

Informationsblatt

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

Ausgabe III / 2013



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

17. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Unser Vereinstreffen im Frühjahr 2013

Unser Vorhaben, ein Vereinstreffen im ersten Halbjahr, außerhalb der Räumlichkeiten der FS AG durchzuführen, hatte sich in den letzten Jahren etabliert.

Nach Besuchen der Gaststätte „Zum Gerücht“ in Altlaubegast in den vergangenen zwei Jahren, kam die Idee auf, nach vielen Jahren doch wieder einmal das Brauhaus Radebeul zu besuchen.

Dieses wurde, nachdem es fast zehn Jahre geschlossen war, im August 2011 wieder als Hausbrauerei eröffnet.

Mit dem Brauer Gerd Gottwald an ihrer Seite, versuchten die neuen Eigentümer, Familie Wenzel aus Radebeul, der immerhin schon 1994 ersteröffneten Lokalität wieder neues Leben einzuhauchen.

Anfangs nur als Brauerei gedacht, wurde im April 2012 auch der Gastraum wieder mit eröffnet.

Auch für uns als Sammler von Brauereiwerbe-mitteln wurde es interessant. Es gab eigene Etiketten und immerhin schon zwei Bierdeckel.



Die Vorbestellung für unseren Verein, für den 12. April 2013, 17 Uhr, wurde im Dezember 2012 schnell erledigt.

Im Februar 2013 wollte ich diese Bestellung noch einmal bestätigen lassen. Da erfuhr ich zu meiner großen Überraschung von dem „Geschäftsführer“ Herrn Franke, das der Gastraum seit Ende Januar 2013 offiziell wieder geschlossen sei, nur zu Veranstaltungen geöffnet wird, man sich vom Brauer Gerd Gottwald getrennt habe und jetzt einen Leihbrauer habe, und ihm kein Bestimmungstermin bekannt sei. Zu unserem Glück konnte ich den Termin bei ihm noch mal erneuern.

Leider gab es aber auch keine Speisekarte mehr. Herr Franke konnte mir wenigstens noch ein kleines Imbissangebot machen, Fettbismchen und Bockwurst mit Brot, welches ich dankend annahm.

Endlich war es dann soweit. Noch vor 17 Uhr war der Großteil der angemeldeten Mitglieder anwesend.

Nach einer kurzen Begrüßung überraschte uns Bernd Hoffmann mit einem sehr interessanten, kurzweiligen Vortrag über das Radebeuler Brauwesen. Auch Herr Franke hatte einen kurzen Beitrag über das neue Brauhaus parat und lud später noch alle Interessierten zu einer kleinen Brauereiführung ein.

Zu späterer Stunde überraschten uns noch Zwickauer Sammlerfreunde, welche diesen Termin in unserem Infoblatt gelesen hatten und gerade auf Besuch in Dresden waren. Im Großen und Ganzen war es ein schöner und gelungener Abend.





Mal sehen, wo es uns nächstes Jahr hin verschlägt.

PS: Im Augenblick hat das Brauhaus Radebeul wieder einen festen Brauer aus Löbau.

Fotos: J. Haufe, J. Rothe

Jens Rothe, FBG, 13.05.2013

Besuch in Korfus einziger Brauerei

Durch einen Hinweis in einem örtlichen Reiseführer wurden wir auf ein korfiotisches Bier mit dem klangvollen Namen Tsitsibira aufmerksam gemacht, das angeblich viel in der Hauptstadt Korfu, heute auch Kerkyra genannt, getrunken wird. Die Engländer haben dieses obergärige Bier, das unter Zusatz von Zitronenlimonade und Ginger (Ingwer) hergestellt wurde, nach Korfu gebracht, wo es bis 1842 getrunken wurde, aber danach verschwand. Nach 150 Jahren hat sich nun eine kleine Brauerei wieder dieses Bieres angenommen.

Es reizte uns, den Hersteller, eine Mikrobrauerei in Arillas, kennenzulernen, zumal Arillas von unserem Ferienort Acharavi leicht zu erreichen war. Wir mieteten uns für diesen Besuch ein leistungsfähiges Quad, gewärtig, nicht umsonst die Fahrt durch die imposante Berg- und Küstenlandschaft auf uns genommen zu haben, wenn man uns, weil unangemeldet, nicht empfangen würde.

Solche Bedenken waren allerdings völlig fehl am Platze, denn schon kurz nach unserer Ankunft wurden wir vom Besitzer der Privatbrauerei, Herrn Spiros Kaludis, und seinem Braumeister, Herrn Klaudio Mouzakis, herzlich empfangen und in einem Einführungsgespräch mit den notwendigen Informationen zur Brauerei versehen.



Die Brauerei wurde 2009 gebaut und in Betrieb genommen und stellt heute ca. 4000 hl pro Jahr mit insgesamt 8 Beschäftigten her. Mit 20 hl pro Tag ist die Kapazität der Brauerei in den Monaten Mai bis September völlig ausgelastet, ansonsten sinkt deren Auslastung auf unter 40%.

Neben dem bereits erwähnten Tsitsibira mit 2% Alkohol, produziert man die obergärigen Bier-sorten Corfu Real Ale (bernsteinfarben), Corfu

Real Ale Bitter (dunkel, karamelig, an bittere Scho-kolade erinnernd), Ionian Epos (mit Honig versetzt) und schließlich die untergärigen Sorten Royal Ionian Pilsner und Ionian Gold, ausgewogen bittere, helle Bier mit 5 bzw. 4,6% Alkohol.

Die Biere verbleiben zu 90% in Korfu, vorwiegend in Korfu-Stadt, und dort vor allem in guten Hotels und Gourmet-Restaurants. Sehr stolz ist man aber auch darüber, daß man für die Olympischen Spiele 2012 in London liefern konnte und dafür mit einer Anerkennungsurkunde ausgezeichnet wurde.

Mit Ausnahme der Pilsner Biere, die filtriert werden, werden die anderen Sorten nicht filtriert und pasteurisiert, man gewährt deshalb nur eine Haltbarkeit von 2 Monaten. Die Brauerei verfügt zwar über eine Pasteurisationsanlage für Faßbier, nutzt sie aber wegen einer angeblich negativen Beeinflussung von Farbe, Geruch und Geschmack nicht. Die Flaschenbiere, alles in Einweg-Verpackung, bestechen durch eine gediegene mehrfarbige Folienetikettierung.

Alle Rohstoffe werden übrigens von der Fa. Weyermann, Bamberg bezogen.

Im Anschluß an diese Einführung haben wir die Mikrobrauerei besichtigt und waren von der eingesetzten Technik und Technologie und der



herrschenden Ordnung und Sauberkeit sehr beeindruckt.

Das Zweigerätesudwerk mit einer Schüttung von durchschnittlich 375 kg wird durch einen Whirlpool ergänzt, vergoren und gereift wird nach dem Zweitankverfahren. Alle Gefäße, deren Verrohrung und installierte Prozeßführung sind italienischer Herkunft, einige Tanks sind in Griechenland gefertigt. Beim Rundgang haben wir Zwickelproben aller Biersorten verkostet, an ihnen war absolut nichts auszusetzen.

Herr Kaludis fühlt sich im übrigen der Philosophie der sog. Craft-Brewer verpflichtet, und versucht, alte Bierstile neu zu beleben und neue zu entwickeln, um mit den einheimischen

Früchten wie Zitronen, Orangen, Feigen, Kakteen und mit der aus Asien stammenden kleinen Frucht Kumquat, den Biermarkt bunter und interessanter zu machen.

Für 2013 bereitet die Mikrobrauerei ein internationales Bierfestival vor, zu dem auch drei deutsche Craft-Brewer eingeladen werden. Mit neuen Ideen will man Weißbiere in verschiedenen Varianten brauen und bewerten.

In einem abschließenden Gespräch wurden dann noch einige Probleme der Wirtschaftlichkeit besprochen und dabei Einsatz von Solarenergie und Windkraft, aber auch schnell durchsetzbare Sparmaßnahmen wie z. B. Blindstromkompensation berührt.

Der Abschied fiel uns nicht leicht. Für die herzliche Aufnahme und die sehr kollegiale Betriebsführung haben wir uns in Wort und durch Eintragung ins Gästebuch herzlich bedankt, auch wenn uns die am Ende zur Mitnahme überreichten Bierproben auf dem Quad einige Probleme bereiteten.



Bierbrauen in Krumbach/Niederösterreich

Wer kennt schon die Bucklige Welt in Niederösterreich? Die Bucklige Welt liegt etwas südlich von Wien und erstreckt sich östlich zur ungarischen Tiefebene.

Man sollte es kaum glauben, z. Zt. befinden sich schon 3 Brauereien in dieser Region: das Wolfsbräu in Thernberg, das Schwarzbräu in Krumbach und das Schrammelsbräu in Bad Erlach. Da ich schon alle 3 Brauereien besucht habe, will ich mich auf das Schwarzbräu in Krumbach beschränken.

Der IT-Techniker, Brauer & Diplom Biersommelier Gerald Schwarz hat sich schon sehr lange mit der Herstellung von Bier beschäftigt. Eine eigene Brauerei zu betreiben, ein wahrer Traum, den er sich 2010 erfüllte.



Das Gasthaus Krumbacherhof, zu den Besitzern enge Verbindungen bestehen, zeigte daher großes Interesse an der Erstellung einer Brauerei und stellte großzügigerweise einen Wirtschaftsraum zur Errichtung für diese Brauerei zur Verfügung.

So braut Gerald Schwarz nun seit 2010 in seiner eigenen Brauerei im Krumbacherhof in Krumbach sein eigenes Bier.

Von der Firma LABU (LABORATORIUM BUCHRUCKER HYGIENE GmbH) wurde ein 3hl Sudwerk eingebaut.

Für die Herstellung des Bieres werden ausschließlich Zutaten aus Österreich verwendet.

Zu dieser Kleinstbrauerei gehören 2 Tanks zu 6 hl und 9 hl.

Der Ausstoß 2012 betrug 140 hl.

Es werden 2 Standardbiere ganzjährig gebraut: Helles und Altbier.

Als Saisonbiere werden Pale Ale (Frühjahr), Weizen (Sommer/Herbst), Bock (Winter) angeboten. Außerdem werden noch Spezialbiere gebraut: Golden Strong Ale und Dark Strong Ale nach belgischem Vorbild, Black Ram Stout (Imperial Stout).

Ca. 40% des produzierten Bieres werden als Flaschenbier abgefüllt. Das Faßbier wird im Hotel Krumbacherhof, Hotel Weber (Bad Schöna) und Hotel Post (Kirchschlag) ausgeschenkt. Das Gasthaus Triad (Bad Schöna) vertreibt das Bier nur in Flaschen.

Das Flaschenbier ist auch online bestellbar unter:

www.mybier.at (Versand auch nach Deutschland)

Wir bedanken uns bei Gerald Schwarz, welcher sich für uns die Zeit nahm, um uns die Brauerei zu zeigen und wünschen ihm viel Spaß weiterhin mit seiner Brauerei. Im Gasthof konnten wir uns von der Qualität des Bieres überzeugen.



150 Jahre Pilstradition in Freiberg, mit dem ersten Bier nach böhmischer Brauart

Als das erste Berggeschrey im Jahre 1168 von reichen Silberfunden im Freiburger Raum kündete, kamen schnell Bergleute, Händler, Köhler aber auch Vagabunden in die bis dahin unwirtliche Gegend.

Wo Männer miteinander arbeiten und leben, ist auch das Bier brauen nicht weit. Und so kann Freiberg auf eine sehr lange Brautradition zurückblicken. 1266 wird in einem Urteil sogar entschieden, dass „...auf allen gewinnhaften Zechen nur noch Freibergisches Bier zu verkaufen ist.“

1850 erfolgte die Gründung des Bürgerlichen Brauhauses in Freiberg. Hier wurde in herkömmlicher Weise gebraut bis im Jahre 1863 eine neue Art des Brauens aus Böhmen nach Freiberg kam. Bis dahin war Pils in Sachsen ein böhmisches Dorf, danach gab's in jedem Dorf das „Böhmische“ aus Freiberg. Und so wie vor 150 Jahren die Freiburger Pilstradition begann, wird sie bis heute gelebt, weiterentwickelt und gepflegt.

Freiburger Pils ist eines der beliebtesten Biere in Sachsen geworden und die Freiburger Brauerei eine der modernsten in Deutschland. Im Jahre 2013 feiern wir 150 Jahre Pilstradition mit einem speziell für diesen Anlass gebrauten Bier: Freibergisch 1863 Jubiläums-Pils (siehe Deckblatt)– mit böhmischer Braugerste, Saazer Hopfen und Erzgebirgswasser ist es heute so gut wie damals.

Quelle: Aus Freiburger Newsletter Ausgabe April 2013

Das Foto vom Glas und der Flasche auf dem Deckblatt stellte uns freundlicherweise die Freiburger Brauhaus GmbH zur Verfügung

Pressespiegel des Deutschen Brauerbundes (Auszug)

- Holländer kaufen ihr Bier in NRW

Jedes Zehnte getrunkene Bier im Nachbarland stammt aus Deutschland.

Seit die niederländische Regierung die Alkoholsteuer um 14% erhöht hat, kommen die Holländer zum Teil mit Bussen über die Grenze nach Deutschland, um Bier zu kaufen. Die Holländer räumen vor allem in den grenznahen Städten Emmerich, Kleve, Krefeld und Mönchengladbach die Bierregale der Supermärkte leer.

Neben der Alkoholsteuer wurde im Nachbarland im vergangenen Oktober auch die Mehrwertsteuer auf 21% erhöht. Damit kostet dort ein Bier viermal soviel, wie in Deutschland. Untersuchungen haben ergeben, dass der Bierkonsum in den Niederlanden seitdem stetig abnimmt. Durchschnittlich 6,4 Gläser tranken holländische Gerstensaft-Freunde 2012. Ein Jahr zuvor waren es noch 7,2. Die Wirte beklagen bereits enorme finanzielle Einbußen.

Während die niederländische Regierung mit ihrer kräftigen Steuererhöhung ein Eigentor geschossen zu haben scheint, wittern andere das große Geschäft. So organisieren niederländische Busunternehmen schon Bustouren für den Biereinkauf in der Bundesrepublik. Zudem überqueren viele holländische Jugendliche mit Shuttle-Bussen die Grenze, weil das Bier in deutschen Diskotheken günstiger ist und es - anders als in Holland - schon ab 16 Jahren erlaubt ist, zu trinken.

Pressespiegel (13 KW 2013) aus RP ONLINE vom 27.03.2013

- Mutter geht, Tochter kommt: An Brauerei-Spitze steht Wechsel an

Glückauf-Chefin Renate Scheibner führt ab Sommer gemeinsam mit Astrid Peiker die Geschäfte des Gersdorfer Unternehmens. Zum Jahreswechsel geht sie dann ganz in Rente.

Ab Juli wird Astrid Peiker gemeinsam mit ihrer Mutter Renate Scheibner als Geschäftsführerin der Gersdorfer Brauerei agieren. Die 42-Jährige soll langsam in die neue Führungsrolle rein wachsen.

Zum Jahreswechsel zieht sich Renate Scheibner dann komplett zurück. "Mir hat meine Arbeit immer viel Spaß gemacht, und so ist es auch jetzt noch. Aber es ist ganz einfach an der Zeit", sagte die 64-Jährige am Rande des Frühschoppens, zu dem die Glückauf-Brauerei am Sonntag anlässlich des heutigen Tages des deutschen Bieres eingeladen hatte.

Mit 36 Mitarbeitern ist die Glückauf-Brauerei Gersdorf eines der größten Unternehmen im Ort. Rund 35.000 Hektoliter Bier werden jedes Jahr gebraut. Elf Sorten lassen die Braumeister

entstehen, wobei traditionelle Verfahren und modernste Technik kombiniert werden.

- 1880 gründete Richard Hübsch die Glückauf-Brauerei. Das Unternehmen wuchs kontinuierlich. Kurz vor der Wende - im Jahr 1989 - wurden nach Angaben der Brauereichronik 145.000 Hektoliter Bier abgefüllt.

Pressespiegel (17 KW 2013) aus www.freiepresse.de vom 23.4.2013

- "Zwickelbock" Festbier der Landskron Brauerei für die "Deutsche Rosenschau" in Forst (Lausitz)

Am 29. 04.2013 fand in der Landskron Brauerei in Görlitz das Einbrauen des Bieres für die "Deutsche Rosenschau" in Forst (Lausitz) statt.

Rüdiger Scheib, zuständig für den Vertrieb auch in Forster Raum, erläuterte, dass es vorerst 300 Flaschen des handabgefüllten Bieres geben wird. Er rechnet mit großem Interesse und hofft natürlich auf einen weitaus größeren Bedarf.

Matthias Grall, Braumeister und Geschäftsführer der Landskron Brauerei: "Das Bier ist ein Bockbier mit der Aromanote des Hopfens. Wie der "Forster Rosentraum", die Jubiläumsrose mit ihrem schweren und süßlichen Duft, wird das bernsteinfarbene Bier kräftig und etwas süßlich sein. Es paßt perfekt zu der "Deutschen Rosenschau."

Bürgermeister Dr. Jürgen Goldschmidt: "Wir möchten die Festtage zum 100-jährigen Bestehen des Rosengartens und der Deutschen Rosenschau, die ja nach 75 Jahren erstmalig wieder stattfindet, natürlich auch nutzen, um regionale Produkte aus der Lausitz anzubieten. Damit meine ich bewußt die Niederlausitz und die Oberlausitz. deshalb freue ich mich besonders über die Zusammenarbeit mit der Landskron Brauerei in Görlitz." Er sah die früheren Etiketten der Landskron Brauerei an der Wand und sinnierte noch ein wenig über die Zeit, als Landskron in Forst heiß begehrt, aber leider viel zu oft ausverkauft war. Geschäftsführerin Katrin Bartsch griff die Gedanken des Bürgermeisters auf und erinnerte an die Geselligkeit bei einem Glas Bier und die Erinnerungen und Anekdoten, die damit verknüpft sind.

Nun ging es an das Einbrauen. Auf die Forster Rosenkönigin Nicole II. und Bürgermeister Goldschmidt, unterstützt von Braumeister Matthias Grall, wartete nun ungewohnte körperliche Arbeit, die Malzschüttung. Aber die 60 kg Aufgabe wurde mit Bravour gemeistert. Nicole II. folgte mit großem Interesse den Ausführungen des Braumeisters über den Ablauf des Brauvorganges. Etwa 40 Tage muß das Festtagsbier reifen bis es passend zum Start der Deutschen Rosenschau ausgeschenkt werden kann. Zum Abschluß wurden die Rosenkönigin Nicole II. und Bürgermeister Goldschmidt zu Braumeistern ehrenhalber ernannt und erhielten ihre Urkunden.

Besten Dank für die Zusendung der Etikette vom Rosenbier durch die Landskron Brauerei Görlitz

Pressespiegel (19 KW 2013) aus Niederlausitz aktuell, 29.04.2013

- Peniger Spezialitätenbrauerei stoppt Produktion

Die Rettung der Firma ist gescheitert – doch die Brauerfamilie Hösl kämpft weiter um ihr Lebenswerk

Der Peniger Spezialitätenbrauerei droht die Zerschlagung. Der Insolvenzverwalter hat die Produktion am 30. April 2013 eingestellt. Nun sollen firmeneigenes Inventar wie Leergut, Einrichtungen, Grundstücke und Immobilien, sowie die Namensrechte verkauft werden. Das Geld fließt in die Insolvenzmasse, aus der Gläubiger bedient werden sollen. Wie viel der Schulden in



Höhe von 4,2 Millionen Euro so zurückgezahlt werden können, ist offen. Die verbliebenen 19 Mitarbeiter wurden entlassen. Dies teilte Ingo Schorlemmer, Sprecher der Kanzlei Schulze und Braun am Freitag auf Anfrage mit.

Der Chemnitzer Jurist Dirk Herzog hatte nach dem Insolvenzantrag Mitte September die Leitung der Brauerei übernommen. Ziel: Der Verkauf des Traditionshauses. „Keiner der Interessenten war bereit, die Brauerei ab Mai aus dem laufenden Betrieb heraus zu übernehmen“, sagte Schorlemmer. Gründe dafür gab es mehrere. Einerseits kann die Brauerei nur eine begrenzte Menge an Abwasser ins Netz leiten – dies schmälert die Produktionsmengen erheblich und macht ein Engagement unwirtschaftlich. Andererseits schreckt der Investitionsbedarf in Gebäude und Technik im hohen sechsstelligen Bereich Investoren ab.

Gläubiger misstrauen Inhabern

Zünglein an der Waage war jedoch die Entscheidung einer regionalen Bank, der das Brauerei Grundstück im Peniger Zentrum gehört. Laut Schorlemmer hat das Bankhaus eine vom Insolvenzverwalter angestrebte zwischenzeitliche Verpachtung abgelehnt und wollte das Areal an einen Investor verkaufen. Die Bank habe demnach Zweifel angeführt, dass eine Verpachtung die beste Lösung für den Gläubiger wäre. Laut „Freie Presse“-Informationen sollte jedoch verhindert werden, dass Braumeister-Sohn Maximilian Hösl junior das Erbe der Eltern antritt. Er war als letzter Interessent für die Betriebsübernahme geblieben. Einige Gläubiger sahen dies kritisch, trauten ihm einen Neuanfang nicht zu.

Marke kann erhalten bleiben

Braumeister Maximilian Hösl hat noch nicht aufgegeben. Auf Anfrage bestätigte er am Freitag, dass noch an einer Finanzierung für die Übernahme der Brauerei gearbeitet werde. „Wir versuchen es – auch im Interesse der Mitarbeiter“ sagt Hösl. Offen bleibt, ob in Zukunft wieder Peniger Bier gebraut wird. Die Marke könnte durch einen Verkauf der Rechte jedoch noch gerettet werden. Die Stadt Penig setzt darauf. Laut Stadtsprecherin Manuela Tschök-Engelhardt war das Bier ein gutes Aushängeschild. „Wir bedauern, dass Familie Hösl gescheitert ist. Die Zusammenarbeit war gut“, sagte sie. Ehefrau Ingrid Hösl hatte die Brauerei 1998 übernommen.

Pressespiegel (19. KW 2013), aus Freie Presse vom 04.05.2013

Veranstaltungen der Weesensteiner Braukommune II. Halbjahr 2013

20. Juli 2013 – 18 Uhr

5. Irish Folk Festival im Schlosshof

Fairy Dust (Chemnitz), Carrantuohill (Polen) u.a.
Für Weesensteiner Bier, Guinness und Kilkenny,
sowie Leckeres vom Grill ist gesorgt



Weesensteiner Braukommune e.V.
– Der Schloßforderverein –

Am Schlossberg 1

11. Oktober 2013 – 20 Uhr

01809 Müglitztal

Auf ein Bier

„Nicht alles wird schlecht“

Kabarettabend mit dem Dresdner Zwei-Mann-Kabarett-Theater „Duale Satire Deutschland“
Ulrich Eißner und Arnd Stephan entfachen ein tolles kabarettistisches Feuerwerk mit Wortwitz und
Gesang zu aktuellen Problemen unserer Zeit

15. November 2013 – 20 Uhr

Auf ein Bier

„Amadeus“

Gastspiel des Puppenspielers Detlef Heinichen vom Theatrum Figurentheater Dresden
Für beide Veranstaltungen ist für Weesensteiner Bier und Fettbemmchen gesorgt.

Weiterhin lädt das Schloß Weenstein für Interessierte zum I. Königlich – Sächsisches Gartenfest
am 5. - 7. Juli 2013 ein.

- Landskron Brauerei Görlitz GmbH
07. – 09. Juni 2013, Brauereifest
- Wernesgrüner Brauerei GmbH
08. – 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 3. und 4. Quartal 2013

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

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
19. Oktober 2013	11 Uhr	Besuch der Malzfabrik Heidenau, Hafenstr. Anmeldung erforderlich
08. November 2013	17 Uhr	Vereinstreffen
07. Dezember 2013		Ort und Zeit wird noch bekannt gegeben

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

- | | |
|--|--|
| 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 |
| 16. November 2013
Internationale FvB-Nikolaus-Tauschbörse | D- 94906 Bad Rappenau-Heinsheim |

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.

Wussten Sie schon,

- ..., dass Bier und Sekt wieder zu einander gefunden haben. Das „Herrengedeck“ ist wieder auf dem Markt. Ein in DDR-Zeiten sehr beliebtes „Gedeck“ bestehend aus einer Flasche Radeberger-Pilsner und einer Piccolo-Flasche Sekt. So kamen die Herren zu ihrem Radeberger und die Frauen konnten sich am Sekt erfreuen.
Diese Ehe wurde nun wieder hergestellt. Das Staatweingut Wackerbarth Radebeul und die Radeberger Exportbierbrauerei Radeberg, in Verbindung mit Ilse Bähnert (Tom Pauls) haben das „Sächsische Herrengedeck“ wie der auf den Markt gebracht.
Wohl bekomms!
- ..., dass ein Bürgermeister zum Wirt werden kann.
In der „Morgenpost“ vom 20.04.2013 befand sich die Notiz, „Kneipensterben in Sachsen: Bürgermeister wird Wirt!“ Die Pächterin der Gaststätte „Die Blaue Kugel“ in Cunewalde in der Lausitz war zahlungsunfähig. Ein neuer Pächter fand sich nicht. Über eine kommunale Gesellschaft betreibt das Rathaus nun die Kneipe (Gebäude Gemeindeeigentum). Die Blaue Kugel ist aus Cunewalde nicht wegzudenken mit über 160-jähriger Tradition. Der Bürgermeister meinte, ist die Kneipe dicht kommt keine Miete, so trägt sich die Wirtschaft selbst. Nach einem Pächter wird trotzdem gesucht.

Bierdeckelserie von „Watzke am Ring“ Dresden

