[Brauer und Mälzer/zur Brauerin und Mälzerin]

Stellungnahme	für/gegen Wiedereinführung der Meisterpflicht
	Unterlagen: ▪ Stellungnahme vom 27.05.2019 **Berufsausbildungsverordnung: Verordnung über die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer/zur Brauerin und Mälzerin (Brau/MälzAusbV 2007)** https://www.gesetze-im-internet.de/brau_m_lzausbv_2007/BJNR018600007.html **Meisterprüfungsverordnung: Verordnung über das Berufsbild und über die Prüfungsanforderungen im praktischen und im fachtheoretischen Teil der Meisterprüfung für das Brauer- und Mälzer-Handwerk (Brauer- und Mälzermeisterverordnung – BrauMMstrV vom 15.08.1996)** https://www.gesetze-im-internet.de/braummstrv/BJNR132900996.html
Tarifbindung	Tarifvertrag zwischen dem Verband Private Brauereien Bayern e.V. und der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten – Stand: 02.05.2018 (neue Tarifverhandlungen beginnen am 24.06.2019) - **Anlage**

Kriterium		Berufsbild/Beleg
Gefahrgeneigtheit: Schutz von Leben und Gesundheit	Beispiele für gefahrgeneigte Tätigkeit	(1) Dem Brauer- und Mälzer-Handwerk sind folgende Tätigkeiten zuzurechnen: 1. Herstellung von Malzen, 2. Herstellung und Abfüllung von Bieren und alkoholfreien Getränken. (2) Dem Brauer- und Mälzer-Handwerk sind folgende Kenntnisse und Fertigkeiten zuzurechnen: 1.Kenntnisse der berufsbezogenen Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe, 2. Kenntnisse der Herstellung von Malz, insbesondere Aufbereitung und Lagerung der Rohstoffe, Weichen, Keimen und Darren, 3. Kenntnisse der Herstellung und Abfüllung von Bier, insbesondere Würzeherstellung, Gärung, Lagerung und Filtration, 4. Kenntnisse der Herstellung und Abfüllung alkoholfreier Getränke, 5. Kenntnisse der berufsbezogenen Hygienevorschriften und Reinigungstechniken, 6. Kenntnisse der biologischen und der chemisch-technischen Betriebs- und Qualitätskontrolle, insbesondere der Rohstoff-Analyse, 7. Kenntnisse über Qualitätsmanagement, 8. Kenntnisse der berufsbezogenen Physik, Chemie, Mathematik und Biologie,

		insbesondere Mikrobiologie, 9. Kenntnisse der Mälzereianlagen, insbesondere Aufbereitung der Rohstoffe, Weich-, Keim- und Darranlagen, 10. Kenntnisse der Brauereianlagen, insbesondere Schroterei, Würzeherstellung, Gärung, Lagerung, Filtration und Abfüllung, 11. Kenntnisse der berufsbezogenen Energieversorgungs- und Umweltschutzanlagen, 12. Kenntnisse der berufsbezogenen Prozeßautomation, 13. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften, insbesondere des Lebensmittelrechts und der Vorschriften über den Betrieb von Schankanlagen, 14. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften des Umweltschutzes und der rationellen Energieverwendung, 15. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes, 16. Kenntnisse der berufsbezogenen Ernährungslehre, 17. Kenntnisse der Etikettierung, Ausstattung, Verpackung, Logistik und Vermarktung, 18. Beurteilen und Auswählen von Rohstoffen, 19. Herstellen von Malz, insbesondere Aufbereiten der Mälzereirohstoffe, Weichen, Keimen und Darren, 20. Entkeimen, Wiegen und Lagern von Malz, 21. Schroten von Malz, 22. Maischen, Abläutern, Würzekochen, Ausschlagen und Würze behandeln, 23. Anstellen, Gären und Schlauchen, 24. Lagern, Nachgären und Klären, 25. Filtrieren und Haltbarmachen, insbesondere Kurzzeiterhitzen und Pasteurisieren, 26. Abfüllen, 27. Einsetzen der technischen Anlagen, insbesondere Einrichten, Bedienen, Steuern und Überwachen, 28. Steuern und Überwachen des Produktionsablaufes, 29. Durchführen berufsbezogener Analysen und Kontrollen sowie ihre Dokumentation, 30. Reinigen und Desinfizieren, 31. Instandhalten der Brauerei- und Mälzereieinrichtungen sowie von Schankanlagen
	Gab es eine **Veränderung des Berufsbildes** von 2003 – 2019 in Hinblick auf Gefahrgeneigtheit, - Ausbildungsverordnung - Meisterprüfungsverordnung	

	- beruflichen Realität (inklusive Darstellung Veränderung von Arbeitstechniken, nur Aspekt Gefahrgeneigtheit)?	
		Argumentation Gefahrgeneigtheit über Ausbildungsberufsbild: **gelbe Markierungen: Gefahrgeneigtheit** (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern. (2) Die Berufsausbildung zum Brauer und Mälzer/zur Brauerin und Mälzerin gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild): Abschnitt A Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten: 1. Hygiene, 2. Rohstoffe, Hilfsstoffe und Betriebsmittel, 3. Herstellen von Malz, 4. Herstellen von Würze, 5. Gären, Reifen, Lagern und Filtrieren von Bier, 6. Herstellen von alkoholfreien Erfrischungsgetränken und Biermischgetränken, 7. Abfüllen und Verpacken, 8. Getränkeschankanlagen und Produktpflege, 9. Technische Infrastruktur, 10. Warten; Steuern und Regeln; Abschnitt B Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten: 1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht, 2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes, 3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, 4. Umweltschutz, 5. Planen von Arbeitsabläufen, qualitätssichernde Maßnahmen, 6. Information und Kommunikation.
Schutz von **Kulturgütern**	Beschreibung der relevanten Kulturgüter und der Tätigkeit mit den Kulturgüter, Beispiele?	Antrag des Baden-Württembergischen Brauerbundes e.V. und der betroffenen Verbände/Organisationen zur Aufnahme in das bundeweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes vom 20.05.2019 - **Anlage**
	Immaterielles Kulturgut der UNESCO?	
Verwandtschaft von Berufen		

B1 - zulassungsfreie Handwerke	Lehrlingsbestand zum 31.12.																				
	98	**99**	**00**	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**	**07**	**08**	**09**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**
Brauer und Mälzer	213	192	182	184	195	180	197	191	199	180	181	174	167	167	172	190	198	219	217	249	262
	Gesellenprüfungen Bestanden																				
	98	**99**	**00**	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**	**07**	**08**	**09**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**
Brauer und Mälzer	47	76	70	57	68	69	64	63	56	75	52	52	69	68	46	66	66	49	75	68	69
	Bestandene Meisterprüfungen																				
	98	**99**	**00**	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**	**07**	**08**	**09**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**
Brauer und Mälzer	66	39	47	39	59	55	56	31	75	41	48	66	50	68	39	66	44	62	65	76	76

101 / 04 / 12 / 22

Vertrag vom:	02.05.2018
Gültig ab:	01.04.2018
Gültig bis	31.03.2019
Kündigungsfrist:	2 Monate

ENTGELTTARIFVERTRAG 2018

Zwischen
dem Verband Private Brauereien Bayern e.V.,
Thomas-Wimmer-Ring 9, 80539 München,
einerseits

und
der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten, Landesbezirk Bayern,
Schwanthalerstraße 64, 80336 München,
andererseits

wird für deren Mitglieder folgender Entgelttarifvertrag abgeschlossen:

§ 1
GELTUNGSBEREICH

Der Entgelttarifvertrag gilt

a) räumlich: für das Land Bayern;

b) fachlich: für Brauereien einschließlich alkoholfreie Getränke und Malzherstellung,
brauereieigene Niederlagen;

c) persönlich: für alle Beschäftigten und Auszubildenden mit Ausnahme der leitenden Angestellten im Sinne des § 5 Ziffer 3 Betriebsverfassungsgesetz

Dieser Vertrag gilt für alle Betriebe mit mehr als 10 Beschäftigten. Bei dieser Berechnung bleiben Auszubildende unter 18 Jahren außer Ansatz.

§ 2
ARBEITSZEIT

Es ist eine gesonderte Vereinbarung geschlossen.

§ 3
ENTGELT

1. Für den Monat April 2018 gelten die Entgelte des Entgelttarifvertrages vom 27. Juli 2016.

2. Betriebe mit weniger als 60 und mindestens 31 Beschäftigten

   Ab 01. Mai 2018 beträgt das monatliche Entgelt:

Bewertungsgruppe	Ortsklasse I €	Ortsklasse II €	Ortsklasse III €
I	2.814,00	2.785,00	2.757,00
II	2.998,00	2.968,00	2.938,00
III	3.244,00	3.212,00	3.179,00
IV	3.368,00	3.334,00	3.301,00
V	3.492,00	3.457,00	3.422,00
VI	3.889,00	3.850,00	3.811,00
VII	4.381,00	4.337,00	4.293,00
VIII	4.875,00	4.826,00	4.777,00
IX	5.221,00	5.169,00	5.117,00

3. In Betrieben mit 60 und mehr Beschäftigten einschließlich der Auszubildenden wird ein Zuschlag von 0,6 % gezahlt; dabei wird der Zuschlag aus den Sätzen der Ortsklasse I berechnet.

   Betriebe mit 60 und mehr Beschäftigten

   Ab 01. Mai 2018 beträgt das monatliche Entgelt:

Bewertungsgruppe	Ortsklasse I €	Ortsklasse II €	Ortsklasse III €
I	2.831,00	2.803,00	2.774,00
II	3.016,00	2.986,00	2.956,00
III	3.263,00	3.231,00	3.198,00
IV	3.388,00	3.354,00	3.320,00
V	3.513,00	3.478,00	3.443,00
VI	3.912,00	3.873,00	3.834,00
VII	4.407,00	4.363,00	4.319,00
VIII	4.904,00	4.855,00	4.806,00
IX	5.252,00	5.200,00	5.147,00

4. In Betrieben mit weniger als 16 Beschäftigten einschließlich der Auszubildenden gilt nachfolgende Entgeltstaffel:

Betriebe mit weniger als 16 Beschäftigten

Ab 01. Mai 2018 beträgt das monatliche Entgelt:

Bewertungsgruppe	Ortsklasse I €	Ortsklasse II €	Ortsklasse III €
I	2.823,00	2.795,00	2.766,00
II	2.987,00	2.957,00	2.927,00
III	3.206,00	3.174,00	3.142,00
IV	3.317,00	3.284,00	3.251,00
V	3.428,00	3.393,00	3.359,00
VI	3.778,00	3.740,00	3.703,00
VII	4.219,00	4.177,00	4.135,00
VIII	4.657,00	4.610,00	4.563,00
IX	4.966,00	4.916,00	4.867,00

5. In Betrieben mit weniger als 31 und mindestens 16 Beschäftigten einschließlich der Auszubildenden verringert sich das Entgelt um 0,6 %, errechnet aus den Sätzen der Ortsklasse I.

Betriebe mit weniger als 31 und mindestens 16 Beschäftigten

Ab 01. Mai 2018 beträgt das monatliche Entgelt:

Bewertungsgruppe	Ortsklasse I €	Ortsklasse II €	Ortsklasse III €
I	2.797,00	2.769,00	2.741,00
II	2.980,00	2.950,00	2.920,00
III	3.225,00	3.192,00	3.160,00
IV	3.348,00	3.314,00	3.281,00
V	3.471,00	3.436,00	3.402,00
VI	3.866,00	3.827,00	3.788,00
VII	4.355,00	4.311,00	4.268,00
VIII	4.846,00	4.797,00	4.749,00
IX	5.190,00	5.138,00	5.086,00

§ 4

BESITZSTANDS- UND DIENSTALTERSZULAGEN-REGELUNG

1. Beschäftigten, die
   Besitzstands-
   (Differenz aus Eingruppierung vor und nach dem 31.12.1977)
   und/oder
   Dienstalterszulage
   (aus dem Manteltarifvertrag vom 26.7.1972)
   erhalten, wird diese Zulage als statischer Besitzstand weitergewährt.

2. Eine Verrechnung dieses Besitzstandes auf Einkommens- oder Entgeltveränderungen darf nicht erfolgen.

3. Diese monatliche Zulage gehört zum vereinbarten Monatseinkommen für die Berechnung von Leistungen, bei denen das monatliche Entgelt zu Grunde gelegt wird (z.B. Weihnachtsgeld).

§ 5

VERGÜTUNGSSÄTZE FÜR AUSZUBILDENDE

1. Für den Monat April 2018 gelten die Vergütungssätze für Auszubildende des Entgelttarifvertrages vom 27. Juli 2016.

2. Ab 01. Mai 2018 erhalten die Auszubildenden folgende Vergütungssätze:

	ohne Kost und Wohnung €	mit Kost und Wohnung €
im ersten Ausbildungsjahr	803,00	640,00
im zweiten Ausbildungsjahr	916,00	727,00
im dritten Ausbildungsjahr	1.030,00	805,00
in einem vierten vorgeschriebenen Ausbildungsjahr je Monat.	1.206,00	

§ 6
BESONDERE BESTIMMUNGEN

Die Tarifparteien sind gehalten, bei Kündigung dieses Entgeltvertrages schon vor Ablauf der Kündigungsfrist in neue Entgeltverhandlungen einzutreten.
Mit der Kündigung sind die Forderungen bekanntzugeben.

§ 7
INKRAFTTRETEN UND VERTRAGSDAUER

Dieser Entgelttarifvertrag tritt rückwirkend ab 01. April 2018 in Kraft.
Er kann erstmals zum 31. März 2019 mit einer Kündigungsfrist von 2 Monaten gekündigt werden.

Mit Inkrafttreten dieses Entgelttarifvertrages tritt der Entgelttarifvertrag für die mittelständischen Privatbrauereien in Bayern vom 27. Juli 2016, TR-Nr. 19-245 ab 91, außer Kraft.

München, den 02. Mai 2018

Private Brauereien Bayern e.V.
München

Gewerkschaft
Nahrung Genuss Gaststätten
Landesbezirk Bayern

G. Ilgenfritz

O. Dawid

F. Adjan

Private Brauereien
Bayern

Private Brauereien Bayern e. V.
Thomas-Wimmer-Ring 9
80539 München, Tel: 089/290 95 60

ENTGELTTABELLE

Mai 2018 bis März 2019

Betriebsgröße: 11 - 15 Beschäftigte

Monatsentgelte

Bewertungs-gruppe	Ortsklasse I	Ortsklasse II	Ortsklasse III
	€	€	€
I	2.823	2.795	2.766
II	2.987	2.957	2.927
III	3.206	3.174	3.142
IV	3.317	3.284	3.251
V	3.428	3.393	3.359
VI	3.778	3.740	3.703
VII	4.219	4.177	4.135
VIII	4.657	4.610	4.563
IX	4.966	4.916	4.867

Stundenentgelte

Bewertungs-gruppe	Ortsklasse I	Ortsklasse II	Ortsklasse III
	€	€	€
I	17,11	16,94	16,77
II	18,10	17,92	17,74
III	19,43	19,24	19,04
IV	20,10	19,90	19,70
V	20,77	20,57	20,36
VI	22,90	22,67	22,44
VII	25,57	25,31	25,06
VIII	28,22	27,94	27,66
IX	30,10	29,80	29,50

Private Brauereien Bayern

Private Brauereien Bayern e. V.
Thomas-Wimmer-Ring 9
80539 München, Tel: 089/290 95 60

ENTGELTTABELLE

Mai 2018 bis März 2019

Betriebsgröße: 16 - 30 Beschäftigte

Monatsentgelte

Bewertungs-gruppe	Ortsklasse I	Ortsklasse II	Ortsklasse III
	€	€	€
I	2.797	2.769	2.741
II	2.980	2.950	2.920
III	3.225	3.192	3.160
IV	3.348	3.314	3.281
V	3.471	3.436	3.402
VI	3.866	3.827	3.788
VII	4.355	4.311	4.268
VIII	4.846	4.797	4.749
IX	5.190	5.138	5.086

Stundenentgelte

Bewertungs-gruppe	Ortsklasse I	Ortsklasse II	Ortsklasse III
	€	€	€
I	16,95	16,78	16,61
II	18,06	17,88	17,70
III	19,54	19,35	19,15
IV	20,29	20,09	19,88
V	21,04	20,83	20,62
VI	23,43	23,19	22,96
VII	26,39	26,13	25,86
VIII	29,37	29,07	28,78
IX	31,45	31,14	30,82

Private Brauereien Bayern

Private Brauereien Bayern e. V.
Thomas-Wimmer-Ring 9
80539 München, Tel: 089/290 95 60

ENTGELTTABELLE

Mai 2018 bis März 2019

Betriebsgröße: 31- 59 Beschäftigte

Monatsentgelte

Bewertungs-gruppe	Ortsklasse I	Ortsklasse II	Ortsklasse III
	€	€	€
I	2.814	2.785	2.757
II	2.998	2.968	2.938
III	3.244	3.212	3.179
IV	3.368	3.334	3.301
V	3.492	3.457	3.422
VI	3.889	3.850	3.811
VII	4.381	4.337	4.293
VIII	4.875	4.826	4.777
IX	5.221	5.169	5.117

Stundenentgelte

Bewertungs-gruppe	Ortsklasse I	Ortsklasse II	Ortsklasse III
	€	€	€
I	17,05	16,88	16,71
II	18,17	17,99	17,81
III	19,66	19,46	19,27
IV	20,41	20,21	20,00
V	21,16	20,95	20,74
VI	23,57	23,33	23,10
VII	26,55	26,29	26,02
VIII	29,54	29,25	28,95
IX	31,64	31,33	31,01

Private Brauereien Bayern

Private Brauereien Bayern e. V.
Thomas-Wimmer-Ring 9
80539 München, Tel: 089/290 95 60

ENTGELTTABELLE

Mai 2018 bis März 2019

Betriebsgröße: ab 60 Beschäftigte

Monatsentgelte

Bewertungs-gruppe	Ortsklasse I	Ortsklasse II	Ortsklasse III
	€	€	€
I	2.831	2.803	2.774
II	3.016	2.986	2.956
III	3.263	3.231	3.198
IV	3.388	3.354	3.320
V	3.513	3.478	3.443
VI	3.912	3.873	3.834
VII	4.407	4.363	4.319
VIII	4.904	4.855	4.806
IX	5.252	5.200	5.147

Stundenentgelte

Bewertungs-gruppe	Ortsklasse I	Ortsklasse II	Ortsklasse III
	€	€	€
I	17,16	16,99	16,81
II	18,28	18,10	17,91
III	19,78	19,58	19,38
IV	20,53	20,33	20,12
V	21,29	21,08	20,86
VI	23,71	23,47	23,24
VII	26,71	26,44	26,18
VIII	29,72	29,43	29,13
IX	31,83	31,51	31,20

Private Brauereien
Bayern

Private Brauereien Bayern e. V.
Thomas-Wimmer-Ring 9
80539 München, Tel: 089/290 95 60

Mai 2018 bis März 2019

VERGÜTUNGSSÄTZE FÜR AUSZUBILDENDE

	ohne	mit
	Kost und Wohnung	
im 1. Ausbildungsjahr	803	640
im 2. Ausbildungsjahr	916	727
im 3. Ausbildungsjahr	1.030	805
im 4. Ausbildungsjahr	1.206	

Anmerkung:

Die Vergütung im 4. Jahr bezieht sich nur auf Ausbildungsgänge, die ein 4. Jahr vorschreiben und nicht auf Vergütungen für Wiederholer o. ä.

Bewerbungsformular zur Aufnahme in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes

Vor dem Ausfüllen lesen Sie bitte das Merkblatt zur Bewerbung, das allgemeine Informationen zum Bewerbungsverfahren (I.) sowie die Kriterien für die Aufnahme in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes (II.) und in das Register Guter Praxisbeispiele (III.) enthält. Die zuständige Stelle des jeweiligen Bundeslandes für die Einreichung der Bewerbung entnehmen Sie bitte ebenfalls dem Merkblatt (IV.).
Bitte beachten Sie auch die rechtlichen Hinweise am Schluss des Bewerbungsformulars.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:
Handwerkliches Bierbrauen

1. **Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform**
(Geben Sie bitte im Kopf des Formulars die von den Kulturerbeträger/innen verwendete Bezeichnung und etwaige Bezeichnungsvarianten an.)
Nicht mehr als 200 Zeichen.

2. **Ansprechpartner/in bzw. Vertretung**
(Bitte geben Sie Ihre vollständigen Kontaktdaten mit Namen, Anschrift, E-Mail-Adresse und Telefonnummer an.
Nennen Sie außerdem eine Kontaktadresse / Internetseite, die im Verzeichnis publiziert werden kann.)

Hans-Walter Janitz
Baden-Württembergischer Brauerbund e.V.
Eduard-Pfeiffer-Straße 48
70192 Stuttgart
Telefon: 0711/223330
Telefax: 0711/2233399
E-Mail: janitz@ernaehrung.net
Internetadresse zur Veröffentlichung: www.deutsches-brauhandwerk.de

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

3. Kurzbeschreibung

(dient der knappen Darstellung z.B. im Internet; es ist auf die nachweisbare Präsenz seit mehreren Generationen, die gegenwärtige Anwendung und Praxis sowie Aktivitäten zur Erhaltung und Weitergabe an kommende Generationen einzugehen) Nicht mehr als 600 Wörter.

In Deutschland wird Bier in handwerklicher Tradition seit Jahrhunderten aus den vier Rohstoffen Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt. War die Bierbereitung in Altertum und frühem Mittelalter weitgehend dem Zufall überlassen, entwickelte sich in Klöstern auf dem Gebiet des heutigen Deutschland um 650 n.Chr. eine auf Erfahrungswerten basierende, komplexe Herstellungsweise: das Brauhandwerk. Dabei spielen bis heute das Wissen und Können sowie die Erfahrung des Brauers die entscheidende Rolle.

In Deutschland erlebt das handwerkliche Brauen eine Renaissance. Gegenwärtig ist zu beobachten, wie zuvor ins Ausland weitergegebene Handwerkstechniken über den Atlantik nach Deutschland zurückkehren und unser Brauwesen beleben und bereichern: Unter dem Oberbegriff „Craft" entwickeln Brauer und Hobbybrauer immer neue, individuelle Bierstile – oder interpretieren alte Rezepturen neu. Während Deutschland seit jeher das Land der Klein- und Gasthausbrauer war, ist dieser Trend in den USA vergleichsweise jung: Erst 1978 ließ US-Präsident Carter das seit 1920 verbotene Heimbrauen wieder zu, worauf US-Hobbybrauer mit ihrem Handwerk begannen und sich dabei oft auf das aus Deutschland überlieferte Brauhandwerk besannen. Das Comeback in Amerika, das an die deutsche Brautradition anknüpft, setzt seit der Jahrtausendwende zunehmend Impulse in Europa und führt dort zu einer Welle von Brauereigründungen, selbst in klassischen Weinländern wie Italien und Frankreich. Diese weltweite „Craftbeer-Revolution" basiert zum Großteil auf der Renaissance klassischer deutscher Bierstile. Die handwerklich perfekte Umsetzung dieser Bierstile gilt mithin als höchster Qualitätsausweis für fast jede Brauerei der Welt. Um die speziellen Verfahren und das Handwerk zu erlernen, kommen jedes Jahr tausende Auszubildende und Studierende aus dem Ausland nach Deutschland und sammeln in Handwerksbetrieben und Hochschulen das Knowhow und die Erfahrung, die handwerkliches Brauen auf hohem Niveau überhaupt erst möglich machen.
Die handwerkliche Praxis und das Wissen des Brauers bestimmen die Qualität des Bieres. Der Mensch und seine Erfahrung bleiben unersetzlich. Neben dem Dualen Ausbildungssystem mit seinen Berufsschulen im Braugewerbe genießen auch die akademischen Ausbildungsinstitutionen der Universitäten Weihenstephan und Berlin international hohes Renommee. Als Folge arbeiten tausende hierzulande ausgebildete Brauerinnen und Brauer in Brauereien rund um den Globus und sorgen für einen regen transnationalen Austausch des Wissens, der von einer wachsenden Heimbrauerszene und der Sommelier-Bewegung bereichert wird. Diese Gruppen beleben auch althergebrachte Traditionen wie so genannte Kommunbrauhäuser. Der sprunghafte Anstieg der Zahl der Hobbybrauer erinnert an eine weitere, alte Tradition: das Hausbrauen, welches seit dem Mittelalter in Deutschland weit verbreitet war und nun eine neue Blüte erlebt.

Das nachhaltige Handeln des Brauhandwerks, der aktive Austausch, die Experimentierfreude sowie die besondere Regionalität haben in Deutschland eine weltweit einmalige Vielfalt an Bierstilen und Braustätten hervorgebracht, die das Land, seine Kultur und seine Feste prägen. Seit der Jahrtausendwende ist die Zahl der Braustätten von 1.279 um 260 Betriebe auf 1.539 Brauereien (2018) gestiegen. Fast ausnahmslos handelt es sich dabei um Familien-, Klein- und Kleinstbrauereien. Während die Zahl kleiner Bäckereien und Fleischereien seit Jahren kontinuierlich abnimmt, nimmt die Zahl kleiner Brauereien in Deutschland weiter zu.

Im Unterschied zu Brauereien im Ausland verwenden deutsche Brauereien grundsätzlich keine künstlichen Aromen und Farbstoffe, keine künstlichen Stabilisatoren, Enzyme, Emulgatoren und Konservierungsstoffe. Das Brauen ist dadurch technisch aufwändiger und anspruchsvoller als in vielen ausländischen Brauereien, die aus Kostengründen häufig Zusatzstoffe nutzen. Das Prinzip des Reinheitsgebotes, das insbesondere auf eine Urkunde der Herzöge aus Ingolstadt aus dem Jahr 1516 zurückgeführt werden kann, ist weltbekannt und wirkt für die große Mehrheit der Brauerinnen und Brauer in Deutschland identitätsstiftend und verbindend. Die Vorgabe lautet, dass Biere nur aus den natürlichen Zutaten Wasser, Malz und Hopfen hergestellt und mit Hefe vergoren werden sollten. Auch die Biere deutscher Craft- und Hobbybrauer entsprechen grundsätzlich dem Gedanken, zugunsten der Natürlichkeit und der Handwerkstradition freiwillig auf künstliche Zusatzstoffe zu verzichten.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

Art des Immateriellen Kulturerbes

(bitte die zutreffende/n Kategorie/n ankreuzen)

☐ mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksweisen

☐ darstellende Künste (Musik, Theater, Tanz)

☐ gesellschaftliche Bräuche, (jahreszeitliche) Feste und Rituale

☐ Wissen und Bräuche in Bezug auf die Natur und das Universum

☒ traditionelle Handwerkstechniken

4. **Beschreibung der kulturellen Ausdrucksform**

(a) Heutige Praxis

(Beschreiben Sie bitte die heutige Praxis und Anwendung der lebendigen kulturellen Ausdrucksform – die Aus-/Aufführung, die verwendeten Objekte, Techniken und Regeln etc. und ihre Bedeutung für die betreffende Gemeinschaft. Beschreiben Sie dabei bitte auch den Identität stiftenden Charakter.)

Nicht mehr als 300 Wörter.

Beim Brauen gibt der Brauer Malzschrot in Wasser, das erhitzt wird. Die im Malz enthaltenen natürlichen Enzyme wandeln die Getreidestärke in Zucker um. Die daraus entstandene Würze wird mit Hopfen gekocht, gekühlt und durch Zugabe der Bierhefe vergoren. Nach der Gärung reift das Bier im Lagerkeller. Wenn keine Zusatz-, Ersatz- oder Aromastoffe verwendet werden, was deutscher Handwerkspraxis entspricht, erfordert dies vom Brauer umso mehr Perfektion, Wissen und Erfahrung.

In Deutschland wurden auf Initiative und unter intensiver Mitarbeit des Brauhandwerkes so viele Hopfensorten und Spezialmalze entwickelt wie nirgendwo sonst. Ihr Einsatz erfordert handwerkliches Können und Erfahrung und macht die bestehende große Biervielfalt überhaupt erst möglich. Über 80 Prozent der Weltbierproduktion geht auf traditionelle deutsche Bierstile zurück.

Wurde vor 20 Jahren noch vom „Brauereisterben" gesprochen, sind seither gut 250 Braustätten überwiegend im Kleinbraubereich bis 5.000 Hektoliter Jahresproduktion hinzugekommen. Gleichzeitig etablierte sich in diesem Zeitraum eine lebendige Hobbybrauer-Szene, die eng mit dem professionellen Brauhandwerk vernetzt ist und neue Impulse setzt. Zahlreiche Bierliebhaber gründen Mikrobrauereien. Braukurse haben Hochkonjunktur. Daneben ist die Bewegung der Bier-Sommeliers entstanden, die den Verbrauchern die wiederentdeckte Biervielfalt vermittelt. (Hobby-)Köche und Sommeliers kultivieren Biere als Zutat für Speisen und Begleitung zum Essen.

Hobbybrauer und Sommeliers, Existenzgründer und alteingesessene Brauer eint die Begeisterung für das Kulturgut und seine Bedeutung für die Region. Viele Regionen erleben eine Rückbesinnung auf angestammte Bierstile. Lebendige Beispiele sind Bamberg (Rauchbier), Berlin (Berliner Weisse), Braunschweig (Mumme), Dortmund (Adambier), Goslar/Leipzig (Gose), Jena (Lichtenhainer) oder Nürnberg (Rotbier).

Neben Tradition steht das Brauhandwerk auch für Fortschritt: Von Brauern in der DDR erstmals auf der Leipziger Messe 1972 als „AUBI - Autofahrerbier" vorgestellt, gewinnen alkoholfreie Biere an Bedeutung. Mittlerweile wird mehr als jeder 15. Liter Bier ohne Alkohol, aber nach Handwerkstradition gebraut. Der wachsende Anteil alkoholfreier Biere auch aus Handwerksbrauereien ist ein Ausweis von Innovation und zugleich ein Beitrag zu mehr Vielfalt.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

(b) Entstehung und Wandel

(Geben Sie bitte an, wie die kulturelle Ausdrucksform entstanden ist, wie sie sich im Laufe ihrer Geschichte verändert hat und wie sie seit etwa drei Generationen weitergegeben wird und damit Kontinuität vermittelt. Wichtig ist auch eine kritische Auseinandersetzung mit der Geschichte in typischen Phasen der Mythenbildung, d.h. etwa Mittelalter, deutsche Kaiserzeit, Kolonialismus, Nationalsozialismus und deutsche Teilung.) Nicht mehr als 400 Wörter.

Ihre Wurzeln hat unsere Braukultur in den Klöstern. Das Gebiet des heutigen Baden-Württemberg erreichte das moderne Bierbrauen vergleichsweise früh mit Gründung der ersten Benediktiner-Klöster Anfang des 7. Jahrhunderts. Nach dem auf der Bodenseeinsel Reichenau entworfenen „St. Gallener Klosterplan" sollte das ideale mittelalterliche Kloster gleich drei Brauereien betreiben: eine für das Bier der Mönche, eine für das Bier der Gäste und eine für das Bier der Pilger und Armen. Mit einer Kapazität von 400 Litern am Tag hatten die Planer für damalige Verhältnisse die weltweit erste Brauerei nach heutigem Standard entworfen.
Die ersten Regelungen für Bier entstanden im heutigen Baden-Württemberg während des Konstanzer Konzils 1414 bis 1418. Herzog Eberhard verfügte 1644, dass zum Bierbrauen ausschließlich Gerste, Weizen, Dinkel, Hopfen und Wasser verwendet werden dürfen und knüpfte damit an das bayerische Reinheitsgebot an, das seit 1516 im Nachbarland, aber auch schon anderen deutschen Staaten galt. Sein Nachfahre Eberhard Ludwig verschärfte 1709 diese Regelung und schloss alle Getreidesorten außer Gerste aus. Die Brauvorschriften sollten vor allem die Konsumenten vor gefährlichen Inhaltsstoffen schützen, aber auch die Verteilung der knappen Rohstoffe zwischen Brauern und Bäckern regeln.
Im 14. Jahrhundert entdeckten Bürger in der heutigen Oberpfalz das untergärige Brauen, das sich zu einem Hauptmerkmal des deutschen Brauhandwerkes entwickelte. Dieses in Felsenkellern bei acht Grad vergorene Bier erwies sich als haltbarer als das bisher bekannte obergärige, bei 20 Grad vergorene Braun- und Weißbier. Durch die Tradition der Walz verbreitete sich das untergärige Brauen. Die Brauer tauschten ihre Erfahrungen mit der neuen Art der Bierherstellung aus und passten ihr Wissen an örtliche Gegebenheiten an – so entstanden die Wurzeln für bekannte Bierstile wie „Dortmunder Export", „Münchner Hell", „Münchner Dunkel" und „Pilsener Bier". Die kalte Vergärung trat im 19. Jahrhundert mit den Möglichkeiten der Kühlung (Carl von Lindes „Kältemaschine", Vorläufer des Kühlschranks, auf Initiative des Brauhandwerkes entwickelt) und des Transports auf Schiff und Eisenbahn einen weltweiten Siegeszug an. Waren um 1850 noch 90 Prozent der Weltproduktion obergäriges Bier, sind heute über 90 Prozent nach untergäriger Brauweise gebraut.
Nach der Zäsur der Weltkriege waren es die handwerklichen Betriebe, die das Brauen in Deutschland zu neuer Blüte brachten. Gestützt auf eine reiche Tradition, auf regionale Identität, ein eng geknüpftes Wissensnetzwerk und gute Bildungsstrukturen konnte sich das Brauhandwerk behaupten. Die weltweit einmalige Struktur kleiner und mittelständischer, privatgeführter Familienbrauereien und Gasthausbrauereien in Deutschland hat sich bis heute erhalten, während die Brauwirtschaft in anderen EU-Staaten meist von lediglich ein oder zwei internationalen Großkonzernen geprägt ist.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

(c) Wirkung

(Beschreiben Sie bitte, welche Wirkung die kulturelle Ausdrucksform außerhalb ihrer Gemeinschaft oder Gruppe hat. Falls vorhanden, nennen Sie bitte Aktivitäten des Kunstschaffens und der Populärkultur, die auf die kulturelle Ausdrucksform Bezug nehmen.) Nicht mehr als 150 Wörter.

Die reiche Vielfalt und Tradition des Brauwesens sowie dessen regionale Verwurzelung bilden die Grundlage für die enge Bindung, welche die Menschen zu ihren heimischen Bieren haben. In ländlichen Gegenden sind Brauereigaststätten sowie die Vereine mit ihren Festen zentrale Orte des gesellschaftlichen Lebens. Viele Traditionen vom Stammtisch bis zu Kirchweih- oder Erntedankfesten sind mit dem Brauhandwerk verbunden. Musizierende Brauer sind keine Seltenheit, wie etwa die Brauerchöre von Rothaus (Schwarzwald) oder Bitburger (Eifel) dokumentieren.
Seit Jahren wird zudem der Brauch des Haus- und Kommunbrauens neu belebt. So fördert z.B. in Stuttgart der Verein „Kesselbrauer" den Erfahrungsaustausch unter Hobbybrauern. Durch Heimbrauer werden ausgestorbene Bierstile neu belebt und das Handwerk bei Braukursen weitergegeben. Ein Beispiel ist Andreas Bogk: Anhand einer alten Flasche gelang es dem Hobbybrauer, mittels der Hefekulturen eine historische Rezeptur zu rekonstruieren. Über Crowdfunding finanzierte er den ersten Sud und gilt heute als Pionier der Wiederentdeckung der „Berliner Weißen".

5. Dokumentation der kulturellen Ausdrucksform

(Für alle Film-, Ton- und Fotomaterialien müssen die Nutzungsrechte unentgeltlich überlassen und im Folgenden angegeben werden. Sofern vorhanden, können Sie auch Film- und/oder Tondokumente mit ihrer Quelle im Internet benennen. Quellen, Literatur, Dokumentationen bitte nicht im Original beifügen.)

Bildmaterial/Bildrechte:
Alle übersandten Bilder können rechte- und kostenfrei genutzt werden. Die Rechte liegen beim Baden-Württembergischen Brauerbund.

Aktuelle TV-Dokumentationen (Auswahl):
„Bier ist mein Leben" (SWR, 18.10.2017)
http://swrmediathek.de/player.htm?show=c3c8eac0-b42a-11e7-a5ff-005056a12b4c
„Kultgetränk Bier – Brauereien im Südwesten" (SWR, 15.10.2017)
http://www.ardmediathek.de/tv/Geschichte-Entdeckungen/Kultgetr%C3%A4nk-Bier-Brauereien-im-S%C3%BCdwest/SWR-Fernsehen/Video?bcastId=8758212&documentId=46925570
ARD-Themenseite Deutsches Brauhandwerk und Bierkultur
http://www.ard.de/home/wissen/Bier_Spezial/3139800/index.html

Weiterführende Webseiten (Auswahl):
www.einfach-besser-bier.de (Baden-Württembergischer Brauerbund)
www.private-brauereien.de (Verband Private Brauereien Deutschland zu Biervielfalt / Internationaler Bierwettbewerb „European Beer Star")
www.biersommelier.de (Verband der Biersommeliers)
www.ggb-berlin.de (Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens)
www.wifoe.org (Wissenschaftsförderung der Brauwirtschaft)
www.dbmb.de (Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund)
www.reinheitsgebot.de (Deutscher Brauer-Bund zu Biervielfalt und Reinheitsgebot)
www.hausgebraut.de (Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer Deutschlands)
www.hobbybrauer.de (Hobbybrauerforum)
www.kesselbrauer.de (Hobby- und Heimbrauer Stuttgart)
www.hdbg.de/bier (Landesausstellung 2016 - Bier in Bayern)
www.technoseum.de/fileadmin/media/pdf/pdf_Ausstellungen/Bier_Flyer_TECHNOSEUM.pdf (Ausstellung Technoseum Mannheim 2016 - Braukunst und Reinheitsgebot)
www.bierwiki.org (Bierstile)
www.kgbrauereien.org (Kampagne für gutes Bier)
www.feinerhopfen.com (Craftbier-Blog)
www.hopfenhelden.de (Craftbier-Blog)

Literatur (Auswahl):
Helmut Adam (Hg.): Cocktailian Bier & Craft Beer. Tre Torri Verlag, Wiesbaden, 2014.

Wolfgang Benkhardt: Der Zoigl. Buch & Kunstverlag Oberpfalz, Amberg, 2013.

Joshua M. Bernstein: The Complete Beer Course. Sterlin Publishing, New York, 2013.

Christine von Blanckenburg: Die Hanse und ihr Bier. Böhlau Verlag, Wien/Köln/Weimar, 2001.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

6. Geographische Lokalisierung

(Nennen Sie bitte die Ortschaft/en und/oder Region/en, wo die kulturelle Ausdrucksform ausgeübt und gepflegt wird.)

Von den aktuell über 1.500 deutschen Brauereien liegt knapp die Hälfte in Bayern und gut jede siebte Brauerei in Baden-Württemberg. Während die Mehrzahl der Traditionsbrauereien, von denen viele seit mehreren Jahrhunderten in Familienbesitz sind, im Süden Deutschlands angesiedelt ist, entwickelte sich in den letzten Jahren Berlin zu einer neuen Biermetropole Deutschlands mit rund 30 ganz überwiegend kleinen Brauereien, einer lebendigen Heimbrauerszene und zahlreichen Craftbier-Events wie der „Berlin Beer Week". Die in der Hauptstadt ansässige VLB (Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei e.V.) gilt neben der TU München-Weihenstephan international als führendes Ausbildungs- und Kompetenzzentrum des Brauhandwerks und veranstaltet jedes Jahr in Vielau (Sachsen) einen weltweit einzigartigen mehrtägigen Braukurs auf einer historischen Brauanlage aus dem 19. Jahrhundert. Für die Gesellen- und Meisterausbildung hat sich die Wissenschaftsstadt Ulm in über 60 Jahren zu einem national bedeutenden Standort entwickelt.
500 Jahre nach dem Erlass der entsprechenden Landesordnung im bayerischen Ingolstadt ist das Brauen unter Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe (gemäß Reinheitsgebot) nicht nur in Deutschland als Ausdrucksform des Brauhandwerks etabliert, sondern auch in Europa und der ganzen Welt verbreitet. Biermarken wie „Einbecker" (Bockbier) oder „Erlanger" (kellergereift) erinnern rund um den Globus an in Deutschland begründete Brauverfahren. Auf allen Kontinenten arbeiten heute insgesamt mehrere zehntausend Brauer, die als ausländische Gesellen oder Gaststudenten in Deutschland ausgebildet wurden oder als deutsche Brauer nach ihrer Ausbildung auswanderten. Die SWR-Reportage "Bier ist mein Leben" stellt diesen gelebten Wissensaustausch am Beispiel einer baden-württembergischen Handwerksbrauerei dar (vgl. Kap. 5).
Bundesweit nimmt seit einigen Jahren eine junge, aufstrebende Craftbier-Szene Bezug auf die handwerkliche Kunst, aus vier natürlichen Rohstoffen eine Vielzahl unterschiedlichster Bierstile zu brauen; zuweilen werden die Craftbiere dann noch mit Früchten oder Gewürzen aromatisiert. Seit 2008 treffen sich erfahrene wie junge Brauer jährlich beim „Bier-Quer-Denker-Workshop" zum Austausch und zur Diskussion über aktuelle Entwicklungen im Brauhandwerk. Auf Plattformen im Internet tauschen sich professionelle und Hobby-Brauerinnen und -Brauer miteinander aus und schaffen so eine weltumspannende Community. Zahlreiche „Ehemaligen-Stammtische" bringen im ganzen Land altgediente Brauer und ihre Nachfolger regelmäßig zusammen und ermöglichen so die Weitergabe von Erfahrung und Wissen, sowie den Transfer alter Verfahrensweisen auf neue Technologien.
Besonders intensive Verbindungen des deutschen Brauhandwerks ins Ausland bestehen traditionell zu Österreich (gemeinsame Bierkulturgeschichte) und der Schweiz, zu Tschechien (Pilsner), Frankreich und dem amerikanischen Doppelkontinent (ein Großteil der dortigen Brauereien hat seine Wurzeln in deutschen Auswanderern). In den letzten zehn Jahren hat außerdem das Interesse am handwerklichen Brauen in Asien stark zugenommen. In China +

Bitte, falls zutreffend, zusätzlich ankreuzen:

☒ in mehreren Ländern in der Bundesrepublik Deutschland verbreitet

☒ über Deutschland hinaus verbreitet

7. Gemeinschaften und Gruppen sowie Art ihrer Beteiligung

(a) Eingebundene Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen

(Beschreiben Sie bitte die Kulturerbeträger/innen und ihre Aktivitäten; nennen Sie ggf. ihre Organisationsform, die ungefähre Zahl der praktizierenden Träger/innen sowie ihre Bedeutung für den Erhalt der kulturellen Ausdrucksform.) Nicht mehr als 300 Wörter.

Mit dem Baden-Württembergischen Brauerbund e.V., dem Verband Private Brauereien Deutschland e.V., dem Deutschen Brauer-Bund e.V. sowie dem Braumeister- und Malzmeister-Bund e.V. und der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V. haben sich die Brauer als Gemeinschaft zusammengeschlossen, um diese Bewerbung einzureichen. Während Brauer und Hobbybrauer ihr Wissen zur Ausübung und Weitergabe des Handwerks einbrachten, lieferte die GGB historische Grundlagen. Auch Hopfenbauern und Bildungseinrichtungen unterstützen den Antrag. Gemeinsam stehen diese Gruppen für die Bewahrung der Brautradition und Biervielfalt in Deutschlands Regionen sowie die Mehrung und Weitergabe des Wissens.

Der Baden-Württembergische Brauerbund wurde 1880 gegründet. Er kooperiert mit dem Verein zur Förderung der Berufsausbildung des Brauernachwuchses als Träger des bundesweit einzigen Brauer-Internats in Ulm. An der 1807 gegründeten Ferdinand-von-Steinbeis-Schule werden Brauer und Mälzer aus mehreren Ländern ausgebildet.

Der Verband Private Brauereien ist der Dachverband mittelständischer Brauereien, die keinem Konzern angehören. Es bestehen vier Regionalverbände. Seit 2004 richtet der Verband den Bierwettbewerb „European Beer Star" aus, einen der bedeutendsten Wettbewerbe weltweit.

Der Deutsche Brauer-Bund, 1871 gegründet, vertritt die Interessen kleiner, mittlerer und größerer Brauereien. Im Zusammenwirken mit den Landesverbänden unterstützt der Brauer-Bund den Wissensaustausch und fördert die Forschung mit seiner Wissenschaftsförderung.

Der Deutsche Braumeister- und Malzmeister-Bund, 1893 in Leipzig gegründet, ist die Standesvereinigung aller Brauer und erfüllt die frühere Funktion von Zünften und Gilden.

Der Hopfenpflanzerverband Tettnang vertritt das südlichste Hopfenanbaugebiet Deutschlands.

Hohen Stellenwert haben Interessensgemeinschaften wie die 1913 gegründete Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens. Hier haben sich (Haus-)Brauer, Mälzer, Sammler und Historiker zusammengefunden, um die Historie des Brauwesens zu erkunden und die Kooperation mit Vereinen und Archiven zu pflegen.

Insgesamt wird die Zahl der ausgebildeten Brauerinnen und Brauer in Deutschland auf 17.000 geschätzt. Daneben engagieren sich knapp 10.000 Hobbybrauer. Sie alle eint das Ziel, die identitätsstiftende Braukultur und handwerkliche Braukunst zu pflegen, sie zu erhalten und in die Gesellschaft zu tragen.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

(b) Zugang und Beteiligung an der Kulturform

(Besteht für alle Interessierten ein grundsätzlich offener Zugang zur Teilnahme an der Kulturform?)

Nicht mehr als 200 Wörter.

Bier ist eines der ältesten Getränke der Menschheit. Seit vor etwa 14.000 Jahren damit begonnen wurde, Getreidekörner zu sammeln und diese gären zu lassen, wurde das Bierbrauen im häuslichen Bereich beständig kultiviert und tradiert. In vielen deutschen Städten wie etwa Einbeck zeugt die typische Architektur der (Fachwerk-)Häuser noch heute davon, dass im Mittelalter in vielen Bürgerhäusern ein Braukessel installiert war.
In allen Regionen Deutschlands mit Schwerpunkten in Berlin, Hamburg, Köln, München und Stuttgart knüpfen Heimbrauerinnen und -brauer an diese uralte Tradition an und üben sich zuhause und in Gesellschaft Gleichgesinnter in der Pflege der überlieferten Braukunst. Vielerorts haben sich die Hobbybrauer, die meist auch professionelle Brauer in ihren Reihen haben, zu Vereinen zusammengeschlossen, um Erfahrungen, Rezepturen und auch Rohstoffe auszutauschen. Erfahrungsgemäß kommen die Mitglieder und Förderer aus den unterschiedlichsten gesellschaftlichen Bereichen. Im „Braukollektiv" im Schwarzwald brauen Manager, Kriminologen und Techniker in ihrer Freizeit Bier. „Haus- und Hobbybrauer sind ein eigenes Volk (...) die Liebe zum Bier ist der kleinste gemeinsame Nenner, der sie zusammenführt", heißt es beispielswiese auf der Homepage der „Braufreunde Berlin", deren Ziel es ist, die Brauchtumspflege zu unterstützen, insbesondere durch Treffen zum Erfahrungsaustausch, durch Öffentlichkeitsarbeit, Schulungen und Vorführungen für interessierte Brauanfänger sowie der gemeinsamen Nutzung von Brauausstattung.

(c) Beteiligung an der Bewerbung

(Beschreiben Sie bitte, wie die Praktizierenden der Kulturform in den Prozess dieser Bewerbung eingebunden wurden. Sind ggf. Kontakte zu anderen Gemeinschaften, Gruppen und Einzelpersonen aufgenommen worden?)

Nicht mehr als 200 Wörter.

Wir Brauer haben im Vorfeld dieser Bewerbung mit zahlreichen Vereinen und Verbänden, Interessensgruppen und Einzelpersonen Kontakt aufgenommen und in gemeinsamen Gesprächen, Recherchen und Workshops diese Bewerbung vorbereitet. Der innere Kreis der Unterstützer und Förderer geht aus (7a) hervor und wurde zuletzt um den Verband Private Brauereien Deutschland e.V. erweitert. Der weitere Kreis umfasst Hobby- und Craftbrauer und Sommeliers ebenso wie Ausstellungsmacher, Journalisten, Verlage und Bildungseinrichtungen. Die Herausforderung bestand darin, eine Bewerbung vorzulegen, die sowohl der Geschichte und Tradition, als auch der Innovation des Brauhandwerks und der regional vielfältigen Bierlandschaft in ganz Deutschland gerecht wird.

Da die deutschen Brauerinnen und Brauer seit jeher eng vernetzt sind mit Kolleginnen und Kollegen in Nachbarländern Europas, wurde auch Wissen von dieser Seite eingebunden. So bestehen traditionell auch Beziehungen zu den belgischen Brauern (Brasseurs Belges), auf deren Initiative die Bierkultur Belgiens 2016 in die Repräsentative Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit eingetragen wurde. Bierherstellung und Biergenuss sind in Deutschland wie im Nachbarland Belgien Bestandteil eines lebendigen Kulturerbes zahlreicher Gemeinschaften, und in beiden Ländern spielt Bier im Alltagsleben eine große Rolle. Ihre enge Vernetzung auf europäischer Ebene nutzen die Brauer insbesondere, um sich bei Themen wie Nachhaltigkeit in der Brauwirtschaft (z.B. Energieeinsparung), Öffentlichkeitsarbeit oder Alkoholprävention auszutauschen.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

8. Risikofaktoren für die Erhaltung der kulturellen Ausdrucksform

(Nennen Sie bitte etwaige Risikofaktoren, welche die Weitergabe, Praxis und Anwendung der kulturellen Ausdrucksform gefährden könnten. Hierbei sind auch Fragen einer nachhaltigen Entwicklung und mögliche Folgen einer Eintragung in ein Verzeichnis zu berücksichtigen.)
Nicht mehr als 300 Wörter.

Risikofaktoren, welche die auf den Einsatz natürlicher Rohstoffe fokussierte traditionelle Handwerkstechnik verdrängen könnten, sind vor allem die weltweit zu beobachtenden Bestrebungen, Bier zunehmend industriell zu produzieren. Die fortschreitende Globalisierung und Internationalisierung und die daraus resultierende Vereinheitlichung der so hergestellten Biere lassen heute schon die Biervielfalt auf dem Weltmarkt schrumpfen.

Der Vergleich mit anderen Genussmitteln zeigt, dass die Internationalisierung in Verbindung mit industrieller Herstellung und wachsendem Kostendruck beträchtliche Risiken mit sich bringt, was Qualität, Vielfalt, Authentizität und Wertschätzung der Brautradition betrifft. Wer ins Ausland blickt, stellt fest, dass es für Großkonzerne naheliegt, durch chemische Zusätze oder künstliche Beschleuniger vom traditionellen Handwerksbrauverfahren abzuweichen, um Effizienzsteigerungen zu erzielen. Auch wenn viele Kleinbrauer in Deutschland mit Spezialitäten bestehen können: Nischenprodukte und regionale Spezialitäten geraten in einem immer globaleren, von großen Handelskonzernen dominierten Massenmarkt unter Druck.

Die oft eindimensionale Angebotspalette des Getränkehandels lässt das Bewusstsein für regionales Handwerk schwinden. Unter kulturellen Aspekten ist der von großen Handelskonzernen betriebene Preiskampf bedenklich, bedroht er doch die Vielfalt und grenzt häufig Kleinbrauer und Existenzgründer aus.

Nicht nur im Handel, auch in der Brauwirtschaft wird sich die Konzentration verschärfen: Die fünf größten Braukonzerne der Welt erzeugen bereits über 50 Prozent des weltweit verkauften Bieres. Deutschland mit seiner familiär-handwerklich geprägten Braulandschaft ist unter den Top 20 der weltgrößten Brauereien nicht vertreten.

Auch auf der Konsumentenseite sind Risiken erkennbar: Durch den demografischen Wandel wird die Gesellschaft im Durchschnitt älter. Die Bevölkerungszahl sinkt, was sich in immer mehr ländlichen Regionen abbildet. Gaststätten kämpfen mit geringeren Gästezahlen und müssen oftmals schließen. Gleichzeitig engagieren sich immer weniger Menschen in Vereinen. Die Suche nach Auszubildenden im Brauer- und Mälzerhandwerk ist ebenfalls schwierig, was die Weitergabe des Wissens zusehends gefährdet. Eine Anerkennung des handwerklichen Bierbrauens als immaterielles kulturelles Erbe Deutschlands würde dazu beitragen, dieses traditionsreiche Handwerk zu stärken.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

9. **Bestehende und geplante Maßnahmen zur Erhaltung und kreativen Weitergabe des immateriellen Kulturerbes, z. B. durch Öffentlichkeitsarbeit, Bewusstseinsbildung etc.**

(Bitte stellen Sie dar, welche Maßnahmen von Ihnen als Träger/innen der kulturellen Ausdrucksform zur Erhaltung getroffen wurden bzw. werden oder zukünftig beabsichtigt sind.)

Nicht mehr als 300 Wörter.

Rund um das deutsche Brauhandwerk gibt es zahlreiche Museen, Ausstellungen und Messen. Beispiele bestehender und früherer Projekte, in die sich die Brauer aktiv einbringen und einbrachten, sind:

- Bayerische Landesausstellung „Bier in Bayern" (2016, Aldersbach)
- Brauerei- und Bäckereimuseum (ständige Ausstellung, Kulmbach)
- Brauereimuseum Dortmund (ständige Ausstellung)
- Bier- und Oktoberfestmuseum (ständige Ausstellung, München)
- Fränkisches Brauereimuseum (ständige Ausstellung, Bamberg)
- Georg-Lechner-Biermuseum (ständige Ausstellung, Oelde)
- Maisel's Brauerei- und Büttnerei-Museum (ständige Ausstellung, Bayreuth)
- BrauBeviale mit Wettbewerb "European Beer Star" (jährliche Messe, Nürnberg)
- Braukunst Live! (jährliche Messe, München)
- Berlin Beer Week (jährlich, Berlin)
- Museum HopfenBierGut (ständige Ausstellung, Spalt)
- Bierwandern im Brauereienland (ganzjährig, Franken und Umgebung)
- Hopfengut (ständige Ausstellung, Tettnang)

In Oberfranken wird ein internationales Bierkulturzentrum geplant, das dem Erhalt der Biervielfalt und dem internationalen Austausch von Brauerinnen und Brauern gewidmet sein wird. Mit dem jährlichen „European MicroBrew Symposium" hat die Berliner VLB eine international anerkannte und mit hochrangigen Referenten besetzte Veranstaltung für die Gründer neuer Brauereien geschaffen. Ein jährlicher „Bier-Quer-Denker-Workshop", veranstaltet vom Fachmagazin „Brauwelt", sorgt für einen intensiven Austausch zwischen Innovation und Tradition. Aus- und Weiterbildungsinstitute wie die Brauakademie Doemens (Gräfelfing) und die Deutsche Bierakademie (Bamberg) bieten sowohl für Verbraucher, als auch für Gastronomen, Brauer und andere Interessierte ein immer breiteres Spektrum an Weiterbildungsmöglichkeiten an.
Ein feststehender Termin ist der 23. April. Am Jahrestag der Verkündung des Reinheitsgebotes 1516 im bayerischen Ingolstadt feiern Brauer und Heimbrauer den „Tag des deutschen Bieres" mit unterschiedlichsten Aktionen und Ideen – von der „Brauerwallfahrt" über das „Bierkulinarium" bis zum „Tag der offenen Tür" an vielen Orten. Zum 500. Jahrestag wurde eine so große Zahl unterschiedlichster Bier-Veranstaltungen organisiert wie nie zuvor.
Immer mehr Blogs und Zeitschriften erleichtern die Vernetzung. Eine zunehmende Anzahl von Bierwettbewerben im professionellen, aber auch im Hobby-Bereich sorgt für Transparenz und höheres Qualitätsbewusstsein bei den Verbrauchern.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

10. ***Nur auszufüllen, sofern*** *es sich um einen* **Vorschlag für das Register Guter Praxisbeispiele der Erhaltung Immateriellen Kulturerbes** *handelt (Kriterien siehe Merkblatt zur Bewerbung, III.).* Unter „Guten Praxisbeispielen" sind keine kulturellen Ausdrucksformen, sondern spezifische Erhaltungs- und Entwicklungsprogramme zu verstehen, die zum Nachahmen anregen sollen (*alle vorstehenden Punkte, die fachlichen Begleitschreiben und Fotos sollten in diesem Fall stärker auf das spezifische Erhaltungs- und Entwicklungsprogramm als auf die konkrete kulturelle Ausdrucksform Bezug nehmen).*

(a) Hintergrund, Ziele und konkrete Erhaltungsmaßnahmen

(Bitte stellen Sie das Programm, Projekt bzw. die Tätigkeit vor.)
Nicht mehr als 500 Wörter.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

(b) Zusammenarbeit

(Bitte beschreiben Sie die Zusammenarbeit mit den Partnern der Erhaltungsmaßnahmen auf lokaler, regionaler und/oder nationaler sowie ggf. internationaler Ebene.)

Nicht mehr als 500 Wörter.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

(c) Effektivität

(Inwiefern trägt das Programm, Projekt bzw. die Tätigkeit zur Erhaltung immateriellen Kulturerbes bei, regt zum Nachahmen an und kann beispiel- bzw. modellhaft für die Erhaltung Immateriellen Kulturerbes sein? Bitte geben Sie konkrete nachprüfbare Ergebnisse an.)

Nicht mehr als 500 Wörter.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

11. Angaben zu den Verfassern/innen der fachlichen Begleitschreiben

(Name, Anschrift, E-Mailadresse, Telefonnummer sowie fachlicher Hintergrund) Bitte beachten Sie unbedingt, dass diese exakt zwei Schreiben nicht von Persönlichkeiten aus den eigenen Reihen verfasst werden und nicht mehr als 5.000 Zeichen inkl. Leerzeichen umfassen dürfen.

Fachliches Begleitschreiben 1

Christoph Kämpf
Verband der Diplom Biersommeliers
Senefelder Str. 21
94315 Straubing
Mail: ck@biersommelier.de
Tel.: (09421) 7819-15

Christoph Kämpf studierte Betriebswirtschaftslehre an der Universität Bayreuth und leitet seit 2008 als Diplom-Kaufmann die Karmeliten-Brauerei in Straubing, die 1367 gegründet worden war und sich seit 1879 im Familienbesitz befindet. 2009 absolvierte Kämpf eine Ausbildung zum Diplom Biersommelier an der Doemens Akademie in Gräfelfing bei München. 2013 wurde er zum Präsidenten des Verbandes der Diplom Biersommeliers gewählt, der 2005 ins Leben gerufen worden war. Die aktuell über 1.400 Mitglieder eint das gemeinsame Ziel, das Image der Bierkultur zu fördern.

Fachliches Begleitschreiben 2

Dr.-Ing. Josef Fontaine
Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V.
Seestraße 13
13353 Berlin
Mail: fontaine@vlb-berlin.org
Tel.: (030) 450 80-138

Nach Abschluss als Diplom-Brauingenieur an der TU Berlin, wurde Josef Fontaine 1999 zum Dr.-Ing. promoviert und übernahm 2001 das Forschungsinstitut für Getränkelogistik. 2005 berief ihn der Verwaltungsrat der VLB zum zweiten Geschäftsführer, seit 2012 ist Dr. Fontaine alleine für die Leitung der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei verantwortlich. Die VLB ist ein eingetragener Verein, der 1883 gegründet wurde. Zweck des Vereins ist die Förderung der Wissenschaft und der Berufsausbildung im Bereich des Brauwesens und der Getränkeherstellung. Die VLB ist ein eigenständiges Institut, das aber über Kooperationsverträge im Bereich der Ausbildung eng mit der Technischen Universität Berlin verbunden ist.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

Handwerkliches Bierbrauen

12. Ergänzungen und Bemerkungen

(beispielsweise Hinweise auf Bezüge der Kulturform bzw. der Trägergruppen/-gemeinschaften zu bereits bestehenden Eintragungen in Verzeichnissen des Immateriellen Kulturerbes)

Die Kunst des Bierbrauens – Handwerkstechnik, Wissen und Können:

Das handwerkliche Bierbrauen, so wie es heute noch in Deutschland praktiziert wird, entstand im 18. Jahrhundert. Vieles, was zuvor noch einem mystischen, ja magischen Prozess zugeschrieben wurde, konnte nun durch das Wissen und Können des Brauers gezielt gesteuert werden. Dies bereitete den Boden für die Entstehung der vielen verschiedenen Bierstile und somit auch der großen Biervielfalt, die hierzulande mit über 6.500 verschiedenen Bieren weltweit einzigartig ist. Der Ausbildungsberuf des Brauers umfasst nicht nur die Bierbereitung selbst, sondern auch die Herstellung des Malzes.
Die Mälzer sind bereits bei der Anlieferung des Getreides vom Bauernhof gefordert. Denn es gilt zu untersuchen, ob die Qualität des Getreides stimmt. Gibt es Verunreinigungen oder Pilzbefall? Wie steht es um die Feuchtigkeit und den Eiweißgehalt? Ist das Malz einwandfrei, dann stellt der Brauer die Mischung für das gewünschte Bier zusammen. Fast alle Eigenschaften eines Bieres kann er so mit seinem Knowhow steuern: Das Malz beeinflusst die Farbe, den Schaum, den Geruch und natürlich auch den Geschmack des Bieres. So sorgt beispielsweise Karamellmalz für Süße, Rauchmalz für eine Rauchnote im Bier, Münchner Malz macht es Dunkel, bei Pilsner Malz bleibt es hell. Selbst der pH-Wert des Brauwassers kann mit dem richtigen Malz verändert werden. Aber Malz ist ein Naturprodukt, das in jedem Erntejahr und auch von Region zu Region unterschiedlich ist. Also muss der Brauer seine Rezeptur an die jeweils verfügbaren Malze anpassen, um am Ende das gewünschte Ergebnis zu erhalten.
Ist die Malzmischung zusammengestellt, kann das eigentliche Brauen beginnen. Im ersten Schritt, dem Einmaischen, erhitzt der Bierbrauer sein Brauwasser auf ca. 50 Grad Celsius und gibt dann das frisch geschrotete Malz hinein. Auch hier sind sein Wissen und Können gefragt. Denn Wasser ist nicht gleich Wasser. Es kann sich zum einen im bereits erwähnten pH-Wert unterscheiden. Die Hefe fühlt sich nur in einem bestimmten, in der Regel leicht sauren Milieu wohl. Ist das Brauwasser zu sauer oder alkalisch, gibt es Probleme bei der Verzuckerung, und die spätere Gärung kommt nur schlecht voran oder startet erst gar nicht. Zum anderen enthält jedes Wasser Mineralien, in der Regel Calcium- und Magnesiumverbindungen, die als Wasserhärte bezeichnet werden. Diese hat wiederum eine Wirkung auf den pH-Wert während des Brauprozesses und durch ihre Wechselwirkung mit den Malz- und Hopfeninhaltsstoffen auch auf den späteren Geschmack und die Farbe des Bieres. All diese Faktoren muss ein Brauer kennen und kann durch seine Erfahrung jederzeit steuernd eingreifen.
Beim Schroten werden die Malzkörner aufgebrochen, damit das Brauwasser die Inhaltsstoffe herauslösen kann. Hierbei muss der Brauer auf den Mahlgrad achten. Denn einerseits sollen die Körner gut gespalten sein, andererseits darf das geschrotete Malz nicht zu fein sein, damit der spätere Läuterungsprozess gelingen kann. Der Brauer gibt es in sein Brauwasser und erwärmt die Mischung langsam auf etwa 60 Grad. Hier muss er auf eine gleichmäßige Erwärmung der Maische achten und sie ständig im Blick haben. Denn nun beginnen die durch das Mälzen in den Getreidekörnern aktivierten Enzyme ihre Arbeit. Eine zu hohe Temperatur zerstört sie, und der Biersud ist womöglich verloren. Das wichtigste Enzym für die Brauer ist die Beta-Amylase, die die im Malz enthaltene Stärke in Maltose, einen Zweifachzucker abbaut. Sie hat einen Wirkungsbereich zwischen 60 und 65 Grad, weswegen der Brauer diese Temperatur je nach seiner Rezeptur für eine gewisse Zeit unbedingt halten muss. Danach erhitzt er die Maische weiter, auf ca. 70 Grad. Nun entfaltet ein zweites Enzym, die Alpha-Amylase, ihre Wirkung und baut die restliche Stärke in der Maische ab. Dabei entstehen vor allem längerkettige Zucker, die von der Hefe nicht verarbeitet werden können und somit als Geschmacksbestandteil im fertigen Bier landen. Für den Brauer ist es wichtig, hier das richtige Verhältnis, jeweils passend zu seiner Rezeptur, herzustellen.
Das Ende der Verzuckerung überprüft der Brauer schließlich mit der Jodprobe. Dabei gibt er ein paar Tropfen Jod in eine Maischeprobe und prüft, ob es eine Farbveränderung gibt. Sollte sich das Jod violett oder blau verfärben, ist noch Stärke in der Maische enthalten und der Maischprozess unwiederbringlich misslungen. Hat der Brauer gut gearbeitet, gibt es keine Verfärbung und der Sud kann weiter gehen.
Nach einem kurzen weiteren Erhitzen auf 78 Grad gibt der Brauer die Mischung sodann in den Läuterbottich. In diesem Gefäß kann er das Wasser mit dem aus dem Malz gelösten Inhaltsstoffen von den restlichen festen Bestandteilen des Getreides trennen. Dafür hat der Läuterbottich einen feinen Siebboden, der die Spelzen zurückhält und zu einer natürlichen Filtrationsschicht werden lässt, dem Treber. Dieser enthält aber noch wertvolle Inhaltsstoffe, weswegen der Brauer am Ende des Läuterns frisches Wasser hinzugibt, das einen großen Teil der restlichen Mineralien, Spurenelemente, Vitamine und natürlich Zucker herauslöst und zu dem bereits durchgelaufenen flüssigen Teil der Maische, der so genannten Bierwürze, fließt. Bei diesem so genannten „Anschwänzen" muss der Brauer die richtige Wassermenge berechnen und ggfs. nachjustieren, damit sein Bier am Ende auch den gewünschten Alkoholgehalt hat. Außerdem muss er den Fluss der Würze im Auge behalten, damit der Treber nicht trocken läuft, und die Temperatur des Wassers beachten, damit die Würze nicht zu stark abkühlt oder erhitzt wird. Macht er alles richtig, ergeben sich eine klare Abläuterung, weniger Spelzenauslaugung, weniger Sauerstoffaufnahme, eine feinere Bittere und schließlich eine bessere Geschmacksstabilität im späteren Bier.
Die Bierwürze enthält nach dem Anschwänzen ca. 10% Zucker und ist nun bereit für den nächsten Bier-Rohstoff, den Hopfen. Damit dieser zugegeben werden kann, bringt der Brauer die Würze zum Kochen. Hier ist die Nase des Brauers gefragt: Denn nun dampfen unerwünschte Aromastoffe aus. Außerdem fällt nach etwa 20 bis 30 Minuten das Eiweiß in hellen Flocken aus. Während des etwa einstündigen Kochens gibt der Brauer nun den Hopfen zu. Auch hier muss er zuvor die für seine Rezeptur geeigneten Hopfensorten ausgewählt und den Zeitpunkt bestimmt haben, zu dem der Hopfen in die kochende Würze gegeben wird. Genauso wie es bedingt durch Getreidesorte, Röstung, Anbaugebiete und Witterung zig verschiedene Malzarten gibt, ist auch die Vielfalt beim Hopfen fast unbegrenzt. Es sind weit über 100 verschiedene Sorten, die zusätzlich je nach Anbaugebiet und Wetterbedingungen unterschiedliche Inhaltsstoffe und unterschiedlichen Konzentrationen ausbilden. Wiederum ist es also die Sache des Brauers, nach seinem Wissen und Können die richtige Menge und Kombination auszuwählen. Wie gut sich die Inhaltsstoffe in der Würze lösen, entscheidet die restliche Kochzeit, die der Hopfen in ihr verbleibt. Die Bitterstoffe lösen sich erst nach einer guten Stunde, während die ätherischen Öle schon nach kurzer Zeit verdampfen und damit für das Bier verloren sind. Jeder Hopfen hat beides, weswegen der Brauer abwägen muss, welche Inhaltsstoffe aus welcher Hopfengabe er gerne in seinem Bier haben möchte. Die Bitterstoffe sind dabei nicht nur wegen ihres Geschmackes wichtig, sie tragen auch wesentlich zu Schaumstabilität und Haltbarkeit des Bieres bei. Die ätherischen Öle wirken sich auf den Geruch des Bieres aus und können beispielsweise fruchtige oder Kräuter-Noten haben.
Nach dem Würzekochen muss der Brauer die Flüssigkeit erstens schnellstmöglich auf die richtige Gärtemperatur abkühlen und zweitens die verbliebenen Feststoffe, vor allem das ausgefallene Eiweiß und die Hopfenreste, herausfiltern. Traditionell geschieht das mit einem Kühlschiff, einem sehr großen, flachen, nach oben offenen Kupfergefäß, in das die Würze seitlich einströmt und dabei in Drehung versetzt wird. Die große Oberfläche führt dabei zu einer raschen Abkühlung, und durch die Drehung sammeln sich die Feststoffe in der Mitte und werden so abgeschieden. Die moderne Variante des Kühlschiffes ist der geschlossene Whirlpool, Hobbybrauer behelfen sich mit einem Filtertuch. Auch bei diesem Prozess muss der Brauer darauf achten, dass unerwünschte Aromen ausdampfen können. Außerdem darf die Temperatur bei der Verwendung eines Kühlschiffes oder Filtertuches nicht zu stark abfallen, weil sonst Bakterien in die Würze gelangen können. Deswegen wird die noch heiße Würze schließlich in einen Kühler geleitet, der sie auf ca. 25 Grad abkühlt.
Nun kann der Brauer die Stammwürze bestimmen. Dafür entnimmt er Würze und gibt sie in einen zylinderförmigen Behälter. Nun lässt er seine Spindel hineingleiten, die ihm anzeigt, wieviel aus dem Malz gelöste Inhaltsstoffe in d

Rechtliche Hinweise

Es besteht kein Rechtsanspruch auf die Aufnahme in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes bzw. das Register Guter Praxisbeispiele sowie – sofern geführt – in Verzeichnisse auf Landesebene.

Aus einer Aufnahme ergeben sich keine Rechtsansprüche gegenüber Bund und Ländern, insbesondere entsteht kein Anspruch auf eine öffentliche Förderung.

Wir/ich gewährleiste/n, dass

- alle Gruppen, Gemeinschaften und Einzelpersonen, die die kulturelle Ausdrucksform praktizieren, über die Bewerbung informiert und eingebunden wurden;
- die Ausübung der lebendigen Tradition im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften der Bundesrepublik Deutschland steht;
- wir/ich bezüglich der Nutzung und Veröffentlichung der eingereichten Bild-, Film- und/oder Tondokumente folgender Bildrechtsübertragungsvereinbarung zustimmen:

  (i) Der Bildgeber überträgt das nicht ausschließliche, zeitlich, örtlich und inhaltlich nicht begrenzte Recht, die eingereichten Aufnahmen zu vervielfältigen und öffentlich zugänglich zu machen sowie für die Presse zu nutzen. Im Falle der Veröffentlichung macht der Bildgeber auch keine Ansprüche, auch nicht gegen Dritte, geltend.

Bezeichnung der kulturellen Ausdrucksform:

(ii) Der Bildgeber garantiert über alle nach dieser Vereinbarung übertragenen Rechte frei von Rechten Dritter verfügen zu dürfen, dies gilt insbesondere für Urheber- und Leistungsschutzrechte.

(iii) Der Bildgeber garantiert, dass das Bildmaterial nicht gegen deutsches Recht verstößt, nicht unter Verletzung journalistischer Sorgfaltspflichten zustande gekommen ist, nicht verleumderisch oder ehrverletzend für andere natürliche oder juristische Personen ist und nicht geschützte Rechte wie Urheber-, Leistungsschutzrechte, Marken- und sonstige Kennzeichenrechte, Patentrechte oder andere gewerbliche Schutzrechte verletzt.

(iv) Der Bildgeber garantiert, dass das Bildmaterial nicht die Rechte anderer Personen, insbesondere ihr allgemeines Persönlichkeitsrecht und ihr Recht am eigenen Bild verletzt und dass abgebildete Personen mit der Veröffentlichung einverstanden sind, ohne dass hierfür irgendwelche Vergütungen zu leisten sind. Dies gilt auch für Verwendungen in symbolischen Zusammenhängen und dergleichen.

(v) Alle beteiligten Stellen verpflichten sich, die Persönlichkeitsrechte der abgebildeten Person zu wahren. Die Aufnahmen dürfen nur unter Wahrung des Persönlichkeitsrechts der Person bearbeitet oder umgestaltet werden (z.B. Montage, Kombination mit Bildern, Texten oder Grafiken, fototechnische Verfremdung, Colorierung). Es besteht kein Anspruch auf Namensnennung der Person.

Wir/ich sind/bin damit einverstanden, dass

- die kulturelle Ausdrucksform in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes bzw. das Register Guter Praxisbeispiele sowie – sofern geführt – in Verzeichnisse auf Landesebene aufgenommen werden kann;
- die Nominierung der kulturellen Ausdrucksform mit allen in der Bewerbung vorhandenen Daten gegebenenfalls an die UNESCO weitergeleitet werden darf;
- die in der Bewerbung übermittelten Daten (inklusive der Fotos, Film- und Tondokumente) verarbeitet und an alle damit befassten Stellen übermittelt werden sowie ab dem Zeitpunkt einer Weiterleitung der Bewerbung an die Kultusministerkonferenz veröffentlicht werden dürfen.

20.05.2019

Datum (TT.MM.JJJJ) und Unterschrift[1]

[1] Das komplett ausgefüllte, ausgedruckte und im Original unterschriebene Bewerbungsformular muss **zusätzlich** zur elektronischen Fassung eingescannt der Bewerbung beigefügt werden.