

Meldungen für Presse, Funk und Fernsehen aus dem
**Fränkischen Freilandmuseum
des Bezirks Mittelfranken in Bad Windsheim**

Bad Windsheim, Dienstag, 25. Mai 2021



**PRESSE- UND
ÖFFENTLICHKEITSARBEIT**

UNSER ZEICHEN:
UR

AUSKUNFT ERTEILT:

Frau Ute Rauschenbach M.A.
Telefon: 0 98 41 / 66 80 -11
Telefax: 0 98 41 / 66 80 - 99

pressestelle@
freilandmuseum.de

DIENSTGEBÄUDE:

Eisweiherweg 1
91438 Bad Windsheim

Telefon: 0 98 41 / 66 80 - 0
Telefax: 0 98 41 / 66 80 - 99

pressestelle@
freilandmuseum.de
www.freilandmuseum.de

KONTO:

IBAN: DE44 7655 0000
0000 2509 28

BIC: BYLADEM1ANS

Erster öffentlicher Sud im Freilandmuseum

Im Brauhaus aus Schlüsselheld wird wieder regelmäßig gebraut

Am Sonntag, 30. Mai werden wieder die typisch duftenden Malzwolken der kochenden Bierwürze über den Dorfplatz Mainfranken-Frankenhöhe im Fränkischen Freilandmuseum des Bezirks Mittelfranken in Bad Windsheim wehen, denn nach anderthalbjähriger Pause wird dort wieder regelmäßig gebraut.

Seit März steht fest: Die Brauerei Döbler in Bad Windsheim ist neue Pächterin des Kommunbrauhauses aus Schlüsselheld von 1844. Die Durststrecke im Museum ist damit beendet und die beiden Biersorten „Freilandmuseum Dunkel“ und das „Freilandmuseum Zwickl“ sind bereits im Brauhaus Döbler am Kornmarkt und in der Wirtschaft am Brauhaus im Freilandmuseum erhältlich. Die Anlage im Museum funktioniert noch einwandfrei – das stellten die Braumeister Willi Döbler und Sigi Brückler bei einem ersten Probesud im März fest. Brückler kennt das Kommunbrauhaus und seine Gerätschaften in- und auswendig, ist er doch von 1996, also seit 25 Jahren dort als verantwortlicher Braumeister tätig, bis 2019 für die Bad Windsheimer Bürgerbräu KG und nun für das Brauhaus Döbler.

Familie Döbler kann auf eine lange Geschichte ihrer Brauerei in Bad Windsheim zurückblicken, denn seit 1867 betreibt sie die Brauerei am Kornmarkt. Und so freut es die Verantwortlichen im Museum besonders, dass die Tradition des Bierbrauens, im Museum fortgesetzt wird, nicht zuletzt auch zur Freude und zur Wissenserweiterung der Museumsbesuchenden.



Willi Döbler meint dazu: "Wir freuen uns, jetzt auch im Museum zu brauen. Es kommen nur heimische Rohstoffe zum Einsatz, der Hopfen wird direkt beim Bauern in Abenberg und das Malz aus Zirndorf bezogen. Auch der CO₂- neutrale Brennstoff Holz stammt aus Lenkersheimer Wäldern."

Zum ersten öffentlichen Sud, dem Sud Nr. 1265, wird Katharina Döbler vom Brauhaus Döbler die Hopfengabe einstreuen und die Stellvertretende Bezirkstagspräsidentin Christa Naaß ein Grußwort sprechen.