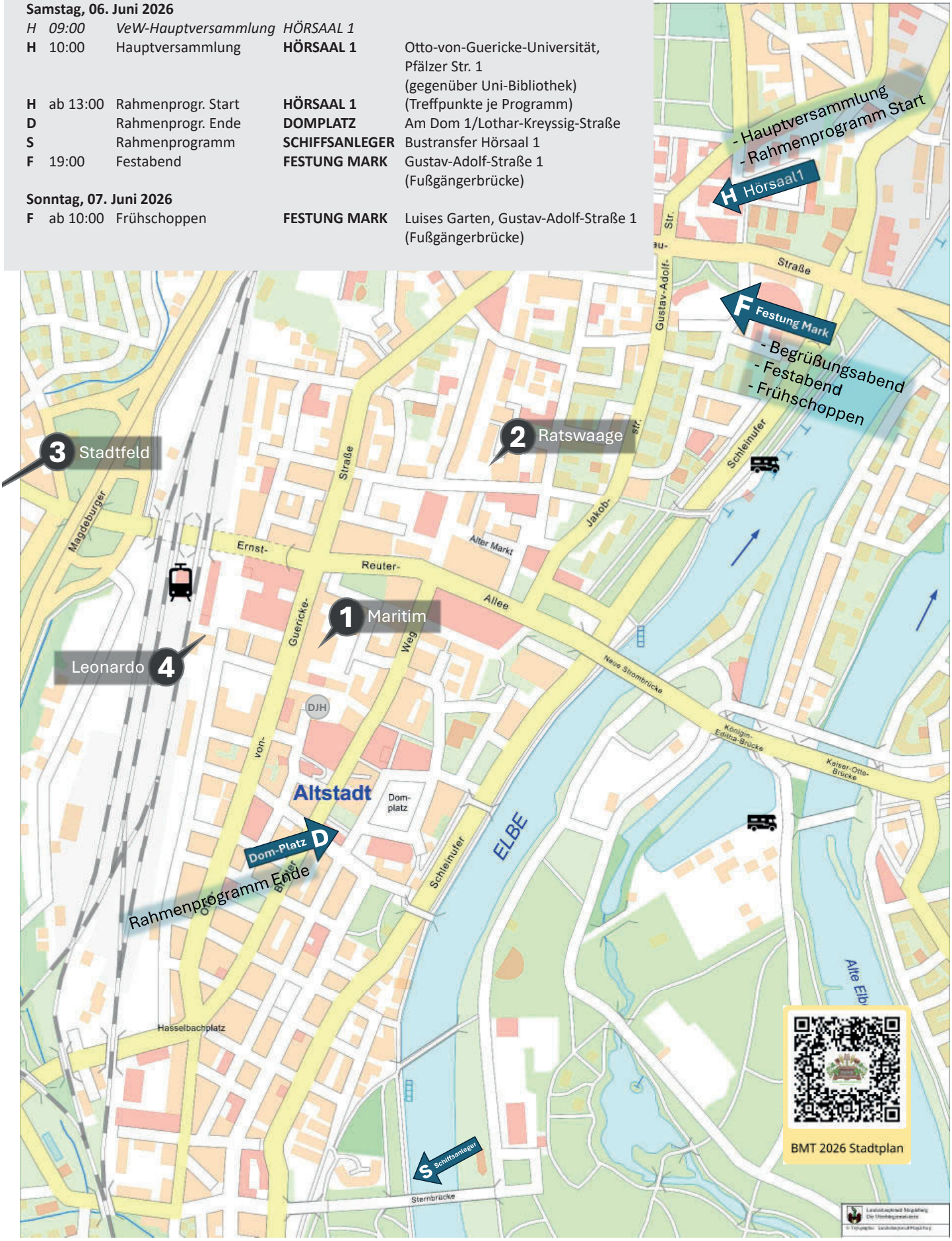
F	ab 19:00	Begrüßungsabend	**FESTUNG MARK**	Hohepfortewall 1 bzw. Hohepfortestraße 37

Samstag, 06. Juni 2026

H	*09:00*	*VeW-Hauptversammlung*	*HÖRSAAL 1*	
H	10:00	Hauptversammlung	**HÖRSAAL 1**	Otto-von-Guericke-Universität, Pfälzer Str. 1 (gegenüber Uni-Bibliothek)
H	ab 13:00	Rahmenprogr. Start	**HÖRSAAL 1**	(Treffpunkte je Programm)
D		Rahmenprogr. Ende	**DOMPLATZ**	Am Dom 1/Lothar-Kreyssig-Straße
S		Rahmenprogramm	**SCHIFFSANLEGER**	Bustransfer Hörsaal 1
F	19:00	Festabend	**FESTUNG MARK**	Gustav-Adolf-Straße 1 (Fußgängerbrücke)

Sonntag, 07. Juni 2026

F	ab 10:00	Frühschoppen	**FESTUNG MARK**	Luises Garten, Gustav-Adolf-Straße 1 (Fußgängerbrücke)



DEUTSCHER BRAUMEISTERTAG

der Landesgruppe Sachsen-Anhalt in Magdeburg 2026

Programm

Freitag, 05. Juni 2026

ab 19:00 Uhr, Begrüßungsabend FESTUNG MARK
Einlass ab 18.00 Uhr

Samstag, 06. Juni 2026

10:00 Uhr bis 12:30 Uhr,
Hauptversammlung des DBMB e.V.
HÖRSAAL 1, Otto-von-Guericke-Universität
Einlass ab 8:15 Uhr

Hinweis: 9:00 Uhr - 9:45 Uhr VeW e.V. 108.Mitgliederversammlung

Tagesordnung (dieses Mitteilungsblatt Seite 12)

13:30 Uhr, Rahmenprogramm

I **Elbschifffahrt durch die Elbauen**
(max. 80 Teilnehmende)
II **Schiffshebewerk / Wasserstraßenkreuz**
(max. 100 Teilnehmende)
III **Historische Straßenbahnfahrt**
(max. 117 Teilnehmende)
IV **Elbauenpark mit Jahrtausendturm**
V **Historische Stadtführung, von der Uni bis zum Dom**

Berücksichtigung nach Eingang und Verfügbarkeit

19:00 Uhr, Festabend in der FESTUNG MARK
Einlass ab 18:00 Uhr

Sonntag, 07. Juni 2026

ab 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr,
Frühschoppen im Luises Garten der FESTUNG MARK

Hotels Braumeistertag 2026 Magdeburg

Hotels mit DBMB-Kontingent und buchbar mit Stichwort/ Actions-Code „Deutscher Braumeistertag 2026“.

1 Maritim Hotel Magdeburg **** (EZ 121,00 €, DZ 151,00 €) in der Innenstadt gelegen zwischen Hauptbahnhof und Alter Markt
QR-Code unten, oder https://www.dbmb.de/dbmb/braumeistertag2026

2 Hotel Ratswaage Magdeburg **** (EZ 105,00 €, DZ 128,00 €) zwischen Alter Markt und Festung Mark gelegen
QR-Code unten, oder https://www.dbmb.de/dbmb/braumeistertag2026

3 Hotel Stadtfeld *** (EZ 72,50 €,DZ 91,00 €)
Hinter dem Hauptbahnhof gelegen, Reservierung telefonisch 0391/50 666-0

4 Hotel Magdeburg City Center by Leonardo Hotels (EZ 84,00 €, DZ 104,00 €) Direkt am Hauptbahnhof gelegen (ehemals InterCity Hotel)
Reservierung per E-Mail: reservations.north@leonardo-hotels.com mit Stichwort: BMT2026

Die Zimmerbuchungen nehmen Sie bitte direkt mit dem jeweiligen Hotel vor. Diese sind auf dem abgedruckten Stadtplan gekennzeichnet. Neben weiteren Hotels und Ferienwohnungen gibt es auch zwei gut ausgerüstete Wohnmobilplätze und eine zentral gelegene Jugendherberge.

BMT26 Hotel Maritim

BMT26 Hotel Ratswaage

Alle Informationen zum BMT finden Sie auf der DBMB-Homepage https://www.dbmb.de/dbmb/braumeistertag2026

Diesem Mitteilungsblatt liegt **KEIN** Einleger zur Anmeldung bei.

- **Online-Anmeldung:**
  - QR-Code rechts scannen, oder im Internetbrowser
  - https://qrco.de/BMT2026-AnForm eingeben, oder
  - https://www.dbmb.de/dbmb/braumeistertag2026, oder
  - über unsere Homepage www.dbmb.de (zu DBMB e.V./Braumeistertag 2026 gehen)
- **Anmeldung per E-Mail oder Telefon**
  - E-Mail an bund@dbmb.de senden
  - Telefon Mobil: 0151/12101416 Geschäftsstelle des Bundes
- Der Kostenbeitrag beträgt 75 Euro für Mitglieder
- **Anmeldeschluss: Sonntag, 12. April 2026**
- **Eintrittskarten Versand:**
  Mitglieder: Anfang Mai 2026, nach vorheriger Anmeldung und Bezahlung
  Sponsoren: Ende Mai 2026, nach vorheriger, persönlicher Anmeldung
- Die Auswahl des Rahmenprogramms erfolgt nach Eingang und Verfügbarkeit

Online-Anmeldung BMT 2026

Magdeburg, die Ottostadt

Magdeburg ist die Landeshauptstadt von Sachsen-Anhalt und eine der ältesten Städte Mitteldeutschlands. Sie blickt auf eine über 1200-jährige, bewegte Geschichte zurück. Gegründet von Karl dem Großen und später eine der bedeutendsten Metropolen im Heiligen Römischen Reich unter Kaiser Otto dem Großen, war Magdeburg einflussreiches Zentrum von Handel, Politik und Reformation. Die Stadt wurde im Laufe der Jahrhunderte mehrfach fast vollständig zerstört – insbesondere im Dreißigjährigen Krieg (1631) und im Zweiten Weltkrieg –, hat sich aber immer wieder neu erfunden. Heute präsentiert sich Magdeburg als faszinierende Ausflugsstadt, die ihre historischen Wurzeln pflegt und gleichzeitig moderne architektonische Akzente setzt.

Der Beiname „Ottostadt Magdeburg“ ehrt gleich zwei herausragende historische Persönlichkeiten namens Otto, die die Stadt maßgeblich geprägt haben. Kaiser Otto der Große (Otto I.) war der erste Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation (gekrönt 962) und wählte Magdeburg als seine Lieblingspfalz und ein Zentrum seiner Macht.

Otto von Guericke, ein berühmter Naturforscher, Diplomat, Erfinder und langjähriger Bürgermeister von Magdeburg (1646–1676) wurde International durch seine wissenschaftlichen Experimente zum Vakuum bekannt. Insbesondere durch den spektakulären Magdeburger Halbkugelversuch von 1657, bei dem es selbst mit 16 Pferden nicht gelang, die luftleeren Halbkugeln auseinanderzuziehen.

Der Dom zu Magdeburg St. Mauritius und Katharina ist das Wahrzeichen der Landeshauptstadt Sachsen-Anhalts und ein Bauwerk von herausragender historischer und architektonischer Bedeutung. Er gilt als die älteste gotische Kathedrale auf deutschem Boden und ist die Grabkirche Kaiser Ottos des Großen.

Die Geschichte des Doms reicht bis ins Jahr 937 zurück, als Otto der Große an dieser Stelle eine Klosterkirche gründete. Nach einem verheerenden Stadtbrand im Jahr 1207 wurde ab 1209 der heutige, gotische Bau begonnen, der sich an französischen Vorbildern orientierte und damit die Gotik in Deutschland einführte. Die Vollendung der mächtigen Türme erfolgte erst im Jahr 1520, mehr als 300 Jahre nach Baubeginn. Die Silhouette des Doms wird von seinen charakteristischen, ungleichen Türmen dominiert: der Südturm misst 99,25 Meter, während der Nordturm mit 104 Metern noch etwas höher aufragt.

Im Inneren beherbergt der Dom eine Fülle von Kunstschätzen und bedeutenden historischen Sehenswürdigkeiten. Die zentrale historische Bedeutung des Doms wird durch die Grabstätte Kaiser Ottos des Großen und seiner ersten Frau, Königin Editha, im Chorumgang unterstrichen. Otto der Große war der erste Kaiser des Heiligen Römischen Reiches. Ein kunstvoll gearbeiteter, spätgotischer Lettner trennt den Chor vom Langhaus. Trotz Beschädigungen im Laufe der Jahrhunderte ist dieses Meisterwerk erhalten geblieben und wurde aufwendig restauriert. Herausragende Bildwerke, darunter das berühmte „Paradiesportal“ mit seinen lebensnahen Figuren und zahlreiche weitere mittelalterliche Plastiken, zeugen von höchster Handwerkskunst. Der angrenzende romanische Kreuzgang mit seinem idyllischen Innenhof bietet einen Ort der Stille und Besinnung, abseits des Trubels der Stadt.

Die Grüne Zitadelle von Magdeburg ist ein einzigartiges architektonisches Kunstwerk und eines der letzten Werke des österreichischen Künstlers Friedensreich Hundertwasser (1928–2000). Das Gebäude, das 2005 fertiggestellt wurde, steht in starkem Kontrast zu den traditionellen barocken und modernen Fassaden im Zentrum Magdeburgs.

Das Konzept der Grünen Zitadelle basiert auf Hundertwassers Philosophie einer menschen- und naturgerechteren Architektur. Es gibt kaum gerade Linien. Die Böden und Flure sind bewusst uneben gestaltet, um den natürlichen Lauf des Lebens widerzuspiegeln. Die Fassade ist in leuchtendem Pink gehalten und durch unregelmäßig angeordnete Fenster und keramische Verzierungen geprägt. Der Name „Grüne Zitadelle“ leitet sich von den ausgiebig begrünten Dächern und den Bäumen ab, die aus den Fenstern und auf den Dachflächen wachsen und so die Natur in die Stadt zurückbringen. Jeder Mieter hat das Recht, den Bereich um seine Fenster herum nach eigenem Wunsch zu gestalten, was die Vielfalt des Gebäudes weiter erhöht.

Die Grüne Zitadelle ist ein belebtes Wohn- und Geschäftsgebäude, das eine Vielzahl von Nutzungen unter einem Dach vereint. Das Gebäude beherbergt reguläre Mietwohnungen. Im Komplex befindet sich das artHOTEL Magdeburg. Im Erdgeschoss gibt es verschiedene Geschäfte, Boutiquen und gastronomische Einrichtungen. Das „Theater in der Grünen Zitadelle“ ist ebenfalls dort angesiedelt. Die beiden Innenhöfe sind öffentlich zugänglich und laden zum Verweilen und Bestaunen der Architektur ein. Regelmäßige Führungen durch das Gebäude ermöglichen tiefere Einblicke in die Hundertwasser-Architektur.

Otto von Guericke Denkmal in Magdeburg *Foto: IMG Sachsen-Anhalt mbH*

Magdeburger Dom mit Elbe *Foto: IMG Sachsen-Anhalt mbH*

Springbrunnen auf dem Ulrichplatz *Foto: IMG Sachsen-Anhalt mbH*

Grüne Zitadelle Magdeburg *Foto: IMG Sachsen-Anhalt mbH*

Der Alte Markt bildet das historische und politische Zentrum Magdeburgs und ist seit dem Mittelalter Schauplatz des städtischen Lebens, von Märkten über Versammlungen bis hin zu Gerichtsverhandlungen.
Der Platz wurde im Zweiten Weltkrieg schwer beschädigt, doch das Flair des historischen Handelszentrums ist bis heute spürbar. Der Alte Markt ist gesäumt von wichtigen Gebäuden und Denkmälern: Der Magdeburger Reiter ist das berühmteste Denkmal auf dem Platz. Es handelt sich um eine Kopie der ältesten freistehenden Reiterplastik nördlich der Alpen, die vermutlich Kaiser Otto den Großen darstellt. Das Original befindet sich im Kulturhistorischen Museum. Die Skulptur symbolisiert die historische Bedeutung Magdeburgs als Kaiserpfalz und Handelsmetropole.
Der Roland, eine Statue, die direkt neben dem Reiter steht und das Marktrecht sowie die städtische Gerichtsbarkeit (der sogenannte „Magdeburger Schöffenstuhl“) repräsentiert.
Das Rathaus von Magdeburg hat eine lange Geschichte, die bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht. Das heutige Gebäudeensemble ist jedoch das Ergebnis mehrerer Wiederaufbauten nach Zerstörungen. Der heutige Bau präsentiert sich überwiegend im Stil der Barockarchitektur, da er nach der vollständigen Zerstörung der Stadt im Dreißigjährigen Krieg (1631) wieder aufgebaut werden musste. Im Zweiten Weltkrieg erneut schwer beschädigt, wurde es in der DDR-Zeit in vereinfachter Form wiederhergestellt, wobei einige historische Elemente der Fassade und des Giebels rekonstruiert wurden.
Das Rathaus ist bis heute der Sitz des Oberbürgermeisters und der Stadtverwaltung und damit das politische Machtzentrum Magdeburgs.
Der Alte Markt und das Rathaus bilden zusammen ein lebendiges Ensemble, das die Widerstandskraft der Stadt und ihren Stolz auf ihre tausendjährige Geschichte widerspiegelt

Magdeburger Brauereigeschichte

Die Brauereigeschichte Magdeburgs ist reich an Tradition und war über lange Zeit ein bedeutender Wirtschaftszweig der Stadt, der durch große Industriebrauereien geprägt war.
Die Magdeburger Brautradition hatte ihre Blütezeit mit großen Brauereien, die weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannt waren.
Die Diamant-Brauerei war zeitweise die größte Brauerei in der Provinz Sachsen. Mit dem bekannten Werbeslogan „Stadt und Land trinkt Diamant!“ beschäftigte die Brauerei 1941 rund 680 Mitarbeiter und produzierte fast 250.000 Hektoliter Bier pro Jahr. Das Areal ist heute als „Diamantwerk“ bekannt, wo nach Sanierung Wohnungen entstanden sind.
Die Geschichte der Börde-Brauerei bzw. Bodenstein-Brauerei reicht bis ins Jahr 1823 zurück und gilt als die älteste industrielle Brauerei der Stadt. Sie war, wie auch die Diamant-Brauerei und das Sudenburger Brauhaus, ein prägender Betrieb der Magdeburger Bierlandschaft.
Das Sudenburger Brauhaus ist eine weitere Traditionsmarke, die bereits vor 135 Jahren in Magdeburg bekannt war.
Nach dem Zweiten Weltkrieg waren viele Brauereien stark beschädigt, nahmen die Produktion aber schnell wieder auf. In der DDR-Zeit wurden die Betriebe, wie die Diamant-Brauerei 1947, enteignet und in Volkseigene Betriebe (VEB) umgewandelt.
Mit der Wiedervereinigung Deutschlands und der Konkurrenz durch westdeutsche Großbrauereien gerieten die lokalen Betriebe unter Druck. Die traditionelle Magdeburger Brautradition fand ihr vorläufiges Ende mit der Schließung der Diamant-Brauerei im Jahr 1994. Viele der ehemaligen Brauereigelände, insbesondere an der Lübecker Straße, verfielen danach zu Industrieruinen.
In jüngerer Zeit wird die Magdeburger Brautradition wiederbelebt.
Seit 2014 wird die Marke Sudenburger Bier durch das Magdeburger Getränkekombinat wieder vertrieben und seit 2017 wird es auch wieder im neu gebauten Brauhaus gebraut.
Die Brauerei Bodenstein ist wieder als Brau- und Vertriebsgesellschaft aktiv.
Kleinere, neue Brauhäuser wie das Brauhaus Brewckau setzen heute die Tradition mit lokal gebrautem Craft Beer fort.

Alter Markt mit Rathaus *Foto: IMG Sachsen-Anhalt mbH*

Rahmenprogramm des Braumeistertages in Magdeburg

Für unseren Braumeistertag haben wir ein vielfältiges Rahmenprogramm zusammengestellt. Wir spannen dabei den Bogen von Geschichte über Architektur und Technik bis hin zu familienfreundlichen Aktivitäten.
Die Startpunkte befinden sich alle auf dem Universitäts-Gelände, dem Ort der Hauptversammlung. Vor dem Start des Rahmenprogramms besteht hier auch die Möglichkeit, einen Imbiss einzunehmen. Die Rahmenprogramme (außer dem IV. Elbauenpark) enden am Domplatz.

I. Elbschifffahrt durch die Elbauen

Die Reederei Süßenbach aus Schönebeck nimmt uns mit auf eine Minikreuzfahrt auf der Elbe. Je nach Wasserstand befahren wir den Bereich Magdeburg mit Dom und Altstadt oder den Bereich Stromaufwärts mit einer wunderschönen Flusslandschaft. Das Biosphärenreservat Mittelelbe erstreckt sich von Wittenberg bis Seehausen. Es beherbergt seltene Arten wie den Elbebiber, Fischadler und Schwarzstörche. Durch Projekte wie Deichrückverlegungen erhält die Elbe wieder mehr Raum, was die Artenvielfalt in den typischen Hartholzauenwäldern stärkt.
Das Ausflugsschiff „Marco Polo“ bietet Platz für 80 Personen. Die Fahrt kann im Salon und auf dem Oberdeck genossen werden. Wir erreichen den Schiffsanleger mit Bussen.

Dauer: 4:00 Stunden
Treffpunkt: Universität, dann Bustransfer zum Anleger

II. Schiffshebewerk / Wasserstraßenkreuz

Das gigantische Wasserstraßenkreuz Magdeburg, eines der größten binnenwasserbaulichen Projekte in Europa, besteht aus mehreren beeindruckenden Hauptbauwerken. Dazu gehören die Kanalbrücke Magdeburg, die als längste ihrer Art den Mittellandkanal über die Elbe führt, das historische Schiffshebewerk Rothensee sowie die modernere Sparschleuse Rothensee, die beide den Höhenunterschied zur Elbe ausgleichen. Weitere wichtige Bestandteile des Kanalsystems sind die Doppelsparschleuse Hohenwarthe und die Schleuse Niegripp.
Das 1938 in Betrieb genommene Schiffshebewerk Rothensee war ursprünglich als Anbindung an die Elbe und Saale konzipiert. Aufgrund der kriegsbedingten Verzögerung beim Bau der Kanalbrücke erlangte es jedoch eine viel größere Bedeutung für den Verkehr nach West-Berlin. Die Technik und Funktionsweise des Hebewerks sind faszinierend. Es funktioniert wie ein Aufzug für Schiffe und überwindet einen Höhenunterschied von 11 bis 18 Metern. Ein 85 Meter langer und 12 Meter breiter Stahltrog nimmt das Schiff samt Wasser auf. Die Gesamtlast von etwa 5.400 Tonnen wird dabei durch zwei riesige Stahlschwimmer ausgeglichen, die in Betonschächten ruhen. Dank dieses ausgeklügelten Gegengewichtsprinzips ist die Anlage äußerst energieeffizient, da die vier Elektromotoren im Wesentlichen nur die Reibung und Massenträgheit überwinden müssen.
Für die moderne Großschifffahrt war das Schiffshebewerk mit seiner Kapazität für Schiffe bis zu 82 Metern Länge nicht mehr ausreichend. Daher wurde im Jahr 2001 die parallel verlaufende, moderne Sparschleuse Rothensee errichtet, die heute den Großteil des kommerziellen Verkehrs abwickelt. Nach umfangreichen Instandsetzungsarbeiten wurde das historische Schiffshebewerk für den touristischen Betrieb sowie für Sport- und Ausflugsschiffe wieder geöffnet. Es ist das letzte betriebsfähige Zweischwimmerhebewerk Europas und ein faszinierendes Ziel für Technikinteressierte.
Vom Aussichtsturm der neuen Sparschleuse aus bietet sich ein hervorragender Blick auf das beeindruckende Zusammenspiel von alter und neuer Technik sowie die gesamte Anlage des Wasserstraßenkreuzes.

Mittellandkanal bei Hohenwarthe *Foto: Reederei Süßenbach*

Schiffshebewerk Magdeburg-Rothensee *Foto: IMG Sachsen-Anhalt mbH*

Triebwagen 413 fuhr von 1966 bis 1977 in Magdeburg

Foto: MVB/IG Nah Ralf Kozica

Elbauenpark in Magdeburg Jahrtausendturm

Foto: IMG Sachsen-Anhalt mbH

Wir erreichen das Schiffshebewerk mit Bussen.

Dauer: 3:45 Stunden
Treffpunkt: Universität, dann Busfahrt

III. Historische Straßenbahnfahrt

Hier wird man in historischen Straßenbahnzügen durch Magdeburg chauffiert. Die liebevoll restaurierten Bahnen werden durch die Magdeburger Verkehrsbetriebe und die Interessengemeinschaft Nahverkehr e.V. angeboten. Man kann nicht nur den Charme der historischen Technik genießen, sondern man bekommt auch noch einen schönen Eindruck der Gastgeberstadt. Je nach Fahrstrecke kommt man an verschiedenen Sehenswürdigkeiten der Ottostadt vorbei. Zusätzlich bekommt man noch verschiedene Informationen zum Gesehenen. Wichtiger Hinweis für die Fahrten: Die historischen Wagen besitzen hohe Einstiege über zwei Stufen und relativ schmale Türen. Für Personen, die auf Rollstühle oder Rollatoren angewiesen sind, sind die Wagen ungeeignet. Die Mitnahme von Kinderwagen ist nicht möglich.

Dauer: 2:15 Stunden
Treffpunkt: Universität/Haltestelle Universitäts-Bibliothek

IV. Elbauenpark mit Jahrtausendturm

Der Elbauenpark in Magdeburg ist ein äußerst familienfreundliches und touristisch bedeutendes Ausflugsziel. Das weitläufige Gelände der ehemaligen Bundesgartenschau von 1999 bietet auf über 90 Hektar eine vielseitige Mischung aus Natur, Bildung, Sport und Unterhaltung für alle Altersgruppen.

Der Park gilt als idealer Ort für Familien, um einen ganzen Tag voller Spaß und Entdeckungen zu verbringen. Der 60 Meter hohe Jahrtausendturm ist das architektonische und inhaltliche Zentrum des Elbauenparks und gilt nicht umsonst als „schlauster Turm der Welt“. Auf fünf Ebenen erleben Besucher eine interaktive Zeitreise durch 6.000 Jahre Wissenschafts- und Technikgeschichte, von der Antike bis zur Neuzeit. Das Besondere daran: Rund 150 der 200 Ausstellungsstücke sind interaktiv gestaltet.

Für ein besonderes Naturerlebnis sorgt das Schmetterlingshaus, in dem Besucher das ganze Jahr über in eine tropische Welt eintauchen können. Umgeben von exotischen Pflanzen, Geckos, Riesenschnecken und Vögeln, flattern hier über 200 Falterarten frei herum. Der Park selbst ist zudem eine riesige, wunderschön angelegte Grünfläche mit vielfältigen Themengärten, Seen und Skulpturen, die perfekt zum Spazieren, Entspannen und Verweilen einladen. Ergänzt wird die Tierwelt des Parks durch ein Dammwildgehege, in dem ein Rudel Damhirsche beobachtet werden kann.

Auch für Action und Spaß ist gesorgt. Adrenalin-Junkies kommen im Kletterpark und bei der Elbauen-Zip, einer Seilrutsche, mit der man über Teile des Parks düst, auf ihre Kosten. Die Sommerrodelbahn garantiert zudem rasante Abfahrten für Groß und Klein. Wer das weitläufige Gelände nicht komplett zu Fuß erkunden möchte, kann bequem mit dem Elbauen-Express fahren, der die Besucher zu den verschiedenen Attraktionen bringt.

Der Elbauenpark in Magdeburg ist weitgehend barrierefrei gestaltet, um allen Besuchergruppen einen angenehmen Aufent-

Magdeburger Reiter

Foto: IMG Sachsen-Anhalt mbH

halt zu ermöglichen. Dies betrifft sowohl die Zugänglichkeit des Geländes und der Wege als auch die sanitären Anlagen und die vorhandenen gastronomischen Einrichtungen.

Dauer: 1:00 – 4:00 Stunden
Treffpunkt: Universität

V. Historische Stadtführung, von der Uni bis zum Dom

Die Tour beginnt am zentral gelegenen Universitätsgelände und führt Sie in das historische Herz Magdeburgs. Zuerst geht es Richtung Alter Markt, dem traditionellen Mittelpunkt des städtischen Lebens. Hier befindet sich das historische Rathaus und davor die berühmte Skulptur des Goldenen Reiters, das älteste freistehende Reiterstandbild nördlich der Alpen.
Gleich nebenan liegt die Johanneskirche. Sie ist nicht nur ein imposantes Gotteshaus, sondern dient auch als Aussichtsturm, von dem aus man einen hervorragenden Panoramablick über die Stadt genießen kann. Der Weg führt Sie weiter zum Breiten Weg, der zentralen Hauptachse und Einkaufsstraße, die nach ihrer fast vollständigen Zerstörung im Zweiten Weltkrieg wieder aufgebaut wurde und heute das moderne Gesicht der Innenstadt zeigt. Weiter geht es zu einem architektonischen Kontrast: die Grüne Zitadelle, das berühmte und unkonventionelle Hundertwasserhaus. Seine einzigartige Gestaltung mit organischen Formen, begrünter Dachlandschaft und bunten Fassaden ist ein Blickfang. Die Route endet am Domplatz, ein architektonisches Ensemble, dominiert vom Magdeburger Dom St. Mauritius und Katharina. Als eine der ältesten gotischen Kathedralen Deutschlands ist er das Wahrzeichen der Stadt.
Darüber hinaus streift die Führung weitere stadtgeschichtlich bedeutende Punkte wie die Überreste der mittelalterlichen Stadtmauer, das Kloster Unser Lieben Frauen (heute Kunstmuseum) und die Elbuferpromenade, die die tief verwurzelte Geschichte Magdeburgs als Kaiserpfalz und Hansestadt lebendig werden lassen.

Dauer: 2:15 Stunden
Treffpunkt: Universität

Die Locations: FESTUNG MARK und HÖRSAAL 1

Festung Mark: Innenhof *Bild: DBMB e.V.-*

Festung Mark: Hohes Gewölbe *Bild: Michael Hünerbein*

Hörsaal 1: Lust auf Campus? *Bild: DBMB e.V.*

Hörsaal 1: Wir sehen uns zur HV am 06.06.26 *Bild: DBMB e.V.*

TAGESORDNUNG
Hauptversammlung Magdeburg 06. Juni 2026

TOP 1 Begrüßung, Eröffnung und Regularien

TOP 2 Fachvortrag

TOP 3 Genehmigung des Protokolls der Hauptversammlung Erfurt 08. Juni 2024

TOP 4 Präsidiumsberichte
- 4.1 Bericht des Präsidenten
- 4.2 Finanzen
- 4.3 Arbeits- u. Sozialwesen
- 4.4 Allgemeine Geschäftsführung
- 4.5 Techn.- wissenschaftl. Bildungswesen

TOP 5 Bericht der Kassenprüfer
und Genehmigung des Jahresabschlusses

TOP 6 Entlastung des Präsidiums

TOP 7 Wahlen des Präsidiums und der Kassenprüfer

TOP 8 Festlegung des Jahresbeitrags ab 2027
Erhöhung des Jahresbeitrags zum 01.01.2027 um 10 Euro

TOP 9 Satzungsänderung
§ 4 Mitgliedschaft, § 8 Beendigung der Mitgliedschaft und § 10 Hauptversammlung

TOP 10 Verschiedenes

Erläuterungen zur Tagesordnungspunkt 9 Satzungsänderung §4, §8 und §10:

- Es wird vorgeschlagen, bei **§ 4** (Aufnahmeantrag) und **§ 8** (Austritt) die bisherige **Schriftform** durch **Textform** zu ersetzen. In **§10** (Hauptversammlung) soll zusätzlich zur Veröffentlichung durch das Mitteilungsblatt auch die **Textform** ermöglicht werden.
  Dadurch können Erklärungen und Veröffentlichungen einfacher und schneller übermittelt und besser dokumentiert werden.
- Weiter soll in **§ 4** (Aufnahmeantrag) und **§ 8** (Austritt) der **Bezug zum Wohnort** bezüglich der Landesgruppe entfallen.
  Die Landesgruppe wird heutzutage nicht unbedingt über den Wohnort gewählt.
- Bei der **studentischen Mitgliedschaft** sind Anpassungen bei der Aufnahme, dem Übergang in eine ordentliche Mitgliedschaft, sowie bei der Beendigung der Mitgliedschaft notwendig.
- Zudem soll **§ 4** (Aufnahme als ordentliches Mitglied) um die Option ergänzt werden, bei der ersten Zahlung des Jahresbeitrags ein **SEPA-Lastschriftmandate** zu erteilen.

§ 4 Mitgliedschaft
Ordentliche Mitglieder – Antragstellung
ALT (bisher):
Der Antrag auf ordentliche Mitgliedschaft ist **schriftlich** beim Vorstand **der für den Wohnort zuständigen** Landesgruppe einzureichen.

NEU (Vorschlag):
Die ordentliche Mitgliedschaft kann **in Textform** beim Vorstand einer Landesgruppe oder **beim Bund** beantragt werden.

Studentische Mitglieder
ALT (bisher):
Studierende an Universitäten, Hochschulen, Fachhochschulen, Akademien sowie Schüler an Meisterschulen können für die Dauer ihres/r Studiums/Ausbildung studentisches Mitglied werden. Die Mitgliedschaft ist für diese Zeit kostenlos und wird durch automatische Vorlage der Immatrikulationsbescheinigung oder der Schulbescheinigung jährlich bestätigt.
Mit Erreichen des Abschlusses geht sie in eine ordentliche Mitgliedschaft über, wenn sie nicht gekündigt wurde. **Studentische Mitglieder müssen nicht Mitglied in einer Landesgruppe sein.**

NEU (Vorschlag):
Studierende an Universitäten, Hochschulen, Fachhochschulen, Akademien **oder vergleichbaren staatlich anerkannten Bildungseinrichtungen** sowie Schüler an Meisterschulen können für die Dauer ihres/r Studiums/Ausbildung studentisches Mitglied werden. Die Mitgliedschaft ist für diese Zeit kostenlos und wird durch automatische Vorlage **der entsprechenden Bescheinigung** jährlich bestätigt.
Über die Aufnahme entscheidet das Präsidium. Ein Anspruch auf Aufnahme besteht nicht. Studentische Mitglieder können nicht Mitglied in einer Landesgruppe sein.
Mit Erreichen eines Abschlusses oder bei Wegfall der Voraussetzungen endet die studentische Mitgliedschaft. Erfüllt das studentische Mitglied mit Erreichen eines Abschlusses die Voraussetzungen für ordentliche Mitglieder gemäß § 4 (Ordentliche Mitglieder), wird die Mitgliedschaft nahtlos als ordentliche Mitgliedschaft fortgeführt, sofern das studentische Mitglied nicht innerhalb von 4 Wochen nach seinem Abschluss den Austritt erklärt. Für die ordentliche Mitgliedschaft ist eine Landesgruppe zu wählen. Die gewählte Landesgruppe ist dem Bund oder dem Vorstand der Landesgruppe in Textform mitzuteilen.

§ 4 Mitgliedschaft
Ordentliche Mitglieder - Aufnahme
ALT (bisher):
Die Aufnahme als ordentliches Mitglied des Bundes erfolgt **nach Zahlung des ersten Jahresbeitrages**.

NEU (Vorschlag):
Die Aufnahme als ordentliches Mitglied **Die Aufnahme als ordentliches Mitglied wird wirksam, sobald der Bund die Aufnahme in Textform gegenüber dem Antragsteller bestätigt hat und der Antragsteller innerhalb von 2 Wochen nach Zugang der Bestätigung den ersten Jahresbeitrag gezahlt oder ein SEPA-Lastschriftmandat für den Beitragseinzug erteilt hat. Kommt das Mitglied seiner Beitragspflicht nicht innerhalb der vorgenannten Frist nach oder scheitert der Beitragseinzug, und wird der Beitrag trotz Mahnung in Textform nicht innerhalb von weiteren 30 Tagen nach Zugang der Mahnung ausgeglichen, erlischt die Bestätigung automatisch mit Ablauf der 30 Tagefrist und eine Mitgliedschaft kommt nicht zustande.**

§ 8 Beendigung der Mitgliedschaft
a) durch Austritt
ALT (bisher):
Der Austritt ist schriftlich zu erklären. Die Erklärung ist **beim Vorstand der für den Wohnort zuständigen Landesgruppe** einzureichen.

NEU (Vorschlag):
Der Austritt ist **in Textform** zu erklären.
Die Erklärung ist **beim Bund oder bei einer Landesgruppe, der das Mitglied angehört,** einzureichen.
Für studentische Mitglieder ist der Austritt jederzeit zulässig und wird mit Zugang der Austrittserklärung in Textform beim Bund wirksam.

§ 10 Hauptversammlung
Abs. 1 (Einladung)
ALT (bisher):
Die Einladungen zu diesen Veranstaltungen sind ordnungsgemäß erfolgt, wenn sie mindestens vier Wochen vorher im Mitteilungsblatt des DBMB veröffentlicht wurden.

NEU (Vorschlag):
Die Hauptversammlung wird unter Einhaltung einer Frist von vier Wochen entweder durch Veröffentlichung im Mitteilungsblatt des DBMB oder in Textform einberufen. Eine Einladung in Textform gilt dem Mitglied als zugegangen, wenn sie fristgemäß an die letzte vom Mitglied dem DBMB in Textform bekannt gegebene Adresse (Postanschrift, Faxanschluss, E-Mail-Adresse) gerichtet wurde. Mit der Einberufung ist die Tagesordnung bekanntzugeben.

Satzungsänderung: § 4 im Vergleich (Alt/Neu)

(Alt)
§ 4 Mitgliedschaft

- Ordentliche Mitglieder

Ordentliche Mitglieder können werden:
1. Absolventen der brau-, getränke- und lebensmitteltechnischen Studiengänge der Fachbereiche der Technischen Universitäten, Fachhochschulen und Fachschulen.
2. Absolventen von Brauereifachschulen und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit gleichwertigem Prüfungsabschluss.
3. Technische Führungskräfte der Brau-, Malz- und Getränkeindustrie.

Der Antrag auf ordentliche Mitgliedschaft ist schriftlich beim Vorstand der für den Wohnort zuständigen Landesgruppe einzureichen.

Über die Aufnahme entscheidet das Präsidium nach Befürwortung der Landesgruppe.

Die Aufnahme als ordentliches Mitglied des Bundes erfolgt nach Zahlung des ersten Jahresbeitrages.

Mitglied im Bund kann nur werden, wer zugleich mindestens in einer Landesgruppe Mitglied ist. Landesgruppen dürfen Mitglieder nur aufnehmen, die zugleich Mitglied im Bund werden.

- Ehrenmitglieder

Persönlichkeiten, die …

- Fördernde Mitglieder

Firmen, Verbände sowie Einzelpersonen …

- Studentische Mitglieder

Studierende an Universitäten, Hochschulen, Fachhochschulen, Akademien sowie Schüler an Meisterschulen können für die Dauer ihres/r Studiums/Ausbildung studentisches Mitglied werden. Die Mitgliedschaft ist für diese Zeit kostenlos und wird durch automatische Vorlage der Immatrikulationsbescheinigung oder der Schulbescheinigung jährlich bestätigt. Mit Erreichen des Abschlusses geht sie in eine ordentliche Mitgliedschaft über, wenn sie nicht gekündigt wurde. Studentische Mitglieder müssen nicht Mitglied in einer Landesgruppe sein.

(Neu)
§ 4 Mitgliedschaft

- Ordentliche Mitglieder

Ordentliche Mitglieder können werden:
1. Absolventen der brau-, getränke- und lebensmitteltechnischen Studiengänge der Fachbereiche der Technischen Universitäten, Fachhochschulen und Fachschulen.
2. Absolventen von Brauereifachschulen und Absolventen anderer Bildungseinrichtungen mit gleichwertigem Prüfungsabschluss.
3. Technische Führungskräfte der Brau-, Malz- und Getränkeindustrie.

Die ordentliche Mitgliedschaft kann in Textform beim Vorstand einer Landesgruppe oder beim Bund beantragt werden.

Über die Aufnahme entscheidet das Präsidium nach Befürwortung der Landesgruppe.

Die Aufnahme als ordentliches Mitglied Die Aufnahme als ordentliches Mitglied wird wirksam, sobald der Bund die Aufnahme in Textform gegenüber dem Antragsteller bestätigt hat und der Antragsteller innerhalb von 2 Wochen nach Zugang der Bestätigung den ersten Jahresbeitrag gezahlt oder ein SEPA-Lastschriftmandat für den Beitragseinzug erteilt hat. Kommt das Mitglied seiner Beitragspflicht nicht innerhalb der vorgenannten Frist nach oder scheitert der Beitragseinzug, und wird der Beitrag trotz Mahnung in Textform nicht innerhalb von weiteren 30 Tagen nach Zugang der Mahnung ausgeglichen, erlischt die Bestätigung automatisch mit Ablauf der 30 Tagefrist und eine Mitgliedschaft kommt nicht zustande.

Mitglied im Bund kann nur werden, wer zugleich mindestens in einer Landesgruppe Mitglied ist. Landesgruppen dürfen Mitglieder nur aufnehmen, die zugleich Mitglied im Bund werden.

- Ehrenmitglieder

Persönlichkeiten, die …

- Fördernde Mitglieder

Firmen, Verbände sowie Einzelpersonen …

- Studentische Mitglieder

Studierende an Universitäten, Hochschulen, Fachhochschulen, Akademien oder vergleichbaren staatlich anerkannten Bildungseinrichtungen sowie Schüler an Meisterschulen können für die Dauer ihres/r Studiums/Ausbildung studentisches Mitglied werden. Die Mitgliedschaft ist für diese Zeit kostenlos und wird durch automatische Vorlage der entsprechenden Bescheinigung jährlich bestätigt.
Über die Aufnahme entscheidet das Präsidium. Ein Anspruch auf Aufnahme besteht nicht.
Studentische Mitglieder können nicht Mitglied in einer Landesgruppe sein.
Mit Erreichen eines Abschlusses oder bei Wegfall der Voraussetzungen endet die studentische Mitgliedschaft. Erfüllt das studentische Mitglied mit Erreichen eines Abschlusses die Voraussetzungen für ordentliche Mitglieder gemäß § 4 (Ordentliche Mitglieder), wird die Mitgliedschaft nahtlos als ordentliche Mitgliedschaft fortgeführt, sofern das studentische Mitglied nicht innerhalb von 4 Wochen nach seinem Abschluss den Austritt erklärt.
Für die ordentliche Mitgliedschaft ist eine Landesgruppe zu wählen. Die gewählte Landesgruppe ist dem Bund oder dem Vorstand der Landesgruppe in Textform mitzuteilen

Die aktuelle Satzung finden Sie immer auf unserer Homepage:
https://www.dbmb.de/dbmb/satzung.html

Termine der Landesgruppen

Braumeistertag 2026 in Magdeburg vom 5. bis 7. Juni (06.06.26)
"Vom Otto dem Großen zu den Meistern des Bieres – Magdeburg lädt ein"

Berlin-Brandenburg
17.04.26 Mitgliederversammlung bei BRLO
11.07.26 Sommerausflug
11.12.26 Mitgliederversammlung an der VLB Berlin

Hessen
20.03.26 Hauptversammlung bei der Firma Centec GmbH, Maintal

Kurpfalz
20.02.26 Traditionelles Heringsessen in Heppenheim
27.11.26 Jahresabschluss

Mecklenburg-Vorpommern
06.03.26 Hauptversammlung mit Wahl in Lübz
08.05.26 Vereinstreffen in Rostock

Niedersachsen
05.03.26 Müller Ingenieurbüro und Anlagenbau in Eldingen mit Fachvortrag
09.07.26 Schützenfest Hannover, Einladung der Privatbrauerei, Herrenhausen im Zelt „Althannover“

Nordbayern
07.07.26 Traditioneller Oldtimer-Stammtisch in der Weyermann Malzfabrik
24.09.26 Besuch der Pyraser Landbrauerei
29.10.26 Besuch der Firma Kaeser Kompressoren SE
03.12.26 Weihnachtsstammtisch und Mitgliederversammlung mit Vorstands- und Beiratswahl im Brauereigasthof Greifenklau

Kalender

Nordrhein-Westfalen
27.03.26 Frühjahrstagung Lanxess-Tower in Köln
09.10.26 Herbsttagung bei Veltins

Sachsen
22.08.26 Familientag in Wittichenau in Zeichen des Krabats
04.12.26 Nikolausstammtisch bei Lohrmann‘s Dresden

Südbayern
22.08.26 Bergtour 2026

Weser-Ems
06.03.26 Jahreshauptversammlung mit Vorstandswahlen in Jever
24.04.26 Besichtigung einer Firma im Bremer Umland

Württemberg
07.03.26 Fachtagung in Wasseralfingen
02.08.26 Hopfenwandertag Tettnang
04.10.26 Wasenstammtisch

Aus den Landesgruppen

Baden

75 Jahre Jubiläum DBMB Landesgruppe Baden

Die DBMB-Landesgruppe Baden wurde dieses Jahr 75 Jahre alt, wenn das kein Grund zum Feiern ist.
Aus diesem Grund wurde ein besonderer Veranstaltungsort gesucht und gefunden. Das Jubiläum sollte in der Goldstadt Pforzheim gefeiert werden. Der besondere Bezug zu Pforzheim bildete das flüssige Gold, welches natürlich auch in Pforzheim gebraut wird.
Als Veranstaltungsort in Pforzheim wurde das Parkhotel Pforzheim gewählt und das Datum wurde auf den 18. Oktober 2025 festgelegt.
Zum Apero trafen sich die Teilnehmer des Jubiläums bei strahlendem Sonnenschein gut gelaunt und voller Erwartungen im Industriedenkmal Gasometer in Pforzheim. Bis alle Teilnehmer eintrafen wurden verschiedene leckere Flammkuchen und Bierspezialitäten aus dem Brauhaus Pforzheim serviert.
Der Gasometer ist weithin sichtbar im Stadtbild der Oststadt von Pforzheim. Gebaut im Jahr 1912 diente er fast 100 Jahre als Ausgleichsbehälter der Gasversorgung von Pforzheim und gehört heute landesweit zu den letzten erhaltenen Glockengasbehältern. Er erinnert wie ein Wahrzeichen an den ehemaligen Standort des städtischen Gaswerks und die Epoche der Industrialisierung. Die Erhaltung dieses Industriedenkmals und eindrucksvollen Zeugnisses deutscher Ingenieurskunst war den Gesellschaftern des Parkhotels Pforzheim beim Umbau des Gaskessels in ein modernes Event- und Ausstellungsgebäude ein großes Anliegen. Momentan wird die Ausstellung Amazonien Faszination tropischer Regenwald des Künstlers Yadegar Asisi gezeigt. Das 3000m^2 umfassende Riesenrundgemälde AMAZONIEN zeigt in künstlerisch verdichteter Form die unterschiedlichsten Vegetationsformen des Amazonasbeckens und seines komplexen Ökosystems. Das Panorama lässt sich vom Besucherturm auf mehreren Ebenen betrachten. Wie auf einer Lichtung öffnet sich der Blick weit in die Landschaft am Amazonas, auf die Kronen gigantischer, majestätischer Urwaldbäume, auf farbenfrohe Pflanzen und exotische Tiere.
Nach der offiziellen Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden der Landesgruppe Baden Eckart Fischer und einer Einführung in die Ausstellung durch einen Mitarbeiter des Gasometer – Teams konnten die Teilnehmer die Ausstellung und den Gasometer selbständig in die faszinierende Welt Amazonien eintauchen.
Um 18:30 Uhr trafen sich nun die Teilnehmer tief beeindruckt von der Ausstellung im Gasometer im Dachgarten des Parkhotels zur Feierlichkeit 75 Jahre Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund Landesgruppe Baden. Der Dachgarten bietet einen einzigartigen Rundblick über die Stadt Pforzheim und den Zusammenfluss von Enz und Nagold.
Zur Versorgung der Teilnehmer wurden Biere, Biermischgetränke und alkoholfreie Biere aus verschiedenen Brauereien Badens und zum Teil aus der Schweiz angeboten. Ziel war die Vielfalt der Biere aus der Landesgruppe Baden zu präsentieren. Hier sind hervorzuheben, das Brauhaus

Die Landesgruppe Baden wurde 75 Jahre alt, wenn das kein Grund zum Feiern ist

Pforzheim, die Privatbrauerei Hoepfner, die Badische Staatsbrauerei Rothaus, die Familienbrauerei Rogg aus Lenzkirch und nicht zuletzt die Bierspezialitäten der Brauerei Feldschlösschen aus Rheinfelden. An dieser Stelle sollten auch die Sponsoren der Veranstaltung, die Ziemann – Holvrieka GmbH und die Fa. Tensid Chemie speziell erwähnt werden. Die beiden Firmen haben mit ihren großzügigen Spenden mit zum guten Gelingen der Veranstaltung beigetragen.

Nach einführenden Worten von Eckart Fischer wurde der erste Gang serviert.

Die Festrede wurde vom Ehrenmitglied Michael Riedl mit gewohntem launigem und hintergründigem Humor gehalten. Michael Riedl stellte die historischen und gewohnten Abläufe der Tagungen in der Landesgruppe zu seiner Anfangszeit dar und zeigte die Veränderungen zur heutigen Zeit. Für viele Teilnehmer gab es neue Einblicke in das Leben der Landesgruppe, für viele Teilnehmer wurden schöne Erinnerungen an die vergangenen Zeiten wieder erweckt. Die Festrede war im späteren Verlauf des Abends noch die Basis für viele interessante Gespräche, sie hat nachhaltig die Teilnehmer beeindruckt.

Ein weiteres Grußwort wurde vom Geschäftsführer des DBMB Ralph Barnstein an die Teilnehmer gerichtet. Ralph Barnstein ging auf die wichtige Bedeutung des Bundes in der Gesellschaft von heute ein und hob noch einmal die Aufgaben in der Aus- und Weiterbildung hervor.

Wolfgang Scheidtweiler und seine Frau Andrea Scheidtweiler nahmen ebenfalls am 75sten Jubiläum der Landesgruppe Baden teil. Wolfgang Scheidtweiler ließ es sich dann auch nicht nehmen die Teilnehmer selbst zu begrüßen und eine kurze Rede an die Teilnehmer zu halten.

Zur Scheidtweiler Gruppe gehören die Brauereien Brauhaus Pforzheim, Hatz Moninger, Eppinger Palmbräu und die Brauerei Franz in Rastatt, der Liebenzeller Mineralbrunnen, mehrere Hotels, darunter das Parkhotel Pforzheim und der Gasometer Pforzheim. An dieser Stelle einen ganz besonderen Dank an Wolfgang Scheidtweiler, der durch seine Bereitschaft und seine großzügige Unterstützung die Veranstaltung in Pforzheim erst ermöglicht hat.

Danach wurde der Nachtisch serviert, erwähnenswert, da es sich um Malzbierbirne mit Schokoladenfondant an Vanilieeis mit Walnusskrokant handelte. Nach dem Essen klang der Abend noch lange bei Badischen Bierspezialitäten und guten, interessanten Gesprächen aus.

Und in Pforzheim schallt es lange noch, DBMB-Landesgruppe Baden lebe hoch….

Hanspeter Geigle

Berlin-Brandenburg

Bericht zur Fachexkursion gen Westen vom 20. – 22. November 2025

An einem frühen Donnerstagmorgen im späten November 2025 fanden sich auf dem Betriebsgelände der Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei 17 wackere Mitglieder der Landesgruppe Berlin-Brandenburg zusammen. Der Bus stand bereit, der Fahrer war es ebenfalls. Der Kofferraum wurde großzügig gefüllt mit Bierspenden der BKSB, denn in den kommenden knapp drei Tagen galt es Großes zu bewältigen: 5 Besuche von Unternehmen der Brau- und Getränkebranche waren geplant. 1500 km sollten zurückgelegt werden. Gut 20 Stunden Zeit auf der Straße, um die kommunikativ-heitere, durch Zuwachs und Verluste auf der Strecke, wechselhafte Gesellschaft im Bus zu genießen. Der Bus

MALT MATTERS

SPEZIALMALZE
für charaktervolle Biere:
Die WEYERMANN®
Tennen-, Terroir-
und Heirloom Malze

FERMENTIS®
TROCKENHEFEN
Hefestämme für unter- und obergärige Bierspezialitäten

RÖSTMALZBIER
SINAMAR® &
Bio SINAMAR®
... gebraut nach dem Deutschen Reinheitsgebot für mehr Farbe und Geschmack im Bier

WEYERMANN®
SPEZIALMALZE
Brau-, Röst-
und Caramelmalzfabrik
Brennerstraße 17-19
D-96052 Bamberg
Tel.: +49 (0) 951 93 220-0
E-Mail: info@weyermann.de
www.weyermann.de

Die Exkursionsteilnehmer vor der Firma Heuft in Burgbrohl

hatte noch nicht die Grenzen Berlins verlassen, da ward bereits die erste 7:30-Verkosterrunde eingeleitet. Im Vorbeiflug an Potsdam wurden nicht nur drei weitere Mitglieder eingesammelt, sondern auch die Reserven durch köstliche Spezialitäten aus der Braumanufaktur Forsthaus Templin aufgestockt.

Erste Station war gegen Mittag die Multi-Color Hann Münden GmbH (MCC) in Hann. Münden – ein farbenfroher Auftakt. Nach einer Stärkung in der hauseigenen Kantine und einem auditiven Streifzug durch die Geschichte des Standorts bot uns Key-Account-Manager Marc Scherer mit seinen Kollegen einen spannenden und ausgedehnten Einblick in die Produktionsprozesse des Etikettentiefdrucks. Der Betriebsrundgang bot Raum für fachlichen Diskurs, nicht nur vor Ort, sondern auch auf der anschließenden Fahrt. Weiter ging es nach Kreuztal zu einem Schwergewicht der Branche: Der Krombacher Brauerei. Andreas Ludwig, Leiter Qualitätswesen der Gruppe empfing uns mit Kollegen für einen langen Rundgang durch die Brauerei. Die Produktionsstätte beeindruckt durch ihre Größe. Gut zu Fuß mussten die Teilnehmer sein und Ausdauer zeigen, wurden doch lange Strecken zurückgelegt. Der Aufmerksamkeit tat dies keinen Abbruch, zu fesselnd war der Blick hinter die Kulissen und in die aktuellen Themen des Braugiganten. Die derzeit stattfindenden Investitionen in der Abfüllung und Sortierung erläuterte uns Ludger Hense, Leiter Abfüllung, beim Rundgang durch seine Abteilung. Hier ist die Modernisierung in vollem Gange und es wird gezeigt, wie Tradition, Effizienz und Sortenvielfalt in der Markengröße funktionieren können. Bei einer Brotzeit in der Brauerei fand der Tag einen gelungenen Abschluss. Spät kamen wir in unsere Betten im Siegener Hotel – die Hotelbar musste heute Nacht nicht mehr ausschenken.

Gut gelaunt fand sich unsere Gruppe am Freitagmorgen zum Frühstück zusammen und bestieg kurz darauf den Bus. Es ging heute noch ein Stück tiefer in den Süden: Die Heuft-Systemtechnik GmbH in Burgbrohl war das Ziel für den Vormittag. Hier empfing uns DBMB-Kollege und Vertriebsgebietsleiter Nordost Matthias Kirchberg. Gemeinsam mit seinen Kollegen Rudolf Hilt und Dirk Henschke, beide Produktmanager, gab es einen Einblick in die Geschichte und Entwicklung des familiengeführten Spezialisten für Inspektions- und Kontrollsysteme. Es folgten Vorführungen an Geräten vor Ort, die auf reges Interesse stießen und zu intensiven Diskussionen hinsichtlich Erkennungsgenauigkeiten und Fehlausleitraten in der KI-unterstützten Leer- und Vollgutinspektion führten. Auch hier beeindruckte die anschließende Firmenführung: Entwicklung und Fertigung im Einklang an einem Standort. Leckers Mittagessen und Verköstigung im lichtdurchfluteten Kundenzentrum mit herrlichem Blick über die Vulkaneifel machte den Abschied schwer. Weiter ging es, nunmehr wieder Richtung Norden durch den stockenden Berufsverkehr am Rande des Ruhrpotts ins Sauerland zur Warsteiner Brauerei. Trotz parallel stattfindender Betriebsversammlung, in deren Anschluss-Umtrunk wir hineinplatzten, wurden wir herzlich von Friso de Jong, Direktor der Warsteiner Welt in ebendieser empfangen. Nach einem Begrüßungsbier folgte zunächst eine Darbietung der 270-jährigen Brautradition am Standort in dem hauseigenen 360°-Multimedia-Kino. Mit der Besucherbahn ging es anschließend durch die Brauerei, vorbei am Konti-Sudhaus mit einem außerplanmäßigen ersten Stopp für uns an der Brauakademie. Hier empfingen uns die QS-Mitarbeiter Mike Ahrens, Jens Gruhl und Jens Tüllmann mit einem Warsteiner Dunkel frisch vom Tank gezwickelt und einem offenen Ohr zu sämtlichen Fragen die Brauakademie und die Brauerei betreffend. Einen zweiten außerplanmäßigen Stopp legte unser Landesgruppenmitglied Heiko Woest, Leiter Qualitätsmanagement der Haus Cramer Gruppe, im Zentrallabor ein. Mit Technik, die weit über den Standard eines Braulabors hinausgeht, wurden wir hier beeindruckt. Zurück ging es ins Braustübchen der Warsteiner Welt, wo wir spontan zum geselligen Beisammensein nach der Betriebsversammlung eingeladen wurden und Catharina Cramer, Eigentümerin der Warsteiner Gruppe, es sich nicht nehmen ließ, uns persönlich zu begrüßen. Sehr spät, aber glücklich wurden wir von unserem Busfahrer in das gemütliche Hirschberger Hotel gebracht, wo uns noch ein Abendessen unserer Gastgeber erwartete.

Am Samstagmorgen durften wir die Betten etwas später verlassen und es ging gegen 9 Uhr auf die Straße zur letzten Etappe nach Hannover. Hier begrüßte uns Betriebsleiter Lars Sauer in der Privatbrauerei Herrenhausen und wir konnten erleben, wie vielfältig die deutsche Braulandschaft ist. Einige traditionell-historische Anlagen sind hier zu bestaunen, von denen die ein oder andere sogar noch in Betrieb ist. Sauer lebt die Begeisterung für den Standort, was sich uns bei der Führung durch die verwinkelte Brauerei eindrucksvoll erschloss. Einen Ausklang gab es bei einer Brotzeit inklusive Verköstigung des großen Flüssigsortiments des Hauses. Manch einer hätte hier gerne länger verweilt, aber es lagen noch rund vier Stunden Busfahrt vor uns und so machten wir uns gegen 15 Uhr auf den Weg in die Heimat – „gen Osten".

Allen Gastgebern unserer dreitägigen Fachexkursion sei herzlichst gedankt für das warme, großzügige und offene Willkommen. Etiketten, Inspektionstechnik, international agierende Großbrauereien und regionale Traditionspflege im Brauhandwerk machten die Exkursion zu einem lehr- und erlebnisreichen Streifzug durch unsere facettenreiche Branche und boten Raum für fachliche Tiefe, praxisnahe Einblicke und kollegialen Austausch. In diesem Sinne: Eine gute Exkursion ist wie ein gutes Bier – ausgewogen, gehaltvoll und am schönsten gemeinsam genossen.

Lisa Bauer

Bericht zur Mitgliederversammlung in der VLB Berlin

Am 12. Dezember 2025 trafen sich im Institutsgebäude der VLB Berlin 43 Mit-

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

glieder, Fördermitglieder und Gäste zum Braumeister- und Malzmeisterabend. Der Landesgruppenvorsitzende, Jens Kemmel, begrüßte alle Anwesenden insbesondere unser Ehrenmitglied Jörg Kirchhoff. Weiterhin richtete er seinen Dank an den neuen VLB-Geschäftsführer, Dr. Björn Klotzbücher, für die Ausrichtung der Veranstaltung und das Sponsoring für das Buffet.

Dr. Klotzbücher stellte sich kurz vor und berichtete u.a. von seinem Studium in Weihenstephan und seiner letzten Tätigkeit als Geschäftsführer bei der Herrenhäuser Brauerei in Hannover. Er stellte schließlich die Frage nach einem Landesgruppenwechsel von Niedersachsen nach Berlin-Brandenburg. Die Abstimmung per Handzeichen ergab keine Enthaltungen und Gegenstimmen, sodass alle anwesenden Teilnehmer für seinen Wechsel stimmten.

Der Bericht von Kemmel startete mit einer traurigen Nachricht: Rudolf Buschkow verstarb am 09. September 2025 im Alter von 87 Jahren. Kemmel skizzierte einige Stationen aus dem Lebenslauf und bat anschließend alle Anwesenden um eine Schweigeminute. Im Anschluss würdigte er folgende beachtenswerte Geburtstage: Den 90. Geburtstag feierte Dr. Willi Horst Glaser am 26. September, den 65. begingen Klaus-Dieter Schemionek am 20. Oktober und Detlef Gutsche am 06.Dezember.

Folgende Neuaufnahme wurde beantragt: Daniel König, zurzeit tätig an der VLB Berlin im Bereich der Sensorik stellte sich kurz vor und wurde anschließend einstimmig in die Landesgruppe aufgenommen.

Anschließend gab Kemmel einen kurzen Ausblick auf den Jahresplan 2026: Dieser startet wieder traditionell mit der Jahreshauptversammlung am 13. Februar bei der Berliner Kindl Schultheiss Brauerei mit der Wahl des Vorstands. Weiterhin sind drei Mitgliederversammlungen (17. April: BRLO / 28. August: Braumanufaktur Forsthaus Templin und 11. Dezember: VLB Berlin), sowie ein Braumeistertag (5. – 7. Juni in Magdeburg) und ein Sommerausflug am 11. Juli geplant.

Anhand eines Fotos der Übergabe eines Werkzeugkoffers an die Berufsschule der Brauer wies Kemmel auf die Spende des Vereins in diesem Jahr hin.

Olaf Hendel gab anhand eines selbst erstellten Videos einen Rückblick auf die im November besuchten Stationen während der Fachexkursion (u.a. Krombacher und Warsteiner).

Den anschließenden Fachvortrag hielt Paul Koennecke, wissenschaftlicher Mitarbeiter des Forschungsinstitutes für Bier- und Getränkeproduktion der VLB zum Thema „Pasteurisation von alkoholfreiem Bier: brauchen wir eine angepasste Formel?“.

In seinem Vortrag wurde die in der Brauindustrie verwendete Pasteurisationsformel unter dem Gesichtspunkt der Produktmatrix alkoholfreies Bier betrachtet. Dabei wurde die durch den Wegfall des Alkohols geänderte Effektivität der Hitzebehandlung anhand der D-Werte von Bierschädlingen in alkoholfreiem und reduziertem Bier diskutiert. Insbesondere mit Maltose-negativen Hefen hergestellte alkoholfreie Biere haben durch die zusätzlich oft höheren pH-Werte und die enthaltene Maltose eine im Vergleich zum ‚normalen‘ Bier deutlich andere Zusammensetzung und ein breiteres Spektrum an Schädlingen (u. A. auch Kulturhefen). Eine Anhebung der Basistemperatur um 2-4°C könnte hier mehr Produktsicherheit schaffen. Das Wachstum von pathogenen Keimen in alkoholfreiem Bier wurde in Studien der letzten Jahre vermehrt untersucht. Ob tatsächlich ein Wachstum in Flaschen unter CO_2-Atmosphäre stattfinden kann, konnte bisher nicht bestätigt werden. Laut ersten Daten können die bisher betrachteten Pathogene durch herkömmliche Pasteurisation bei genug PE abgetötet werden.

Nach einer regen Diskussion zum Fachvortrag endete der offizielle Teil des Treffens und das Buffet wurde eröffnet.

Norbert Heyer

Begrüßung und Vorstellung Dr.-Ing. Björn Klotzbücher

Hessen

Nikolausstammtisch bei der Licher Privatbrauerei

Am 5. Dezember 2025 traf sich die DBMB-Landesgruppe Hessen in der Licher Privatbrauerei Jhring-Melchior GmbH zum traditionellen Nikolausstammtisch. Zahlreiche Mitglieder folgten der Einladung nach Lich, um den fachlichen Austausch, aktuelle Einblicke in ein laufendes Großprojekt sowie das gesellige Beisammensein in vorweihnachtlicher Atmosphäre miteinander zu verbinden.

Bereits vor dem offiziellen Beginn des Stammtischs bestand für Interessierte die Möglichkeit, an einer Betriebsbesichtigung teilzunehmen. Dabei wurde eindrucksvoll sichtbar, wie eng bei Licher Tradition und moderne Brautechnologie miteinander verzahnt sind. Die Braugruppe ist zu 100 % in Familienbesitz, beschäftigt rund 1.600 Mitarbeitende und erwirtschaftet einen Jahresumsatz von rund 776 Mio. Euro – eingebettet in eine jahrhundertealte Brautradition.

Neben den Stationen wie Sudhaus sowie Gär- und Lagerkeller und Abfüllung kamen wir hierbei an der kleinen Versuchsbrauerei vorbei, die zum Teil von den Azubis der Brauerei genutzt wird. Außerdem konnten wir eine kleine Ausstellung mit Equipment zum Bierbrauen aus vergangenen Zeiten bestaunen, sowie eine kreativ gestaltete Fläche, auf der die Produktvielfalt der Licher Brauerei ausgestellt ist.

In der Abfüllung lag der Schwerpunkt auf dem neuen Trockenteil. Hierauf aufbauend schloss sich der fachliche Höhepunkt des Abends an: der Vortrag von Dr. Ulrich Peters unter dem Titel: „Die Modernisierung der Flaschenabfüllung – Operation am offenen Herzen“.

Anhand des aktuellen Projekts in Lich erläuterte er den Austausch des Trockenteils der Flaschenabfüllung – im laufenden Betrieb.

Ausgangssituation waren in die Jahre ge-

Dirk Sayer (Mitte) mit den Projektbeteiligten der Firma BMS

kommene Anlagenkomponenten, unterschiedliche Maschinenleistungen sowie eingeschränkte Flexibilität bei Gebinde- und Produktwechseln. Insbesondere ein hoher Pasteuranteil, lange Rüstzeiten und ein begrenztes Kistenmagazin machten eine grundlegende Modernisierung notwendig. Ein kompletter Neubau an anderer Stelle war aus Platzgründen nicht sinnvoll umsetzbar.

Ziel des Projekts war es daher, den bestehenden Trockenteil zukunftsfähig aufzustellen, technische Schwachstellen zu beseitigen, die Kapazität zu erhöhen und gleichzeitig die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter zu verbessern. Ein besonderes Augenmerk lag auf der Reduzierung von Stillstands- und Rüstzeiten sowie auf einer besseren Abstimmung der Maschinenleistungen innerhalb der Linie.

Der neue Trockenteil bringt zahlreiche technische Verbesserungen mit sich. Dazu zählen unter anderem ein neuer Inspektor und ein modernes Kastenmagazin. Auch die Infrastruktur wurde umfassend modernisiert – mit neuer Decke, optimierter Lüftung und zeitgemäßer Beleuchtung.

Besonders beeindruckend war die detaillierte Darstellung der umfangreichen Vorbereitungsmaßnahmen, die von Layout- und Maschinenplanung über Leergut- und Abfüllplanung bis hin zur Koordination mit anderen Standorten reichten. Der Umbau glich dabei tatsächlich einer „Operation am offenen Herzen“ – präzise geplant, eng getaktet und mit minimalen Auswirkungen auf die Lieferfähigkeit.

Ein Projekt dieser Größenordnung ist nur mit verlässlichen Partnern realisierbar. So waren auch an diesem Umbau viele unterschiedliche Firmen beteiligt, wobei vor allem die BMS Maschinenfabrik GmbH zu nennen ist, die die neuen Anlagenkomponenten im eng getakteten Zeitplan eingebracht und in Betrieb genommen hat.

Ergänzt wurde das Fachprogramm durch einen Vortrag von Hagen Bremer (BMS) zur Unternehmensvorstellung sowie einen Ausblick von Dirk Sayer auf aktuelle Themen und Perspektiven der DBMB-Landesgruppe Hessen.

Beim anschließenden Buffet – mit freundlicher Unterstützung der Firma BMS – klang der Abend in entspannter Atmosphäre aus und bot reichlich Gelegenheit für fachliche Gespräche und persönlichen Austausch.

Der Nikolausstammtisch 2025 in Lich zeigte einmal mehr, wie wertvoll der direkte Einblick in die Praxis, der offene Erfahrungsaustausch und das persönliche Miteinander für uns sind – und dass anspruchsvolle technische Projekte auch im laufenden Betrieb erfolgreich umgesetzt werden können.

Wir danken der Licher Privatbrauerei Jhring-Melchior GmbH und besonders Dirk Sayer und Dr. Ulrich Peters dafür, dass sie den Stammtisch in Lich ermöglicht haben und für die großartige Bierversorgung. Ebenso herzlich danken wir der Firma BMS für das reichhaltige Buffet.

Charlotte von der Schulenbur

Kurpfalz

Bericht der ordentlichen Hauptversammlung 2025

Am Freitag, den 28. November trafen sich 52 Bierbegeisterte zur turnusmäßigen Hauptversammlung mit Vorstandswahlen zum wiederholten Mal beim Kollegen Lutz Wirsching in der Tenne der Heidelberger Brauerei.

Der 1. Vorsitzende Berthold Klee eröffnet brauerpünktlich die Versammlung. Er begrüßt alle Mitglieder, Fördermitglieder und Gäste und eröffnet die Versammlung mit der Tagesordnung.

Nach dem Totengedenken für sechs Kollegen, die uns seit der letzten Hauptversammlung 2023 meist hochbetagt verlassen haben, wurde der offizielle Teil der Veranstaltung gestartet.

Nach dem Tätigkeitsbericht und den statistischen Daten der Landesgruppe erläuterte Dirk Schneider die gute finanzielle Situation der Landesgruppe. Die vorbildliche Kassenführung wurde anschließend von den beiden Kassenprüfern Karl Gruhler und Markus Heinl bestätigt.

Anschließend wurde der Vorstand, der Beirat und die Kassenprüfer einstimmig von den 34 anwesenden, stimmberechtigten Kollegen entlastet.

Für die anstehenden Neuwahlen wurde die Versammlungs- und Wahlleitung an unseren Ehrenvorsitzenden Wolfgang Schneider übergeben.

Als Novum gab es für die meisten Positionen mehrere Wahlvorschläge, so dass teilweise geheim abgestimmt wurde. Die über einstündige Wahl gefiel den Anwesenden gut und es zeigte sich wieder, dass wir eine großartige Truppe sind, die gemeinsam arbeiten und feiern kann. Bier verbindet eben!

Als 1. Vorsitzender wurde Berthold Klee einstimmig wiedergewählt, als 2. Vorsitzender ersetzt Sebastian Kleint den nicht mehr angetretenen Rudolf Eisemann. Der Schatzmeister Dirk Schneider und der Schriftführer Olaf Reiß sowie die Kassenprüfer Karl Gruhler und Markus Heinl wurden einstimmig wiedergewählt.

Der sechsköpfige Beirat setzt sich für die nächsten beiden Jahre aus den Kollegen Stephan Dück, Markus Heinl, Tobias Kerz, Thorsten Schmidt, Michael Weinkötz und Lutz Wirsching zusammen.

Der Wahlleiter übergibt wieder an den neuen, alten Vorsitzenden und bedankt sich bei allen ausgeschiedenen Kollegen, für die über viele Jahre erbrachte, ehrenamtliche Arbeit. Den neu in die Gremien gewählten Kollegen wünscht er viel Spaß, Vergnügen und gutes Gelingen. Berthold Klee bedankt sich bei Wolfgang Schneider für die souveräne Wahlleitung und schließt sich den Dankesworten an.

Anschließend gratulierten wir Günter Jung im Namen der Landesgruppe zum 80. Geburtstag und ernennen ihn auf Grund seiner jahrzehntelangen, treuen Teilnahme an fast allen Veranstaltungen zum Ehren-

v.li. Günter Jung mit seiner Urkunde neben Berthold Klee

mitglied. Günter Jung nimmt sichtlich gerührt die Ernennungsurkunde und das individuelle Polo-Shirt entgegen und bedankt sich herzlich.
Der gesamte Vorstand bedankt sich beim scheidenden 2. Vorsitzenden Rudi Eisemann für seine hervorragende Arbeit in den letzten 4 Jahren und überreicht ein passendes Präsent. Zudem bedankt sich der Vorstand bei ihm und seiner Frau Hildegard für die Organisation des heutigen Buffets.
Ein weiterer großer Dank geht an die Heidelberger Brauerei, hier namentlich den Kollegen Lutz Wirsching und die beiden unermüdlichen Zapfer Felix Förste und Dennis Förderer für die Zurverfügungstellung der Räumlichkeiten und den hervorragenden Heidelberger Bieren sowie den alkoholfreien Getränken.
Auf Nachfrage kommen keine weiteren Fragen auf, der Vorsitzende schließt die Veranstaltung um 19:50 Uhr und lädt zum anschließenden gemütlichen Beisammensein ein.
Hier konnte den neuen und alten Vorstandkollegen bei leckerem Essen und guten Bieren ausgiebig gratuliert werden und wir tauschten uns über aktuelle Themen der Branche noch lange aus.
Wir freuen uns alle auf die nächste Amtszeit und sind zuversichtlich das Wachstum der Landesgruppe weiter fortzuführen.

Olaf Reiß

Mecklenburg – Vorpommern

Reif für die Insel …

… war unsere Landesgruppe am 15. November. Rügen als größtes deutsches Eiland ist die Insel der Vielfalt. In geologischer Hinsicht führte eiszeitliche Formgebung zu starker Zergliederung in Inseln, vorspringende Halbinseln und Landspitzen. Wasserseitig ist nicht nur die offene Ostsee von Bedeutung, sondern auch zahlreiche Meeresbuchten, Bodden und Wieke sowie der Strelasund als Wassergrenze zum Festland. Die Insel kann sich auch von einer sehr hügeligen Seite zeigen. Die höchsten Erhebungen sind die bekannten Kreidefelsen im Nationalpark Jasmund, welche mehr als 150 m aus dem Wasser ragen. Gemeinsam mit dem gewaltigen Buchenbestand des Nationalparks tragen sie den Status eines Weltnaturerbes.
Manche dieser „erhabenen“ Standorte sind traditionell mit Leuchttürmen als nautische Landmarken bestückt. Die bekanntesten Bauwerke befinden sich auf dem Hiddenseer Dornbusch und am Kap Arkona. Unsere heutigen Erkundungen widmen sich zwei anderen Leuchttürmen der Insel. Die Stichworte sind Fermentation und Getreideveredlung.
Es ist Samstag. Wir brauchen heute Zeit und werden uns selbige auch nehmen. Daher ist unser Jahresend-Vereinstreffen als Familientag ausgestaltet. Die Anreise vom Festland erfolgt auf Schiene oder Straße und führt uns aus Stralsund kommend zunächst ins Amt West-Rügen mit seinen insgesamt 11 Gemeinden. Die bekannteste davon ist die Gemeinde Insel Hiddensee.
Unser erster Halt erfolgt in Rambin. Seit einer Dekade agiert hier die Rügener Insel-Brauerei erfolgreich in Sachen Bier. Es ist unser zweiter Besuch. Kurz nach der Eröffnung vor zehn Jahren waren wir das erste Mal hier. Damals wie heute werden wir vom Gründer und Inhaber der Brauerei Dipl.-Braumeister Markus Berberich begrüßt und herzlich in Empfang genommen. Die „Insel der Vielfalt“ gilt auch in puncto Bier. Mit zwölf Seltenen Bieren im ersten Jahr gestartet ist der Lagerverkauf der Brauerei hier vor Ort mit derzeit zwanzig eigenen Kreationen ausgestattet. In Kombination mit diversen Verpackungs- und Gebindevarianten oder fertig konfektioniert als Geschenkartikel benötigt manch ein Besucher etwas Zeit zur Orientierung ob der Fülle an Verkaufsartikeln. Kein Problem. Zur Überbrückung der Bedenkzeit fließen aus den fünf Zapfhähnen dauerhaft Hell, Pils und Weizen sowie wechselnde Saison- und Aktionsbiere. Seit heute ist der Hiddenseer Winterbock am Hahn, welcher von uns dann auch erkennbar häufig frequentiert wird.
Rückblick und Vorausschau von Markus Berberich sowie die nachfolgende Brauereiführung geben einen umfassenden Einblick in die Entwicklung des Unternehmens. Die Wortschöpfung „Seltene Biere“ verdeutlicht die Mission der Insel-Brauer: das Brauen wenig bekannter genussvoller Bierstile. Die Inspirationen für diese Eigenkreationen kommen aus der Historie oder aus Regionen außerhalb Deutschlands mit zwar anderer, aber ebenso traditions- und genussreicher Bierkultur.
Veränderte Markt- und Rahmenbedingungen, internationale Verwerfungen und Konflikte, steigende Energie- und Rohstoffkosten, Planungsunsicherheit und Kaufzurückhaltung. Diese Einflüsse sind auch hier auf der Insel spürbar. Ihnen muss mit flexiblem und klugem Handeln Rechnung getragen werden. Daher haben die Rügener Bierenthusiasten unter der Überschrift „Handwerkliche Braukunst“ ihre Brautätigkeit mit der Marke „Hiddenseer“ in den Bereich der klassischen Bierstile erweitert. Die Handwerklichkeit ist erkennbar am Einsatz von Tennenmalz und Doldenhopfen. Offene Gärung in flachen Gärwannen ist obligatorisch und selbstverständlich die Naturbelassenheit der Biere durch die Flaschenreifung, die

Die Teilnehmer in der Störtebeker Brennerei

jede Flasche durchläuft. Und seit letztem Jahr auch jedes Fass.
Für Landesgruppenmitglieder, die schon zum zweiten Mal hier sind, sind die größten Veränderungen auf dem Brauereirundgang sofort augenscheinlich. Erweiterungen der Gär- und Lagerkapazität, Entalkoholisierungsanlage, Erweiterung und Automatisierung der Abfüllung.
Zurück vom Rundgang folgt eine Stärkung mit Wildgulasch aus heimischer Rügener Jagd, bevor uns der Charter-Bus zum Südost-Zipfel der Insel ins Biosphärenreservat auf die Halbinsel Mönchgut zu unserer heutigen zweiten Halbzeit chauffiert.
Das Reddevitzer Höft ist eine 5 km lange Landzunge, die in den Greifswalder Bodden hineinragt. Hier ist die Welt scheinbar zu Ende. Wer Ruhe sucht, wird hier fündig. Die Sonne beleuchtet heute die Weite aus Wasser und Land in warmen Orange-Tönen und weist uns den Anstieg hinauf zu einem 1904 ursprünglich als Hotel errichteten Gebäude. Kapitän Kliesow hatte damals ein feines Näschen für die Bedürfnisse lärm- und stressgeplagter Großstädter und erkannte die heilsame Wirkung intakter Natur. Auf die Enteignung in der DDR folgte nach der Auflösung derselben die Rückübertragung des Familienbesitzes an Familie Kliesow. Destillateurmeister Thomas Kliesow eröffnete hier 2004 die Hofbrennerei „Zur Strandburg“. Die Herstellung von Whisky war von Beginn an Hauptaugenmerk. Im Jahr 2020 firmierte das Unternehmen um zur Störtebeker Brennerei, deren Gäste wir heute erstmalig sein dürfen.

Herzlich begrüßt werden wir bei unserem Besuch in Alt Reddevitz von Geschäftsführer Karsten Triebe. Verstärkt durch Mitarbeiter Christian Rusch begeben wir uns auf den Rundgang durch alle Räumlichkeiten der Brennerei inklusive des 2024 in Betrieb genommenen Warehouse. Der Einfluss der Seeluft ist in diesem komplett aus Holz errichtete Reifelager ebenso wie bei der offenen Gärung in der Insel-Brauerei gegeben. Hier und im Keller der Brennerei lagern die Whisky-Schätzchen, deren älteste Vertreter inzwischen ein Alter von mehr als 15 Jahren aufweisen. Sowohl vorbelegte Fässer zum Finishing als auch Neufässer kommen zum Einsatz. Neben amerikanischer Weißeiche werden immer häufiger Fässer aus mecklenburg-vorpommerscher Küsteneiche für die frischen Destillate verwendet. Wenn der Brennsud dann noch aus heimischen Rohstoffen gefertigt wird, ist die Regionalität komplett. Die Störtebeker Braumanufaktur als Schwesterunternehmen braut und vergärt diese Brennsude mit derselben Sorgfalt, die auch allen Bieren dort zuteil wird. Beste Voraussetzungen für sehr saubere und bekömmliche Destillate. Bei speziellen Kleinstchargen historischer Getreidesorten kommen auch wieder die Kollegen der Insel-Brauerei ins Spiel. So wurden beispielsweise schon Sude mit Marienroggen oder alte Gersten wie Hannah oder Chevallier partnerschaftlich verarbeitet. Man darf auf die endgültigen Ergebnisse gespannt sein, dauert doch die vorgeschriebene Mindestreifezeit im Holzfass für Whisky 3 Jahre und ein Tag.
Im Anschluss an unseren Rundgang findet unser Finale im Brennerei-Shop statt. Wir dürfen unsere sensorische Neugier mit frei wählbaren Verkostungsproben befriedigen. Diverse Spielarten von Whisky, Rum, Getreidebränden, Geisten und Likören verkörpern das umfangreiche Sortiment. Einige Flaschen finden selbstverständlich den Weg in unsere Einkaufskörbchen bevor wir uns verabschieden und auf den Heimweg begeben.
Ein hochinformativer und lehrreicher Tag mit unberührter Natur, schönem Wetter und reichlich Frischluft geht zu Ende. Der herzliche Dank unserer Landesgruppe geht an unsere beiden heutigen Gastgeber Markus Berberich und Karsten Triebe.

Frank Lucas

(li.) Das neue Ehrenmitglied Jörg Balthasar und Christoph Benseler

Niedersachsen

Neues Ehrenmitglied Jörg Balthasar

Die letzte Fachveranstaltung des laufenden Jahres fand am 27. November 2025 im Brauhaus Goslar auf Einladung unseres Mitglieds Odin Paul statt. Im weihnachtlichen Umfeld - der Weihnachtsmarkt befindet sich direkt vor dem Braugasthaus - trafen sich viele DBMB-Mitglieder und Gäste in der kleinen Brauerei mit Gasthaus in der Altstadt von Goslar.
Nach einer kurzen Begrüßung durch den 1. Vorsitzenden Christoph Benseler wurde Jörg Balthasar zum Ehrenmitglied der Landesgruppe Niedersachsen ernannt. Die anwesenden Mitglieder würdigten seine Verdienste als 1. Vorsitzender der Landesgruppe mit großem Applaus bei der Übergabe der Urkunde. In den zurückliegenden 16 Jahren wurde eine neue Satzung erarbeitet und im Jahr 2015 in Kraft gesetzt, viele Fachveranstaltungen durchgeführt, ein Harz-Wochenende zusammen mit den Kollegen aus Kurpfalz organisiert und schließlich im September 2024 die Fachexkursion nach Sachsen-Anhalt durchgeführt. Auch die unermüdliche Werbung von DBMB-Mitgliedern, die interne Organisation im Vorstand und Beirat sowie die Aktivitäten auf Bundesebene wurde von Jörg Balthasar mit viel Engagement durchgeführt!
Ein Abend im Braugasthaus, welches die Tradition der „Gose“ fortführt, muss auch mit historischen Informationen zu dieser Bierspezialität ergänzt werden. Die Bezeichnung „Gose“ erhielt sie vom Flüsschen, an welchem die Kaiserstadt Goslar liegt. Früher durch ”Spontan-Gärung” hergestellt, passierte es wohl öfters, dass Essig entstand, weil sich die Hefen in der Gärung nicht durchsetzen. Es wurde dann eben Essig anstelle von Bier verkauft… So ging das Gose-Brauen im Laufe der Zeit immer weiter zurück und kam um 1840 ganz zum Erliegen! Knapp 100 Jahre später um das Jahr 1935, wurde die Gose für kurze Zeit von der Brauerei Fritz Natermann in Goslar gebraut, wohl aber ohne wirtschaftlichen Erfolg. Erst 1993 nahm Braumeister

Andreas Wagenführer in Goslar-Oker, nun mit moderner Technik und Reinzuchthefe, die Produktion des Gose-Bieres wieder auf. Diese Tradition führt Odin Paul seit April 2004 im Brauhaus Goslar fort und stellt seitdem zwei Sorten des „Harzer Urbiers“ her: Die Gose Hell, eine obergärige, naturtrübe Weizenbierspezialität mit goldener Farbe wird mit Pilsener-, Weizen- und Münchener-Malz gebraut. Gehopft wird mit Hallertauer Perle und Saphir plus eine Zugabe von Salz und Koriander direkt in die Würzepfanne. Die Gose Dunkel wird mit einer anderen Malzschüttung hergestellt, Karadunkel- und Röstmalz geben ihr einen kräftigen dunkelbraunen Farbton. Beide Biere sind mit Stammwürze 11,5° P eingebraut und mit 25 Bittereinheiten bei ca. 4,8% Vol. Alkohol sehr süffig.
Anschließend wurde ein reichhaltiges Grünkohl-Büfett serviert und natürlich gab es einen lebhaften Austausch mit den Kollegen bei Gose und anderen Bieren der Kollegen aus der Region. Wir danken Odin Paul und den Bierspendern für den gelungenen Abend und den feierlichen Ausklang des Jahres 2025. *Ingo Schaller*

Nordbayern

Stammtisch 2025: Kegs, Braupartner und jamaikanische Köstlichkeiten

Am Donnerstag den 30. Oktober fanden etwa 35 Mitglieder der Landesgruppe Nordbayern den Weg nach Erbshausen, Unterfranken, auf besondere Einladung der Firma HW Brauerei-Service.

Ulrich Ferstl (re.) bedankte sich bei Ines und Vinroy Sterling sehr herzlich für die Einladung

Geschäftsführer Ines Sterling und Vinroy Sterling begrüßten die Teilnehmer und nahmen sie auf eine abwechslungsreiche Info-Tour durch den Betrieb, oder eher: durch die Betriebe.
Die Gründung von HW Brauerei-Service erfolgte im Jahr 2002 als zwei-Personen-Betrieb durch Namensgeber Hans Wächtler und dessen damaliger Lebensgefährtin Barbara Bergauer. Im Jahr 2009 bekam das Unternehmen mit Ines Sterling eine neue Geschäftsführerin. 2013 übernahm sie das Geschäft und im selben Jahr fand auch der Umzug in die neuen Geschäftsräume nach Erbshausen bei Würzburg statt. Im Jahr 2015 wird auch Ines Sterlings Ehemann Vinroy Sterling, Mitglied der Geschäftsleitung und Prokurist und damit Teil der Arbeitsfamilie.
Zweites Standbein: Braupartner
Passend zum bierigen Geschäftsbereich übernahm HW Brauerei-Service im Herbst 2018 den Braupartner-Onlineshop. Ursprünglich 1992 in Heilbronn von Klaus Kling gegründet, gehört der Versandhandel für Brauequipment seitdem zum Unternehmen und befindet sich ebenfalls am Firmensitz in Erbshausen.
Die Welt der Fittinge
Mitarbeiter Stefan Retz nahm die Besucher dann auf die spannende Reise in die Welt der Fittinge mit. Flachfittinge, Korbfittinge, Kombifittinge, Industriefittinge … endlose Varianten. Nach einer grundlegenden technischen Einführung durften die Teilnehmer dann selbst Hand anlegen.
Catering-Service
Das dritte Standbein stellt schließlich “Sterling’s Jamaican Catering” dar. Vinroy Sterling hatte für den “gemütlichen” Teil der Veranstaltung ein leckeres Buffet mit karibischen Spezialitäten vorbereitet.
Die Landesgruppe Nordbayern bedankt sich bei HW Brauerei-Service für den interessanten und genussreichen Abend.
Zum Abschied konnte man sich schließlich am mobilen Dosenfüller noch eine eigene Dose als Erinnerung abfüllen, gewerblich ist das ab Losgröße 1000 zu haben.
Dr. Christian Dekant

Traditioneller Weihnachtsstammtisch im Steinbach-Bräu

Am 4. Dezember 2025 trafen sich rund 40 Mitglieder der Landesgruppe Nordbayern zum traditionellen Weihnachtsstammtisch im Steinbach-Bräu Erlangen. Nach einer kurzen Begrüßung von 1. Vorsitzendem Ulrich Ferstl, der sich bei Christoph Gewalt sehr herzlich für die Einladung und das gesponsorte Bier bedankte, direkt den essentiellen Dingen widmen: dem leckeren Buffet, süffigen Steinbach-Bieren und einem geselligen Abend bei guten Gesprä-

Ulrich Ferstl (li.) bedankte sich bei Christoph Gewalt für die Einladung

chen. Der Weihnachtsstammtisch 2026 wird voraussichtlich am 3. Dezember 2026 in Bamberg in der Brauerei-Gaststätte Greifenklau stattfinden, mit Wahl von Vorstand und Beirat. *Dr. Christian Dekant*

Nordrhein-Westfalen

Juniorentreff in Dortmund

Am 7. November 2025 fand in Dortmund erstmalig der Junioren und Neumitgliedertreff der Landesgruppe NRW statt, an dem insgesamt 23 Personen teilnahmen. Die Veranstaltung bot jungen TeilnehmerInnen die Gelegenheit, sich besser kennenzulernen und Erfahrungen auszutauschen.
Nach einer kurzen Begrüßung und Vorstellungsrunde startete das Programm.
Christian Wolf aus Dortmund erläuterte beim Bierwalk entlang verschiedener Brauereistandorte die Geschichte der Dortmunder Brauereien.
Von den TeilnehmerInnen wurde besonders die offene und lockere Atmosphäre hervorgehoben, die es allen erleichterte, miteinander ins Gespräch zu kommen.
Der Juniorentreff endete in Nacht mit einem positiven Fazit: Alle Beteiligten zeigten sich motiviert und freuen sich bereits auf eine Fortsetzung.

Herbsttagung bei der Rolinck Brauerei in Steinfurt

Rund 100 Teilnehmerinnen und Teilnehmer folgten in diesem Jahr der Einladung zur Herbsttagung des DBMB – Landesgruppe NRW zu Rolinck nach Steinfurt. Die Brauerei Rolinck ist seit 2007 ein wichtiger Unternehmensteil und Standort der Krombacher Gruppe mit einem differenzierten Produktionsportfolio. Neben

TeilnehmerInnen des Juniorentreff

der regionalen Biermarke Rolinck werden in Steinfurt verschiedenste Getränke in unterschiedlichsten Verpackungen hergestellt und abgefüllt. Durch die Füllung von BIO-Limonaden und Schorlen, Krombacher Produkten für den Export und anderen Marken (z.B. Starnberger Biere, Vitamalz, u.a.) wird der Standort weitestgehend ausgelastet.

Die Veranstaltung an sich war eine besondere, weil neben den Mitgliedern aus der Landesgruppe auch die Präsidiums- und Präsidialmitglieder des DBMB auf Bundesebene geladen waren. So konnte man auch den weitgereisten Präsidenten, Dr. Marc Kusche, in Steinfurt begrüßen. Am Folgetag fand die Bundesvorstandssitzung in Steinfurt statt. Auch alle Mitglieder der Landesgruppe Niedersachsen waren nach Steinfurt geladen, da die geographische Nähe der Brauerei Rolinck zu Niedersachsen dieses geradezu einlud.

Nach der offiziellen Begrüßung durch den Landesgruppenvorsitzenden und gleichzeitigem Werksleiter und Gastgeber Marcel ter Steege begann die Tagung mit aktuellen Berichten aus dem Verband, Hinweisen zu technischen Entwicklungen und einem Überblick über die Situation der Brauwirtschaft in NRW.

Es wurde zudem auf den anstehenden Braumeistertag in Magdeburg (05.–07.06.2026) hingewiesen. Hier wird – wie auch in Erfurt – für die Mitglieder der Landesgruppe NRW der Kostenbeitrag für Magdeburg erstattet.

Brauereiführung – Ein Blick hinter die Kulissen

Ein Höhepunkt der Tagung war die umfassende Brauereiführung, die von den Verantwortlichen des gastgebenden Hauses kompetent und anschaulich durchgeführt wurde.

Nach dem obligatorischen Gruppenfoto führten, neben Marcel ter Steege, Tim Tschorn (stellv. Werksleiter und Leiter Abfüllung und Logistik) sowie Sven Detering (Abteilungsleiter Produktion) durch die Brauerei. Im Bereich der Prozesstechnik wurde im Besonderen auf das neue Hefemanagement hingewiesen. Dieses wurde von der Fa. Albert Frey geplant und umgesetzt. Dabei wurde auf vertraute Messtechnik aus der Nachbarschaft von der Fa. SELI aus Neuenkirchen gesetzt. Es handelt sich hier um einen Systempartner, der im Bereich der Trübungs- und Leitwertmessung seit mehr als 25 Jahren mit Rolinck zusammenarbeitet. Das Team um Tanja Nimwegen und dem Gründer Frank Nimwegen entwickeln seitdem messtechnische Prozessoptimierungen in gemeinschaftlicher Zusammenarbeit.

Ein weiteres Highlight war die Möglichkeit sich umfangreich über das Thema Tankbier für die Gastronomie bzw. das Eventgeschäft zu informieren. Hier wurde durch Sven Detering die Befüllung eines Transporttankes erklärt. Im Ausschank konnte man sich mittels einer mobilen Theke inkl. 250 ltr. Tank von der Qualität des ausgeschenkten Bieres überzeugen. Der Tank wird dabei mit einer Außenkühlung auf Ausschanktemperatur gehalten und mittels Druckluft entleert. Das Bier befindet sich dabei in einem gasundurchlässigem Kunststoffbeutel, so wie es auch bei einem fest installiertem Tankbiersystem in der Gastronomie vorliegt. Für detailliertere Fragen stand Cor Ax und sein Team von FIB beer systems den Teilnehmern zur Verfügung. In der Abfüllung zeigte Tim Tschorn den modernen Maschinenpark und berichtete, dass inzwischen 11 verschiedene Flaschentypen auf der Linie gefüllt werden können. Von der 0,33 MW bis hin zur 0,66 EW-Flasche.

Rolinck ist dabei der Spezialist für kleine Chargen, besondere Anforderungen und neue Projekte innerhalb der Krombacher Gruppe. Dafür ist die hohe Flexibilität innerhalb der Organisation am Standort essentiell notwendig.

Beim Rundgang wurde auch ein Blick in die historischen Lagerkeller geworfen, die bis in die 1990er ein Teil der Geschichte waren. Die Brauerei wird allerdings inzwischen seit über 25 Jahren in allen Bereichen über das Prozessleitsystem ProLeit gesteuert und visualisiert.

Insgesamt zeichnet sich der Standort durch die Verbindung von traditionellem Brauhandwerk und zeitgemäßer Technologie aus.

Geselliges Beisammensein bei Essen und Trinken

Im Anschluss an den offiziellen Teil klang die Veranstaltung in entspannter Atmosphäre aus. Bei herzhaftem regionaltypischem Essen und einer Auswahl frisch gezapfter Biere aus dem Hause Rolinck wurde weiter gefachsimpelt, genetzwerkt und alte wie auch neue Kontakte gepflegt. Viele Teilnehmer nutzten die Gelegenheit, sich über betriebliche Herausforderungen auszutauschen oder auf neue Projekte anzustoßen.

Die familiäre und kollegiale Stimmung unterstrich einmal mehr den besonderen Zusammenhalt innerhalb der Brau- und Malzmeistergemeinschaft.

Die Teilnehmer der Herbstagung

Fazit
Die Herbsttagung der Landesgruppe NRW war erneut ein voller Erfolg.
Mit rund 100 Teilnehmenden, einer informativen Brauereiführung sowie einem geselligen Ausklang bot die Veranstaltung wertvollen fachlichen Input, Einblicke in moderne Brautechnik und reichlich Gelegenheit zum persönlichen Austausch.
Die Vorfreude auf die nächste Veranstaltung am 27.03.2026 ist bereits jetzt spürbar. *Martin Hickstein/Marcel ter Steege*

Saar

Stammtisch Schützenhaus Eppelborn

Unser Mitglied Heribert Gross hat die Landesgruppe am 21.11.2025 zum Jahresabschluss in das Schützenhaus Eppelborn eingeladen.
Hier gab es zunächst eine Einweisung in den Schuss mit dem Luftgewehr bzw. mit der Luftpistole und es bestand die Möglichkeit sich selbst mal in Konzentration und Zielsicherheit zu üben.
Nachdem alle Mitglieder zumindest die Zielscheibe getroffen haben, hat sich Thomas Kaiser als eindeutiger Schützenkönig des Abends herausgestellt.
Danach wurde der Abend bei sehr gutem Essen und einigen Bieren gemütlich ausklingen gelassen. *Lucas Speicher*

Sachsen

Auf dem Weg zum erlesenen Tropfen

Im Umfeld des Dresdner Alberthafens traf sich Anfang Dezember die Landesgruppe Sachsen des Deutschen Braumeister- und Malzmeister- Bundes e. V. mit 45 Teilnehmern zur Jahresabschlussveranstaltung, um in der Dresdner Whisky Manufaktur GmbH mehr über die Geheimnisse der Whisky-Herstellung zu erfahren.
Auffällig ist der der Markenname der hergestellten Produkte, „Hellinger 42“. Auf der Suche nach einem einprägsamen und leicht auszusprechenden Namen für den Dresdner Whisky kam man schließlich auf die ungewöhnliche Kombination aus dem Mädchennamen der Mutter eines Gründers (Frau Hellinger) und der Zahl 42, die als Anspielung auf Douglas Adams‘ Romanreihe „Per Anhalter durch die Galaxis“ zu verstehen ist und dort die „endgültige Antwort auf alles“ darstellt.
Frank Leichsenring und Thomas Michalski erfüllten sich 2019 mit der Gründung des Unternehmens einen Traum und riefen kurz darauf die Marke Hellinger 42 ins Leben.

Die geführten Gruppen blickten ins arbeitende Nessie-System

2020 wurde das Gründerteam um Uwe Löscher und Rainer Kern erweitert, die wie die beiden Pioniere die Leidenschaft für guten Whisky teilen. Die Produktion der eigenen Single Malts startete 2022 in der komplett umgebauten ehemaligen Elblachsräucherei neben alten Güterwagons und Hafenkran.

Vielseitiges Neuland
Den Umfang des ehrgeizigen Projektes konnten die Landesgruppenmitglieder bei der fachlich sehr ansprechenden Führung erleben. In drei Gruppen wurden die einzelnen Prozessschritte von der Maischarbeit bis zur Fassabfüllung durchlaufen.
Für die Produktion der Whisky-Spezialitäten kommen Gerstenmalze aus drei Mälzereien zum Einsatz, ein im Torfrauch gedarrtes Malz wird von einer schottischen Mälzerei geliefert.
Die verwendeten Malze weißen niedrige Eiweißgehalte bei zugleich hohem Extraktgehalt auf und werden bei niedriger Temperaturführung hergestellt.
Für die Schrotung kommt eine Mühle vom Typ T-Rex der Ziemann-Holvrieka GmbH, Ludwigsburg, zum Einsatz. Mit einer Kapazität von 5 t/h ist der Schrotprozess in maximal 45 Minuten abgeschlossen. Das Einmaischen im Verhältnis 1:2 erfolgt ohne zusätzlichen Schrotbunker in einem Maischgefäß der Apparatebau Nordhausen GmbH, Nordhausen.
Für das verwendete Wasser kommt aktuell Stadtwasser zum Einsatz. Dieses wird über eine Enthärtungsanlage der Günbeck AG, Höchstädt a. d. Donau, auf 3 bis 4 °dH eingestellt. Nachgeschaltete Aktivkohlefilter sorgen für ein standardisiertes und neutrales Aromaprofil und eliminieren Feinstpartikel. Aktuell wird ein zusätzlicher 8 m tiefer Brunnen erschlossen, der zukünftig Uferfiltrat bereitstellen soll.
Mit Abschluss der Maischarbeit durchläuft die Maische ein kontinuierlich arbeitendes Läutersystem vom Typ Nessie, der Ziemann-Holvrieka GmbH. Da während der Führung produziert wurde, erhielten die Teilnehmer die Möglichkeit, in den geöffneten Drehfiltern des Läutersystems das seitliche Ablaufen der Würze zu beobachten. Konstantin Ziller, Produktmanager bei Ziemann, erläuterte anschaulich den Verfahrensablauf. Beim Anschwänzen wird kaskadenartig und in jeweils einem der Drehfilter Glattwasser, bzw. Frischwasser und Würze mit geringerer Konzentration zum Auswaschen zugeführt. Die Stammwürze wird auf ca. 22 °Plato eingestellt. Das installierte Nessie-System verfügt über eine Leistung von bis zu 45 hl/h. Die anfallenden Treber werden als Viehfutter abgegeben. Je Sud werden ca. 100 hl Würze hergestellt und auf 25 °C Anstelltemperatur gekühlt. Im 200 hl fassenden Gärtank wird nach Abschluss des Gärprozesses nach etwa drei Tagen ein Alkoholgehalt von 10 bis 11 Vol.-% erreicht.
Für den Brennvorgang stehen zwei Brennblasen mit jeweils 5000 l Volumen zur Verfügung.
Die erste Brennblase liefert in 5,5 h 450 l Alkohol. Die zweite Blase erzeugt über einen Zeitraum von zwölf Stunden bis zu 2000 l/d reinen Alkohol im 2-Schicht-Betrieb. Die anfallende Schlempe wird an ein regional ansässiges Unternehmen zur Biogaserzeugung übergeben. Die Abfüllung

des Whiskys erfolgt zu 95 % in ehemalige Bourbon-Fässer, hierbei wird das Produkt zuvor mit Wasser geblendet und auf einen Alkoholgehalt von ca. 63 % eingestellt, um im Holzfass die qualitativ hochwertigste Reifung sicher zu stellen. Bis zu 15 Fässer werden täglich gefüllt. Zur Kontrolle steht eine Fasswägeeinrichtung zur Verfügung, die das Fasseigengewicht berücksichtigt. Die Befüllung erfolgt mit einer Zapfpistole, die im Aufbau an eine klassische Tankstellenanwendung erinnert.

Stellenangebote

Beim Rundgang wurde klar, welche Herausforderungen es zu meistern galt, in einem bereits bestehenden Gebäude alle notwendigen Anlagenteile in möglichst effizienter Anordnung zu integrieren. Vieles musste dynamisch und situationsbedingt entschieden und angepasst werden. Eine trotz der Herausforderungen beeindruckend vorbildliche Leitungsführung realisierte die Bergmann Rohr- und Schweisstechnik e.K., Dresden auch ohne vorliegende Planungsunterlagen.

Innovative Sonderlinge

Im sich anschließenden Fachvortrag blickte Konstantin Ziller, Ziemann-Holvrieka, auf 170 Jahre Ziemann-Firmengeschichte zurück. Er stellte anschaulich die Besonderheiten der Schrotmühle T-Rex und des Läutersystems Nessie heraus. Die geriffelten Kegelscheiben des T-Rex ermöglichen auf kurzer Walzenlänge eine größtmögliche Mahlfläche, wodurch die Walzenstuhllänge deutlich kürzer ausfällt. Die Mühle wird damit kompakter und lässt sich leichter in Bestandsgebäude integrieren. Die im Zickzackprofil gegeneinander laufenden Kegelscheiben sind einzeln austauschbar, was die Wartung erleichtert und die Bereitstellung schwerer Hebetechnik bei Serviceeinsätzen vermeidet. Das kompakte Mühlendesign bewirkt eine Gewichtsreduzierung, die sich positiv auf die Lasteinbringung bei insbesondere älterer Bausubstanz auswirkt. Der Betrieb kann konditioniert oder auch in Trockenschrotung erfolgen. Das erhaltene Schrot ist auch für Läuterbottichanwendungen geeignet.

Das außergewöhnlich anmutende Läutersystem Nessie ist als Drehscheibenfilter ausgeführt. Die rotierenden Trommeln haben jeweils einen Durchmesser von ca. 1 m und werden nacheinander angeordnet. Bei steigendem Leistungsbedarf erhöht sich die Anzahl der Drehscheibenfilter entsprechend. Als Filteroberfläche kommt ein jeweils seitlich angeordnetes gesintertes Edelstahlsieb mit einer Porosität von 70 µm zum Einsatz. Im unteren Teil der sich drehenden Filteroberflächen fließen Würze und Nachgüsse seitlich am Boden ab. Das Auswaschen des entstehenden Treberbetts erfolgt über oberhalb der Trommel angeordneter Sprühkugeln. Über eine Öffnung wird das nasse Trebermaterial zur jeweils nächsten Trommel überführt. Ein besonderer Vorteil des Verfahrens zeigt sich in der Rohstoffflexibilität und in der Möglichkeit einer quasikontinuierlichen Betriebsweise. Während sich das Läutersystem in Brauereianwendungen bedingt durch vergleichsweise trübe Würzen bisher nicht durchsetzen konnte, ist das Verfahren insbesondere für Anwendungen wie die Whiskyherstellung mit sich anschließender Destillation interessant. Die Landesgruppe bedankte sich jeweils mit einem Gastgeschenk bei Geschäftsführer Jörg Hans und seinen Braumeisterkollegen von der Dresdner Whisky Manufaktur für die fachkundige Führung und Einladung, bei Volker Bergmann, Bergmann Rohr- und Schweisstechnik, für das Abendessen sowie bei Konstantin Ziller, Ziemann-Holvrieka, für die anschauliche Erläuterung der installierten Technologie bei laufendem Betrieb. Ein besonderer Dank gilt zudem der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH und den Oppacher Mineralquellen für die Bereitstellung der Getränke. Mit guten Gesprächen und beim Wiedersehen auch fern angereister Berufskollegen endete ein sehr interessanter Abend, an dem sicher so manche Vereinsmitglieder in den Regalen des ansprechend gestalteten Besucherzentrums noch ein besonderes Weihnachtsgeschenk entdeckt haben.

Alexander Hofmann

Mitglieder des Vorstands und des Beirats freut sich über eine rundum gelungene Veranstaltung

Südbayern

Fachveranstaltung mit weihnachtlichem Ausklang

Ein beeindruckendes Interesse von über 120 Teilnehmern an der letzten Veranstaltung im Jahr 2025 wurde als großes Lob von den Organisatoren empfunden, mit der Brauerei Aying einen idealen Austragungsort gewählt zu haben. Braumeister, Bernhard Neunhoeffer begrüßte die Gruppe mit auffallend vielen jungen Braumeistern und studentischen Mitgliedern am späten Nachmittag zur Brauereiführung. Nach dem Rundgang in vier Gruppen durch die Abteilungen konnten sich die Mitglieder im Lagerkeller beim „Zwickeln“ von der ausgezeichneten Qualität der Ayinger Bierspezialitäten überzeugen. Für die abendliche Veranstaltung war der historische Sixthof, gegenüber vom Ayinger Bräustüberl sehr festlich hergerichtet. Vorstand, Martin Zuber gab einen kurzen Abriss über das bewegte Jahr 2025 und stellte insbesondere die positive Entwicklung der Landesgruppe mit aktuell 660 Mitgliedern heraus. Danach zapfte Braumeister, Bernhard Neunhoeffer das Holzfass professionell (2 Schläge) mit einem besonderen Kirtabier an. Viele gute Gespräche in dem wunderbaren vorweihnachtlichen Ambiente rundeten den Abend ab. Besonderer Dank gilt der

Brauerei Aying als Organisator und für die hervorragenden Biere, sowie den Sponsoren für das Kulinarische - der Firma Albert Frey, aus Wald und der Firma Donau Malz, Bamberger Mälzerei GmbH & Co.KG.

Martin Schubert

Weser-Ems

Mitgliederversammlung bei der Brauerei Beck & Co

Die DBMB-Landesgruppe Weser-Ems traf sich am 28.11.2025 zu einer rundum gelungenen Veranstaltung im Besucherzentrum der Brauerei Beck & Co. Bei guter Stimmung und in angenehmer Atmosphäre kamen rund 30 Gäste zusammen, um gemeinsam auf das vergangene Jahr zurückzublicken und einen Ausblick auf die kommenden Aktivitäten zu erhalten.

Der 1. Vorsitzende der Landesgruppe, Dr. Carsten Eger, gab einen informativen und kurzweiligen Jahresrückblick. Dabei wurden die Höhepunkte des vergangenen Jahres ebenso beleuchtet wie die engagierte Arbeit der Mitglieder. Im Anschluss folgte ein Ausblick auf die geplanten Veranstaltungen und Schwerpunkte des kommenden Jahres, der bei den Anwesenden auf großes Interesse stieß.

Auch das leibliche Wohl kam nicht zu kurz: Serviert wurde das traditionelle Gericht Kohl &Pinkel, das bei allen Gästen großen Anklang fand. Begleitet wurde das Essen von leckeren Bieren aus dem Hause Beck & Co., die den Abend genussvoll abrundeten. Insgesamt war es eine sehr gelungene Veranstaltung, die durch gute Gespräche, eine positive Stimmung und ein abwechslungsreiches Programm überzeugte. Die DBMB-Landesgruppe Weser-Ems blickt motiviert und zuversichtlich auf das kommende Jahr.

Markus Scharlemann

Württemberg

Herbsttagung mit Hauptversammlung in Alpirsbach am 8. November 2025

Die Landesgruppe traf sich in der Alpirsbacher Klosterbräu. Gastgeber Carl und Moritz Glauner begrüßten gemeinsam mit 1. Vorsitzendem Dr. Moritz Krahl und Geschäftsführer Matthias Maier die knapp 80 Teilnehmenden. Nach der Begrüßung begaben sich die mitgereisten Partner auf eine Führung durch das historische Klosterareal, die im Anschluss durch einen Besuch des Alpirsbacher Brauereimuseums vervollständigt wurde. Der Vorsitzende eröffnete anschließend die Hauptversammlung und stellte die ordnungsgemäße Einladung fest.

Im Anschluss folgten Berichte zu den Entwicklungen der Landesgruppe und aktuellen Neuigkeiten. Danach trug die scheidende Schatzmeisterin, Dr. Jana Becke, den Kassenbericht und die Jahresrechnung vor; es gab keine Rückfragen, die Kassenprüfer erhoben keine Beanstandungen, und die Vorstandschaft wurde einstimmig entlastet. Später fanden die Neuwahlen statt; die Mitglieder wählten Marius Fischer zum neuen Schatzmeister und Moritz Drescher zum zweiten Vorsitzenden. Die Wahlen leitete Ehrenvorsitzender FranzXaver Brummer. Der 1. Vorsitzende dankte ausdrücklich Dr. Jana Becke für ihre geleistete Arbeit und sprach Ralf Waiblinger seinen besonderen Dank für langjähriges Engagement aus.

Dr. Krahl überreichte dem langjährigen Schatzmeister der Landesgruppe, Claus Kehrer, die Urkunde zum Ehrenmitglied und übergab Ralph Barnstein, dem langjährigen 1. Vorsitzenden der Landesgruppe und inzwischen Geschäftsführer des DBMB, die Urkunde zum Ehrenvorsitzenden. Nach einem kurzen Ausblick auf die anstehenden Planungen für 2026 – unter anderem zum Braumeistertag in Magdeburg – wurde die Versammlung offiziell geschlossen.

Im fachlichen Teil stellte Berthold Bader, technischer Leiter der Brauerei, den Neubau des Abfüllzentrums vor. Die neue Flaschenlinie ist auf bis zu 25.000 Flaschen pro Stunde ausgelegt; die KEGAnlage erreicht 140 Fässer pro Stunde. Die Alpirsbacher Klosterbräu produziert jährlich rund 220.000 Hektoliter Bier, Mischgetränke und Saftschorlen. Bader betonte die Bedeutung klarer Abstimmungsstrukturen für den Projekterfolg: Grundsätzlich fanden wöchentliche Meetings statt; in Hochphasen gab es tägliche Besprechungen. Auf der Baustelle zeigten sich die Auswirkungen der engen Terminplanung; in Spitzenzeiten waren bis zu 20 Schweißer täglich im Einsatz, um Termine und Schnittstellen einzuhalten. Wegen des knappen Platzangebots wurde das Abfüllzentrum auf der bestehenden Halle aufgebaut. Bei der Materialwahl wurde, wo möglich, auf heimische Hölzer als nachwachsenden Rohstoff geachtet. Dank klarer Führung durch Berthold Bader und der starken Leistung des Projektteams wurde die Flaschenfüllerei in rund 13 Monaten von Abriss bis Inbetriebnahme fertiggestellt. Das Ergebnis ist eine vollumfängliche Lösung, die Herstellungsqualität gewährleistet und den Ressourceneinsatz sowie die Abwasserlast deutlich reduziert.

Nach Baders Vortrag nutzte der Vorsitzende die Gelegenheit, sich bei Moritz und Carl Glauner sowie bei Berthold Bader für die Einladung zu bedanken; Carl Glauner richtete ebenfalls einige Worte an die Anwesenden. Im Anschluss präsentierten die Vertreter der Krones AG, Thomas Kriebler und Dirk Schlaipfer, den Beitrag ihres Hauses zum Projekt und erläuterten die eingesetzten Aggregate: Leerflaschenkontrolle, Flaschenreinigungsmaschine, automatisierter Verschneidbock, CIP-Anlage, Füller sowie Etikettiermaschine.

Die Flaschenreinigungsmaschine verfügt über ein Vorlaugebecken samt Etikettenaustrag; dadurch wird Laugeverschleppung reduziert und die Flaschen werden vortemperiert. Das entlastet die nachfolgenden Prozesse. Durch eine optimierte Laugeeinwirkzeit konnte die Laugetemperatur auf 78 °C abgesenkt werden. Die FrischwasserSpritzung arbeitet im Gegenstrom mithilfe des kalten Biers über einen Wärmetauscher. Dadurch sinkt der Frischwasserbedarf der Spritzung um rund 25

Prozent. Insgesamt werden nur etwa 120 ml H_2O je Flasche benötigt. Die CIP-Anlage ermöglicht automatisierte Reinigungszyklen ohne direkten Personaleinsatz.
Besondere Merkmale des Füllers sind die automatisierte Einbringung der CIP-Kappen, die automatische Sondeneinstellung und die intelligente Füllhöhenregelung. Diese Regelung basiert auf einer von Krones entwickelten KI, die Produktdruck, CO_2Gehalt und Produkttemperatur in Echtzeit auswertet und daraus Kesseldruck anpasst. So wird die optimale Füllhöhe zuverlässig erreicht und Ressourcen effizient eingesetzt. Ein weiterer praktischer Effekt ist, dass die Produkttemperatur gezielt erhöht werden kann, wodurch das Schwitzen der Flaschen reduziert und die Bildung von Leimnasen vermieden wird.
Praktische Anpassungen verbesserten die Produktion vor Ort: Die Kronenkorkenzuführung wurde neu angeordnet und auf ein Podest nahe dem Füller platziert, um kurze Wege der Verschlüsse zu garantieren; diese Einheit erhielt zusätzlich eine Absaugung, damit Abrieb und Produktionsreste an den Kronenkorken nicht in das Produkt eingetragen werden. Die Etikettiermaschine wurde überwiegend in Edelstahl ausgeführt; jedes Aggregat besitzt einen eigenen Servomotor, sodass überlappende Rundumetiketten mit verschmelzenden Grafiken präzise positioniert werden können.
Der automatisierte Verschneidbock ergänzt die Linie. Er erlaubt eine vollumfängliche automatische Reinigung ohne personellen Einsatz und erleichtert das schnelle Zusammenführen und Trennen von Produktionsströmen bei Sortenwechseln. Dadurch reduzieren sich Umrüstzeiten deutlich und die Linie ist für eine geringe Personalbesetzung besser geeignet.
Die Vorgabe der Brauerei, nicht mehr als 200 g CO_2 pro Hektoliter zu verbrauchen, wurde deutlich unterschritten; aktuell liegen die Werte bei etwa 160 g CO_2/hl. Die enge Integration aller Maßnahmen stabilisiert Prozessparameter, verkürzt Umrüstzeiten, reduziert Übergangsverluste und senkt Abwasserlast sowie Verbrauchswerte.

Nach dem Vortrag dankte der 1. Vorsitzende den Referenten der Krones AG. Nachdem die Partner wieder zur Gesellschaft gestoßen waren, gab es ein gemeinsames Mittagessen mit Gelegenheit, die Bierspezialitäten und Saftschorlen der Brauerei zu verkosten. Am Nachmittag fanden Betriebsführungen durch die Brauerei statt. Den Abschluss bildete ein geselliges Beisammensein im Schalander. Die Landesgruppe dankt besonders der Familie Glauner für die Gastfreundschaft sowie allen Mitwirkenden für ihre Unterstützung. Damit setzte die Herbsttagung in Alpirsbach einen gelungenen Schlusspunkt für das Vereinsjahr 2025. *Moritz Drescher*

VERANSTALTUNGEN

Bund

Die Teilnehmer der Bundesvorstandssitzung (BVS) wurden am 22.11.2025 von Marcel ter Steege in die Rolinck-Brauerei nach Steinfurt eingeladen.

Im Blickfeld

Ehrenmitglied Jürgen Zettler verstorben

Unser Ehrenmitglied der Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern Jürgen Zettler ist am 18. November 2025 im Alter von 96 Jahren verstorben.
Jürgen ist in Grabow aufgewachsen. Die mecklenburgische Kleinstadt ist Bierfreunden bekannt als Geburtsstätte des Bierstils Deutsches Porter. Nach Volks- und Oberschule und dem Abitur 1948 absolvierte er zunächst eine kaufmännische Lehre in der ortsansässigen Rose-Brauerei. Einem einjährigen Abstecher zur Vereinsbrauerei nach Lübz als Betriebswirtschaftler folgte das brautechnische Studium an der Humboldt-Universität in Berlin. Für den frischgebackenen Diplom-Brauerei-Ingenieur schloss sich eine Betriebsassistenz in der Altenburger Brauerei an, bevor es

ihn 1957 nach Bad Köstritz zu einem weiteren Traditionshaus dunkler Biere in die dortige Schwarzbierbrauerei als technische Führungskraft verschlug. Nach elfjährigem Wirken in Thüringen, zuletzt als Technischer Leiter, erfolgte dann der Umzug nach Rostock. Hier schließt sich dann ein Kreis, denn Rostock ist auch Jürgens Geburtsort. Ab 1968 wird das Brauereiareal an der Doberaner Straße zur Stätte werden, an der Jürgen die längste Zeit in Sachen Bier tätig sein wird. Bis 1992 ist er im Getränkekombinat „Hanseat“ bzw. der Rostocker Brauerei in verschiedenen leitenden Positionen tätig. Zuletzt verantwortete er dort das Controlling und die Investitionsplanung.
Mit der Gründung der DBMB-Landesgruppen in den ostdeutschen Bundesländern ab 1991 beteiligt sich Jürgen sehr aktiv in Vorstand und Beirat der Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern. Dieses Engagement trägt ihm folgerichtig die Ehrenmitgliedschaft ein. Herausragend und legendär ist dabei seine Berichterstattung für die Landesgruppe, die er von 1994 bis 2016 ausübte. Hier kommt aus jeder Zeile seine Freude am Schreiben zum Ausdruck und auch sein Humor, den er sich bis zuletzt bewahrt hat. „Das letzte Bier ist getrunken“ lesen wir in seiner Traueranzeige. In diesem Sinne sagen wir Danke und Lebwohl Jürgen!

Die Mitglieder der Landesgruppe Mecklenburg-Vorpommern

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 2026, 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 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.

Konto des DBMB:

Commerzbank Dortmund

BIC.: DRESDEFF440

IBAN: DE07 4408 0050 0106 1847 00

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 April, Mai, Juni 2026

Es werden runde und halbrunde Geburtstage ab dem 50. Lebensjahr veröffentlicht – jedoch nur von Mitgliedern, für die dem Bund eine entsprechende Einwilligungserklärung gemäß der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) vorliegt. Leider liegt uns für dieses Mitteilungsblatt von 18 Jubilaren keine Einwilligung vor; daher werden sie nicht namentlich genannt.

DSGVO-Erklärung erteilen

65 Jahre wird am 03.04.
Dipl.-Ing. **Werner Mayer**
Adelbergweg 2
82234 Weßling

60 Jahre wird am 03.04.
Braumeister **Jürgen Barkhau**
Teutoburger-Wald-Str. 44
28307 Bremen

70 Jahre wird am 03.04.
Assessor **Otmar Weingarten**
Sandäckerstr. 5
84048 Mainburg

80 Jahre wird am 07.04.
Braumeister **Ernst Weis**
Tannenstr. 12
86510 Ried

70 Jahre wird am 07.04.
Dipl.-Ing. **Wolfdieter Birk**
Kirchenstr. 12
82234 Hochstadt

70 Jahre wird am 09.04.
Dipl.-Brm. **Peter Liebert**
Unterhausmehring 11
84405 Dorfen

65 Jahre wird am 12.04.
Dipl.-Ing. **Rutger van Rossem**
Simrockstr. 64a
22589 Hamburg

90 Jahre wird am 12.04.
Braumeister **Karl Wieninger**
Pflummernstr. 1
87700 Memmingen

85 Jahre wird am 12.04.
Dipl.-Ing. **Georg Mantel**

Kirchweg 7
36093 Künzell

80 Jahre wird am 13.04.
Braumeister **Rolf Werner Karr**
Am Michelswald 16
66571 Eppelborn

50 Jahre wird am 14.04.
Dipl.-Brm. **Michael Steigenberger**
Schöffauer Str. 36
83088 Kiefersfelden

70 Jahre wird am 15.04.
Dipl.-Brm. Betriebswirt (VWA)
Roland Ubrig
Philipp-Andres-Str. 6
55606 Kirn

90 Jahre wird am 15.04.
Dipl.-Ing. (FH) **Ulrich Wappler**
Friedr.-Junge-Str. 30
10245 Berlin

60 Jahre wird am 15.04.
Univ.-Prof. Dr.rer.nat.habil. **Frank Endres**
Fingerhutweg 4
38678 Clausthal-Zellerfeld

60 Jahre wird am 17.04.
Dipl.-Ing. (FH) Brauwesen **Matthias Gerner**
Heinrich Böll Straße 121
81829 München

90 Jahre wird am 18.04.
Braumeister **Wolfgang Hattwig**
Veilchenstr. 54a
44289 Dortmund

60 Jahre wird am 18.04.
Dipl.-Brm. **Stefan Stich**
Brunhildstraße 28
93051 Regensburg

50 Jahre wird am 19.04.
Dipl.-Brm. **Ingo Saßmannshausen**
Am Burghof 19
35647 Waldsolms

70 Jahre wird am 21.04.
Dipl.-Ing. **Martin Knab**
Fasanenstr. 21 a
96114 Hirschaid

65 Jahre wird am 21.04.
Dipl.-Brm. **Jürgen Buhrmann**
Brennerstr. 76
96052 Bamberg

60 Jahre wird am 21.04.
Dipl.-Brm. **Jürgen Dietrich**
Böhmerwaldstr. 50
97318 Kitzingen

60 Jahre wird am 22.04.
Dipl.-Brm. **Stefan Aschenbrenner**
Spieglerstr. 6
88529 Zwiefalten

85 Jahre wird am 24.04.
Dipl.-Brm. **Richard Schindel**
Jahnstr. 10
47661 Issum

60 Jahre wird am 25.04.
Ing. **Jens Unglaub**
Ortsstr. 40
07819 Linda

60 Jahre wird am 25.04.
Dipl.-Ing. **Michael Nierle**
19 Carrickfoyle Terrace / D08T3FY
Dublin 8 / IRLAND

85 Jahre wird am 27.04.
Dipl.-Ing. **Klaus Exner**
Zur Umkehr 24
84048 Mainburg

90 Jahre wird am 28.04.
Professor Dr.-Ing. **Joachim Mollenhauer**
Am Postfenn 5
14055 Berlin

75 Jahre wird am 02.05.
Dipl.-Ing. **Klaus Gärtner**
Am Berg 1
96257 Redwitz

60 Jahre wird am 03.05.
Dipl.-Brm. **Ulrich Betsch**
Am Schloßberg 1
01809 Müglitztal

85 Jahre wird am 04.05.
Braumeister **Jose Abel Fuentes**
Calle Nardin Rivas No. 42
Calacoto/LA PAZ / Bolivien

60 Jahre wird am 04.05.
Dipl.-Brm. **Volker Heimann**
Mittelstr. 14
37170 Uslar

50 Jahre wird am 04.05.
Braumeister **Andreas Klausmann**
Pfingsthaldeweg 4
72348 Rosenfeld

60 Jahre wird am 05.05.
Dipl.-Ing. (FH) **Stefan Knoth**
Zerbster Str. 65
12209 Berlin

80 Jahre wird am 06.05.
Braumeister **Karl Mock**
Hahnenberg 58
54634 Bitburg

85 Jahre wird am 07.05.
Braumeister **Ingo Beyer**
Karlsbader Weg 5
45219 Essen

85 Jahre wird am 07.05.
Braumeister **Alfred Helm**
Probststr. 37
70567 Stuttgart

75 Jahre wird am 08.05.
Dipl.-Ing. **Martin Blohmke**
Hartstr. 124
82110 Germering

65 Jahre wird am 09.05.
Braumeister **Thomas Stukenborg**
Deichstr. 7
27318 Hoya

85 Jahre wird am 11.05.
Dr. -Ing. **Heinrich Heißinger**
618 Dougherty View Ct.
USA DES PERES, MO 63131 / USA

70 Jahre wird am 12.05.
Braumeister **Uwe Krause**
Biesnitzer Str. 84
02826 Görlitz

65 Jahre wird am 12.05.
Braumeister **Peter Wienstroer**
Mierendorffstr. 42a
59302 Oelde

90 Jahre wird am 14.05.
Dipl.-Br.-Ing. **Karl Tappe**
Bechstedter Weg 10
07426 Königsee-Rottenbach

60 Jahre wird am 15.05.
Dipl.-Ing. **Patrick Schmalfuß**
Medinger Feld 17
29549 Bad Bevensen

65 Jahre wird am 16.05.
Braumeister Techn.Betriebswirt
Michael Blüml
Brünnsteinstr. 40
84405 Dorfen

85 Jahre wird am 17.05.
Chemotechniker **Rüdiger Gruß**
Danziger Str. 27
63110 Rodgau

50 Jahre wird am 17.05.
Dipl.-Brm. **Markus Funiok**
Senftenauerstr. 148a
80689 München

65 Jahre wird am 18.05.
Dipl.-Brm. **Rudolf Eisemann**
Im Hopfengarten 3
74937 Spechbach

85 Jahre wird am 18.05.
Braumeister **Theodor Unterreitmeier**
Reckenbacherstr. 18
84416 Taufkirchen

50 Jahre wird am 18.05.
Dipl.-Brm. **Fabian Schneider**
Georg-Rückert-Str. 25a
82398 Polling

50 Jahre wird am 19.05.
Braumeister **Thomas Bergner**
Heinrich-Heine-Str. 45
07937 Zeulenroda

85 Jahre wird am 20.05.
Braumeister **Heinz Höhn**
Rotsteinweg 24
95326 Kulmbach

90 Jahre wird am 23.05.
Braumeister **Gernot Weigel**
Poschetsried 56
94209 Regen

90 Jahre wird am 27.05.
Dr.-Ing. **Manfred Siebert**
Biebersdorfer Weg 19
12527 Berlin

85 Jahre wird am 27.05.
Dipl.-Brm. **Edgar Weith**
Kopernikusring 60
95447 Bayreuth

80 Jahre wird am 27.05.
Braumeister **Peter Romeis**
Blankenäcker 19
97688 Bad Kissingen

90 Jahre wird am 27.05.
Dipl.-Br.-Ing. **Kurt Neunert**
Im Dorfe 23
38179 Schwülper

85 Jahre wird am 27.05.
Dr.-Ing. **Horst-Gevert Bellmer**
Klein Ippener 3
27243 Harpstedt

70 Jahre wird am 27.05.
Braumeister **Christian Fiedler**
Lindenstr. 31
09481 Scheibenberg

85 Jahre wird am 28.05.
Braumeister **Fritz Lorenz**
Grünthaler Str. 66
09526 Olbernhau

50 Jahre wird am 31.05.
Dipl.-Brm. **Steffen Kemmerer**
Frankfurter Str. 87a
63500 Seligenstadt

85 Jahre wird am 01.06.
Dipl.-Brm. **Horst Müller**
Am Hexendeich 8
28816 Stuhr

70 Jahre wird am 01.06.
Braumeister **Achim Müller**
Südring 53/3
75031 Eppingen

60 Jahre wird am 04.06.
Dipl.-Ing. **Ludger Hense**
Reichenstein 69
53804 Much

85 Jahre wird am 06.06.
Dipl.-Ing. **Dieter Pelz**
Hans-Mauracher-Str. 45
8044 Graz / ÖSTERREICH

85 Jahre wird am 06.06.
Braumeister **Dieter Dressel**
Krähenwinkel 13
95326 Kulmbach

70 Jahre wird am 07.06.
Dr.-Ing. **Erich Mück**
Guschstr. 49
8610 Uster / SCHWEIZ

60 Jahre wird am 09.06.
Dipl.-Ing. **Thomas Hofmann**
Paul-Lincke-Str. 21
53332 Bornheim

50 Jahre wird am 09.06.
Dipl.-Brm. **Matthias Richter**
Bayrischer Platz 1
04103 Leipzig

50 Jahre wird am 10.06.
Dipl.-Brm. **Domenico Gottschald**
Wienbreite 4
38871 Ilsenburg

65 Jahre wird am 16.06.
Dipl.-Ing. **Heino Hagedorn**
Lankener Weg 10
19386 Granzin / OT Lindenbeck

65 Jahre wird am 16.06.
Thomas Strecker
Stockacker 18
79252 Stegen

60 Jahre wird am 19.06.
Braumeister **Christoph von Finckenstein**
Hein-Bredendiek-Str. 5
26441 Jever

70 Jahre wird am 26.06.
Dipl.-Ing. **Johannes Schmittnägel**
Jahnstr. 34 b
97769 Bad Brückenau

90 Jahre wird am 27.06.
Dipl.-Brm. **Joachim Wachta**
Auf der Grün 50
83714 Miesbach

65 Jahre wird am 27.06.
Handwerksmeister **Jürgen Reisinger**
Siechenberg 13
07356 Bad Lobenstein

60 Jahre wird am 29.06.
Braumeister **Armin Lorenz**
Eggenstr. 16
92318 Neumarkt

65 Jahre wird am 29.06.
Braumeisterin **Siglinde Friedmann**
Jägersberg 16
91322 Gräfenberg

70 Jahre wird am 29.06.
Dipl.-Brm. **Hans Willi Bellekes**
Pappelstr. 6
47661 Issum

Zum ehrenden Gedenken
Es verstarben

15.01.2025 (Mitglied: 53 Jahre)
Dipl.-Brm. Rudolf Stitzl
im Ruhestand
Wiesenhang 16, 87600 Kaufbeuren
Südbay. 85 Jahre

22.05.2025 (Mitglied: 57 Jahre)
Dipl.-Br.-Ing. Rudolf Stockmeier
Werner Immobilien GmbH & Co. KG, Poppenhausen
Hauptstr. 14, 97490 Poppenhausen
Nordbay. 90 Jahre

09.06.2025 (Mitglied: 18 Jahre)
Dipl.-Brm. Karl Greger
im Ruhestand
In der Nießdonk 26, 40472 Düsseldorf
NRW 78 Jahre

09.10.2025 (Mitglied: 57 Jahre)
Udo Schiefner
Leiter QS
Oettinger Brauerei GmbH
ZNL Brauerei Mönchengladbach
Margeritenstr. 237, 47906 Kempen
NRW 66 Jahre

06.11.2025 (Mitglied: 40 Jahre)
Dipl.-Brm. Georg Rammelmeier
im Ruhestand
Pettenhofen 22, 92283 Lauterhofen
Nordbay. 71 Jahre

15.11.2025 (Mitglied: 54 Jahre)
Dipl.-Brm. Hermann Mühlbauer
Techn. Direktor i.R.
Holzlobstr. 25, 83471 Schönau/Königssee
Südbay. 90 Jahre

18.11.2025 (Mitglied: 34 Jahre)
Dipl.-Br.-Ing. Jürgen Zettler
im Ruhestand
Ehrenmitglied der Landesgruppe
Helsinkier Str.38, 18107 Rostock
Meckl.-Vorp. 96 Jahre

05.12.2025 (Mitglied: 52 Jahre)
Braumeister Hermann Renz
Oberschlesierstr. 28, 44141 Dortmund
NRW 82 Jahre

25.12.2025 (Mitglied: 59 Jahre)
Dipl.-Brm. Günther Dittmann
im Ruhestand
Resthauser Str. 41, 49661 Cloppenburg
NRW 89 Jahre

27.12.2025 (Mitglied: 59 Jahre)
Braumeister Friedhelm Stöter
im Ruhestand
Am Kamp 15 M, 30880 Laatzen
N/Sa. 89 Jahre

03.01.2026 (Mitglied: 26 Jahre)
Dipl.-Ing. Manfred Mödinger
Inhaber
M. Mödinger Unternehmensberatung
Krätzstr. 8 a, 83313 Siegsdorf
Südbay. 67 Jahre

08.01.2026 (Mitglied: 26 Jahre)
Braumeister Karl Berger
Inhaber
Max Berger Brauerei
Karrersäge 78 a, 84571 Reischach
Südbay. 76 Jahre

Neuaufnahmen – ordentliche Mitglieder

Seit dem letzten Mitteilungsblatt begrüßen wir 34 neue Mitglieder.

Altschäffl, Friederike, B.Eng. Brau- und Getränketech.
Customer Quotation Specialist Processing Units
Krones AG
Kohlhof 1
94469 Deggendorf Südbay.

Arbeiter, Tim, Brau- und Getränketechnologe
Stabsmitarbeiter QS / Arbeitsschutz Abfüllung
Warsteiner Brauerei
Auf dem Lüsenberg 10
59821 Arnsberg NRW

Beha, Tobias, Dipl.-Brm.
Braumeister
TU München Lehrstuhl für Brau- und Geträn.
Alte Poststraße 36
85356 Freising Südbay.

Buß, Philipp, Braumeister
Global Sales
Biocatalysts
Wilhelm-Leuschner-Straße 25
64342 Seeheim-Jugenheim Hess.

Falk, Oliver, Brau- und Getränketech.
Braumeister
Hirsch-Brauerei Honer, Wurmlingen
Herrengasse 4
78573 Wurmlingen Baden

Fecke, Johannes, Brau- und Getränketechnologe
Quality Manager
MBG International Premium Brands GmbH
Kirchweg 6
59457 Werl NRW

Feider, Stefan, Techniker Elektrotechnik
technische Führungskraft Prozesstechnik & Prozessautomation
corosys Beverage Technology
Bacchusweg 6
55576 Sprendlingen Kurpf.

Grund, Benjamin, Dipl.-Brm.
Braumeister
TU München
Friedrich-Engels-Bogen 25
81735 München Südbay.

Hackl, Lukas, Braumeister
2. Braumeister
Privatbrauerei M.C. Wieninger
Jägerstraße 21
82256 Fürstenfeldbruck Südbay.

Heldrich, Michael, Braumeister
Inhaber
Brauerei Heldrich
Sulzbacher Straße 3
92265 Edelsfeld Nordbay.

Holzheimer, Rafael, Braumeister
Braumeister
Franziskaner Klosterbetriebe GmbH
Salzforststraße 11
97657 Sandberg Nordbay.

Hutschenreuter, Ferdinand, M.Sc Brau- Getränketechn.
wiss. Mitarbeiter
TUM Forschungszentrum Weihenstephan BLQ
Rotkreuzstraße 7
85354 Freising Südbay.

Karlhuber, Dominik, Braumeister
Zweiter Braumeister
Schlossbrauerei Irlbach
Johann-Krümpel str 4
94447 Plattling Südbay.

Keil, Franziska, M. Sc Brau-/Getränketech.
QS Leitung
Frankfurter Brauhaus GmbH Betrieb Gilde
In der Meineworth 1
30938 Burgwedel N/Sa.

Kräutlein, Benedikt, Geselle
Privatbrauerei Hofmann
Oberstrahlbach 20
91413 Neustadt an der Aisch Nordbay.

Mair, Martin, Getränketechnologe
Programmierer
Albert Frey AG
Mammutbogen 5
87616 Wald Südbay.

Matt, Mathias Thomas, Braumeister
Produktionsleiter / Braumeister
Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid GmbH
Im Neudörfel 5
77963 Schwanau Baden

Müller, Otmar, Braumeister
Braumeister/Betriebsleiter
Brauerei Haberstumpf GmbH
Metzdorfer Straße 27
95326 Kulmbach Nordbay.

Krüger, Norman, Dipl.-Brm.
Schichtleiter Abfüllung
Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH
Luisenstraße 2
24937 Flensburg H.S.H.

Otto, Thomas, Getränkebetriebsmeister
Betriebskontrolleur
Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GG
Am Bühl 26
57271 Hilchenbach NRW

Raschmann, Ricco, B.Eng Brau- Getränketechn.
2. Braumeister
St. Laurentius Craft Beer AG
Feldstrasse 66
8180 Bülach, SCHWEIZ Südbay.

Reichhold, Hans, Braumeister
Betriebskontrolleur
Radeberger Gruppe
Burgstraße 17
73765 Neuhausen Wttbg.

Schaller, Alexander, M. Sc.
Geschäftsführer
Drei Türme Brauerei (Ingenieurbüro Schall)
Herrenstraße 4
99947 Bad Langensalza Thür.

Sembritzki, Micha, Brau- und Getränketechn.
Anwendungstechniker und Vertrieb
Habla Chemie GmbH
Reundorfer Hauptstraße 22
96158 Frensdorf Nordbay.

Sturm, Christian, Getraenkebetriebsmeister
Produktionsleiter
Siegsdorfer Petrusquelle
Solling 3
83317 Teisendorf Südbay.

Thielecke, Carsten, Braumeister
Braumeister
Mosbacher Brauhaus
Sonnenhalde 32
74821 Mosbach Baden

Tomm, Jakob, Bram
Brauer und Mälzer
Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid GmbH
Steinbachstr. 13F
79809 Weilheim Baden

Treß, Maico, Braumeister
Malzmeister
Warthausener Malz GmbH
Fürst-Albert Straße 39
89611 Obermurchtal Wttbg.

Veit, Maximilian, Braumeister
Stellvertretender Leiter Herstellung
Paulaner Produktion und Logistig Gotha
Konrad-Regler-Str. 15
85072 Eichstätt Thür.

von Gaisberg-Schöckingen, Gabriel, Dipl.-Brm.
EHS Senior Specialist
Lonza AG
Kleegärtenstrasse 20B
3930 Visp, SCHWEIZ Bund Ausland

Folgen Sie uns auf

LinkedIn

Wackenhut, Christoph, Braumeister
Sales Manager
BMS Maschinenfabrik
Karlsbader Straße 15
64342 Seeheim-Jugenheim Hess.

Weingärtner, Philipp, Braumeister
Inbetriebnehmer/Projektierer
Ruland Engineering und Consulting
Rottstraße 36
67061 Ludwigshafen Kurpf.

Weiß, Dominik, Dipl.-Brm.
Gruppenleiter Technische Qualitätssicherung
Naabtaler Milchwerke GmbH & Co KG
Privatmolkerei Bechtel
Hartenricht 9a
92546 Schmidgaden Nordbay.

Wohlschläger, Simon, M.Sc Brau- Getränketechn.
Betriebskontrolleur
Privatbrauerei Erdinger Weißbräu
Hochstr. 11
84079 Bruckberg Südbay.

Neuaufnahmen – Mitglieder in Ausbildung

Seit dem letzten Mitteilungsblatt begrüßen wir 14 neue Mitglieder in Ausbildung. Wir wünschen allen weiterhin viel Freude und Erfolg!

Doemens e.V.
Dondrup, Philipp
Heuss, Michael
Hübner, Felix
Klee, Linnea
Lankes, Lukas
Ludwig, Saija
Meuter, Johannes
Rist, Elisa Sophie
Thielsch, Lasse
Werner, Luca

HWK Oberfranken
Wirkus, Jan

TU Berlin
Krause, Lennart

TUM Weihenstephan
Bähr, Georg
Johne, Wenzel

Veränderungen (kursiv) ordentliche Mitglieder

Veränderungen werden nur von Mitgliedern veröffentlicht, für die dem Bund eine entsprechende Einwilligungserklärung gemäß der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) vorliegt.

DSGVO-Erklärung erteilen

Ablöscher, Sven, Braumeister
Freiherr-vom-Stein-Straße 12
63263 Neu-Isenburg Hess.

Austel, Sven, Braumeister
Brix Brygghus
Braumeister
Trafikkgata 11 Bund
4014 Stavanger / NORWEGEN Ausland

Beck, Michael, Betriebsbraumeister
GEA Liquid Technologies Germany GmbH
Area Sales Manager – Brewery & Non-Alcoholic Beverages
Bärenweg 10
82110 Germering Südbay.

Bienert, Wolfram Gerhard, Dipl.-Ing., MBA
Amt für Soziale Dienste Bremen
Arbeitsvermittler Markt u. Integration
Max-von-Laue-Str. 4
27749 Delmenhorst W/Ems

Boßlet, Heinz, Dipl.-Brm.
Kolektor Missel Insulations GmbH
Fachplaner und Fachbauleiter Brandschutz
Kastanienhain 29
65812 Bad Soden Hess.

Dullweber, Matthias, Braumeister
Calvatis GmbH
Fachberater Beverage & Dairy
Finkenau 19
22081 Hamburg H.S.H.

Fabert, Olaf, Braumeister
BAV-Institut Offenburg
Bereichsleiter Nährmedienproduktion
Finkenweg 20
88161 Lindenberg Wttbg.

Fahr, Florian, Dipl.-Brm.
Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH&Co.KG
Techn. Projektmanager
Schillerstr. 7
74376 Gemmrigheim Wttbg.

Fiedler, Sebastian, Braumeister
Privatbrauerei Fiedler GmbH
Braumeister
Schulstraße 14
09481 Scheibenberg Sachsen

Föhr, Christoph, Dipl.-Ing.
Filtrox AG, St. Gallen / Schweiz
Chief Marketing Officer
St. Georgen-Strasse 221
9000 St. Gallen / SCHWEIZ Südbay.

Fontaine, Josef, Dr.-Ing. Dipl.-Wirt.-Ing.
VLB Berlin e.V.
VLB Markenbotschafter
Breitscheidstr. 55
16548 Glienicke/Nordbahn Berl.-Brand.

Fortunato, Adrian
Asprova Inc.
APS Consultant
14006 Lake Underhill Road
32828 Orlando Florida / USA Bund Ausland

Geiser, Hans Joachim, Braumeister
Mann&Schröder Cosmetics Group
Teamleiter
Pilgerstadt 85
74939 Zuzenhausen Kurpf.

Graichen, Matthias, Dipl.-Brm.
Sachsenobst Vermarktungsgesellschaft mbH
Qualitätsmanagementbeauftragter
Bernsdorfer Str. 2
09306 Bernsdorf Sachsen

Graja, Pascal, Brau- und Getränketechnologe
Klosterbräu Seemannshausen
Betriebsleiter Brauerei
Pfarrkirchener Straße 16
84371 Triftern Südbay.

Großgebauer, Oliver, Braumeister
Bamberger Mälzerei Beteiligungs GmbH
Produktionsleiter
Spessartstraße 2
47137 Duisburg NRW

Harms, Florian, Braumeister
Radeberger Gruppe KG
Betriebsleiter Technik
Schieferstätte 1

26434 Wangerland / Waddewarden W/Ems

Hartsieker, Thomas, Braumeister
Gehring-Bunte Getränkeindustrie GmbH&CO KG
Betriebsleiter
Mozartstr. 6
32130 Enger NRW

Kaiser, Steffi, Dipl.-Ing. (FH)
im Ruhestand
Leonhard-Frank-Str. 38
04318 Leipzig Sachsen

Kerling, Helmut, Braumeister
im Ruhestand
Lange Str. 4
96264 Altenkunstadt Nordbay.

Kern, Ernst, Dipl.-Ing.
im Ruhestand
Gerhard-Hauptmann-Str. 3
24943 Flensburg H.S.H.

Klotzbücher, Björn, Dr.-Ing.
VLB Berlin e.V.
Geschäftsführer
Röddinger Str. 57
30823 Garbsen N/Sa. / *Berl.-Brand.*

Lamprecht, Knut, Dipl.-Ing. (FH)
im Ruhestand
Fasanenstr. 1A
19057 Schwerin Meckl.-Vorp.

Lettenmeier, Markus, Brauereitechniker
aquaRömer GmbH & Co.KG
Betriebs- und technischer Leiter
Spechtweg 11
73529 Schwäbisch Gmünd Wttbg.

Liebl, Andreas, Dipl.-Brm.Dipl.-Betriebsw.(FH)
Regens Wagner Berufsschule
Lehrer
Gerolsbacher Str. 20
86561 Aresing Südbay.

Mirlach, Maximilian, Dipl.-Brm.
Hacker-Pschorr Bräu GmbH
1.Braumeister
Welfenstraße 6
86916 Kaufering Südbay.

Morath, Alexander, Braumeister
Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee
Brauführer / Braumeister
Max-Josef-Straße 32
83684 Tegernsee Südbay.

Mühlbach, Tanja, Dipl.-Ing.
Frankfurter Brauhaus GmbH Betrieb Gilde Brauerei Hannover
Projekt-Managerin
Vor dem Witten 16
31234 Edemissen N/Sa.

Nierle, Michael, Dipl.-Ing.
Diageo Beer OpEx
Head of Raw Materials
19 Carrickfoyle Terrace / D08T3FY
Dublin 8 / IRLAND Bund Ausland

Noack, Matthias, Braumeister
Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH
Braumeister/Abteilungsleitung Braubetrieb und Abfüllung
Rathausstraße 9
71665 Vaihingen/ Enz Wttbg.

Orlowski, Sebastian
Siegsdorfer Petrusquelle GmbH
Betriebsleiter
Hochfellnstr. 4
83278 Traunstein Kurpf.

Peifer, Frank, Dipl.-Ing.
Simon H. Steiner Hopfen GmbH
Technischer Direktor Europa
Schubertweg 23
6380 Sankt-Johann Österreich Südbay.

Reichardt, Gregor, Braumeister
Lohrmanns Brauerei GmbH
Braumeister
Turnerweg 2
01097 Dresden Sachsen

Ros, Edward, Dipl.-Brm.
Schäfer Werke GmbH
Vertriebsleiter Container Systems
Mondweg 31
33378 Rheda-Wiedenbrück NRW

Schmidt, Christian, Braumeister
Radeberger Gruppe KG Frankfurt
Leiter zentrale Technik
Aschaffenburger Straße 157B
63500 Seligenstadt W/Ems/Hess./*NRW*

Schmitt, Martin, Produktionsleiter
Brauwerk Baden GmbH
Braumeister & Betriebsleiter
Alter Sportplatz 25
77797 Ohlsbach Baden

Schneidereit, Jan Ole, M. Sc. Brau- und Getränketechn.
Donaldson Filtration Deutschland GmbH
Sales Territory Manager
Julius-Kniese-Strasse 2
95445 Bayreuth Nordbay.

Schreieder, Christoph, B.Eng. Brau- und Getränketech.
Flottweg SE
Projektingenieur
Ofen 2
84326 Falkenberg Südbay.

Seemayer, Timo, Braumeister
Krombacher Brauerei GmbH
Braumeister Filtration
Grünbergerstr. 9
57072 Siegen NRW

Wanken, Daniel, M.Sc. Brauwesen und Getränketech.
Kurita Europe GmbH
Business Developer
Am Irscher Hof 73
54294 Trier *NRW*

Willberger, Hans, Braumeister
im Ruhestand
Rotwandstr. 4a
83666 Waakirchen Südbay.

Zimmermann, Thomas Hermann, Dipl.-Ing.
Louis Dreyfus Company Ingredients GmbH
Director Global Sales Food Performance Ingredients
Langgarten 2
69124 Heidelberg Kurpf.

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 Wehfritz, Tel. 0911/9 52 85-36; Anzeigenverwaltung: Dunja Stürmer, Tel. 0911/9 52 85-35;
gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 50 vom 1. Januar 2026, 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, 74. Jahrgang

BEZUGSQUELLEN

Beratung für Brauereien

BRANDSTETTER BRAUVISION - Brauereiberatung
www.brandstetterbrauvision.com
Partner von NDL TEK - Tanks und Sudhausanlagen
johann@ndltek.com
Partner von Orion.Group LLC - Industriemontagen
brauvision@vodafonemail.de

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.weyermann.de · e-mail: 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.weyermann.de · e-mail: 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.weyermann.de · e-mail: 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.weyermann.de · e-mail: info@weyermann.de
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Sabine Weyermann
Dipl.-Ing., Dipl.-Kfm. Thomas Kraus-Weyermann

Rohstoffe

BESTMALZ
FOR THE BEST BEER

Palatia Malz GmbH Heidelberg
Tel.: +49 (62 21) 64 66 - 0 • 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.weyermann.de · e-mail: 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.weyermann.de · e-mail: info@weyermann.de
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. Sabine Weyermann
Dipl.-Ing., Dipl.-Kfm. Thomas Kraus-Weyermann

Bestellen Sie bequem online unter
www.carllibri.com

oder unter
Tel: 0911 / 9 52 85 - 31
fachbuch@hanscarl.com
https://brauwelt.com/de

FACHVERLAG HANS CARL

André Liebe, Monika Uhl
208 Seiten, 2016
Broschur
Bestell-Nr: 0133
EUR 14,90

Horst Dornbusch
248 Seiten, 2017
Broschur
Bestell-Nr: 0131
EUR 24,90

Markus Fohr, Axel Kiesbye, Wolfgang Stempfl
304 Seiten, 2018
Broschur
Bestell-Nr: 0130
EUR 29,90