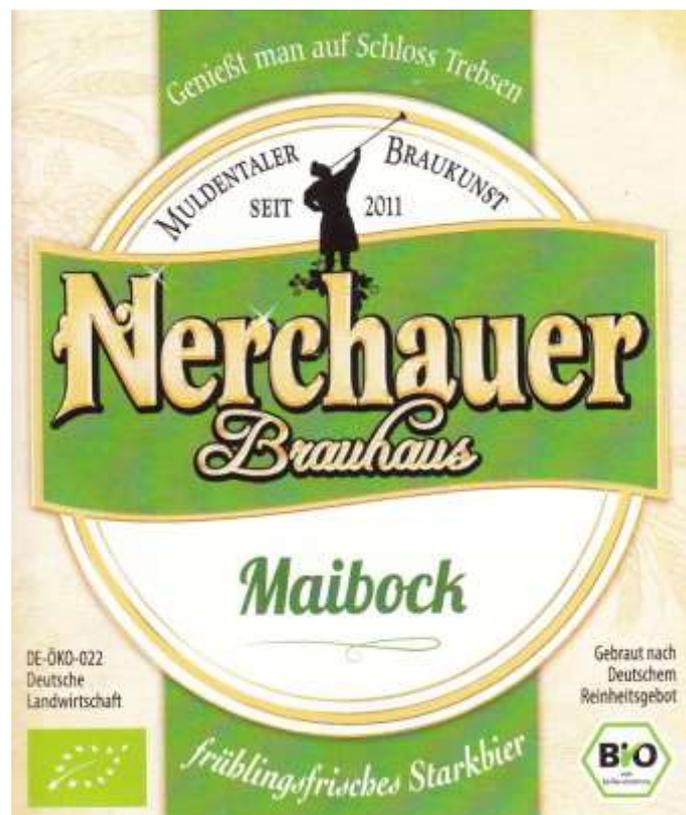


Informationsblatt

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

Ausgabe III / 2018



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

22.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Das 32. Dresdner Tauschtreffen für Brauereiwerbemittel des FBG 21. April 2018

Für viele Menschen ist die Ziffer „7“ eine Glückszahl. Aber auch das Gegenteil soll es geben. Für mich persönlich hat die Ziffer „7“ eine positive Ausstrahlung. Ich würde einschätzen, auch für den Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V. (FBG) hat die Ziffer „7“ eine positive Bedeutung. Denn nun schon zum siebenten Mal richtete der Vorstand des FBG das jährlich stattfindende Tauschtreffen in der Sachsenwerk Arena in Dresden aus. Damit hat der Vorstand des FBG wieder eine Heimstätte gefunden, um in ansprechender Form die Tauschtreffen für Sammler von Brauereiwerbemitteln in Dresden durchführen zu können.

Zu 32. Mal fand nun schon das Dresdner Tauschtreffen des FBG statt. Am 21. April 2018 fanden sich wieder viele Sammler von Brauereiwerbemitteln aus Nah und Fern in der Sachsenwerk Arena zusammen. Es lässt sich aber auch nicht verleugnen, die Teilnehmerzahlen an den Treffen gehen kontinuierlich zurück. Dafür gibt es die verschiedensten Gründe: Es ist einmal das Älterwerden der Sammler, ein gewisser Zeitfaktor, der nicht mehr vorhanden ist, die Schwierigkeit entsprechendes neues Sammelmaterial bereitzuhalten, und es fehlt das Interesse von jüngeren Sammlern, sich mit diesem Sammelhobby in Verbindung zu bringen. Aber nichtsdestotrotz werden doch bestimmt alle anwesenden Sammlerfreunde einen erfüllten Tauschtag in Dresden erlebt haben.



Für alle Teilnehmer am Tauschtreffen gab es natürlich auch wieder einen Tauschtagsbierdeckel. Er würdigte in diesem Jahr das 160-jährige Brauerei-Jubiläum der Feldschlößchen AG Dresden. Wenn wir nicht in dieser Form an das Jubiläum erinnern würden, würde das Jubiläum im heutigen Brauereialltag keine Rolle spielen.



Die Hausbrauerei Jahn in Dresden-Gorbitz hatte auch in diesem Jahr in Verbindung mit Vereinsmitglied Thoralf Knote wieder ein Tauschtagsbier eingebracht und auf Flaschen abgefüllt. Ein Tauschtagsetikett mit dem Datum 21. April 2018 zierte die Bierflaschen.

Der Abdruck des Tauschtagsstempels in den Unterlagen der Sammler ist sehr beliebt. Deshalb wird vom Vorstand auch viel Wert auf eine geschmackvolle Gestaltung des Stempels gelegt. Wenn man im Nachhinein das 32. Dresdner Tauschtreffen betrachtet, kann man einschätzen: das Tauschtreffen wurde von den Tauschfreunden aus Nah und Fern auch unter den heutigen Verhält-

nissen wieder gut angenommen, es herrschte eine angenehme Atmosphäre in der Halle. Das Dresdner Tauschtreffen macht seinem guten Ruf alle Ehre. Die Arbeit der Organisatoren hat gestimmt und sich gelohnt.



Für das im Jahr 2019 stattfindende 33. Dresdner Tauschtreffen sollte der Vorstand des FBG wieder einen Termin im Monat April auswählen, um die Verbindung Dresdner Tauschtreffen für Brauereiwerbemittel und Tag des Deutschen Bieres am 23. April jeden Jahres in Verbindung zu halten. Wünschen wir dem Vorstand des FBG viel Umsicht bei der Vorbereitung und Durchführung des 33. Dresdner Tauschtreffens im Jahr des 35-jährigen Bestehens des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V. im Jahr 2019.

Bernd Hoffmann, FBG, 25.04.2018

Biere in Südafrika

Bei unserer diesjährigen Rundreise durch Südafrika konnten meine Frau und ich täglich die Welt des südafrikanischen Bieres genießen. In den Gaststätten gab es oft mehr als eine Sorte, meist aber nur als Flaschenbier. Fassbier gab es in ausgewählten Restaurants. Interessant war die Erkenntnis, dass hier zwar in der Mehrzahl die 0,33 l- Flasche angeboten wurde, es gab aber auch teilweise größere Flaschen, alle mit drehbaren Kronverschlüssen. Am häufigsten war die Marke Castle zu finden. Schaut man sich das Etikett näher an, fällt einem sofort auf, dass diese Marke zur South African Breweries (SAB) gehört. Diese und weitere andere Biersorten, wie Carling Black Label Lagerbier, Hansa Pilsener, Castle Lager, Castle Lite (Leichtbier), Castle Milk Stout und Lion's Lager waren mehr oder weniger im Angebot der meisten Gaststätten.

Die Zentrale der South African Breweries hat ihren Sitz in Johannesburg. Zu dieser Gruppe gehören sechs Brauereien in verschiedenen Landesteilen Südafrikas. Die Brauerei Alrode in der Provinz Gauteng ist mit einem aktuellen Jahresausstoß von 8,8 Millionen Hektoliter die größte Brauerei, gefolgt von der Newlands Brewery in Kapstadt. Die Chamdor Brauerei in Krugersdorp (ebenfalls Provinz Gauteng) liegt in einer ehemaligen burischen, von Holländern besiedelten, Stadt. Die weiteren Brauereien befinden sich in Polokwane Brewery (Provinz Limpopo), Prospekt Brewery (Provinz Kwa Zulu-Natal) und Rosslyn Brewery (Provinz Nordwest). Die meisten stellen die oben aufgeführten Biersorten her, so dass die Marken



landesweit oftmals parallel vertreten sind.

Entstanden ist die erste Brauerei dieser Brauereigruppe in Kapstadt 1895, der Geburtsstätte der Marke Castle. Bereits 1910 gründete man eine weitere Brauerei im damaligen Rhodesien, heute Botswana, eine in Angola und kaufte eine Brauerei auf den Kanarischen Inseln. Der weiteren Expansion in den 1990er Jahren in Afrika folgten bald Brauereizukäufe in Europa, China, Asien und Mittelamerika. So ging die berühmte Brauerei Pilsner Urquell in den Besitz der South African Breweries über.

2002 kam es zu einer Fusion mit der Miller Brewing Company in den USA, nun als Konzern SAB Miller geführt, der wiederum im Oktober 2016 durch den nun weltgrößten Bierkonzern Anheuser-Busch InBev übernommen wurde.

Neben den Bieren der South African Breweries sind natürlich in Südafrika auch ausländische Biere vertreten, wie Heineken, Amstel und Wyndhoek aus Namibia. Erstere werden vor Ort hergestellt bzw. abgefüllt. Das Wyndhoek-Bier kommt direkt aus Namibia von den Namibia Breweries Ltd. in Windhoek und wird in den Sorten Windhoek Draught, Lager und Urbock hergestellt. Hier produziert man ebenfalls eine große Palette internationaler Biere, wie z. B. Guinness und Amstel.

Sehr interessant war festzustellen, dass sich eine Anzahl von Gaststätten neben den Standard-Lager-Bieren auch ein mehr oder weniger breites Angebot von Craftbieren zugelegt hat. Und diese stammen aus Brauereien in Südafrika, aber auch aus Belgien, den USA und selbst aus Deutschland.



Eine der großen Craftbier-Brauereien in Südafrika ist Michell's Brauerei in Knysna, wo seit 1983 Bier ausschließlich nach dem Reinheitsgebot gebraut wird. Die Sortenvielfalt ist beeindruckend. Neben der Sorte Forester's Lager gibt es hier Bosun's Pale Ale, Milk&Honey Ale, 90 Shilling Ale, Old Wobbly Strong Lager und Raven Stout. Einige

Gaststätten dieser Brauerei, zwar als Brauhaus titliert, in dem aber nicht gebraut wird, haben wir in verschiedenen Städten gesehen. Eines davon haben wir an der Waterfront (alter Hafen der Stadt) in Kapstadt besucht, wo mittels Bierbrett vier verschiedene Biersorten verkostet werden konnten.

Eine weitere kleinere Craftbier-Brauerei in Südafrika ist die Sabie Brewing Co. in Sabie. Aber auch hier war die Biervielfalt recht umfangreich. Zu den hergestellten Sorten zählen Glynn's Gold London Ale, Long Tom Lager, Shangaan Stout, Dravidian Draught, Wheelbarrow Weiss, Cockney Liz, ein leichtes Lagerbier.

Bei einer solchen Rundreise gehört meist ein Abstecher in das Königreich Swaziland dazu. Auch hier wurde uns einheimisches Premium Lager-Bier angeboten. Die Sibebe Brewery in Matsapha gehörte ebenfalls zur South African Brauerei-Gruppe SAB,



damit heute zu AB Inbev. Das Hauptsorten bilden das Sibebe Premium Lager, das Carling Blue Label Single Malt und die beiden Flavoured Biere Flying Fish in den Sorten Grüner Apfel und Lemon. An heißen Tagen am Mittag ein schöne Erfrischung mit wenig Alkohol.

Auch wenn Südafrika heute im Weinanbau sehr gute Spitzenweine herstellt, ist das Bier in diesem Land nicht zu verachten, da es sortenmäßig breit und vielfältig aufgestellt ist und offensichtlich den Geschmack der einheimischen Bevölkerung und der Touristen trifft.

Hechas a mano – Biere vom Ende der Welt

Als der portugiesische Seefahrer Ferdinand Magellan (eigentlich Fernão de Magalhães) im Auftrag der spanischen Krone 1520 die Schiffspassage am südlichen Ende Amerikas entdeckte, nannte er das neu entdeckte Weltmeer Pazifik oder Stiller Ozean, weil sich die dort üblichen Stürme wohl gerade für ein paar Wochen gelegt hatten (gefühlte seitdem zum letzten Mal). Das Ende Magellans auf der philippinischen Insel Mactan war wenig glücklich, aber sein Name lebt entlang der nach ihm benannten Meeresstraße fort. So auch im an der Magellan-Straße gelegenen Punta Arenas, der südlichsten Großstadt der Welt.



Es überrascht also nicht, dass die erste lokale Mikrobrauerei den Namen Cerveceria Hernando de Magallanes trägt. Seit 2012 in Betrieb, produziert die Brauerei fünf verschiedene Biersorten. Dabei werden mit einem IPA, einem Imperial Stout, Scotch Ale, einem hellen Ale und Barley Wine typische Vertreter der Craft Beer-Szene gebraut, womit die Brauerei Teil einer gerade aufblühenden Bewegung in Chile ist, die sich Biere jenseits des in Chile dominierenden hellen Lagers auf die Fahnen geschrieben hat.

Nachdem ich mich vorgestellt hatte, bot mir der zufällig anwesende Braumeister seine Biere zur Verkostung an. Speziell das Imperial Stout



und das Golden Ale wurden den Erwartungen gerecht. Das IPA zeigte die für diese Biersorte typisch fruchtigen Aromen, ohne dabei wie die nordamerikanischen Vertreter mit übermäßig hohem Alkoholgehalt den charakteristischen IPA-Geschmack zu überlagern.

Mit einer Jahresproduktion von gut 1.000 Hektolitern konzentriert sich die Brauerei ausschließlich auf den lokalen Markt, wobei es derzeit noch nahezu unmöglich ist, in Flaschen abgefüllte Biere außerhalb der Brauerei zu erwerben.

Die gesamte Technik wurde von der chilenischen Firma MundoCervecerero geliefert und eingebaut. Eingebraut werden Sude zu je 250 l, jedoch bereits für dieses Jahr ist der Einbau eines 300 l-Maischebottichs als Ersatz geplant. Insgesamt stehen sechs Gärbehälter mit einer Gesamtkapazität



pazität von 1.900 l zur Verfügung, die auch als Reifetanks genutzt werden.

Verwendet wird hauptsächlich Malz aus einheimischer Produktion, geliefert vom wichtigsten Produzenten in Chile, der Firma MALTEXCO. Es kommen jedoch auch Spezialmalze aus Belgien, Großbritannien und Deutschland zum Einsatz.

Deutlich älter ist die nur knapp zwei Kilometer entfernt gelegene Cerveceria Austral S.A. Ihr Gründer, der deutsche Braumeister Joseph Fischer hatte 1896 die Stadt Punta Arenas bewusst als Standort für seine unter dem Namen Cerveceria La Patagona firmierende Brauerei gewählt, denn



bis zur Eröffnung des Panamakanals im Jahr 1914 war die Magellan-Straße die wichtigste Verbindung zwischen Atlantik und Pazifik und Punta Arenas ein bedeutender Hafen für die Versorgung der Schiffe mit Kohle und Nahrungsmitteln, wozu natürlich auch Bier gehörte.

Die Eröffnung des Panamakanals hatte für Punta Arenas erhebliche wirtschaftliche Folgen, jedoch überstand die Brauerei diesen Einbruch, u. a. wohl aufgrund der Qualität ihrer Biere und deren hohem Anklang bei den Einheimischen, nicht zuletzt auch unter der indigenen Bevölkerung, wie z. B. den Selk'nam oder den Tehuelche.



Im Jahr 1961 an den Konkurrenten Malterías Unidas S.A. verkauft, trägt die Brauerei ihren heutigen Namen seit Ende der 90er Jahre und nimmt mit dem Begriff "Austral" auch im Brauereinamen unmittelbaren Bezug auf ihre Lage am südlichen Ende der Welt.

Rund 100 Mitarbeiter stellen u. a. fünf Sorten Bier her, die unmittelbaren Bezug zu Patagonien haben und auch intensiv mit Regionalbezug beworben werden. Dabei werden sowohl das in Chile vorherrschende Lager als auch mit einem Ale und einem Pale Ale Biere für den Craft Beer-Geschmack angeboten. Abgerundet wird das Angebot durch ein Dark Ale und ein etwas stärkeres Lager, das an Märzen erinnert und mit seinem Namen und seinem Etikett wohl insbesondere Wanderer im nahegelegenen Nationalpark Torres del Paine ansprechen soll. Wenig bis kaum beworben werden weitere Biere der Brauerei, so z. B. das Polar Imperial, einem recht leichten Lager.

Erwähnenswert ist der in Deutschland im Jahr 1927 hergestellte Maischebottich, der ein wenig aus der ansonsten modernen Brautechnik herausragt.

Ihrem Anspruch, den regionalen Markt im chilenischen Teil Patagoniens zu bedienen, wird die Brauerei durchaus gerecht, denn angeboten wird ihr Bier in Kneipen und Restaurants der Region ebenso wie in den Wanderhütten des nahegelegenen Torres del Paine-Nationalparks. Jedoch wird das Bier fast überall in Chile verkauft, wobei in Anbetracht der riesigen Entfernungen zu fragen sein dürfte, ob es sich nicht zumindest im Norden Chiles um von anderen Brauereien in Lizenz gebraute Biere handelt.



Thoralf Knotz, FBG, 11.04.2018



790. Jahre Bischofswerda und Tag der offenen Hinterhöfe.

Zum 790. Jahrestag Bischofswerda fand am 10. September 2017 traditionsgemäß der Tag der offenen Hinterhöfe statt.

Auch Sammlerfreund Holger Scheumann hatte in seinen Räumen wieder seine Sammlung über die Entwicklung des Brauereiwesens von Bischofswerda und Umgebung ausgestellt.



Durch den guten Zuspruch der Besucher seiner Ausstellungen im vorigen Jahr, und in diesem Jahr in der Ausstellung des Heimatvereins, bekam er von vielen Besuchern Gläser, Flaschen bzw. Porzellanköpfe geschenkt, sodass er seine Sammlung erweitern konnte. Dieses Beispiel könnten sich auch andere Sammler zu eigen machen und Teile ihrer Sammlung zu bestimmten Anlässen ihres Wohnumfeldes in Getränkestützpunkten oder Gaststätten ausstellen.

Johannes Haufe, FBG, 31.10.2017

Die 1. Deutsche Meisterschaft für Hobbybrauer

Manchmal ist es doch gut, wenn man im Urlaub auf den örtlichen Rundfunksender hört. Anlässlich eines kurzen Zwischenaufenthaltes in Stralsund vor unserer Weiterreise nach Putbus auf Rügen erfuhren wir so, daß gerade die Erste Deutsche Meisterschaft der Hobbybrauer in Stralsund ausgetragen wird.

Unter dem Motto „Braukunst trifft Grillkunst“ wurde diese ganztägige Veranstaltung am 29.7.2017 im Störtebeker Brauquartier ausgetragen, der Ausscheid zwischen 9.30 Uhr und 15 Uhr unter Ausschluß der Öffentlichkeit und ab 15 Uhr die Programme für das Publikum.

Dazu mußte man sich im Besucherzentrum der Brauerei Eintrittskarten zum Preis von 15 € pro Person kaufen. In dem Preis eingeschlossen waren 5 Biermarken und ein Glas mit 5 € Pfand. Die Gläser waren zur Verkostung von 150 Bieren bestimmt, außerdem hatte jeder Gast 3 Abschnitte, die sollten jeweils dem Hobbybrauer übergeben werden, dessen Bier einem besonders zusagte.

So wurde der Publikumsliebbling bestimmt. Es wurde Tobias Kandler aus Freiberg, der für sein Spezial Ale 71 Stimmen auf sich vereinigen konnte. Unter der Voraussetzung, daß alle 750 Besucher ihre drei Abrißkarten den Brauern zukommen ließen, sind 71 Stimmen für den Publikumsliebbling gerade mal 3,16 %. Dieser an sich sehr niedrige Anteil läßt darauf schließen, daß die meisten der anderen vorgestellten Biere sich einer ähnlichen Beliebtheit erfreuten, die verschiedenen Bierstile jedenfalls ihren Kundenkreis fanden.

Wenn man weiß, daß in der internationalen Craftbeer- und Hobbyszene inzwischen 57 Kategorien, sprich Biersorten, unterschieden wird, muß man sich über die immer schwerer werdende Entscheidung für eine Sorte nicht wundern.

Wir haben an diesem Nachmittag zehn verschiedene Angebote getestet, nicht alle trafen unseren Geschmack. Das haben die Aussteller auch gar nicht erwartet. Sie wollten ihr Bier vorstellen, mit den Kunden ins Gespräch kommen und anregen, ähnlich wie sie zu verfahren. Jedenfalls haben wir durch sie, diese Art zu brauen, der ältesten übrigens vor dem Reihebrauen, sehr schätzen gelernt.



Abbildung 1

Abbildung 1 zeigt ein großes, mehrstöckiges Besucherzentrum, in dem viele Menschen an verschiedenen Ständen und an Tischen sitzen. Die Atmosphäre ist lebhaft und geschäftig.

Abbildung 2 zeigt eine Liste von Ausstellern und Hobbybrauereien, die an der Veranstaltung teilgenommen haben. Die Liste ist in zwei Spalten unterteilt und enthält Informationen über die Herkunft der Teilnehmer sowie die Art der Ausstellungen.

Abbildung 3 zeigt eine Liste von Hobbybrauereien, die an der Veranstaltung teilgenommen haben. Die Liste ist in zwei Spalten unterteilt und enthält Informationen über die Herkunft der Teilnehmer sowie die Art der Ausstellungen.

Die Räumlichkeiten des Besucherzentrums – ein Um- und Neubau der alten Stralsunder Brauerei – boten beste Voraussetzungen für eine solche Bierschau, die verschiedenen Stände sind leicht zu erreichen, allerdings ließ der zeitweilige Andrang vertiefende Gespräche mit den Hobbybrauereien nicht in jedem Fall zu. Gut organisiert war der Gläsertausch an jeder der zwei Ebenen an dazu bestimmten Themen, so daß jeder zur Verkostung des nächsten Bieres auch ein neues Glas besaß. Die Hobby-Bierschau wurde ergänzt durch Stände einschlägiger Verlage, Rohstofflieferanten und Maschinenbauern, sowie der amüsanten und zugleich zum Nachdenken anregenden Sprüchegalerie in der oberen Etage des Besucherzentrums. (Bild 2)

Im Außenbereich des Besucherzentrums konnte man gemäß dem Motto: Braukunst trifft Grillkunst etwa vorhandene Defizite an fester und flüssiger Nahrung durch regional-typische Angebote wieder aufheben. An der Ersten Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer in der Sorte Bockbier hell, deren Ausscheid in der geschmackvoll eingerichteten ehemaligen Maschinenhalle der alten Brauerei ab lief, nahmen 80 Hobbybrauer teil. Die Jury bestand aus 35 Verkostern, meist ausgebildeten Sommeliers, Bierbotschaftern und Bierexperten, die in fünf Gruppen nach einem uns auch vorliegenden standardisierten Programm die Bockbiere nach den Merkmalen Optik, Aromatik, Geschmack, Mundgefühl, Nachhaltigkeit und Gesamteindruck bewerteten. Sieger wurde nach vielstündiger Verkostung der Brauer-Azubi Nico Leffler mit seinem Bockbier aus der Brauerei „Humulus Lucullus“ in Erzhausen/Hessen. Neben dem Titel „Deutscher Meister der Hobbybrauer“ darf er nun sein Bier im Störtebeker Brauquartier einbrauen. Von diesem Sud werden ihm 40 Kästen des fertigen Bieres überlassen, der Rest wird durch Störtebeker verkauft.

Die Räumlichkeiten des Besucherzentrums – ein Um- und Neubau der alten Stralsunder Brauerei – boten beste Voraussetzungen für eine solche Bierschau, die verschiedenen Stände sind leicht zu erreichen, allerdings ließ der zeitweilige Andrang vertiefende Gespräche mit den Hobbybrauereien nicht in jedem Fall zu.

Gut organisiert war der Gläsertausch an jeder der zwei Ebenen an dazu bestimmten Themen,

DIE HOBBYBRAUER

Rund 80 Hobbybrauer aus Deutschland und Österreich präsentieren über 150 Biere auf zwei Ebenen. Südbrau und Kitzinger. Entdecken Sie die Kreativ-Bierwelt der Hobbybrauer-Szene

- 1 Berlin, Brandenburg
- 2 Schleswig-Holstein
- 3 Mecklenburg-Vorpommern
- 4 Niedersachsen
- 5 Hamburg
- 6 Bayern, Sachsen-Anhalt, Österreich
- 7 Baden-Württemberg, Hessen, Rheinland-Pfalz
- 8 Nordrhein-Westfalen
- 9 Sachsen

DIE AUSSTELLER

Informieren Sie sich über technische Neuheiten für Hobbybrauer, tauschen Sie sich mit Rohstofflieferanten aus oder erfahren Sie mehr über Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche

- | | |
|--|---------------------------------|
| A Touristen-Information MV | J Jebatec |
| B Hopfen und mehr | K Speidel Braumeister |
| C drinktec - Messe München | L Maltfabrik Weyermann |
| D Sudkraft | M Brauhardware |
| E Hausbrauer IHK | N Barth-Haas-Group |
| F Freie Brauer | O Störtebeker Growler-Abfüllung |
| G Biercontor Wildberg - Bierpost | P Störtebeker Azubis |
| H BREWPAGANDA | Q Ausstellung: Sprüchegalerie |
| I Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland | |

Abbildung 2

Aus unserer Sicht eine sehr gelungene Veranstaltung mit erstaunlich zahlreichem und interessiertem Publikum in niveaувoller Atmosphäre, in unserem ursprünglich nicht vorgesehenen Urlaubsablauf gewiß eine Bereicherung.

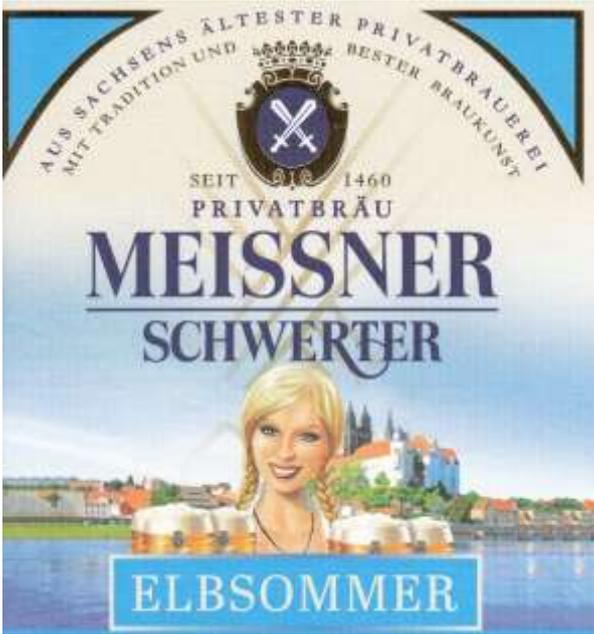
Den Hobbybrauern, die sich um den Biermarkt keinen Kopf zerbrechen müssen, wünschen wir weiterhin Einfallsreichtum, Freude am Brauen und am eigenen Produkt.

(Abbildung 1: aus Pressebericht vom 29.7.2017;

Abbildung 2: Programmanzeige durch Störtebeker Brauquartier)

Dagmar und Gunter Stresow, FBG, 16.04.2018

Hausnachrichten aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH Das Jahrgangsbier „Meißner Elbsommer“ ist auf dem Markt



Pünktlich zum Tag des Deutschen Bieres am 23. April 2018 wurde das erste Fass Jahrgangsbier „Meißner Elbsommer“ in feierlicher Form angestochen. Vor dem „Schwerter Bräu“ in Meißen-Zaschendorf stach der Oberbürgermeister der Stadt Meißen, Olaf Raschke, im Beisein von Brauereieinhaber Eric Schäffer und Dipl. Braumeister Bernd Heitmann das erste Fass „Meißner Elbsommer“ Bier des Jahrganges 2018 an.

Das obergärige, naturtrübe Jahrgangsbier „Meißner Elbsommer“ wird nur in den Monaten April bis September eingebraut und ausgeschenkt. Die traditionelle Meißner Braukultur wird mit dem naturtrüben „Meißner Elbsommer“ in die Meißner Region getragen. Die Qualität des Bieres ist geprägt durch die Verwendung allerbesten Zutaten. Genießen Sie den „Meißner Elbsommer“ u. a. bei angenehmen Temperaturen in einem schönen Biergarten an der Elbe im Meißner Land.

Bernd Hoffmann, FBG, 25.04.2018

Wussten Sie schon

..., dass 2017 der Gesamtabsatz der deutschen Brauereien im Vergleich zum Vorjahr auf 93,5 Millionen Hektolitern gesunken war, so wenig wie noch nie seit der Wiedervereinigung. Im Jahr 2016 waren es 95,8 Millionen Hektoliter.

Sächsische Zeitung 21.02.2018

..., dass die Feldschlößchen AG Dresden nach vier Jahren nicht mehr Brust-Sponsor ab der neuen Spielsaison 2018/2019 bei Dynamo Dresden ist. Ein Internet Dienstleister übernimmt die neue Sponsorenstelle. Es soll der größte Sponsorenvertrag in der Vereinsgeschichte sein. Hoffen wir, dass Dynamo Dresden dieser Situation gerecht wird, in der 2. Bundesliga verbleibt und damit dem Sponsor die nötige Werbung für sein Unternehmen einbringt. Ein Trost bleibt der Feldschlößchen AG Dresden noch: im Stadion wird weiterhin Bier aus der Feldschlößchen AG Dresden ausgeschenkt

Der neue Name auf dem Trikot lautet

ALL-INKL.COM

Alles einfach Internet

Sächsische Zeitung 26.04.2018

Was uns alte Zeitungen erzählen

Die königliche Polizeidirektion zu Dresden hat eine Bekanntmachung erlassen, die Gast- und Schankwirtschaften mit weiblicher Bedienung betreffend. Hiernach ist vom 15. August ab für die Wirtschaften mit weiblicher Bedienung 1 Uhr Nachts als Polizeistunde festgesetzt. In den Schankräumen, welche die Kellnerinnen vor 7 Uhr früh nicht wieder betreten dürfen, sind ferner alle Ein-

richtungen verboten, durch welche Räume oder Plätze versteckt, verhüllt oder in irgend einer Weise dem freien Ein- und Überblick entzogen werden. Die Kellnerinnen usw., für die die Inhaber von Schankwirtschaften ein genaues Personalverzeichnis zu führen haben, dürfen ohne polizeiliche Erlaubnis nicht außerhalb der Behausung ihres Arbeitsgebers Wohnung nehmen. Verboten ist den Kellnerinnen, die anständige, unauffällige Kleidung zu tragen haben, an den Gasttischen in Gemeinschaft mit Gästen Platz zu nehmen. Zuwiderhandlungen gegen diese Bekanntmachung werden mit Geldstrafen bis zu 150 Mark oder Haft bis zu 14 Tagen geahndet (Pulsnitzer Wochenblatt vom 26.7.1893)

Gunter Stresow, FBG, 16.04.2018

Titelseite:

„**Nerchauer Maibock**“ ein frühlingsfrisches Starkbier, untergärig, rötlich, kräftig, vollmundig aus hellem und dunklem Gerstenmalz und Caramelmalz.

Das Nerchauer Brauhaus von Jochen Rockstroh ist eine kleine, feine Hofbrauerei, die seit 2011 eine Vielzahl von nicht filtrierten Bierspezialitäten auf den Markt gebracht hat. Die Biere tragen das BIO- Siegel. Die Brauerei hat ihren Sitz in Grimma, OT Nerchau.

Auszug aus den Angaben auf dem Rückenetikett des Maibocks

Vereinstermine 2018

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

25. Mai 2018	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Schillergarten, Dresden
08. Juni 2018	17:00 Uhr	Vereinstreffen, FS AG
20. Juli 2018	17:00 Uhr	jährliches Grillen im Getränkemarkt Anne Below
15. September 2018	10:00 Uhr	Hopfenanlage Uhyst, mit Besichtigung, Ausklang am Butterberg, Anmeldung erforderlich
12. Oktober 2018	17:00 Uhr	Vereinstreffen, FS AG
09. November 2018	17:00 Uhr	Vereinstreffen, FS AG
01. Dezember 2018	16:00 Uhr	Jahresabschlussveranstaltung, Hubertusgarten Dresden, Bautzner Landstr., 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.

Die Brauereijubiläen sächsischer Brauereien im Jahr 2018

- 160 Jahre - Feldschlößchen AG Dresden
- 155 Jahre - Privatbrauerei Specht GbR, Inh. Gerd & Axel Specht, Ehrenfriedersdorf
- 20 Jahre - Brauerei zum Bergschlößchen im Missionshof Lieske, Oßling OT Lieske
- 20 Jahre - Brauhaus Pirna „Zum Giesser“, Privatbrauerei Scheems & Besgen GmbH & Co. KG, Pirna
- 20 Jahre - Brauhaus an der Thomaskirche. Leipzig
- Hausbrauerei Laubegast, Dresden-Laubegast
- 20 Jahre -Ausschank in der Gaststätte „Zum Gerücht“ Altlaubegast
- Die Braustolz GmbH in Chemnitz-Kappel würde im Jahr 2018 ihr 150 jähriges Brauereijubiläum begehen. Aber am Standort in Chemnitz-Kappel, Am Feldschlößchen, findet kein Brauereibetrieb mehr statt. Die Marke wird in der Sternquell Brauerei Plauen weiter vermarktet. Ob das Jubiläum gewürdigt wird, ist nicht bekannt.

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2018 und andere Veranstaltungen

24. - 26. Mai 2018	20. Bierbörse am Völkerschlachtdenkmal Leipzig
25. - 26. Mai 2018	Brauereifest, Bergquell Brauerei Löbau
01. - 03. Juni 2018	Radeberger Bierstadtfest
02. - 03. Juni 2018	Brauereifest Bad Köstritz, 450 Jahre Brautradition
02. Juni 2018	Brauereifest Gersdorf, Glückauf Brauerei GmbH
08. Juni 2018	Landskron Brauerei Görlitz Fest der Sinne
09. Juni 2018	Freiberg, Fassathlon WM
03. - 05. August 2018	22. Berliner Bierfestival, Berlin, Karl-Marx-Allee
31.08. - 01.09.2018	5. Brandenburger Brauereitreffen in Fürstenwalde/Spree, Marktplatz
07. - 08. September 2018	Mauritius Brauereifest Zwickau
29. September 2018	Vereinsbrauerei Apolda, Bockbieranstich
07. - 08.10.2018	Schwerter Brauerei Meißen, Bockbieranstich
20.10.2018	Sternquell Brauerei GmbH, 28. Bockbierfest Plauen, Festhalle

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2018

26. Mai 2018 IBV, Brauerei Hönig, Ellerbergstraße 15	D-96123 Litzendorf-Tiefenellern
16. Juni 2018 IBV, Braumanufaktur, Friedrich-Naumann-Allee 26 Organisator: Bernd Schröder, Telefon: 0173 6343603	D-19288 Ludwigslust
23. Juni 2018 FvB, Privat-Brauerei Schmucker GmbH & Co. KG, Hauptstraße 89	D-64756 Mossautal
07. Juli 2018 IBV, Brauerei Aldersbach Freiherr-von-Aretin-Platz 1	D-94501 Aldersbach
14. Juli 2018 OBSSC Tauschtreffen in der Vereinsbrauerei Greiz, Lindenstraße 60	D-07973 Greiz
14. Juli 2018 FvB Tauschbörse im Bierkrugmuseum	D-88237 Bad Schussenried
18. August 2018 IBV, Wernesgrüner Brauerei GmbH, Bergstr. 4	D-08237 Steinberg (Wernesgrün)
25. August 2018 FvB, Thüringer Tauschbörse im Brauhaus, Pößnecker Str. 55	D-07318 Saalfeld/Saale
08. September 2018 IBV, Verleihung des Goldenen Bierdeckels, Schirmherrschaft Einbecker Brauhaus AG	D-37574 Einbeck
15. September 2018 FvB, Tauschbörse im Kaiserhof, Ludwigstädter Str. 1(Schützenplatz)	D-96317 Kronach

Für Termine sowie Änderungen und Vollständigkeit wird keine Garantie übernommen, wir sind aber für rechtzeitige Terminbekanntgabe und Hinweise jeglicher Art dankbar. Programmänderungen vorbehalten.

Für die Durchführung der Tauschtreffen ist der jeweilige Veranstalter verantwortlich.

Informationen von IBV u. FVB Tauschbörsen aus den jeweiligen Fachzeitschriften, dem Internet und von Vereinsmitgliedern.



Herausgeber: Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,
01139 Dresden, Krantzstr. 39

Gestaltung Titel- und Rückseite: Bernd Hoffmann, 01686 Weinböhla, Friedensstr. 11
Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe IV/2018 ist der 01.08.2018.

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.