

Informationsblatt

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

Ausgabe II / 2017



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

22.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

500 Jahre Reformation - Luther und sein Bier

Von Bernd Hoffmann, FBG

Martin Luther (1483-1546) liebte das Bier, das Starke, das Bockbier genauso wie das Selbstgebräute von seiner Frau Katharina von Bora.



Luther kannte und mochte Bier, das brachte er einst in einem Spruch zum Ausdruck:

*„Gott selbst hat den Menschen im Getreide die beiden Grundformen der Nahrung gegeben,
Brot und Bier. Wer kein Bier hat, hat nichts zu trinken“.*

Das erklärt, dass das Wasser im 16. Jahrhundert nicht keimfrei, Bier aber ein keimfreies Getränk war. Der Alkoholgehalt bei den selbstgebräuten Bieren war zur damaligen Zeit bedeutend geringer als heute, denn auch die Kinder erhielten den Trunk.

Luther lebte und wirkte über 30 Jahre in dem 1522 aufgelösten Augustinerkloster in Wittenberg mit Philipp Melanchthon zusammen. Das Klostergebäude besaß das Braurecht. So war es nicht verwunderlich, dass der Kurfürst 1525 Luther zur Hochzeit mit Katharina von Bora das Gebäude schenkte. Damit war die Familie Luther nicht nur berechtigt, Bier zu brauen, sondern es auch in einem bestimmten Umfang zu verschenken. Dies wird wahrscheinlich nur in einem geringen Umfang erfolgt sein, denn die Haushaltsliste weist auch Ausgaben für den Erwerb von Fremdbier im Umfang von 200 Gulden aus. Ferner ist ja auch bekannt, dass Luther zu den Mahlzeiten immer außer mit seiner Familie auch noch mit eine Reihe von Studenten am Tisch saß. Bis zu 40 Personen sollen es gewesen sein.

Katharina von Bora war die Chefin im Haus und über das Gesinde. Es wird vermutet, dass Katharina bereits während ihres Aufenthaltes im Kloster das Bierbrauen gelernt hat. Spätestens aber im Hause Cranachs, in welchem sie nach der Flucht lebte. Bierbrauen war ein fester Bestandteil der Hausarbeit der Frauen zur damaligen Zeit. So war es auch Sitte, dass, wenn ein neues Bier zum Verbrauch bereit war, die Brauerinnen ihre Nachbarinnen zur Verkostung einluden. Aus diesen Runden entstanden später die sogenannten Kaffeekränzchen.

Ein Bier von besonderer Art zur damaligen Zeit war das Einbecker Bier. Auch heute noch ist das Bier aus dieser Brauerei von hoher Qualität.

Luther hat es zu besonderen Anlässen getrunken. Dieses naturtrübe Starkbier, Bockbier, ließ sich Luther u. a. zum Reichstag nach Worms bringen, auch nach Leipzig zu Luthers Disput mit Johannes Eck. Auch auf Luthers Hochzeit durfte es nicht fehlen.

„Der beste Trank, den er kennt, wird Ainpöckisch Bier genannt“, erklärte der Reformator, als er von Herzog von Braunschweig 1521 eine silberne Kanne des Bockbiers erhielt – kurz nachdem er vogelfrei erklärt wurde.

Nicht nur ein guter Wein, auch sein geliebtes Bier begleitete ihn sein Leben lang.

„Wein ist immer hoch theologisch, gesegnet und steht in der Bibel; Bier ist aber einfach menschlich“.

Titelseite: Abbildung eines Bierglasuntersetzers zum Jubiläum „500 Jahre Reformation“ aus der Brauerei Neunspringe Worbis GmbH, Leinefelde-Worbis

Rückseite: Flaschenbieretiketten von verschiedenen Brauereien, welche Katharinen-Bier bzw. Luther-Bier produzierten bzw. produzieren

Der biertrinkende Reformator

Von Gunter Stresow



Den zahlreichen Publikationen anlässlich der 500. Wiederkehr der Reformation wollen wir mit unseren bescheidenen Kenntnissen und aus unserer durchaus einseitigen Sicht unseren Lesern etwas über den biertrinkenden Luther anfügen.

Wir schließen uns eingangs ganz dem Professor Heinrich Wolf an, der das Pro und Kontra um Luthers Trink- und Essgewohnheiten so zusammenfasste: » Seit 1517 saß Luther im Glashause; alles was er tat, wurde mit Späherblicken beobachtet, über jeden Becher Bier oder Wein genau Buch geführt, jedes Wort aufgezeichnet, und er war sehr offenherzig. Da hat man denn herausgefunden, daß er ein „Alkoholiker“ gewesen sei, ein „Fresser und Säuer“, ein Gewohnheitstrinker der gefährlichsten Sorte.

Ganze Geschlechter von Menschen sind eifrig tätig gewesen, ein „erdrückendes Beweismaterial“ für diese Behauptung zusammenzutragen. Dabei muss dann allerdings den Worten bisweilen Gewalt angetan werden, wenn es heißt, dass Luther beim Abendtrunk in seiner Wohnung „heiter“ gewesen sei, so macht man daraus ein „angeheitert“, d. h. betrunken.«¹

So sind uns auch eine Reihe von Sprüchen überkommen, die man, obgleich nicht sicher, Luther zuschreibt. Einer der bekanntesten ist: „Iß, trink, sei fröhlich auf Erd, denk nur nicht, daß es besser werd.“ Tatsächlich findet man aber in seiner Schrift „Von den guten Werken“ nur: „Gehe hin fröhlich, iß und trink, und wisse, daß deine Werke gefallen Gott wohl...gebrauche deines Lebens mit deinem Weib, das du lieb hast alle Tage dieser unstätigen Zeit, die dir gegeben ist.“ In seinen Tischreden heißt es: „Unser Herrgott gönnet uns gern, daß wir essen, trinken und fröhlich sind, und aller Kreaturen brauchen, denn darum hat er sie alle geschaffen“, Worte, die nicht nur Veganer nicht gerne hören.

Das führt uns gleich zu einem geläufigen zweiten Spruch: „Wer nicht liebt Wein, Weib, Gesang,, der bleibt ein Narr sein Leben lang.“ Der geht, obwohl er Luther durchaus zuzutrauen wäre, auf Matthias Claudius im Wandsbecker Boten von 1775 zurück und wurde von Heinrich Voß und Herder in Umlauf gebracht.

Heinrich Heine hat diesen Spruch ungeprüft übernommen, schrieb er doch seinem Bruder Max, Arzt in St. Petersburg: „Immer hast Du ausgeübet Luthers Wahlspruch: „Wer nicht liebet Wein und Weiber und Gesang, bleibt ein Narr sein Leben lang.“

Auch Karl Marx hielt wohl Luther für den Verfasser. 1866 schreibt er an seinem Freund Lafarque: Ich denke sogar selbst ein bißchen wie der alte Luther, daß ein Mann, der den Wein nicht liebt, niemals etwas Rechtes zustande bringt.“

Selbst Goethe könnte durch Luther angeregt worden sein, als er resümierte: „Ohne Wein und ohne Weiber, hol der Teufel unsere Leiber.“²

Bernd-Lutz Lange fasst Luthers Bekenntnis zur Sinnesfreude in dem einprägsamen Spruch. „Iß, was gar ist, trink was klar ist, red was wahr ist“ zusammen, lässt allerdings offen, woher dieser Spruch stammt.³

Es gibt hunderte solcher Weisheiten, die man, aus welchen Gründen auch immer, Luther unterstellt.

Richtig ist, daß Luther gegen Fressen und Saufen heftig polemisierte, obwohl er selbst große Freude am Essen und Trinken hatte und insbesondere das Trinken zusammen mit dem Anblick eines schönen Mädchens als bestes Mittel gegen Traurigkeit und Einsamkeit pries.

In der Vatikanischen Bibliothek zu Rom will man eine Bibel gefunden haben, in die Luther eigenhändig folgenden Vers geschrieben haben soll:

O Gott, durch Deine Güte
bescher uns Kleider und Hüte,
auch Mantel und Röcke,
fette Kälber und Böcke,

Ochsen, Schafe und Rinder,
viel Weiber und wenig Kinder,
Wein, Speise und Trank
machen einen das Jahr lang.⁴

Vielleicht wollte man Luther damit ganz bewusst schaden, wie man sich auch über Luthers Hausrat mokierte, in dem sich so viele Bücher und Gläser befanden, als wenn er ein guter „Schmausbruder“ gewesen wäre. Man habe darin ein großes Paßglas gefunden, daran wären fünf Reifen gewesen und zwischen jedem hätte ein Hauptstück aus dem Katechismus gestanden. Am Fuße aber wären diese Worte zu lesen gewesen. Catechismus Martini Lutheri.



Abbildung 6:
Sogenannter Trinkbecher Luthers
(um 1540).

Luther hatte an schönen Gläsern so viel Spaß wie die meisten Menschen., Sie erinnerten ihn aber darüber hinaus an die Zerbrechlichkeit des Lebens. Bei einem Pfarrer in Düben soll sich ein Glas von ungemeiner Schönheit und Leichtigkeit befinden, ein Geschenk Luthers an seinen Freund Magister Martin Gilbert von Spaignart zu Liebenwerda. Es soll Luthers wirkliches Leib- und Tischglas gewesen sein.⁵

Die Clauderische Familie zu Altenburg in Meißen besitze ein Glas, das Luther 1544 seinem Hausfreund Spalatin zugebracht habe, darauf der Vers: „Isthoc in vitro vitrens bibit, ipse Lutherus, hospes supremum tum, Spalatine, tuus.“

In der Bibliothek zu Nürnberg steht ein anderes Glas, von Luther seinem Freund Justus Jonas zu Helmstädt verehrt mit dem Distichon: Dat vitrum vitro Ionae ipse Lutherus, ut vitro fragili similem se noscat uterque, durch Luther verdeutscht: Dem alten Doktor Jonas bringt Doktor Luther ein schönes Glas, das lehrt sie alle beide fein, daß sie zerbrechlich Gläser

sein.

Wenig deutet darauf hin, daß der junge Luther eine besondere Beziehung zum Bier gehabt hätte. Im Gegenteil: Erfurt, wo er 1501 die Universität bezog, bezeichnete er als „nichts Besseres als ein Hur- und Bierhaus und diese zwei Lektionen hätten die Studenten allda am fleißigsten gehört.“ Als er 1508 nach Wittenberg kam, einer Stadt mit ca. 175 Brauerben, fühlte er sich an die Grenzen der Zivilisation versetzt. Seine Einwohner, so Scheurl, seien „versoffen und roh“. Im Reich sprach man von einem „elenden, armen, kotigen Städtlein mit ungesundem Klima, eine bierische Kammer.“ Immerhin aber hatte es Schloss, Stift und die Hohe Schule und war Residenz Kursachsens.

Luther bezog Quartier im „Schwarzen Kloster“, damals baufällig mit verfallenem Brauhaus. Erst Katharina von Bora wird es auf Vordermann bringen. 1532 wird es von Herzog Friedrich Martin und Katharina geschenkt, in dem sie „mögen brauen, mälzen, schänken, Vieh halten und andere bürgerliche Hantierung gleich anderen unsern Bürgern und Einwohnern zu Wittenberg treiben.“

Diese Tätigkeiten übernahm – Luther lehrte ja an der Hohen Schule und war darüber hinaus ein schlechter Haushalter – Katharina, Luthers Frau Herr Käthe seit 1525. Katharina hatte wohl im Cranachschen Hause in Wittenberg vor ihrer Ver-



Luthers Wohnstube im Augustinerkloster zu Wittenberg.

heiratung beim Brauen mit Hand anlegen müssen und übernahm diese Kenntnisse dann auch im Schwarzen Kloster. Luther lobte ihr Bier. In einem Brief vom 29.7.1534 schreibt er. „Gestern hatte ich einen bösen Trunk gefasset. Da mußte ich singen: Trink ich nicht wohl, das ist mir leid, und täts so recht gerne. Und gedacht, wie gut Wein und Bier hab ich daheime, dazu eine schöne Frauen oder (soll ich sagen) Herren. Und Du tätest wohl, daß Du mir herüber schicktest den ganzen Keller voll meines Weins und eine Pfloschen Deines Biers, so erst Du kannst, sonst komme ich für dem neuen Bier nicht wieder.“ Manchmal ging im Lutherischen Haushalt mit sei-

nen vielen Gästen das Bier auch aus, Katharina musste Bier zukaufen, was sie sehr schmerzte. 3 Pfennige kostet damals die Kanne Wittenberger Bier und nur 4 Pfennige, gerade einmal 1,3 l Bier pro Tag, hatte sie für das tägliche Getränk ihres Ehemannes geplant. Als einmal nur noch drei Fass Bier im Keller lagen, tröstet Luther: „Das schadet nichts, denn Gott ist ein Hausvater, der leicht aus drei vier machen kann.“ Animierte hier Luther seine Käthe gar zur Verdünnung des Bieres, damals Multiplikation genannt? (Fortsetzung folgt im Infoheft III/2017)

1 GGB-Jahrbuch 2002, S. 213

2 Friedrich Dieckmann, Luther im Spiegel, Quintus-Verlag, 1. Auflage 2016

3 Bernd-Lutz Lange, Das gabs früher nicht, Aufbau Verlag

4 Curiosa Saxonica, 06/1737

5 Hasche, Magazin der Sächsischen Geschichte, 1. Teil, 1784

Deutsche Brauer blicken auf erfolgreiches Jahr zurück

Bierabsatz blieb auch 2016 stabil – Export setzt positive Impulse

16. Januar 2017. Die deutschen Brauereien haben 2016 insgesamt mehr als 96 Millionen Hektoliter Bier abgesetzt und konnten damit das Ergebnis des Vorjahres leicht übertreffen. Dies geht aus dem vorläufigen Jahresbericht hervor, den der Deutsche Brauer-Bund (DBB), der Spitzenverband der Brauwirtschaft, heute in Berlin veröffentlichte. Die Bilanz der Brauer fällt positiv aus: Nach jahrelangem Absatzrückgang zeigte sich der deutsche Biermarkt im dritten Jahr in Folge erfreulich stabil. Besonders die wachsende Nachfrage nach deutschen Bieren in Übersee und Europa sorgte 2016 für wichtige Impulse.

Für DBB-Präsident Dr. Hans-Georg Eils sind mehrere Faktoren verantwortlich für die erfreuliche Entwicklung: „Sicherlich haben die Fußball-Europameisterschaft und das 500. Jubiläum des deutschen Reinheitsgebotes den Bierabsatz belebt. Aber auch der überdurchschnittlich warme Sommer kurbelte das Geschäft an“, sagte Eils. Der Brauer-Präsident blickt optimistisch in die Zukunft: „Deutschland hat schon heute eine weltweit einmalige Biervielfalt. Wir gehen davon aus, dass 2017 nicht nur die Zahl der Brauereien, sondern auch die Zahl der Marken weiter wachsen wird.“ Nach Angaben des Brauer-Bundes stehen die rund 1.400 deutschen Brauereien mittlerweile für rund 6.000 verschiedene Biermarken, das sind etwa 1.000 mehr als noch vor zehn Jahren. Jede Woche kommt mindestens ein neues Bier auf den Markt. DBB-Hauptgeschäftsführer Holger Eichele erklärte, die wachsende Biervielfalt und die steigende Zahl an Brauerei-Gründungen könnten aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Braubranche nach wie vor unter Druck stehe: „Die größten Herausforderungen bleiben der demografische Wandel, die starken Kostensteigerungen, der weiterhin hohe Wettbewerbsdruck und der unverantwortliche Preiskampf des Handels.“

Deutschland ist Europas größter Biermarkt

Für 2015 hatte das Statistische Bundesamt einen Jahresbierabsatz von 95,7 Millionen Hektoliter gemeldet. In den Zahlen sind alkoholfreie Biere und Malztrunk nicht enthalten. Mit dem vom DBB für 2016 prognostizierten Anstieg auf über 96 Millionen Hektoliter bauen die deutschen Brauer ihren europäischen Spitzenplatz weiter aus. Wie in den Jahren zuvor lag die deutsche Bierproduktion deutlich vor Russland, Großbritannien, Polen und Spanien. Weltweit nimmt Deutschlands Biermarkt unverändert den vierten Platz hinter China, den Vereinigten Staaten und Brasilien ein.

Auslandsnachfrage wächst

Wie in den beiden Vorjahren haben deutsche Brauereien aufgrund der wachsenden Nachfrage erneut deutlich mehr Bier ins Ausland verkauft. Bis Ende November 2016 konnte bereits ein Gesamtausfuhrüberschuss von 4,2 Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum verzeichnet werden. Mit 15,7 Millionen Hektolitern wurde in elf Monaten so viel deutsches Bier exportiert wie nie zuvor. Das Absatzplus in Ländern außerhalb der Europäischen Union lag mit 8,4 Prozent deutlich über der Ausfuhrbilanz innerhalb der EU (plus 0,8 Prozent). Besonders in Asien und Amerika wächst die Nachfrage nach deutschem Bier. Der Export ist für viele mittelständische Brauereien wie auch für große Braugruppen längst ein wichtiges Standbein geworden.

Pils bleibt Nummer 1 – Spezialitäten und alkoholfreie Biere legen zu

Pils blieb auch im Jahr 2016 mit rund 50 Prozent Marktanteil die beliebteste Biersorte der Deutschen. Auf den Plätzen zwei und drei folgen Export- und Weizenbiere. Im Aufwärtstrend sind Bierspezialitäten wie Kellerbiere, Landbiere oder Zwickelbiere. Durch das wachsende Angebot an Hopfen- und Malzsorten wächst auch die Vielfalt deutscher Craftbiere.

Wichtige Impulse für den Biermarkt setzt die unverändert starke Nachfrage nach alkoholfreien Bieren und alkoholfreien Biermischgetränken. Mittlerweile gibt es nach Branchenschätzungen bundesweit mehr als 400 verschiedene alkoholfreie Marken – 50 mehr als noch im Vorjahr. Jeder 20. Liter Bier, der in Deutschland gebraut wird, ist alkoholfrei. Wegen seiner oftmals isotoni-schen Eigenschaften greifen auch immer mehr Sportler zu alkoholfreien Bieren.

Pressespiegel 03.KW 2017, Deutscher Brauerbund, Berlin,

Hausnachrichten aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH

Von Bernd Hofmann, FBG

Die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH hat zum Jahreswechsel ihr Firmenlogo verändert. Mit dem neuen Firmenlogo soll der Herkunftsort des Bieres mehr in den Mittelpunkt gestellt werden. Das neue Firmenlogo trägt nun den Schriftzug „**Privatbräu Meissner Schwerter**“.



Die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH informierte zwar bereits schon im November 2016 über den Verkauf einer exklusiven Brau-Spezialität:

Craft Beer aus der Schwerter Brauerei

Bennator Schottenbock in edler 0,75-Liter-Flasche

„**Meissner Schwerter Bennator Schottenbock**“ ist ein Jahrgangsbier, das über sechs Monate in einem original Scotch-Fass von der schottischen Insel Islay zu vollendeter Harmonie gereift ist – ein milder torfig-malziger Biergenuss.

In Sachsens ältester Privatbrauerei will man nun regelmäßig besondere Spezialitäten für Bier-Genießer einbrauen und anbieten.

Der Gast und der Wirt

Von Gunter Stresow

In der Berlinischen Monatsschrift Nr. 2, 1791 fand ich folgendes Gespräch, das im 18. Jahrhundert irgendwo in einem rheinischen Lande stattgefunden haben soll. Danach soll dort ein Befehl ergangen sein, zu Folge dessen die Gast-, Speise-, Wein- und Bierwirte bei einer namhaften Strafe darüber wachen sollten, daß niemand von ihren Gästen etwas sage, was wider die guten Sitten, die Religion, den Staat oder die landesherrlichen Verordnungen gerichtet war.

Der Gast: Sie werden doch die Türken nicht totschiessen wollen, weil sie mehr als ein Weib haben, wenn sie sonst keine Fehler hätten?

Der Wirt: Nichts wider die guten Sitten! Darum bitt ich!

Der Gast: Denken Sie doch bitte an die frommen Erzväter und an den weisen Salomon, von welchem ein berühmtes Sittenbuch den Namen führt!

Der Wirt: Nichts wider die Religion, sonst muß ich - - - -

Der Gast: Ich lasse ja die Sittenmuster des Alten Testaments bei ihrem Werte. Vielleicht sind unsre strengen Ehegesetze - - - -

Der Wirt: Nicht über die Gesetze räsoniert, das ist wider den Staat!
Der Gast: Gute Sitten! Religion! Staat! – Lieber Wirt, bleiben Sie bei Ihren Suppen!
Der Wirt: Ich glaube gar, Sie halten sich über die landesherrliche Verordnung auf, nach welcher wir Wirte verhindern sollen, daß nichts wider die guten Sitten, den Staat und die Religion gesprochen wird!
Der Gast: Gott behüte! Auf diese Art bleibt Ihren Gästen nichts übrig, worüber sie sprechen könnten. Was sollen sie denn sonst tun?
Der Wirt: Essen und Trinken!
Der Gast: Worin unterscheiden sich dann Ihre Gäste vom lieben Vieh?
Der Wirt: Im Bezahlen!
Freuen wir uns darüber, daß sich die Zeiten und auch die Wirte verändert haben!
Oder gibt es daran die geringsten Zweifel?

Gasthausbrauerei „Zum Alten Dessauer“

Von Lutz Schmidt

Vor 15 Jahren entstand aus einer Bauruine das Brauhaus „Zum Alten Dessauer“ in der Langen Gasse in Dessau. Seit dieser Zeit arbeitet Matthias Hankel hier als Braumeister. Gelernt hat er das Brauhandwerk im Dessauer Getränkekombinat von der Pike auf.

47 Hektoliter fassen Kessel und Tanks. Genaue Zahlen möchte er aber nicht nennen. Vier ganzjährige Biersorten, (Zwickelbier Hell und Dunkel, Brauer-Zwickel, Edles Pils), drei saisonale Biere (Sommerbier, Herbstbock und Weihnachtsbier) sowie Fassbrause werden von Hankel und einer Aushilfe produziert.

Ein Teil wird vor Ort von Kunden des Brauhauses getrunken. Ein anderer Teil wird an ausgewählte Gastronomen in der Region geliefert.

Wer den Biergenuss auch zu Hause erleben oder verschenken möchte, der kann im Restaurant auch jeweils Siphons in verschiedenen Liter-Größen oder ein Geschenkset erwerben.

Das von Hankel entwickelte Brauer-Zwickel lagert in den Siphons. Extra zum 15-jährigen Bestehen des Brauhauses „Zum Alten Dessauer“ hat er dieses Festbier kreiert. „Es ist ein süffiges, unfiltriertes bernsteinfarbiges Bier mit einem blumigen Hopfenaroma und einem leicht süßlichen Abgang“, beschreibt der Brauer seine neueste Kreation.

Dass für das echte Dessauer Bier nur Rohstoffe aus der Region, wie Malz und Hefe aus Landsberg oder Hopfen aus der Umgebung von Köthen verwendet werden, versteht sich für den Brauer von selbst. Als gehaltvoll im Geschmack, mit einem etwas höheren Alkohol- und Stammwürzegehalt als ein Pils, dennoch kein Starkbier, so wird es zusätzlich beschrieben und soll dem geneigten Bierliebhaber das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen.



Auszug aus der Mitteldeutschen Zeitung vom 27.12.2016

Das 22. Kolloquium Dresdner Stadtteilgeschichte – überwiegend heiter

Von Gunter Stresow

Vom Stadtmuseum Dresden und dem Dresdner Geschichtsverein erhielt auch unser Freundeskreis eine Einladung zum 22. Kolloquium am Sonnabend, dem 28.1. 2017 im Festsaal des Stadtmuseums. Unter dem Titel „Von Biergärten, Gasthäusern und Schankwirtschaften: Kneipenleben und Gasthauskultur in Dresden“ wurde damit ein vergnügliches Kapitel aufgeschlagen. Kein Wunder, daß die Resonanz entsprechend groß war. Der Festsaal war mit ca. 170 Gästen, meist älteren Personen, gut gefüllt, darunter Werner Ehben mit Frau sowie Dagmar und Gunter Stresow.

Unser Vereinsmitglied und Kustos des Museums, Dr. Holger Starke, hielt einladende und die Zielstellung des Kolloquiums erläuternde Worte, stellte die Vortragenden vor, unter denen sich auch unser Vereinsfreund Ludger Hiller befand. Natürlich sollte auch viel Wissen vermittelt werden, freilich auf humorvolle Weise. Man sollte nicht dem Vergangenen nachtrauern, sondern sich auch darüber freuen, was aus der Vergangenheit in die heutige Zeit nachwirke und vielleicht zu neuen Wegen auch in der Gastronomie Anlass geben könne.

So zeichneten sich dann auch die Referate durch ihren lebendigen Vortrag und ihre reiche Bebilderung aus. Den Zuhörern merkte man deutlich an, daß sie eine etwas längere Vortragsdauer sehr gern ertragen hätten, während andererseits der Zeitdruck den Rednern merklich zu schaffen machte.

Hilfreich war, daß Publikationen zum Thema auslagen, so daß man sich unter der Mittagspause und in den kurzen Pausen zwischen den Vorträgen zusätzliche Informationen einholen konnte.



Allen Referenten, deren Vorträge gut aufeinander abgestimmt waren und so ein umfängliches Bild des Dresdner Kneipenlebens, ob gehoben oder durchschnittlich, abgaben, war der beifällige Dank sicher.



Wenn es überhaupt geboten erscheint, Vergangenes im Wesentlichen zu übernehmen, dann wohl den von Dresdner Studenten in DDR-Zeiten verfassten „Durstkompaß“, den Dr. Holger Rohland als Stadthistoriker vorstellte. Darin waren alle Gaststätten Dresdens mit ihren für den studentischen Besucher wichtigsten Eigenheiten aufgenommen worden, den Preisen, Öffnungszeiten, Reservierungen zum Beispiel, vervollkommenet durch verschiedenartige Register, die ein Auffinden der Wirtschaft, aber auch ihre Erreichbarkeit und die Infrastruktur um sie herum verdeutlichten.

Wenn damals hinter diesem Kompass auch ein gutes Stück Provokation und Kritik vermutet werden konnte, würde so ein Werk, leicht modifiziert, heute als eine der wirksamsten Werbemaßnahmen für Dresden-Besucher gelten dürfen.

42. Qualitätswettbewerb für Bier 2016/2017

Der DLG-Qualitätswettbewerb für Bier fand in dem Prüfzeitraum August bis Dezember 2016 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. 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 nur aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser gebraut werden, auch wenn diese aus dem Ausland stammen.

16 Biere aus 5 sächsischen Brauereien konnten 2016/17 eine Auszeichnung erhalten, aus Mecklenburg-Vorpommern waren es 7, aus Thüringen 8, aus Sachsen-Anhalt 4 und aus Brandenburg 19.



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

DLG-Preis 2017			
Brauereien	Gold	Silber	Bronze
- Landskron Brau-Manufaktur Görlitz GmbH & Co. KG	5	-	-
- Privatbrauerei Eibau i. Sa. GmbH	2	1	-
- Sternquell-Brauerei GmbH, Plauen	3	-	-
- Mauritius Brauerei Zwickau GmbH	2	-	-
- Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH	2	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, 31.01.2017

Rittergutsbrauerei Blankenhain in Sachsen – heute ein Landwirtschafts-Museum

Von Ludger Hiller

Ende Oktober diesen Jahres besuchte ich mit meiner Frau das Landwirtschaftsmuseum in Blankenhain in Sachsen. Dieser Besuch war schon lange geplant, aber erst jetzt umgesetzt.

Auf den ersten Blick gesehen, fragte man sich, was hat ein Landwirtschaftsmuseum mit einem Beitrag des FBG Dresden zu tun? Eine Broschüre in meiner Sammlung gibt Aufschluss. Die Räume der ehemaligen Rittergutsbrauerei dienen heute einer Ausstellung zum Bierwesen. Die Erwartungen waren hoch gesteckt und wir wurden nicht enttäuscht. Das sehr große Anwesen mit den verschiedensten Gebäudekomplexen, inklusive Schloss, zeugt von der langen Existenz dieses Museums seit DDR-Zeiten.

In der Ausstellung des Brauwesens finden sich für alle Interessierte etwas. Die Brauereigeschichte dieser Rittergutsbrauerei reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück. Im 18. und 19. Jahrhundert wurde die sich damals „Schlossbrauerei Blankenhain“ genannte Braustätte grundlegend auf den modernsten Stand gebracht. Zu diesen Zeiten gehörte das Rittergut aber bereits bürgerlichen Besitzern. Ab 1880 setzte man eine Dampfmaschine ein, so dass die Brauerei nun als Dampfbierbrauerei bezeichnet werden konnte. Wie so viele andere Brauereien in Deutschland stellte sie im Jahre 1914 den Betrieb ein. 1923 kaufte die Werdauer Feldschlösschen-Brauerei das Brauereinventar. Damit endet die mehr als 400 Jahre währende Brautradition.

Im Museum findet man heute ein Sudhaus, Dampfmaschinen, eine alte Böttcherei, verschiedene Flaschenfüllgeräte, Flaschenwaschmaschinen sowie Fass-Eichgeräte. Viele unterschiedliche Gerätschaften für das Fass-Pichen, für die Laborarbeit, das Fassfüllen etc. vervollständigen genau wie eine Gläser- sowie Flaschensammlung diese Ausstellung. Alles mit unterschiedlichen älteren und neueren Werbeschildern dekoriert.

Für uns eine sehenswerte Ausstellung, genau wie die vielen anderen Teilbereiche des Museums. Wir können einen Abstecher nach Westsachsen empfehlen!



Nachruf für Manfred ten Bosch

Wir würdigen etwas oft erst dann, wenn wir es nicht mehr haben. Aber richtig vermissen werden wir es erst dann, wenn es unwiederbringlich ist. (R. K.)

Manfred ten Bosch



25.09.1959 - 05.01.2017

Für alle völlig unerwartet starb Anfang Januar 2017 einer der angenehmsten Partner unseres Vereins: Manfred ten Bosch.

Von 2007 bis 2011 war er als Vorstand der Feldschlößchen AG Dresden tätig und damit unser unmittelbarer Ansprechpartner in allen Fragen, die die Zusammenarbeit unseres Vereins und der Feldschlößchen AG Dresden betrafen. Das konstruktive gemeinsame Wirken ging oft über den reinen geschäftlichen Teil hinaus. Wir trafen uns auf Augenhöhe und fochten einige Aktionen gemeinsam aus, bis ein neuer Eigentümer die Feldschlößchen AG Dresden übernahm und er seinen Hut nehmen musste.

Die Zusammenarbeit, die da endete, sollte jetzt wieder neu entstehen, denn Manfred ten Bosch war inzwischen Geschäftsführer der Landskron Brau-Manufaktur Görlitz. Neue Möglichkeiten eines Zusammenwirkens sollten sich auftun.

Doch sein plötzlicher Tod lässt das nun nicht mehr zu. Noch ehe eine neue Partnerschaft begann, fand sie auf diese Weise ein Ende.

Wir trauern um einen ausgezeichneten Geschäftspartner und einen großen Bierfreund, der hier in Sachsen eine neue Heimat gefunden und noch viel vor hatte, was ihm leider nicht mehr vergönnt war.

Rolf Kluttig, 04.02.2017

Vereinstermine 1. und 2. Quartal 2017

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

10. März 2017	17.00 Uhr	Vereinstreffen
22. April 2017	9-14 Uhr	Tauschtreffen in der Soccerarena
12. Mai 2017	17.00 Uhr	Vereinstreffen
09. Juni 2017	17.00 Uhr	Vereinstreffen

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.

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2017 und andere Veranstaltungen

23. bis 25.06.2017	Eibau, 25. Historischer Bier-u. Traditionszug
04. – 06. August 2017	21. Internationales Berliner Bierfestival Berlin, Karl-Marx-Allee

25. + 26. August 2017

4. Brandenburger Brauereitreffen in der Sängerstadt Finsterwalde auf dem Marktplatz.

Es stellen sich vor die Kleinbrauereien aus Brandenburg.

Die Brauereijubiläen von sächsischen Brauereien im Jahr 2017

Sternquell Brauerei Plauen GmbH, Plauen

160 Jahre

Sternburg Brauerei GmbH, Leipzig

155 Jahre

Privatbrauerei Eibau i. Sa. GmbH. Kottmar-Eibau

150 Jahre

Radeberger Exportbierbrauerei GmbH, Radeberg

145 Jahre

Böhmisch Brauhaus Großröhrsdorf GmbH, Großröhrsdorf

130 Jahre

Brauhaus am Waldschlößchen Rank & Bütting GmbH, Dresden

20 Jahre

Brauerei Zwönitz, Zwönitz

20 Jahre

Brauhaus Napoleon GbR, Leipzig, Leipzig

20 Jahre

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2017

11. März 2017

D- 08058 Zwickau

21. Internationales Tauschtreffen im Klubhaus „Sachsenring“, Crimmitschauer Str. 67

Zeit: 9 bis 13 Uhr

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

08. Juli 2017

D-95688 Friedenfels

Internationale FvB Tauschbörse, Friedenfelser Beteiligungs-GmbH & Co. KG

Steinwaldhalle (Ortsmitte)

15. Juli 2017

D-88237 Bad Schussenried

IBV Tauschbörse, Brauerei, Ott GmbH & Co. KG, Wilhelm-Schussen-Straße 12

12. August 2017

D-97483 Eltmann

6. Stüchtel-Tauschbörse, FvB Tauschbörse, Stadthalle am Marktplatz

19. August 2017

D-08237 Steinberg

IBV Tauschbörse, Wernesgrüner Brauerei GmbH, Bergstraße 4

23. September 2017

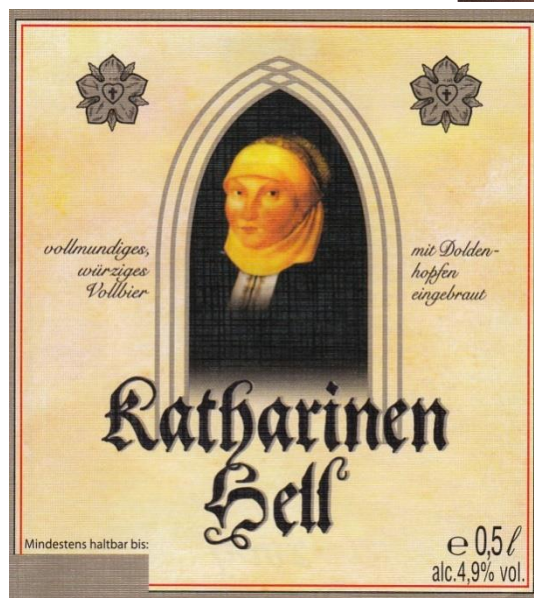
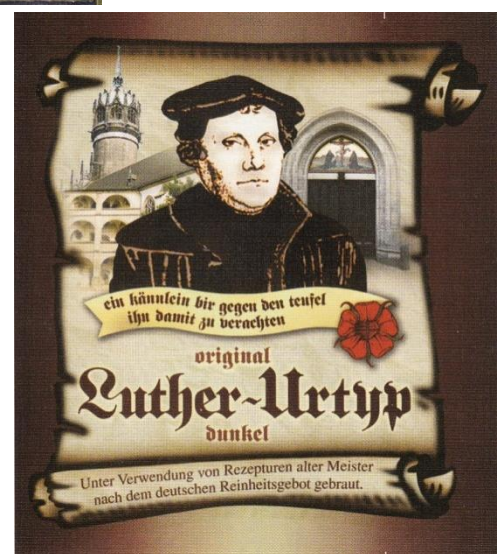
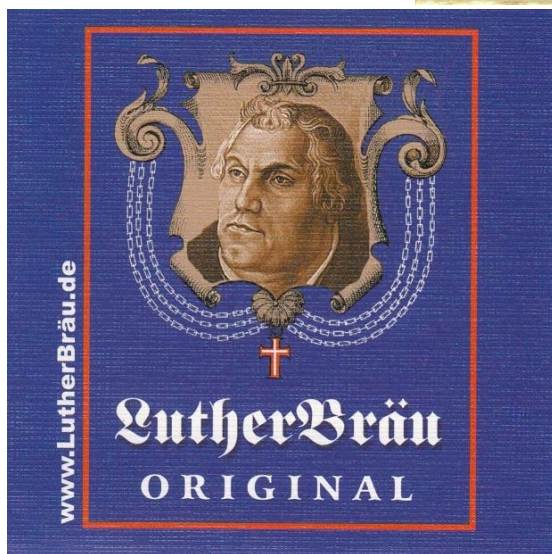
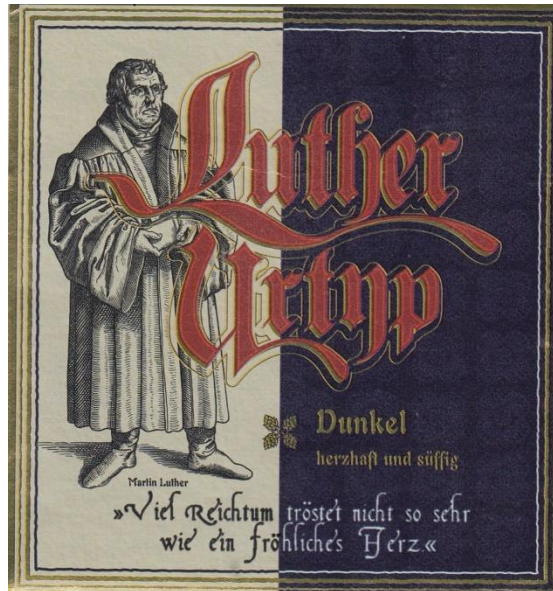
D-52441 Linnich-Koffern

IBV Tauschbörse, McMüller's, Neusser Straße 54

28. Oktober 2017

D-97475 Zeil

IBV Tauschbörse, Verleihung des Goldenen Bierdeckels in der Sporthalle, Tuchanger 1



Zusammengestellt von Bernd Hoffmann, FBG
Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. 01139 Dresden, Krantzstr. 39

Erstellt von Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2017 ist der 01.05.2017

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.