

Informationsblatt

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

Ausgabe IV/ 2015



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

19. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Die neue Bio – Braumanufaktur in Schmilka

Das Grenzdorf Schmilka, seit 1973 ein Stadtteil von Bad Schandau, wurde 1582 erstmals erwähnt. Wie die meisten Orte der Umgebung war es dem Schandauer Bierzwang verpflichtet.



Das Bier wurde entweder auf der Elbe – die aber nicht immer das ganze Jahr schiffbar war – oder auf einem Weg durch die Postelwitzer Steinbrüche transportiert. Die Bezeichnungen „Gute Bier Wände“ bzw. „Gute Bier Quelle“ sollen in diesem Zusammenhang entstanden sein.

Nachdem der Steinbruchbetrieb eingestellt wurde, führt seit 1907 eine Straße am Elbufer von Postelwitz nach Schmilka (heute B 172). Man trank aber nicht nur Schandauer Bier. Das Dorf Schöna, auf den Höhen der anderen Elbseite gelegen, besaß

eine größere Erbgerichtsbrauerei. Der Weg zur Elbfähre heißt seit früheren Zeiten Bierweg. Von den Schandauer Brauereien ist bekannt, dass durch den Verkauf an die Radeberger Exportbierbrauerei (im März 1920) der Braubetrieb eingestellt wurde. Von der Schönaer Erbgerichtsbrauerei habe ich keine genauen Angaben.

Doch seit September 2014 hat sich die Bierversorgung geändert. Im Stadtgebiet von Bad Schandau gibt es in verschiedenen Stadtteilen einige Haus- bzw. Hobbybrauer. Die erste gewerbliche Gasthausbrauerei steht nun in Schmilka.

Die Schmilka'sche Mühle wurde 1665 als Wassermühle erbaut und gilt als ältestes Gebäude im Ort. Die Wasserkraft der Ilmenquelle, die sich ca. 80 m oberhalb befindet und mit 6 l Wasser pro Sekunde die stärkste Quelle der Sächsischen Schweiz ist, reichte für einen vollen Mühlenbetrieb nicht aus. Somit wurde nach 1800 die Müllerei eingestellt, die Bäckerei noch bis 1881 weiter betrieben.

Mit dem aufkommenden Fremdenverkehr wuchs der Gasthaus- bzw. Hotelbetrieb. Bis zur Wende 1989 gehörten die Gebäude einem Kombinat als Betriebsferienheim. Wie fast überall in der Gegend wurden Dresdner Biere gezapft.



Einige Jahre später erwarb die Familie Hitzer dieses Anwesen und rettete es vor dem Verfall. Die Mühle wurde nach einem Kupferstich von Adrian Ludwig Richter sehr detailgetreu restauriert und im Mai 2007 als Bio-Bäckerei und Wassermühle eröffnet.

Pfingsten zum Mühlentag 2014 wollte ich es genau wissen. Das herrliche Wetter lockte zu einer Fahrradtour in Richtung Schmilka. Gegen Mittag stellten wir die Fahrräder am Großparkplatz in Schmilka ab. Zur Mühle gingen wir zu Fuß. Das Wasserrad drehte sich, der Müller erklärte die Technik und aus der gegenüberliegenden Backstube strömte ein herrlicher Duft von frischem

Brot und leckerem Gebäck. Das Mühlrad im Hof spendete eine angenehme Kühle und lies uns ein Bier genießen.

Einem freundlichen Herrn, der sich gleich als Restaurant-/Objektleiter zu erkennen gab, trug ich meine Bitte vor: „Kann man von der Brauerei schon etwas sehen?“ Alles war noch im Rohbau, wir durften trotzdem die Baustelle uns ansehen.

Ausgepackt und teilweise montiert und verrohrt stand die Anlage im zukünftigen Gastraum.

Der Hersteller der Anlage ist die Firma Caspary aus Chieming (OT Hart) in Bayern, pro Sud können mit der Anlage 10 hl Bier gebraut werden.

Es entwickelte sich ein interessantes Gespräch. Wir erfuhren, dass sich der gesamte Brauvorgang durch das gesamte Objekt ziehen wird: Bio-Malz wird mit Wasserkraft geschrotet. Im Gastraum wird gemischt, geläutert und die Würze gekocht. Über Rohrleitungen läuft die Bierwürze ins neu gebaute Gärhaus, wo sie in offenen Bottichen mit Hefe versetzt wird. Nach der Hauptgärung reift das Bier im Keller. Anschließend wird es auf Fässer und 0,75 l Flaschen gezogen. Das Wasser der Ilmenquelle ist leider zum Brauen nicht geeignet, da es zu eisenhaltig ist.



Als wir nach einem Klettertag im Spätsommer wieder in der Mühle einkehrten, gab es das erste Jungbier im Ausschank. Braumeister in der Bio-Braumanufaktur ist Ulf Klimmer. Vielen ist der Braumeister noch aus dem Ball- und Brauhaus Watzke bekannt, wo er viele Jahre für eine gute Qualität bei den eingebrauten Bieren sorgte. Auch in der neuen GHB waren die Gäste vom ersten produzierten Bier angetan.

Über den Winter ruhte der Gasthausbetrieb, da noch einige Arbeiten im und ums Gebäude anstanden. Seit Ostern 2015 hat die Schmilkaer Bio-Braumanufaktur geöffnet.

Es gibt:	Bio Hell	4,8% Alk.
	Bio Dunkel	5,1% Alk.
	Bio Bernstein	4,9% Alk.

zum Mitnehmen auch in der 0,75 l-Flasche mit umgebundener Halsschleife.

Diese Halsschleifen tragen folgende Angaben: Hergestellt in Schmilka, Sächsische Schweiz, Albergo GmbH, Schmilka 11, 01814 Bad Schandau.

Die Bio-Braumanufaktur in der Schmilka'schen Mühle ist die 32 produzierende Gasthaus- bzw. Hausbrauerei in Sachsen.

Gunther Vogel, FBG, 31.07.2015 und Bernd Hoffmann, FBG, 31.07.2015

Sondertauschtreffen für Brauereiwerbemittel im historischen Wendelstein der Albrechtsburg Meissen

In der Bierbrauhistorie des Landes Sachsens gibt es ein Datum, welches die Historiker veranlasste eine Sonderausstellung rund ums Bier zu gestalten. Es war am 13. September 1015 als beherzte Frauen ihren kämpfenden Männern zu Hilfe kamen und mit einem Bier ähnlichen Getränk die Brände auf der heiß umkämpften Albrechtsburg löschten. Das Vorhaben gelang. Deshalb trägt die Ausstellung in den Räumen der Albrechtsburg Meissen den Titel

Prost! 1.000 Jahre Bier in Sachsen.

Den Veranstaltern war es deshalb auch wichtig, dass sich an einem Tag die Sammler von Brauereiwerbemitteln zu einem Tauschtreffen auf der Burg zusammenfinden, um die Möglichkeit zu haben im Tausch neues Material für ihre Sammlung zu erhalten und damit helfen können zukünft-

tige Ausstellungen zu unterstützen.

In den ehrwürdigen Räumen des Wendelsteins der Albrechtsburg Meissen fand am 25.07.2015 das Tauschtreffen statt.



Eingeladen zu diesem Treffen hatte die Leitung der Albrechtsburg Meissen, die Privatbrauerei Schwerter Meissen GmbH und der Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V. (FBG).

Über viele Stufen ging es hinab im Wendelstein zum eigentlichen Tauschlokal, die Anreise war beschwerlich, aber die vorgefundenen Räumlichkeiten für das eigentliche Tauschen konnten nicht besser ein.

Viele Sammler aus Nah und Fern hatte die Einladung angenommen und schon im Vorfeld eine Tischreservierung vorgenommen. Es entwickelte sich ein reger Tauschbetrieb.

Die Privatbrauerei Schwerter Meissen GmbH stellte in Verbindung mit dem FBG einen Tauschtagsbierdeckel für alle teilnehmenden Sammler bereit. Die Brauerei nutzte eine Seite des Deckels um auf ihr 555 jähriges Brauereijubiläum im Jahr 2015 aufmerksam zu machen, ist sie doch die älteste Privatbrauerei Sachsens. Einen Tauschtagsstempel wurde vom FBG für alle Teilnehmer bereitgehalten.

In freundlicher Atmosphäre verlief das Tauschtreffen in ungewöhnlichem Ambiente für alle Teilnehmer.

Alle anwesenden Sammlerfreunde erhielten im Anschluss an das Tauschtreffen noch die Möglichkeit bei freiem Eintritt die Sonderausstellung Prost! 1.000 Jahre Bier in Sachsen. zu besuchen. Danke!

Nach anfänglicher Skepsis zur Machbarkeit eines Tauschtreffens für Brauereiwerbemittel auf der Albrechtsburg Meissen, bin ich der Meinung, dass trotz dem einen oder anderen Hindernis für den Einen oder Anderen, es ein erlebnisreicher Tag auf der Albrechtsburg in Meissen gewesen ist.

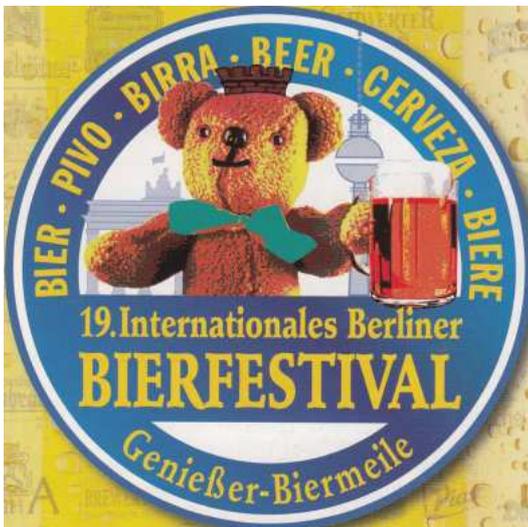
Dank Allen die zum Gelingen der Veranstaltung beigetragen haben, besonders auch dem Serviceteam der Albrechtsburg Meissen.



Bernd Hoffmann, FBG, 29.07.2015

19. Internationales BerlinerBierfestival

"Erlebnistour der Bier- und Burgenstraße"



Dieses Motto hatten sich die Veranstalter für das 19. Internationale Bierfestival, welches vom 7 - 9. August 2015 in Berlin stattfand, ausgesucht.

Zur Bier- und Burgenstraße gehören u.a. die bayrischen Brauereien Mönchshof in Kulmbach, Hofmark in Loifling bei Cham, Schübel Bräu in Stadtsteinach, Gampertsbräu in Weißenbrunn-Kronach, das Frankenbräu aus Mitlitz, sowie die thüringischen Brauereien Rolschter aus Rudolstadt, die Watzdorfer Brauerei, die Apoldaer Brauerei und die Saalfelder Brauerei. Diese Brauereien haben sich mit einem Stand zum 19. Bierfestival präsentiert. Auch eine Unterhaltungsbühne machte auf diese Bier- und Burgenstraße aufmerksam.

Auf der Genießer-Biermeile zwischen Strausberger Platz

und Frankfurter Tor wurden auf 2,2 Kilometern rund 320 Brauereien aus 86 Ländern mit 2.000 Bierspezialitäten erwartet.

Für deren Unterhaltung sorgten auf 18 Bühnen Künstler aus dem In- und Ausland mit attraktiver Live-Musik sowie Show- und Unterhaltungsdarbietungen.

Dank des sehr schönen warmen Wetters, ist das Probieren einiger inländischen und ausländischen Biersorten ein Muss. Dazu gibt es u.a. wieder diesen schon bekannten Pro(Bier) Krug, der eine probierfreudige Größe von 0,2 Litern hat, den man sich an vielen Ständen nachfüllen lassen kann. Somit ist ein Anreiz gegeben, einige Biere mehr zu probieren.

Natürlich kamen nicht nur die Probierer des Bieres auf ihre Kosten, sondern auch die kulinarischen Angebote des In- und Auslandes gab es in reichlichen Mengen. Je später der Tag wurde, desto mehr durstige Seelen gab es und die kulinarischen Spezialitäten wurden auch probiert. Ein ruhiges genießen aller Stände war dann kaum mehr möglich.

Die Berliner Sammlergruppe hatte hinter dem Stand der Berliner Biere wieder eine Tauschbörse organisiert. Der Zuspruch war in diesem Jahr größer, dort sah man auch wieder einige Besucher, die man von anderen Tauschtreffen kannte.



Alles Gute dem Veranstalter, bis zum Wiedersehen beim 20. Internationale Berliner Bierfestival vom 5. - 7. August 2016.

Werner Ehben, FBG, 16.08.2015

Weißensee/Thüringen braut nach eigenem Reinheitsgebot von 1434

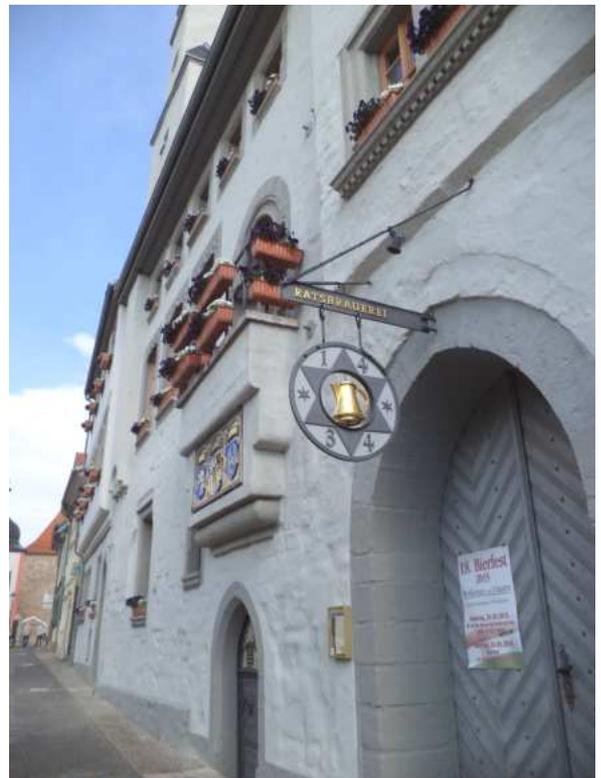
In der thüringischen Stadt Weißensee wurde bereits im 13. Jahrhundert gebraut. In der Folge ergingen eine Reihe von Ge- und Verboten, die ihren Höhepunkt in den „Statuta thaberna“ 1434 fanden.

Die darin im Artikel 12 geforderte alleinige Verwendung von Gerstenmalz, Hopfen und Wasser und den Ausschluß von Harz oder anderer „Ungefercke“ hält man für die älteste Fassung eines Reinheitsgebotes für Bier in Deutschland.

750 Jahre Stadtrecht, verbunden mit einem Bierfest zu Ehren dieses Reinheitsgebotes, wurden nun in einer Festwoche vom 14.– 24.05.2015 gefeiert.

Da wir im Weißenseer Stadtarchiv lange und intensiv zur Biergeschichte dieser Stadt und ihrer Region recherchiert und die Ergebnisse im Band XIV der Erkundungen zum Brauwesen zusammengefaßt hatten, haben wir die Festwoche zum Anlaß genommen, diesen Band dem Bürgermeister der Stadt zu übergeben, wozu zwischen dem traditionellen Faßbieranstich -dieses Jahr erfolgreich durch den ungarischen Generalkonsul vorgenommen - und dem Bierfaßrollen Gelegenheit war.

Der Autor hat übrigens in Weißensee an der dortigen Splitterberufsschule auf der Runneburg 1957 seine schriftliche Prüfung zur Erlangung des Facharbeiters Brauer und Mälzer abgelegt und ist seitdem mit dieser Stadt eng verbunden. Natürlich haben wir die im Rathause – dem ältesten steinernen in Deutschland – befindliche



Brauerei besichtigt und deren Biere ausgiebig verkostet. Hier nun das Wichtigste zur Ratsbrauerei Weißensee, die ihren Namen zu Recht trägt, weil der Eigentümer die Stadt ist. Sie wurde 2000 eröffnet und nennt sich seit 2001 Gasthausbrauerei.



Braumeister ist dort Herr Matthias Schrot, gelernter Bäcker, der sich die Braukunst autodidaktisch erschloß und mit Engagement und Erfolg betreibt.

Der jährliche Ausstoß beträgt derzeit 150 hl, womit aus der Sicht der installierten Volumen für die Gärung und Reifung auch die Kapazitätsgrenze erreicht ist.

Zugpferd ist das Weißenseer Schwarzbier, das ganzjährig angeboten wird, neben saisonalem Bockbier und anderen Sorten wie Märzen und Oktoberfestbier.

Im Zwei-Geräte-Sudwerk schüttet man 50 kg/Sud und schlägt ca. 2,5 hl aus. Gefertigt wurde das Sudwerk in Bayern, die Herstellerfirma war nicht ersichtlich.

Gärung und Reifung werden im Eintankverfahren in stehenden, doppelwandigen VA-Tanks der Firma Beraplan durchgeführt, von denen 2 Stück à 5 hl und einer mit 10 hl

installiert sind. Nach 6 Wochen sind die Biere ausstoßreif.

Unfiltriert werden sie auf Flaschen mit 0,5 / 1 / 2 und 3 Liter sowie in Kegs mit 10, 30 und 50 Litern abgefüllt.

Ein eigentliches Vertriebssystem besteht nicht, die Biere werden im Ratskeller, dem sehenswerten Chinesischen Garten Weißensees sowie auf Volksfesten in der Region angeboten. Zur Vervollkommnung des Sortiments führt man nebenbei auch Radeberger Pilsener.

Das Brauwasser ist ein Talsperrenwasser und daher sehr weich, Malz wird, mit Ausnahme von Spezialmalzen, aus der nahegelegenen Mälzerei in Clingen bezogen, gehopft wird mit Pellets aus der Hallertau. Untergärige Hefe kommt aus der Brauerei Apolda und wird in Weißensee bis zu viermal weitergeführt.

Das manuell gesteuerte Sudwerk wird elektrisch beheizt, zur Kühlung der Tanks existiert eine Glycol/Eiswasser-Anlage.

Abschließend sei dem Braumeister Schrot herzlich für die trotz angestrebter Einbeziehung in Vorbereitung und Durchführung der Festtage geopferte Zeit zur Betriebsführung, dem anschließenden Gedankenaustausch und der übergebenen Festschrift herzlich gedankt und ihm die Güte und Bekömmlichkeit seiner Biere sehr gern bestätigt.

Dagmar und Gunter Stresow, FBG, 02.07.2015

Besuch einer Hausbrauerei in einem historischem Mühlenensemble



Die Rede ist von Braun's Mühlen Bier in der Braun Mühle Dörnthal einem Ortsteil von Pfaffroda im Ostergebirge.

Die Ersterwähnung der Mühle datiert auf den 24.01.1559, wo Valentin Eler das Gut mit Mühle von den Erben des verstorbenen Michael Kaden für 850 Gulden kaufte. Daraus muss man schlussfolgern, dass die Mühle um einige Jahre älter ist.

Im Laufe der Zeit entstand eine neue Mühle in Dörnthal. Vom 17.06.1781 datiert eine Eintragung über die „Erbauung

einer Mahlmühle mit einem Gang für einen jährlichen Mühlen- und Wasserlaufzins von 10 Thalern unter der Bedingung, dass der Besitzer Kaden den bereits angefangenen Einbau einer

Mühle im Wohnhaus vollendet,...". Ein Kaufvertrag aus dem Jahre 1794 bestätigt den Einbau der Mühle in das Wohnhaus. Viel Besitzer des Mühlengrundstückes sind in der Zeit von 1857 bis 1901 zu verzeichnen.

Am 14.06.1902 gelangte die Mahl- und Ölmühle in den Besitz des Müllermeisters Gustav Braun. Bis 1945 erfolgte die Verarbeitung von Getreide und Ölfrüchten mit einer hölzernen Anlage, angetrieben von einem Wasserrad. Ab 1945 erfolgten verschiedene An-, Auf- und Umbauten an Gebäuden und Mühlentechnik. Eine Wasserturbine übernahm den Antrieb, die hölzernen Anlagenteile wurden der Zeit angepasst. Die Modernisierung der Mühle zog sich bis in die 1950er Jahre hin. Dieser technische Ausrüstungsstand ist heute noch bei Führungen zu sehen.



Der Mühlenbetrieb endete im Jahr 2000, fast 100 Jahre nachdem der erste Braun einen Fuß in die Mühle gesetzt hat.

Im Spätherbst 2001 begann ein neues Zeitalter für das denkmalgeschützte Mühlengebäude. Es erfolgte der Umbau der Mühle zu einer Erlebnismühle. Der Dornthaler Mühlenbesitzer Gunter Braun wagte das Abenteuer, aus einer in das Alter gekommenen Mühle eine Erlebnismühle mit Gastronomie zu gestalten.

Im Jahr 2002 war es geschafft, die Mühlen-Gaststätte öffnete für die ersten Gäste. Ein neues Mühlrad mit einem Durchmesser von 5 Metern begrüßte die Gäste. Hier haben Mühlenromantik und Gastronomie zu einer Einheit gefunden. Die Mühlenromantik wurde noch gesteigert, seit Pfingsten 2004 ist die historische Mühlentechnik aus den 1950er Jahren wieder zu besichtigen. Gunter Braun, gelernter Müller, wollte es aber bei diesen beiden Seiten nicht bewenden lassen. Ein Baustein fehlte seiner Seitz noch in der Mühle. Denn wo Gebacken wird, muss es auch möglich sein, sein eigenes Bier zu brauen. Backen und Brauen, die ältesten Tätigkeiten unserer Altvorderen, sollten auch zusammen fließen. Er wollte alles Bier was er selbst zapft, auch selbst gebraut haben.

Im Frühjahr 2009 begann das neue Wagnis, welches aber auf soliden Füßen stand. Der Einbau der Hausbrauerei brachte eine Reihe baulicher Veränderungen mit sich. Auf den Walzenboden der Mühle musste eine Treppe führen, denn hier sollte die Anlage ihren Platz finden.

Das Projekt und die Gerätetechnik lieferte die Firma Dreher aus Österreich. Ein bekanntes Unternehmen für den Bau von Braueranlagen, Für 2x200 Liter ist das Braugerät pro Sud ausgelegt. Die Brautechnik konzentriert sich auf dem ehemaligen Walzenboden umgeben von 40 Gästen die hier oben Platz finden.

Vorgesehen ist die Produktion von drei verschiedenen Bieren, einem Pilsner, einem Märzen und verschiedenen Saisonbieren. Alle Biere werden naturbellen angeboten. In die Technik des Bierbrauens hat sich Gunter Braun mit Hilfe der Firma Dreher eingearbeitet. Aus der Freien Presse vom 18.12.2009 konnten die Leser erfahren, in Dörnthal



in der Erlebnismühle sind in der entstehenden Hausbrauerei die ersten 400 Liter Bier geflossen. Der Wirt und Brauer war auf das gebraute Bier stolz, aber zufrieden ist die andere Seite. Das Einfahren der Anlage ging weiter.

Die Eröffnung der Hausbrauerei in der Braunschen Mühle in Dörnthal fand im Sommer 2010 statt. Seit dieser Zeit sind Erlebnismühle, Erlebnisgastronomie und das Erlebnis Hausbrauen eine

Einheit geworden. Gunter Braun brachte einmal zum Ausdruck, mit der Hausbrauerei wollte er eine Blume dem Ganzen, dem Genießen der Gäste aufsetzen.

Quellen: Hauszeitung der Braun Mühle Dörnthal Ausgabe 7
 Hausbrauerei hält Einzug in Mühle FP 04.04.2009
 Hausbrauerei setzt Blume auf FP 11.09.2009
 Hausbrauerei zieht in alte Mühle ein FP 05.12.2009
 Pilsner und Märzenbier läuten neue Ära ein FP 18.12.2009

Nach einem Besuch, Bernd Hoffmann, FBG, 04.08.2015

In Köthen braut sich was zusammen

Anlässlich des Sachsen-Anhalt-Tages und der 900-Jahrfeier der Stadt Köthen besuchten wir die Bachstadt und stürzten uns bei sehr warmen Wetter in das Gewühl der zahlreichen Besucher.



Unter den vielen Ständen, Buden und Zelten, die die Produkte, die Organisationen, Verbände und Parteien dieses Landes vorstellten, fiel uns unmittelbar gegenüber dem Hauptgebäude der Hochschule Anhalt ein Stand auf, an dem in kleinen Bechern Bier angeboten wurde und mittels einer Kleinanlage und Schautafeln auf die Bierherstellung durch den Fachbereich Angewandte Biowissenschaften und Prozeßtechnik aufmerksam gemacht wurde.

Das interessierte uns natürlich ungemein, um so mehr, als uns durch den anwesenden Prof. Dr. Christoph Hamel die Bedeutung der Köthener Laborbrauerei für die Ausbildung der Lebensmitteltechnologe mit Abschluß Bachelor dargestellt wurde. Der machte uns auch mit einem am Nachbarstand im fachlichen Gespräch vertieften Braumeister, Diplom-Ing. (FH)

Jörg Wikert, bekannt. In ihm erkannte ich einen Abgänger der Ingenieurschule für Lebensmittelindustrie Dippoldiswalde, an der ich seiner Zeit Vorlesungen in Mälzerei- und Brauereitechnologie hielt. Dieses Wiedersehen nach Jahrzehnten war für Herrn Wikert spontaner Anlaß, uns trotz seiner notwendigen Anwesenheit am Stande, den Besuch der nahegelegenen Laborbrauerei, einer Kleinbrauerei mit Kleinmälzungsanlage, im Technikum der Hochschule zu ermöglichen.



In dieser kleinen, sauberen, sehr schönen und übersichtlich angeordneten Brauerei werden pro Semester ca. 30 Studenten ausgebildet. Dabei ist vorauszuschicken, daß die Anlage mehr Ausbildungs- als Forschungszwecken, keinesfalls aber dem Durstlöschen der Köthener Bevölkerung dient. So wird verständlich, daß pro Jahr nur ca. 20 Sude gebraut werden und vordergründig nicht an eine Erhöhung des Ausstosses gedacht ist.

Das Sudwerk ist ein 3-Gerätesudwerk der Fa. BAM Freising, das per Hand bedient wird, nur Temperatur und Zeit werden automatisch geregelt. Die Schüttung beträgt im Schnitt 20 kg, was etwa 110 Liter ausstoßreifem Bier entspricht.

Das Malz, sofern nicht solches aus der Kleinmälzung verwendet werden kann, liefert die Fa. Weyermann, Bamberg.

Gärung und Reifung verlaufen, egal ob im Ein- oder Zweitankverfahren, in vier zylindrokonischen Tanks der Firma BAM, mit einem Inhalt von je 166 l. Das gereifte und über ein Schichtenfilter geklärte Bier wird in zwei Drucktanks der Fa. Seitz mit je 151 l Inhalt bereitgestellt.

Bemerkenswert ist eine universelle Reinigungs- und Abfüllanlage für Flaschen und Kegs der Fa. BTB Brau-Technologie GmbH, 45770 Marl.

Abschließend sei Herrn Wikert für sein Entgegenkommen herzlich gedankt. Die brauereitechnologische Ausbildung an dieser Hochschule und ihre Laborbrauerei sind es wert, breiten Kreisen bekanntgemacht zu werden.

Für meine Frau war übrigens der Besuch des Technikums, an dem auch Back- und Fleischtechnologie Unterrichtsbestandteil sind, von besonderem Wert, steht es doch an der Stelle, an der zuvor das Forschungszentrum des Getränkekombinates Dessau aufgebaut wurde, in dem sie seit dessen Gründung mehrere Jahre tätig war und von dem sie noch einiges wiedererkannte.

Gunter Stresow, FBG, 12.07.2015

555 Jahre Meissner Schwerter Privatbräu



Geschichte und Geschichten lassen sich besonders gut zu Papier bringen und zu einem Buch formen, wenn selbiges zu einem Jubiläum erfolgen sollte. Seit geraumer Zeit gab es zwei Ereignisse die unter den Bierhistorikern in Meißen und Umgebung für Bewegung sorgten. Es ist einmal das Datum 13.09.1015 als die Frauen die Burg zu Meißen mit ihrem beherzten Eingreifen vor der Vernichtung durch polnische Heerscharen bewahrten und damit auch den Sachsen zu Ruhm verhalfen. Es geht hier um die Ersterwähnung von „Bier“ in Sachsen.

Das zweite Jubiläum betrifft das eigentliche Brauen, der Betrieb von Brauereien in Meißen.

Im Jahr 2015 begeht die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH ihr 555 jähriges Jubiläum als älteste Privatbrauerei in Sachsen.

Es gibt einen Bürger der Stadt Meißen, der diese beiden Jubiläen so in sich vereint hat, dass er die Kraft aufgebracht hat, über sie in einem sehr interessanten Buch die Nachwelt zu informieren.

Dipl.-Braumeister a. D. Andreas Girbig, der Bierhistoriker von Meißen hat sein Wissen mit dem Wissen schon vergangener Generationen und noch lebenden gebündelt und in dem Buch

„555 Jahre

Meissner Schwerter Privatbräu“

aufgeschrieben.

„1000 Jahre Bier in Sachsen“ und „555 Jahre Meissner Schwerter Privatbräu“ bilden den Rahmen für die Darstellung der Entwicklungsgeschichte der Bierherstellung und des Konsums in der Stadt Meißen. In diese Betrachtungen flossen natürlich auch die Geschehnisse in der Stadt Dresden und von Städten und Gemeinden aus dem Umland von Meißen mit ein. Ohne sie wäre eine Wiedergabe der Ereignisse Rund um das Bierbrauen besonders in der Zeit des 11. bis 19. Jahrhunderts nicht möglich.

In acht Kapiteln wird die Geschichte vom Bier in dieser Region betrachtet.

Was wäre die Geschichte vom Bier, wenn sie nicht mit einem Blick ins Altertum beginnt, so auch im ersten Kapitel. (siehe dazu auch Deckblatt des Buches auf der Rückseite)

Die Rolle der Frau und das Bier steht unter dem Leitfaden „Die tapferen Frauen von Meißen“. Ja sie waren es, die Meißen, die Burg und ihre Bewohner vor der Vernichtung bewahrten. Der Frau kam in dieser Zeit eine besondere Rolle zu, sie war es, die das Bier oder noch bierähnlichem

Getränk zubereiten musste. Sie sorgte u. a. auch für die flüssige Nahrung und dazu zählte auch das Brauen von Bier.

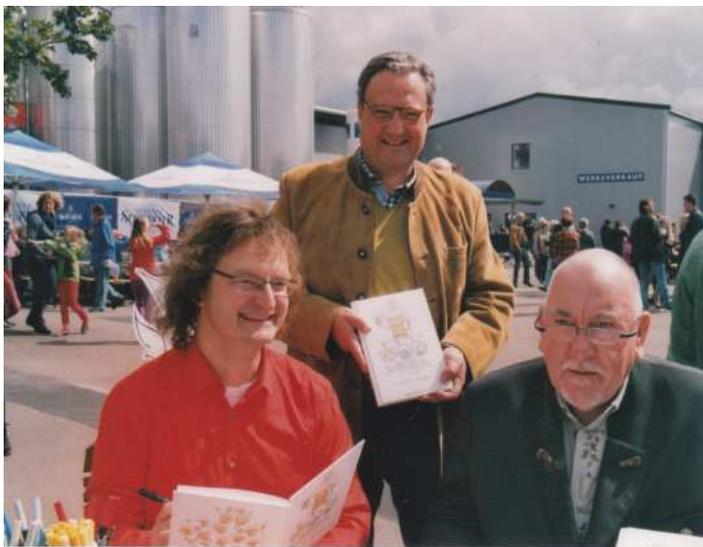
Mit dem weiteren Erlblühen der Städte entwickelte sich auch die Gesetzhchkeiten der Bierherstellung. Im Kapitel drei wird über die Meißner Brauerben berichtet. Erste Malz- und Brauordnungen werden beschlossen, der Reiheschank ist das Gesetz für die Bierherstellung. Erste Brauhäuser entstanden, wo die brauberechtigten Bürger ihr Bier brauen ließen.

Im vierten Kapitel mit dem Titel „Das Brauhaus – Haus der Arbeit, Haus der Würde“ wird über den Beginn des gewerblichen Brauens im Brauhaus berichtet. 1460 mit diesem Jahr beginnt das privathandwerkliche Bierbrauen in Meißen, was bis heute zur Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH geführt hat. Urkundlich nachweisbar belegt sind die Besitzer, Pächter und Brauer der Brauerei mit den drei Braustätten im Laufe der Jahrhunderte.

Im Kapitel fünf erfährt der Leser einiges über die Industrialisierung des Brauwesen beim Übergang vom 19. zum 20. Jahrhundert. Viele Erfindungen halten Einzug in den Brauereialltag. Einige Beispiele kurz angerissen; Kältetechnik von Lind, Dampfmaschine, Elektrizität (Beleuchtung, Turbinen, Generatoren, Motoren) ferner aus Chemie und Physik, Louis Pasteur entdeckt die Hefezelle, bei Carlsberg Kopenhagen entwickelt Christian Hansen Hefestämme, die unsere heutige Gärung ermöglichen. Diese Veränderungen haben natürlich auch Einfluss auf das Bahrmann'sche Brauhaus und am Jüdenplan in Meißen entstehende zweite Brauerei, die Felsenkellerbrauerei.

Mit dem Jahr 1897 beginnt das sechste Kapitel des Buches. Die Gebr. Bahrmann lassen auf der anderen Elbseite im Stadtteil Cölln eine neue Brauerei errichten. Sie bestimmt bis 1990 mit die Bierherstellung in der Stadt Meißen. Der Start erfolgt als Unionsbrauerei, 1915 wird die Schwerter Brauerei AG gegründet, 1953 die Schwerter Brauerei Wohlers KG, die Brauerei wird ins Getränkekombinat Dresden integriert. Die Sächsische Brau Union schließt am 02.09.1990 die Brauerei

Im Kapitel sieben greift der Autor des Buches geballt auf erlebtes Wissen in den Schilderungen der Ereignisse bis zum Jahr 2006 Jahre zurück. Viele Aufgaben standen zur Lösung an, um in Meißen nach 1990 wieder „Meißner Schwerter Pils, seit 1460“ zu produzieren. Mit viel Kraft und bestimmt auch mit so mancher List gelang das Vorhaben. In den alten Brauanlagen auf der Brauhausstraße konnte kein Bier mehr produktiv gebraut werden. Das Brauhausteam entschloss sich für einen Brauereineubau, dem dritten Brauhaus in der Geschichte der Brauerei. Die Brauerei nahm am 03. Oktober 1997 die Produktion im Gewerbegebiet Meißen-Zaschendorf auf. Neu bei diesem Brauereineubau war, dass eine Erlebnisgastronomie mit integriert wurde. Auch die Namenskämpfe „Älteste Privatbrauerei Sachsens, seit 1460“ wurden durch die Gerichte positiv für die Schwerter Brauerei entschieden. Verschiedene Umstände führten leider dazu, dass 2006 der Insolvenzantrag gestellt werden musste. Insolvenzverwalter Olaf Seidel war der festen Überzeugung die Brauerei zu retten. Im Jahr 2009 hatte er Eric Schäffer gefunden, der die Brauerei übernahm. Sein fester Wille war, den Betrieb der Brauerei weiterzuführen. Damit trat er in die Ahnenreihe der 555jährigen Geschichte der Schwerter Brauerei ein.



Im Kapitel acht erfolgt eine Zeitreise durch die Ereignisse in der Brauerei in den Jahren von 2009 bis 2015, bis zum Jubiläum „555 Jahre Meißner Schwerter“ Privatbräu“. Diese Jahre sind geprägt durch eine Reihe von Erweiterungsbauten in und um die Brauerei herum. Neue Biere wurden in das Produktionsprofil der Brauerei aufgenommen. Dieses Kapitel stammt aus der Feder von der Autorin Maria Lisa Strohhahn. Die Illustration des Buches übernahm der Meißner Künstler Kay Leonhardt.

Dieses Buch ist ein wichtiger Baustein, um die neuere Geschichte des Bierbrauens in der Stadt Meißen für die Nachwelt festzuhalten, zu dokumentieren. So wie es einst Bischof Thietmar zu Merseburg vor 1.000 Jahren tat.

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2015 und andere Veranstaltungen

- Ausstellung: Mehr als PLOPP UND WEG anlässlich 1000 Jahre Bier in Meißen
24. April – 01. November 2015 Domplatz 1 in Meißen, Albrechtsburg, täglich 10 - 18 Uhr
- Feldschlößchen AG Dresden
25. Sept. – 10. Okt. 2015, Pichmännel Oktoberfest, Festplatz am Ostra-Ufer in Dresden
- Private Schwerter Brauerei Meißen
03. - 04. Oktober 2015, Bennator Bockbierfest

Vereinstermine 4. Quartal 2015

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

09. Oktober 2015	17 Uhr	Vereinstreffen
13. November 2015	17 Uhr	Vereinstreffen
05. Dezember 2015	16 Uhr	Jahresabschluss Gasthof Coschütz, 01189 Dresden, Kleinnaundorfer Str. 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 2015 / 2016

- | | |
|--|--------------------------------|
| 26. September 2015
Internationale Stüchtl-Tauschbörse des FvB | D- 97483 Eltmann |
| 10. Oktober 2015
FvB Herbstbörse im Brauhaus Wilshaus | D- 59071 Hamm |
| 14. November 2015
FvB Tauschbörse | D- 74906 Bad Rappenau |
| 30. Januar 2016
IBV Tauschtreffen im Albquell-Bräuhaus, Lindenplatz 8 | D- 72818 Trochtelfingen |
| 12. März 2016
IBV Tauschtreffen im Gasthof Stern, Kirchplatz 1 | D- 86368 Gersthofen |
| 12. März 2016
20. Internationales Tauschtreffen im Klubhaus „Sachsenring“, Crimmitschauer Str. 67
Zeit: 9 bis 13 Uhr | D- 08058 Zwickau |
| 26. März 2016
FvB Tauschbörse | D- 23552 Lübeck |
| 23. April 2016
30. 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 |
| 23. April 2016
IBV Tauschtreffen in der Lahnsteiner Brauerei | D- 56112 Lahnstein |

Für Termine, sowie Änderungen 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.



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/2016 ist der 1. November 2015

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.