

Informationsblatt

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

Ausgabe IV / 2016



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

20. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Gute Biere aus der Sächsischen Schweiz

Ja, die Idee lokal und handwerklich gebrauter Biere greift um sich erreicht inzwischen auch abgelegene Ecken Deutschlands. Seit 2015 kann man frisch vor Ort gebrautes Bier nun auch in Schmilka, kurz vor der Grenze zu Tschechien genießen. Dabei war Schmilka bereits in der Vergangenheit trotz fehlenden Braurechts für gute und stets kühle Biere bekannt. Diese mussten je (Gambrinus-Brauerei) auf einem Weg entlang der rechtseckig gelegenen Sandsteinbrüche herangetragen werden. Dass es dabei zu ungewolltem und gelegentlich auch beabsichtigtem Schwund kam, kann kaum verwundern und so werden die markanten Felsformationen noch heute Gute Bier Wände genannt. Gelagert wurde das Bier in eigens in den Fels getriebenen Kellern und so konnte Wanderern trotz fehlender Kälteanlagen stets ein kühler Trunk gereicht werden.



Dem Ruf eines guten und frischen Bieres fühlt sich auch das Brauhaus Schmilka verpflichtet. Dabei ist die kleine Brauerei abgesehen von den vorbeikommenden Strömen durstiger Wanderer alles andere als günstig gelegen. Schließlich liegt das als Ergänzung der bereits im 17. Jahrhundert gegründeten Mühle und einer Bäckerei errichtete Brauhaus in

einer engen Tallage mit wahrlich wenig Platz und noch dazu im Nationalpark Sächsische Schweiz mit allen damit verbundenen Restriktionen.



Die Inhaber der Brauerei haben aber aus den Zwängen eine Tugend gemacht und nutzen die Lage bzw. die sich daraus ergebenden Höhenunterschiede für einen Brauprozess, der mit einem Minimum an Energie auskommt. Schließlich liegen das Schrottlager, die zwei 5 hl großen Sudkessel der Firma Caspary aus Chieming, der Läuterbottich und die Würzpfanne, die vier Gärbottiche,

die Lagertanks (insg. 90 hl) sowie die Fass- und Flaschenabfüllung wie an einer Murbahn aufgereiht auf verschiedenen Ebenen des dreistöckigen Brauhauses. Dieses besteht aus einem historischen Gebäude samt Veranstaltungssaal sowie einem Neubau, der sich harmonisch in das historische Ensemble einfügt.

Für das Brauen von derzeit drei Bio-Bieren wird neben Hopfen vornehmlich Malz aus Bayern und Leitungswasser verwendet, jedoch bestehen Pläne, zukünftig das sehr mineralstoffhaltige Wasser des Ilmbaches mittels Filteranlage für das Bierbrauen aufzubereiten. Überhaupt haben sich die Macher dem Prinzip des Kreislaufbetriebs verschrieben. So wird die beim Bierbrauen entstehende Abwärme zur Warmwasserberei-



tung für die umliegenden Gebäude genutzt und landet ein Teil des Trebers in der hauseigenen Bäckerei.

Gebraut werden ein helles und ein Bernsteinfarbendes Bier, ein Bockbier sowie saisonale Spezialitäten. Die Gärung der untergärigen Biere erfolgt in vier offenen Gärbottichen mit je 20 hl Fassungsvermögen und das Ergebnis ist nach 2,5 – 6 Wochen Lagerung durchaus einen Besuch wert. Schließlich kann man

die jährlich etwa 1.800 hl unfiltrierten und nicht pasteurisierten Biers nur in der Brauerei selbst sowie in einigen wenigen Gaststätten in der Umgebung erwerben.

Thoralf Knote, FBG, 18.06.2016

„Franken“ – ein Bierland der Superlative!

Das Bayern das Bundesland mit den meisten Brauereien in Deutschland ist, gehört bei vielen zum Allgemeinwissen. Schaut man aber etwas genauer hin, zeigt sich, in Franken können viele Superlative im Bereich Bier gefunden werden.

So ist befinden sich im Großraum der Fränkischen Schweiz, auf einem rund 2000 Quadratkilometer großen Gebiet die weltweit einmalige Anzahl von 70 Brauereien. Dies war auch dem Guinness-Buch der Rekorde einen Eintrag wert. In der Broschüre „Fränkische Schweiz – Brauereien – Bierkeller – Brennereien“ wird ausgeführt: „Hier ist es wie beim Wein: jeder Sud schmeckt ein bisschen anders, je nachdem welcher Brauer welchen Hopfen und welches Wasser verwendet. Es sind keine großen Brauereien und genau darin liegt der Reiz. Oft sind es Kleinstanlagen, die



nur für den Bedarf in der eigenen Gastwirtschaft ausgelegt sind...”

Die Gemeinde Aufseß mit weniger als 1.400 Einwohner in insgesamt 8 Ortsteilen weist mit vier Brauereien die weltweit größte Brauereidichte pro Einwohner auf. Dazu zählen die Brauerei Rothendach in Aufseß, die Brauerei Kathibräu im Ortsteil Heckendorf, die Brauerei Reichold im Ortsteil Hochstahl und die Brauerei Stadler im Ortsteil Sachsendorf.

Dagegen kann Bamberg behaupten, mit insgesamt neun herkömmlichen Brauereien die meisten noch in einem Stadtgebiet existierenden Brauereien aufzuweisen. Selbst die Großstadt München, eine rühmliche Ausnahme unter den Großstädten Deutschlands weist nur sechs Brauereien auf.



Die wohl berühmteste Bamberger Brauerei ist die „Schlenkerla“-Brauerei mit ihrer Rauchbierspezialität. Weiterhin gibt es die Brauereien „Spezial“, „Fässla“, „Greifenklau“, „Kaiserdorn“, „Keesmann“, „Mahr’s Bräu“ und „Ambräusianum“.

Forchheim mit insgesamt vier noch existierenden Brauereien kann mit einem weiteren Superlativ aufwarten. Den größten Biergarten der Welt. Im Kellerwald befinden sich insgesamt 24 sogenannte Kellerwirtschaften mit ca. 30.000 Sitzplätzen. Angeboten werden in diesen Wirtschaften nicht nur Bier aus Forchheim, sondern auch aus anderen Teilen der Region. Teilweise haben diese Bierkeller auch im Winter geöffnet. Höhepunkt ist im Juli das Volksfest „Annafest“, ein Volksfest, welches aus einer Verbindung von Schützenfest und Annawallfahrt ab 1840 entstand.

Zur Geschichte des Bieres kann man in drei großen Museen dieser Region, in Bamberg, Bayreuth und in Kulmbach auch als Bierfreund viel erfahren.

Bei einer große Anzahl angebotener sogenannter „Bierwanderungen“ können bis zu 13 Brauereien auf den Touren besucht werden. Laut Aussagen vor Ort sollen diese Wanderungen sehr gefragt sein, so dass viele Teilnehmer einen Wochenendausflug daraus machen.

Einen besonderen Reiz hatte für mich die Brauereigaststätte der Brauerei „Krug-Bräu“ in Waischenfeld, Ortsteil Breitenlesau. Dieses Gasthaus liegt direkt an der Brauerei, versehen mit einem Biergarten vor dem Eingang. Was es aber besonders macht, auch ein Teil des Brauereihofes ist mit Biertischgarnituren versehen. Hier ist an den Öffnungstagen ein reger Verkehr. Einen Platz zu finden, ist nicht immer ganz leicht. An den Nummernschildern der Autos erkennt man, wie groß das Einzugsgebiet dieser Gaststätte ist. Gutes Essen und Gutes Bier, bei flotter Bedienung zeichnet diese Wirtschaft aus. Dies hier gebraute Bier wird in fast alle Bundesländer vertrieben und auch nach Dänemark und Italien.



Mein Fazit, Franken ist immer eine (Bier-)Reise wert.

Tauschtreffen in Pößneck

Am 16.07.2016 zog es mich zum Tauschtreffen nach Pößneck. Dort fand das diesjährige 19. Tauschtreffen des OBSSC, anlässlich 150 Jahre Rosenbrauerei statt.

Das Tauschtreffen wurde unter dem Vordach der Vollguthalle durchgeführt. Dort waren die Tische und Bänke sehr sorgsam durch den OBSSC aufgestellt und somit vor evtl. Wetterunbilden gewappnet zu sein. Das Wetter war aber so für die Tauschtreffenteilnehmer geschaffen, daß das Dach für die Sonne guten Schutz für die Besucher bildete. Etwa 80 Teilnehmer besuch-



ten das Tauschtreffen. Es war schnell ein reger Tausch und Fachsimpelei gegeben. So konnten viele Sammlerfreunde begrüßt werden, die schon in Dresden anwesend waren.

Getauscht wurden Bierdeckel, Kronenkorken, Etiketten, Bierschilder usw.

Natürlich wurde auch der Erfahrungsaustausch mit verschiedenen Sammlerfreunden gesucht und durchgeführt. Durch diesen Standort wurden auch verschiedene Sammlerfreunde getroffen, welche man lange nicht gesehen hat, so war die Wiedersehensfreude sehr groß.

Für das leibliche Wohl wurde natürlich auch gesorgt.

Ich möchte den Mitgliedern des OBSSC für die gute Organisation danken, die sich große Mühe bei der Durchführung des Tauschtreffens gegeben haben.

Ein kultureller Höhepunkt war noch der Besuch des Klosters und Schloss Mildenburg bei Wünschendorf, die Überquerung der Holzbrücke in Wünschendorf und Veitsberg über die Weiße Elster. Heute noch hält das 71 Meter lange und 4,30 m breite Bauwerk dem ständigen Fahrzeugverkehr noch immer tapfer stand.



Gefährlich ehrliche Brauerei im „Tal der Gesetzlosen“

Die Nähe zu Klagenfurt und dem Wörther See brachte uns auf die Idee, uns im Tal der Wimitz einzuquartieren, jenem Tal, von dem im „Stern“ vom 13.1.1977 noch folgendes zu lesen war:

»Wer die Wimitz finden will, muß westlich der alten Kärntner Herzogsstadt St. Veit an der Glan suchen. Leicht zu entdecken ist das Tal nicht, aber das hat auch sein Gutes: Während keine zehn Kilometer weiter der Hauptstrom des Tourismus vorbeirauscht, um sich an irgendwelchen Seen gleich in Italien oder Jugoslawien zu stauen, ist hier ein Fremder noch eine ähnliche Sensation wie ein zweiköpfiges Kalb. Die Wimitz ist „aus der Welt“ und daher noch eine Welt für sich, urig und rauh, ein enges Waldtal mit Genssen, Almen, dickschädeligen Bauern und wahrscheinlich den letzten paar Analphabeten Österreichs.

Leicht ist das Leben hier nicht. Vor ein paar Jahrhunderten wurden österreichische Rebellen, sofern die Obrigkeit sie nicht gleich köpfte, in die Wimitz verbannt, „dieweyl selbe dort sicherer seynd und ohngefährlicher denn in Kerkern“.

„Tal der Gesetzlosen“ heißt die Wimitz noch heute, denn auch in der Gegenwart ist sie nicht einmal einen Gendarm wert. Die Obrigkeit wird nicht sonderlich vermißt- das Leben regelt sich hier von selbst. Wildern und Schwarzfischen sind solche Selbstverständlichkeiten, daß sie nicht einmal als Kavaliersdelikte gelten. Einmal pro Jahr fahren gewichtig uniformierte Herren durch das Tal, probieren kennerisch den schwarzgebrannten Schnaps und finden auch alles in Ordnung.



In eben diesem Tal, von dem wir nicht wissen konnten, was sich seit 1977 darin geändert hat, sollte es auch eine Brauerei geben, die mit dem dort entspringenden Wasser – nach esoterischer Auffassung rechtsdrehend mit ca. 20.000 Bovis dem Wunderwasser von Lourdes sehr ähnlich – ein „gefährlich ehrliches Bier“ braut.

In Klagenfurt hatten wir uns schon daran versucht, und weil wir es für überraschend wohlschmeckend fanden, einen Besuchstermin vereinbart.

Er wurde zu einem beeindruckenden, nachhaltigen Erlebnis, weil man sich seitens des Geschäftsführers und Miteigentümers der Brauerei, Herrn Habich, und seines sehr jungen, in Wien ausgebildeten Brauers und Getränketechnikers, Herrn Rainer Kohnen, viel Zeit ließ, uns die der Lage, der Ausrüstung und dem Betreiben der erst 2011 in Betrieb genommenen Brauerei zugrunde liegende Philosophie zu erläutern.

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit sei festgehalten:

- Die Brauerei, mit derzeit guten 4000 hl Jahresausstoß wird nur soweit erweitert, wie es die Quellenschüttung des sehr weichen Wassers, das keiner Aufbereitung bedarf, zuläßt. Bei einem spezifischen Wasserbedarf von 6 hl/hl Verkaufsbier werden das ca. 5000 hl sein.

- Wegen des direkten Einlaufes des Abwassers in die Wimitz über eine Bio-Kläranlage, ist äußerste Vorsicht beim Einsatz von Chemikalien geboten. Deshalb verarbeitet man auch nur Neuglas, das vor dem Befüllen mit sterilem Wasser ausgespült wird (Rinser).

- Gerste und Hopfen werden durch zertifizierte Bio-Bauern aus der Region geliefert, die Gerste im Lohnverfahren kontrolliert und partieweise vermälzt.

- Bei Einsatz modernster Technik in allen Be-



reichen verzichtet man auf Kieselgurfiltration, Stabilisierung und Pasteurisation. Filtriert wird lediglich über einen WeinfILTER, der Partikel bis 6 μ durchläßt. Alle ausgestoßenen Biere haben deshalb eine annähernd konstante Opaleszenz. Es wird eine Haltbarkeit von 3 Monaten garantiert.

- Man produziert nicht auf Vorrat. Das Lager ist bei den gängigen drei Hauptsorten und saisonalen Sonderbieren auf maximal 1,5 Wochen eingerichtet. Die gefüllten Flaschen werden auf Paletten gelagert und per Hand für den Versand konfektioniert.

- Verkauft wird von Rampe an Einzelabholer und Händler, sowie durch die Brauerei selbst, aber nur an Gastronomie oder Wochenmärkte, die in maximal 40 Minuten zu erreichen sind, im wesentlichen also Klagenfurt, St. Veit, Spittal und Villach. Auf Wunsch versendet man aber auch kleinere Mengen auf dem Postweg bis Wien.

- Vorrangig wird die Gastronomie beliefert, die Brauerei behält sich aber vor, hinsichtlich der zu produzierenden Sorten freie Hand zu haben. Eine an sich gefragte Sorte kann also auch überraschend schnell auslaufen und durch eine neue oder andere ersetzt werden.

- Die vier Eigentümer der Brauerei sind zugleich Fachexperten auf ihrem Gebiet, einer Betriebswirtschaftler, einer Maschinenbauer, der dritte Bio-Landwirt und der vierte Wasser- und Abwassertechniker.

- Der Öffentlichkeitsarbeit widmet man durch Betriebsführungen, Schulungen und Verkostungen, aber auch durch geduldiges Eingehen auf Kritik, Anfragen und selbst Sammlerwünsche, viel Zeit.

- Heimatverbundenheit und Dank bringt man durch ein seit 2012 gebräutes und sehr beliebtes Bier, das „Wimitz Lemisch“ zum Ausdruck. Die Brauerei-Eigentümer konnten nämlich Grundstück und Wasserrecht von dem Sägewerkbesitzer Walther Lemisch kaufen, einem Neffen des früheren Landeshauptmann Arthur Lemisch. Letzterer hat sich nach dem Ende des 1. Weltkrieges um Kärnten große Verdienste erworben, unter anderem durch eine Volksbefragung, daß Kärnten bei Österreich verbleiben durfte.



Zum Bau und Ausrüstung:

Dem Geländeprofil angemessen enthält der Zwei-Etagenbau oben die Büroräume, Verkostungs- und Schulungsraum, in der unteren Etage alle technischen und technologischen Einrichtungen,



die brautechnologischen, vom Sudhaus bis zur Auslieferung ohne bauliche Trennung quasi in einer Halle. Das heißt auch, daß auf eine ausreichende Isolierung aller Gefäße und Rohrleitungen geachtet wurde.

Aus den beigefügten Bildern ist unschwer zu erkennen, daß, der Philosophie gemäß, der technische Höchststand realisiert wurde, in einigen Fällen aber auch leicht nachgerüstet werden kann.

Hier einige technische Daten:

Sudhaus:

2-Gerätesudwerk der Firma BrauKon, Whirlpool

Vollautomatische Regelung bis Whirlpool
Schüttung: 350 kg $\approx$ 20 hl

Max. Sudzahl/d: 3

Gärung und Reifung: sowohl Unter- als auch Obergärung der Firma BrauKon

Eintankverfahren,
 5 ZKG a. 40 hl
 5 ZKG a. 80 hl
 1 ZKG a. 20 hl
 Gär- und Reifedauer: max. 5,5 Wochen

Abfüllung:

Keg 10l, 20l, 30l, 50l,
 Flasche: 0,5 und 0,33 l, Syphonflaschen

Besonderheiten:

Keine herkömmliche Waschmaschine, sondern Rinser
 21stelliger Füller
 Für Spezialbiere, wie Weizenbock, India Pale Ale, Keltischer Sonnenwendbock werden Spezialflaschen mit Selbstklebetiketten verwendet.

Bleibt abschließend zu bemerken, daß uns die angebotenen Probiere ausnahmslos gut gefielen, mundeten und bekamen. Wir haben nach unserem Besuch überall dort, wo Wimitz-Biere geführt wurden, sie jeden anderen vorgezogen. Wir erlebten „Bierkultur“ in Perfektion und wünschen der Wimitzbräu GmbH „ehrlich“ ein erfolgreiches Überleben in diesen „gefährlichen“ Zeiten.

Es danken der Geschäftsführung, Herrn Habich, und ihrem Brauer Kohnen herzlich

Dagmar und Gunter Stresow, FBG, 31.07.2016



20. Internationales Berliner Bierfestival **vom 5. - 7. August 2016**

Motto: 500 Jahre deutsches Reinheitsgebot



Auch dieses Jahr fand wieder das Internationale Bierfestival auf 2,2 km Länge zwischen Strausberger Platz und Frankfurter Tor in Berlin statt. Im „Längsten Biergarten der Welt“ präsentierten sich den annähernd 800.000 Zuschauern 340 Brauereien aus 87 Ländern mit 2400 Bieren.

Jedes Jahr steht ein Land, eine bestimmte Region oder ein spezielles Thema im Mittelpunkt des Festivals. Das Jubiläums-Motto 2016 lautete: **500 Jahre deutsches Reinheitsgebot.**

Es wurden zwei Festivalbiere präsentiert. Mit dem Thüringer Kupferbier haben die beiden Thüringer Braumeister Ralf Hohmann, vom Bürgerlichen Brauhaus Saalfeld und Gunther Herrmann von der Vereins-

brauerei Apolda eine alte, thüringische Braurezeptur aufleben lassen. Eingebraut wurde das Festivalbier vom Thüringer Brauernachwuchs.

Das Zweite Festivalbier haben die Braumeister der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan in Freising zu Ehren des Jubiläums das Weihenstephaner 1516 in einer limitierten Abfüllung gebraut. Dieses Bier ist ein naturtrübes, leuchtend-bernsteinfarbenes Kellerbier. Die Brauerei ist die älteste der Welt.

So war es ein Muss für jeden Besucher, diese beiden Biere neben anderen Bieren zu verkosten.





Auch in diesem Jahr gab es neben deutschen Craftbieren eine Vielzahl neuer Biere aus dem In- und Ausland zu verkosten. Es wurde bestimmt reger Gebrauch davon gemacht.

Das leibliche Wohl kam natürlich auch nicht zu



kurz. So war bestimmt für Jeden das richtige dabei.

Freuen wir uns schon auf das 21. Intern. Berliner Bierfestival, welches vom 04. bis 06.08.2017 stattfindet.

Werner Ehben, FBG, 15.08.2016

Titelseite: Das Dresdner Vogel Pils mit neuer Flaschen-Etikette

Die Radeberger Exportbierbrauerei und 500 Jahre Reinheitsgebot

Das Jahr 2016 ist gespickt mit Veranstaltungen und Ausstellungen zum 500 ten Jahrestag der Verkündung des Reinheitsgebotes durch den bayerischen Herzog Wilhelm IV. für die Bierproduktion. Auch das Museum im Schloß Klippenstein in Radeberg lädt in Verbindung mit der Radeberger Exportbierbrauerei alle Interessierten zu einer Sonderausstellung anlässlich dieses Jubiläums in ihre Räume ein. Im Rahmen dieser Ausstellung werden auch interessante Details aus der Firmengeschichte der Brauerei bis ins Jahr 1950 gezeigt.

Reinheitsgebot was war davor, welche einzelnen Gesetze zum Bierbrauen gab es vor 1516 in Städten und Gebieten. Einige Beispiele werden hier aufgezeigt. In einem Komplex werden dem Besucher die vier Zutaten die für ein Bier zu brauen notwendig sind vorgestellt. Historische Zeitzeugen, wie ein Malzsack, ein Wassertransportgefäß sowie ein Hopfensiegel schaffen die Verbindung zu den einzelnen Zutaten. Da die Wirkungen der Hefe bei der Bierherstellung im Jahr 1516 noch nicht bekannt waren, aber für das Gelingen eines Bieres sehr wichtig ist, wird in einem weiteren Komplex mit einem Mikroskop für die Bestimmung der Hefestrukturen auf diesen Komplex eingegangen.

Seit einigen Jahren wird dieser Tag, der 23. April 1516, in Deutschland als Tag des Deutschen Bieres begangen. Viele Institutionen nutzen das Ereignis für ihre Werbung. Auch die Deutsche Post stellt sich da nicht hinten an, sondern würdigt dieses Ereignis mit der Ausgabe von Briefmarken, Ersttagsbriefen und anderen postalischen Erzeugnissen. Auch an diese Sammelobjekte ist in der Ausstellung gedacht.

Wer Bier braut, will es natürlich auch verkaufen, damit es dann von den Kunden getrunken werden kann. Um diesen Zyklus umzusetzen, braucht der Biertrinker auch ein Trinkgefäß. Der Entwicklung dieser Trinkgefäße und ihre Vielfalt wird in einer Schauwand dargestellt. Da Radeberg nicht nur eine Bierstadt sondern auch eine Glasstadt ist, finden Glas-Trinkgefäße von hier ihren Platz in der Ausstellung.

Radeberg, Radeberger Exportbierbrauerei, der Name bringt es zum Ausdruck, die Brauerei will ihr Bier nicht nur um den Kirchturm herum verkaufen, sondern exportieren. Dieses Thema wird mit vielen Exponaten sehr anschaulich dargestellt. Die Glasbausteinbierflasche für den Export in die USA durfte natürlich auch in dieser Ausstellung nicht fehlen. Mit vielen historischen Werksfotos, Briefen und weiteren Sachzeugen wird das Exportgeschehen der Brauerei dargestellt.

In weiteren Details der Ausstellung wird das Wachsen der Brauerei durch die Verbindung mit anderen Brauereien dargestellt. Die Bildung der Interessengemeinschaft mit der Felschlößchen AG in Dresden ist der Beginn für die alleinige Produktion von „Radeberger Pilsner“ in Radeberg. Alle anderen Biersorten wurden ab 1905 in Dresden produziert. Der Geschäftssitz befand sich fortan in Dresden.

In der Ausstellung ist nun an weiteren Zeitdokumenten die Verbindung, der Zusammenschluss

mit weiteren Brauereien dargestellt

Eine dieser Brauereien war das „Hofbrauhaus“ in Dresden-Cotta welches 1920 von der Feldschlößchen AG Dresden gepachtet wurde. Aber auch die Brauerei in Pichelsdorf bei Berlin wurde in den Verbund eingegliedert. Das Warenzeichen dieser Brauer verwendet seit 1925 die Feldschlößchen AG Dresden, das „Pichmännel“. Auch die Privatbrauerei in Einsiedel/Chemnitz und Teile der Stadtbrauerei Hainichen wurden in den Verband integriert. Die „Gambrinus Brauerei“ in Dresden schloß 1905 einen Pachtvertrag mit der Feldschlößchen AG Dresden.

Dieses Zusammenspiel Radeberger Exportbierbrauerei, Feldschlößchen AG Dresden mit den angeschlossenen Brauereien wurde dargestellt mit Fotos von der Brauerei, Briefdokumenten, Bierdeckeln, Biergläsern, Werbeträgern und anderen Zeitzeugen. Dies ist den Ausstellungsgehaltern allumfassend gelungen. Aber auch sie konnten kein Foto von der „Gambrinus Brauerei“ in Dresden in der Ausstellung zeigen. Alles Mühen war vergebens. Interessant sind natürlich auch die Hintergrundinformationen, wie manche Ausstellungsstücke erworben wurden, um sie hier zu zeigen.

Die Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V. (FBG) nutzten die Gelegenheit, um mit dem Gestalter der Ausstellung Ludger Hiller, Radeberger Exportbierbrauerei und Mitglied im FBG, am 20.08.2016 einen Rundgang durch die Ausstellung zu unternehmen. Hochinteressant waren die Ausführungen die Ludger Hiller zu vielen Ausstellungsstücken machen konnte. So erfuhren wir auch, warum gerade dieses Stück und jenes Stück seinen Platz in der Ausstellung fanden.

Herzlichen Dank Allen die diese Ausstellung ermöglichten, an der Spitz natürlich Ludger Hiller. Bis zum 18. September 2016 ist die Ausstellung noch zu sehen. Dann verschwindet wieder Alles in den Depots und wartet bis es für eine neue Ausstellung wieder entdeckt wird.

Bernd Hoffmann, FBG, 21.08.2016

Wussten Sie schon

..., dass im Raum E 07 im Walter-Hempel-Bau der TU Dresden Bier gebraut wird. Eine neue Brauanlage wurde hier für Forschungszwecke errichtet. Die Studenten und Forscher untersuchen bestimmte Prozesse im Brauablauf, z. B. gibt es bei der Reaktion der Hefen noch viele offene Fragen. In der Praxis wurde jetzt eine Kreation aus dem TU-Labor eingebracht. Das Brauerteam im Ball- und Brauhaus Watzke hat die von der TU entwickelte Biersorte „TU-Dresden-31-Pils“ anlässlich „20 Jahre Ball- und Brauhaus Watzke“ eingebracht und wird es im September 2016 zum Ausschank bringen.

MoPo 23.04.2015, SZ 25.04.2016

..., dass die Krombacher Brauerei Bernhard Schadeberg GmbH & Co. KG im Rahmen ihrer Markenstrategie einen weiteren Meilenstein gesetzt hat. Die Marke Vitamalz hat nur noch einen Lizenznehmer – die Krombacher Brauerei. Das Abverkaufsvolumen bei Vitamalz liegt bei 225.000 hl. Als neues Gebinde kommt eine 0,75 l-Einweg PET-Flasche auf den Markt.

Brauindustrie Nr. 8 (August 2016)

..., dass die Bockbiersaison in der Schwerter Brauerei Meißen mit dem Anstich eines Fasses „Bennator“ der Saison 2016 am 29. September beginnt. Den Anstich wird der christdemokratische Bundestagsabgeordnete Jahn Spahn in der Brauerei in Meißen-Zaschendorf vollziehen.

Brauerei Information, SZ 16.08.2016

Wussten Sie... (Brauerbund)

..., dass es das Demitzer Steinmetz-Bräu wieder gibt. Vier Paletten mit jeweils 40 Kästen haben die Demitzer geordert. Das Steinmetz Bräu kommt dieses Mal von der Bergquell-Brauerei Löbau. Das Bier hat auch sein eigenes Etikett.

Pressespiegel des Brauerbundes 33. KW vom 18.08.2016, SZ ONLINE.de vom 12.08.2016

Anmerkung der Redaktion: Das Bier ist bereits ausverkauft lt. Mitteilung der EDEKA Verkaufseinrichtung Wölkau.

..., dass die Krombacher Brauerei aus dem Einheits- Mehrwegflaschen-Pool aussteigt und füllt Mitte Oktober in eine Individual-Mehrwegflasche mit Krombacher-Relief ab.

Pressespiegel des Brauerbundes 34. KW vom 25.08.2016, GetränkeZeitung vom 18.08.2016

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2016 und andere Veranstaltungen

- Tage der offenen Hinterhöfe in Bischofswerda
 - 11. September 2016, Ausstellung Bischofswerdaer Brauereien, Scheumann Werbung, Kirchstr. 34
- 4. Pichmännel-Oktoberfest der Feldschlößchen AG
 - 22. September 2016 – 08. Oktober 2016 Dieses Jahr am neuen Standort in der RINNE Dresden, Messering 6 im Ostragehege Dresden.

Vereinstermine 4. Quartal 2016

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

14. Oktober 2016	17.00 Uhr	Vereinstreffen
11. November 2016	17.00 Uhr	Vereinstreffen
03. Dezember 2016	16.00 Uhr	Jahresabschluss im Zentralgasthof Weinböhla, Kirchpl. 2, in 01689 Weinböhla, 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 / 2017

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 17. September 2016 | D- 35745 Herborn |
| Internationale FvB Tauschbörse in der Brauerei Gutshof | |
| 24. September 2016 | D- 70188 Stuttgart |
| IBV Tauschbörse im Stuttgarter Schlachthof, Schlachthofstr. 2 | |
| 01. Oktober 2016 | D- 91413 Neustadt a. d. Aisch |
| IBV Tauschbörse in der Kohlmühle Gasthof Brauerei | |
| 08. Oktober 2016 | D- 44145 Dortmund |
| FvB Herbst Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Dortmunder Brauereien | |
| 19. November 2016 | D- 74906 Bad Rappenau |
| 37. FvB Nikolaus Tauschbörse | |
| 28. Januar 2017 | D- 72818 Trochtelfingen |
| IBV Tauschbörse im Albquell-Bräuhaus, Lindenplatz 6 | |
| 01. April 2017 | D- 86368 Gersthofen |
| IBV Tauschbörse im Gasthof Stern, Kirchplatz 10 | |
| 22. April 2017 | D- 01257 Dresden |
| 31. 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 | |
| 06. Mai 2017 | D- 59063 Hamm |
| FvB Tauschbörse in den Zentralhallen, Ökonomierat-Peitzmeiner-Platz 2-5 | |
| 24. Juni 2017 | D- 19303 Vielank |
| IBV Tauschbörse im Vielanker Brauhaus, Lindenplatz 1 | |

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.

Besuch der Ausstellung auf Schloss Klippenstein in Radeberg



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/2017 ist der 1. November 2016

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.