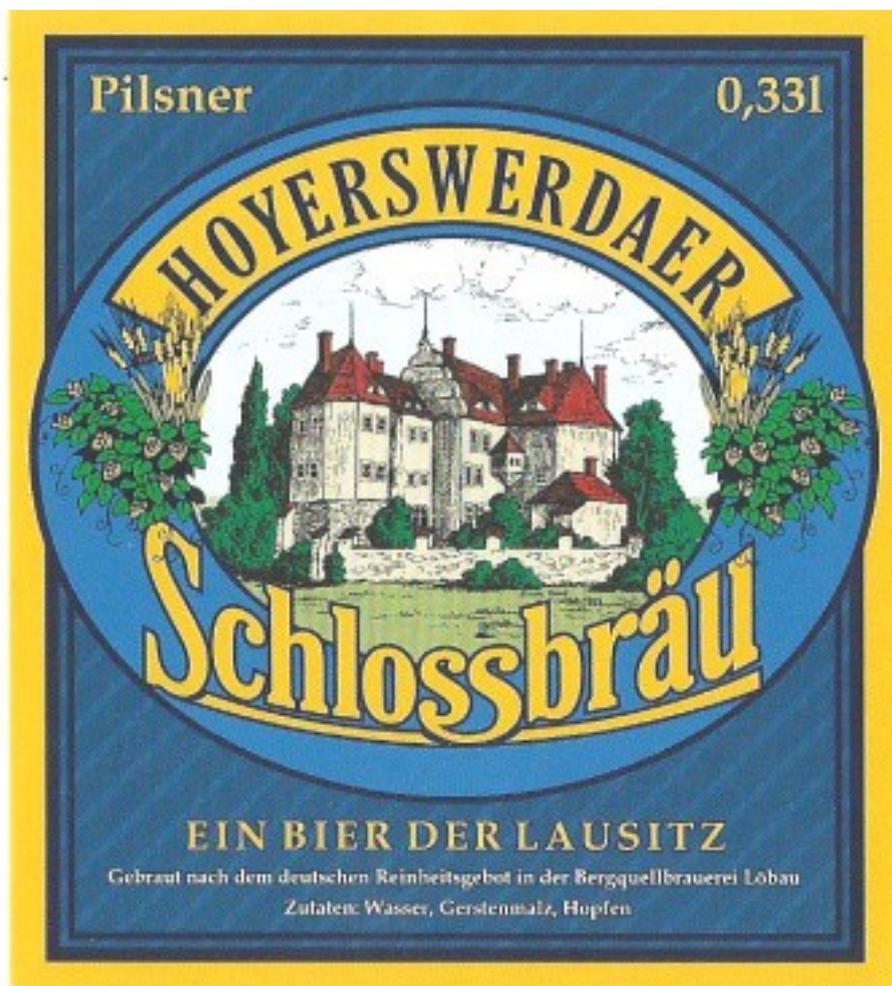


Informationsblatt

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

Ausgabe III/ 2014



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

18. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Prost!

1000 Jahre Bier in Sachsen.

2015 – zwei Jubiläen nähern sich der Stadt Meißen und Allen die ein gepflegtes sächsisches Meißner Bier verehren. Eines der Jubiläen kann auch ausschlaggebend auf die Entwicklung des Landes und diesem speziellen Produkt gewesen sein.

Bereits heute legen Ereignisse die Grundlage für das würdige Begehen der Jubiläen.



Acht stabile Holzstangen, es waren einmal Fichtenbäume, beschafft aus dem Wettiner-Forst, zieren seit dem 25. April 2014 eine Rasenfläche vor der Albrechtsburg in Meißen. An ihnen sollen sich einmal 16 verschiedene Hopfenpflanzen empor ranken. Die Hopfenstecklinge stammen aus der Zucht des Landwirtschaftsbetriebes Matthias Grosser in Coswig. In einem feierlichen Akt brachten Schlossherr Uwe Michel, OB Olaf Raschke, Schwerter-Brauerei-Chef Eric Schäffer und Braumeister a. D. Andreas Girbig die Stecklinge in den Boden. Mögen sie eine lohnende Ernte erbringen.

Der so entstehende mittelalterliche Hopfengarten soll die Besucher der Albrechtsburg auf die Brautration in der Stadt Meißen hinweisen. Aus gegeben Anlass wird noch auf einer zweiten Fläche Braugerste und Brauweizen angebaut werden.

Es ergibt sich nun die Frage, warum auf dem Vorhof zur Albrechtsburg diese beiden Gärten angelegt wurden.

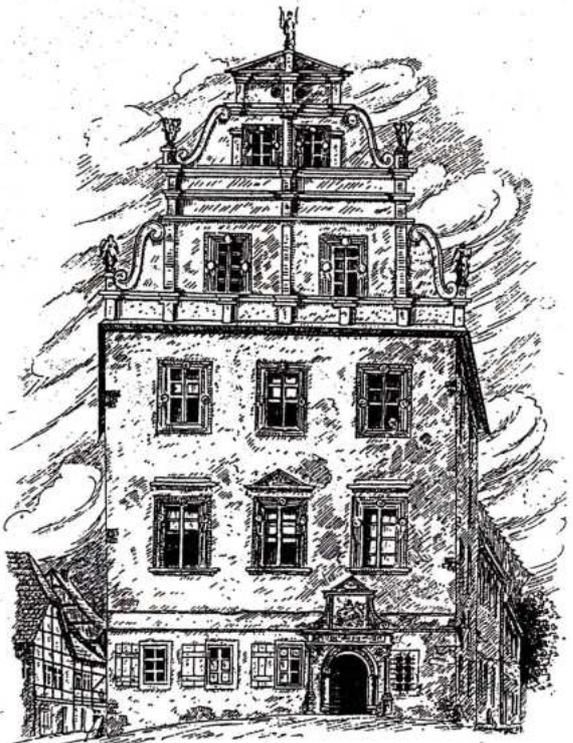
Wie bereits ausgeführt werden zwei Ereignisse im Jahr 2015 das Aussehen der Stadt Meißen prägen und diese Ereignissen werfen bereits heute ihre Schatten voraus.

Es ist einmal das Datum **13. September 2015**. 1000 Jahre sind mit diesem Tag vergangen an welchem beherzte Frauen die Markgrafenburg zu Meißen vor dem vernichtenden Feuer retteten. Bischof Thietmar zu Merseburg bezeugt in seiner Chronik, das im Jahre 1015, am 13. September Bier in den Meißner Burganlagen vorhanden war.

Anstürmende polnische Truppen hatten die Palisaden in Brand geschossen. Die mutigen Frauen nahmen aus Mangel an Wasser, *Medone*, ein Honigbier, und löschten das Brennende. So konnte die Anlage der Markgrafenburg gerettet werden. Dieses Ereignis vor 1000 Jahren ist schon Anlass genug, um es entsprechend zu würdigen.

Das Jahr 2015 ist aber auch für die in der Stadt Meißen ansässige Brauerei von hoher Bedeutung. Lautet doch ihr Werbeauftritt, ...„**Aus Sachsens ältester Privatbrauerei**“. Diese Behauptung ist richtig, es gibt in Meißen Unterlagen die diese Behauptung untermauern. Das Stammhaus der heutigen „Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH“ ist das „Brauhaus an der Frauenkirche“. 1460 findet dieses Brauhaus erstmals Erwähnung in den städtischen Unterlagen. Die brauberechtigten Bürger von Meißen ließen hier über Jahrhunderte ihr Bier brauen. Anfang des 19. Jahrhunderts begann auch in Meißen der „kommerzielle“ Braubetrieb.

Unter Beibehaltung der Brautradition im erwürdigen Brauhaus waren es die Mühlbergsche später die Mohn'sche Brauerei. Der Hirschsteiner Brauereibesitzer Eduard Bahrmann erwarb



1868 die Brauerei. Fortan hieß sie nur noch Bahrmann'sches Brauhaus. Die Entwicklung nahm seinen Lauf. Das Brauhaus an der Frauenkirche wurde zu klein. Die Brüder Bahrmann errichteten 1898 im Meißner Ortsteil Cölln eine neue Brauerei. Hier endete der Braubetrieb 1990 durch Stilllegung. Damit war das Ende nicht beschieden. Am 03. Oktober 1997 um 10 Uhr wurde wieder ein Fass in Meißen gebräutes Festbier angestochen. Damit ging die dritte Braustätte im Gewerbegebiet im Meißner Osten in Zaschendorf in Betrieb. 2015 werden es nun 555 Jahre, älteste Privatbrauerei in Sachsen und das gibt doch Anlass dieses Ereignis zu würdigen.

Andreas Girbig kam mit dem Chef der Albrechtsburg ins Gespräch und lies sich von diesen Ereignissen begeistern. So wird es im Jahre 2015 auf der Albrechtsburg eine Ausstellung „**Prost! 1000 Jahre Bier in Sachsen**“ geben. Die Ausstellung umfasst den Zeitraum April bis Oktober 2015. Die Sonderschau wird mit einigen spektakulären Höhepunkten umrahmt, z.B. Schaubrauen in historischer Braupfanne und vieles mehr.

Wünschen wir den Machern der Sonderschau viel Kraft bei der Umsetzung ihrer Ideen. Wagt die Schau bereits einen Blick in das Jahr 2016, in welchem alle Brauer und Bierfreunde in Deutschland ihre Erfolgsformel huldigen werden. Das bayerischen Reinheitsgebot von 1516, das älteste Lebensmittelgesetz feiert seinen 500 Geburtstag. Erst 1906 wurde das Gesetz in Deutschesrecht überführt und man kann heute vom Deutschen Reinheitsgebot sprechen.

Bernd Hoffmann, FBG, 23.05.2014

Hoyerswerda und seine Brauereigeschichte

Die Geschichte der Bierbraukunst lässt sich schwer rekonstruieren. Sei es in der Geschichte der Menschheit insgesamt oder bezogen auf ein Land, eine Region bzw. eine einzelne Gemeinde. Es ist nicht immer einfach, genaue Gründungsdaten zu recherchieren.

Oftmals wurde in größeren Gemeinden die Bierproduktion durch brauberechtigte Bürger wahrgenommen. So auch in Hoyerswerda. Im Hoyerswerdaer Wochenblatt aus dem Jahr 1849 wurde den Bürgern mitgeteilt, dass mit Brau – Privilegio nach dem städtischen Statut von 1606 nur 84 brauberechtigte Häuser zugelassen sind.



Das Burglehnhaus nach einer Zeichnung

Das älteste dieser Häuser war das Burglehnhaus gegenüber dem Schloss aus dem Jahr 1603. Dieses Privileg erhielten nur Häuser, bei einem Verkauf ging dieses nicht mit dem Hausbesitzer weiter. Nur das Haus besaß die herrschaftliche Genehmigung und das Recht zum Bierbrauen.

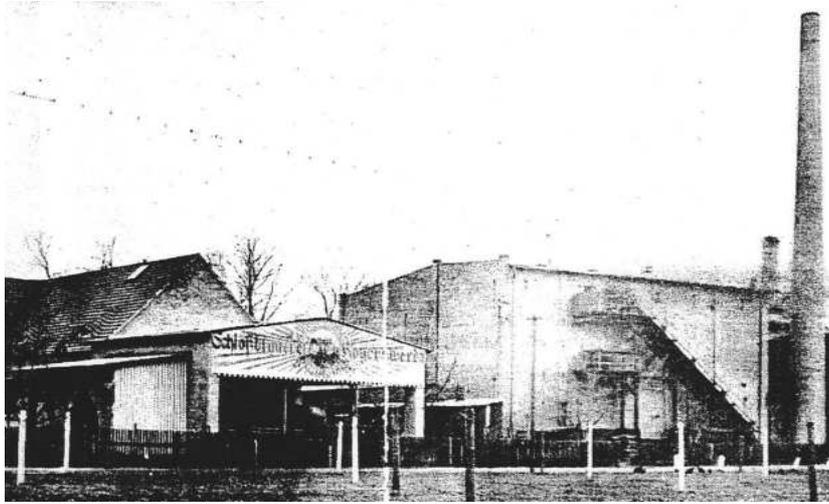
Die Geschichte der Braustätten in Hoyerswerda mit seinen damals ca. 750 Einwohnern geht bis in das Jahr 1563 zurück. Es wird hier urkundlich erwähnt, dass Wilhelm von Schöneburg, Besitzer der Herrschaft Hoyerswerda, einem seiner Untertanen die Brauberechtigung erteilte. Auch wird in einer Chronik von Hoyerswerda 1697 über das Bierbrauen berichtet. Aus dieser Zeit, Anfang des 18. Jahrhunderts wurde in der Geschichtsschreibung von Hoyerswerda das "Herrschaftliche Brauhaus" mehrfach erwähnt. Diese Braustätte befand sich auf dem Gelände des ehemaligen Gesellschaftshauses Oskar Härtel und wurde aber 1795 aufgelassen.

In weiteren Jahren konnte Bier nur über die brauberechtigten Bürger bezogen werden, die ihr Bier im „Communbrauhaus „ brauten. Dieser Brauprozess mit den brauberechtigten Häusern wurde über Lose geregelt. Der Standort dieser Braustätte befand sich gegenüber der evangelischen Johanniskirche. Das „Communbrauhaus“ stellte seine Produktion um 1870 ein.

Die „Communbrauerei“ wurde, nachdem 2 Pächter keine Brauerfolge verzeichnen konnten, durch Herrn Carl Braun, Firmenregister 137 vom 04.02.1891 übernommen und hatte aber eine kurze Betriebsdauer. Bereits 1892 wurde vom Buchdruckereibesitzer Hentschel das Gelände aufgekauft und der Braubetrieb eingestellt.

Daraufhin errichtete Herr Braun auf dem Gelände des „Alten Amtshauses“ 1892 die Schlossbrauerei Hoyerswerda.

Es wurde in den Braujahren des Bestehens gute Biere hergestellt, wie das Lagerbier nach Münchener Art, ein Kronenbräu, Weißbier nach Berliner Art, Doppel- und Einfachbiere. Besonders der Ausstoß des Bockbieres erzielte nachhaltigen Eindruck. So wird im Hoyerswerdaer Kreisblatt vom 25.03.1893 berichtet, dass „beim abgehaltenen Bockbierfest dieses den Verehrern des

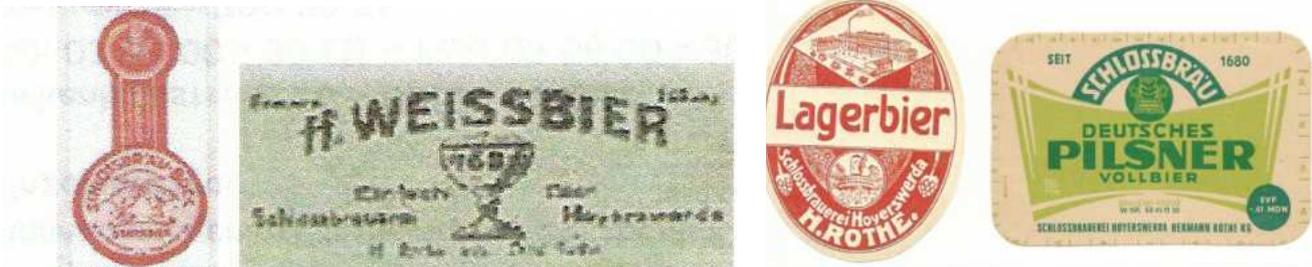


edlen Gerstensaftes sehr gut munde-
tete und sich eine urgemütliche
Stimmung im Restaurant „Zum
Adler“ entwickelte. Erst nach Mitter-
nacht traten die meisten Teilnehmer
– teilweise in etwas schiefer Haltung
– den Heimweg an.

Obwohl das hergestellte Bier einen
guten Namen in Hoyerswerda und
Umgebung besaß, wurde die Schloß-
brauerei Hoyerswerda auf Grund
finanzieller Zwänge seitens Herrn
Braun aufgelassen.

Schlossbrauerei Hoyerswerda in einer Abbildung um 1930

1906 übernahm die Schlossbrauerei
Hoyerswerda Herr Hermann Rothe, Besitzer der Schlossbrauerei in Guteborn. Resultierend aus
der 50-jährigen Tradition in Guteborn ist auch ein früheres Gründungsdatum der Schlossbrauerei
Hoyerswerda zu Werbezwecken nachzulesen.



Vorkriegsetiketten der Schlossbrauerei Hermann Rothe Hoyerswerda

Nach mehreren Umfirmierungen innerhalb der Familie war am Ende Manfred Rothe alleiniger
Besitzer der Brauerei namens Schlossbrauerei Hermann Rothe KG, die dann 1968 den Brau-
betrieb einstellte und nur noch alkoholfreie Getränke herstellte, bis sie 1975 die Produktion
endgültig einstellte.

Eine weitere Brauerei existierte für einen kurzen Zeitraum noch in Hoyerswerda, die Brauerei
Emil Kliche mit seinem Standort am Marktplatz.



In der Gebäudefront um 1920 ist die die Gaststätte „Schlossbräu-Klause“ zu sehen, in deren Hof befand sich die Brauerei Kliche; im Gebäude links daneben, dem Hotel „Goldener Anker“, wurde Landskron-Bier ausgeschenkt.



Bierflaschenporzellankopf der Brauerei Kliche (siehe links)

Leider ist durch Kriegseinwirkungen die Häuserfront nicht mehr erhalten. Die Brauereigründung erfolgte 1898 und wurde 1905 aufgelassen. Seine Witwe übernahm den Familienbetrieb unter dem Namen Brauerei Emil Kliche, Inh. Martha Kliche. Hier wurde nur Braunbier (Jungbier) produziert. Diese Brauerei wurde 1920 endgültig geschlossen.

Somit besitzt Hoyerswerda seit 1975 keine Braustätte mehr.

Trotzdem taucht der Name „Schlossbräu“ in Verbindung mit >Hoyerswerda (siehe Deckblatt dieses Heftes) wieder auf. Durch die Bergquell – Brauerei Löbau wurde auf Initiative einer in der Stadt Hoyerswerda ansässigen Firma wieder ein Pilsner nach der Rezeptur der Schlossbrauerei Herrmann Rothe KG gebraut, welches nach Aussagen älterer Hoyerswerdaer dem Geschmack des früheren Bieres sehr nahe kam.

Bei der Durchsicht der mir durch das Stadtarchiv Hoyerswerda zur Verfügung gestellten Unterlagen ist mir noch ein Beratungsprotokoll vom 28.06.1945 in die Hände gefallen, in dem die Bierpreise der Schlossbrauerei Herrmann Rothe KG beraten und ab 01.07.1945 verbindlich festgelegt wurden. Demnach kostete ab Juli 1945

- 1 Liter Bier ab Brauerei im Hausverkauf 0,60 RM,
- 5/20 Liter Bier in Bierlokalen 0,20 RM.

Welch ein Unterschied zu den heutigen Preisen.

Am Ende möchte ich noch einen Spruch zum Brauprozess den interessierten Bierkennern zur Kenntnis geben, der damals in „Die neue Alchemie“ von Galan O. Seid veröffentlicht wurde und heißt:

*„Die Hefe frisst den Zucker auf, verdaut ihn,
scheißt ihn als Alkohol aus und furzt die Kohlensäure dazu.“*

Quellen:

- Stadtarchiv Hoyerswerda
- Museum der Stadt Hoyerswerda

Sammlerfreund Karl-Heinz Prelop, Hoyerswerda, 16.11.2013

Wir bedanken uns bei Sammlerfreund Karl-Heinz Prelop recht herzlich, der uns freundlicherweise diesen Artikel zur Verfügung stellte.

Wussten Sie schon,

..., dass die Ritterguts Gose einiges zu feiern hatte. Das internationale Bierbewertungsportal „Ratebeer“ veröffentlichte Anfang des Jahres die Ergebnisse für das Jahr 2013. Die Ritterguts Gose ist „Best Beer in Saxony“, die Firma „Best Brewer in Saxony“. Schon im September 2013 wurde die Ritterguts Gose beim World Beer Awards in London zwei Mal mit Gold geehrt. Sie darf nun die Titel „World’s Best Gose“ und „Europe’s Best Gose“ tragen. 190 Jahre gibt es nun schon die „Ritterguts Gose“.

Leipziger Volkszeitung 21.02.2014

..., dass der dänische Bierkonzern Carlsberg die Mehrheit an der tschechischen Brauerei Zatec übernimmt. Carlsberg kaufte 51% der Anteile an der Brauerei. Die Brauerei Zatec (Saaz) liegt im Zentrum des traditionsreichen böhmischen Hopfenanbaugebietes. Der Saazer Hopfen zählt unter den Experten zu dem besten Aromahopfen weltweit.

Sächsische Zeitung (SZ) 04.04.2014

..., dass jeder Sachse im Jahr 135 Liter Bier trinkt. Angaben konnten nur durch Schätzungen ermittelt werden.

SZ 16.04.2014

, dass der Chef der Oettinger-Brauerei, Dirk Kollmar, verstorben ist. Der Hauptgesellschafter und Geschäftsführer der Brauerei ist im Alter von 50 Jahren an Herzversagen gestorben.

Kollmar und sein vor einem Jahr verstorbener Vater Günther haben Oettinger zu einer der größten Brauereigruppen in Deutschland gebracht. 2013 war Oettinger mit einem Bierausstoß von rund 9,8 Mill. hl die Nummer drei auf dem deutschen Biermarkt nach der Radeberger-Gruppe und AB-Inbev.

SZ 06.05.2014

..., dass das Berufsschulzentrum für Agrarwirtschaft und Ernährung an der Canalettostraße in Dresden-Johannstadt seinen eigenen Hopfengarten hat. In der Schule lernen unsere zukünftigen Bierbrauer. In der schuleigenen Brauanlage kommt dann der geerntete Hopfen zum Einsatz. Schulleiter Herweg Büttner führte zu dem Projekt aus, „das ist mein Ziehhind.“ Für mich war es der Reiz, in einer Großstadt ein Hopfenfeld anzulegen.

Morgenpost 06.05.2014

..., dass der Mitteldeutsche Historikerpreis der Krostitzer Brauerei GmbH nun schon zum 11. Mal vergeben werden soll. Alle bis heute eingereichten historischen Arbeiten, für die vergangenen Auszeichnungsrunden, lagerten bis vor kurzem in der Brauerei. Über 1000 Forschungsarbeiten haben sich in den letzten 10 Jahren die Jury anschauen und bewerten müssen, unter ihnen auch Arbeiten aus dem Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden Ostsachsen e. V.. Anfang Mai 2014 wurden nun ausgewählte Arbeiten in das Sächsische Staatsarchiv, Abteilung Staatsarchiv Leipzig zur dauerhaften Verwahrung übergeben.

Rundschau ?, 07.05.2014

..., dass in der Adler-Brauerei in Coswig am 10. Mai 2014 erstmalig ein Maibock Fassanstich stattfand. 15 hl dieses bernsteinfarbenen Bieres wurden produziert. Es ist ein untergäriges, filtriertes Bier, mit einem Alkoholgehalt von 6,5 %. Das Bier wurde in der Glückauf Brauerei in Gersdorf eingebraut.

SZ 08.05.2014 u. 10./11.05.2014

..., dass die Wittichenauer „Brauereistörche“ auch im Jahr 2014 ihre ersten Jungen ausgebrütet haben. Im Info-Blatt III/2012 berichteten wir bereits in Wort und Bild von diesem Ereignis. Auch in diesem Jahr bezog das Storchenpaar den nicht mehr genutzten Brauereischornstein als Quartier. In Sachsen gibt es etwa 330 Horstpaare.

..., dass der Sächsische Brauerbund wieder 16 Mitglieder vereint. Vor zwei Jahren waren es nur noch neun. Die Wernesgrüner Brauerei aus der Bitburger Gruppe und die sächsischen Oetker-Brauereien wie Radeberg sind dem Bund wieder beigetreten.

Als Präsident des sächsischen Brauerbundes wurde Steffen Dieltmar, Löbauer Brauhaus, wieder gewählt, Vize ist Jörg Sachse von Sternquell Plauen und Schatzmeister ist Katrin Bartsch von der Brau-Manufaktur Görlitz.

In Sachsen wird z. Z. in 56 Braustätten Bier gebraut, davon in 29 industriellen und 26 Gasthausbrauereien bzw. Hausbrauereien.

SZ 20.05.2014

..., dass die private Brau-Manufaktur Görlitz mit folgendem Werbeslogan für ihr Landskron Weizen Alkoholfrei wirbt, „Die braufrische Neuigkeit zum Genießen bei jeder Gelegenheit“

Werbematerial der Brauerei 2014

..., dass die Feldschlößchen AG Dresden auch in der Spielzeit 2014/2015 Partner von Dynamo Dresden in der 3. Liga bleibt. In der Morgenpost vom 21.05.2014 liest man „Bei Brisanzspielen gibt es nur 2,7 Promille“. Das bringt zum Ausdruck, die Feldschlößchen AG braut in Zukunft ein Leichtbier mit einem Alkoholgehalt von 2,7 %. Von Frank Haase vom Feldschlößchen-Marketing hört man folgendes in Sachen Geschmack: „Wenn ich es nicht gewusst hätte – Ich hätte es nicht geschmeckt. Das Leichtbier ist genauso süffig wie ein normales Feldi.“

Morgenpost 21.05.2014

..., dass zum 15jährigen Jubiläum des Riesenhügels und des Mercure Hotel Riesa Dresden Elbland wird es als Jubiläumsbier vorgestellt – **das HammerBräu-GOLD-Craft** – ein Pilsener Bier, welches sich durch seine spezielle Bitterkeit auszeichnet. Am 31. Mai 2014, um 18.00 Uhr wird durch den Geschäftsführer der Magnet Riesa GmbH offiziell das erste Fass mit Freibier vor dem Riesenhügel angestoßen und kann gekostet werden, solange der Vorrat reicht.

Ausführlichen Bericht in unserer nächsten Ausgabe (die Redaktion).

Pressemitteilung der Magnet Riesa GmbH vom 22.05.2014

Für eine buntere Bierlandschaft

„Bild am Sonntag“ stellte am 1.7.2012 achtzehn Gemeinschaften mit Genossenschaftscharakter vor, darunter auch die „Bürgerbräu Wächtersbach Braugenossenschaft E.G.“ in Hessen. Nachdem in Wächtersbach die alte Brauerei des Ortes stillgelegt worden war und ein paar Ortsansässige mit dem Bierbrauen zu Hause im Kochtopf Erfolg hatten, erwog man den Neubau einer Brauerei auf genossenschaftlicher Basis. Bei einem Anteilswert von 200 € kamen 175000 € zusammen, mit denen man nun mit Malz und Hopfen aus Bio-Anbau und Kraft, Wärme und Kälte aus regenerativen Energien offensichtlich mit Erfolg braut.



„Neues Brauhaus“, In der Tränke 8“, Einweihung am 12. Mai 2007

Entgegen kommt diesen genossenschaftlichen Bestrebungen auch die immer häufiger von Biertrinkern geübte Kritik an einer gewissen Uniformierung der von den Großbrauereien hergestellten Biere. Man wünscht eine buntere Bierlandschaft bei Wahrung des deutschen Reinheitsgebotes und nimmt dabei durchaus leichte Qualitätsschwankungen innerhalb der Sorte einer Brauerei in Kauf.

Ähnliche Gründe trieben auch die Haus- und Hobbybrauer im westfälischen Schwalenberg dazu, 2005 die Schwalenberger Brauzunft e. V. zu gründen und in einem neu errichteten kleinen Brauhause am Fuße des Burgberges seit Mai 2007 wieder

Bier zu brauen, zunächst die untergärigen Sorten Brauzunft Hell und Brauzunft Dunkel, mittlerweile auch das obergärige Zunft Weizen.

Bekannt geworden ist die Schwalenberger Brauzunft e. V. durch die Ausrichtung der 15. Deutschen Haus- und Hobbybrauertage 2010, die unter der Schirmherrschaft des „Botschafter des Bieres“, Dr. Frank-Walter Steinmeier, abliefen und vor allem durch ihr patentiertes „Deutschlandbier“, einem sogenannten Schichtbier in den Farben Schwarz-Rot-Gold, mit dem man 2009 an die Öffentlichkeit trat.



Die Schwalenberger machten sich dabei zu Nutze, daß unterschiedlich starke Biere bei sachgemäßem Einschenken im Glas tatsächlich in stabilen Schichten darstellbar sind.

Die Schwalenberger Biere erscheinen nicht im Handel, man erwirtschaftet mit den ehrenamtlichen Mitarbeitern auch keinen Gewinn, sondern betreibt bewußt Brauchtums- und Heimatpflege, indem man an den sogenannten Schaubrautagen öffentlich braut und regelmäßig Brauhausführungen und Verkostungen anbietet.

Wir haben auf unserer Fahrt durch

das Lipperland die Schwalenberger Brauzunft besucht, sind dort standesgemäß uns herzlich empfangen und mit den speziellen Anliegen des Vereins, ihren Einrichtungen und ihren wohl-schmeckenden Bieren bekannt gemacht worden.



Wir sind überzeugt, daß man hier den richtigen Weg eingeschlagen hat und wünschen dem Vorsitzenden der Brauzunft,

Herrn Frank Ehlert, der uns auch führte, und seinen Mitarbeitern weiterhin viel Erfolg.

Gott gebe Glück und Segen darein!

Dagmar und Gunter Stresow, FBG, 04.07.2013



Brauerei – Pivovar Kocour - mit Gaststätte und Bahnanschluss

Angeregt von dem Beitrag am 24. Januar 2014 des Sachsenspiegels im MDR Fernsehen, dort wurde auf die Eröffnung des Haltepunktes **Pivovar Kocour (Brauerei Katze)** in Varnsdorf (CS) aufmerksam gemacht. Was liegt für einen Bierfreund näher, um diesen und die Brauerei sich einmal anzusehen.



Die Züge des „trilex“ (Betreiber ist die Vogtlandbahn GmbH) halten nun auch an der Brauerei. Somit hat eine Brauerei auch seinen Haltepunkt, was die Besucher der Grenzregion recht herzlich in die Brauerei einlädt. Somit können die Besucher der Brauerei vom Haltepunkt Pivovar Kocour aussteigen und in aller Ruhe, die vielen angebotenen

Biere genießen, Essen dazu wird natürlich auch angeboten.

Die Silbe „tri“ steht für die Regionen:-Das Dresden Elbtal, die Oberlausitz und die Region um Liberec.

Die Brauerei befindet sich in einer ehemaligen Keramikfabrik.

Folgende Biere sind u.a. sowohl im Ausschank, als auch in 0,3 l, 0,5 l und 1,0 l Flaschen erhältlich:

- Katze Wels
- Amerikanischer IPA Samorai
- Puss (Mieze) Weizen
- Puss Stouk
- Puss Lager
- Puss dunles Lager
- Puss Kirsch Lager
- Puss Haka NZ Lager



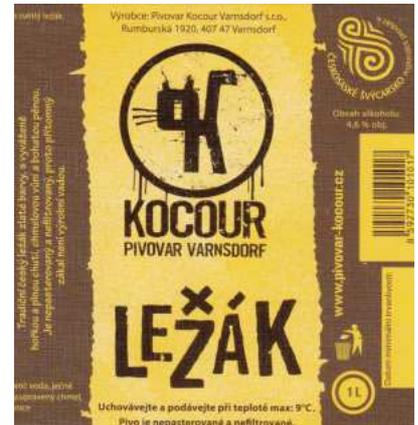
Die Auswahl der angebotenen Biere ist sehr vielseitig und muss von allen interessierten Besuchern verkostet werden.

Die Brauerei wurde 2007 aufgebaut und im Frühjahr 2008 4 Sorten eingebracht. Sie legt großen Wert auf die Herstellung von internationalen Biersorten. So sind u.a. Beziehungen mit Deutschland, Irland, USA, Ungarn, Japan aufgebaut worden. Vorgesehen ist die Sortenvielfalt auf 20 Biere zu erhöhen. Von den derzeitigen 4000 hl soll die Ausstoßmenge, je nach Kapazität auf 10000 hl erhöht werden. Die Brauerei wird derzeit von 2 Mitarbeitern betrieben.

Von der Brauerei werden Bieretiketten, Bierdeckel, Gläser, T-Shirts angeboten.

Die Pivovar Kocour (Katze) mit Restaurant hat täglich von 10- 22 Uhr geöffnet.

Werner Ehben, FBG, 28.05.2014



Pressespiegel des Deutschen Brauerbundes (Auszug)

Zahl der Brauereien leicht gestiegen – Bierdurst aber rückläufig

Die Zahl der Brauereien in Deutschland ist trotz sinkenden Bierkonsums im vergangenen Jahr leicht gestiegen. Insgesamt sei in 1349 Braustätten Bier nach deutschem Reinheitsgebot getraut worden, teilte das Statistische Bundesamt in Wiesbaden am Dienstag mit. 2012 hatte es noch neun Brauereien weniger gegeben.

Der Bierdurst der Deutschen ging das siebte Jahr in Folge zurück. Wie das Statistikamt bereits zu Jahresbeginn mitgeteilt hatte, setzten die Brauereien 2013 mit 94,6 Millionen Hektolitern so wenig Bier ab wie seit der Wiedervereinigung nicht. 79,7 Mill. hl wurden im Inland verkauft.

Einen deutlichen Zuwachs gab es bei Ausfuhren in Länder außerhalb der EU, etwa in die USA oder nach China.

Bierbrauer-Land Nr. 1 bleibt der Statistik zufolge Bayern mit 623 Brauereien. Es folgen mit deutlichem Abstand Baden-Württemberg (185) und Nordrhein-Westfalen (131). Es sind demnach in diesen 3 Bundesländern 70% der deutschen Braustätten ansässig.

Pressespiegel_17KW_2014 vom 24.04.2014

„Brot und Bier gehören zusammen“

Die Bäcker wollen das Brot zum Weltkulturerbe erklären, die deutschen Brauer das Reinheitsgebot.

Andre Tonn im Gespräch mit Holger Eichele, dem Chef des deutschen Brauerbundes. An der Spitze des deutschen Brauerbundes steht seit Ende September des letzten Jahres Holger Eichele. Er war vorher Sprecher von Landwirtschaftsministerin Ilse Aigner.

Allein in Deutschland gibt es mehr als 1000 Brauereien. Sie produzieren über 5000 Sorten Bier, die alle eins gemeinsam haben: Sie werden nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Zur Herstellung des Bieres dürfen nur Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden. Die Tradition ist fast 500 Jahre alt. 2016 wird der 500. Geburtstag gefeiert. Wenn es nach dem Willen der Brauer geht, soll das deutsche Reinheitsgebot zum Weltkulturerbe erklärt werden.

Die Bäcker wollen das Brot zum Weltkulturerbe erklären und die deutschen Brauer das Reinheitsgebot als alte Handwerkskunst. Geht das überhaupt? Das bleibt abzuwarten. Auf alle Fälle unterstützen sich Bäcker und Brauer gegenseitig. „Brot und Bier haben schon immer zusammengehört, meint Holger Eichele.

Für Holger Eichele ist das Reinheitsgebot „praktizierter Verbraucherschutz“. Es wurde verhindert, dass das Bier durch minderwertige Rohstoffe, wie Enzyme oder Aromastoffe in der Qualität nachlasse.

Die Qualität der deutschen Biere ist gut und die Zahl der Biersorten steigt. Das sind sie positiven Fakten. Doch es gibt auch Negativmeldungen: Die Bierbrauer sind wegen Preisabsprachen in die Kritik geraten. Der Kostendruck für die Unternehmen nimmt erheblich zu. Erst vor kurzem wurden erneut Brauereien wegen mutmaßlicher Preisabsprache vom Bundeskartellamt zu Srafen verurteilt.

Pressespiegel_17KW_2014 vom 24.04.2014

Neues Eichgesetz bringt neue Glasgrößen

Im Januar 2015 tritt ein neues Eichgesetz in Kraft. Somit wird es auch neue Glasgrößen geben. Das kühle Blonde kann dann im 0,15 l Glas ausgeschenkt werden – sozusagen schluckweise. Drei wesentliche Neuerungen bringt das neue Eichgesetz für die Verbraucher mit sich. 3 wesentliche Neuerungen bzw. Erweiterungen des Eichgesetzes wird es geben.

Das schon erwähnte 0,15 Liter Glas, das neue 0,33 Liter Glas und nicht zuletzt, eine Verpflichtung für die Wirte, künftig ein transparentes Ausschankmaß bereitzuhalten, wenn sie ihre Getränke in Keramik- oder Tonbehältern ausschenken, damit Streitigkeiten im Keim erstickt werden können.

Bisherige Größen bleiben erlaubt und weiterhin bestehen.

Das neue Gesetz basiert auf einer EU Richtlinie aus dem Jahr 2002. Die Europäische Union erarbeite damals die Messgeräte-Richtlinie neu, da man Trinkbehälter als Ausschankmaß einstuft, fallen die Gläser auch darunter. Es geht bei der Neuregelung auch darum, daß die Herkunft der Gläser durch den Aufdruck eines europaweit einheitlichen Nummernsystems besser nachvollziehbar wird.

Ob die neuen Größen am Ende auch nachgefragt werden, darüber wollen betroffenen Branchen noch keine Prognose abgeben.

Pressespiegel_19.KW_2014 vom 08.05.2014 Auszug aus ZDF heute.de vom 05.05.2014

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2014 und andere Veranstaltungen

- Glückauf Brauerei Gersdorf,
14. Juni 2014, Brauereifest
- Landskron Brauerei Görlitz GmbH
13. – 15. Juni 2014, Brauereifest
- Radeberg
20. - 22. Juni 2014, Bierstadtfest
- Braustolz Brauerei GmbH, Chemnitz-Kappel
20. - 22. Juni 2014, Brauereifest
- Historischer Bier- u. Traditionszug in Eibau
27. - 29. Juni 2014
- Vereinsbrauerei Apolda GmbH, Apolda
14. Juni 2014, 13. Apoldaer Biersommer
- Brauerei Fiedler, Oberscheibe
29. Mai 2014, Männertag auf dem Hofe der Braueei, keine Brauereiführung
- Internationales Berliner Bierfestival
01. - 03. August 2014, 18. Internationales Bierfestival 2014
- Freiburger Brauhaus GmbH, Freiberg
08. - 10. August 2014, Brauereifest
- Sternquell- Brauerei Plauen
06.- 07. September 2014, Brauereifest, Brauereigelände Plauen-Neuensalz



Vereinstermine 3. und 4. Quartal 2014

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

25. Juli 2014	17.30 Uhr	Vereinstreffen Getränkemarkt Below, Bernhardstr. 101, 01187 Dresden Grillveranstaltung, Anmeldung erforderlich
----------------------	-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

13. September 2014	9 Uhr	28. Dresdner Tauschtreffen des FBG für Brauereiwerbemittel in der FFD GmbH - Sachsenwerkarena (Soccerarena), Siemensstr. 9 in 01257 Dresden Tischbestellungen sind bis spätestens 10.09.2013 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
24. Oktober 2014	15 Uhr	Besuch der Mälzerei Heidenau, 1809 Heidenau, Hafenstr. Anmeldung erforderlich
07. November 2014	17 Uhr	Vereinstreffen
06. Dezember 2014	16 Uhr	Jahresabschluss Gaststätte Wenzel, Prager Bierstuben, Dresden - Königstr. 1 Anmeldung erforderlich

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 2014

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 14. Juni 2014
FvB Europa Tauschbörse | NL- Luxemburg |
| 21. Juni 2014
IBV Tauschbörse in der Privatbrauerei McMüllers | D- 52441 Linnich |
| 05. Juli 2014
17. Tauschtreffen des OBSSC in der Brauerei Bad Köstritz (8 - 13 Uhr) | D- 07586 Bad Köstritz |
| 05. Juli 2014
IBV Tauschbörse in der Brauerei Aldersbach | D- 94502 Aldersbach |
| 19. Juli 2014
FvB Tauschbörse | D- 88257 Bad Schussenried |
| 09. August 2014
IBV Tauschbörse im Brauereigasthof der Wernesgrüner Brauerei | D- 08257 Wernesgrün/Steinberg |
| 15./16. August 2014
FvB Tauschbörse in der Vereinsbrauerei Apolda (mit Verleihung des Goldenen Bierdukaten) | D- 99510 Apolda |
| 13. September 2014
28. 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 |
| 13. September 2014
FvB Tauschbörse im Brauhaus Jupiter | D- 74889 Sinsheim-Steinsfurt |
| 27. September 2014
IBV Tauschbörse in der Kohlenmühle Gasthof Brauerei | D- 91413 Neustadt a.d. Aisch |

Für Termine und Vollständigkeit wird keine Garantie übernommen, wir sind aber für rechtzeitige Termine und Hinweise jeglicher Art dankbar. Programmänderungen immer vorbehalten.
Für die Durchführung der Tauschtreffen ist der jeweilige Veranstalter verantwortlich.
Alle Angaben ohne Gewähr.
Informationen von IBV u. FvB (Börsentermine aus Internet) und Vereinsmitgliedern.

Fotoreihe von unserer Vereinsveranstaltung am 09.05.2014 im SchillerGarten



Die Fotos stellten uns freundlicherweise Hannes Haufe und Jens Rothe zur Verfügung



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 IV/2014 ist der 1. August 2014

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.