

# Informationsblatt

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

## Ausgabe I / 2013

Zutaten: Wasser, Malz, Hopfen, Hopfenauszüge

Josef Groll wurde 1842 nach Pilsen berufen. Er braute dort den ersten Sud Bier nach Pilsener Art.

Kein und dunkel lagern

Wolferstetter-Brau · Georg Huber · Vilshofen

DEUTSCHES BIER  
DIE DEUTSCHEN BRAUER

P 11  
e 0,5 l  
Alc. 4,7% vol.

4 023151 000138

Mindestens haltbar bis:

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

17. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

## Liebe Vereinsmitglieder, Liebe Freunde und Partner unseres Vereines;

auch das Jahr 2012 ist nun fast Geschichte. Ebenso das erste Jahr meiner mehr oder weniger freiwilligen Übernahme der „Regentschaft“ unseres Vereines.

Das Jahr begann für den Freundeskreis ziemlich chaotisch. Bedingt durch den plötzlichen, überraschenden Rücktritt unseres langjährigen Vorsitzenden Rolf Kluttig und dem dadurch verbundenen neuen Tätigkeitsfeld meinerseits, als bis dahin stellvertretenden Vorstandsvorsitzenden, musste ich mich nun mit der Leitung unseres Vereines vertraut machen. Wobei ich sehr auf die Erfahrung, Hinweise und Ratschläge von Rolf Kluttig bauen konnte.

Beschlossen wurde dies alles dann durch meine Wahl zum neuen Vorsitzenden und Thoralf Knotte als neuen Stellvertreter in der Mitgliederversammlung im Februar 2012.

Durch die Nichtweiterführung des Sponsoring-Vertrages durch die neuen Besitzer der Feldschlößchen AG Dresden, brauchte der Verein eine Weile um das wo, wann und wie unseres Tauschtreffens zu klären. Nachdem die Suche des Tauschlokals endlich Erfolg zeigte, war der bis dahin geplante Termin April – Mai 2012 nicht mehr zu realisieren. So einigte sich der Vorstand des FBG auf einen völlig neuen Platz in der Tauschtreffenliste. Nach Beendigung der Urlaubszeit, der damit verbundenen Erholung und Ansammlung neuer Brauereiwerbemittel bei allen Sammlerfreunden, schien uns der Monat September 2012 als sehr geeignet. Die Organisatoren des Tauschtreffens hatten dadurch noch genügend Zeit, das selbige zielgerichtet vorzubereiten. Nach dem Tauschtreffen war die einhellige Meinung der erschienenen Sammlerfreunde sehr positiv, was sowohl das gewählte Tauschlokal als auch den Termin unseres Tauschtreffens betraf. Dadurch bestärkt, planen die Organisatoren das 27. Dresdner Tauschtreffen des FBG 2013 am selben Ort und zur selben Jahreszeit durchzuführen.

Brauereigeschichte, so wie es in unserem Vereinsnamen verankert, sollte zur ständigen Aufgabe jedes Vereinsmitgliedes gehören. Dort liegen noch schlummernde Reserven. Welche Leistungen im Verein entwickelt werden, zeigt immer wieder die Erstellung unserer Zeitschrift „Der Bierkenner“. Es fehlt dabei nur die Breite. Deshalb sollte doch noch einmal jeder mit sich ins Reine kommen, welchen Beitrag er leisten kann.

Auch die Kontakte zu verschiedenen sächsischen Brauereien funktioniert nur durch die unermüdliche Arbeit einiger weniger Vereinsmitglieder.

Ein besonderer Höhepunkt für den Verein im Jahr 2012 war die Gestaltung der Ausstellung zum 125jährigen Brauereijubiläum von Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf im Heimatmuseum der Stadt.

Fest etabliert sind unsere vereinsinternen Veranstaltungen, zu nennen sind der Grillabend im Juli und der interessante Ausflug im Oktober, der uns diesmal in das Nudelmuseum und in die GHB „Hammer-Bräu“ nach Riesa führte.

Alles in allem verlief das Jahr 2012 dann doch noch relativ ruhig und verhalten.

Ich wünsche mir für das Jahr 2013 mehr Interesse und eine aktivere Mitarbeit der Mitglieder unseres Vereines bei der Unterstützung von Vereinsvorhaben, sowie der umfangreichen Arbeit unserer Pressewarte, oder auch nur beim Besuch verschiedener Tauschtreffen.

Ich wünsche allen Vereinsmitgliedern und ihren Familien, allen Partnern und Freunden unseres Vereines

### **Alles Gute und viel Erfolg für das Jahr 2013!**

Ich möchte mich noch besonders bei den Vereinsmitgliedern bedanken, die sich bei der Organisation und Durchführung unserer Aktivitäten und Veranstaltungen beteiligen, sowie Artikel und Beiträge für unsere Veröffentlichungen schreiben. Ohne dies wären viele Sachen, die unseren Verein ausmachen undenkbar.

## Das 26. Dresdner Tauschtreffen für Brauereiwerbemittel des FBG am 15. September 2012

Das 26. Dresdner Tauschtreffen für Brauereiwerbemittel des FBG stand für den Verein unter ganz neuen Herausforderungen. Es galt für die Organisatoren des Treffens in anderen Dimensionen zu denken, als in den vergangenen Jahren. Ein Tauschlokal musste gefunden werden, das den Verhältnissen des Vereins im Jahr 2012 entsprach. Diese Hürde wurde vorbildlich gelöst. Der Termin Frühjahr, wo die Tauschtreffen schon Jahrzehnte stattfanden, war nicht mehr zu realisieren. Es kam nur noch ein Wochenende im September 2012 in die nähere Auswahl. Auch das wurde gefunden. In Sammlerkreisen waren undefinierbare Wortspielereien zu der Durchführung des Tauschtreffens in Dresden zu vernehmen. Die Organisatoren setzten ihre begonnene Arbeit fort. Die Einladungen konnten geschrieben werden, um nun die Tauschfreunde aus Nah und Fern

**für den 15. September 2012  
in die FFD GmbH - Sachsenwerkarena (Soccerarena) in Dresden**

einzuladen.

Den Tauschenthusiasten von Brauereiwerbemittel stand eine sehr ansprechende Halle zur Verfügung. Die anwesenden Tauschfreunde nutzen die ihnen geboten Möglichkeiten rege aus.



Bierdeckel und historisches Etikett, gestaltet von Steffen William bzw. Thoralf Knotte zum 26. Tauschtreffen, konnten durch die Sammlerfreunde erworben werden und bereichern damit jede Sammlung. Dank den beiden Vereinsmitgliedern.

Gelungen, die Würdigung der Erfindungen von Bierdeckel und Kronkorken vor 120 Jahren auf dem Sonderdeckel zum 26. Tauschtreffen.

Pünktlich zum Tauschtreffen erschien nun schon die 21. Ausgabe des „Bierkenners“.

Herzlicher Dank von den Mitgliedern des FBG und den Teilnehmer am 26. Tauschtreffen und allen die zum Gelingen des Treffens beigetragen haben.

Machen wir den Organisatoren Mut und verleihen ihnen die Kraft, das sie das 27. Tausch-

treffen des FBG im Jahr 2013 erfolgreich vorbereiten können.

Bernd Hoffmann, FBG, 01.11.2012

## Berühmtes Sprichwort als Idee für ein eigenes Bier

**„VORSICHT, MIT HOHEN HERRSCHAFTEN IST NICHT GUT KIRSCHENESSEN!“**

Dieses altbekannte Sprichwort soll in Hirschstein entstanden sein. Am 16.08.1291, so die Aufzeichnungen, soll der Marktgraf der Lausitz und Regent von Meißen Friedrich Tuta durch den Bischof von Meissen Withego I. von Furra mit Kirschen vergiftet worden sein, um einen Streit endgültig zu beenden.

Die Kirschen gibt es immer noch, und inspiriert den Braumeister Gunter Spies zu einem Kirschbier. 2011 gab es die 1. Auflage mit Süßkirschen, die Bürgermeisterin Frau Gallschütz höchst persönlich pflückte (Die SZ berichtete). Dieses Jahr wünschte Sie sich jedoch ein Kirschbier mit den erheblich fruchtigeren Sauerkirschen. „**Kein Problem**“

Kirschbier wurde eigentlich in Belgien erfunden, wir in Riesa und Hirschstein besitzen kurioser-

weise viele historische Verbindungen zu diesen **KRIEK** (flämisch für Sauerkirsche). Die ersten Handwerker in Riesa waren flämischer Herkunft.



Auf Schloß Hirschstein wurde am Sonntag 19. August 2012 der Flut im Jahre 2002 mit einem Gottesdienst und einer Ausstellung gedacht. Zum anschließenden Ausklang wurde mit Sauerkirschbier angestoßen.

Quelle: Photo privat, Internetseite Hirschstein, Stadtrechtsurkunde Riesa 28.07.1623

Gunter Spies, FBG, 30.08.2012

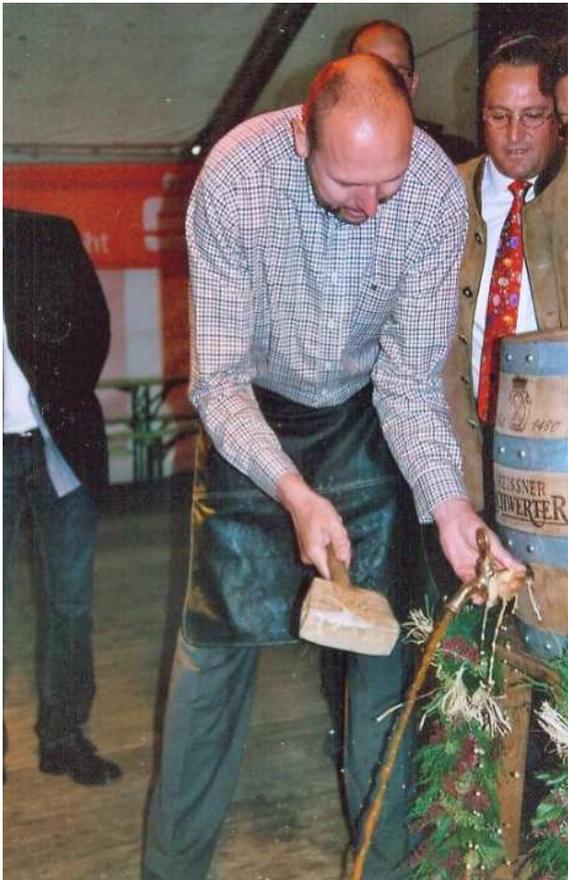
1621 kam der Rathdirektor der Holzflöße **Christoff von Felgenhauer**, ein reicher holländischer Kaufmann nach Riesa und erwarb 1623 das Stadtrecht. Er war auch der Besitzer des Schloß Hirschstein.

Während des 2. Weltkrieges war auf Schloss Hirschstein das belgische Königshaus unter Leopold III. interniert.

1991 kehrte sein Sohn Prinz Albert an die Stätte seiner Kindheit zurück. 1996 seine Gattin die belgische Königin und 2003 besuchte eine belgische Fußballmannschaft, unter der Federführung des Autohauses Gute Fahrt, das Schloss.

## **Das Jahrgangsbier 2012, das Bockbier „Bennator, aus Meißen ist auf dem Markt**

Die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH erobert auch mit ihrem Bockbier „Bennator“ des Jahrganges 2012 wieder die Herzen der Meißner Bockbierfans. Dieser Fankreis ist aber schon weit über die Tore der Stadt hinaus gewachsen. Alles fieberte der Eröffnung der Saison entgegen.



Am 05. Oktober 2012 war es dann soweit, das erste Fass mit dem Bockbier „Bennator“ sollte angestochen werden.

Auf dem Bierdeckel für das Bockbier „Bennator“ liest man folgenden erklärenden Text:

**Ein Bier, vollmundig und kräftig, mit  
charakteristische Malznote. Man sagt, sein  
bernsteinfarbenes Leuchten hätte dereinst schon  
Bischof Benno verführt.**

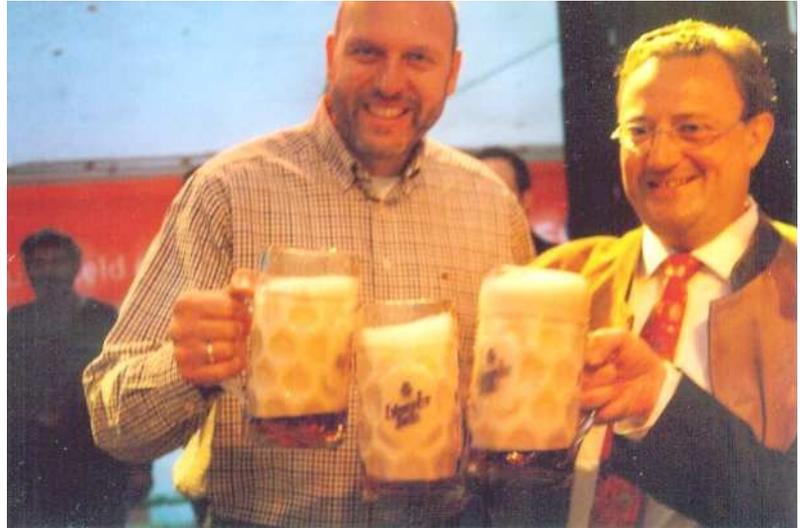
**Unser Jahrgangs-Bockbier ist traditionell gebraut,  
über fünf Wochen gereift – ein echter  
Genuss zur Winterzeit.**

Das erste Fass wurde in diesem Jahr im großen Festzelt am Vorabend des 9. Elbtal-Weinlaufes in Meißen angestochen

Pünktlich um 18.00 Uhr, am 05. Oktober 2012, erfasste Meißen's Oberbürgermeister Olaf Raschke den Hammer, um mit den berühmten „**Drei Schlägen**“ das

Fass Bockbier 2012 anzustechen. Die Aktion gelang, das Bockbier floss in die bereitgehaltenen Gläser. Mit einem kräftigen „**Prost**“ war die Bockbiersaison eröffnet.

Der neue Markenauftritt der Privatbrauerei Schwerter Meißner GmbH „Mein echtes Meissner“ unterstreicht die Verbundenheit der Brauerei mit den Liebhabern des Meissner Schwerter Bieres.



Bernd Hoffmann, FBG, 01.11.2012

## Der Siegeszug des „Pils“ um die Welt begann vor 170 Jahren

Nicht in Böhmen wie immer vermutet begann der Weg des „Pils“ um die Welt, nein es wurde in Bayern erfunden.

Den Siegeszug um die Welt trat es aber trotzdem von Pilsen in Böhmen an. Böhmen gehörte zur damaligen Zeit zum österreich-ungarischen Kaiserreich. In dieser Region bevorzugten die Brauer noch das Brauen von obergärigen Bieren. Die Qualität des in Pilsen gebrauten Bieres muss aber von so einer schlechten Qualität gewesen sein, dass die Bürger nicht mehr gewillt waren den Brauern dieses Bier abzukaufen. Der Magistrat der Stadt Pilsen musste zu drastischen Maßnahmen greifen. Auf dem Hauptmarkt von Pilsen erfolgte die Zerstümmerung von 36 gefüllten Fässer Bier.

Die Bürger waren sich einig nun mussten auch Taten folgen.

Im „Bierland“ Bayern erhofften sie sich Hilfe, um den Glanz des böhmischen Bieres wieder herzustellen. Gleich hinter der tschechisch/österreichischen Grenze in Niederbayern in Vilshofen lernten die Gesandten den 29jährigen, bayerischen Braumeister Josef Groll kennen. Der Sohn des gleichnamigen Bierbrauers und Brauereibesitzer dortselbst. Josef Groll stellte sich der Aufgabe, der Stadt Pilsen zu einem neuen Bier-Aufschwung zu verhelfen.

Der erste Schritt der Bürger von Pilsen war der Bau eines neuen „Bürgerlichen Brauhauses“. Am 15. September 1838 erfolgte der erste Spatenstich für das neue Brauhaus. Nach seiner Ankunft leitete er die erforderlichen Arbeiten zum Bau des neuen Brauhauses.

Nach der Umstellung der Bierherstellung von der obergärigen Brauart auf die untergärige nutzte Josef Groll die neue Methode – eine Filtration von nach längerer, kalter Lagerung untergärig vergorenen Bieres. Er war sehr bemüht die technischen Voraussetzungen zu verbessern, aber auch strebte er eine Veränderung der Zusammensetzung des Bieres an.

Die Anwendung des untergärigen Brauverfahrens war nur möglich, weil die Pilsner Brauerei die Möglichkeit hatte Eis in tiefen Kellern zu lagern und zum Einsatz zu bringen, denn die untergärige Hefe arbeitet nur bei Temperaturen um 4° bis 9°C.

Die benötigte untergärige Hefe bezog er weiter aus Bayern. Das früher zum Brauen benutzte dunkle Malz ersetzte Josef Groll durch eine sehr helle Variante des Malzes in Verbindung von bestem Saazer Aromahopfen.

Die Brauersuche mit der neuen Rezeptur und dem zum Einsatz gebrachten neuen Brauverfahren hatten Erfolg.

Am Martinstag, dem 11.11.1842 konnte das neue „Pilsner“ Bier in den Gasthöfen „Zum goldenen Adler“, „Zur weißen Rose“ und „Hanes“ ausgeschenkt werden. Das neue Pils verschaffte sich über die Stadt Pilsen hinaus in kürzester Zeit große Beliebtheit.

Das untergärige Bier besticht durch Frische und eine schöne Schaumkrone. Das Hell geröstete

Malz verleiht dem Bier eine goldgelbe Farbe, der edle Saazer Hopfen eine bittere Note. Vom Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes erfährt der Pils-Freund: „Groll hat bei seiner Brauweise den Hopfen als Aromastoff in den Vordergrund gerichtet, dies sei seine „historische“ Leistung“.

Grolls Zeit in Pilsen war aber nicht von langer Dauer. Die Pilsner verlängerten seinen Vertrag 1845 nicht mehr. Die Chemie zwischen den Parteien stimmte nicht. Josef Groll kehrte nach Niederbayern zurück. Der jüngere Bruder führte die elterliche Brauerei. Josef ging in die Fremde und erprobte sein neues Brauverfahren. Groll erarbeitete sich einen unbeschwerten Lebensabend.

Am 22. Oktober 1887 verstarb Josef Groll in Vilshofen, geboren war er im Jahr 1813. Der Eisenbahnanschluss Pilsen schaffte der Brauerei die Möglichkeit eines umfassenden Exportes für ihr Pilsner-Bier. „Pilsner“ entwickelte sich zu einer Gattungsbezeichnung. Die Pilsner waren empört darüber und es kam 1898 zu ersten gerichtlichen Schritten. Es gab eine Unterlassungsklage gegen die Brauerei der Gebrüder Thomas, München. Die Richter folgten der Meinung, dass „Pilsner“ als Typ-Bezeichnung anzusehen ist. Im April 1899 wurde die Meinung zum Gesetz.

Die Wolferstetter Brauerei (siehe Etikett auf der Vorderseite) in Vilshofen braut Josef Groll zu Ehren ein „Josef-Groll-Pils“.

Quellen: Bierkultur 8/99; Blond und heiß begehrt- das Pils von Gerd Langenbacher  
G f Ö D B B 2002, Pils – der Deutschen liebstes Bier  
Freie Presse, 05.10.2012, Das erste Pils der Welt, Uli Scherr  
Etikettder Wolferstetter Brauerei

Bernd Hoffmann, FBG; 04.11.2012

## **Selbst Brauen lohnt sich**

Wer einmal in den Allgäu in Richtung Kempten fahren will, sollte von der A17 nach Dietmannsried-Überbach abbiegen und in diesem sehr schönen kleinen Ort das Landhotel und Restaurant „Weißes Rößle“ besuchen. Nicht nur um dort sehr gut zu essen und eventuell zu übernachten, sondern dem Wirt beim Brauen zuzusehen oder sich an dessen Hausbräu zu delectieren.

Uns hat jedenfalls der Besuch viel Freude bereitet, mitzubrauen und uns davon zu überzeugen, dass Hausbrauen, sofern man das selbstgebraute Bier im eigenen Restaurant anbieten kann, überaus einträglich sein kann. Das hat uns der Wirt, Herr Reinke, überzeugend bewiesen, nachdem wir ihm versprochen haben, Details darüber nicht weiter zu veröffentlichen. Es sei nur soviel verraten, dass, sofern man das Brauen als Hobby betrachtet und die damit verbrachte Zeit nicht anrechnet, mit ca. 30 Suden die Anlagekosten wieder herein hat.



Das hat uns der Wirt, Herr Reinke, überzeugend bewiesen, nachdem wir ihm versprochen haben, Details darüber nicht weiter zu veröffentlichen. Es sei nur soviel verraten, dass, sofern man das Brauen als Hobby betrachtet und die damit verbrachte Zeit nicht anrechnet, mit ca. 30 Suden die Anlagekosten wieder herein hat.

Die Zahns, mit Herrn Reinke die Besitzer des „Weißes Rößle“, betreiben eine käuflich erworbene „Brumas Braueule“, ein kupferverkleidetes Zweigerätesudwerk mit integrierter Programmsteuerung, da ca. 3500 € kostet. Ein Gefäß dient dem Maischen und Läutern, das zweite dem Würzekochen und Klären (Whirlpool) (Bild) Die Schüttung liegt zwischen 10 bis 12 kg je nach gewünschter Biersorte.

Brumas liefert folienverpackt alle Braumaterialien, also geschrotetes Malz aller Sorten, Hopfen in Pelletform und verschiedene Hefestämme nach Wunsch.

Als wir das „Rößle“ besuchten, wurde gerade Sud Nr. 10, ein Weißbiersud bearbeitet: eine ca.



14%ige Würze, am Abend zuvor ausgeschlagen, stand über Nacht im Whirlpool über dem Trubkegel bei guten 25°C. Sie wurde in unserer Gegenwart unter Zugabe von 6 Liter Wasser und einigen Pellets Hopfen in ein Mostgefäß abgelassen und nach Zugabe der Hefe manuell tüchtig durchgeschüttelt. (Bild)



Nach Verschließen des Mostgefäßes durch einen Gärverschluß wird das Gefäß in einen temperierten Raum eingestellt und verbleibt dort eine Woche. (Bild) Dann setzt man ca. 300 ml Vorderwürze zu und füllt in ein Keg ab, in dem das Jungbier drei Wochen lagert und reift.



Der Ausschank erfolgt über den Tresen oder auch in Syphon-Flaschen, die hoch befandet sind und, sofern sie nicht

zurückkommen, zusätzlichern Gewinn bringen. (Bild)

Wir haben das dunkle Weizenbier von einem Vorsud verkostet und waren von dessen Qualität sehr positiv überrascht, wie uns auch die mitgegebene Bierprobe zu Hause gut mundete. Damals waren die Flaschen noch nicht etikettiert, die Etiketten waren noch in der Fertigung. Dennoch funktionierte der Verkauf, auch ein Beweis für die gute Qualität des Hausbieres.

Hausbrauer Reinke wird übrigens von einem diplomierten Braumeister, der von Brauerei zu Brauerei reist, fachlich betreut, der auch vor Ort Brauseminare und Verkostungen durchführt.



Dagmar und Gunter Stresow, FBG, 15.08.2012

## **In alten (Radeberger) Zeitungen geblättert (11)**

Unter den für das Geschworenengericht zu Dresden auf 1876 gewählten Geschworenen sind: Albin Berger, Brauereidirektor in Dresden; Max Albert Clausnitzer, Ritterguts- u. Brauereibesitzer in Niederpoyritz; Gottlieb Eduard Kittler, Director der Felsenkellerbrauerei Dresden;

Karl Krimpe, Brauereidirector Dresden; Moritz Eduard Gühne, Brauereibesitzer in Lommatzsch.  
(Das Echo, Nr. 11 vom 25.1.1876)

Unter den Geschworenen und Hilsgeschworenen für das Geschworenengericht zu Dresden auf 1877 finden sich:

Braumeister Karl Gottlieb Brabandt, Dresden; Braumeister Adolph Hermann Engler, Dresden; Braumeister Oscar Herrmann Engler, Döhlen; Brauereibesitzer Moritz Eduard Gühne, Lommatzsch; Braumeister Franz Eduard Ryssel, Frauenstein.

(Das Echo, Nr. 11 vom 25.1.1877)

Von einer Ausstellung in Australien wird berichtet, dass der Versuch mit Felsenkellerbier im Faß vollständig gelungen sei.

(Das Echo, Nr. 29 vom 6.3..1880)

Artikelserie wird fortgesetzt

Gunter Stresow, FBG, 11.05.2009

## 12.12.12 – Mittwoch, der 12.12.2012

In diesem Jahr blicken wir wieder auf einen Tag mit einem besonderen Datum, das für viele von Bedeutung schon jetzt sein kann oder noch werden wird.

Gesammelt wird ja heutzutage Vieles, um nicht zuzusagen Alles. Ja es gibt auch Mitbürger (Sammler), die alles zusammentragen, was einen Bezug zum Datum 12.12.12 hat.

**Schultheiss. Dit kickt.**

Sammel 100 Aktions-Kronkorken und sicher Dir ein Trikot mit Deinem Kiez auf dem Rücken! Kronkorken mit Wunschkiez an: Schultheiss Pilsener. Sammelaktion: Trikot. Postfach 870210, 13020 Berlin.

Weitere Infos auf [www.schultheiss.de](http://www.schultheiss.de)  
Einsendeschluss: 30.06.2012

**KIEZ EM 2012**

**e 0,5l alc. 5,0% vol.**

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt  
Berliner-Kindl-Schultheiss-Brauerei GmbH, 13053 Berlin

**BIER BEWUSST GENIEßEN**

[www.schultheiss.de](http://www.schultheiss.de)

Mindestens haltbar bis Ende: 12.12.17 L124182 K

Mehrwegflasche 03930

Barcode: 4 004160 1005093

Aber auch Institutionen und normale Mitbürger nehmen ein solches Datum zum Anlass, um es in ständiger Erinnerung zu behalten. Die Standesämter nehmen hierbei einen besonderen Stellenwert ein. Für Hochzeiten von sich innig Liebenden ist so ein Datum wie geschaffen.

Auf den Flaschenbieretiketten fand sich für diesen Beitrag kein MHD mit **12.12.12.**

Bei einem Großteil der Brauereien fand sich nur die Angabe 12.12.. Bei dem Rückenetikett der Wernesgrüner Brauerei GmbH lautete die Angabe viel aussagend 12.2012.

Die nächste interessante Datumsangabe könnte es im Jahr 2022 mit dem Datum 02.02.2022 geben.

Bis dahin alles Liebe und Gute, Ihr Datumssammler!

Bernd Hoffmann, FBG, 01.11.2012

## Auszeichnung mit dem Bundesehrenpreis

Zum diesjährigen Brauertag im Juni 2012 zeichnete das Bundesministerium wieder die besten Brauereien aus der DLG-Qualitätsprüfung mit dem Bundesehrenpreis, der höchsten Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft aus.

Aus Sachsen erhielt diesen Ehrenpreis die Sternquell-Brauerei GmbH aus Plauen.

Dazu unseren herzlichen Glückwunsch!

**Kronkorken-Jagd Sammeln und gewinnen!**

**Diamant**

**Tägliche Verlosung!**  
insgesamt  
**400 Fahrräder**  
**1.200 Softshelljacks**

**Garantie-Prämie für 120 Aktionskronkorken: Das 5-l-Editionsfaß**

Infos unter [www.wernesgruener.de](http://www.wernesgruener.de)  
Verlosungsende: 28. Juni 2012  
Einsendeschluss Garantie-Prämie: 13. Juli 2012

**Wernesgrüner Pils Legende - Zutaten:**  
Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hopfenextrakt.  
Wernesgrüner Brauerei, D-08237 Wernesgrün  
Mehrwegpfandflasche  
Mindestens haltbar bis Ende:  
**12.2012 L156E**

**e 0,5l alc. 4,9% vol.**

Barcode: 4 015444 000017

## Destillerie & Erlebnisbrauerei in Bad Lobenstein / Thüringen

In Bad Lobenstein entstand durch ein kleines Familienunternehmen in einem ehemaligen Elektrizitätswerk ein Bier- und Schnapsparadies.

In den Jahren um 1890 wurde aus der als Gerberei genutzten Gebäude ein Elektrizitätswerk, welches die Stromversorgung für die Haushalte der Stadt und später den Bahnhof Lobenstein bis 1950 garantierte.



Die neue Firmengeschichte begann dann um 1998 mit einer "Schnapsidee". Nach umfangreichen Bauarbeiten im Objekt und zahlreichen Schulungen für die neuen Unternehmer, konnte dann ab 01.01.2001 die "Lobensteiner Destillier- und Edelobstbrennerei" ihre ersten Produkte anbieten. Durch einen Ausbau entstanden gemütliche Gasträume für bis zu 60 Personen und auch eine Sitzecke am Kaminfeuer. Damit war der Auftakt für Veranstaltungen gegeben.

Mit Freunden und eigenem Erlebnisbrennen kann man den Wissensdurst über "Prozentiges" löschen.

Eine Thekenbrauerei mit 1,5hl gibt dann noch einem reinen Naturprodukt, ungefiltert und ausgeschenkt, mit Vitaminen und Proteine enthalten, den Genuss von hausgebrauten Bieren. Im Jahr werden bis zu 6 verschiedene Biere angeboten. Wer dieses Bier zu Hause genießen möchte, kann es in Ein- oder Zwei-Liter-Krügen im Straßenverkauf erwerben. Im Jahr entstehen rund 6000 Liter Bier. In der Erlebnisbrauerei wird streng nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

Zum weiteren leiblichen Wohl wird eine Brotzeit, selbst hergestellte Wurst und geräucherte Schinken gereicht.

In der Kurstadt Bad Lobenstein sind nicht weit der Destillerie ein Solebad mit Moorsauna vorhanden, ein Kurpark und altherwürdige Gebäude (z.B. am Rathaus die Gaststätte "Der Fässelseeher") sind zu besichtigen.

Habe ich nun Interesse und Neugier geweckt, so kann bei der Fam. Reising in 07356 Bad Lobenstein, Teichdamm 8 oder Tel. 036651/2114, Fax: 036651/797340, [www.destillerie-erlebnisbrauerei.de](http://www.destillerie-erlebnisbrauerei.de) Kontakt aufgenommen werden.



Quellen: Verwendung von Prospektmaterial und Einverständnis der Familie Reising

Horst Weitzmann, FBG, 09.11.2012

## Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2013 und andere Veranstaltungen

- Keinbrauermarkt in Ulm  
20. - 21. April 2013
- Internationales Berliner Bierfestival  
02. – 04. August 2013, 17. Bierfestival

## Pressespiegel des Deutschen Brauerbundes (Auszug)

### - proBier Markt lädt zum Biergenuss ein

„Bier ist rein. Bier ist Genuss. Bier ist Deutschland“. Mit diesem Slogan lädt der Deutsche Brauer-Bund auf dem proBier-Markt der Internationalen Grünen Woche Berlin 2013. Nicht umsonst ist das deutsche Bier das Nationalgetränk der Bundesbürger. Seit fast fünfhundert Jahren wird es von derzeit 1.341 deutschen Braustätten nur aus den Rohstoffen Malz, Hopfen, Wasser und Hefe gebraut. Mit rund 5.000 verschiedenen Marken ist die Vielzahl hierzulande riesig. Pro Kopf konsumiert ein Bundesbürger nach den aktuellen Zahlen des Deutschen Brauerer-Bundes 107,2 Liter pro Jahr. Die Zahl der Brauereien und der Bierspezialitäten nimmt aufgrund der wachsenden Beliebtheit und des Einatzes von neuen Aromahopfensorten jährlich zu.

Einen Einblick hiervon wird der Deutsche Brauer-Bund vom 18. bis 27. Januar auf der Grünen Woche in der proBier-Halle 12 geben.

Neben zahlreichen Brauereien aus nahezu allen deutschen Bundesländern können sich Bierfreunde auf so manches Frischgezapftes aus allen Kontinenten erfreuen.

Pressespiegel (44 KW 2012) aus Pressemitteilung Messe Berlin vom 31.10.2012

### - Bier-Branche strotzt vor Optimismus

Nürnberg ist der Nabel der internationalen Getränkebranche. Rund 31.500 Fachbesucher werden auf der Schau Brau Beviale erwartet, die sich über Getränke-Rohstoffe, Technologien, Logistik und Marketing informieren wollen.

Gesättigte Märkte in Westeuropa und Nordamerika, eine weltweit schwächelnde Konjunktur - davon lässt sich die Getränkewirtschaft die Laune nicht verderben. Denn es gibt Zahlen, die ihr eine goldene Zukunft verheißen: Weltweit haben die Menschen 2011 rund 812 Mrd. Liter verpackte Getränke konsumiert. Das sind 0,3 Liter täglich für einen Erdenbürger, rechnet Rolf Keller, Mitglied der Geschäftsleitung der Nürnberger Messe, vor. Da bleibe global betrachtet noch viel Spielraum, um auf die 1,2 Liter zu kommen, die die Verbraucher hierzulande Tag für Tag trinken. Bis 2016 steige der weltweite Durst jährlich um 3,8 Prozent auf dann 976 Mrd. Liter.

Von diesem Wachstum will nicht zuletzt das Unternehmen Krones aus Neutraubing profitieren. Dieser Oberpfälzer Weltmarktführer im Bereich Maschinen- und Anlagenbau in der Getränke-industrie hat knapp 12.000 Mitarbeiter.

Pressespiegel (45. KW 2012) aus Nürnberger Nachrichten vom 14.11.2012

### Wussten Sie schon,

..., dass Dominique Brückner, die Dresdner Barkeeperin und Chefin vom „Santé-Institut für Trinkkultur“ für ihre Bier-Cocktails Meißner Schwerter Pils aus Sachsen ältester Privatbrauerei verwendet.

DIE WELT- BIER REPORT- Oktober 2012

### Vereinstermine 1. Halbjahr 2013

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

<b>11. Januar 2013</b>	17 Uhr	Vereinstreffen
<b>08. Februar 2013</b>	17 Uhr	<b>Mitgliederversammlung</b> nur für Vereinsmitglieder
<b>08. März 2013</b>	17 Uhr	Vereinstreffen
<b>12. April 2013</b>	17 Uhr	Besuch des Brauhauses Radebeul (Megadrom) in 01145 Radebeul, Meißner Str. 507 Straßenbahn Linie 4 bis Haltestelle Eisenbahnbrücke
<b>10. Mai 2013</b>	17 Uhr	Vereinstreffen
<b>14. Juni 2013</b>	17 Uhr	Vereinstreffen

Die Vereinstreffen finden (soweit nichts anderes ausgewiesen) im Verwaltungsgebäude (1. Etage) der Feldschlößchen AG, Cunnersdorfer Str. 25, 01189 Dresden statt.

Über evtl. Änderungen bitte im Internet unter [www.fbg-dresden-ostsachsen.de](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de) informieren.

## **Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2013**

- |  |  |
|--|--|
| <b>26. Januar 2013</b><br>IBV-Tauschtreffen beim Albquell Bräuhaus   | <b>D- 72818 Trochtelfingen</b>         |
| <b>09. März 2013</b><br>16. Internationale Tauschtreffen im Klubhaus „Sachsenring“ Crimmitschauer Str. 68, von 9 – 13 Uhr<br>Veranstalter: 1. Brauereisouvenirclub „Mauritius“ Zwickau<br>Tischreservierungen unter: brauereisouvenirclub@gmx.de<br>Schirmherrschaft: Mauritius Brauerei Zwickau | <b>D- 08058 Zwickau</b>                |
| <b>16. März 2013</b><br>IBV-Tauschtreffen im Gasthof Stern   | <b>D- 86368 Gersthofen</b>             |
| <b>16. März 2013</b><br>3. Sammlertauschbörse in der Braumanufaktur  | <b>D- 02826 Görlitz</b>                |
| <b>13. April 2013</b><br>FvB 1.Internationale Tauschbörse bei kurfürstlich Weyberbräu  | <b>D- 63877 Sailauf</b>                |
| <b>27. April 2013</b><br>IBV-Tauschtreffen im Burgbräu   | <b>D- 39245 Gommern</b>                |
| <b>04. Mai 2013</b><br>FvB -19. Isenbeck-Tauschbörse in den Zentralhallen  | <b>D- 59063 Hamm</b>                   |
| <b>11. Mai 2013</b><br>IBV-Tauschtreffen in der Brauerei Hummel  | <b>D- 96117 Memmelsdorf</b>            |
| <b>08. Juni 2013</b><br>Internationale FvB Tauschbörse   | <b>D- 91177 Thalmässing (Pyras)</b>    |
| <b>15. Juni 2013</b><br>IBV-Tauschtreffen im Vielanker Brauhaus  | <b>D- 19303 Vielank</b>                |
| <b>29. Juni 2013</b><br>FvB Tauschbörse in der Schloßbrauerei  | <b>D- 95688 Friedenfels</b>            |
| <b>20. Juli 2013</b><br>IBV-Tauschtreffen im Bierkrugmuseum der Schussenrieder Erlebnisbrauerei  | <b>D- 88267 Bad Schussenried</b>       |
| <b>10. August 2013</b><br>IBV-Tauschtreffen in der Wernesgrüner Brauerei   | <b>D- 08237 Steinberg (Wernesgrün)</b> |
| <b>24. August 2013</b><br>Internationale FvB Tauschbörse in der Rhönbrauerei   | <b>D- 36452 Kaltennordheim</b>         |
| <b>14. September 2013</b><br>IBV- Kongress mit ÖBSC-Tauschtreffen und Verleihung des „Goldenen Bierdeckel“   | <b>A- 4240 Freistadt</b>               |
| <b>21. September 2013</b><br>Internationale FvB Tauschbörse im Kaiserhof   | <b>D- 96317 Kronach</b>                |
| <b>02. November 2013</b><br>IBV-Tauschtreffen bei der Brauerei Göller „Zur alten Freyung“  | <b>D- 97475 Zeil</b>                   |
| <b>16. November 2013</b><br>Internationale FvB-Nikolaus-Tauschbörse  | <b>D- 74906 Bad Rappenau-Heinsheim</b> |

Für Termine und Vollständigkeit wird keine Garantie übernommen, wir sind aber für rechtzeitige Termine und Hinweise jeglicher Art dankbar. Programmänderungen immer vorbehalten. Informationen von IBV u. FvB (Börsentermine aus Internet) und Vereinsmitgliedern.

## Eindrücke vom Tauschtreffen in Dresden, das Tauschtreffen des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.



Fotos: Werner Ehben



Zusammengestellt von: Bernd Hoffmann, 01689 Weinböhla, Friedensstr. 11  
Werner Ehben, 01139 Dresden, Schwindstr. 6  
Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,  
01139 Dresden, Krantzstr. 39

Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2013 ist der 1. Februar 2013.  
Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.