

# Informationsblatt

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

**Ausgabe I / 2011**



Erarbeitet und herausgegeben von Mitgliedern des  
Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V.  
Internet: [www.fbg-dresden-ostsachsen.de](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de)

15. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

**Liebe Vereinsmitglieder,**  
**Liebe Freunde und Partner unseres Vereins,**

das Jahr 2010 liegt nun schon fast hinter uns. Ist es nun endlich, oder zum Glück, schon vorbei? Können wir mit dem Jahr zufrieden sein oder graut es uns davor zurückzuschauen?

Sicher wird jeder von uns die Frage anders beantworten, andere Schwerpunkte setzen, unterschiedliche Ziele verfolgen. Der Eine mag es ruhig und der Andere braucht Bewegung, steckt voller Tatendrang. Und wo stehen wir als Verein? Wir sind inzwischen in der ruhigeren Ecke gelandet. Der Verein „funktioniert“, die vorgesehenen Vereinsveranstaltungen finden statt. Sicher gab es auch wieder ein paar Höhepunkte, wie die Bierverkostung im Mai, die Dagmar und Gunter Stresow organisiert und durchgeführt haben und der Vereinsausflug nach Coswig im Oktober. Und sonst? Unser Tauschtreffen war leider auch nicht gerade ein Treffer, da zeitgleich weitere große Tauschtreffen stattfanden. Besucher blieben aus und die Kostenfalle schnappte zu. Pech gehabt? Oder, wohl eher dazugelernt.

Und sonst? Nach außen hin sind wir lediglich im Februar und im September mit improvisierten Ausstellungen tätig geworden. Das ist nicht gerade ein Aushängeschild für unseren Verein. Man ist anderes von uns gewohnt aus den letzten Jahren. Die straffe Führung (Asche auf mein Haupt) ist nicht mehr oder im Augenblick eben nicht vorhanden. Auch mit unseren Veröffentlichungen ist es nicht unbedingt besser geworden. Sicher sind sie wieder termingerecht erschienen. Sicher war auch der Inhalt recht ansprechend. Immerhin sind neben den 4 Informationsblättern und dem Bierkenner, noch ein Bierkenner-Extra erschienen. Aber wieder waren es nur wenige Vereinsmitglieder, die unsere emsigen Pressewarte unterstützt haben. Wie schön und einfacher wäre es doch, wenn wir die bisher noch ungenutzten Kapazitäten unserer Mitglieder aktivieren könnten.

Aber was noch nicht ist, könnte doch noch werden. Oder?

Leider liegen in diesem Jahr wieder Schatten auf unserem Verein, denn 2 unserer Mitglieder sind im Sommer verstorben. Und trotzdem geht es weiter, auch wenn Lücken in unseren Reihen entstehen. Es gilt diese Lücken zu schließen, ob es nun Hilfe für die Angehörigen, oder einfach um das fortzusetzen, was nicht mehr fertig geworden ist.

Auch wenn unsere Vereinsaktivitäten in diesem Jahr etwas verhalten waren, ist es uns doch gelungen, etwas mehr Geselligkeit und Ungezwungenheit ins Vereinsleben zu bringen. Vielleicht mussten wir genau diese Erfahrung machen, um das Vereinsleben runder und für alle Vereinsmitglieder ansprechender zu gestalten.

In diesem Sinne und voller Tatendrang geht's ins neue Jahr, in dem unser 25. Dresdner Tauschtreffen ins Haus steht, dass wieder an alte Erfolge anknüpfen soll. Hoffen wir auf die Mitarbeit der Vereinsmitglieder, um unsere Wirkung nach außen wieder etwas auszubauen und an vergangene Aktivitäten anzuknüpfen. Es wäre doch zu schade, wenn all das im Sande verlaufen sollte, was über viele Jahre aufgebaut wurde. Aufgeben kommt aber nicht in Frage. Dazu liegt uns der Verein viel zu sehr am Herzen.

Ich wünsche allen Vereinsmitgliedern und ihren Familien, allen Partnern und Freunden unseres Vereins und besonders unserem Hauptsponsor der Feldschlößchen AG Dresden

## **Alles Gute und viel Erfolg für 2011.**

Ich danke besonders unseren aktiven Vereinsmitgliedern, die bei Organisation und Durchführung unserer Veranstaltungen und Aktivitäten mitgewirkt haben, die Material für unsere Projekte zusammengetragen haben und die fleißig Artikel und Geschichtsbeiträge schreiben, ohne die unsere Veröffentlichungen undenkbar wären.

## Unser Vereinsausflug nach Coswig – alte und neue Wege

Was macht der eingefleischte Bierliebhaber und Bierhistoriker, wenn er des Bieres überdrüssig wird? Er sucht sich gelegentlich ein anderes geistiges Getränk. Aber der Reihe nach.

Wie im Oktober eines jeden Jahres üblich, stand wieder die Frage, welche Brauerei diesmal besucht werden sollte. Nun ja. Die Brauerei war schnell gefunden. Aber sollten wir nicht auch einmal etwas für unsere Frauen tun, die vielleicht lieber Wein oder Sekt dem Bier vorziehen? Was liegt also näher, als einmal ausgetretene Wege zu verlassen und sowohl dem Bier als auch dem Wein frönen. Hier hatte unser Bernd Hoffmann den richtigen Riecher. Unser Ziel war Coswig, wo die ehemalige Adler Brauerei langsam wieder mit Leben erfüllt wird und wo, nicht weit von Meißen gelegen, auch ein guter Wein zu Hause ist. Also tue das Eine und lasse das Andere nicht.

Wir machten uns also am 16. Oktober auf, um zum zeitigen Vormittag endlich einmal die Adler Brauerei Coswig zu besuchen bzw. das in Augenschein zu nehmen, was davon übrig geblieben ist oder wieder neu ins Leben gerufen wurde. Sicher haben wir nicht erwartet, eine intakte Brauerei vorzufinden. Das wäre zurzeit weder machbar noch vernünftig. Aber zum Glück ist noch recht viel der alten Brauereiausrüstung vorhanden, so dass es noch sehr gut möglich ist, das nachzuvollziehen, was hier einmal in Funktion war. Dass man mit dieser Einrichtung einmal Bier gebraut hat, ist nach heutigen Maßstäben kaum denkbar. Aber was sind heutige Maßstäbe, wenn man wie hier in die Geschichte abtauchen kann und vor seinem geistigen Auge die Leute vorbeiziehen lässt, die sich hier einmal geschunden haben.

Aber 1978 war hier Schluss mit eigenem Bier. Jetzt gibt es das „Lößnitz-Pils“ wieder, auch wenn es im Lohnsud in einer anderen sächsischen Brauerei hergestellt wird. Aber wen stört das schon. Viel wichtiger ist, dass die alte Heimatmarke wieder zum Leben erweckt wurde. Vielleicht, wenn die einheimischen Bierfreunde wieder besonnen heimatverbunden Bier trinken, wird es vielleicht auch in der Adler Brauerei in Coswig wieder selbstgebrautes Bier geben. Bis dahin ist es aber noch ein langer Weg. So haben Thomas Krutz und Michael Schröter noch viel zu tun. Beide haben sich auf die Fahnen geschrieben, der alten Brauerei wieder Leben einzuhauchen. Mit einer besonderen Erlebnisgastronomie in den alten Gemäuern der Brauerei haben sie begonnen, die Adler Brauerei Coswig wieder bekannt und interessant zu machen. Hoffen wir und wünschen den beiden, dass die alte Brauerei im neuen Stil auch weiter existieren wird.

Für uns war es ein angenehmes Erlebnis, bei „Lößnitz-Pils“ und rustikaler heimischer Kost einen angenehmen Vormittag zu verbringen, der allerdings noch von einem Höhepunkt gekrönt wurde. In Vorbereitung der Veranstaltung hatten sich Bernd Hoffmann und Werner Ehben mit viel Mühe an die Coswiger Braugeschichte herangewagt und einen Bierkenner-Extra zusammengestellt, den Bernd Hoffmann an Ort und Stelle vorstellte. Eine Flut von interessanten Daten, ergänzt mit alten und neue Fotos der Coswiger Brauerei zeichnen ein belebtes Bild von einheimischer Braugeschichte. Hut ab vor dem Fleiß, den unsere beiden Pressewarte an den Tag legten.

Aber mit unserem Besuch der Coswiger Brauerei war unser Vereinsausflug noch lange nicht beendet, denn nun betraten wir als Verein Neuland. Diesmal hatte es uns auch noch der Wein angetan. Im Coswiger Weingut Matyas sollte uns eine Weinverkostung mit reichlich interessanten Informationen zu Weinanbau und Weinherstellung mit einem etwas festlicheren Getränk bekannt machen, als es das Bier für gewöhnlich ist. Und was nicht freiwillig an Informationen rüber kam, wurde einfach erfragt. Zugegebener Maßen gibt es auch Weinkenner unter unseren Vereinsmitgliedern, für die nicht alles neu war, was uns dort offeriert wurde. Aber wir waren doch ohnehin nicht nur zum reden oder zuhören dort. Wir wollten doch den Wein verkosten.

2 Weißweine und ein Rotwein wurden dann nach und nach erst verkostet und dann getrunken. Zum Schluss gelang es noch einem unserer Bierfreunde die nette Dame, die uns mit dem Wein bekanntmachte, so lange zu bezirzen, bis sie noch einen Eiswein zur Verkostung rausrückte. Das war ein netter Abschluss und ein wunderschöner Eindruck, den wir gern mit nach Hause genommen haben.

Es gibt eben halt auch noch andere Getränke als nur unser Bier.

Rolf Kluttig, Vorstandsvorsitzender des FBG, 20.11.2010

## „Bierreise“ durch den Schwarzwald

Bevor es in Deutschland infolge des ersten Weltkrieges zu erheblichen Einschränkungen im Bierkonsum kam, waren sog. „Bierreisen“ größeren und kleineren Stils üblich. So war unterm 19.5.1897 in der Radeberger Zeitung zu lesen: „Die im vorigen Spätherbst geplante Bierreise großen Stils ist nun doch noch zu Stande gekommen. Im Ganzen nehmen an der Bierreise, welche sich von Berlin aus in Bewegung gesetzt hat, etwa 40 biertrinkende Herren aller Berufsstände teils aus Berlin, Thüringen, Leipzig und Stettin, erfüllt von der Bedeutung ihrer Aufgabe, die „Stoffe“ an den Quellen zu prüfen. In Leipzig wurde der erste Halt gemacht und das „Hoflager des Königs Gambrinus“ im Gasthof zur Stadt Nürnberg aufgeschlagen. Am Donnerstag ging der Zug nach dem ersten Bierstaat Bayern, wo zunächst Kulmbach's und Erlangens Quellen geprüft wurden. Am Freitag folgten die schweren Biere Nürnbergs. Drei Tage, Sonnabend, Sonntag und Montag, sind dem Studium der Bierverhältnisse der Welt-Bierstadt München geweiht. Auf diese schwierigen Leistungen folgen am Dienstag das goldene Pilsen, am Mittwoch Prag. Wohl „zum Abgewöhnen“ will der Zuge seine Fahrt am Donnerstag in Dresden beschließen.“

Eine „Distanz-Bierreise“ wird auch im Annaberger Wochenblatt 1893, Nr. 158 beschrieben: „Am 8. Juli 1893 wurde zu Weipert i. S. ein neuer Sport, eine Distanz-Bierreise von „Stadt Leipzig“, die Karlsbader Straße entlang nach Lauxmühle und zurück auf der sächsischen Seite bis Sieg's Gasthof und zurück nach „Stadt Leipzig“ ausgeführt.

Von den 15 Teilnehmern ging der Erste genau ½ 8 Uhr Abends und folgte jede Minute ein Anderer. Dieselben mussten 24 Gasthäuser betreten und in jedem derselben einen Schnitt (0,33 l) Bier trinken, zusammen 7 Liter Bier. In jedem Gasthause wurden Kontrollmarken ausgegeben. Die Wegstrecke von 14 km wurde vom Sieger in 1 Stunde 41 Minuten zurückgelegt, der Letzte brauchte zwei Stunden.“

Eine moderne, stationäre Form dieser Reisen sind heute die häufig angebotenen sogenannten „Biermeilen“ in Städten wie Berlin und Leipzig.

Unsere, im Rahmen eines einwöchigen Urlaubs im Schwarzwald vorgenommene, Bierreise war eine der bescheidenen Art und beschränkte sich im wesentlichen auf den Genuß der dort angebotenen regionalen Biere, z. B. der Hirsch-Brauerei Honer, Wurmlingen (Foto1), des Hofbrauhauses Hatz, Rastatt, die mit ihren Bierdeckeln zum Mitsingen wirbt (Foto 2), sowie des Besuches des Museums der Alpirsbacher Klosterbrauerei (Foto 3) und des Turm-Bräu Freudenstadt (Foto 4).



Foto 2



Foto 1

Letztere ist eine Gasthausbrauerei, 10 Jahre alt, und steht inmitten des riesigen 219 x 216 m großen Marktplatzes von Freudenstadt. Die Gasträume darin sind rustikal, anheimelnd und verbergen dennoch nicht die peripheren Einrichtungen einer Brauerei. Ein dazugehöriger Biergarten bietet Almhütten-Atmosphäre.

Im Eingangsbereich des Gasthauses an auffälliger Stelle positioniert das kupferne, handgesteuerte Zwei-Geräte-Sudwerk, in der Nähe der Zapfsäule die Abfüllung für Partyfässchen. Alle anderen Brauereieinrichtungen sind in einem Nebengebäude untergebracht.

Durch die Gasthausbrauerei führte uns freundlicherweise der vielbeschäftigte Geschäftsführer und Dipl.-Braumeister Peter Herre. Er braut sowohl unter- als auch obergärige Biere, drei Standardsorten und bis zu elf saisonale Sonderbiere.

Die Schüttung beträgt 200 kg, die derzeitige Sudzahl 140, was einem jährlichen Ausstoß von knapp 1500 hl entspricht. Zur Anwendung kommen meist Infusionsmaisverfahren, aber auch

Dekoktion für Sonderbiere wird praktiziert.

Gär- und Lagertanks sind aus Edelstahl, eiswassergekühlt und in ihrem Inhalt, der Schüttung und Sudzahl angemessen, auf 20 hl ausgelegt.



Foto 3

Die Gasthausbrauerei bildet einen Lehrling aus, der neben dem brauenden Geschäftsführer alle anfallenden Arbeiten verrichten muß. Abgefüllt werden 1, 2 und 3 l - Syphons, 5 l -Partyfässchen und 20, 30 und 50 l - Kegs.

Die Brauerei macht durch Reklame an Bussen, durch ein dreirädriges Biermobil sowie durch ein umfangreiches Unterhaltungsprogramm, bekanntgegeben auch auf eigener Homepage, auf sich aufmerksam.

Verkostet haben wir das Turmbräu-Pils, ein sauberes, sehr rezentes und

angenehm bitteres Pilsner sowie das derzeit gefragte Oktoberbier, ein ebenfalls sauberes, süßiges und unfiltriertes Bier.

Auch das Museum der Alpirsbacher Brauerei ist zu empfehlen, weil es eine Fülle alter Einrichtungsgegenstände bietet und durch sachverständige und humorbegabte Mitarbeiter einfühlsam auch auf die Verluste hingewiesen wird, die mit dem Verschwinden der alten Braukunst hingenommen werden mussten. So ist auch in der in unmittelbarer Nachbarschaft der Brauerei liegenden Gaststätte „Zwickel und Kaps“ zu lesen: „Zwickel und Kaps – Kleinode des Brauers! Spricht man zu einem gestandenen Braumeister oder altgedienten Brauer von Zwickel und Kaps, so gerät er in freudige Erregung und sein Herz schlägt höher! Beides waren ihm die vielleicht nicht wichtigsten, aber liebsten Arbeitsgeräte, im wahrsten Sinne des Wortes „Handwerkszeuge“. Jedes der großen Lagergefäße aus Eichenholz oder heute aus Edelstahl verfügt nämlich über einen kleinen Probehahn, Zwickel genannt, mit dessen Hilfe man Bierproben zum Begutachten des Reifezustandes und zur Analyse entnehmen kann. Zünftig heißt dieser Vorgang „Zwickeln“. Was dem Betriebskontrolleur zur Qualitätsprüfung im Kleinen recht ist, sollte dem im eiskalten Lagerkeller schaffenden arbeitenden Brauer im Großen allemal billig sein. In sein kupfernes Trinkgefäß, sein Heiligtum, den Kaps, füllt er – nein, „zwickelt“ er natürlich sein selbstgewähltes Deputat, und wenn der Kaps im Allgemeinen recht groß geraten ist und die Ausmaße jedes Trinkglases bei weitem übertrifft, so hat das weniger mit dem Durst des Brauers oder der unüber-  
trefflichen Qualität des ungefilterten kellertrüben „Zwickelbieres“ zu tun als damit, dass der Kaps in ein Holzgefäß, das sogenannte „Schaffel“, gestellt wird, um das Bier auf angenehme Trinktemperatur anzuwärmen. Dies nennt man in der Brauersprache übrigens „Hartmachen“.

Einen Kaps setzen wir Ihnen hier nicht vor, und Sie brauchen auch weder zu zwickeln noch ihr gutes Alpirsbacher Klosterbräu frisch aus dem Lagerkeller „hartzumachen“ – Sie dürfen sich aber im „Zwickel und Kaps“ eingebunden fühlen in die Welt des Brauers, in dessen Romantik und Verantwortung für die Qualität, die zu verkosten Ihnen jetzt mit dem neugewonnenen Wissen um des Brauers liebste Arbeitsgeräte aufgegeben ist!“

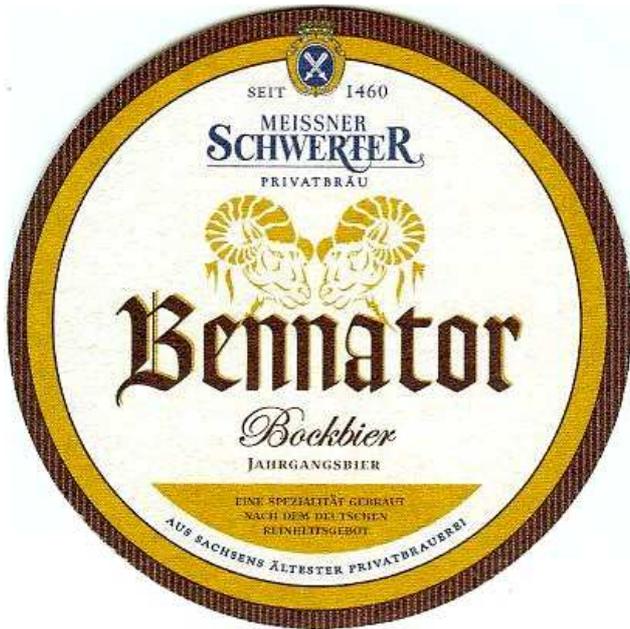
Übrigens wird das alte Sudhaus der Brauerei auch als Standesamt genutzt und dazu feierlich hergerichtet, im „Schalander“ aber dem Besucher die Auswahl aus dem umfassenden Sortiment des Alpirsbacher Klosterbräu nicht leicht gemacht. Das bestätigen aus eigener Erfahrung, die Autoren



Foto 4

## „Bennator“ erobert wieder die Herzen der Bockbier-Genießer

Pünktlich am Freitag vor dem Reformationsfest, am 29. Oktober begann in Meißen die Bockbiersaison 2010.



erei Schwerter Meißen GmbH, in der das Bockbier „Bennator“ produziert wurde. Die Fans dieses bernsteinfarbenen Starbieres mit einem Stammwürzegehalt von 16,5°Plato und einem Alkoholgehalt von 6,5 % sind der Überzeugung, dass der diesjährige Sud dem Braumeister Bernd Heitmann noch besser gelungen ist. Es mundet vorzüglich. Hoffentlich haben alle Freunde des Bockbieres „Bennator“ lange Freude an diesem Bier. Der Braumeister wird wohl diesmal genügend eingebraut haben. Es soll diesmal bis Februar 2011 reichen.

Für all jene die in diesem Jahr das erste Mal mit dem Bockbier „Bennator“ Bekanntschaft machen, eine kurze Erklärung zum Namen „Bennator“.

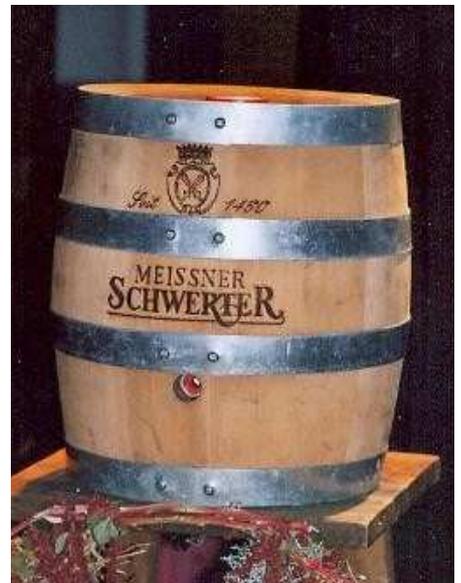
„Bennator“ ist eine Erinnerung an den Heiligen Bischof Benno

Eric Schäffer, Brauereihinhaber der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH, hatte zum großen Fassbieranstich des 2010er Bockbier „Bennator“ auf den Marktplatz zu Meißen geladen.

Der Oberbürgermeister von Meißen Olaf Raschke, geübt im Fassbieranstich, schaffte es mit den bewussten „Drei Schlägen“ das erste Fass Bockbier „Bennator“ 2010 anzustechen. Unter dem Jubel der etwa 400 Meißner und der aus dem Umland angereisten Bockbier-Enthusiasten wurde das wohlschmeckende 2010er Bockbier „Bennator“ an sie ausgeschenkt.

Auch Ehrengast des Bockbieranstichs, Ex-Vizekanzler Franz Müntefering war begeistert vom Bier und der Atmosphäre auf dem Meißner Marktplatz.

Es ist nun schon die zweite Saison in der Privatbrauerei



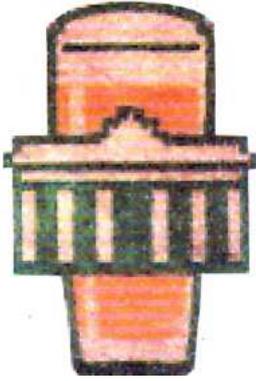
Von links nach rechts: OB Meißen, Herr Raschke; SPD Sachsen, Herr Dulig; Ex- Vizekanzler, Herr Müntefering; Inhaber, Herr Schäffer; Braumeister, Herr Heitmann

aus Meißen, der ja im 11. Jahrhundert den Wein nach Meißen brachte. Die zweite Silbe des Wortes „ator“ ist an die Doppelbockbiere in Bayern angelehnt, so z. B. „Salvator“ das bekannte Bockbier aus dem Hause der Münchner Paulanerbrauerei.

Genießen wir das „Bennator“ aus einem extra für dieses Bier angefertigten Bierglas im Brauereiaus-schank der Brauerei in Meißen-Zaschendorf oder im Schankhaus der Schwerterbrauerei am Markt 6 in Meißen.

Wer lieber zu Hause das Bockbier genießen möchte, in Flaschen abgefüllt gibt es das Bier natürlich u.a. auch. im Werksverkauf der Brauerei zu kaufen.

## 20 Jahre „Verein für Brauereigeschichte Berlins“



Im Jahr 1990 fanden sich acht Tatendrang volle Menschen zusammen, die nach einer Möglichkeit suchten, das beim Sterben der Berliner Braustätten in den Wendejahren nicht alle noch vorhandenen historischen Brauunterlagen vernichtet werden, sondern der Nachwelt erhalten und aufgearbeitet werden können.

Im September 1990 gründeten sie deshalb den „Verein für Brauereigeschichte Berlins“ (VfBB). Angesiedelt war er zunächst bei der „Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens“ in Berlin. Die Beglaubigung

als eingetragener Verein erfolgte im Jahr 1992.

Heute sind über 30 Mitglieder im Verein organisiert. Historiker, ehemalige und noch aktive Brauer aus Berliner Brauereien, Brauereisouvenirsammler u.a. arbeiten aktiv mit. Auch der Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. (FBG) ist Mitglied dieses Vereines. Ein Austausch von gewonnenen Erkenntnissen bei der Erforschung des Brauwesens in Sachsen und Berlin/Brandenburg ist daher sehr gut möglich und erfolgreich.

In Ausstellungen zum Berliner Braugeschehen haben die Mitglieder des Vereines ihr Wissen und ihre Brauereischätze eingebracht. Auch in Beiträgen für Zeitschriften und Zeitungen fand ihr Fachwissen seinen Eingang. Eine sehr komplexe Arbeit leisteten die Mitglieder des VfBB mit der Herausgabe des Buches „Berliner Weiße – ein Stück Berliner Geschichte“ im Jahr 2008. Auch für einen Nichtberliner und einem mit den

Geheimnissen einer Berliner Weiße nicht vertrauten, eine hochinteressante Lektüre.

Im Rahmen der Festveranstaltung zum 20jährigen Vereinsjubiläum am 24.09.2010 im ehemaligen Bräustübl der Berliner Kindl-Brauerei in Neukölln gab Vereinsvorsitzender

Michael Weidner einen

Rückblick auf die Entwicklung und die erzielten Ergebnisse des Vereines.

Ein echter Höhepunkt des Abends, war natürlich die Übergabe einer Flasche „Berliner Weiße“ an alle Vereinsmitglieder und Gäste. Das Berliner Weißbier wurde nach einem historischen Rezept in der VLB Berlin gebraut und in der Braumanufaktur Forsthaus Templin Potsdam auf einem historischen Flaschenfüller abgefüllt.

Wünschen wir dem Verein mit Michael Weidner an der Spitze, auch weiterhin viel Erfolg bei der Aufarbeitung der Berliner Brauereigeschichte.

Bernd Hoffmann, FBG, 10.11.2010



*Stehend: Vorsitzender VfBB, M. Weidner  
Sitzend: Schriftführer, Dr. Hans-J. Manger*



## **Pressespiegel des Deutschen Brauer Bundes (Auszug)**

### **– Wie vor 3700 Jahren – Köpenicker brauen ältestes Bier der Welt**

Was kommt raus, wenn sich ein Braumeister für Geschichte interessiert? Das Bier der Babylonier. Die stellten vor mehr als 3700 Jahren den ersten nach dem Reinheitsgebot gebrauten Gerstensaft der Menschheit her. Ab heute gibt's das Babylonier-Bier in Köpenick.

Als Johann Rubbert vor zwei Jahren die „Babylon“-Ausstellung im Pergamonmuseum besuchte, interessierte den Braumeister vor allem das Bier.

„Ich erfuhr, dass die Babylonier schon 1760 vor Christi ein Reinheitsgebot für ihren Gerstensaft erklärten.“ Das durfte auf keinen Fall sauer sein. Überhaupt gingen die Babylonier nicht zimperlich um mit schlechten Bierwirten, die damals alle Frauen waren. Ließ sich eine von ihnen beim Panschen erwischen, wurde sie sogar hingerichtet.

Doch nicht nur diese Anekdoten interessierten den 62-Jährigen. Der hatte vor 7 Jahren die kleinste Brauerei Deutschlands auf dem Köpenicker Schloßplatz eröffnet, war seitdem ständig auf der Suche nach ausgefallenen Bier-Rezepten. So gibt es bei ihm schon Rauch-, Kirsch-, Chilli und russisches Buchweizenbier. Und nun das Babylon-Bier dazu kommen.

Im Vorderasiatischen Museum fand Rubbert schließlich Rezepturen, ließ sie sich von Dr. Joachim Marzahn aus der Keilschrift übersetzen. Neben Wasser, Hopfen gehören aber auch das heute nicht mehr angebaute Getreide Emmer, sowie Gewürze zu den Zutaten. Den Emmer fand Robbert in Österreich, das Spezialmalz im bayrischen Bamberg. Für die Gewürze reiste er bis nach Ägypten, wurde dort fündig, verrät aber das Geheimnis nicht.

Immer setzte er das Bier an, testete, begann von vorn. „Jetzt ist es gut“, sagt er zufrieden. Ab heute gibt es das fruchtige, halbdunkle Bier (5,4% Alkohol) von Babylonier Hammurabi in der Schloßplatzbrauerei für 2,80 € pro halber Liter. Geschlürft wird es in großer Runde, aus Kupfer- und Specksteingefäßen mit Strohhalmen. Auch das fand Joachim Rubbert bei seinen Studien im Museum heraus.

Berliner Kurier, 14.11.2010

### **--Edelbier zu 15 Euro die Flasche**

Auf der BrauBaiale in Nürnberg 2010 hat Armin Pohl am Innovationsstand der Messe sein Edelflaschenbier „Sud Acht“ vorgestellt. Für ihn gilt: Zum Kaviar muss es nicht immer Champagner sein. Deshalb hat er in seiner Edel Brauerei in Lenningen seine Bierinnovation mit 8% Alkoholgehalt und basierend auf feinem Weizenmalz und besten Tettnanger Hopfen in eine edle Flasche verpackt. Der Geschmack des Bieres ist unvergleichlich. Pohl bietet es Gastronomen, für den Office-Ausschank oder zu Festveranstaltungen an.

Das edle Bier hat seinen Preis: 15 Euro die Flasche, nicht der Kasten.

Getränke-Newsletter 15.11./12.11. Nr. 216

Diesen Pressespiegel stellte uns der Sächsische Brauerbund zur Verfügung

Wussten Sie ...

### **- Sternburg greift mit Liter-Flasche an**

Die Leipziger Traditionsmarke Sternburg will den rückläufigen Trend beim Bierabsatz stoppen. Mit einer PET-Flasche drängt die Kultflasche in die Discounter, die nur Einwegflaschen handeln. „Als erster Anbieter einer Liter Abfüllung wollen wir mit der Marke wieder wachsen“, sagte Sternburg-Chef Elmar Barlet.

Trotz des schwierigen Sommergeschäfts in diesem Jahr will Sternburg den Vorjahresabsatz halten. „Wir stehen vor der Herausforderung, Platz 12 in der bundesweiten Liga der Biere zu behaupten“, so der Markenchef. Deshalb werde das Unternehmen im Moment nicht an der Preisschraube drehen. Mehrere Bierbrauer hatten aufgrund der Kostenexplosion bei Braugerste und Malz angekündigt, die Preise im nächsten Jahr anzuheben.

Quelle: LVZ vom 10.11.2010

## **- Immer mehr Kleinbrauereien in Deutschland**

Regionale Brauereien liegen im Trend. Die Zahl der Braustätten – Großbrauereien ebenso wie Gaststätten, die in nur kleinen Mengen ihr eigenes Bier herstellen – stieg deutschlandweit von 1282 im Jahr 1995 auf jetzt 1327, wie der Deutsche Brauerbund in Berlin mitteilte. In Sachsen waren vergangenen Jahr 58 Braustätten registriert, fast doppelt so viele wie noch 1005.

„Bier braucht Heimat“, sagte Marc-Oliver vom Huhnholz vom Deutschen Brauerbund. Die Leute verlangten immer öfter nach Bier aus ihrer Umgebung, nach dem Unverwechselbaren. Der Anteil der Kleinbrauereien am Gesamtausstoß ist lt. Brauerbund mit 2% jedoch verschwindend gering.

Insgesamt geht der Bierkonsum der Deutschen jedoch weiter zurück. Im vergangenen Jahr trank statistisch jeder Bundesbürger im Durchschnitt 109,6 Liter. Zu Spitzenzeiten 1976 seien es noch 150 Liter gewesen. Im vergangenen Jahr produzierten die Brauereien in Deutschland 98 Mill. hl Bier rund 10% weniger als noch 2001.

Quelle: dpp, 14. Juli 2010

Diese Artikelserie stellte unser Vereinsmitglied Ludger Hiller, Radeberger Exportbierbrauerei, aus deutschen Pressespiegeln (Auszug) zur Auswahl bereit

## **Der Genügsamste**

In der Radeberger Zeitung Nr. 91 vom 2.8.1884 stand ein kleines Gedicht eines Herrn Georg Bötticher

Vier fidele Schützenbrüder  
stiegen einst zur Hölle nieder.  
Vor dem höllischen Palast  
machten sie ein Weilchen Rast.

Alle schwitzten sie erklecklich,  
denn die Hitze war erschrecklich,  
und der Höllen Reaumur  
stand auf Achtzehnhundertvier.

„Na, ich danke!“ rief der Preuße,  
„So'ne jottverjeßne Reise!  
Hier kann Einer ja verkochen-  
ich bin schonstens Haut und Knochen!“

„Giebt's denn nöt a Bier zum Geier,  
himmelsakra!“ schrie der Bayer.  
„Jessas, un bei dera Hitzen-  
na, da mag der Deixel sitzen!“

„Chrischtli!“ jammerte der Schwabe,  
„Läg i lieber noch begrabe!-  
Schwäbli, jetscht geht's iewers Köpfl-  
ich verschwitz in lauter Tröpfli!“

„Herrnse“, sprach der Sachse,  
„schwiele find ich's, nich grade kühle.  
S' Klima scheint e bisschen siedlich,  
aber sonst nicht ungemiedlich!“

## Dippold – Dippoldiswalde – und sein Bierdeckel

Dippoldiswalde ist eine kleine Stadt und liegt am Fuße des Osterzgebirges zwischen Dresden und Altenberg. Von den Einwohnern wird sie liebevoll „Dipps“ genannt. Ihren Namen verdankt sie dem Einsiedler Dippold, der einer Legende nach um das Jahr 1000 hier gelebt haben soll.

Unter der Schirmherrschaft des Oberbürgermeisters der Stadt Herrn Ralf Kerndt fand am 6. November 2010 das 2. Traditionstreffen für ehemalige Schüler und Dozenten des Beruflichen Schulzentrums (ehemals Müllerschule) Dippoldiswalde statt.

Neben einer geführten Schulbesichtigung, Vorlesungen mit „alten“ Dozenten zur Geschichte der Schule, fand beim kulinarischen Mensa-Treff die Verkostung des hauseigenen Dippold-Bieres - ein Muss für jeden Teilnehmer-, statt. Ausgeschenkt wurde das von der Lehrbrauerei hergestellte Dippold Pilsner und Bock. Ein wirklich vorzügliches Bier.

Erstmalig wurde zu diesem Treffen auch ein Bierdeckel mit dem Namen der hergestellten Biere „Dippold Bräu“ vorgestellt (siehe Vorderseite des Heftes). Dieser Bierdeckel wurde von Schülern der Schule entworfen und mit der Brauerei Rechenberg in Druck gegeben.

Nun hat das hergestellte Bier auch einen würdigen Bierdeckel erhalten und für die Sammler ein neues Sammelstück.

Quellen aus Internet:

- Meine Stadt Dippoldiswalde
- BSZ Dippoldiswalde

Werner Ehben, FBG, 12.11.2010

## Aktuelle Vereinstermine 1. Halbjahr 2011

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

<b>14. Januar 2011</b>	17 Uhr	Vereinstreffen *) <b>Gartenrestaurant „Erholung“</b>
<b>11. Februar 2011</b>	17 Uhr	<b>Mitgliederversammlung</b> (nur für Vereinsmitglieder) *)
<b>18. März 2011</b>	17 Uhr	Vereinstreffen *)
<b>16. April 2011 <u>unter Vorbehalt!!!</u></b>	<b>8 Uhr</b>	<b>Tauschtreffen des FBG mit der Feldschlößchen AG</b> <b>- 25. Dresdner Tauschtreffen für Brauereiwerbemittel/</b> <b>- 20. Treffen gemeinsam mit der Feldschlößchen AG</b> <b>im Hörsaalzentrum der TU Dresden,</b> <b>Bergstr. 64 in 01069 Dresden</b> Tischbestellungen sind bis spätestens <b>13.04.2011</b> an unseren Org.-Leiter Steffen William, Semmelweisstr. 16, 01159 Dresden, Tel. (0152) 26561919 bzw. per email an <a href="mailto:suthope@t-online.de">suthope@t-online.de</a> zu richten. Es wird empfohlen, sich vor der Anreise über eventuelle Änderungen zu informieren: <a href="http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de">www.fbg-dresden-ostsachsen.de</a>
<b>13. Mai 2011</b>	17 Uhr	Vereinstreffen in der Gaststätte „ <b>Zum Gerücht</b> “, Altlaubegast 5, in 01278 DD
<b>10. Juni 2011</b>	17 Uhr	Vereinstreffen *)

\*) **Achtung!!!** Die Vereinstreffen finden (soweit nichts anderes ausgewiesen) im Gartenrestaurant „Erholung“ Columbusstr. / Ecke Wernerplatz in 01159 Dresden statt. Über evtl. Änderungen bitte im Internet informieren.

## Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2011

- 29. Januar 2011**  
IBV -Tauschtreffen  
**D- 72818 Trochtelfingen**  
im Albuell-Bräuhaus
- 19. Februar 2011**  
IBV -Tauschtreffen  
**CH- 9004 St. Gallen**
- 12. März 2011**  
15. Internationales Tauschtreffen für Sammler von Brauereierwerbmitteln im Klubhaus „Sachsenring“  
Crimmitschauer Str. 67,  
Veranstalter: 1. Brauereisouvenirclub „Mauritius“ Zwickau  
Schirmherrschaft: Mauritius Brauerei Zwickau  
**D- 8058 Zwickau**  
Zeit: 09.00 Uhr – 13.00 Uhr
- 02. April 2011**  
FvB-Tauschtreffen, 17. Intern. Isenbeck- und Frühjahrstauschbörse in den Zentralhallen in Hamm  
**D- 59063 Hamm**
- 09. April 2011**  
IBV -Tauschtreffen  
**D- 86368 Gersthofen**  
im Gasthof "Stern"
- 16. April 2011, diesen Termin bitte unter Vorbehalt!!!** **D- 01069 Dresden**  
**25. Dresdner Tauschtreffen des Freundeskreises Brauereigeschichte**  
**Dresden/ Ostsachsen e.V.**  
**20. Treffen gemeinsam mit der Feldschlößchen AG Dresden**  
**Schirmherrschaft: Feldschlösschen AG**  
**Ort: 01069 Dresden, Bergstr. 64, Hörsaalzentrum der TU Dresden**  
**Zeit: 8.00 bis 13.00 Uhr**  
Weitere Informationen sind in der Einladung, im Internet unter: ([www.fbg-dresden-ostsachsen.de](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de))  
und in der Ankündigung unserer Vereinstermine 1. Halbjahr 2011 ersichtlich.
- 30. April 2011**  
IBV -Tauschtreffen  
**D-07422 Bad Blankenburg - Watzdorf**  
bei der Watzdorfer Traditions- & Spezialitätenbrauerei GmbH
- 14. Mai 2011**  
IBV -Tauschtreffen  
**A- 4910 Ried im Innkreis**
- 28. Mai 2011**  
IBV -Tauschtreffen  
**D- 95028 Hof**  
Brauerei Scherdel Hof GmbH, Unterkotzauer Weg 14
- 11. Juni 2011**  
IBV -Tauschtreffen  
**D- 19303 Vielank**  
im Vielanker Brauhaus GmbH
- 25. Juni 2011**  
FvB-Tauschtreffen  
**D- 95688 Friedenfels**  
in der Schloßbrauerei Friedenfels
- 16. Juli 2011**  
IBV -Tauschtreffen  
**D- 88427 Bad Schussenried**  
im Bierkrugstadel des Schussenrieder Bierkrugmuseums
- 06. August 2011**  
IBV -Tauschtreffen bei der Wernesgrüner Brauerei, in der bekannten "Wernesgrüner Schänke"  
**D- 08237 Steinberg - Wernesgruen**
- 03. September 2011**  
FvB-Tauschtreffen in der Spezialitätenbrauerei Eckart  
**D- 39326 Colbitz-Lindhorst**

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

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

## Einige Fotos von der Vereinsveranstaltung in Coswig 2010

### *Besuch der Adler Brauerei*



### *Besuch des Weingutes Matyas*



Fotos: Johannes Haufe u. Matthias Walther



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

Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,  
01187 Dresden, Kaitzer Str. 105

Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2011 ist der 1. Februar 2011.

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.