



MBEM NEWS

JUBILÄUM - 25. AUSGABE



MBEM International: Zusammentreffen MBEM Horatio Helvetia mit MBEM e.V. beim Schweizer MBEM Smoky Glory: Robert S., MBEMs früherer Bier Erlebnis Coach Robert Strobel, MBEMs Craft Ambassador Florian Boras, Gerd P., MBEM Vorsitzender Alexander Ammer, MBEM Horatio Helvetia Co-Gründer Stephan Grieb, Wolfgang H., Schweizer Peter K., Paul Higgins, Reiko S. und MBEM Vorsitzender Veit Klippahn (v.l.n.r.).

Feierliche Zusammenkunft von MBEM e.V. & MBEM Horatio Helvetia

MÜNCHEN, 12. MAI 2026

Zweifache Premieren für MBEM! Erstmals trafen sich Vertreter von MBEM Horatio Helvetia aus der Schweiz mit dem gesamten MBEM Vorstand und weiteren Mitgliedern und zum Teil jahrelangen Unterstützern von MBEM e.V. Wir feierten in München die erste, Grenzen überschreitende, internationale MBEM Veranstaltung. Zweitens verkosteten die Vertreter von MBEM e.V. und Horatio Helvetia gemeinsam das bereits 2025 in der Schweiz handwerklich gebraute MBEM Smoky Glory Bier (MBEM NEWS berichtete in Ausgabe 20 vom April 2025).

Unter den internationalen MBEM Vertretern identifizierten wir drei Bier Sommeliers. Fachliche Bier-Expertise des MBEM Events war gesichert. Als Repräsentant für MBEM Horatio Helvetia reiste Co-Gründer und Bier Sommelier Stephan Grieb nach München. Ihn begleiteten die beiden MBEM Horatio Helvetia Mitglieder Peter Kästli und Martin Hostettler. Alle drei nennen die malerische Schweizer Hauptstadt Bern ihre Heimat und tauschten für ein Paar Tage, Berner Bären für Münchner Bier ein.

Stephan Grieb war u.a. mehrere Jahre als Verwaltungsratspräsident einer Schweizer Brauerei tätig. Stephan kennt sich – als Rechtsanwalt – ebenso gut aus mit den wirtschaftlichen Aspekten des Bierbrauens, wie mit juristischen Fragestellungen. Stephan pflegt seit Jahren gute Kontakte in die „Schweizer Bierszene“. Bier ist für ihn mehr als nur ein Produkt: für ihn ist es ein Stück Lebenskultur und heimatliche Identität. Wir freuen uns sehr, mit ihm als Unterstützer von MBEM e.V. und aktiver Co-Gründer von MBEM Horatio Helvetia einen besonderen Schweizer Bier-Experten in unseren Reihen wissen. Daher war es uns eine besondere Ehre und wichtiger Anspruch das erste internationale MBEM Event gemeinsam mit seinem Besuch in München zu verbinden.

Diesen wirklich einzigartigem Anlass würdig, erklärte sich der ehemalige MBEM Bier Erlebnis Coach Robert Strobel bereit, noch ein weiteres Mal in seine frühere Rolle bei MBEM e.V. zu schlüpfen und die MBEM Smoky Glory Bier Verkostung mit einer professionellen Bier-Pairing-Session zu verbinden. Robert ist weiterhin Mitglied bei MBEM, doch fokussiert er neben seinem beruflichen Tätigkeit im Marketing um zahlreiche Bier Aktivitäten rund um die Brauerei Schlierseer Kindl (MBEM NEWS berichtete bereits in Ausgabe 13, Oktober 2022).

Die internationalen MBEM Vertreter vereinten langjährige Unterstützer. Darunter die Münchner Kindl Gerd Pollner (MBEM Mitgliedsnummer 11) und Robert Soltisek. Der 2. MBEM Vorsitzende Veit Klippahn ergänzte die Runde und wir nahmen wohlwollend Notiz, dass sich unter den Wahlmünchnern & MBEM Unterstützern, mehrere gebürtige aus dem Osten Deutschlands befinden. Wolfgang H. führt seit vielen Jahren eine genaue Datenbank aller verkosteten Biere. Reiko S. sichert mit seinen Teams als Technischer Direktor wichtige Elemente von Münchens digitaler Souveränität und findet großes Gefallen an Münchens Biervielfalt und unterstützt voller Energie die Initiative zu Münchens Bier Erlebnis Welt.

Der zu verkostende Bräu MBEM Smoky Glory wurde von uns speziell länger in den uralten, Schweizer Bügelflaschen eingelagert. Wir waren sehr gespannt. 40 Flaschen hatten bereits im Winter den Weg von Kägi Bräu in Siebnen, nahe Zürich, nach München absolviert. In dieser MBEM NEWS folgt der ausführliche Bericht zum Bräu MBEM Smoky Glory. Zusätzlich findet sich hier der Bericht zur MBEM Erlebnis Tour durch Münchens Innenstadt. Der Titel lautet: „Bier, Mächte & Glamour“. MBEMs 1. Vorsitzender Alexander K. Ammer hat die Tour selbst konzipiert und führte persönlich zu „oft vergessenen“ Orten Münchens..

DAS ERSTE VON MBEM HORATIO HELVETIA GEBRAUTE BIER BEI MBEM E.V. IN MÜNCHEN

Gemeinsame MBEM Smoky Glory Bierverskostung

MÜNCHEN, 12. MAI 2026

Schweizer Handwerksbier in Bügelflaschen mit MBEM Horatio Helvetia Logo: MBEM Smoky Glory



MBEM 1. Vorsitzender Alexander K. Ammer und Stephan Grieb von MBEM Horatio Helvetia mit frischem MBEM Smoky Glory

SMOKY GLORY Schweizer Rauchbier 2025 prangt auf den MBEM Logos der 0,33l Bügelflaschen des Schweizer Kägi Bräu aus Siebnen. Wer genau hinsieht, entdeckt auf den unteren Ecken des Bieretiketts jeweils eine schwarze Markierung. Das MBEM Smoky Glory wurde in zwei unterschiedlichen Varianten hergestellt. A) mit obergäriger und B) mit untergäriger Hefe versetzt. Die Alkoholgehalte weisen bereits auf überraschend verschiedenartige Bräu-Ergebnisse hin.

Die obergärige Variante des Schweizer Rauchbier zeigte zur Abfüllung einen Alkoholgehalt auf von: 5,2% Volumen. Die untergärige Edition trieb es immerhin beim Alkoholgehalt auf 6,0% Volumen. Wichtig anzumerken ist, dass beide Varianten den identischen Bräuvorgang durchliefen. Erst zum Ende des Brauens und zum Start der Gärung und Lagerung versetzten wir jeweils die Hälfte des gebrauten Sudes mit jeweils nur obergäriger und untergäriger Hefe.

Gleich beim Öffnen zeigte sich deutlich die Unterschiedlichkeit der beiden Biere. Die obergärige Edition schäumte stark - voller Kohlensäure (siehe Foto links).

Details für unsere Bier-Expert*innen

Malz: Das MBEM Smoky Glory verwendete hauptsächlich Buchenrauchmalz (13kg). Dazu gaben wir zur Balance folgende, kleine Mengen anderer Malze hinzu: Pale Ale und – selbstverständlich und MBEM wichtig – Münchner Malz.

„Geheimzutaten“: In der Schweiz werden gern und häufig Haferflocken hinzugegeben. Genau waren es 300 Gramm, die auf der Zutatenliste gelistet werden. Wir brauten in der Schweiz und so leisteten wir uns als „Schweizer-Schmankerl“: Ökologisch und per Hand umsorgtes, frisches Irish Moos (15 Gramm).

Hopfen: Auf der Hopfenseite verwendeten wir drei Sorten: In gleicher, größerer Menge je Select und Perle. Zur Verfeinerung fügten wir ein paar Gramm Chinook Hopfen hinzu. Im Ergebnis zeigt der Sud einen Alkoholgehalt von 5,03% Vol. und eine Bitterkeit von IBU 21,08.

Unser Brauer Christoph Kägi von Kägi Bräu, Schweiz zum MBEM Smoky Glory:

„Die unterschiedlichen Brau-Resultate der beiden Hefearten sind bemerkenswert. Faszinierend, was Mikroorganismen (Hefen) bewirken und leisten können. Saubere Arbeitsteilung: „Der Brauer macht die Maische, die Hefe macht das Bier.“ Untergärig bedeutet wenig Ester-Bildung und keine Nebengeräusche - obergärig bleibt hingegen stets eine kleine Wundertüte, was die Hefe zusätzlich noch hervorbringt“

Brauer Paul Higgins über die beiden Editionen des MBEM Smoky Glory:

„Beim untergärigen ist eine deutlich saure Note vorhanden, welche weitere Geschmackselemente etwas überlagert. Es wirkt dadurch frisch.“

„Wer dem obergärigen Smoky Glory, etwas Zeit gibt, damit die überschüssige Kohlensäure entweichen kann, erlebt ein breites und tiefes Geschmackserlebnis. Für mich zeigte das obergärige sogar schöne Noten von Schokolade. Sehr gute Biere!“

Austausch unter den MBEM Unterstützern über das MBEM Smoky Glory 2025

Die besondere MBEM Verkostung stand unter der Herausforderung, die beiden Bräu-Varianten nicht zu verwechseln. Farblich strahlen das obergärige und das untergärige gleichermaßen golden. Mit tiefer, gelb-goldener Färbung und leichter Trübe, präsentierte sich das MBEM Smoky Glory als verlockend schillerndes Gebräu.

MBEM 2. Vorsitzender Veit Klipphahn:

„Mich faszinieren Biere, die bereits beim Geruch Vielfalt und Tiefe ausstrahlen. Das obergärige Smoky Glory präsentiert in der Nase exotische Noten. Einfach toll!“

MBEM Craft Ambassador Florian Boras

„Bei genauem Probieren empfinde ich beide Biere ganz unterschiedlich. Die Verschiedenheit ist verblüffend. Das untergärige leicht sauer, das obergärige eher süßlich. Beide Biere sehr gelungen und besondere Erlebnisse!“



MBEM SMOKY GLORY BIER-PAIRING MIT ROBERT STROBEL

Wie verändern kulinarische Leckereien unsere Sensorik?

MÜNCHEN, 12. MAI 2026

MBEM als Brückenbauer

Mitten in der MBEM Smoky Glory Verkostung meinte der Schweizer Martin: „Wir sezieren ja die Biere“. Reiko ergänzte schlicht und geradeaus: „Mir schmecken beide Biere sehr gut!“ MBEM bedeutet, Freude zu teilen und Biere als Brücke über Grenzen hinweg zu verstehen. Bei der Verkostung bringen die Bräu Schweizer und Münchner einig zusammen und alle hatten Spaß. Als charmanter und lehrreicher Moderator agierte professionell Robert Strobel. Mit großer Aufmerksamkeit für ausgefeilte Details entführte uns Robert zu kulinarischen und sensorischen Entdeckungen.

Mocca-Schokolade & Smoky Glory

Feiner Schinken vom Viktualienmarkt, gerade gut genug für das Schweizer Bier! Mit großem Interesse

probieren die Teilnehmer die Köstlichkeiten und beobachten die geschmacklichen Auswirkungen, wenn Bier auf herzhaftes oder süßes trifft. Besonders gespannt wurde auf die sensorische Verbindung von rauchigem mit dem Rauchbier erwartet. Gerd bemerkte den verblüffenden Effekt der ausgewählten (Schweizer) Schokolade: „Mit der feinen Schokolade verschwindet beim Probieren des Bieres, jeder Hauch von Rauchgeschmack im Bier. Wow!“



MBEM Special zum Nachtisch des Bier Pairing: Historische Fakten vom Geschichts-Experten

Robert Strobel garnierte seine gekonnte Pairing Präsentation mit feinsten, wohl ausgesuchten historischen Informationen zu Münchens vielseitiger Biergeschichte. Ob Brauerbarone Josef Pschorr oder Gebriel Sedlmayr d.J., Robert glänzte mit spannenden Episoden. Eine wichtige Einsicht bildet, dass Münchens heutige so viel gerühmte, Jahrhunderte lange Tradition des Bierbrauens zahlreiche und sehr wesentliche Impulse aus dem umliegenden europäischen Ländern benötigte. Ohne frühe Industriespionage bei englischen Brauereien oder ohne so manchen tschechischen Brauer, wären die heutige Bier-Dynastien wohl nicht so erfolgreich gewesen. Robert erläuterte u.a. den Standort der weltweit ersten Eismaschine in München und deren Bedeutung für den Durchbruch von Münchens Bierindustrie (und das berühmte, 1894 erstmals gebraute Helle Münchens).



Robert Strobel in seinem Element: Bier-Verkostung

Eine weitere Feststellung blieb im Gedächtnis. Aufgrund der rudimentären Brautechnik werden Biere Jahre vor der Revolution durch die Eismaschine oft über saure und rauchige Geschmacksnoten verfügt haben. Rauch war quasi unvermeidlich in relativ einfachen Brauverfahren!

Geschmacksvergleich zum Original: Schlenkerlas Märzen Rauchbier

Robert überraschte die Runde mit zwei Flaschen originalem Schlenkerla. Sofort probierten die MBEM Mitglieder, wie sich MBEM Smoky Glory im Vergleich zum originalen Rauchbier schlagen würde. Eine faustdicke Überraschung für alle: Der Unterschied zwischen dem etablierten und traditionsreichen Bräu aus Bamberg und MBEMs Smoky Glory fiel jedem auf. Schlenkerla präsentierte sich mit starkem und dominierendem Raucharoma. Im Vergleich erstrahlte die handwerkliche Braukunst und die hervorragenden und höchst qualitativen Zutaten, die bei Kägi Bräu in der Schweiz zum Einsatz kamen. Das Voting war eindeutig: Alle bevorzugten das komplexe Geschmacks-Erlebnis der MBEM Smoky Glory Varianten. Erst im Vergleich mit dem sagenumwobenen Original wurde offensichtlich, welches Bier-Juwel das MBEM Horatio Helvetia Team in der Schweiz geschaffen hatte! Im Vergleich handelte es sich beim MBEM Smoky Glory gar nicht um Rauchbier, sondern um eine faszinierende Aromenbreite mit einer feinen Rauchnote.

MBEM Urteil zu den beiden Varianten des MBEM Smoky Glory 2025

Wolfgang meinte „Der untergärige Bräu bietet mehr Aspekte von einem Sauerbier. Beim obergärigen dominieren schöne süßere Noten und mehr Rauch

ist spürbarer.“ Insgesamt bevorzugte zunächst die Mehrheit der Verkoster die obergärige, süßere Edition mit etwas mehr Alkohol. Doch mit etwas mehr Geduld und gerade im Pairing mit Schinken, Bergkäse oder „Obazda“ konnte das untergärige Beliebtheitswerte dazu gewinnen. Die saure und eher zurückhaltende Aromenvielfalt benötigte ein wenig mehr Zeit und Schlucke zur vollen Entfaltung. Wir danken allen Teilnehmern und Robert!

MBEM BIER ERLEBNIS TOUR „BIER, MÄCHTE & GLAMOUR“

Quer durch Münchens Innenstadt: MBEMs 1. Vorsitzender führt zu Entdeckungen

MÜNCHEN,
13. MAI 2026

MBEM präsentierte für unsere Schweizer Gäste ein besonderes Angebot: Eine historische Erlebnis Tour mit MBEMs ersten Vorsitzenden

Alexander K. Ammer, gebürtiger Münchner, ließ es sich nicht nehmen und führte in seiner persönlich konzipierten Tour „Bier, Mächte und Glamour“ selbst durch Münchens Innenstadt.

MBEM präsentiert faszinierende Geschichte(n)

Das Versprechend des MBEM Vorsitzenden war anspruchsvoll: Unkannte Fakten sollten die Teilnehmer neu erfahren.

Unter der fachkundlichen Beobachtung des „Kulturminister“ von MBEM Horatio Helvecia, Martin ging es zwei volle Stunden kreuz und quer durch Münchens Innenstadt. Martin wurde seines Amtes mehr als gerecht, als er bei den ersten Tönen die Komposition von Richard Strauß erkannte und sogar beitragen konnte, warum die Musik von Richard Strauß auf der Tour vorgespielt wurde. Der berühmte und nicht unumstrittene Komponist entstammte, mütterlicherseits, aus der Brauerdynastie der Familie Pschorr. Münchens Komponist von Weltformat, quasi aufgezogen mit Biernoten...

Auf den Spuren von Bierkellern, Brauhistorie, Revolutionen, berühmten Persönlichkeiten und mancher Überraschung

Das Besondere an der „Bier, Mächte & Glamour“ Tour bildet die Verwebung von ernsten und dunklen Fakten mit heiteren Episoden aus der Promi-Welt. Von Orlando di Lasso bis zu Michael Jackson, von König Ludwig II über Sisi bis zur TV-Serie von Kir Royal ging es bei dem bildenden und unterhaltsamen Stadt-

MBEM Spezial –

Inspiriert von Robert für MBEM e.V. in 2023 berichtete in Ausgaben Alexander K. Ammer „to-go“ verkosten. während der Tour und Den Abschluss dieses der Besuch von Würdig setzten wir uns Georg Schneiders in Fast euphorisch für lobte Martin die Tour: getrunken. Passend zur MBEM dankt herzlich. Stunden und der besten Bierspezialitäten



Feierstimmung: MBEM Horatio Helvetia Mitglieder und MBEM e.V. nach der Erlebnis Tour: Oliver S. Nathan P., Peter K., Martin H., MBEM Vorsitzender und Stephan Grieb (vlnr)



„Bier-to-go“

Strobels zwei Bier-Touren und 2024 (MBEM NEWS #14 und #15), ließ zwei Bierköstlichkeiten Kurzum: die Biere gibt es nicht erst im Wirtshaus! Bier Erlebnisses bildete Schneider Weiße im Tal. mit dem Portrait eine Szene (siehe Bild oben). einen Berner Oberländer „Ich habe ein Helles sehr erhellenden Tour.“ Die gemeinsamen entspannte Austausch bei bleibt unvergessen. Prost!

MBEM e.V. begrüßt neue Mitglieder

MBEM freut sich über die Unterstützung von Münchens Bier- und Craft EnthusiastInnen

Herzlich Willkommen!

Martin H., Schweiz – „In vino veritas“, doch Münchens Bier Erlebnisse mit MBEM sind einzigartig
 Peter K., Schweiz – Kulturminister in Schweizer Studentenverbindung unterstützt MBEM Ziele
 Richard L., München – Amerikaner in München mit Leidenschaft für Münchens Bier-Historie
 Jochen H., München – München braucht die MBEM Bier Erlebnis Welt

MBEM MUSEUMS-CHECK: MUSEUM DER GESCHICHTE DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

Deutschland kann Innovation, Faszination & fundierte Geschichte

BONN, DEZEMBER, 2025

Die beiden Co-Gründer und MBEM Vorsitzenden bei der festlichen Neu-Eröffnung in Deutschlands „Top Geschichts-Museum“ in Bonn



Wenn etwas eher wenig unterhaltend wirken darf, dann die sehr dunkle und ernste deutsche Geschichte. MBEMs Veit Klipphahn und Alexander K. Ammer waren zum Festakt der Neu-Eröffnung des Museums der Geschichte der Bundesrepublik Deutschland geladen.

Kein Museum – eine Entdecker-Welt!

So umständlich der Name des Museums, so komplex und schwierig die deutsch-deutsche Geschichte, doch bereits die riesige Empfangshalle macht neugierig und zeigt deutlich den riesigen Anspruch: hier soll nicht weniger als mit deutscher Geschichte beeindruckt werden.

Das neue Motto der Dauerausstellung ist Programm: „Du bist Geschichte“. Die Menschen, die unter „Geschichte“ in verschiedensten Schattierungen lebten und litten, sollen im Mittelpunkt stehen. Die Planung des Museums begann noch vor der politischen Wende. Der heutige, sehr gelungene und imposante Bau wurde



1993 eröffnet und bildet seitdem das Herzstück der Bonner Museumsmeile, direkt gegenüber des ehemaligen Bundeskanzleramts. Immerhin 25 Millionen Euro ließ sich der deutsche Staat die komplette Neugestaltung kosten – in einem weitgehend unveränderten Museumsbau. Dies bedeutet, die Geldmittel flossen allein in den Erwerb neuer Ausstellungstücke und in das moderne und innovative Neukonzept. Kultur und Geschichte haben hier signifikante Etatmittel erhalten. Hat es sich gelohnt?

Museum zum erleben, entdecken, mitmachen, staunen und ja, lernen

Aus den Ruinen des Weltkrieges und den Schatten unermesslichen Unrechts entstieg 1949 zwei sehr unterschiedliche, deutsche Staaten. Nach dem bewegenden und sicher immer wieder schockierenden Eintauchen in die dunkelsten Kapitel unserer Geschichte begibt sich das Museum auf die Spuren des nicht sehr einfachen Aufbaus einer gerechten, sozialen und offenen Demokratie. Die Besucher werden im „Haus der Geschichte“ von Außenstehenden, zu Mitmisch-enden. Zahllose Beispiele von Handlungen „normaler Menschen“ bauen eine effektive, emotionale Brücke von „ferner Historie“ ins heute – zu Dir! Zum Beispiel laden die nachgebauten Abgeordnetentische des ersten Bundestages zu „nachsitzen“ und erleben ein. Alle Besucher*innen werden so zum Teil der Geschichte; Mega!

Idee mit nachhaltiger Wirkung: Zweigeteilte Ausstellungswelten

Ab dem Jahr 1949 gibt es eine symbolische rote Trennlinie in den Ausstellungsräumen. Auf der einen Seite Geschichte(n) der Bundesrepublik, auf der anderen Seite die DDR. Es entstehen bewegende Erlebnisse. Nicht nur 1953. Im Westen laufen „heile Welt“ Spielfilme (z.B. Sisi“) und der Osten kämpft beim Volksaufstand des 17. Juni 1953 vergeblich um mehr Freiheit (mit zehntausenden Opfern). Das Ausstellungsteam um Direktor Horst Biermann leistete beeindruckende Arbeit. Die einzigartigen Exponate (vom Einheitsvertrag bis zu Schabowskis handschriftlichen Notizen vom 9. November 1989) sind beeindruckend. Ebenso wie unzählige Unterhaltsame Entdeckungswelten, wie eine digitale Platten-„Abhörstelle“ für die westliche Welt. MBEM vergibt 5 von 5 Punkten! Das Beste: Das Museum bietet eine große Fachbibliothek zum Stöbern und ist umsonst!



MBEMs 2. Vorsitzender Veit Klipphahn beim Museums-Check in Bonn



AUSBLICK – IN DER NÄCHSTEN MBEM NEWS

Erlebnis-Welt Check in Neuseeland

AUCKLAND, NZL, MÄRZ 2026

MBEM on tour! Selbst am anderen Ende der Welt: Unterwegs für die Bier Welt Münchens. Die beiden MBEM Vorsitzenden testen die „All Blacks Experience“ in Auckland, Neuseeland. Eine einmalige Erlebnis-Welt für die Faszination & Geschichte des legendären, neuseeländischen



National-Rugby-Teams - in der Rugby Welt gefürchtet als „All Blacks“. Neueste Technologien, hoch motivierte Tour-Guides und ein kreatives Erlebniskonzept bringen selbst für Nicht-Sport-Fans oder Rugby-Unwissende zum Staunen und stiften echte Begeisterung. Details und umfassender MBEM Erlebnis-Welt Test in der MBEM NEWS 26.

MBEMs „Bayrisch-Irish-Wimpel“

MÜNCHEN, MAI 2026

MBEM goes Irish Green! 2026 erhält der bekannte MBEM Stammtisch Wimpel in Königsblau einen Seelenverwandten: MBEMs Stammtisch Wimpel in der edlen, irisch-grünen Samt-Edition.

MBEM setzt den Beschluss der Mitgliederversammlung 2025 um: MBEM startet in Kooperation mit den „irischen“ MBEM Mitgliedern einen neuen Stammtisch in München.

MBEM dankt Ernst Südmeyer, Marco Schäfer und Rebecca D. für die engagierte Initiative.

Der „Bayrisch-Irish-Wimpel“ ist handwerklich von Fahnen Eibel gefertigt. MBEM freut sich über das neue Wimpel-Paar. Die feierliche Eröffnung des neuen MBEM Stammtisches ist in Planung! Wir freuen uns auf Neues!



MBEM: FÜR DIE BIERKULTUR HAUPTSTADT MÜNCHEN



Stammtisch von drei MBEM Gründungsmitgliedern in Auckland NZL mit Maskottchen: Veit Klippfahn, Nicole Hartl und Luther, Alexander K. Ammer

IMPRESSUM & KONTAKT

Münchens Bier Erlebnis und Museum (MBEM) e.V. - Gollnerstr. 70 - 80399 München
www.biererlebnis.org

MBEM e.V. 1. Vorsitzender Alexander K. Ammer ammer@biererlebnis.org
MBEM e.V. 2. Vorsitzender Veit Klippfahn klippfahn@biererlebnis.org
MBEM Finanzleiter, Wolfgang Steppes steppes@biererlebnis.org
MBEM Craft Ambassador, Florian Boras florian.craftbier@biererlebnis.org

Insta: @biererlebnis

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. 2026 - alle Rechte vorbehalten.