



MBEM NEWS

MBEM Bier Erlebnis Tour

„Über den Dächern der Wiesn“



Beste MBEM Stimmung (in 1. Reihe: Reiner, die Vorsitzenden Veit, Alexander und Florian)

MÜNCHEN, JUNI 2024

Pünktlich zum Sommeranfang startete MBEM die zweite Bier Erlebnis Tour durch München. Zu Füßen der stolzen Bavaria Statue versammelten sich langjährige MBEM Mitglieder, Bier EnthusiastInnen und neue Vereins-UnterstützerInnen um an historischer Stätte neue Bier Einsichten rund um Münchens Bier zu erleben.

Biersommelier Robert Strobel hat die Tour konzipiert und mit spannenden und überraschenden Details gespickt. Nur bei Roberts Erlebnis Touren gibt es während der Tour – draußen, in echten Sommeliergläsern Bier Spezialitäten zum verkosten.

MBEM startete zünftig mit originalem Oktoberfestbier von 2023. Mit Blick über die leere und erholsam ruhige Wies'n präsentierte Robert wissenswertes und kuriose zum Ort von Bavaria und Ruhmeshalle.

Ein frisch gekühlter Maibock folgte in den Gläsern, kulinarisch begleitet von echt Münchner Rohrnudeln. MBEM Bier Touren sind Erlebnisse für alle Sinne, gespickt mit historischen Fakten, Anekdoten und oft unbekanntem Bier Geschichten. Zur Hochzeitsfeier 1810, nach der Braut benannten Theresienwiese, lag dieser Bereich noch außerhalb der Stadt. Ludwig I beauftragte Leo v. Klenze mit dem Bau der Ruhmeshalle und der Bavaria fast erst drei Jahrzehnte später. Der Bau der Bavaria war in Größe, Material und Gestaltung zu damaliger Zeit ein technisches Wunderwerk, ohne Vergleich. Immerhin dauerte das Gießen der Statue ab 1842 fünf Jahre. Damit ist die Bavaria stolze 36 Jahre älter als die berühmte und mehr als doppelt so große Freiheitsstatue in New York.

Das erfolgreiche Gießen der Statue erfolgte in vier Einzelteilen und machte die leitenden Ingenieur selbst zu Münchner Berühmtheiten. Johann Baptist Stiglmaier und sein Neffe Ferdinand von Miller waren für die Erschaffung der Bronzestau verantwortlich. Von Millers Sohn Oscar würde später als Begründer des Deutschen Museums ebenfalls bleibend in Münchens Geschichte eingehen. Der Entwurf der der Statue stammt von Ludwig Schwanthaler. Auf diesen Begeisterung für mittelalterliche Sagen geht wohl auch das Bärenfell zurück, welches die Bavaria ziert. In der dazu gehörigen Ruhmeshalle der Bayern sollten nach dem Willen Ludwigs I nur verdiente Bayern geehrt werden, die mit ihren Taten Ruhm erreichten. Josef Pschorr hat es als einziger Brauer Münchens als Büste in die Ehrenhalle geschafft. Unter den fast ein hundert bayerischen Geehrten befinden sich bis heute jedoch nur vier Frauen.

Nach der Verkostung des neuen alkoholfreien hellen Bieres von Augustiner folgte das Gruppenfoto mit einigen der TeilnehmerInnen. Einige MBEM Mitglieder hatten den Anlass der Bier Tour genutzt, um neue Vereinsmitglieder anzuwerben. Herzlichen Dank! Das Wetter hielt und erlaubte zum Abschluss der gemeinschaftlichen Verkostung des neuen alkoholfreien Hellen vom Augustiner Bräu. Robert erlaubte sich einen kleinen Scherz und kredenzte das Alkoholfreie unter dem Etikett eines echten Münchner Hellen. Einige Teilnehmer ließen sich sogar kurz beirren, so ganz daneben haben die Augustiner beim Brauen ihres neuen Alkoholfreiem Hellen wohl nicht gelegen.

ENTDECKUNGEN ENTLANG DER MBEM BIER TOUR

Ein Hotel als Bier-Erlebnis

MÜNCHEN, JUNI 2024

Einmalig: Gekühltes Bier aus der Schublade an der Hotel-Rezeption

Wer im Augustin im Eingangsbereich steht, blickt auf mehrere hundert Augustiner Bierflaschen. Jede leer, aber original verschlossen und mit Etikett. Viel Sonderarbeit steckt in dieser Bierpräsentation. Elegant und eindrucksvoll erstrahlen die Flaschen von hinten beleuchtet. Das noch Außergewöhnlichere befindet sich jedoch hinter dem Rezeptionstresen. Die Hotelrezeption ist in Wirklichkeit eine Bierbar in Verkleidung. In gekühlten Schubladen warten die Bierflaschen auf ihre Verköstigung. Der Preis ist sehr fair und für den To-Go-Genuss gedacht.



Gekühltes Bier in der Schublade

Stiftungs-Hotel

Das Jugend- und Familien Hotel ist ein Projekt der Augustiner Stiftung und daher ist hier einiges anders als in anderen Übernachtungstempeln.

Der Zweck der Edith-Haberland-Stiftung ist es, neben der Erhaltung der Brauerei und deren Belegschaft, der Gesellschaft Gutes zurückzugeben. Die Zimmer des Hotels sind daher auf Familien mit mehreren Kindern und auf Jugendliche ausgerichtet. In einigen der Zimmer sind bis zu sechs Doppelstockbetten verfügbar. Laut des Hoteldirektors liegen die Zimmerpreise deutlich unter Münchens Durchschnitt. Dafür sind die verwendeten Materialien für Einrichtung und Möbel solide und handwerklich hergestellt. Wir entdeckten Sessel aus Leder, mit einem Entwurf der Lederhose und Dirndlkunst vereint. Der alte VW-Bulli, als Kinder-Spielstätte ausgestattet ist ein wahrer Hingucker. Einzigartigkeit als Konzept.

Umweltbilanz und Nachhaltigkeit als sichtbare Eckpfeiler

Von außen wirkt das Gebäude eher unscheinbar und schlicht. Innen eröffnet sich allerdings ein durchdachtes, faszinierendes und besonderes Funktionshotel. Bei der Führung durch das Hotel berichtet der Direktor begeistert von den vielfältigen Maßnahmen während des Baus um die Energiebilanz und den Materialeinsatz umweltbewusst zu gestalten. Stolz verweist er auf Öko-Zertifikate, eigene Solaranlage, eigenen Tiefbrunnen und das hauseigene Blockkraftwerk. Eine nachhaltige Umweltbilanz und modernste Betriebsabläufe stehen jeden Tag im Blickfeld. Bei den verwendeten Materialien wurde größte Sorgfalt auf Regionalität und Nachhaltigkeit gelegt.



Rezeption des Hotel Augustin am Alten Messeplatz

„Fräulein Wagner“ als Augen und Gaumenschmauß

Hinter der Rezeption, die ganz im Glanze der Biertradition erstrahlt, folgt eine trendige Bar. Spektakulär in der Bar die Deckengestaltung mit einem bunten „über den Kopf Gemälde“ auf dem fröhliche Affen die BesucherInnen begrüßen. Im hinteren Teil des Gebäudes erstreckt sich das ebenfalls bunt und edel gestaltete Restaurant „Fräulein Wagner“. Das wiederum bunte und fröhliche Design lädt im Sommer, wie im Winter zum angenehmen Verweilen und Genießen ein. Im Sommer sind die Liegestühle im ruhigen Garten eine trendige und gemütliche Attraktion für Groß und Klein, aber auch eine tolle Location für ein paar romantische Stunden zu zweit.



Restaurant „Fräulein Wagner“ faszinierendes Genuß-Ambiente

Bierpflege Top

Zum Abschluss der Führung stießen die TeilnehmerInnen mit einer Halben Augustiner zünftig an. Das Bier war bestens eingeschmakt. Jeder Bierstil mit seinem eigenen Glas und perfekt temperiert. Der Sitz der Augustiner Stiftung liegt direkt daneben in dem alten, gegenüber-liegenden Villengebäude. Beste Bierpflege ist damit Teil der täglichen Routine. Der Bierpreis für das Bier im Restaurant liegt deutlich unter vier Euro. Für Münchens Preisverhältnisse ein echtes Schnäppchen. Im Garten steht ein uriger Bier-Truck mit Augustiner Schriftzug jederzeit bereit für seinen zusätzlichen Einsatz.

Letzte Etappe: Westend und Einkehr

Ein kurzer Spaziergang führte durchs moderne Westend mit weniger architektonisch gelungenen Bauten. Die Vereinsgründer Alexander K. Ammer und Veit Klipphahn erinnerten daran, dass die Gründungsidee für MBEM e.V. lautete im ehemaligen XXLutz Gebäude in den 2010er Jahren die Bier Erlebnis Welt unterzubringen. Heute ist in der riesigen Anlage ein recht schmuckloses und anonymes Einkaufszentrum untergebracht. MBEM bleibt dabei: München braucht die Bier Erlebnis Welt.

Zum Abschluss kehrten die über zwanzig MBEM Mitglieder und Gäste in den traditionsreichen Augustiner Bräustuben ein. Mit der laufenden Fußball EM versammelte sich dort gefühlt ein Querschnitt aller an dem Wettstreit mitwirkenden Nationen zum friedlichen Austausch. Biergeschichte verbindet die Menschen in bester Weise! **Herzlichen Dank an die alle MBEM UnterstützerInnen für die zünftigen Stunden mit neuen Eindrücken und Bier Erlebnissen. Besonderen Dank gilt Robert Strobel für die großartige Konzeption und tolle Führung!**



MBEM Tour Abschluss in den Augustiner Bräustuben

BIER TREND ALKOHOLFREIES

Bier mit Geschmack - ohne „Umdrehungen“ – was gibt's Neues?

MÜNCHEN, MAI 2024

Große Schlagzeilen: Augustiner Alkoholfreies

Seit Wochen gelingt es der großen Münchner Traditionsbrauerei die „keine Werbung betreibt“, dass neue Alkoholfreie in den Schlagzeilen zu halten. Ein Schelm wer da vielleicht doch eine ausgeklügelte Social Media Kampagne erkennt...

In Artikeln von selbst renommierten Zeitungen wird der Hype um das neueste Produkt der Augustiner befeuert. Legenden wirken Absatzsteigernd. Doch was ist eigentlich neu?

Neu ist, dass nun die letzte der großen Münchner Brauereien den langjährigen Trends der Biermarktes folgt. Und über Geschmack lassen wir keinen Streit ausbrechen, denn dieser bleibt höchst individuell. Lieber blicken wir auf die Fakten und die historischen Entwicklungen.

Historie Helles - alkoholfrei

Clausthaler erkannte bereits 1979 die Möglichkeiten für alkoholfreies Bier. Bereits 1987 folgte der Start des ersten alkoholfreien Hellen von Paulaner. Seit jener Zeit wurden diese Biere als Nischenprodukte vermarktet, für diejenigen Biertrinker, die – aus beruflichen oder anderen Gründen – auf die Auswirkungen des Alkoholkonsums verzichten mussten. Der Anteil des alkoholfreien hellen Bieres stagnierte daher über Jahrzehnte. Vielleicht wollte auch keine der etablierten Brauereien, ihren eigentlichen Alkoholprodukten wahre Konkurrenz machen. Wer ein alkoholfreies Helles bestellte, wurde sehr oft etwas mitleidig belächelt. Für die großen Brauereien wirkte das „alk-freie“ Helle eher wie ein Übel als ein Zukunft fähiges Produkt.

Biermarkt im Wandel: Sinkende Absätze

Fakt ist, dass in Deutschland (und in den meisten, vergleichbaren Ländern weltweit) der Bierkonsum seit Jahrzehnten sinkt. Mit der Covid-19 Phase wurde die Brau-Industrie in schwere Produkt- und Absatzkrisen gestürzt. Das einzige wachsende Segment an Bierprodukten bildet in Deutschland seit Jahren das alkoholfreie Bier. Mit diesem Trend kämpfen die großen Brauereien.

Technischer Fortschritt

Zahlreiche kleinere Brauereien haben es vor gemacht. Alkoholfreies Bier kann heute vielfältig und überraschend aromatisch sein. Das Helle Augustiner erhält auch gute Bewertungen. Allerdings immer aus Blickwinkel eines 1:1 Ersatzes für das „Helle Bier“. Fakt ist allerdings, dass nicht die Biertrinker umsteigen, sondern vielmehr dass neue Generationen nicht nur auf Biergenuss fixiert sind.

Revolution in „Übersee“

Ebenso wie die Craft Industrie von den USA in den 1990er Jahren einen Siegeszug um die Welt begann, zeigen sich dort wiederum grundlegende Neuerungen im Biermarkt. Erstmals gründen sich Brauereien, die sich nur auf „Bier mit Geschmack, aber ohne Umdrehungen“ spezialisieren. Ja es gibt in USA, Kanada, UK und Australien Brauereien, die nur alkoholfreie Biere brauen!

**Augustiner Alkoholfrei Hell**

Untypisch für ein Alkoholfreies, aber typisch Augustiner! Geboren aus unserem beliebten Lagerbier Hell ist das Augustiner Alkoholfrei Hell frisch im Geruch und spritzig im Antrunk. Dank der ausgeklügelten Kombination aus traditioneller Verfahrensweise und modernster Anlagentechnik hat das alkoholfreie Augustiner Bier ein feines Malzaroma und eine dezente, blumige Hopfennote. Mild und erfrischend im Charakter weist es eine Stammwürze von 7,2 °P und einem Restalkoholgehalt < 0,5 Prozent auf. Mit seiner leuchtend strohgelben Farbe und der feinporigen, kompakten Schaumkrone ist es auch optisch ein Genuss.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Neuer Megatrend: 0,5% Bier mit Geschmacksvielfalt

Athletic Brewing Company stammt von der Ostküste und gilt als innovativer Marktführer, der den Biermarkt gewaltig umwälzt. Mit bis zu zwanzig alkoholfreien Bierstilen, die zum Teil ständig wechseln und in modisch-gestylten Dosen vertrieben werden gewinnt die Brauerei Marktanteile – nicht nur von anderen Brauereien, sondern im Getränkemarkt. „Run Wild“ und „Down Winder“ sind Kassenschlager, ergänzt von Dunklem, IPA, Ale oder auch, Lite, Belgium-Style oder Himbeer-Bier. Bier wird zum sorgenfreien Durstlöcher!



Geschmack & Zeitgeist: >0,5% XPA über den Dächern von Perth, Australien

Neue Zielgruppen

Es stellt sich also die Frage ob das Augustiner Alkoholfreie wirklich so erfolgreich ist, wie es im Markt „gehypert“ wird. Welcher Augustiner-Bierfan steigt nun auf das 0,5% Helle dauerhaft um? Es bleibt zumindest die Hypothese, dass jenes 0,5% Helles die Bierpalette ergänzt und eben den Rausch vielleicht abmildert, aber weniger neue Zielgruppen gewinnt. Red Bull hat die Dose als Mode- & Getränk der „Coolen“ einst etabliert. Das wirkt bis heute. Alkoholfreie Brauereien wie Heaps Normal aus Australien setzen darauf neue geschmackliche Akzente zu setzen und scheuen nicht davor zurück gerade die für großartigen Geschmack bekannten Bierstile auf Basis von 0,5% Alkohol weiter zu entwickeln. Hippe und auf Lifestyle designte Dosen sind Teil der Markenstrategie. Speziell junge Käufer, Frauen und diverse Communities bilden die Zielgruppen.

Alkoholfreies in München: viel Luft nach oben

Während traditionelle Brauereien und auch die Craft-Szene alkoholfreie Biere einsetzen um ihre erfolgreichen Bierstile zu kopieren, zielen die Marktführer darauf mit den 0,5% Produkten ganz neue geschmackliche Wege zu bestreiten. Die Überzeugung der Nicht-Alkohol-Brauer lautet: Geschmack gewinnt! Hier Sloganbeispiele: „Fit for all times“, „Just say no – to water“. Vielleicht blüht dem Alkoholfreien eine sehr rosige Zukunft

MBEM E.V. MITGLIEDER ON TOUR

MBEM gewinnt neue UnterstützerInnen und erweitert Bier-Netzwerk

MÜNCHEN, MAI 2024

MBEM begrüßt Frankreich

Frankreich ist für außergewöhnliche Genüsse weltbekannt. Als Schöpfer von Haute Cuisine, kulinarischem Spitzenhandwerk und als die Erfinder der Gastronomie-Sterne bildet Frankreich etwas wie die höchste Instanz in Sachen Feinschmeckerei. Außerdem gehört der Nachbar zu den wenigen Ländern in denen der Bierkonsum kontinuierlich steigt. Das Land der Weinkenner wird zum Bier-Entdecker.

Es freut uns sehr, dass Alice L. und Nathan P. MBEM e.V. mit ihrer Mitgliedschaft MBEM unterstützen. Nathan lebt und arbeitet seit fast 10 Jahren in München und hat sich zu einem Bierkenner par excellence entwickelt. Wir trafen Nathan bei einem Craft Bier Event in München.



Alice und Nathan beim Bier-Test in Tschechien

Auf dem Foto testen Sie das tschechische Černá Hora Matouš 11°. Bier-Tasting auf Reisen ist eine Lieblingsbeschäftigung. Gerne unterstützen Alice und Nathan MBEMs Ziel eine Bier Erlebnis Welt in München zu errichten. Sie freuen sich über den Austausch mit MBEM Mitgliedern und Bier Kennern. Die MBEM Bier-Tour fanden Sie eine gute Gelegenheit Neues über Münchens Biergeschichten zu erfahren. Beide sind stets offen für neue Bier Erlebnisse und freuen sich darauf überall neue Biere zu probieren und zu entdecken.

Wir baten Alice und Nathan um MBEM Bier Notizen:

Wie kommt der Franzose zum Bier?

Nathan: „In Berlin probierte ich erstmals bayerische Weißbiere. Dies war zwar Bier von Großbrauereien, doch das besondere Glas und die tollen Aromen begeisterten mich. Seitdem bin ich Weißbier-Fan und begann die Biere vieler kleiner Brauereien auszuprobieren und zu vergleichen. Weißbier schmeckt mir.“

Was begeistert Euch an München?

Alice und Nathan: „An München gefällt uns die Mischung aus Stadt und Natur und die gelassene Atmosphäre“

Was ist Euer Lieblingsbier?

Alice: „Black IPA der Kernel Brewery aus UK. Ein wunderbares, fast schwarzes IPA mit süßen Hopfennoten“ (und 6,7 Alk. vol. %)

Nathan: „Tilman Export. Gern darf es etwas stärker sein. Tilmans besitzt eine tolle Mischung aus Hopfen und fruchtigen Noten.“

Was ist Euer Bier-Geheimtipp?

Alice: „Le Sur Mesure in Nantes. Eine kleine Bier-Bar, komplett in Holz mit gemütlichen Ecken und 32 Bieren“

Nathan: „Das Weiße Brauhaus im Tal in München. Das beste Weißbier der Welt - in einer echt Münchner Gaststätte mit Gemütlichkeit!“

NÜRNBERG, MAI 2024

MBEM Craft Ambassador beim Fränkischen Bierfest

Nürnberg hat in Sachen Bier München etwas voraus: Seit 25 Jahren ist die Frankenmetropole Gastgeber für dutzende von Brauereien aus Franken, die an einem Ort ihre Biere präsentieren. Diese Veranstaltung ist ein echtes Fest für Bier Kenner und Bier Enthusiasten.

Florian nutzte die Gelegenheit auch um Werbung für MBEM e.V. zu machen. Mit MBEM Flyern und Pins ausgestattet unterstützte Florian am Marktplatz und Bierausschank von Markus Raupach.

MBEM Craft Ambassador Florian Boras unterstützt seit mehreren Jahren Markus Raupach an seinem Stand beim fränkischen Bierfest. Markus Raupach wurde 2017 zum Kreis der 50. wichtigsten Bier-Persönlichkeiten gewählt. Er ist u.a. auch Präsident der German Beer Consumer Union (GBCU). Florian vermittelte MBEM den Kontakt. Die GBCU und MBEM e.V. streben für die Zukunft einen engeren fachlichen Austausch an. Bier verbindet!

Die Vielfalt der teilnehmenden Brauereien und das breite Sortiment von handwerklich gebrauten Bieren ist auf dem fränkischen Bierfest einzigartig. An welchem anderen Ort kann man nicht mehrere hundert Biere verkosten und gleichzeitig mit den Brauern ein Fachgespräch führen? Die meisten teilnehmenden Brauereien sind traditionelle Familienbetriebe und Kleinbrauereien. Oft ist die Brauerei in den eigenen Gasthof integriert. Franken betreibt damit quasi Craft-Brauen seit Jahrhunderten.

Die heimatliche Bierbegeisterung ist an jedem Stand spürbar und genießbar. Regionalität ist hier neuartiges Marketingkonzept, sondern seit Generationen notwendiges Handwerk.

Die weitaus meisten Kleinbrauereien vertrauen auf erprobte Zulieferer „von nebenan“. Die zahlreichen Braustände verwandeln den Burggraben in eine Bier Erlebnis Landschaft. Das fränkische Bierfest ist ein Bier Erlebnis der ersten Klasse. Vielfalt und Handwerk begeistern und sind Hauptgründe weshalb das Festival sich als fester Bestandteil der Nürnberger Top Veranstaltungen etabliert hat.

Vielfalt an Brauern und Bierstilen sind immer ein Grund zum Feiern!



Craft Ambassador Florian Boras und Markus Raupach

PREMIERE: MBEM SEPTEMBERFEST AM 14.09.2024**Higgins Ale Works präsentiert: MBEM Xperience Märzen**

MÜNCHEN, HIGGINS ALE WORKS, IM BRAUKELLER, KARLSTR. 122, 80335 MÜNCHEN

Zum 10-jährigen Jubiläum von MBEM e.V. haben der Vorsitzende Alexander K. Ammer, Bierbrauer Robert Strobel und Craft Ambassador Florian Boras Besonderes erreicht: Die drei MBEMler konnten die Macher von Münchens Higgins Ale Works Jennifer Canale und Paul Higgins dafür gewinnen speziell für MBEM e.V. Bier zu brauen! Hierzu präsentiert MBEM e.V. das „Septemberfest“, mit Infos zur Bier Erlebnis Welt.

Für die zukünftige Bier Welt München: Higgins Ale Works MBEM Xperience Märzen

Ende Mai war es soweit und das Higgins Ale Märzen 2024 wurde erschaffen. Derzeit lagert es im Keller. Der Brauprozess während der Lagerung wird vom Higgins Team täglich überprüft. Nach mehrmonatiger Lagerung wird im September das „MBEM Xperience Märzen“ feierlich präsentiert und angezapft. MBEM e.V. und Higgins Ale Works planen ein spezielles September-Fest, genau eine Woche vor dem Start des Oktoberfestes (im September). Für das Event lädt MBEM e.V. zum festlichen Anstich in den Higgins Tap Room. Weiter sagen, Gäste mitbringen und mitfeiern!



Paul Higgins stammt ursprünglich von der Ostküste der USA und blickt auf mehr als 30 Jahre Brauerfahrung zurück. Seine ersten Bräu wurden daher maßgeblich durch die ersten Craft-Brauer in den USA beeinflusst. Der Higgins Tap Room an der Karlstraße ist ein Paradies für Handwerks-Brauen und Biere mit wunderbarer Aromavielfalt. Das MBEM Xperience Märzen wurde unter Verwendung von sechs verschiedenen Malzen gebraut. Neben Pilsener, Münchner wurde Melanoidin für besondere Farbtiefe verwendet. Die genaue Rezeptur bleibt selbstverständlich geheim. Beim Hopfen nutzte Higgins eine geschmackliche Verschmelzung von bestem regionalem Blüten. Die Hallertauer Hopfensorten besorgt Paul jedes Jahr persönlich beim Hopfenbauern. Frischer und direkter geht es nicht. Wir freuen uns auf Higgins einzigartige Aroma-Kreation mit Hercules, Perle und Mittelfrüh Hopfen. Das MBEM Xperience Märzen wird durch Pauls Hopfenstopfen nochmals im Aroma erweitert. Wir freuen uns!

MBEM Septemberfest bei Higgins Ale Works : Zünftiger Anstich & Bier Welt Infos

MBEM veranstaltet am Samstag, den 14. September 2024 mit Higgins Ale das SEPTEMBERFEST. Das MBEM Xperience Märzen wird festlich angezapft. Es gilt – eine Woche vorm Oktoberfest – Werbung für die zukünftige Bier Erlebnis Welt zu machen, neue MBEM Mitglieder zu gewinnen und die Higgins Bier Kreation zu verkosten. MBEM e.V. ist stolz die Räume von Higgins Ale Works für diese Info-Veranstaltung und ein kleines aber feines Bier Erlebnis Fest nutzen zu können. MBEM und Higgins Ale Works kooperieren und freuen uns mit dem Xperience Märzen Brücken zu schlagen. Münchens Bierkultur ist traditionsreich, vielfältig und innovativ. Die US-Bayerisch-Münchenerische Schöpfung wird MBEM Unterstützer, Bierkultur Enthusiasten und Craft-Freunde für die zukünftige MBEM Bier Welt vereinen. Termin merken, Freunde mobilisieren und teilnehmen!

MBEM: FÜR DIE BIERKULTUR HAUPTSTADT MÜNCHEN

MBEM & Higgins Ale Works: Vorsitzender Alexander K. Ammer, Jen Canale, Paul Higgins, Vorsitzender Veit Klippahn, Robert Strobel

**IMPRESSUM & KONTAKT**

Münchens Bier Erlebnis und Museum (MBEM) e.V. - Gollierstr. 70 - 80399 München

www.biererlebnis.org

MBEM e.V. 1. Vorsitzender Alexander K. Ammer ammer@biererlebnis.org

MBEM e.V. 2. Vorsitzender Veit Klippahn klippahn@biererlebnis.org

MBEM Finanzleiter, Wolfgang Steppes steppes@biererlebnis.org

MBEM Craft Ambassador, Florian Boras florian.craftbier@biererlebnis.org

www.facebook.com/biererlebnismuenchen

MBEM auf youtube „Bier Erlebnis und Bier Welt München“ (www.youtube.com/watch?v=6ykFKJ9S6os)

© MBEM e.V. Logo und alle Fotos MBEM e.V. 2024 - alle Rechte vorbehalten.