

Informationsblatt

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

Ausgabe II / 2013



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

17. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

„Biergenuss“, Auf der „Grünen Woche“ 2013

Das erste Großereignis für alle Liebhaber des edlen Hopfengetränkes „Unser Bier“, ist im Jahr der Besuch der „Grünen Woche“ in Berlin. Er wird schon fast zu einer Pflichtveranstaltung für den „Bierfreund“. Auch in diesem Jahr öffneten die Messehallen unter dem historischen Funkturm

in Berlin vom 18. bis 27. Januar 2013 ihre Tore für die Besucher der „Grünen Woche“, der größten Leistungsschau für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau.



Bei dem Rundgang durch die Ernährungsmittelschau sollte der „Biergenuss“ nicht zu kurz kommen.

Ein frisches Tafelbier, hell nach Pilsner Art, erstmals eingebraut zur 125 Jahrfeier der Vereinsbrauerei Apolda im Jahr 2012, gab die Kraft, natürlich in Verbindung mit einer echten Thüringer Bratwurst, für die weitere Genussreise. Die Brauereien aus Altenburg, Bad Köstritz und Saalfeld vervollständigten die Brauereienlandschaft auf der „Grünen Woche“. Vom Thüringer Wald zur Ostsee sind es nur wenige Schritte und die

Kogge der Braumanufaktur Stralsund lud zum Verweilen ein. Ein nordisches Pils oder eine andere Störtebeker Brauspezialität werben um ihre Gunst. Natürlich konnte der Besucher auch ein Lübz zu seiner Fisch- oder an deren Spezialität aus dem Norden verkosten.

Unser Weg geht aber hinüber, vorbei an den Tierhallen, nach Sachsen-Anhalt.

Der Ministerpräsident von Sachsen-Anhalt hatte an dem Besuchstag seinen großen Auftritt in der Landesschau, da war wenig Platz für uns Bierfreunde. Ein Bier aus der GHB „Gommeraner Burgbräu“ musste einfach wieder verkostet werden. Findet doch hier in der Gasthausbrauerei am 27. April 2013 ein großes Tauschtreffen von Sammlern für Brauereiwerbemittel unter Federführung des IBV und Sammlerfreund Sven Reddig

satt. Aber auch die Dessauer GHB warb wieder mit ihren Bieren. Die GHB aus der Lutherstadt Wittenberg und die Brauereien aus Colbitz, Wernigerode und Landsberg rundeten das Bild ab.



Ach ja, bei den Bayern musste unbedingt noch ein Besuch erfolgen. Erstens des Käse wegen und zweitens, um eine Dinkel-Weisse aus dem Brauhaus „Weissbräu Unertl“ aus Mühlendorf am Inn zu verkosten, eine wohl-schmeckende Weisse.

Die Landesschau Berlin überraschte alle Bierkenner mit einer neuen Biermarke, einer neuen Sorte. Es war kein „Fliegerbier“ vom zukünftigen Großstadtflughafen. Nein, das neue unabhängige Hauptstadtpils trug den verpflichtenden Namen „Berliner Bären Bräu“. Die Berliner Vereinsfreunde versorgten uns mit ersten Informationen zu diesem Bier. Entwickelt wurde die Rezeptur für dieses Pils vom Braumeister im BrewBaker in Berlin. Eine Produktion des Bieres hier in der Gasthausbrauerei war natürlich nicht möglich. Ein Partner wurde gesucht und in einer sächsischen Brauerei auch gefunden. Nun war aber zu erfahren, das Bier mit dem Namen „Berlin“ in seiner Bezeichnung, nur in Berlin produziert werden darf. Was wird nun aus diesem Projekt?

Wie sollte es nun weitergehen, besuchen wir zuerst die Landesschau von Brandenburg oder

Sachsen. Das Los entschied sich für Brandenburg, Halle 21a vor Halle 21b.

Das Flair in der Halle der Landesschau Brandenburg ist immer eine Nummer besser als in den anderen Landesschauen. Der Besucher fühlt sich hier gleich angesprochen. An den einzelnen Ständen der Anbieter entwickelt sich schnell eine freundliche Atmosphäre. Dies spürt der Besucher auch am Stand der GHB Finsterwalde, wo Braumeister Markus Klosterhoff und seine Helfer das Bier aus der Sängerstadt zum Verkosten anbieten. Nicht selten ergibt sich hier auch einen Gedankenaustausch zwischen Markus Klosterhoff und den Zwillingbrüdern Kircher von der GHB in Drebkau, die ihr hausbegräutes Bier nur wenige Meter entfernt den Bierfreunden anbieten. Die Sänger von Finsterwalde dürfen da nicht fehlen. Die Bierbrauer aus dem „Forsthaus Templin“ Potsdam begegnen uns dann noch später in der Bio-Halle. Die Halle 21a verlassen wir in der Hoffnung, sie 2014 mit der Landesschau Brandenburg wieder besuchen zu können.



Freistaat Sachsen, Halle 21b und seine Landesschau wurde zum Besuchszeitpunkt beherrscht von Minister Kupfer

und seinem Gefolge. Größe spielte hier eine Rolle, aber leider nicht bei der Breite und Vielzahl der anbietenden Unternehmer aus der Ernährungsbranche in Sachsen. In der Unterhaltung an den Ständen mit Besuchern machte sich der Eindruck breit, selbst die Sachsen suchen ihre Ernährungsmittelbetriebe auf der Grünen Woche. Ein hölzerner Geselle (siehe Deckblatt), vielleicht der „Bier-Michel“ begrüßte die Bierfreunde am Stand der Freiburger Brauerei, aber nicht so richtig in Szene gesetzt. Er wirkte sehr einsam an seinem Platz. Mehr Aufmerksamkeit verschaffte sich da schon die Trabantenschankflotte der Löbauer Brauerei. Die Feldschlößchen AG Dresden war mit ihren neuen Bieren, Alkoholfrei und Schankbier angetreten, aber wie?

Einen netten Plausch gab es am Stand der Privatbrauerei Eibau i. Sa. Viele enttäuschte Besucher auf der Landesschau gab es, weil die Privatbrauerei Schwerter Meißen nicht mehr vor Ort war. So hieß es, erst nach Rückkehr von der Grünen Woche am späten Abend ein Heimatbier zu verkosten.

ProBier-Halle, die Halle, die einmal die meisten Brauereien aus Deutschland in ihren Bann zog, ist heute verweist von der Mehrzahl der Brauereien. Der Deutsche Brauer Bund schlägt hier seine Zelte auf und scharf vier Brauereien um sich. Nicht einmal die große Berliner Kindl-Schultheiss Brauerei ist hier und auf der „Grünen Woche“ mehr vertreten. Welche Beweggründe zu diesem Zustand geführt haben, werden wir nicht ergründen und erfahren. Dazu kann sich jeder seine eigene Meinung bilden.

Deshalb ist es heute für den Bierfreund empfehlenswert der Bio-Halle einen Besuch abzustatten. Seit vielen Jahren braut die Braumanufaktur im „Forsthaus Templin“ Potsdam ihre Biere nach den Bio-Grundsätzen. Eine besondere Attraktion an diesem späten Nachmittag war, jeder konnte sich an einem historischen Handfüller eine Flasche Bier selbst abfüllen und das sehr schmackhafte Bio-Bier aus dem „Forsthaus Templin“ nach einem anstrengenden Messtag in heimischer Ruhe schmecken lassen. Auch Sauer & Hartwig, die Privatbrauerei aus Flensburg, war mit ihrem „Urstrom“, gebraut nach der Bioland Richtlinie, wieder auf der Messe vertreten. Mit diesen letzten Eindrücken von der „Grünen Woche“ 2013 beendet der Bierfreund seine Betrachtungen. Die Zeit war zu kurz, um auch noch an den Ständen der Brauereien aus dem Ausland zu verweilen.



Die Freude über den Besuch der „Grünen Woche“ 2013 vom Bierfreund hielt sich in diesem Jahr in Grenzen.

Trotzdem auf ein Neues zur „Grünen Woche“ 2014.

Was wurde aus dem Diät-Bier?

Seit Oktober 2012 wirkt in den EU-Mitgliedsländern die neue Richtlinie der EU, wonach auf Lebensmitteln keine Hinweise auf eine Verträglichkeit für Diabetiker mehr erlaubt sind.

Diese Richtlinie betrifft eine große Anzahl von Lebensmitteln, darunter auch das unter der Bezeichnung „Diät-Bier“ angebotene Bier. Die einschlägigen Brauereien mussten nun zu neuen Namen für ihre Biere finden, wollten sie selbige auch weiterhin auf dem Markt anbieten. Die zum Einsatz kommenden neuen Etiketten, besonders die verwendeten Rückenetiketten mussten den neuen Bedingungen angepasst werden.

Die Brauereien gingen dabei ganz unterschiedliche Wege.

Einige Beispiele sollen das Darstellen.

Vereinsbrauerei Apolda:

Das „Apoldaer Diät Pils“ wandelte sich in das „Apoldaer Diamant-Extra-Pils“ kohlenhydratreduziert. Auf dem Rückenetikett las der Diabetiker:

„Unser Diät Pils...von höchster Qualität und Reinheit. Zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus...“. Es folgten noch die Angaben zum Alkoholgehalt des Bieres und einige wichtige Brennwertangaben.

Auf dem Rückenetikett von „Diamant EXTRAPILS“ heißt es heute:

„Unser „Diamant EXTRAPILS“ – aus besten einheimischen Rohstoffen und erfrischend schlank im Geschmack. Ein Kohlenhydratreduzierter Hochgenuss.“ Weitere Angaben sind hier in einer Nennwerttabelle zusammengefasst.

Köstritzer Schwarzbierbrauerei Bad Köstritz:

Aus dem „Diät Pils“ wurde ein „Spezial Pils“ kohlenhydratreduziert. Die Angabe „Zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus...“ wurde durch die Aussage „...hat das „Spezial Pils“ 70% weniger Kohlenhydrate als herkömmlich gebrautes Pils“ ersetzt. Die Nährwerttabelle und die Angabe zur Proteinhalt wurde beibehalten.

Feldschlößchen AG Dresden:

Aus dem „Diät-Pilsner“ wurde ein „Schlankes Pilsner“ kalorienreduziert (siehe Rückseite des Heftes). Auch hier ersetzte die Brauerei auf dem Rückenetikett „Hochvergoren und zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus...“. Es folgen die Angabe zum Alkoholgehalt und die Brennwertangabe. Heute finden wir auf dem Rückenetikett die Angabe: „Ein hochvergorenes Schankbier für den höchsten Biergenuss. Auch zur kohlenhydratarmen Ernährung geeignet“. Es folgen wieder die Angaben zum Alkoholgehalt und zum Brennwert.

Dortmunder Actien-Brauerei:

Hier entwickelten die Brauer aus dem „Diät-Bier“ ein so genanntes „D-Bier“. Auf dem Rückenetikett entfiel die Angabe „Zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus...“.

Brauerei Gebr. Maisel KG Bayreuth:

Für die von dieser Brauerei auf dem Markt befindliche Biersorte „Edelhopfen – Diät Pilsner“ mussten sich die Brauer auch etwas Neues einfallen lassen. Der Name „Edelhopfen“ sollte aber unbedingt erhalten bleiben. Das Bier erhielt den Namen „Edelhopfen – Extra“ „75 Prozent weniger Kohlenhydrate“. Das Bier in seiner neuen Struktur ist auch weiter hin gut geeignet für Diabetiker und für alle denen eine gesunde und kohlenhydratarme Ernährung wichtig ist.



Die Beispiele zeigen uns, was hat die EU-Richtlinie bewirkt, ich persönlich behaupte nichts. Das Produkt „Bier“ ist weiterhin für Diabetiker und Menschen die eine kohlenhydratarme Ernährung bevorzugen sehr gut geeignet.

Die Richtlinie hat doch zwei Sachen bewegt.

Als erstes hat sie Arbeit für Designer, Gestalter, Grafiker und Drucker gebracht. Vielleicht auch für die Brauer, weil sie Rezeptkorrekturen an dem Produkt vorgenommen haben. Alles in allem hat die Brauerei dafür bezahlen müssen, nur um drei Buchstaben von den Etiketten für das Produkt „Diät-Bier“ zu verbannen. Welch ein wichtiger Prozess, beschlossen durch das wichtige EU-Parlament.

Die zweite Sache sehen wir als Sammler von Brauereiwerbemittel natürlich sehr positiv, beschert sie uns für unsere Etikettensammlung eine Reihe neuer Etiketten, sofern wir sie von den Brauereien erhalten. Wir hoffen es doch.

Quellen: Brauindustrie 10/2012

Bernd Hoffmann, FBG, 26.01.2013

Das MAIN Seidla aus Breitengüßbach

Als ein Berliner Sammlerfreund von meinem Kurzurlaub nach Bad Staffelstein erfuhr, gab er mir den Hinweis, unbedingt das Brauhaus Binkert in Breitengüßbach zu besuchen.

Ich war sehr dankbar für diesen Hinweis und musste mir natürlich, die im Sommer 2012 eröffnete Brauerei ansehen.

Direkt neben dem Mainradweg ist eine ganz moderne Brauerei mit modernstem Stand der Technik entstanden.

Herr und Frau Binkert betreiben gemeinsam die Brauerei.

Die Anlage ist von der Firma Kaspar Schulz aus Bamberg, wo auch Herr Binkert, als Diplom-Braumeister, arbeitet. "Die eigene Brauerei ist mein Lebenstraum" sagt er.

Frau Binkert zeigte mir die Brauanlage und stellte mir die bei ihnen hergestellten Biere vor. Es werden 3 Sorten Biere eingebraut. Das untergärige **Original**, ein Pilsner hat ein Stammwürzegehalt von 11,9%, der Alkoholgehalt liegt bei 4,9% vol. Das obergärige **Weizen** hat einen Stammwürzegehalt von 12,5% und einen Alkoholgehalt von 5,3% vol. Das 3. eingebraute Bier ist das obergärige **Amber Spezial** mit einem Stammwürzegehalt von 13,8% mit einem Alkoholgehalt von 5,9%vol. Das besondere bei diesem Bier ist, dass der Hopfen nicht nur im Sudprozeß, sondern auch noch zur Gärung und Lagerung gegeben wird. Dieser Vorgang wird Kalthopfung oder das "Hopfenstopfen" genannt. Im speziellen Kelchglas werden die Aromen gebündelt und besonders intensiv wahrnehmbar.

Das Brauhaus Binkert ist eine Mitmachbrauerei im Bamberger Land. Man kann alle Brauschritte mitmachen, vom Schrotten bis zum Abfüllen des Bieres. Eine fachkundige Verkostung und die Überreichung des "**MAIN Seidla Diplom**" lassen den Tag des Bierbrauens zu einem Erlebnis werden. Da noch keine Abfüllanlage vorhanden oder auch nicht vorgesehen ist, übernimmt das Abfüllen der Biere in Flaschen die Brauerei Wagner in Kemmern.

Kleiner Tipp: Frisch gezapftes "**MAIN Seidla**" kann im Schankraum mit kleinem Imbiß und im Biergarten am Mainradweg genossen werden.

Geplanter Ausstoß/ Jahr: 2.000 hl pro Jahr

Kapazität der Anlage: 15 hl Ausschlagwürze

Brauhaus Binkert GmbH & Co. KG,
Westring 5, 96149 Breitengüßbach

Diese Brauerei sollte man sich unbedingt ansehen.

Quellen: Prospektmaterial und Einverständnis der Fam. Binkert

Werner Ehben, FBG, 20.01.2013



The Slow Beer – das Bier aus der Mitte der Ostsee

Kaum ein Motto würde den Charakter von Åland besser beschreiben, als das der Brauerei **Stallhagen**. Scheint doch das Leben auf der zu Finnland gehörenden, jedoch aufgrund der schwedischsprachigen Bevölkerung mit weitreichendem Autonomiestatus versehenen Inselgruppe ein wenig langsamer und ruhiger als vielerorts sonst in Europa zu verlaufen.

2004 in Godby im grünen Herzen der Hauptinsel (Festland genannt) gegründet, hat sich die seit 2010 um eine angeschlossene Gaststätte erweiterte Mikrobrauerei zu einem wahren Kleinod der Bierherstellung entwickelt, denn irgendwie scheinen der Besitzer Christian Ekström und sein

Braumeister Mats Ekholm den Geschmack der knapp 28 000 Äländer und ihrer Gäste getroffen zu haben. Inzwischen hat die Brauerei einen Jahresausstoß von immerhin 300 000 l und wurden in den ersten fünf Monaten 2012 schon 200 000 l Bier gebraut. Und das trotz des Umstandes, dass ein Teil der Biere aufgrund ihres Alkoholgehalts von mehr als 4,7 Vol-% und der gesetzlichen Bestimmungen nur in staatlichen Alkoholläden oder in Gaststätten verkauft werden dürfen.

Unter Verwendung von finnischem Malz sowie deutschem und englischem Hopfen hergestellt, verlässt nach vier bis acht Wochen Reife ein doch recht beachtliches Sortiment die Lagertanks, wobei für so gut wie jeden Biergeschmack etwas dabei ist. Zum Standardprogramm gehören ein helles und dunkles Lager, ein Pilsner, ein Märzen, ein ständig ausverkauftes Bio-Pilsner, ein Baltic Porter und ein Honigbier, bei dem der Honig mit vergoren wird. Hinzu gesellen sich noch ein India Pale Ale, ein Brown Ale und ein US Red Ale, wobei allein die letzteren zwei schon die Suche nach einer die Stallhagener Biere führenden Gassttätte wert sind.

Dabei ist Åland eigentlich weniger für Bier denn für Champagner bekannt. Was zunächst aufgrund der geographischen Lage absurd klingt, führt direkt zurück zur Brauerei. War es doch deren Besitzer Christian Ekström, der bei einem Tauchgang im Juli 2010 in einem Schiffswrack 70 etwa 200 Jahre alte, unversehrte und vor allem noch trinkbare Champagnerflaschen fand, die bei Auktionen mehrere zehntausend Euro pro Flasche erzielten. Weniger bekannt ist die Tatsache, dass neben dem Champagner auch vier unversehrte Bierflaschen zutage gefördert wurden. Zwar war deren Inhalt nicht mehr genießbar, nach einer durchgeführten Analyse konnten aber die Inhaltsstoffe bestimmt werden, und so verwundert es wenig, dass bei unserem Besuch gerade ein Wrack Öl eingebraut wurde.

Überhaupt lässt sich der Braumeister von geschichtlichen Ereignissen inspirieren. So erinnert



das India Pale Ale an die britisch-französische Besetzung von Åland während des Krimkrieges mit Russland im Jahre 1854 oder das US Red Ale an das heute kaum noch zu bekommende Standardbier im Amerika vergangener Tage. Das dessen Farbe auch noch an den roten Granit Ålands erinnert, sei nur am Rande erwähnt.



Auch zukünftig sollen die Brauerei nur handwerklich gebraute Biere mit Charakter verlassen und um diesem Ziel gerecht zu werden, gibt es weder Pläne, die Brauerei zu vergrößern noch Absichten, selbige an einen größeren Konkurrenten zu verkaufen. Wahrscheinlich spiegelt sich darin auch das neue Motto der Brauerei: „Trink weniger, trink besser!“ wieder.

Der zweite Teil des Mottos lässt sich am besten während eines Besuchs, bei dem sich nach einer Brauereiführung (mit etwas Glück auf Deutsch) eine Bierverskostung anschließt, verstehen. Auch dabei wird die Philosophie der Macher deutlich. Während Wein gewöhnlich als Begleiter zum Essen ausgewählt wird, begleitet ein „Geschmacksteller“ als Ergänzung jedes der zu verkostenden Biere. Nicht ganz erschließt sich einem jedoch der erste Teil des Mottos, denn ein Grund dafür, weniger Stallhagener Bier zu trinken, lässt sich allenfalls in den für deutsche Verhältnisse doch recht hohen Bierpreisen in Skandinavien finden.



Für mehr Informationen sei auf www.stallhagen.com verwiesen. Keine Angst, mit etwas Zeit und nach ein zwei Bieren lässt sich der schwedische Inhalt der Website, die auch Hinweise auf Gaststätten und Läden mit Stallhagener Bier enthält, durchaus ergründen. Skoll!

Thoralf Knote, FBG, 28.12.2012

Qualitätswettbewerb für Bier 2012/2013



Der 38. DLG-Qualitätswettbewerb für Bier fand in dem Prüfzeitraum August bis Dezember 2012 statt. Zehn Sachverständige untersuchten von jedem Bier jeweils zwei unterschiedliche alte Proben. In Abhängigkeit von der erreichten Punktzahl erhalten die Biere einen Bronzenen, Silbernen oder Goldenen DLG-Preis.

Die fachliche Prüfung besteht aus einem sensorischen und einem analytischen Teil (siehe auch Infoheft II/2012).

Alle Biere, die durch die DLG-Experten getestet werden, müssen **nach den Grundsätzen des deutschen Reinheitsgebots gebraut** sein, auch wenn sie aus dem Ausland stammen.

Am Test beteiligten sich 185 Brauereien aus 8 Nationen mit insgesamt 817 Bieren/Biermischgetränken.

Es wurden insgesamt 629 Biere prämiert, davon konnten 458 mit dem Goldenen, 157 mit dem Silbernen und 14 mit dem Bronzenen DLG-Preis ausgezeichnet werden.

15 Biere aus 6 sächsischen Brauereien konnten 2012/13 eine Auszeichnung erhalten, aus Mecklenburg-Vorpommern waren es 15, aus Thüringen 10, aus Sachsen-Anhalt 3 und aus Brandenburg 4.

Zu den sächsischen mit den DLG-Preisen ausgezeichneten Brauereien gehören:

	DLG-Preis		
	Gold	Silber	Bronze
- Landskron Brauerei Görlitz GmbH	2	-	-
- Glückauf Brauerei Gersdorf GmbH	3	1	-
- Braustolz Brauerei GmbH Chemnitz	3	-	-
- Sternquell-Brauerei GmbH, Plauen	3	-	-
- Privatbrauerei Eibau GmbH	2	-	-
- Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf GmbH	1	-	-

Unter der Voraussetzung gleichbleibender Qualität darf der Teilnehmer 2 Jahre lang mit den erworbenen DLG Preisen werben. Die DLG kontrolliert durch stichprobenweise Nachkontrollen.

Der Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. gratuliert allen Preisträgern auf das Herzlichste und wünscht weitere gute Qualitätsbiere.

Zusammengestellt von Werner Ehben, FBG, aus Internet und DLG Frankfurt, 15.02.2013

„Schwerter Brot“

Bäckermeister Alexander Seyffert aus der Weinböhla hat eine neue Brotsorte auf gebracht. Die in Meißen ansässige Meißen GmbH lieferte für das Brotmeister Seyffert hat zusammen mit verschiedensten Brotspezialitäten entstehender Bestandteil des neuen Brotes der



Bäckerei „Zur Bachmühle“ in den Weinböhlaer Brotmarkt Privatbrauerei Schwerter eine wichtige Zutat. Bäckerseiner Frau schon die verlassen. Nun ist ein wichtiger, der beim Bier-



brauen anfällt. Das Backen mit Treber wurde die Lösung in Verbindung mit Zutaten gewählt. Ein entsprechender runder Brotleib wird aus dem Teig ausgebacken. Keiner muss Angst haben, dass sich Alkohol im Brot befindet. Der Alkohol im Bier entsteht erst bei der Gärung. Deshalb kann der Treber auch als Krafffutter in der Tierernährung Verwendung finden.

hat so seine Tücken, hier Roggenmehl und anderen

Die Bäckerei „Zur Bachmühle“ hat schon eine lange Tradition. Um 1870 wurde in der Wassermühle eine Bäckerei eingerichtet. Ab 1903 führte die Familie Müller Bäckerei und Mühle über mehrere Generationen.

Der Mahlbetrieb endete um 1950.

Wünschen wir der Bäckerfamilie mit ihrem Brot viel Erfolg.

Bernd Hoffmann, FBG, 18.02.2013

Wussten Sie schon,

..., dass die Landskron Brauerei etwa 1,2 Millionen € in eine neue Abfüllanlage investiert. Sie reagiert somit auf die sinkende Nachfrage nach der 0,5-Liter Flasche und bietet künftig auch andere Größen an. Zunehmend gefragt sind bei den Verbrauchern kleinere Mengen, etwa in der 0,3-Liter Flasche. Die neue Abfüllanlage soll dann Anfang März in Betrieb gehen.

..., dass die Delegierten des Deutschen Brauer-Bundes in einer außerordentlichen Versammlung am 08.11.2012 eine in die Zukunft weisende Struktur beschlossen. Neben den regionalen Mitgliederverbänden, in denen wiederum Brauereien Mitglied sind, werden mit Wirkung zum 01.01.2013 größere Brauereien und Brauereigruppen direkt Mitglieder beim Brauerbund. Das soll eine effiziente Interessenvertretung der gesamten Branche bei Beibehaltung eines föderalen Verbandsaufbaus entsprechend dem politischen System der Bundesrepublik garantieren.

Brauindustrie Nr.12, Dezember 2012

..., dass im November 2012 der erste sächsische Whisky nach der Wende auf den Markt kam. Der Ursprung dazu lag in der Schwerter Brauerei in Meißen. Es bestand der Wunsch aus dem Porter-Starkbier einen Bierbrand herzustellen. Dadurch wurde die Verbindung zur Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe aufgebaut. Im Jahr 2002 war es dann soweit, das in der Brauerei die für den Whisky benötigte Maische hergestellt werden konnte. Besondere Malzsorten werden für die spätere Whisky-Herstellung benötigt. Zehn Jahre ist nun der Whisky in edlen Holzfässern herangereift und besitzt nun einen Alkoholgehalt von 46,5 Volumenprozenten. 1000 Flaschen konnte Destillateurmeister Siegbert Hennig zum Preis von 69 Euro auf den Markt bringen. In zwei Jahren wird es den nächsten Whisky geben, darauf haben sich Destilliermeister Hennig und der ehemalige Braumeister aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen Bernd Heilmann geeinigt. Der Jahrgang 2003 soll mindestens zwölf Jahre reifen.

Dazu viel Erfolg.

Sächsische Zeitung 30.11.2012

..., dass der Radebeuler Getränkefachhändler Flack & Schwier nach dem Erfolg mit dem Vollbier in der Steinie-Flasche mit dem grünen Etikett aus DDR-Zeiten, nun ein weiteres DDR-Kultbier auf den Markt gebracht hat. Es ist das „**Doppel-Caramel Bier**“ mit dem blau-weiß gestreiften Etikett.

Morgenpost 04.12.2012



Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2013 und andere Veranstaltungen

- Kleinbrauermarkt in Ulm
20. - 21. April 2013
- Glückauf Brauerei Gersdorf,
21. April 2013, Im Rahmen des Tag des Deutschen Bieres – Frühschoppen mit Blasmusik
- Münch-Bräu Eibau GmbH
30. April - 01. Mai 2013, Brauereifest
- Tschechisches Bierfestival, Prag am Flughafen
16. Mai - 01. Juni 2013, Messegelände Letnany
- Berquell Löbau GmbH, Löbau
31. Mai - 01. Juni 2013, Brauereifest
- Braustolz Brauerei GmbH, Chemnitz-Kappel
22. - 23. Juni 2013, 22. Brauereifest
- Glückauf Brauerei Gersdorf,
01. Juni 2013, 19. Brauereifest



- Landskron Brauerei Görlitz GmbH
07. – 09. Juni 2013, Brauereifest
- Einsiedler Brauhaus GmbH, Chemnitz/Einsiedel
15. – 16. Juni 2013, Brauereifest
- Radeberger Exportbierbrauerei GmbH, Radeberg
21. - 23. Juni 2013, Bierstadtfest
- Historischer Bier- u. Traditionszug in Eibau
28. - 30. Juni 2013
- Vereinsbrauerei Apolda GmbH, Apolda
29. Juni 2013, 12. Biersommer
- Brauerei Fiedler, Oberscheibe
29. Juni 2013, Brauereifest, anlässlich 200 Jahre Brauerei
- Internationales Berliner Bierfestival
02. - 04. August 2013, 17. Internationales Bierfestival 2013
- Freiburger Brauhaus GmbH, Freiberg
09. - 11. August 2013, Brauereifest
- Sternquell- Brauerei Plauen
07. - 08. September 2013, Brauereifest, Brauereigelände Plauen-Neuensalz



Vereinstermine 2. und 3. Quartal 2013

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

12. April 2013	17 Uhr	Besuch des Brauhauses Radebeul (Megadrom) in 01145 Radebeul, Meißner Str. 507, Straßenbahn Linie 4 (Richtung Weinböhla) bis Haltestelle Eisenbahnbrücke
10. Mai 2013	17 Uhr	Vereinstreffen
14. Juni 2013	17 Uhr	Vereinstreffen
26. Juli 2013	17.30 Uhr	Vereinstreffen Getränkemarkt Below, Bernhardstr. 101, 01187 Dresden Grillveranstaltung, Anmeldung erforderlich
14. September 2013	9 Uhr	27. Dresdner Tauschtreffen des FBG für Brauereiwerbemittel in der FFD GmbH - Sachsenwerkarena (Soccerarena), Siemensstr. 9 in 01257 Dresden Tischbestellungen sind bis spätestens 11.09.2013 an unseren Org.-Leiter Steffen William, Semmelweisstr. 16, 01159 Dresden, Tel. (0152) 26561919 bzw. per Email an suthope@t-online.de zu richten. Es wird empfohlen, sich vor der Anreise über eventuelle Änderungen zu informieren: www.fbg-dresden-ostsachsen.de

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 informieren.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2013

- | | |
|--|--|
| 16. März 2013
IBV-Tauschtreffen im Gasthof Stern | D- 86368 Gersthofen |
| 16. März 2013
3. Sammlertauschbörse in der Braumanufaktur | D- 02826 Görlitz |
| 13. April 2013
FvB 1.Internationale Tauschbörse bei kurfürstlich Weyberbräu | D- 63877 Sailauf |
| 27. April 2013
IBV-Tauschtreffen im Burgbräu | D- 39245 Gommern |
| 04. Mai 2013
FvB -19. Isenbeck-Tauschbörse in den Zentralhallen | D- 59063 Hamm |
| 11. Mai 2013
IBV-Tauschtreffen in der Brauerei Hummel | D- 96117 Memmelsdorf |
| 08. Juni
IBV-Tauschtreffen in der Hausbrauerei Bogner, Haselbach 26 | A- 5280 Braunau am Inn |
| 08. Juni 2013
Internationale FvB Tauschbörse | D- 91177 Thalmässing (Pyras) |
| 15. Juni 2013
IBV-Tauschtreffen im Vielanker Brauhaus | D- 19303 Vielank |
| 29. Juni 2013
FvB Tauschbörse in der Schloßbrauerei | D- 95688 Friedenfels |
| 20. Juli 2013
IBV-Tauschtreffen im Bierkrugmuseum der Schussenrieder Erlebnisbrauerei | D- 88267 Bad Schussenried |
| 10. August 2013
IBV-Tauschtreffen in der Wernesgrüner Brauerei | D- 08237 Steinberg (Wernesgrün) |
| 24. August 2013
Internationale FvB Tauschbörse in der Rhönbrauerei | D- 36452 Kaltennordheim |
| 14. September 2013
27. Dresdner Tauschtreffen des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.
Ort: In FFD GmbH, Sachsenwerk Arena (Soccerarena), 01257 Dresden, Siemensstr. 9
Zeit: 9.00 bis 14.00 Uhr | D- 01257 Dresden |
| 14. September 2013
IBV- Kongress mit ÖBSC-Tauschtreffen und Verleihung des „Goldenen Bierdeckel“ | A- 4240 Freistadt |
| 21. September 2013
Internationale FvB Tauschbörse im Kaiserhof | D- 96317 Kronach |
| 03. - 06. Oktober 2013
Weltkongress der Brauereiwerbemittel-Sammler | SK- 03601 Martin |
| 02. November 2013
IBV-Tauschtreffen bei der Brauerei Göller „Zur alten Freyung“ | D- 97475 Zeil |
| 02. November 2013
Internationale FvB-Nikolaus-Tauschbörse | D- Bad Rappenau |

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.

Etiketten der Feldschlößchen AG Dresden



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 III/2013 ist der 1. Mai 2013.

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.