

Informationsblatt

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

Ausgabe II / 2016



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

20. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

90 Jahre „Internationale Grüne Woche“ in Berlin 2016

Im Jahre 1926 war es, als sich die ersten Aussteller aus dem Bereich der Lebensmittelerzeugung und Verarbeitung zur Ausstellung „**Grüne Woche**“ in den Ausstellungshallen unter dem Berliner Funkturm zusammenfanden.

Heute ist das Ausstellungsprogramm viel breiter gefächert als vor 90 Jahren. Der Tourismus ist zu einer festen Größe in den einzelnen Länderausstellungen geworden. Auch Wissenschaftsbereiche aus der Ernährungswirtschaft stellen ihre Forschungsergebnisse den Besuchern vor. So war es auch nicht verwunderlich, dass auch das älteste Lebensmittelgesetz seinen Niederschlag auf der „Grünen Woche“ 2016 fand.

Ja dieses Lebensmittelgesetz feiert in diesem Jahr sein 500 jähriges Jubiläum, die Rede ist von „500 Jahren bayerisches Reinheitsgebot“ beim Bier.

„Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Land zu keinem Bier mehr Stücke als Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen“...

Gegeben von Wilhelm IV. Herzog in Bayern am Georgitag zu Ingolstadt anno 1516

Quelle: www.privat-brauereien.de

Das deutsche Reinheitsgebot für Bier gibt es erst seit 1906

Dieses Gesetz prägte natürlich die Ausstellungshalle des Freistaates Bayern.

Ein historischer Brauereiwagen von der Löwenbrauerei aus Passau lud die Besucher zum Verkosten, der von den zahlreich vertretenen Brauereien angeboten, nach dem Reinheitsgebot, gebrauten Bierspezialitäten ein.

Braumeister Alfred Wimmer von der Klosterbrauerei Baumberg GmbH & KG hatte ein ausgezeichnetes Kellerbier zum Verkosten mit nach Berlin gebracht.

So warben die verschiedensten Landesteile mit ihren Bieren für das Fortbestehen des Reinheitsgebotes bei der Bierherstellung. Große Feste werden das Jubiläum bekleiden (siehe auch im Abschnitt „Wussten Sie schon). Einige seien auch hier noch genannt.



Bayerische Landesausstellung „*Bier in Bayern*“ im Kloster Aldersbach im Passauer Land vom 29.04.-30.10.2016

Um die bayerische Bier- und Wirtshauskultur und ihren weltweiten Siegeszug dreht sich die Landesausstellung. Präsentiert wird diese Ausstellung vom Haus der Bayerischen Geschichte, Augsburg

Festival – 500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot 22.-24.07.2016 in München, Rund 130 Brauereien präsentieren ihre Biere im Umfeld der Feldherrnhalle bis zum Odeonsplatz.

Kein Bier ohne Hopfen!

Mit diesem Ausspruch werben das Hopfenland Hallertau und das Altmühltal für 500 Jahre Reinheitsgebot.

Auch die Bierhochburgen im Bayerischen Wald und in der fränkischen Schweiz haben sich ganz auf das Jubiläum 500 Jahre Reinheitsgebot eingestellt und bieten eine Vielzahl von bierischen Höhepunkten im Jahr 2016 an.



Die anderen anwesenden Brauereien in den einzelnen Länderhallen hielten sich zurückhaltend in Sachen Jubiläum Reinheitsgebot.

Natürlich präsentierte sich der Deutsche Brauer-Bund e.V. mit dem Logo zum Jubiläum 500 Jahre Reinheitsgebot auf der Grünen Woche. Das Logo (siehe Titelseite, Quelle: Deutscher Brauer-Bund) symbolisiert die drei Zutaten Wasser, Malz und Hopfen mit der Zahl 500.

Das sollten einige Ausführungen zum Lebensmittelhöhepunkt „90 Jahre Grüne Woche“ in Verbindung mit „500 Jahre bayerisches Reinheitsgebot“ gewesen sein.



Bernd Hoffmann, FBG, 26.01.2016

Qualitätswettbewerb für Bier 2015/2016



Der 41. DLG-Qualitätswettbewerb für Bier fand in dem Prüfzeitraum August bis Dezember 2015 statt. Zehn Sachverständige untersuchten von jedem Bier jeweils zwei unterschiedliche alte Proben.

In Abhängigkeit von der erreichten Punktzahl erhalten die Biere einen Bronzenen, Silbernen oder Goldenen DLG-Preis.

Bier ist ein Kulturgut. Allein in Deutschland gibt es rund 5.000 verschiedene Biere, darunter eine Vielzahl regionaler Spezialitäten. Daraus entstehen traditionsreiche Biere wie Pils, Export, Lagerbiere, Weizenbiere oder Klassiker wie Kölsch und Altbiere. Die fachliche Prüfung besteht aus einem sensorischen und einem analytischen Teil (siehe auch Infoheft II/2012).

Alle Biere, die durch die DLG-Experten getestet werden, müssen nach den Grundsätzen des deutschen Reinheitsgebots, also werden nur aus diesen vier Zutaten gebraut: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser, auch wenn sie aus dem Ausland stammen.

15 Biere aus 8 sächsischen Brauereien konnten 2015/16 eine Auszeichnung erhalten, aus Mecklenburg-Vorpommern waren es 11, aus Thüringen 9, aus Sachsen-Anhalt 4 und aus Brandenburg 11.

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

	DLG-Preis 2016		
	Gold	Silber	Bronze
- Landskron Brau-Manufaktur Görlitz GmbH & Co. KG	2	1	-
- Privatbrauerei Eibau i. Sa. GmbH	2	-	-
- Sternquell-Brauerei GmbH, Plauen	2	-	-
- Mauritius Brauerei Zwickau GmbH	1	-	-
- CSM Gastro-Service-Mittelsachsen GmbH	-	2	-
- Freiberger Brauhaus GmbH	-	1	-
- Glückauf Brauerei GmbH Gersdorf	2	1	-
- Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf GmbH	1	-	-

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

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

Zusammengestellt von Werner Ehben, FBG, aus Internet und DLG Frankfurt, 21.01.2016

Wussten Sie schon,

..., dass der Brau-Manufaktur Görlitz ein großes Dankeschön ausgesprochen werden muss. Sie ist noch eine Brauerei die ein Herz für Sammler von Brauereiwerbemittel hat. Danke von uns Sammlern für das Versenden der neuen Etiketten-Serie an uns. Als einer der für eine Brauerei die Sammlerpost bearbeitet, kann ungefähr einschätzen, welchen Aufwand die Brauerei hier für uns Sammler aufgewendet hat. Nochmals ein herzliches Dankeschön!

Bernd Hoffmann, FBG, 13.01.2016

..., dass das Diamant Brauhaus, Magdeburg am 31.12.2015 den Braubetrieb eingestellt und die Pforten geschlossen hat. Die Frage nach einem Nachfolger ist noch unklar.

Aus Sammlerinformation

..., dass das Freiburger Brauhaus ein Kellerbier auf den Markt gebracht hat. Naturbelassen, aromatisch-frisch und mit einem milden Abgang soll es die biertrinkende Damenwelt begeistern. Weiches Wasser aus der erzgebirgischen Gimmlitzquelle als Grundlage und aromatisches Gerstenmalz für den letzten Schliff, bei einer Brautradition von 750 Jahren, wissen die Freiburger worauf es ankommt.

Sächsische Zeitung 18.12.2015

..., dass sich ein besonderes Ereignis im Jahr 2016 zum 500. Mal jährt – der Erlass des Reinheitsgebotes für Bier, von den Bayernherzögen Ludwig X. und Wilhelm IV. beim Landstän-
detag am 23. April 1516 in Ingolstadt verkündet.

Mit vielen Veranstaltungen erinnern die Ingolstädter an diesen Tag:

1516 – Fest zum Reinen Bier Termin 22.04. – 24.04.2016

Festzug der Braumeister Termin 23.04.2016 ab 10 Uhr

Auszug aus der Jubiläumsbroschüre Ingolstadt 2016

22. April 2016

Festakt 500 Jahre Reinheitsgebot (nur für geladene Gäste) in Ingolstadt

..., dass die Hamburger Unternehmerin Galathea Bisterfeld von Meer sich auch mehrere internationale Patente für die Herstellung von Hanfsaft sowie daraus hergestellten Getränken und Produkten bis 2033 gesichert hat. Zielgerichtet spricht sie auch mit Brauereien über den Einsatz in Biermischgetränken.

Brauindustrie 100. Jahrgang Nr. 12 Dez. 2015

..., dass beim Discounter Lidl mittlerweile auch die Craft-Bier-Bewegung angekommen ist. Im Angebot befindet sich ein Einweg-Dreierpack mit dem Markennamen „Maltos Powered by Perlenbacher“. Hergestellt wird das Produkt in der Mauritius Brauerei Zwickau-

Brauindustrie 100. Jahrgang Nr. 12 Dez. 2015 und Eigenwerbung von Lidl

..., dass laut Braugersten-Gemeinschaft im Jahr 2015 auf 368.000 ha Ackerfläche (+6,7%) Sommergerste angebaut wurde. Der Durchschnittsertrag lag bei 55,3 dt/ha, bei einem Vollgerstenanteil von 91,6 % erzielten die deutschen Landwirte ein gutes Erntergebnis. 1,95 Mio. Tonnen betrug die Gesamternte an Sommergerste, über die Qualitätsvorgaben ergibt das ein rein rechnerisches Ergebnis von 1,4 Mio. Qualitätsbraugerste für die Brauereien.

Brauindustrie 101. Jahrgang Nr. 1 Jan. 2016

..., dass das 3. Brandenburger Kleinbrauereitreffen am 23. und 24. April 2016 auf dem Luisenplatz in Potsdam stattfindet.

Flyer: 500 Jahre Reinheitsgebot

..., dass das Brauaufkommen von Bier in den sächsischen Brauereien im Jahr 2015 um 4,4 Prozent gestiegen ist. 8,5 Millionen Hektoliter Bier verkauften die sächsischen Brauereien im abgelaufenen Jahr.

Morgen Post, Jan. 2015

Zu Besuch in Deutschlands einziger Wasserschloß-Brauerei

Knappe zwei Oktoberwochen verbrachten wir in diesem Jahr auf der Insel Usedom und gingen dabei unserem Hobby, der Suche nach kulturhistorischen Besonderheiten, nach. Auf der Liste stand auch das **Wasserschloß in Mellenthin**, äußerlich noch nicht restlos restauriert, aber mit gut ausgestattetem Hotelbetrieb, Restaurant und zu unserer Überraschung mit einer Schloßbrauerei samt gewölbtem Saal und separaten Räumen mit rustikaler, geschmackvoller Ausstattung, umgeben von einem sehr schönen, kleinen Park. Eine Besichtigung war an diesem Tage nur in Teilen möglich, man war mit der Abfüllung beschäftigt. Der Braumeister, Herr Fidora jun.,



gelernter Brauer aus Warstein, machte uns nur mit den wichtigsten Daten seiner Brauerei bekannt, lud uns aber zu einem am Abend des gleichen Tages stattfindenden zünftigen Braufest ein, an dem genügend Zeit auch für weitere Auskünfte sei. An diesem Abend sei auch ein sicher uns bekannter Herr Weidner aus Berlin mit Frau anwesend, der die Gäste, wie schon öfter, mit einem humorvollen Vortrage mit dem Bier und seiner Geschichte bekanntmachen würde.

Wir haben, schon um die Weidners zu überraschen, unseren Besuch zugesagt und erlebten mit der Familie Fidora, Vater und Mutter sowie dem Sohn, Familie Weidner und vielen Gästen eine wirklich zünftigen

Abend mit stimmungsvoller Musik, reichlichem, wohlschmeckenden Essen und noch leichter zu vereinnahmenden sauberen Bieren und anderen Getränken. Nach Weidners Beitrag wurde allen Gästen zudem eine Brauereiführung angeboten, an der wir natürlich teilnahmen, und die für uns dadurch besonders interessant war, weil dabei sonst für die Öffentlichkeit kaum zugängliche Bereiche gezeigt wurden, unter anderen auch die von Herrn Fidora jun. selbst erstellte Versuchsbrauerei, mit der das Brauen in Mellenthin begann.

Hier nun die Eckdaten der Brauerei:

Jahresausstoß: 1000 hl, davon 800 hl untergärig

Kompletterstellung einschließlich Steuerung, Verrohrung, Wärme- und Kältetechnik: Fa. Kaspar Schulz, Bamberg, bestehend aus: Zweigerätesudwerk mit integriertem Whirlpool, heißwasserbeheizt (BHKW), Schüttung 180 kg,

2-8 Sude/Woche

Zweistufiger Plattenwärmetauscher zur Würzekühlung

Gärung und Reifung im Zweitankverfahren über 6 Wochen in 8 zylindrokonischen Tanks a. 20 hl und 4 a. 10 hl

Ausschank-(Druck)tanks 4 a. 10 hl

Abgefüllt wird in 1 und 3 l- Syphons, 5-l-Partiedose, 5 und 10 l-Holzfäßchen und Kegs zu 20 und 50 l. Die Biere werden ausschließlich in der Schloßgastronomie angeboten bzw. im Brauereishop verkauft. Die Biere sind nicht pasteurisiert und mindestens 6 Wochen haltbar. Untergärige Hefe bezieht man aus verschiedenen Brauereien, die flüssige untergärige Hefe von der Fa. Speckner Brauereiberatung, Augsburg.

Herr Fidora fühlt sich nicht direkt der sog. Craft-Beer-Szene verpflichtet, versucht aber jenseits der traditionellen Biersorten auch Neues zu kreieren, so Hopfenstopfen mit neuen Hopfensorten, die neben der Bittere auch neue Geruchs- und Geschmackseindrücke vermitteln, sog. holzge-



reife Biere mittels Spänen, die nach Vanille versetzte Biere, auch Rauchbiere oder mit Spezialmalzen gebraute Sorten. Die Deklaration aller Getränke folgt den gesetzlichen Vorschriften auf Einbrandetiketten.

Bleibt abschließend zu bemerken, daß die uns vorgesetzten Biere ausnehmend sauber und bekömmlich waren, auch einige der vorgestellten Mischvarianten vorzugsweise den Damen besonders gefielen.

Herzlichen Dank an die so initiativvolle Familie Fidora für die netten Stunden im Schloß, den so zwanglos geführten Erfahrungsaustausch und die besten Wünsche für den Fortbestand und die Weiterentwicklung von Schloß und Brauerei. Gott gebe Glück und Segen darein!



Gunter Stresow, FBG, 31.12.2015

Ein Bierbrauer auf der Walz

Aus Lebensläufen von Brauern aus dem 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts erfährt der Betrachter, dass sich die jungen Brauer auf die Reise begaben, um in anderen Brauereien ihr Können und Wissen zu erweitern.

Heute ist es eine Seltenheit, wenn sich ein Brauer auf die Walz begibt.

Ingo Alex, Brauer, verriet der Volksstimme seine Erlebnisse als Brauer auf der Walz. Hier einige Passagen aus dem Artikel vom 04.12.2015.

Ingo Alex, ein 27 jähriger Ulmer ist Brauer und Mälzer und der einzige seiner Zunft der z. Zeit auf Wanderschaft ist. Knapp 400 Wandergesellen reisen in Deutschland herum, es sind hauptsächlich Zimmerer, Tischler, Dachdecker und Maurer. Davon sind 250 in Gesellenvereinigungen organisiert. Er ist ein Einzelkämpfer. 2013 begann er seine Wanderschaft. Ein Altgeselle hat ihn am Anfang begleitet und ihm Tipps gegeben, wie ein Wandergesell durchkommt und deren Regeln beigebracht. So zum Beispiel darf man in den ersten drei Jahren nicht nach Hause kommen und darf die Heimat im Umkreis von 50 km nicht betreten.

Sein großes Problem war die Arbeitssuche, die Brauereien von heute sind nicht mehr auf Wandergesellen eingestellt. 500 Brauereien hat er „abgeklappert“ viele Absagen erhalten, nun würde es besser laufen. In acht Brauereien hat er in der Zwischenzeit gearbeitet, vom bayerischen Riedenburg bis Potsdam.

Das Leben als Freireisender würde ihm so viel Spaß bereiten, dass er noch zwei Jahre verlängern will. Viel Erfolg weiterhin!

Auszug aus einem Artikel der Volksstimme vom 04.12.2015,
Bernd Hoffmann, FBG.13.01.2016

Nachruf

*Die Brauerwelt trauert um den **Dipl. Brau-Ing. Wolfgang Kunze.***

Am 17. Januar 2016 verstarb er im Alter von 89 Jahren.

38 Jahre war er Berufsschullehrer für Brauer und Mälzer in Dresden.

Wolfgang Kunze galt als die Instanz der Brauer und Mälzer in der DDR.

Bedeutende Fachbücher für das Brauer- und Mälzerhandwerk stammen aus seiner Feder.

Das wohl bedeutendste ist das Fachbuch „Technologie Brauer und Mälzer“. Er war auch maßgeblicher Organisator des jährlich stattfindenden Dresdner Brauertages.

Die Brauerwelt wird ihn in guter Erinnerung behalten.

Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.

Neuer Braumeister in der Bergschlösschen Brauerei im Missionshof Lieske

Die Brauerei Bergschlösschen im Missionshof Lieske hat nun wieder seit Dezember 2015 einen neuen Braumeister, den **Mirko Endt** aus Aue. Die Brauerei Hönicka-Bräu in Wunsiedel, mit einer Jahresproduktion von 16 000 hl, war für 2 Jahre sein Lehrbetrieb.

Die Gasthausbrauerei Lotters Wirtschaft in Aue mit einer Kapazität von 250 hl/Jahr war dann für 12 Jahre sein Arbeitsplatz. In dieser Zeit erwarb er berufsbegleitend im Jahr 2007 in der Brauerschule in Kulmbach seinen Meisterbrief.



Nach einer Auszeit verschlug es ihn, durch eine zufällig erhaltene Stelleninfo nach Lieske.

Bei einer Vorstellung beim Missionshofchef Herrn Winkler, erfuhr er von seiner neuen Herausforderung, eine alte Brautradition mit Rezepturen seines Vorgängers Braumeister Eckhard Göbel fortzusetzen.

Damit bleibt die Tradition Liesker mildes Bier, wie bisher es der Kundschaft anzubieten, im Geschmack und Qualität erhalten.

Das kommt dem neuen Braumeister ein so Ende 30siger mit Bürstenschnitt, dem offenen Lächeln und dunklen wachen Augen, so recht an. Damit bewirkt er in seiner Arbeit, verbunden mit einem sozialen Projekt und der Mithilfe geistig Behinderter ihnen eine Chance zu geben. Fachlich ist das gesamte Aufgabengebiet dem gestandenen Brauer ein Willkommen, so möchte er weiterhin an der Tradition dranbleiben und auch später, natürlich im Rahmen der Rezepturen experimentieren.

Er braut dann pro Woche, drei Sud Pilsner bzw. Dunkel, die 30 hl geben natürlich Arbeit für Meister Endt und seinen drei Schützlingen. Verkauft wird Freitag und Sonnabend in der Bergschlösschenbrauerei, weiterhin wird es in einigen dresdner Gaststätten ausgeschenkt. Natürlich wird der beliebte Gerstensaft nach dem Reinheitsgebot aus geschrotetem Malz, Wasser und Hopfen gebraut. Nach dem Kühlen wird die Würze mit Hefe im Gärbottich angestellt. Das einwöchige Jungbier wird in Lagertanks geschlaucht und nach ca. 6 Wochen Reifung und anschließender Filtration lagert es bereit zur Abfüllung.

Horst Weitzmann, FBG, 22.01.2016 , in Zusammenarbeit mit Braumeister Mirko Endt

Immer Augen auf...

Bei einem Sommerurlaub im Salzkammergut entdeckte ich in einer Gaststätte in Hallstatt diese Urkunde.



Kaiser Maximilian I. besuchte 1504 den Hallstätter Salzberg u. verlieh auf Vürbitte eines Seeauers dem Orte Hallstatt das **Braurecht**

Johannes Haufe, FBG, 31.08.2014

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2016 und andere Veranstaltungen

- Glückauf Brauerei Gersdorf
24. April 2016, Frühschoppen zu Tag des Deutschen Bieres: 500 Jahre Reinheitsgebot
- Böhmisches Bierfestival, Prag am Flughafen
12. Mai – 28. Mai 2016
- Braustolz GmbH, Chemnitz
27. - 29. Mai 2016, 25. Braustolzfest
- Köstritzer Schwarzbierbrauerei GmbH
28. - 29. Mai 2016. Brauereifest
- Bergquell Brauerei GmbH Löbau
03. - 05. Juni 2016, Brauereifest auf dem Messegelände
- Glückauf Brauerei Gersdorf
04. Juni 2016, Brauereifest
- Radeberger Bierstadtfest
17. - 19. Juni 2016
- 24. Historischer Bier- u. Traditionszug in Eibau
24. - 26. Juni 2016 (Bieranstich, Oldtimerwanderung, Historischer Festumzug)
- Internationales Berliner Bierfestival
05. - 07. August 2016, 20. Internationales Bierfestival-Motto: 500 Jahre Reinheitsgebot
- Freiburger Brauhaus GmbH
13. - 15. August 2016, Brauhausfest, Brauhausfestgelände
- Sternquell Brauerei Plauen
03. - 04. September 2016, Brauereifest



Die Brauereijubiläen von sächsischen Brauereien im Jahr 2016

- Lotters Wirtschaft Brauereigasthof und Hotel „Blauer Engel“ GmbH, Aue
15 Jahre
- Kuno's Braugasthaus im Hotel „Zur alten Schleiferei“ GbR, Breitenbrunn, Erzgeb. OT Erlabrunn
15 Jahre
- Brauhaus Obermühle, Inh. Susanne Daubner, Görlitz
15 Jahre
- Brauhaus Brauerei Zwickau GmbH & Co. KG, Zwickau
15 Jahre
- Bautzener Brauhaus GmbH, Bautzen Keglerheim
20 Jahre
- Hausbräu im Ballhaus Watzke GmbH, Dresden-Mickten
20. Jahre
- Braustolz GmbH, Chemnitz-Kappel
130 Jahre
- Sternburg Brauerei GmbH, Leipzig-Reudnitz
155 Jahre
- Bergquell Brauerei Löbau GmbH, Löbau
170 Jahre

Das Trinken auf Ausflügen

Für die große Zahl der Stadtmenschen, die mehr oder weniger zur sitzenden Lebensweise verurteilt sind, bilden körperliche Übungen und Ausflüge ein treffliches Mittel zur Beseitigung aller Blutstockungen und zur Stärkung des Herzens. Leider werden aber kürzere Spaziergänge und längere Ausflüge nur zu häufig mit einem unmäßigen Trinken verbunden, gestalten sich zu Bierreisen in die umliegenden Dörfer. Das Bier bildet bei dieser Gelegenheit nicht allein ein Genussmittel, sondern es ist einfach als Mittel zum Löschen des Durstes an Stelle des Wassers getreten. Durch die Verbreitung der bakteriologischen Lehren über die Übertragung verschiedener Krankheiten durch schlechtes Trinkwasser sind viele Menschen geradezu wasserscheu geworden und hüten sich wohl, namentlich in kleinen Ortschaften, Wasser aus fremden Brunnen zu trinken. So sehen sie sich auf Ausflügen nach einem andern Getränk um, und überall drängt sich ihnen das Bier auf. Bier ist überall, selbst in der kleinsten Dorfschenke, zu haben, während der Kaffee nicht immer bereit dasteht und auf Bestellung nur zu oft in recht unzulänglicher Beschaffenheit verabreicht wird, Mineralwässer dagegen infolge ihres Gehaltes an Kohlensäure nicht immer gut bekommen und außerdem verhältnismäßig teuer sind. Es ist nicht anders: man ist auf Ausflügen geradezu auf das Bier angewiesen.

Dabei löscht das Bier den Durst sehr unvollkommen; man könnte eher sagen, dass es ihn erregt, und so sieht man sich genötigt, dem einen Glase ein zweites und diesem ein drittes oder noch weitere folgen zu lassen. Bei einer derartigen fortgesetzten Überschwemmung des Körpers mit Flüssigkeit wird jede Entlastung und Stärkung des Herzens durch die Bewegung im Freien wieder völlig aufgewogen. Leider schließt sich auch die Jugend dem Beispiel der Erwachsenen an, und sommerliche Ausflüge werden für sie die Vorschule des Biertrinkens.

Und doch gibt es ein einfaches Mittel, durch das wir uns von der Tyrannei des Bieres auf längeren Ausflügen befreien können. Man führt eben eine Feldflasche mit, die zu Hause mit gutem Trinkwasser, das mit etwas Citronensäure versetzt ist, oder mit leichtem Kaffee gefüllt wird. Das sind Getränke, die in ausgezeichneter Weise den Durst löschen; oft genügt ja auch eine Ausspülung des Mundes mit Wasser, um das Durstgefühl für lange Zeit zu bannen. Kehrt man alsdann im Wirtshaus oder Biergarten ein, so trinkt man sein Glas Bier als Genussmittel, fühlt aber kein Bedürfnis, seinen Körper unmäßig mit Flüssigkeit zu beladen.

Leider erscheint das Mittel vielen zu einfach, so dass sie davon keinen Gebrauch zu machen lieben. Wer aber ein wenig nachdenkt, der wird auf Ausflügen sicher weniger trinken, um durch die Bewegung im Freien nicht nur den Stoffwechsel anzuregen, der Lunge frische Luft zuzuführen, sondern auch das fleißige, Tag und Nacht arbeitende Herz zu entlasten.

Gunter Stresow, FBG, 25.10.2015

Humorvolles zum Thema Bier

Radeberger Zeitung Nr.242 vom 15.10.1921

Warum der Esel kein Bier säuft. Ein Mäßigkeitsapostel hielt einen Vortrag, der die Unnatur des Alkoholgenusses beweisen sollte. Er sagte: „Wenn ich vor einen Esel zwei Wasserkübel hinstellen, den einen mit Wasser, den anderen mit Bier gefüllt habe, welchen Kübel wird er wählen?“ „Jenen mit Wasser“, wurde ihm aus der Zuhörerschaft geantwortet. „Ganz richtig“ bemerkte der Vortragende überglücklich, einem so verständnisinnigen Publikum zu begegnen. „Und weshalb wählt der Esel den Kübel mit Wasser?“ „Weil er ein Esel ist!“, schallte es ihm zurück.

Radeberger Zeitung Nr.250 vom 10.11.1924

Eine schwere Aufgabe. In einer Volksschule hatte der Lehrer den Kindern als Hausarbeit folgendes Rechenexempel aufgegeben: „Wieviel sind zweimal 12 Liter weniger 18 Viertelliter und 7 Halbliter Bier?“ Zwei Tage später erhielt er vom Vater eines Schülers einen Brief. „Geehrter Herr Lehrer! Mein Sohn Willy hat gestern von Ihnen eine Rechenaufgabe mit Bier gekriegt. Weil Sie ihn schon oft wegen schlechten Rechnens getadelt haben, und er es auch diesmal nicht herausbekam, und deswegen weinte, habe ich ihm geholfen. Wir haben zweimal 12 Liter Bier geholt und den ganzen Abend ausgemessen, und es hat auch gestimmt. Ich möchte Sie aber bitten, künftig nicht so große Zahlen zu nehmen, und auch kein Bier, sondern wenn es geht, Wasser, denn ich kann das Bier nicht bezahlen, und es ist auch zuviel zum Austrinken!“

Quelle: Erkundungen zum Brauwesen, Band 6, Gunter Stresow, 2007
zusammengestellt Rolf Kluttig, FBG, 18.02.2015

Weissensee'r Kreisblatt 10.11.1843**Zwei Bierhäuser in Ulm**

Der Augsburger Hausfreund enthält in Nr. 235 Folgendes: In Ulm liegen zwei Bierhäuser in einer Gasse gerade einander gegenüber. Der Gewerbsneid treibt sie an, sich immer zu bekriegen, und meistens sind es die Ankündigungen, in welchen sie ihre Wut loslassen. So stand am 14. August Mittags an dem einen Bierhause angeschrieben: „Hier schenkt man volles Maaß und lässt den Schaum stets ablaufen, um die Gäste nicht zu betrügen wie vis-a-vis!“ Um halb ein Uhr las man vis-a-vis: „Hier schenkt man ächtes Bier und volles Maaß und setzt nie die Hälfte Wasser zu wie gegenüber.“ Um ein Uhr hing der erstere der Bierhäuser neuerdings eine Tafel aus mit den Worten: „Das behauptet ein Lump!“ Gegenüber kam gleich eine Tafel zum Vorschein, worauf geschrieben stand: „Gleichfalls.“ Komisch war es, daß dieletzten Tafeln unter die ersten aufgestellt wurden, wodurch die Worte „Lump“ und „gleichfalls“ eine ganz eigene Bedeutung erhielten.

Quelle: Erkundungen zum Brauwesen, Band 14, Dagmar und Gunter Stresow, 2015
zusammengestellt Rolf Kluttig, FBG, 10.09.2015

Wir erhielten die traurige Nachricht, dass der Seniorchef der Stadtbrauerei Wittichenau,

Herr Gottfried Glaab

am Freitag, den 26. Februar 2016 im Alter von 71 Jahren verstorben ist.

Gottfried Glaab hatte die Wittichenauer Brauerei – eines der bedeutendsten Unternehmen in der Stadt – von 1972 bis zum Jahr 2009 als Familientraditionsunternehmen geführt, erst als Betriebsleiter, im von der DDR verstaatlichen VEB und nach der Wende als Geschäftsführer des reprivatisierten Familienbetriebes.

Zehn Jahre lang war Herr Gottfried Glaab als stellvertretender Bürgermeister seiner Stadt tätig. Noch viel länger – nämlich 31 Jahre lang – prägte er den Wittichenauer Karneval als Präsident.

Wir werden ihn in guter Erinnerung behalten.

Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.

Vereinstermine 2. und 3. Quartal 2016

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

23. April 2016	9 Uhr	30. Dresdner Tauschtreffen des FBG für Brauereiwerbemittel in der FFD GmbH - Sachsenwerkarena (Soccerarena), Siemensstr. 9 in 01257 Dresden Tischbestellungen sind bis spätestens 21.04.2016 an unseren Organisationsleiter Thoralf Knotte, Werkstättenstr. 16a, 01157 Dresden, Tel. 0172/3423901 bzw. per E-Mail an suthope@t-online.de zu richten. Reservierte Tische, die am Tag der Veranstaltung nicht bis spätestens 10.00 Uhr besetzt wurden, werden anderweitig vergeben Es wird empfohlen, sich vor der Anreise über eventuelle Änderungen zu informieren. www.fbg-dresden-ostsachsen.de
20. Mai 2016	17 Uhr	Vereinstreffen
10. Juni 2016	17 Uhr	Vereinstreffen
22. Juli 2016	17.30 Uhr	Vereinstreffen Getränkemarkt Below, Bernhardstr. 101, 01187 Dresden Grillveranstaltung, 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 2016

- 12. März 2016** **D- 86368 Gersthofen**
IBV Tauschtreffen im Gasthof Stern, Kirchplatz 1
- 12. März 2016** **D- 08058 Zwickau**
20. Internationales Tauschtreffen im Klubhaus „Sachsenring“, Crimmitschauer Str. 67
Zeit: 9 bis 13 Uhr
- 19. März 2016** **D- 02826 Görlitz**
6. Sammlertauschbörse in der Braumanufaktur
Zeit: 8 bis 12 Uhr
- 26. März 2016** **D- 23552 Lübeck**
FvB Tauschbörse in der Brauerei Brauberger
- 23. April 2016** **D- 01257 Dresden**
30. Dresdner Tauschtreffen des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.
anlässlich „Tag des Deutschen Bieres“ und
„500 Jahre Deutsches Reinheitsgebot“
Ort: In FFD GmbH, Sachsenwerk Arena (Soccerarena), 01257 Dresden, Siemensstr. 9
Zeit: 9.00 bis 14.00 Uhr
- 23. April 2016** **D- 56112 Lahnstein**
IBV Tauschtreffen in der Lahnsteiner Brauerei
- 24. April 2016 (Sonntag)** **D- 04103 Leipzig**
Intern. FvB Tauschbörse im Bayerrischen Bahnhof
- 07. Mai 2016** **D- 59063 Hamm**
22. FvB Isenbeck Frühjahres-Tauschbörse
- 14. Mai 2016** **D- 96117 Memmelsdorf**
IBV Tauschbörse, Verleihung Goldener Bierdeckel in der Brauerei Hummel
- 11. Juni 2016** **L- Moutfort (Luxemburg)**
FvB Tauschbörse
- 18. Juni 2016** **D- 34323 Malsfeld**
IBV Tauschbörse in der Brauwerkstatt
- 09. Juli 2016** **D- 94501 Aldersbach**
IBV Tauschbörse in der Brauerei Aldersbach
- 16. Juli 2016** **D- 07381 Pößneck**
19. OBSSC Tauschtreffen, anlässlich 150 Jahre Rosenbrauerei Pößneck, Dr.-Wilhelm-Külz-Str. 41
Zeit: 9-13-Uhr
- 16. Juli 2016** **D- 88237 Bad Schussenried**
17. FvB Isenbeck Sommer-Tauschbörse in der Brauerei Ott
- 13. August 2016** **D- 08237 Steinberg (Wernesgrün)**
Tauschtreffen im Wernesgrüner Brauerei Gutshof
- 27. August 2016** **D- 89584 Ehingen-Berg**
Internationale FvB Tauschbörse in der Berg-Brauerei Zimmermann
- 17. September 2016** **D- 35745 Herborn**
Internationale FvB Tauschbörse in der Brauerei Gutshof

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.

Hausnachrichten der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH

Ab 15. Februar 2016 kommt das beliebte Porter-Bier der Brauerei wieder auf den Markt. Der Name des Bieres lautet nun „Augustus Porter“. Der Alkoholgehalt des Porters liegt bei 7,1%- Es wird in 0,33 l Flaschen und in 24 er Kasten angeboten.

Nach der Sprüche-Aktion in den Kronenkorken zum 555-jährigen Brauereijubiläum, läuft z. Z. eine weitere Aktion. Die Kronenkorken mit dem blauen Brauereilogo zieren jetzt sieben verschiedene Sprüche auf der Innenseite.

Anlässlich des Jubiläums „500 Jahre Reinheitsgebot“ lädt die Brauerei am 23. April 2016 zum Frühschoppen mit Fassbieranstich in den Brauerei-Ausschank ein. Die Sommerbiersaison wird mit dem Anstich des Elbsommerbieres 2016 oder dem Maibock-Bier 2016 eröffnet.

Neue Etiketten sächsischer Brauereien



Zusammengestellt von: Bernd Hoffmann, 01689 Weinböhla, Friedensstr. 11
Werner Ehben, 01139 Dresden, Schwindstr. 6
Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,
01139 Dresden, Krantzstr. 39

Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2016 ist der 1. Mai 2016
Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.