



## Verleihung der **Goldenen BierIdee 2025**

Löwenbräukeller, München

22. Mai 2025

Mit der „Goldenen BierIdee 2025“ wird ausgezeichnet



**Herr Franz Herrmann**

für sein Buch

### **„Für gutes Bier ist bestens Sorge getragen“**

**- Brauerei- und Wirtshausgeschichte  
in und um Regensburg**



Wer Franz Herrmann kennt, weiß: Er ist kein Mann der großen Worte, aber ein Mann der Tiefe. Ein Mann, der den Dingen auf den Grund geht. Der die Geschichte des Alltags sichtbar macht - mit Liebe zum Detail, mit wissenschaftlicher Akribie und einem spürbaren Herzen für das, was Bayern ausmacht: gelebte Wirtshauskultur, regionale Identität und natürlich – unser Bayerisches Bier.

In seinem Buch **„Für gutes Bier ist bestens Sorge getragen“** taucht Franz Herrmann ein in die fast vergessenen Tiefen der Brauereigeschichte Regensburgs und seiner Umgebung. Und was für eine Geschichte da zutage gefördert wird!

Regensburg - Stadt der Türme, der Kirchen, der Kaufleute - aber auch: Stadt der Wirte, der Bierkeller, der Brauhäuser. Mehr als 150 Braustätten hat Herrmann recherchiert, dokumentiert, eingeordnet - vom Mittelalter bis in die jüngste Vergangenheit. Darunter kleine Dorfbrauereien ebenso wie städtische Traditionshäuser. Entstanden ist ein Werk, das mehr ist als ein Nachschlagewerk. Es ist ein **kulturhistorisches Zeitzeugnis**, ein Schatzkästlein bayerischer Biergeschichte.

Franz Herrmann leistet mit diesem Buch einen wichtigen Beitrag zur Bewahrung unserer Bier- und Wirtshauskultur - einer Kultur, die nicht nur in alten Mauern lebt, sondern in Erinnerungen, in Rezepturen, in Gesprächen vom Stammtisch. Seine Arbeit zeigt, wie tief das Bier in die soziale

Struktur unserer Heimat eingewoben ist. Und sie führt uns vor Augen, wie eng Bierkultur, Gastlichkeit und Regionalgeschichte miteinander verflochten sind.

Dass Franz Herrmann ein Kenner seiner Heimatstadt ist, merkt man dem Werk an. Dass er leidenschaftlicher Regensburger ist - umso mehr. Und dass er für das Bier und seine Geschichte brennt - das macht dieses Buch so lebendig, so persönlich und so wertvoll.

Das Buch wäre so nicht denkbar ohne die unvorstellbare Fülle an Exponaten, historischen Dokumenten, Etiketten, Werbeschildern und Fotografien, die Herr Herrmann über Jahrzehnte zusammengetragen hat. Eine Sammlung, die nicht im Museum steht, sondern in seinem Arbeitszimmer, seinem Archiv - und nun in diesem Buch: für alle sichtbar und bewahrt.

Was dieses Werk so besonders macht, ist nicht nur seine wissenschaftliche Qualität, sondern die Lebendigkeit, mit der es die Geschichte erzählt: Da wird die Wirtshaustradition der Region greifbar, da erscheinen Brauer und Wirte vergangener Epochen beinahe plastisch vor dem inneren Auge. Man meint fast, den Bierduft vergangener Jahrhunderte zu riechen - und das Gläserklingen zu hören.

Franz Herrmann leistet mit diesem Buch einen bedeutenden Beitrag zur Bewahrung bayerischer Alltagskultur. Er zeigt, dass Bier in Bayern nie nur Getränk war - sondern sozialer Anker, kultureller Ausdruck, identitätsstiftendes Gut.

Der **Verlag Friedrich Pustet** in Regensburg hat diesem bedeutenden Werk einen würdigen Rahmen gegeben - mit hochwertiger Ausstattung und beeindruckender Bildstrecke. Ein Buch, das in keiner Sammlung zur Bierkultur fehlen darf.

Die Jury der Goldenen BierIdee ehrt mit Franz Herrmann nicht nur einen herausragenden Autor, sondern einen unermüdlichen Spurensucher, der mit Herzblut und Akribie ein Stück Heimatgeschichte bewahrt hat. Ein Kulturbotschafter im besten Sinne - leise, sachlich, aber mit klarer Stimme.

Lieber Herr Herrmann, im Namen des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern und des Bayerischen Brauerbundes gratulieren wir Ihnen ganz herzlich zur Auszeichnung mit der **Goldenen BierIdee 2025**.

Ihr Werk ist nicht nur ein Buch - es ist ein Geschenk an uns alle, die die Bierkultur lieben.

**Herzlichen Glückwunsch!**

München, 22. Mai 2025