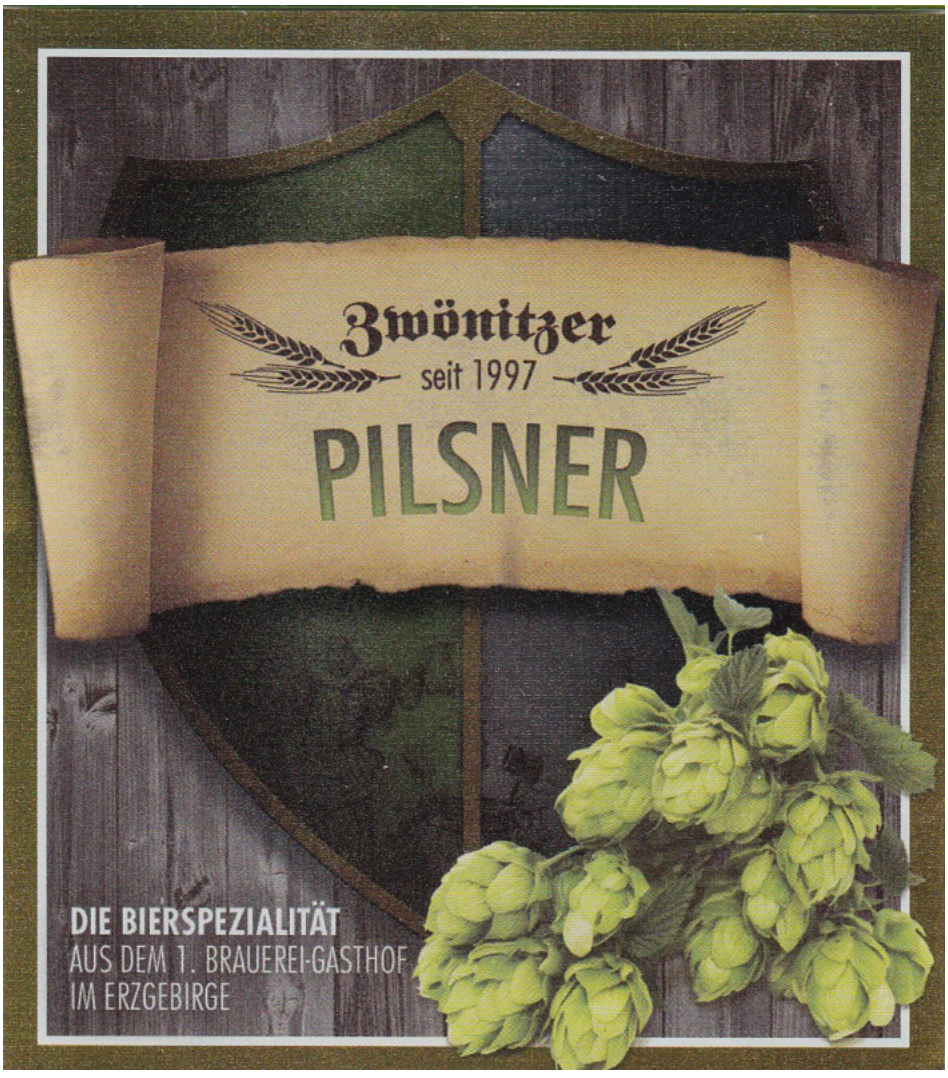
Informationsblatt

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

Ausgabe IV/ 2014



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

18. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

15 Jahre „Riesenhügel“ und “ Mercure Hotel Riesa“
15 Jahre GHB „ HammerBräu“

12 Mal hatte die Uhr in der Nacht vom 30. zum 31. August 1999 geschlagen, als sich die Türen zum „Riesenhügel“ und damit zur Gasthausbrauerei (GHB) „HammerBräu“ öffneten. Es ist nun schon wieder 15 Jahre her, als das erste HammerBräu in die Gläser floss.

Dieses Jubiläum nahm das Team zum Anlass mit seinen Gästen, Freunden und den Riesaern am 31. Mai 2014 zu feiern. Vor dem „Riesenhügel“ herrschte ein buntes Treiben, mit Erlebnissen für Alt und Jung.
Bei mehreren Besuchen Privat oder im Rahmen von Veranstaltungen des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V. (FBG) lernten auch wir die Braukunst von Braumeister Gunter Spies vom „HammerBräu“ kennen und schätzen. So war es nur eine Frage der Zeit bis Gunter Spies als Vertreter der GHB Mitglied im FBG wurde. Mit seinem Wissen hat er zielgerichtet die Arbeit des Vereines unterstützt.
Der Vorstand hatte mich nun gebeten die Glückwünsche zu 15 Jahre GHB „HammerBräu“ an Braumeister Gunter Spies zu überbringen. Gunter Spies ist ein leidenschaftlicher Sammler von Trinkhörnern. Jens Rothe, Vors. des FBG, hatte alle Kraft aufgewendet so ein Trinkhorn, als Gastgeschenk, zu beschaffen. Es hatte geklappt.

Ausgerüstet mit Glückwunsch-Urkunde, Trinkhorn und dem Fotoapparat nahm ich den Zug nach Riesa und mischte mich dann unter das feiernde Publikum vor dem **„Riesenhügel“**. Eine Protokollstrecke gab es nicht. So hieß es suchen und auch finden. Im Festgetümmel hatte ich Glück und konnte Gunter Spies an mich heranziehen. Im ehemaligen Festsaal des „Riesenhügels“ konnte ich dann meine Glückwünsche und die des Vereines an Gunter Spies überbringen. Neugierig wie ein „…. ….“ wurde das Ehrengeschenk aus der Verpackung herausgeholt. Ich möchte nicht übertreiben, aber ein freudiges Lächeln huschte über das Gesicht von Gunter Spies, als er das Trinkhorn erblickte. Eine weitere Lücke in seiner Sammlung konnte damit geschlossen werden. Mit herzlichen Worten bedankte er sich bei mir für die überbrachten Glückwünsche zu 15 Jahre GHB **„HammerBräu“**. In einigen Bildern wurde das Ereignis festgehalten. Die Zeit von Gunter Spies war knapp bemessen, er hatte an diesem Tag die Aufgabe interessierte Besucher durchs Haus zu führen.

Vereinsmitglied Maik Lehmann hatte bereits vor mir ein gestaltetes Bild an Gunter Spies übergeben.

Im ehemaligen Festsaal des „Riesenhügels“ war eine Ausstellung über 15 Jahre „Riesenhügel“, die Stadt Riesa und die Erdgas-Arena aufgebaut. Es war eine sehr interessante Schau.

Ein Blick vom Dach des „Riesenhügel“ auf das vor ihm liegende Festgelände war schon beeindruckend.

Jubiläum einer GHB und noch kein Wort über ein Festbier oder Jubiläumsbier, wie geht das. Ja es gab ein Jubiläumsbier. Hier möchte ich die Pressemitteilung zitieren:
HammerBräu-Gold-Craft
Die neueste Kreation aus den Braukesseln der Gasthausbrauerei HammerBräu
Die Bierwelt schwimmt aktuell auf der CRAFT-Bier-Welle.
„Besser konnte es gar nicht kommen“, meinte Braumeister Gunter Spies. Denn ein Craft-Bier hat nichts mit Kraft zu tun.

Bei diesen Bieren besinnt man sich auf die grundlegendsten Tugenden des Bierbrauens: auf beste und reinste Zutaten, ursprüngliches Handwerk und eine ordentliche Portion Kreativität – kein Industriebier also, sondern handwerklich gebrautes Bier.

„Das machen wir jetzt schon fünfzehn Jahre so“, sagt Spies. Wie kann sich aber die Marke HammerBräu einbringen?

Diese Frage stellte sich der Braumeister der GHB. Nach reichlichen Nachforschungen, entdeckte er eine besondere Hopfenkreuzung mit dem Namen HERKULES. Erstmals nach fünfzehnjähriger Brauerfahrung in der Riesaer GHB, wird nun ein „Single Hand Hopst“, also kein Aromahopfen, verwendet. Spies schildert diese Sorte kräftig wie Herkules und stark wie der Riese im Riesaer Stadtwappen. In der Fachpresse beschreibt man diesen Herkuleshopfen als wahren Helden unter den Bitterhopfen. Er überzeugt durch sein würziges und kraftvolles Aroma. Meistens wird er als Arbeitstier zur Bitterung eingesetzt.

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.

Na dann Prost!

Um 18.00 Uhr, am 31. Mai 2014, war dann der festliche Höhepunkt der Jubiläumsfeierlichkeiten, der Geschäftsführer Reiner Striegler der Magnet Riesa GmbH stach vor dem „Riesenhügel“ das erste Fass mit Festbier (Freibier) an.

Leider fehlten bei diesem Fassanstich die berühmten drei Hammerschläge, der Hahn wurde nur mit der Hand angedrückt und festgeschraubt. Die Besucher hielten schon die Gläser und Becher bereit, um das billigste Bier seit Kaiserszeiten, das Freibier, zu verkosten. Wohl bekomms!

Die Feierlichkeiten am „Riesenhügel“ setzten sich fort und sollten mit einem Feuerwerk zu später Stunde abgeschlossen werden.

Wünschen wir dem Team von „Riesenhügel“ und Hotel weiterhin viele zufriedene Gäste. Viel Kraft für mindestens die nächsten fünf Jahre.

Die DB hat mich wieder sicher nach Hause gebracht. Auch für mich ging damit ein erlebnisreicher Tag zu Ende.

Bernd Hoffmann, FBG, 26.07.2014

An dieser Stelle möchte sich der BrM beim FBG, speziell bei Maik Lehmann und Bernd Hoffmann bedanken, die es sich nicht nehmen ließen persönlich zu erscheinen und Geschenke überreichten. Vielen DANK.

Kein windiges Bier – ein Ausflug in die Brauereiwelt Chicagos

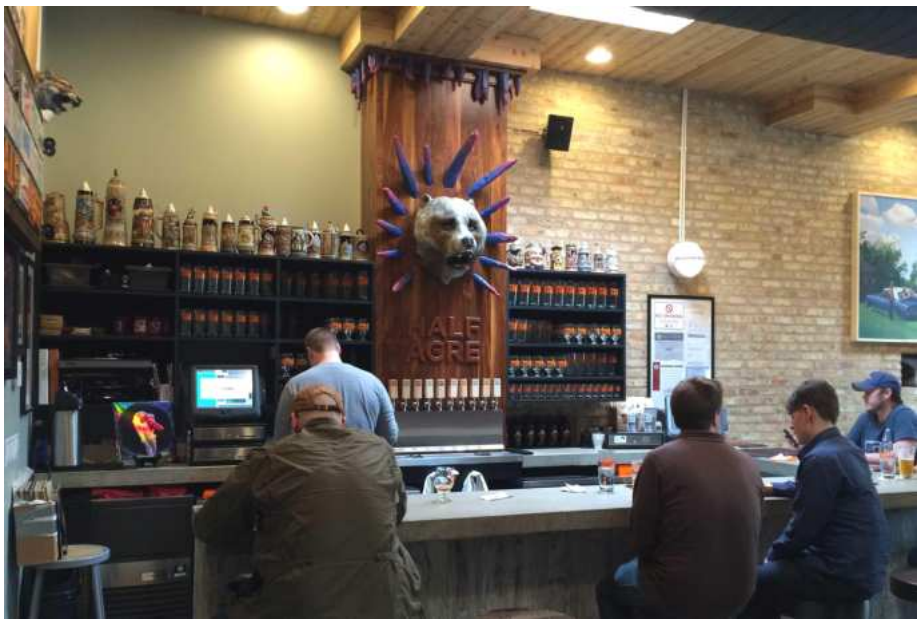
Chicago, auch liebevoll „The Windy City“ genannt, ist berühmt für seine Wolkenkratzer, war die Wirkungsstätte von Al Capone und beherbergt heute eine angesehene Universität. Weniger bekannt ist Chicago hingegen für sein Bier, fielen doch die großen Brauereien wie die Atlas oder die Canadian Ace Brewing Company dem Brauereisterben in den 50er und 60er Jahren zum Opfer. Das Bild von einer Brauereiödnis hat sich in den letzten Jahren indes gewaltig geändert, denn auch Chicago wurde von der Welle handwerklich gebrauter Biere mit erfasst.

Verlässt man die rumpligen U-Bahnwagons der Brown Line an der Station Irving Park, tut sich zwischen North Ravenswood und North Lincoln Avenue ein Eldorado an Mikrobrauereien auf. Schließlich findet man hier auf einer Fläche von etwa einem Quadratkilometer mit der Spiteful Brewing Company, der Half Acre Beer Company, der Aquanaut Brewing Company, Metropolitan Brewing und der Begyle Brewing Company gleich fünf Kleinbrauereien mit einem breiten Spektrum an unterschiedlichen Bieren.

Beim Besuch der im Jahr 2006 gegründeten Half Acre Brewing Company, die wie viele der neu-en Mikrobrauereien als Ein-Mann-Unternehmen in einem Wohnzimmer begann, bekommt man eine typische amerikanische Mikrobrauerei, wie sie in den letzten drei Jahrzehnten vielfach gegründet und häufig auch wieder geschlossen wurden, zu Gesicht.

Im Jahr 2013 wurden mit dem 15 Barrel fassenden Braukessel knapp 21.000 Hektoliter Bier produziert (2007: 1300 hl).
Komplettiert wird die Anlage durch 19 Gärtanks mit einer Kapazität von je 60 Barrel und drei sog. bright beer Tanks, in denen sich die Hefe am Boden absetzt und so das Bier weitgehend geklärt wird.
Das Angebot reicht von gewagten Kölsch-Interpretationen über Pilsner bis hin zu den klassischen englisch-amerikanischen Sorten wie Dark Ale und IPA, wobei alle Biere ungefiltert und nicht pasteurisiert angeboten werden.

Verwendet werden einheimisches Malz und hauptsächlich Hopfen aus dem Yakima-Tal im Bundesstaat Washington, es kommt allerdings auch Hopfen aus Deutschland und Tschechien zum Einsatz. Der Hopfen wird dem Bier sowohl beim eigentlichen Brauvorgang als auch während der Gärung (Dry Hopping) beigefügt.
Abgefüllt wird das Bier hauptsächlich in Dosen, jedoch kommt das Bier, insbesondere wenn es sich um Spezialbiere handelt, gelegentlich auch in Flaschen in den Handel. Für den Eigenbedarf sowie auf Bestellung werden weiterhin Fässer befüllt.



Wie viele seiner Artgenossen verfügt auch die Half Acre Beer Company über eine eigene Probierstube (Tap Room), in der eine reiche Auswahl ihrer Biere gekostet werden kann. Von Vorteil ist dabei, dass die Biere auch in 2 bzw. 5 oz-Gläsern (etwa 0,06 bzw. 0,15 l) ausgeschenkt werden, was einem vollständigen Durchprobieren sehr entgegenkommt. Im Gedächtnis sind mit einem Dark Ale (Bonestorm) sowie einem IPA (Space) zwei typische Vertreter der englisch-amerikanischen Brauereitradition hängen geblieben. Ein wenig erinnerte die Probierstube an frühere Biergärten, da in Ermanglung eines eigenen Speisenangebotes eigenes Essen mitgebracht werden kann.

Für Sammler hält die Brauerei ein kleines Spektrum an Werbemitteln bereit, wobei neben den unvermeidlichen T-Shirts auch Dosen, Gläser, Bierdeckel und in beschränktem Umfang auch Etiketten, die dank eines hauseigenen Designers wahre Kunstwerke sind, angeboten werden.

Thoralf Knote, FBG, 29.05.2014

18. Internationales Berliner Bierfestival

Craft Beer

Handwerklich gebraute Bierspezialitäten

Unter diesem Motto stand das diesjährige Bierfestival, welches vom 1. - 3. August 2014 in Berlin stattfand.

Auf 2,2 Kilometern wurden die Besucher von 340 Brauereien aus 87 Ländern, mit 2400 einmalig vertretenen Bieren, sowie 22 Bierregionen mit kulinarischen Spezialitäten und 20 Bühnen mit Live-Musik, mit nationalen und internationalen Künstlern, bei freiem Eintritt begeistert.

Über 300 neue Craft Biere aus den Ausland u.a. USA, Italien, Frankreich, Argentinien, Norwegen und Nepal hatten sich angekündigt und konnten verkostet werden. Vorgestellt und zur Verkostung waren auch die deutschen Craft-Biere u.a. der Wipprarer Brauerei, der Doppelbock Eichator von der bayerischen Schlossbrauerei, neue Craft-Beer-Spezialitäten vom Frankenwälder Brauhaus um nur einige zu nennen.

Die Craft Bier Bewegung hatte ihren Ursprung Ende der 1980er Jahre in den USA.

Ursprünglich sollte es eine Gegenbierbewegung zu den amerikanischen Industriebieren der großen Brauereien wie Budweiser oder Miller Coors bilden. Mittlerweile ist auf dem Biermarkt ein regelrechter Craft-Bier Boom ausgebrochen. Die Craft-Bier Bewegung kommt mehr und mehr auch in Deutschland und Europa an. Es übersteigt die Neugündungen von Brauereien (meist Micro Brauereien mit Craft Spezialitäten) wieder die Anzahl der schließenden Betriebe.

Der hohe Preis der Craft-Biere kommt nicht durch hohe Werbungskosten, sondern durch die geringen Mengen, den hohen personellen Einsatz, die höheren Rohstoffkosten und die höhere individuelle handwerkliche Arbeit verbunden mit der Idee und der Zusammensetzung des Bieres durch die Orientierung des Braumeisters an einen wirklich guten, aromatischen Geschmack und nicht an einen Bier für den Massengeschmack.

Natürlich dürfen auch die anderen Brauerein die sich ebenfalle auf der Biermeile präsentierten nicht vergessen werden. So sind u.a. die tschechischen, polnischen, slowakischen, österreichischen, belgischen und nicht zuletzt zahlreichen deutschen Brauereien zu nennen.

Kulinarische Spezialitäten der verschiedenen Länder sorgten an den 3 Tagen

für das leibliche Wohl der Besucher und die Bühnen mit Live Musik luden nach dem anstrengenden Besuch zum Verweilen ein.

Eine individuell geführte Tauschbörse einiger weniger Berliner Tauschfreunde hatte auch ihre Spezialitäten angeboten. Leider war der vorhandene Platz hinter dem Berliner Stand nicht sehr gut zugänglich für Besucher.

Einige Bekannte Besucher der Biermeile traf man auch als Gäste und gute Besucher des Dresdner Tauschtreffens wieder.

Wir wünschen dem Veranstalter alles Gute bis zum Wiedersehen zum 19. Internationalen Berliner Bierfestival vom 7. bis 9. August 2015 in Berlin.

Werner Ehben, FBG, 05.08.2014

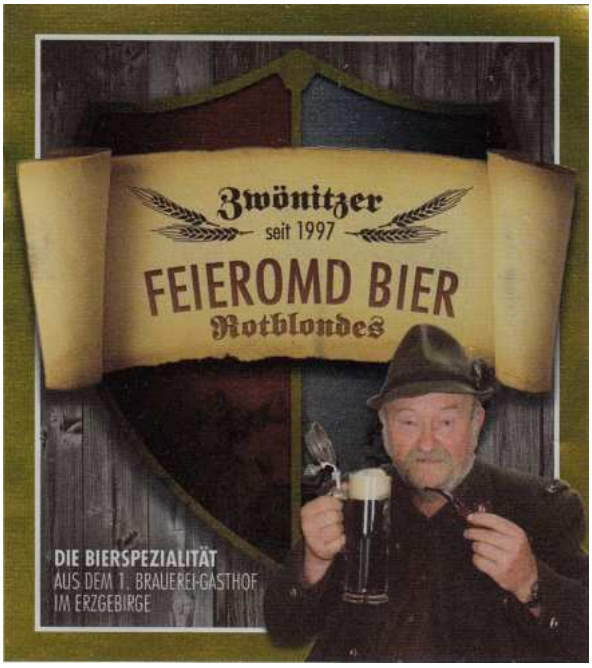
Auf zum Brauerei Gasthof Zwönitz im Erzgebirge

Lassen sie sich in die rustikale Welt der Braukunst und zu „erzgebirgischen“ Bierspezialitäten entführen.

Mit einem herzlichen „Glück Auf“ begrüßte man uns im Brauerei Gasthof Zwönitz, dem ersten Brauerei Gasthof im Erzgebirge. Am 17.05.1997 eröffnete Frieder Naumann Gasthof und Brauerei, heute leitet sein Sohn Dominik Naumann das Unternehmen.

Eine Busreise führte uns nach Zwönitz, in den Brauerei Gasthof. Im Gastraum „Sudhaus“ konnten wir Platz nehmen. Ein Kellerbier „Pils“ wurde bestellt. Es war mild gehopft, mit feinem Schaum und leicht trüb, also ein unfiltriertes Bier, eben ein Kellerbier.

Das Bierseminar begann am 10 hl Sudwerk der Brauerei. Die Grundstoffe für die Bierproduktion wurden vorgestellt, einmal die zum Einsatz kommenden Braumalze und zum anderen die einzelnen Hopfensorten. Die Arbeitsschritte im Sudhaus wurden erläutert.



Nach dem Sudprozeß erfolgt die Kühlung der Würze. Selbige wird dann in den Gärkeller, in 3x10 hl fassende offene Gärbottiche geleitet. Mit Hefebeigaben und der richtigen Gärtemperatur wird die Alkoholbildung eingeleitet. Nach der Gärung lagern dann die einzelnen Biersorten in Stahltanks, bis sie in die Drucktanks für den Ausschank in der Gaststätte bzw. in den Flaschenkeller kommen. Für die Bierabfüllung im Flaschenkeller erfolgt die Filtration des Bieres im Kieselgurscheibenfilter. Der Flaschenfüller kann mit einer Kapazität von 2000 bis 5000 Flaschen pro Stunde arbeiten. In der Gasthausbrauerei werden pro Jahr 1700 hl Bier produziert und umgesetzt.

Beim Rundgang gab es ein Kellerbier zum Verkosten. In einigen Gegenden Deutschlands wird dieses Bier auch als Zwickelbier bezeichnet.

Am Ende der Führung durch die Brauerei gab es noch eine Kostprobe eines Biergetränks von besonderer

Sorte. Es war ein ca. 6 bis 8 Wochen in Whiskyfässern gelagertes Bier, es hatte einen feinen Whiskygeschmack angenommen.

Zurück von der Führung, servierte man uns ein Braumeisterschnitzel mit Gemüse und Kartoffeln, als Getränk dazu ein dunkles Kellerbier. Feiern kann man auch noch im Kaminzimmer, gestaltet, als würde man in einem Bierfass sitzen, im Blockhaus oder auch im Saal mit einer Kapazität von 200 Personen.

Der Bericht sollte Anregung geben, einmal dem Brauerei Gasthof Zwönitz einen Besuch abzustatten (siehe auch Etikette Deckblatt).

Nach einem Besuch in Zwönitz, Horst Weitzmann, FBG, 10.06.2014

Wussten Sie schon,

…, dass der Brauerei-Chef von der Hartmannsdorfer Brauerei Ludwig Hörnlein vom Amtsgericht Döbeln freigesprochen wurde. Hörnlein sollte eine Firma beauftragt haben, die Gasleitung eines Versorgers anzuzapfen. Weil dafür Beweise fehlten und sich die Zeugen widersprüchlich geäußert hatten, wurde Hörnlein freigesprochen. Die Staatsanwaltschaft Chemnitz hat im Verfahren um den Brauerei-Chef von Hartmannsdorf gegen das Urteil des Amtsgericht Döbeln Berufung eingelegt.

Freie Presse (FP) 08.04.2014

…, dass sich der Neustart in der Brauerei Penig weiter verzögert.
Laut Aussage von Brauerei-Chef Hörnlein ist die Anlage in einem braubereitem Zustand. Fehlende Genehmigungen von den Behörten sollen der Grund sein für die Verzögerungen.

FP 06.06.2014

…, dass im Gasthaus am Markt in Sebnitz ein neues Schmuggler-Bier ausgeschenkt wird. Der Besitzer des Markenrechtes für das Schmuggler-Bier hat die produzierende Brauerei gewechselt. Das Bier wird nicht mehr im Böhmisch Brauhaus Großröhrsdorf produziert, sondern in der Privatbrauerei Reichenbrand GmbH & Co. Chemnitz OT Reichenbrand.

Anruf des Wirtes

…, dass die Wernesgrüner Brauerei im Rahmen der Fußballweltmeisterschaft ein Dosenbier auf den Markt brachte, welche die richtige Trinktemperatur anzeigen konnte.

Morgen Post (MP) 01.06.2014

…, dass das Brauhaus Waldschlößchen in Dresden 7200 Glas Bier als Freibier an die Gäste beim WM-Spiel Deutschland – Brasilien ausgeben musste. Denn Versprochen ist versprochen, bei jedem Tor der deutschen Mannschaft den anwesenden Gästen ein Freibier zu spendieren. Das hieß, bei einem 7:1 für Deutschland 7200 Freibiere.
Die Gäste erhielten Gutscheine für jedes Freibier (0,3 l a. 2,10 Euro), welche sie entsprechend einlösen können. Freibier für 15.000 Euro kostete dem Brauhaus das hervorragende Spiel der Deutschen Mannschaft. Das Brauhaus hielt an ihrem Versprechen auch bei den nächsten Spielen fest.

MP 10.07.2014

..., dass jemand mit 300.000 Liter Bier abgefüllt in Dosen den Sieg der Deutschen Mannschaft feiern wollte. Polizei und Zollfahnder hatten sich an die Fersen der Diebe geheftet und das Bier in Rheinland-Pfalz verpackt auf 418 Paletten aufgespürt. Mindestens 10 Sattelzüge waren notwendig, um das Diebesgut zu transportieren

Sächsische Zeitung (SZ) 19.07.2014

…, dass die Brauereien in Deutschland ihre Flaschenbieretiketten an neue Richtlinien anpassen müssen. Bei der Angabe der Zutaten muss das zum Brauen eingesetzte Malz deutlich hervorgehoben werden. Folgende Beispiele sind bis jetzt von den Etiketten bekannt:

Gerstenmalz

Gerstenmalz

Gerstenmalz und Weizenmalz

Ferner muss der Alkoholgehalt des Bieres mit den Buchstaben

„Alk.“

angegeben werden, nicht wie z. B. jetzt mit „alc.“.

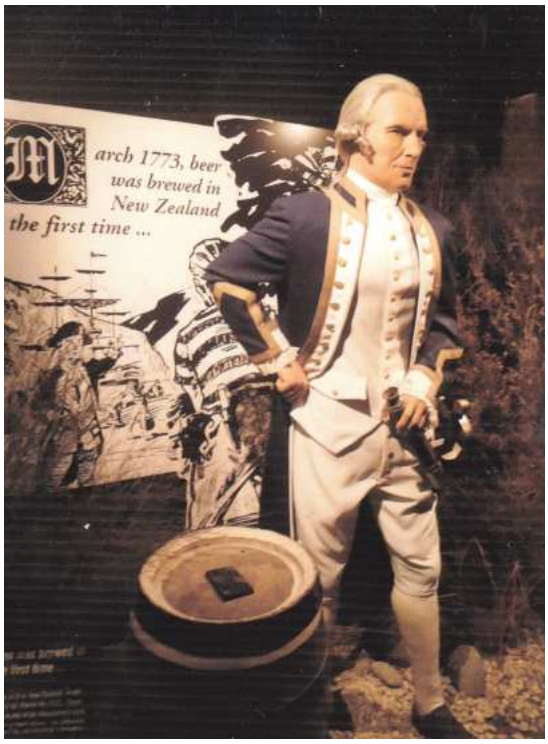
Für die Etikettensammler wird es sicher eine aufregende Zeit werden.

…, dass alkoholfreies Bier die Steuerkasse schmälert, dies berichtet der Freistaat Thüringen. Im ersten Halbjahr habe der Freistaat rund 1 Mill. Euro weniger eingenommen als im Vergleichszeitraum des Vorjahres. Die Biersteuer ist eines der ältesten Verbrauchssteuern und sei bezogen auf das Aufkommen die drittwichtigste Landessteuer.

DNN 9./10.08.2014

New Zealand – *ein Bierland?*

Recherchen zur Urlaubsplanung zeigten: Neuseeland wird als Weinland gepriesen. Den Wein gibt es mittlerweile schon in deutschen Supermärkten, und trotz halber Weltreise billiger als im eigenen Land. Der Biertrinker kann damit leider wenig anfangen.



James Cook, Brauereimuseum Speight´s

Nach langer Flugzeit landeten wir am 1. Weihnachtsfeiertag 2013 in Auckland (Nordinsel). Nach kurzem Frischmachen und der damit verbunden Akklimatisierung, wollte ich es wissen: **„Welches Bier trinkt man hier?“** Die Antworten waren fast gleichlautend, **„Steinlager“!** Dank günstiger Öffnungszeiten kaufte ich mir am nächsten Tag so einen handlichen Pappträger, 12 Flaschen a. 0,33 l für 21 Neuseeländische Dollar (NZD) ca. 14 Euro. Das Bier hatte 5% Alk. , war gut gekühlt und von sehr angenehmer fruchtiger Hopfennote. Da diese Flaschengröße sich sehr schnell entleerte, wurde der zweite Kronkorken auch noch geknackt.

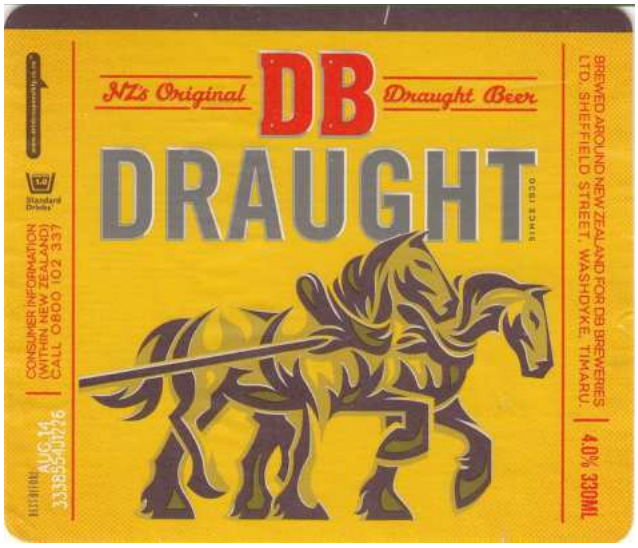
Das Hauptziel unsere Reise waren allerdings nicht die Brauereien. Meine Reisebegleiterin (Birgit) wollte nach über einem Jahr Trennung ihre Tochter besuchen.

Gleichfalls interessierten uns die beiden Neuseelandineln. Also sind wir mit einem geliehenen Auto von Auckland über Umwege nach Christchurch (Südinsel) gefahren. Herrliche Strände, Nationalparks, Urwälder, Wasserfälle, Vulkanlandschaften, Gletscher und vieles mehr waren die Ziele unserer Rundreise. Gewollt oder zufällig kam ich dabei mit dem Bier in Kontakt. Mal im Supermarkt ein neues Bier entdeckt oder gar bei einer Stadtbesichtigung eine kleine Brauerei. Diese Besuche waren für mich immer sehr angenehm, selbst meine eher schlechten Sprachkenntnisse

brachten interessante Gespräche. Die Kronkorken- bzw. Etikettensammler würden dabei eine größere Beute machen, als die Bierdeckelsammler. Selbst kleine Brauereien haben eigene Kronkorken und oft sehr schön gestaltete Etiketten – deren Abweichen allerdings oft ein Problem war. Bierdeckel gibt es meistens nur von größeren Brauereien. Als Ausgleich oder Dankeschön können sich Alle, von mir besuchten Brauereien über einen Porschdorfer Bierdeckel freuen.

Der eindeutige Höhepunkt meiner Brauereibesuche war die „Brewery Tour“ bei Speight’s in Dunedin. Diese Führung dauerte mit reichlicher Verkostung etwa 90 min. der Eintritt lag bei 25 NZD ca. 17 Euro pro Person. Sehr anschaulich zeigte man die Bierherstellung von den Summerern/Ägyptern und Germanen. Die Biergeschichte New Zealands lässt sich dabei sehr genau datieren.

Der englische Seefahrer James Cook landete am 08. Oktober 1769 bei Gisborne (Nordinsel) als erster Europäer auf Neuseeland. 1772 und 1775 war er weitere Male auf den Inseln. Er kartografierte Alles, ver-teilte Namen und erklärte alles zum Besitz der englischen Krone. Als Proviant führten seine Leute u. a. einige Fässer Bier an Bord. Angeblich braute Cook auch das erst Bier Neuseelands – oder anders ausgedrückt ein bierähnliches Gesöff mit allen möglichen Zutaten zur Stärkung der Mann-schaft.



Mit der späteren Besiedlung kamen auch die ersten Brauer und bauten ihre Braustätten. Neuseeländische Biere entsprechen fast ausnahmslos nicht dem deutschen Reinheitsgebot, sondern sind englischer Brauart, d. h. Rohfruchtmaischen und Zuckerzusätze. Die Rohstoffe werden im eigenen Land angebaut, aber es gibt auch Importe von Australien. Bei unserer Rundreise fuhren wir auf der Südinsel (südl. von Nelson) durch ein sehr großes Hopfenanbaugebiet.

Ich habe Lager, Porter, Pale Ale, Stout, Red Ale, Pilsner, Ginger-Bier u. a. von den verschiedensten Brauereien probiert. Geschmeckt haben mir sie alle und manche durch fruchtigen Hopfen sogar sehr interessant.

Diese Biere wurden auch nicht in so großen Mengen getrunken, dass ich etwas über Probleme wie Kater oder Kopfschmerzen sagen kann.

Von mir besuchte Brauereien:

Hot Water Brewing Co. – Coromandel
Mike’s Organic Brewery – Urenui / New Plymouth
Founders Brewery – Nelson
Scotts Brewery – Oamaru
Speight’s – Dunedin

Erlebt und aufgeschrieben Gunther Vogel, FBG, 26.06.2014

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2014 und andere Veranstaltungen

- Private Schwerter Brauerei Meißen
  03. - 05. Oktober 2014, Bennator Bockbierfest
- Feldschlößchen AG Dresden
  26. Sept. – 04. Okt. 2014, Pichmännel Oktoberfest, Festplatz am Ostra-Ufer Dresden

Vereinstermine 4. Quartal 2014

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

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 / 2015

21. September 2014 **D- 99976 Dünwald / OT Hüpstedt**
Tauschtreffen in der Gaststätte „Zum deutschen Kaiser“ der Michels Eichsfelder Braumanufaktur

27. September 2014 **D- 91413 Neustadt a.d. Aisch**
IBV Tauschbörse in der Kohlenmühle Gasthof Brauerei

18. Oktober 2014 **D- 97475 Zeil am Main**
IBV Tauschtreffen in der Sporthalle, Tuchanger 1, Schirmherrschaft Brauerei Göller

15. November 2014 **D- 74906 Bad Rappenau-Heinsheim**
FvB Nikolaus-Tauschbörse

17. Januar 2015 **D- 72818 Trochtelfingen**
IBV-Tauschtreffen beim Albquell Bräuhaus

21. März 2015 **D- 86368 Gersthofen bei Augsburg**
IBV Tauschtreffen im Gasthof Stern, Kirchplatz 1

25. April 2015 **D- 96123 Litzendorf (Tiefenellern)**
IBV Tauschtreffen in der Brauerei Hönig in der Eilenbergstr.

30. Mai 2015 **D- Bad Schussenried**
IBV Tauschtreffen im Schussenrieder Bierkrugmuseum, Wilhelm-Schussen-Str. 12

08. August 2015 **D- Steinberg (Wernessgrün)**
IBV Tauschtreffen

12. September 2015 **D- 13585 Berlin**
IBV Tauschtreffen im Brauhaus Spandau

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.

Fotodukumentation von 15 Jahre Riesenhügel Riesa am 31.05.2014

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 I/2015 ist der 1. November 2014

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.