

Informationsblatt

für Mitglieder und Partner des
Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V.

Ausgabe IV / 2007

**3. Feldschlößchen
Brauereifest**
1. September 2007

LOU BEGA

**MÜNCHENER
FREIHEIT**

Feldschlößchen
Original aus Dresden.

Ab 11 Uhr auf dem Gelände der Feldschlößchen-Brauerei,
Cunnersdorfer Straße 25, Dresden
Live-Konzerte, Show-Programm für die ganze
Familie, Brauereirundgänge ... und und und

Erarbeitet und herausgegeben von Mitgliedern des
Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V.
Internet: www.fbg-dresden-ostsachsen.de

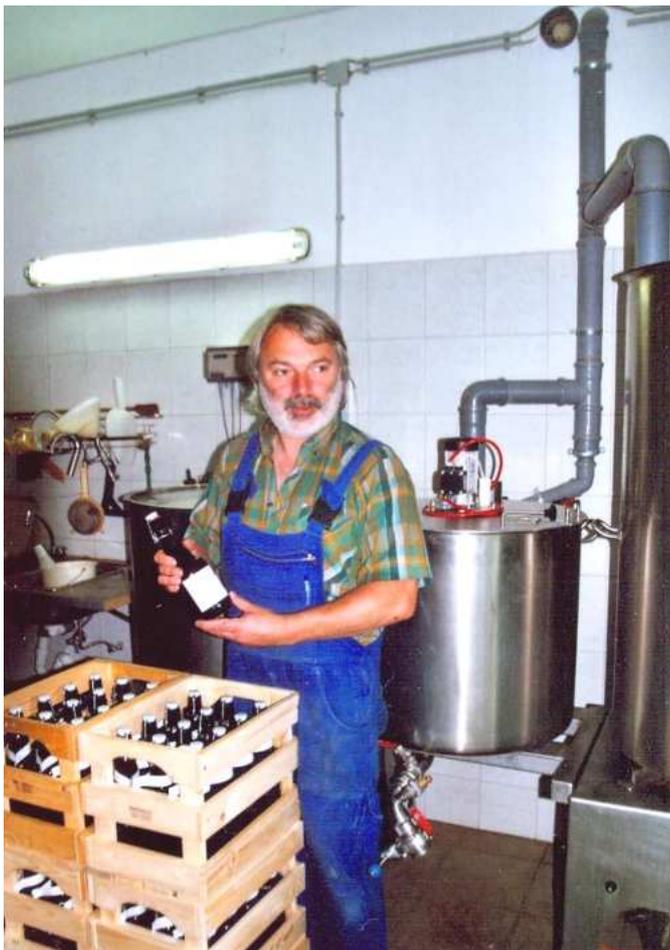
11. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Impressionen nach einem Besuch im Juni 2007 in der Hausbrauerei Schiller

Hagen Schiller betreibt seit Oktober 2005 die wahrscheinlich kleinste Hausbrauerei in Sachsen. Auf 77 qm braut und verkauft er seine Biere. Die Braukapazität beträgt z.Zt. 1500 Liter Bier im Monat.



ein Objekt, was seinen Vorstellungen entsprach. Nun hieß es dem Landratsamt in Kamenz einen Besuch abzustatten. Es sind folgende Worte von seinem ersten Besuch überliefert: „Guten Tag, ich bin Vermesser, ich möchte Bier brauen!“ Großes Erstaunen unter den Mitarbeitern. Viele amtstechnische Hürden galt es für Hagen Schiller zu meistern, um aus einem Werkstattgebäude die Brauerei in Wachau entstehen zu lassen. Sein Ziel war ehrgeizig, im Mai 2005



wollte er den ersten Sud ansetzen und Mitte Juni 2005 das erste Bier verkaufen. Es sollte ein Helles süffiges Landbier und ein Schwarzes Bier eingebraut werden. Das Herzstück aller Brauereien, die Sudanlage hatte er sich bereits schon im April 2005 aus Nordrhein-Westfalen geholt und 1600 Flaschen 0,65 l aus dem Thüringischen. Mit der Anlage kann er 150 Liter pro Sud einbrauen. Hagen Schiller orientierte sich bei seiner Geschäftsstrategie an anderen lokalen Bierbrauern und erhielt und erhält auch Hilfe von selbigen bei der Umsetzung seines Vorhabens. Seiner Zielstrebigkeit setzte der Kampf um die notwendigen Genehmigungen aber einige fast unüberwindbare Hürden in den Weg. Ende Juni 2005 war erst das Lebensmittelüberwachungsamt vor Ort, um die Bierproben zu entnehmen und sie der mikrobiologischen, chemischen und sensorischen Prüfung zu unterziehen.

Für den 04. August 2005 hatte nun Hagen Schiller den offiziellen Start seiner Brauerei vorgesehen. Es wäre so schön gewesen. Der angehende Hausbrauer hatte von den Behörden noch kein grünes Licht bekommen. Die Untere Baubehörde forderte noch eine Brandschutzmauer im Obergeschoß des Objektes. Neue Kosten entstanden für Hagen Schiller, 3.000 bis 3.500 € wurden für die 55 qm große Wand veranschlagt. Erst die Wand, dann kann ich brauen, ist der Kommentar von Hagen Schiller. Es ist Mitte August 2005. Der Existenzgründer steht vor schweren Entscheidungen, in den Behörden ist Urlaubszeit, keiner trifft Entscheidungen und Ende August läuft das Überbrückungsgeld vom Arbeitsamt aus.

Hagen Schiller, der mit dem Bierbrauen und natürlich auch verkaufen in die Selbständigkeit

starten will, hat sich mit dem Landratsamt einigen können. Bis 28. Oktober muss die Brand-schutzmauer errichtet sein, ein fairer Kompromiss. Sein „Wachauer Bier“ kann er jetzt nach einem festen Plan produzieren, natürlich dem Verkauf angepasst. Viele Verbindungen hat er schon knüpfen können, um sein Bier verkaufen zu können. Auch mit dem Wirt Torsten Göpner vom „Erbgericht“ in Wachau. Am 14. Oktober wird das von Hagen Schiller gebraute Bier offiziell im Erbgericht eingeführt und ausgeschenkt.

In der Hausbrauerei werden nun ein helles Landbier mit 4,9 % Alkohol und einer Stammwürze von 11,5 Grad Plato (°P) und ein dunkles Festbier mit 5,7 % und einer Stammwürze von 14 °P produziert. Die Biere sind naturbelassen, also nicht filtriert.

Es wird für Hagen Schiller schon ein bewegendes Erlebnis gewesen sein, als er im Oktober 2005, aus den Händen des Bürgermeisters von Wachau eine Urkunde überreicht bekam zur „Weltpremiere“ des ersten „Wachauer Bieres“, gebraut aus Wasser, Gerstenmalz und Hopfen, so wie es das Deutsche Reinheitsgebot seit 1516 vorschreibt.

Hagen Schiller produziert nun pro Woche 400 l Bier.

Am 31.12.2005 kann man in der SZ, in einem Artikel von Andreas Rentsch u.a. lesen, „Wenn es ums Bier geht, dann ist das Jahr gelaufen. Zumindest bei Hagen Schiller, dem Betreiber der gleichnamigen Hausbrauerei in Wachau. Schließlich ist er momentan ausverkauft.“

Den Ausstoß hat er von 700 l auf 1200 l pro Woche steigern können. Im Jahr 2006 sollen es 1500 l werden, dann rentiert sich der Aufwand den Hagen Schiller in die Bierproduktion investiert.

Mit dem Verkauf seiner Biere im Edeka-Markt bei John Scheller in Radeberg, hat er nun auch die Bierstadt erschlossen. Neue Biersorten werden auch in der Wachauer Bierscheune von Hagen Schiller produziert, so z.B. der „Wachauer Entenstein“ ein rotblondes Obergäriges.

Im März 2006 gibt es einen weiteren Höhepunkt in der erst kurzen Biergeschichte von Wachau, die Wirtsleute vom Erbgericht laden zum ersten „Wachauer Brauereifest“ ein.

Der Heimatverein von Medingen verbündet sich mit Hagen Schiller und er braut für das „Goldbornfest“ des Vereines ein spezielles Bier ein. In Medingen war einst die erste sächsische Aktien-Brauerei und sie braute mit dem Wasser aus der Goldbornquelle ein eigenes Bier. Es soll ein Gesundheits- und Magenbier gewesen sein. 350 l des neuen Bieres produzierte Hagen Schiller. Um den goldenen Farbton des Bieres zu erzielen verwendete er eine besondere Malzart.

Für die 660-Jahr-Feier von Wachau im September 2006 und zu seinem einjährigem Brauereijubiläum braute er ein Festbier ein. Das Bier mit seiner rauchigen Note hatte unter den Gästen einen großen Anklang gefunden und so wurde aus dem Jubiläumsbier, ein Bier welches auch im Jahre 2007 noch den Bierliebhabern angeboten wird.

Hagen Schiller hat den Schritt in die Selbständigkeit aus heutiger Schicht keine Zeit bereut, obwohl der Anfang nicht anderes als leicht war. Aber ohne die tägliche verantwortungsvolle Arbeit als Mechaniker, Verkäufer und Brauereidirektor in seiner Wirkungsstätte, der wahrscheinlich kleinsten Brauerei in Sachsen könnte er seine Existenz nicht sichern, denn selbständig Geld verdienen, bedeutet harte schwere Arbeit.

Wünschen wir Hagen Schiller mit seiner Wachauer Hausbrauerei weiterhin immer eine treue Kundschaft und einen guten Absatz seiner hausgebrauten Biere. Besuchen sie den Hausbrauer freitags oder sonnabends und kaufen sie seine Biere, sie werden auch ihnen munden.

Seine selbsterstellten Etiketten zieren die Bierflaschen.



Quellen: Hausprospekt der Hausbrauerei Schiller

SZ 18.04.05, 07.07.05, 05.10.05, 18.10.05, 31.12.05, 29.01.06, 06.07.06, 09.11.06

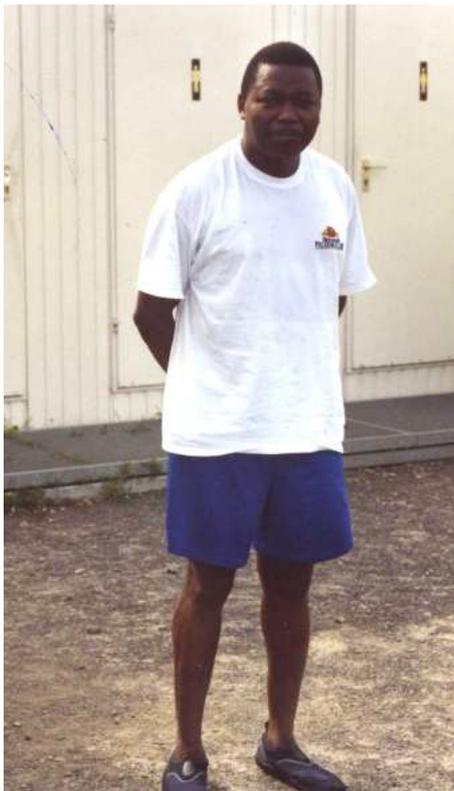
Zusammengestellt und Aufgeschrieben: Bernd Hoffmann, FBG, 18.07.2007

Sommerfußballspektakel bei Feldschlößchen am 14.07.2007



Die „Weisse Mannschaft“

eine Veranstaltung geworden, bei der nicht nur Fußball gespielt wird, sondern nach dem Spiel mit Familienangehörigen und Freunden bei Bier, Steak und Bratwurst über das Fußballspiel gefachsimpelt wird.



Louis Mazuse

stellte, durch den Betriebsrat der FS AG, der die Getränke spendierte und den Getränkemarkt Below, der sich um die Logistik für Essen und Trinken kümmerte und die Grillbeatzung stellte.

Rolf Kluttig, Zuschauer,
FBG, 09.08.2007

Während die Einen das Wochenende genießen und bei dem Bombenwetter lieber Baden gehen, setzen die Anderen eine Tradition fort, die vor 7 Jahren aus einer Bierlaune heraus begann: ein sportlicher Fußballwettkampf zwischen den Bereichen Sudhaus/Gärung und Filtration/Drucktanklager der Feldschlößchen AG Dresden. Damals im Jahre 2000 begann alles als ein Kräftemessen zwischen Jung und Alt, daß auf dem Fußballplatz ausgetragen wurde und sich inzwischen allgemeiner Beliebtheit erfreut. Zwischenzeitlich ist aus dem reinen Kräftemessen

In diesem Jahr gab es durch Urlaub, Krankheit und dienstlicher Verpflichtungen Probleme mit der Besetzung der Mannschaften. So mußte die Zusammensetzung der Mannschaften ausgelost werden. Nur durch die Mithilfe der Azubis konnten überhaupt genügend Spieler aufgetrieben werden. Obwohl eine Spielzeit von 4 x 15 Minuten angesetzt wurden, mußte die Hitzeschlacht nach der 3. Runde abgebrochen werden. Das Spiel endete mit einem Ergebnis von 7:5 für die „Weiße Mannschaft“ (Foto). Beim anschließenden 9 m-Schießen war Louis Mazuse (Foto) der Schützenkönig. Am Schluß erhielt die Siegermannschaft den seit 2005 existierenden „Siegerpokal“. Zum abschließenden Foto aller Spielteilnehmer waren die Strapazen der Hitzeschlacht vergessen. (Foto)

Die Veranstaltung wurde freundlicher Weise unterstützt durch die SV Dresden Süd-West, die den Sportplatz zur Verfügung



Foto der Spielteilnehmer

Braumeisterwechsel im Brauhaus Pirna „Zum Giesser“



Das Pirnaer Brauhaus „Zum Giesser“ hat einen neuen Braumeister, der am 10. August 2007 offiziell in sein neues Amt eingeführt wurde. Benjamin Vogel heißt der neue Mann am Sudkessel, der von nun an die Geschicke der Brauerei leiten wird und das Werk des bisherigen Braumeisters Franz Schirmer fortsetzt.

Damit geht Franz Schirmer nun wahrscheinlich endgültig zum 2. Mal in seine verdiente Rente, aus der er 1998 von der Familie Schmees geholt wurde als es hieß, in Pirna ein neues Brauhaus entstehen zu lassen. In den knapp 9 Jahren seiner Amtszeit gelang es ihm, in Pirna nach langer Abstinenz wieder ein eigenes und inzwischen begehrtes Bier zu schaffen. Trotz der ungünstigen Lage des Brauhauses hat die hervorragende Vielfalt und Qualität des

Bieres und die Atmosphäre im Brauhaus immer wieder reichlich Gäste beschert. Nun liegt es am neuen Braumeister, dieses Erbe gebührend fortzusetzen. Auch wenn böse Zungen schelmisch behaupten, dass man schnell noch mal ins Brauhaus gehen sollte, solange das Bier von Franz Schirmer noch läuft, sieht Benjamin Vogel der Zukunft optimistisch entgegen. Außerdem ist er kein absoluter Neuling in der Sparte.

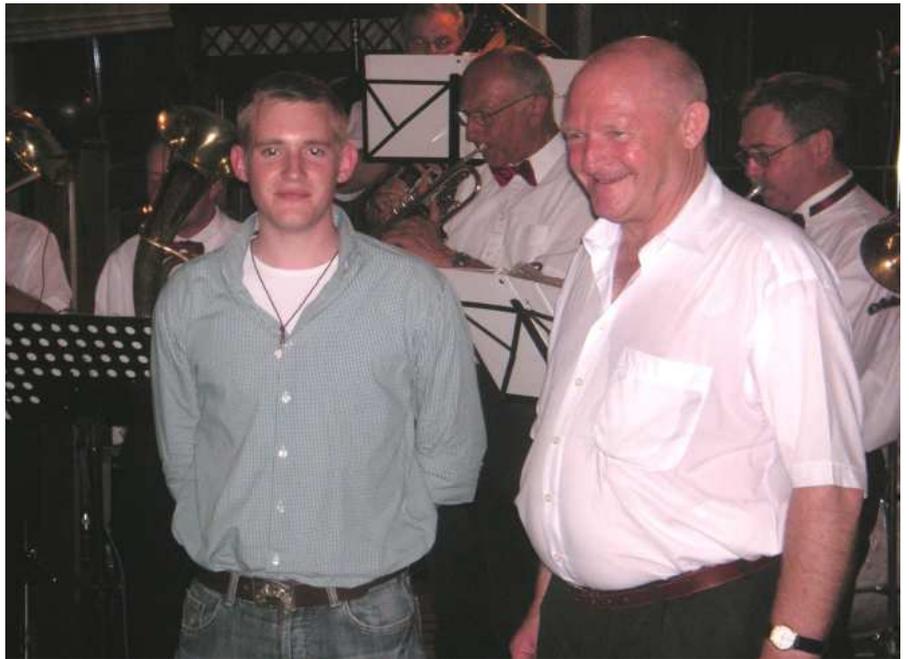
Nach seinem Realschulabschluß 2001 absolvierte er eine Brauerlehre bei der Brauerei Schweiger in Markt Schwaben. Nach seiner Zivildienstzeit hatte er das Glück,

2 Jahre als Brauer im Pirnaer Brauhaus „Zum Giesser“ bei Braumeister Franz Schirmer die Fertigkeiten und Schliche des Brauens in einer kleinen Brauerei zu erlernen. Ein einjähriges

Meisterstudium bei Doemens München brachte Benjamin Vogel nun die nötige Qualifikation, um eine Brauerei selbstständig zu betreiben. Nun ist es an ihm, allen zu beweisen, was er auf und in der Braupfanne hat. Wir wünschen ihm dazu viel Sachverstand und ein glückliches Händchen.

Aber erst stand die feierliche Verabschiedung des ehemaligen Braumeisters Franz Schirmer ins Haus, die von Herrn Schmees Senior feierlich vorgenommen wurde.

Der Anstich des Freibierfasses erfolgte dann durch den ehemaligen Oberbürgermeister des Stadt Pirna, Herrn Hans-Peter Bohrig, der dabei vom scheidenden und dem neuen Braumeister fachlich unterstützt wurde.



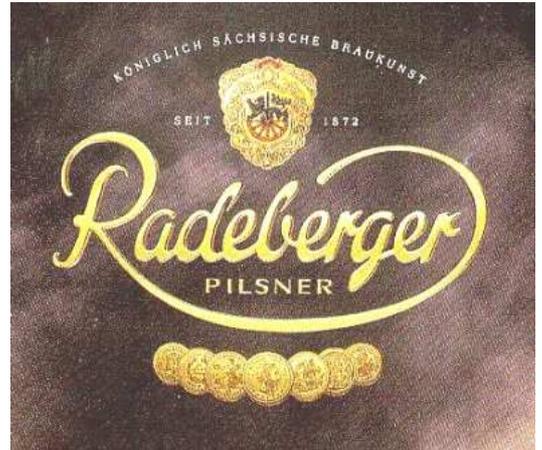
Mit reichlich Bier und zünftiger Blasmusik klang der Abend aus und leitete eine neue Ära ein.

Vereinsausstellung zum Brauereijubiläum 135 Jahre Radeberger Exportbierbrauerei GmbH

Zum Brauereifest in Radeberg am 07.07.2007 durfte unser Verein natürlich nicht fehlen. So offerierten wir erstmalig unsere diesjährige Vereinsausstellung zum Thema „Brauereiwerbe- mittel nur Sammelobjekt – oder auch historischer Beleg“. An der Erarbeitung dieser Ausstellung waren erstmalig verschiedene Vereinsmitglieder mit einzelnen Themengruppen beteiligt. Dadurch wird die Ausstellung durch verschiedene Handschriften, Überlegungen und Vorgehensweisen der beteiligten Spezielsammler geprägt.

Betreut wurde unsere Vereinsausstellung von Karin und Steffen William und Jens Rothe, die durch Bernd Hoffmann und Johannes Haufe unterstützt wurden.

Der besondere Standort im Sudhaus der Brauerei verschaffte uns den Vorteil, dass alle Besucher, die einen Brauereirundgang machen wollten, an der Ausstellung vorbei mussten. Die vom Verein bereitgestellten Materi- alien, wie Informationsmaterial und aus Sammelhilfen -



Etiketten, Bierdeckeln, Kronenkorken und Pilsdeckchen - , erfreuten sich unter den Besuchern großer Beliebtheit. Bei Gesprächen mit den Besu- chern kamen uns unsere Brauerei- u. Geschichtskennntnisse sehr gelegen. Selbstverständlich ergaben sich aus den Gesprächen auch für unseren Verein neue Informationen.

Leider gestattete die Betreuung der Ausstellung den beteiligten Vereins- mitgliedern kaum eine Teilnahme an den kulturellen Angeboten des Brau- ereifestes. Bernd Hoffmann gelang es aber trotzdem einige Eindrücke mit Kamera festzuhalten.

Der Eindruck, den unsere Betreuer

mit nach Hause nahmen, war von einer angenehmen Atmosphäre bei Ausstellung und Brauerei- fest geprägt.

Unser Dank gilt der Radeberger Exportbierbrauerei (insbesondere unserem Vereinsmitglied Ludger Hiller), die uns wieder die Gelegenheit bot, mit einer Ausstellung am Geschehen teil- zunehmen.

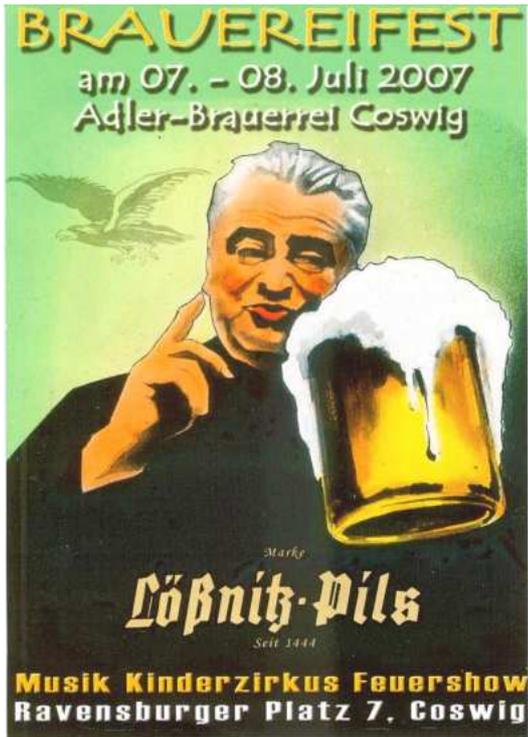
An die Vereinsmitglieder sei an dieser Stelle noch einmal die Bitte, um eine aktivere Teilnahme an den Vereinsaktivitäten gerich- tet. Immerhin präsentieren wir uns als Verein und nicht als ein paar Individualisten.

Karin und Steffen William, FBG,
10.08.2007
(redaktionell bearbeitet von Rolf Kluttig)
Fotos: Bernd Hoffmann
Radeberger Logo aus: Radeberger
Gruppe, deutsche Bierkultur, Ausgabe 2/2007



Der 07.07.2007 und das Wunder von Coswig in Sachsen

Bei einem Aufenthalt in Coswig in Sachsen und dem Besuch des dort ansässigen Getränke-

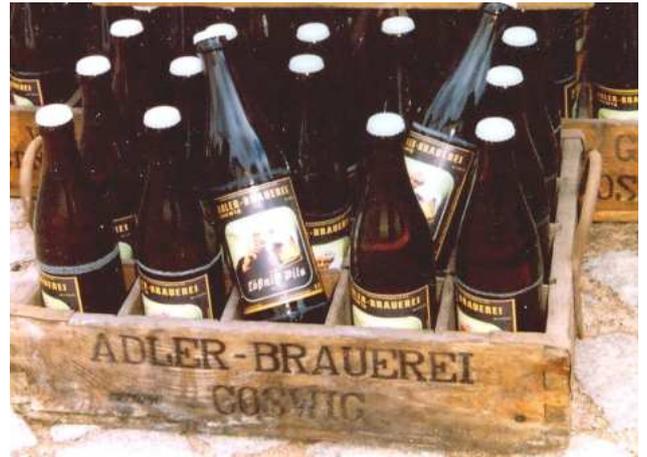


händler Arnold am Vorabend des denkwürdigen 07.07.2007 war meine Verwunderung groß, als ich an der ehemaligen Adler-Brauerei-Coswig ein Werbeplakat mit der Einladung zum Brauereifest selbiger Brauerei für den 07./08.07.2007 entdeckte. Beim Getränkhändler lagen entsprechende Werbepostkarten mit dem Hinweis auf das Brauereifest aus. Mit Allem hatte ich gerechnet, im Stillen vielleicht gehofft, dass in der Adler-Brauerei-Coswig wieder etwas passiert. In den letzten Wochen konnte man schon verfolgen, dass auf dem Gelände der Brauerei einiges geschah, aber das sich die Brauerei schön macht, um Gäste anlässlich eines Brauereifestes zu empfangen, das konnte man aber nicht erwarten.

1978 wurde in der Brauerei das letzte Bier gebraut, später gab es nur noch alkoholfreie Getränke. Nach der Wende gab es eine zeitlang das „Lößnitz-Pils“ als Lohnbrau aus verschiedenen sächsischen Brauereien. In den letzten Jahren vertrieb eine Handelsgesellschaft das „Lößnitz-Pils“. Nach dem Tod des Besitzers der Brauerei Joachim Emmrich (2006) haben sich nun die Erben, die Söhne von Joachim Emmrich, die Aufgabe gestellt, die Brauerei wieder

mit Leben zu erfüllen. Das Herzstück einer jeden Brauerei, das Sudhaus, ist noch erhalten, bedarf aber einer umfangreichen Sanierung, um in ihm einmal wieder Bier brauen zu können. Zuerst galt es, alte, baufällige Gebäude abzureisen und das Brauereigelände neu zu gestalten - das Antlitz der Brauerei zu verschönern.

Das Brauereifest war der erste Höhepunkt in der nun noch jungen Geschichte des Neubeginns in der Adler-Brauerei-Coswig. Damit alles weitere auch von Erfolg gekrönt ist, hatte man den 07.07.2007 dafür ausgewählt. Vielleicht kann ich hier einbinden, auch die Radeberger Exportbierbrauerei wählte den 07.07.2007 für die Durchführung ihres Brauereifestes anlässlich 135 Jahre Radeberger Export-



bierbrauerei. Dieses Datum hatte doch für viele eine große Bedeutung.

Ein Festbier hatte man in einer renommierten sächsischen Brauerei einbrauen lassen und schenkte es im Rahmen des Brauereifestes aus. Auch als Flaschenbier konnte man das Festbier kaufen. Ein Etikett mit einer ehemaligen Kino-Werbung der Adler-Brauerei ziert die Bierflasche.

Der Verkauf des neuen „Lößnitz-Pils“ nach alter hauseigener Rezeptur erfolgt nun direkt über die Adler-Brauerei-Coswig, Es wurde eine eigenständige Vertriebsgesellschaft aufgebaut. Das Bier bekommt man in einschläglichen Gaststätten und dem Getränkefachhandel.



Wünschen wir den Söhnen von Joachim Emmrich viel Erfolg bei der Umsetzung ihres Konzeptes zur Wiederbelebung der Adler-Brauerei-Coswig. Vielleicht gibt es den Tag einmal wieder, wo der erste Sud „Lößnitz-Pils“ wieder auf dem Brauereigelände Ravensburger Platz 7 gebraut wird.

Aufgeschrieben Bernd Hoffmann, FBG, 24.07.2007

Eigenes Bier zum Jubiläum in Laubegast

Im nächsten Jahr steht für den Dresdner Stadtteil Laubegast die 600-Jahrfeier ins Haus. Wenn man auf die Laubegaster Geschichte zurückblickt, stößt man unweigerlich auch auf die ehemalige Brauerei Laubegast und seine Betreiber Hähnel, Barfuß, Fischer und Wolf, die in der heutigen Steirischen Straße 46 beheimatet war. Diese Brauerei existierte allerdings nur bis ca. 1905. Da hatten 2 grenzenlose Optimisten die Idee, ein Laubegaster Bier wieder aufleben zu lassen.

Adrian Petters und Steffen Dreier stießen bei ihren Vorbereitungen zur 600-Jahrfeier auf den Begriff „Dunkles Weiberbier“. Was sich dahinter verbirgt, ist nach wie vor noch rätselhaft. Auch namhaften Bierhistorikern war diese Bezeichnung als Biersorte nicht bekannt. Man entschied sich daraufhin, diese „Dunkle Weiberbier“ als Werbenahme eines Wirtes für ein



dunkles Bier anzusehen, das besonders von „Weibern“ bevorzugt wurde. Da diese Bezeichnung aber aus Laubegast stammte, sollte ein dementsprechendes Bier nachempfunden werden. In Uli Betsch, Braumeister auf Schloss Weesenstein, wurde ein Partner gefunden, der ein solches „Dunkles Weiberbier“ herstellen wollte. Um dem Ganzen den nötigen Anstrich zu verleihen, wurde am 08.06.2007 auf Schloss Weesenstein durch die Laubegaster Initiatoren, das Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf und die Weesensteiner Schlossbrauerei die Laubegaster Festbierbrauerei Assoziation gegründet. Die Gründung wurde von Prinz Alexander von Sachsen und Graf von Büнау (Weesenstein) mit ihrer Unterschrift bezeugt. Im Anschluss konnte das „Dunkle Weiberbier“ erstmalig verkostet werden.



Am 08.07.2007 konnte nach dem öffentlichen Festbieranstich auf dem Dorfplatz Altlaubegast neben den „Dunklen Weiberbier“ aus Weesenstein auch noch das im Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf gebraute Laubegaster Festbier verkostet werden. Der Anstich beider Biersorten wurde vom Dresdner Wirtschaftsbürgermeister Dirk Hilbert vorgenommen. Damit auch nichts schief ging, standen der Braumeister Uli Betsch aus Weesenstein und der neue Geschäftsführer des Böhmisches Brauhauses Großröhrsdorf, Herr Schumacher, helfend zur

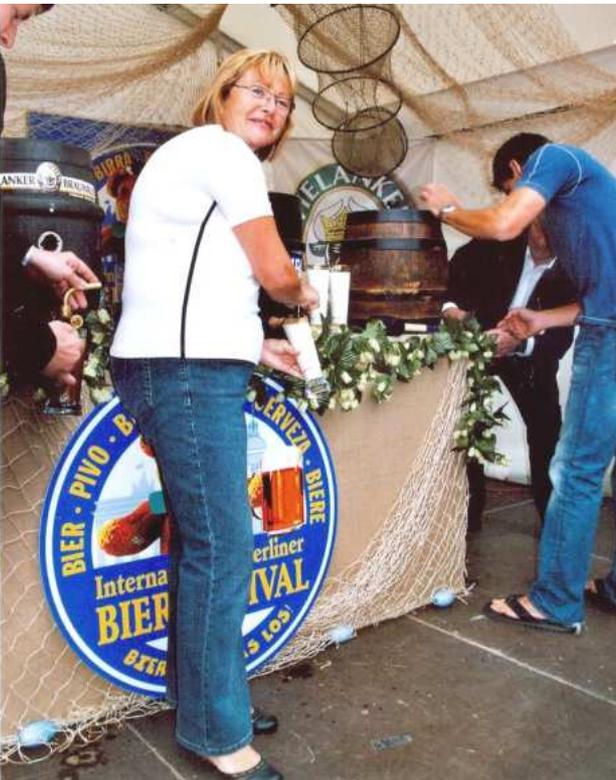
Seite. Über dem Ganzen thronte Dr. Uta Seydewitz vom Inselfestverein und die beiden Organisatoren des Bierspektakels Steffen Dreier und Adrian Petters.

Das war das 11. Internationale Berliner Bierfestival 2007

„Nordlichter“ bestimmten das 11. Internationale Berliner Bierfestival vom 3. bis 5. August 2007 im Herzen der Hauptstadt, denn die Festivalbiere kamen aus der nördlichen Region Deutschlands.



Eröffnungsveranstaltung



Frau Scheibner mit dem ersten Flens

In einer Berliner Zeitung wurde unter der vielsagenden Überschrift „B3 – Gipfel der Nordlichter“ über das Festival informiert.

Zur Eröffnungsveranstaltung am 3. August sollten die drei „Nordlichter“ verkostet werden. Unter Teilnahme von Gästen aus Politik, Wirtschaft und Kunst erfolgte die Eröffnung und der traditionelle Fassanstich. Eins, zwei, drei saßen die Hammerschläge auf den Zapfhähnen und das Porter aus dem Vielanker Brauhaus und das Pils der Flensburger Brauerei Emil Petersen floss zur Freude der Besucher in Gläser und Becher. Denn nichts schmeckt besser als Freibier, besonders wenn es solche auserlesenen Sorten waren. Nur das „Störtebecker“ aus der Stralsunder Brauerei weigerte sich, sich verkosten zu lassen. Der Grund dafür, der Zapfhahn versagte seinen Dienst, er passte nicht. Das Tat der Eröffnung des Festivals aber keinerlei Abbruch. Auf der 2,2 km langen Strecke vom Strausberger Platz bis zum Frankfurter Tor präsentierten sich 1780 Bierspezialitäten aus 250 Brauereien aus 86 Ländern.

Viele Bierneuheiten hofften auf der Meile auf die Gunst der Besucher. Mit einem ProBierKrug von der Präsentia GmbH, dem Veranstalter des Bierspektakels, konnten nun die einzelnen

Biere der Brauereien an ihren Ständen probiert werden.

Hefeweizen nicht gerade die Geschmacksrichtung der Sachsen, es war aber ein Muss, das neue Hefeweizen aus dem Böhmisches Brauhaus in Großröhrsdorf zu verkosten. Auch das Hefeweizen aus der Vereinsbrauerei Apolda konnte man in Berlin als Neuheit probieren. Wer natürlich lieber Biere aus der fernen Welt probieren wollte hatte dazu auch reichlich Gelegenheit. Windhoek-Lager aus Namibia, Joggi-Bier aus Indien, Chinggis-Beer aus der Mongolei, Brahma-Beer aus Brasilien, Sakora-Gold aus Ägypten, Baltika-Porter aus Russland, um einige der Sorten zu nennen die Angeboten wurden.

Auch die Gasthausbrauereien, die sich mit ihren Bieren auf dem Festival vorstellen, tragen zu einer Belebung des Bierangebotes bei. Zu nennen ist hier das Öko-Bier der Demmert-Brauerei, das Rupp-Bräu Dunkel aus dem Rupp-Bräu Lauenau. Rupp-Bräu Lauenau nahm das erste Mal am Festival teil, hoffentlich nicht das letzte Mal. Radigk's Bräu aus Finsterwalde und der 1. Brauerei Gasthof Zwönitz im Erzgebirge überraschen die Besucher des Bierfestivals jedes Jahr mit interessanten Bieren. An dieser Stelle sei eingefügt, beide Gasthausbrauereien können in diesem Jahr auf 10 erfolgreiche Jahre zurück schauen. Wünschen wir, der FBG von dieser Stelle



Bierprobe von Anton Günther's Feieromd Bier, Mitglieder des VfBB

beiden Teams weiteren großen Erfolg im Brauen von interessanten Bieren und in ihren Brauereigasthöfen zufriedene Gäste. Braumeister Klosterhoff vom Radigk Bräu hatte wieder sein unter



Braumeister Klosterhoff, Radigk, M. Laugkner, Cöpeniker Bier-Report und der ehem. Braumeister Alex-Bräu

viel Handarbeit produziert Roggen-Bier im Ausschank. Bei Frieder Naumann aus Zwönitz am Bierwagen waren es besonders Zwönitzer Äpfel- und Kirsch-Bräu, aber auch Anton Günther's Feieromd Bier was die Besucher probierten.

Viel gäbe es noch über die eine oder andere Biersorte zu schreiben, aber das eigene praktische Probieren war angenehmer. Auch entwickeln sich dabei an den einzelnen Bierständen immer wieder Fachgespräche rund um unseren Liebling „Das Bier“.

Natürlich war auch reichlich für das kulturelle und leibliche Wohl auf dem Festival gesorgt.

Mit diesem 11. Internationalen Berliner Bierfestival 2007 ist das Festival in sein zweites Jahrzehnt des Bestehens gestartet. Das 11. ist nun auch schon Geschichte und das 12. Internationale Berliner Bierfestival grüßt schon aus der Ferne, zumindest mit dem Termin 1. bis 3. August 2008.

Danke allen Organisatoren, den Brauereien und Verbänden für die angenehmen Stunden beim 11. Internationalen Berliner Bierfestival.

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2007

- Berliner Bürgerbräu GmbH, Berlin
01. – 02. September 2007, 27. Brauereifest
- Brauerei Rechenberg, Rechenberg-Bienenmühle
08. - 09. September 2007, 11. Brauerei und Burgfest
- Sternquell-Brauerei GmbH, Plauen-Neuensalz,
15. – 16. September 2007, Brauereifest
- Mauritius Brauerei GmbH, Zwickau
21. – 22. September 2007, 2. Brauereifest als Privatbrauerei



Aktuelle Vereinstermine 2. Halbjahr 2007

Angaben ohne Gewähr, Veränderungen sind möglich

14. September 2007	17 Uhr	Vereinstreffen, <u>Achtung! Vereinsortwechsel</u>
13. Oktober 2007	11 Uhr	Vereinstreffen Führung durch das Stadtmuseum Dresden, Anmeldung erforderlich
16. November 2007	17 Uhr	Vereinstreffen, <u>Achtung! Termin- u. Vereinsortwechsel</u>
14. Dezember 2007	17 Uhr	Jahresabschlussveranstaltung im Ball & Brauhaus Watzke, 01139, Kötzschenbroder Str. 1 Anmeldung erforderlich

Achtung!!!

Die Vereinstreffen finden ab 14. September 2007 (soweit nichts anderes ausgewiesen) im Turm des Feldschlößchen Stammhauses, Budapester Str. 32 in 01069 Dresden statt.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2007

15. September 2007 IBV – Tauschtreffen	A- 5102 Anthering
29. September 2007 IBV – Tauschtreffen	D- 96117 Memmelsdorf-Merkendorf
06. Oktober 2007 FvB – Tauschtreffen	D- 04600 Altenburg
13. Oktober 2007 IBV – Tauschtreffen	D- 89564 Ehingen-Berg
03. November 2007 IBV – Tauschtreffen	D- 06333 Hettstedt
24. November 2007 FvB – Tauschtreffen	D- 74905 Bad Rappenau
02. Dezember 2007 IBV – Tauschtreffen	A- 3250 Wieselburg

Für Termine und Vollständigkeit wird keine Garantie übernommen, wir sind aber für Termine und Hinweise jeglicher Art dankbar.

Informationen von IBV u. FvB (Börsentermine aus Internet) und Vereinsmitgliedern.

Zusammengestellt von: Bernd Hoffmann, 01689 Weinböhlen, Friedensstr. 11
Werner Ehben, 01139 Dresden, Schwindstr. 6

Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V., 01187 Dresden
Redaktionsschluss für die Ausgabe I/2008 ist der 01. November 2007.

Schnappschüsse vom Brauereifest in Radeberg

