

Informationsblatt

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

Ausgabe I / 2019



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

23.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Liebe Vereinsmitglieder, Liebe Freunde und Partner unseres Vereins;



nun können wir das Jahr 2018 auch schon fast wieder zu den Akten legen und 2019 kommt mit schnellen Schritten auf uns zu.

Leider muss ich allen Vereinsmitgliedern und Lesern dieses Infoheftes eine traurige Mitteilung machen. Am 12.10.2018 verließ uns, für immer, eines unserer aktivsten Mitglieder, Ludger Hiller.

Ein sehr herber, eigentlich unersetzlicher Verlust für unseren Verein und für alle, die ihn kannten und schätzten, als Kollege, als Mann mit unerschöpflichem Wissen und als Freund.

Bis an dein Lebensende warst Du zum Schaffen gern bereit, nun ruhen deine fleißigen Hände, wir beugen uns in Dankbarkeit.



Ludger Hiller
07.04.1958 – 12.10.2018

Mit ihm verliert unser Verein ein Mitglied, als welches sich Ludger über viele Jahre sehr aktiv an der Ausrichtung unseres Tauschtreffens und anderer Vereinsveranstaltungen, sowie am stetigen Bereitstellen von Informationen für unsere Veröffentlichungen beteiligte.

Auch im Jahr 2018 hatten wir nicht die Möglichkeit, unsere Arbeit als Verein in irgendeiner Art und Weise zu präsentieren und für das folgende Jahr sieht es im Augenblick auch noch nicht besser aus. Nachdem wir seit einiger Zeit unsere jährlichen Ausgaben des Bierkenners haben ruhen lassen, geht uns jetzt langsam selbst das Material für die Artikel unseres Infoheftes aus.

Außerdem haben zwei weitere Mitglieder unseres Vereins, Bernd Hoffmann und Mike Lehmann, ihre Tätigkeiten als Artikelschreiber, bzw. als Material -und Neuigkeitensammler, aus gesundheitlichen Gründen sehr eingeschränkt. Was natürlich die Verarbeitung des doch noch vorhandenen Materials nicht einfacher macht.

Hier nochmal der Aufruf an alle anderen Mitglieder. Wir sind ein Verein und brauchen die Hilfe und Mitarbeit aller, jetzt erst recht.

Im Rückblick auf das Jahr 2018,

als Vereinsausflug einer etwas anderen Art, diesmal in keine Brauerei, führte uns Gunter Stresow im September dieses Jahres, zu der Taucherwald Agrar GmbH Uhyst. Damit wir uns auch einmal über den Anbau und die Verwertung eines Grundstoffes für unser doch so geliebtes Kaltgetränk, den Hopfen, ein Bild machen konnten.

Nach unserem 32. Dresdener Tauschtreffen im April, dem Besuch der Brauerschule in Dresden, mit anschließenden Umtrunk im Schillergarten am 25. Mai und der jährlich stattfindenden und wie immer gelungenen Grillveranstaltung bei Anne Below im Juli, haben wir jetzt noch unsere Jahresabschlussveranstaltung, diesmal im Hubertusgarten Dresden, vor uns.

Für das Jahr 2019 ist für Anfang März, eine Festveranstaltung im kleinen Rahmen, zu unserem 35. Vereinsjubiläum auf der Burg Weesenstein und unser 33. Dresdener Tauschtreffen im April geplant.

Ich wünsche allen Vereinsmitgliedern und Ihren Familien, allen Partnern und Freunden unseres Vereins

Alles Gute und viel Erfolg für das Jahr 2019!

Ich möchte mich auch diesmal besonders bei den Vereinsmitgliedern bedanken, die sich bei der Organisation und Durchführung unserer Aktivitäten und Veranstaltungen beteiligten, Artikel und Beiträge für unsere Veröffentlichungen schrieben oder uns, zu unserem Glück, immer wieder mit den schriftlichen Ergebnissen ihrer Recherchen beglücken.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 27.10.2018

Hofbrauerei Lohmen

Seit diesem Jahr wird in Lohmen, in der sächsischen Schweiz, endlich wieder gebraut.



Am 09. September, an der Basteistraße 80, in der Nähe der früheren Brauerei Lohmen, war die Eröffnung der Hofbrauerei Lohmen. Hobbybrauer Stefan Oettel begann in dem großen Zweiseitenhof zunächst nebenberuflich mit dem Kelttern von Obstsaften aus den Produkten der benachbarten Streuobstwiesen. Das steigerte sich dann auch ganz schnell zu der Herstellung von Fruchtweinen und auch Met. Diese wurden dann auf Volksfesten und Märkten an die durstigen Kunden gebracht. Nebenbei braute er in der Waschküche sein erstes eigenes Bier, aber

nur für den Eigenbedarf und für Freunde. Aber da sich dies auch auf den Märkten rumsprach und die Kunden immer öfter danach fragten, wurde Ende 2017 der Entschluss gefasst, einen Teil des Hofes zu einer kleinen Brauerei umzubauen.

Sämtliche benötigte Utensilien, wie Gärbehälter, Lagertanks u.a., selbst eine Flaschen- und Fassabfüllanlage wurden besorgt und aufgebaut. Alles ausgelegt für ca.750 Liter Brausud. Inzwischen werden 3 Sorten flaschengereiftes, unfiltriertes, obergäriges Bier hergestellt: Sandstein Weizen, Bastei Zwickel und Weesenitz Dunkel. Abgefüllt werden sie in 0,33 Liter Flaschen, sowie in 20, 30, 50 Liter Fässern. Käuflich erwerben kann man vorerst diese Biere in der Brauerei, auf Märkten und in einzelnen Geschäften in Lohmen. Weiterhin werden eine Brauereiführung, ein Bierimbiss, eine Bierreise und ein Braukurs angeboten.



Darüber informieren kann man sich unter www.hofbrauerei-lohmen.de.

Jens Rothe, FBG, 28.10.2018

Vereinsausflug am 15.09.2018

An diesem Tag hatten wir wieder einmal einen Vereinsausflug der anderen Art. Nicht in Brauereien oder Endverbraucheranlagen, auch Gaststätten genannt, sondern zu einem Ursprung für die Bierherstellung.

Organisiert von G. Stresow ging unsere Reise nach Uhyst in die Taucherwald Agrar GmbH, zugehörig zum Hopfenanbaugebiet Elbe-Saale. Deren Geschäftsführer P. Eisold nahm sich die Zeit, uns herumzuführen und alles zu erläutern. Die Taucherwald Agrar GmbH bewirtschaftet ca. 800 ha Ackerland, davon 50 ha für den Hopfenanbau, pro Hektar etwa 2000 Pflanzen. Derzeit werden 7 Sorten Bitter- und Aromahopfen angebaut. Die Tradition des Hopfenanbaus reicht hier über 60 Jahre zurück. Während die Hopfenpflanze eine Dauerkultur ist und bis zu 20 Jahre in der Erde bleiben kann, müssen die Arbeiten für die Aufzucht jedes Jahr neu per Hand erledigt werden. An

Stahlseilen in 8 m Höhe werden Drahtseile angebracht, welche unten neben den Hopfenpflanzen in die Erde gesteckt werden. Zu jeder Pflanze gehören 2 Drähte. Daran werden die jungen Pflanzen im Uhrzeigersinn gewickelt, „angeleitet“. An diesen Drähten wachsen dann die Pflanzen in einem Abstand von ca. 1,50 Meter bis ungefähr Anfang Juli in die Höhe und beginnen dann mit der Blütenbildung. Es werden auch nur weibliche Pflanzen angebaut, die männlichen produzieren den Samen.

Ende August beginnt dann die Ernte. Die Hopfenpflanzen werden mitsamt den Drahtseilen von den Greifarmen des Traktors 30 cm über dem Boden abgeschnitten, festgehalten, reißen beim Weiterfahren oben ab und fallen auf den Anhänger. Dann kommen sie zur Pflückmaschine. In dieser Maschine, erbaut von der Fa. Wolf aus Weißenfels 1991, werden von den, wieder per Hand, kopfüber eingehangenen Pflanzen die Blütenzapfen abgerissen.



Die Ranken mit den Drähten werden gehäckselt und auf den Feldern verteilt. Die Zapfen fallen auf Förderbänder, wo durch das Rütteln der Bänder eine Feinlese und Reinigung stattfindet. Noch vorhandene Blätter und Äste werden herausgesaugt. Anschließend kommen die Zapfen in dem dreietagigen Trockner, Baujahr 1976. Durch diesen laufen sie 6 Stunden auf 3 Laufbändern, bei ca. 60° C. Immerhin muss der Hopfen von 80% auf 11% Feuchtigkeit runtergetrocknet werden. Danach kommen die Zapfen noch in eine Klimakammer und werden dort runtergekühlt, eventuell wieder etwas befeuchtet, falls sie zu trocken geworden sind. Die

endgültige Abkühlung und das zur „Ruhe“ kommen passiert dann noch 12 Stunden lang in dem Bunker. Aus diesem laufen sie über ein Förderband zum Verpacken.

Die Säcke aus reißfesten Kunststoff werden dann noch per Hand zugenäht, versiegelt und nummeriert. Das Siegel zeichnet die Ernte als Deutschen Siegelhopfen aus. Die Ernte des Hopfens, mit seinem wertvollen Bestandteil, dem ätherischen Öl Lupulin, wird bei rollender Woche mit zweimal 11 Stunden Schichten erledigt. Immerhin muss sie in ca. 4 Wochen abgeschlossen sein. Den Abschluss dieser äußerst interessanten Führung bildete dann noch ein kleines Grillerchen mit Bratwurst und Radeberger Bier bevor wir wieder die Heimreise antraten.



Ich möchte hiermit nochmal dem Geschäftsführer Herrn Eisold und unserem Organisator Gunter Stresow meinen herzlichen Dank ausdrücken. Mal sehen, wo uns unser nächster Ausflug dann im Jahr 2019 hinführt.

Jens Rothe, FBG, 27.10.2018

Wissenswertes

Unter „Bierwerbung – mal so, mal so“ äußert sich der Marktforscher und Kommunikationsfachmann Peter Bläher auch über das schon 2013 durch die Klosterbrauerei Neuzelle eingeführte Ginger Bier.

Diese Brauerei bezeichnet sich als „Bier-Spezialitäten-Manufactur“ und braut über 40 Biere wie Schwarzer Abt, Mord und Totschlag, Seelsorger, Badebier, Allgäuer Heubier und andere phantasiereich bezeichnete Getränke, wie eben auch das Ginger Bier, für dessen Zulassung als Bier der Chef der Klosterbrauerei lange kämpfen mußte. Da dem Produkt seitens des Herstellers auch eine aphrodisierende Wirkung zugesprochen wird, sei der in der Headline deutliche Hinweis auf Viagra mit „Via Gra Tis Ver Sand“ für den Leser eine ziemliche Zumutung. Die Fachzeitschrift Horizont habe dann auch diesen Auftritt zu den schlechtesten Werbekampagnen des Jahres 2013 gezählt, „eine auf ausgefallene Biere spezialisierte Brauerei, dazu noch eine Klosterbrauerei, sollte keine derart irreführenden Versprechen machen. Und damit das gesamte Brauereisortiment in Mißkredit bringen.“

Gunter Stresow, FBG, 20.10.2018

Quelle: Brauindustrie Nr. 5/2017, Verlag W. Sachon

Was man ausgangs des 19. Jahrhunderts vom Hopfen hielt?

„Was ist das Schädliche im Bier? Der Alkohol – so glaubte man bis jetzt. Dr. med. Engelmann in Dresden ist anderer Ansicht. Er behauptet: das Hopfengift. – In einem öffentlichen Vortrage führte er aus, er sei kein Freund des Bieres und sei auf diesen Standpunkt weniger als Arzt, sondern als Mensch gekommen. Nachdem er schon während der Studienzeit nach dem Genusse nur einiger Gläser Bier die Erscheinungen des milderen Katzenjammers – Eingenommenheit des Kopfes usw. – empfunden, welche Folgen sich beim Biergenusse in der späteren ärztlichen Praxis noch verschlimmerten, entsage er jedem Biergenusse und sofort waren alle unangenehmen Erscheinungen verschwunden. Die Beobachtungen an vielen Patienten in dieser Hinsicht waren die gleichen wie an sich selbst. Da nun die gefürchteten Erscheinungen nicht beim Genusse von Wein oder Spirituosen auftraten, selbst wenn der Alkoholgehalt dieser Getränke der genossenen Biermenge gleichkam oder sie noch übertraf und weil bei empfindlichen Leuten selbst auf den Genuß ganz geringer Mengen selbst einfachen Bieres die schädlichen Wirkungen sich einstellten, so gelangte der Redner zu der Überzeugung, dass nicht der Alkohol, sondern der Hopfen die Ursache der Krankheitserscheinungen ist. Der Hopfen ist unter die narkotischen Giftpflanzen zu zählen und von allen Pflanzengiften eins der heimtückischsten. Das Hopfengift äußert seine gesundheitsschädliche Wirkung nach zwei Richtungen: 1) auf unser Nervensystem und 2) auf unsere Ernährung, wobei noch eine gewisse Idiosynkrasie oder Empfindlichkeit für das Hopfengift zu berücksichtigen ist. Auf Gesunde ist die Wirkung des Hopfengiftes in Hinsicht auf das Nervensystem, wie eine opiumartige Ermüdung, im allgemeinen weniger schädlich und wird oft schon durch einen gesunden Schlaf wieder aufgehoben; bei geistig angestregten Personen ist sie schon bedenklicher, von den schlimmsten Folgen aber bei nervenschwachen Personen, bei denen meistens schon wenige Unzen Bieres genügen, um alle Erscheinungen einer Hopfenvergiftung hervorzurufen. Zu unterscheiden ist noch der Einfluß des Hopfens unmittelbar nach dem Genusse und längere Zeit hinterher. Wenn daher manche Ärzte ihren Patienten ein stark gehopftes Bier empfehlen, so rathen sie ihnen damit zu einem stark gifteten Bier.

Selbst wenn es also bei fortgesetztem Biergenusse nicht zu den hochgradigen Erscheinungen der Nervenlähmung komme, so bleibe doch immer die Wirkung des Hopfengiftes auf unser Nervensystem eine dasselbe schwer schädigende. Die gesundheitsstörende Wirkung des Hopfens auf unsere Ernährung besteht in einem lähmenden Einflusse auf gewisse vom Redner eingehend beschriebene Ernährungsvorgänge, indem die Zellen gelähmt werden und dadurch eine Hemmung des Stoffwechsels verursacht werde, die wiederum zu den bekannten Erscheinungen der Fettleibigkeit führt und die Absonderungsfähigkeit der Ausscheidungsorgane verhindert. Die Annahme, dass das Wasser, oder die Kalisalze, oder der Zuckerstoff des Bieres jene ungünstigen Ernährungserscheinungen hervorrufen, wie manche Ärzte glaubten, suchte der Vortragende zu widerlegen. Im Schlußtheile des Vortrages kam der Redner noch auf die Gicht zu sprechen, die in dem Genusse

stark gehopfter Biere eine Hauptursache findet, wie ein Vergleich mit England, wo sehr stark gehopfte Biere, und Schottland, wo meist leichtere Biere getrunken werden, augenfällig beweise. Durch den lähmenden Einfluß auf die Zellen, werde hier die Ausscheidung der Harnsäure verhindert und damit die Ursache zur Gicht gelegt. Also nicht der Alkohol ist es, welcher die dem Biere zugeschriebenen schädlichen Eigenschaften in Bezug auf das Nervensystem und die Ernährung erzeugt, sondern diese sind nach Ansicht des Vortragenden in dem Hopfengift zu suchen, das unter allen Pflanzengiften mit obenan steht.“

Vor diesem Hintergrunde wären demnach einige der überaus stark gehopften und zudem noch hopfengestopften Biere der modernen Bierszene damals kaum gefragt gewesen. Heute sprechen wir dem Hopfen wenigstens schlaffördernden Einfluß zu, wie die vielen Medikamente der Naturheilkunde belegen. Unsere Vorfahren brauchten eine Schlafförderung auf diese Art nicht, sie empfanden als Eingenommenheit des Kopfes, was wir vielleicht als Beginn einer Ermüdung oder des Einschlafens bezeichnen würden.

Gunter Stresow, FGB, 20.10.2018

Nach Radeberger Zeitung vom 20.2.1897

„BraufactuM“ nun auch in Dresden

Nach Eröffnung des Restaurant „BraufactuM“ im Frühjahr 2017 am Alexanderplatz in Berlin, hat sich die Geschäftsleitung entschlossen, auch in Dresden ein „BraufactuM“ für Bierliebhaber der Craft-Bier Szene einzurichten. Braumeister Marc Rauschmann, Braumeister von Radebergs „BraufactuM“ aus Frankfurt am Main, fand im ehemaligen Cafe Central am Altmarkt Nr. 6 das geeignete Objekt. In dem Gaststättenkomplex soll sich nun alles um Craft-Bier drehen. Alles spricht heute von Craft-Bier. „Craft“ übersetzt bedeutet handwerklich arbeiten und diesen Grundsatz verwirklichten Ende der 1980 Jahre, Anfang der 1990 Jahre kleine Brauereien in den USA, um sich gegen die Industriebiere zu stemmen. Vor rund acht Jahren wurden in Deutschland die ersten Craft-Biere eingebracht. Mit dem Aufblühen der Herstellung von Craft-Bieren in Deutschland stieg auch sprunghaft die Zahl der beim Zoll angemeldeten Brauereien. Braumeister Rauschmann braut seine Craft-Biere in vier Brauereien, unter anderem in Frankfurt am Main und Chemnitz.

Das „BraufactuM“ am Altmarkt ist mit einer 16-er Zapfanlage im Erdgeschoss ausgestattet, gleiches befindet sich Obergeschoss. Das Restaurant verfügt über 250 Plätze. Den Gästen, welche die Craft-Biere kennen lernen möchten, wird ein Probierbrett mit vier verschiedenen 0,1l Craft-Bier Proben empfohlen. Ein 0,3l-Glas Craft-Bier kostet zwischen vier und fünf Euro.

Na dann Prost!

Bernd Hoffmann, FBG, 20.10.2018

Quellen: - Brauer mixen gegen die Absatzkrise (MoPo 23.04.2014)

- Cafe Central am Altmarkt wird zum Bierhaus (SZ 22.06.2018)

- BraufactuM und BMB Gruppe eröffnen am historischen Altmarkt in Dresden einen neuen Craft Bier-Hotspot (Brauerei Forum Sept. 2018)

Wussten Sie schon

..., dass im Rahmen der Vorstandssitzung der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens (GBB) e.V. am 20. Juli 2018 Dr. Josef Fontaine, Geschäftsführer der VLB Berlin, zum neuen Vorstandsvorsitzenden der GBB gewählt wurde. Zum aktuellen Vorstand der GBB gehört nun auch seit Juli 2018 das Mitglied unseres Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. Dr. Holger Starke. Wünschen wir ihm viel Erfolg bei der Mithilfe der Gestaltung der von der GBB gestellten Ziele.

..., dass pünktlich zum Saisonstart 2018/2019 der 2. Fußball Bundesliga die nunmehr sechste Dynamo Dresden Editionsdose der Feldschlößchen AG Dresden auf den Markt gekommen ist. Auch auf dieser Editionsdose wird wieder ein Stück Vereinsgeschichte wiedergegeben, in diesem Jahr das Jahrzehnt zwischen 1990 und 2000. Für besondere Aktionen der Feldschlößchen AG wurden 10 Dosen von den Dynamo Spielern Marco Hartmann und Lucas Röser handsigniert.

Quelle: Feldschlößchen Dresden, Brauerei Forum Aug.2018

..., dass im Oktober 2018 in Dresden ein explodierender Bierlaster von der Feuerwehr gelöscht werden musste. Auf dem Gelände eines Getränkehandels brannte ein LKW und mit ihm die Ladung. Ein Löschen des Brandes wurde dadurch erschwert, weil gefüllte Bierfässer durch die entstehende Hitze explodierten, auch Behälter gefüllt mit Kohlensäure entwickelten sich zu gefährlichen Geschossen und flogen durch die Luft. Die Polizei geht von Brandstiftung aus.

Quelle: MoPo 01.10.2018

..., dass die Hymne der Biertrinker „Ein Prosit der Gemütlichkeit“, welche auf dem Oktoberfest in München mehrmals in der Stunde in den Festzelten erklingt, überhaupt keinen Bezug zu München bzw. zu Bayern hat. Ein Sachse, ein Chemnitzer war es, der dieses Lied, den heutigen Hit auf allen Oktoberfesten im In- und Ausland geschrieben hat. Ja, Bernhard Traugott Dietrich war es, der Ende des 19. Jahrhunderts Melodie und Text verfasste. Dietrich war fast 40 Jahre als Buchhalter in einer Firma für Webereierzeugnisse tätig. Sein Hobby war aber die Musik, das Singen und Musizieren. Er gründete und leitete mehrere Chöre. Sein Vater war vom Berufsstand her „Restaurateur“, also Kneiper. Wie sein Hit entstand ist nicht hinterlegt, vielleicht im Vereinszimmer der Kneipe bei einer oder nach einer Chorprobe. Wer brachte nun „Ein Prosit der Gemütlichkeit“ auf die Wiesen? Es soll der Wirt Georg Lang aus Nürnberg gewesen sein. „Ein Prosit der Gemütlichkeit“ ist für diese Saison verklungen, nehmen wir uns die Zeit, uns an den Schöpfer Bernhard Traugott Dietrich zu erinnern.

Quelle: Ein Prosit der Gemütlichkeit, SZ 29.09.2018

..., dass ein Kunde in Großenhain einen Netto-Markt anzünden wollte, nur weil seine geliebte Biersorte nicht vorrätig war. Der Sternburg-Fan rief in Bayern in der Netto-Zentrale an und brachte seinen Unmut zum Ausdruck, indem er sagte, er wolle den Netto-Markt anzünden. Die Polizei konnte den Fall schnell klären, der Kunde war polizeibekannt.

Quelle: MoPo 20.08.2018

In München steht ein Hofbrauhaus

Jedem Biertrinker ist das Münchener Hofbrauhaus ein Synonym für Bayern und sein Bier. Nur die wenigsten, die sächsischen Besucher eingeschlossen, wissen, dass sächsisches Bier für die Gründung dieser Institution ursächlich bedeutend war.

Herzog Wilhelm V. von Bayern (119-1597) versorgte nämlich alle Bediensteten am Hofe, vom Hofrat bis herab zum Küchenjungen, mit voller Verköstigung und bemerkte endlich, dass ihm das teuer zu stehen kam. Besonders der Ausgabeposten Bier fiel ihm ins Auge. Mancher, vor allem der am „vornehmen“ Tische Platz nehmen durfte, trank so viel wie er wollte, so daß Herzog Wilhelm die Notbremse zog und die „übermäßig unziemliche Trunkenheit und Zutrinken“ bei Strafe verbot. Zugleich störte es ihn, dass das meiste Geld für Bier ins Ausland ging, nämlich nach Sachsen. Von dort kamen über Stadtamhof ganze Ladungen Zschoppauer Bieres nach München.

Kurzerhand wurde deshalb unterm 27. September 1589 verfügt, dass es für die Hofhaltung ganz nützlich und tunlich sei, ein eigenes Bräuhaus zu erbauen.

Dem Befehl folgte man auf dem Hofe, indem man das Hennenhaus und Bad zu Altenhof um 1477½ Gulden erwarb und darin 1591 das erste Mal braute. Bierbezüge aus Sachsen hatten damit ihr Ende.

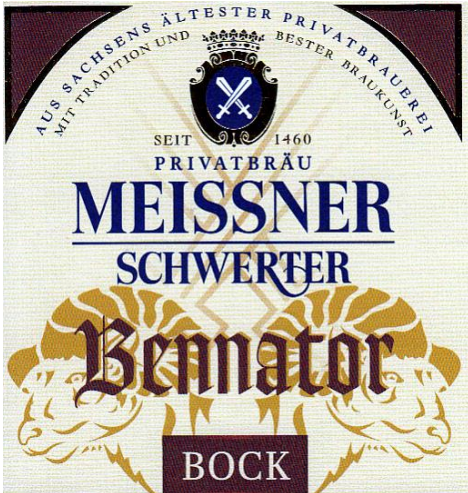
Das Hofbrauhaus erhielt gemäß einer Ministerial-EntschlieÙung von 1852 eine Gedenktafel folgenden Inhalts: „Das königliche Hofbrauhaus ist auf die Stätte von sechs Privathäusern und des ehemaligen Kantoreihauses entstanden, welche 1585-1586 zur Erbauung und in den Jahren 1616, 1661, 1680 und 1730 zur Erweiterung des herzoglichen und später kurfürstlichen weißen Brauhauses erkaufte worden sind. Nach der 1801 erfolgten Verpachtung des weißen Brauhauses wurde anno 1808 in den südlichen Teil desselben das seit dem Jahre 1589 im alten Hofe betriebene „braune Brauhaus“ verlegt. Anno 1873 ist auch der verpachtete Betrieb des weißen Brauhauses aufgegeben und dessen Wirtschaftsgebäude mit dem braunen Brauhause vereinigt worden. Seit den letzten Jahren hat das Hofbrauhaus eine Anzahl sehr wesentlicher baulicher Veränderungen erfahren....Der „Alte Hof“ besteht noch im heutigen Hofe, nachdem seine Bauten im Laufe der Jahrhunderte bis fast zur völligen Unkenntlichkeit umgestaltet worden sind.“

So wie es den Bauten ergangen ist, an denen man den Ursprung so schwer erkennen kann, ging es auch den eigentlichen Ursachen für den Bau des Hofbrauhauses. Die hat man aus Gründen, die wir in Sachsen gut verstehen und auch verzeihen können, einfach verschwiegen.

Gunter Stresow, FGB, 15.10.2018

Nach der österreichischen Brauer-Zeitung „Gambrinus“ (1886+ 1887)

Hausnachrichten aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH Das Jahrgangsbier 2018, das Bockbier „Bennator“, ist wieder auf dem Markt



Herbstzeit – ist Bockbierzeit, in vielen Brauereien wird mit einem zünftigen Fassanstich die Bockbiersaison eröffnet. Auch die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH hielt an dieser alten Tradition fest und eröffnete am 5. Oktober 2018 mit einem Anstich des ersten Fasses Bockbier „Bennator“ die Saison. Auch mit dem Bockbier des Jahres 2018 wird die Brauerei wieder die Herzen der Bockbierfans erobern.

Im Lagerbereich neben dem Werksverkauf hatten sich zahlreiche Gäste aus Wirtschaft, Politik und Kultur eingefunden. Geschäftsführer der Brauerei Eric Schäffer begrüßte besonders herzlich an diesem Abend den Gastredner Rainer Wendt (61-jährig), Bundesvorsitzender der Deutschen Polizeigewerkschaft. In seiner Rede nahm er u.a. auch Stellung zu den vielen täglichen Angriffen auf die Sicherheitskräfte und forderte zur Lösung

des Problems mehr Polizeipersonal, bessere Technik und mehr Befugnisse für die Polizei.

Die „Bennator-Zeit“ 2018/2019 war damit eröffnet. Ein Prosit allen Freunden es Meißner „Bennator“.

Bernd Hoffmann, FBG, 23.10.2018

Biercharakterlosigkeit – Was ist denn das?

Um 1755 trat ein Rückgang des bis dahin berühmten Königsteiner Biers ein. Grund dafür war eine sogenannte „Biercharakterlosigkeit“ Dresdens. Sachsens Hauptstadt unter August dem Starken und auch danach war nämlich geradezu international angekränkt und bevorzugte an Stelle des Königsteiner Bieres nicht weniger als 15 „gangbare Stadtbiere“ und dazu 38 Dorfbiere.

Es genügte den Dresdnern wohl wegen der Prachtliebe des sächsischen Hofes, des Wohllebens des Adels und der Bürgerschaft sowie des Zustroms Fremder nach Dresden nicht nur eine Sorte Bier im Krüge, sondern sie verlangten eine größere Auswahl. Man führte deshalb eine Vielzahl von Bieren ein und eröffnete damit der Schleuderkonkurrenz Tür und Tor. Dem wollte sich aber die Königsteiner Braugenossenschaft nicht unterwerfen und zog sich deshalb vom Dresdener Markt zurück.

Pastor Kühn, Verfasser der „Historie“ der Stadt Königstein, hielt diesen Schritt für gerechtfertigt, weil die große Menge des von überall her eingeführten wohlfeilen Bieres, auch des geringer wertigen Dorfbieres, die Gewinnsucht der in ihren Verträgen sich selbst überbietenden Pächter der Gasthöfe und Schänken maßlos wachsen ließ und letztlich Ursache für das Sinken der Brauerei war. /1/

Ob sich die Königsteiner damit einen Gefallen erwiesen haben, sei dahingestellt, der Rückgang ihres Absatzes spricht nicht dafür.

Andererseits wollen wir wohlwollend und der Einfachheit halber Charakterlosigkeit durch Neugier ersetzen und festhalten, dass Neugier keine spezifische Eigenschaft der Dresdener war. Auch anderswo verlangte die Kundschaft nach fremden Bieren und willfahrte den Brauereien aus wirtschaftlichen Gründen diesen Wünschen nur zu gern, selbst die einheimischen Brauereien, von denen man solches nicht ohne weiteres erwarten konnte. Erleichtert wurde die Einfuhr fremder Biere natürlich durch die Aufhebung des Bierzwangs 1826 und die Zollvereinbarungen in den Jahren nach 1830.

Beispielhaft dafür ist das Geschehen in Dresden um die dreißiger Jahre des 19. Jahrhunderts, als nach dem siegreichen Voranschreiten des Lagerbieres zu Lasten des Weißbieres der Ruf nach „fremden Bieren“ immer lauter und fordernder wurde. In Medingen wurde die ehemalige Rittergutsbrauerei in eine „Brauerei zur Fabrikation Baierschen Bieres“ umfunktioniert und in Dresden zunächst die „Societätsbrauerei fremder Biere“, das spätere Waldschlößchen, gegründet.

Unser Vereinsfreund Dr. Starke benennt in /2/ zwei Dresdner Brauereien, die allerdings kaum über das Planungsstadium hinausgekommen sein dürften: die 1836 begründete „Bierbrauerei-Gesellschaft für böhmische und bairische Biere im Lößnitzgrunde“ und die 1837 ins Leben gerufene „Dampfbrauerei ausländischer Biere im Plauenschen Grunde“ und bezieht sich dabei auf das Gewerbe-Blatt bzw. auf das in Roßwein erscheinende „Wochenblatt für Statistik und Vaterlandskunde“.

Die Recherchen in den „Erkundungen zum Brauwesen“, Band VIII, erfordern eine leichte Korrektur insofern, als 1836 zunächst von der „Dampfbrauerei ausländischer Biere“ und erst 1837 von der „Bierbrauerei-Gesellschaft für böhmische und bairische Biere“ die Rede ist, was die nachfolgenden Kopien eindeutig belegen.

Im August 1836 machte das in Dresden zusammengetretene „Comité“ der Dampfbrau-Anstalt für ausländische Biere folgende Anzeige: „Unter allen Bedürfnissen, die dem Deutschen unentbehrlich sind, steht nächst dem Brote ein Trunk guten Bieres unzweifelhaft obenan. Seit Jahrhunderten ist es das eigenthümlich deutsche Getränk, ganz für das Klima und die übrige Eigenthümlichkeit des Deutschen geeignet. Auch nicht bloß in physischer Hinsicht ist die allgemeinere Verbreitung eines guten Bieres von Wichtigkeit, sie ist es noch mehr in moralischer. Allgemein, in der alten und neuen Welt, hat man den verderblichen, Geist und Leib tötenden Einfluß des zunehmenden Gebrauchs gebrannter Wasser erkannt, und hat dagegen durch Vereine zu wirken gesucht. Ebenso allgemein dass dem um sich greifenden Übel nur gesteuert werden könne, wenn man dem Volke ein nahrhaftes, stärkendes und wohlfeiles Bier dafür biete. Legt man also noch den unendlich wichtigern moralischen Vortheil in die Wage, so ist unstreitig ein gutes wohlfeiles Bier als das erste Lebensbedürfnis des Volkes zu erkennen.

Wie weit wir in Sachsen in diesem Zweige der Produktion, der das Wohlsein des Volkes so nahe an der Wurzel berührt, noch zurückstehen, beweisen die enormen Summen, die alljährlich für fremde Biere in's Ausland gehen. Man rechnet, dass allein nach Baiern jährlich eine halbe Million für diesen Artikel ausgegeben wird. Und dabei sind wegen des weiten Transports die Preise der ausländischen Biere von der Art, dass sie nur von Wohlhabenden genossen werden können. Da es nun aber jetzt ausgemacht ist, dass man bei gleichen Verfahren jedes Bier überall bereiten kann und dass die Beschaffenheit des Wassers keineswegs, wie man früher glaubte, ein Hinderniß ist, welches die Bereitung nur an einen gewissen Ort bindet, so ist es wohl eine nicht unwichtige, die Interessen des Vaterlandes sehr nahe berührende Frage: Warum bereitet man die fremden Biere nicht bei uns? Warum verteuert man sie durch den Transport, so dass sie nur für Wenige genießbar sind? Warum entzieht man dem Vaterlande diese Summen und strebt nicht im Gegentheil dahin, dass sie vom Auslande zu uns kommen?

Als Erwiderung auf diese sehr einfache Frage dürfte vielleicht mit Recht bemerkt werden, dass, wenn der Zweck wahrhaft erreicht werden soll, bedeutende Geldmittel erforderlich sind, dass die also nur selten Sache des Einzelnen sein könne. Und dieß ist wohl auch der wahre, triftige Grund, der zeither der Erreichung jenes Zweckes entgegen stand.

Diesem Hinderniß ist aber dadurch zu begegnen, wenn die Kräfte für ein gemeinnütziges Unternehmen vereinigt werden, wie es jetzt bei so manchem anderen Werke geschieht, das für den Einzelnen unausführbar wäre.

In der gewissen Zuversicht also, für dieses rein vaterländische Unternehmen die Zustimmung und Theilnahme vieler ihrer Mitbürger zu finden, sind die Unterzeichneten zusammengetreten, um unter Mitwirkung Derer, die über Ziel und Zweck mit ihnen übereinstimmen, eine Dampfbrau-Anstalt hauptsächlich für fremde Biere zu errichten. Sie wollen hierzu durch 800 Stück Actien a 500 Thaler einen Fonds von 400.000 Thaler im 21 fl. Fuße bilden und laden nach nunmehr vollendeter Ausfertigung der Verfassungs-Artikel das Publikum zur Theilnahme ein.

Nur wenn das Unternehmen mit bedeutenden Kräften unternommen wird, kann ein günstiges Resultat herbeigeführt werden. An einem glücklichen Erfolge dürfte aber nicht zu zweifeln sein, da nicht nur der gesammte inländische Bedarf fremder Biere, die doch mindestens um die Transportkosten wohlfeiler sein werden, bei der Anstalt entnommen, sondern auch wahrscheinlich ein bedeutender Absatz nach Preußen sich eröffnen würde.

Das Nähere besagt, nach vollzogener Beschließung, der beigefügte Prospectus.

Dresden im August 1836

Der Comité der Dampfbrau-Anstalt für ausländische Biere“./3/

Warum die Realisierung beider Objekte scheiterte, konnte nicht ermittelt, es kann aber vermutet werden, dass die Medinger Brauerei, die Societätsbrauerei und das Baierische Brauhaus des Leonhard Meisl den damaligen Bedarf sicher decken konnten.

Wenn auch manche Vergleiche hinken, kann, wer will, durchaus Parallelen zur heutigen Zeit ziehen. Erinnert wird besonders an die Zeit nach Vollzug der deutschen Einheit und dem hemmungslosen Verdrängungswettbewerb auf dem Biermarkt danach, aber auch an den momentanen Vormarsch der sog. Craft-Biere trotz der Fülle der Angebote konventioneller Brauereien. Ohne die Neugier der Biertrinker, ehemals also die Biercharakterlosigkeit, wäre die Schließung so vieler ostdeutscher Brauereien mindestens erschwert worden und vielleicht auch die Haltung zu den Craft-Bieren eine etwas kritischere.

Gunter Stresow, FBG, 15.10.2018

Dr. Anzeiger v. 20.3.1837

/1/ Pulsnitzer Anzeiger Nr. 52 vom 2.3.1944

/2/ Holger Starke, Vom Brauerhandwerk zur Brauindustrie, Böhlau Verlag, 2005, S.132

/3/ Sächsische Dorfzeitung 1847

In alten Zeitungen geblättert

Ob es nützlich wäre, das viele Kaffeetrinken abzuschaffen? Der Verfasser ist grundsätzlich nicht gegen das Kaffeetrinken, aber nicht zu jeder Tageszeit. Nachmittags sollte man, wie die alten und ordentlich lebenden Leute, die zum Mittagessen ein gehörig Maß Bier selbst tranken und auch den Freunden vorsetzten, aus Gesundheitsrücksichten aufs Kaffeetrinken verzichten. Über den Verfall des Bierbrauens und der Brauergilden wird in den mehrsten Städten nicht unbillig geklagt. Erwägt man aber die Anzahl der Leute, welche, wo nicht mehr, doch eben so viel Kaffee als Bier trinken, so ist es leicht zu begreifen, was dieses für einen Einfluß in den Abgang des Bieres habe. Ein scharfsinniger Unger würde uns davon eine Rechnung ziehen können, worüber man erstaunen sollte. Unsere Landesherrn müssen von Rechts wegen einen großen sogenannten Licent oder schwere Akzise auf Kaffeebohnen sowie auf andere ausländische Sachen legen, damit sie sich des Schadens erholen, welcher ihren Kammern durch die dadurch geschmälerte Einnahme von Bier zugefügt wird. Mich wundert auch, daß die Auflage nicht noch größer gemacht wird. Wie aber wird denen Brauergilden dieser Verlust ersetzt? Sollten nicht die Brauherren abgesagte Feinde des Kaffeetrinkens werden? Man täte gewiß klüger, wenn der dritte Teil des Geldes, welches dafür ausgegeben wird, den Bierschenken zugewendet würde. Man würde bessere Nahrung haben. Je mehr das Bier wieder abginge, desto mehr würde auf dessen Zubereitung gewendet und seine Güte wieder hergestellt werden. Es war m. E. kein Wunder, daß zu Luthers Zeiten das Einbecker Bier gebraut wurde als wohl jetzt geschehen kann. Denn als ihm der Herzog Erich von Braunschweig nach dem überstandenen Verhöre vor dem Reichstag zu Worms etwas zugute tun wollte, so schickte er ihm keine Kanne Kaffee, sondern eine Flasche des besagten Getränks, wie solches Seckendorf in der Historie des Luthertums anführt.

Gunter Stresow, FBG, 15.10.2018

Titelseite

Flaschenbieretikett – Original schwedisches Weihnachtsbier welches nach alter Brautradition In Skruv, Schweden, gebraut wird. Dieses fein gewürzte Bier, Alkoholgehalt 5,2 % und Stammwürze 13% Plato, mit starken Aroma wird in Schweden bevorzugt zur Weihnachtszeit getrunken und schmeckt am besten gut gekühlt.

Vereinstermine 1. Quartal 2019

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

11. Januar 2019	17:00 Uhr	Vereinstreffen
08. Februar 2019	17:00 Uhr	Mitgliederversammlung, mit Vorstandswahl
16. März 2019	15:00 Uhr	Vereinsveranstaltung auf Burg Weesenstein, Anmeldung erforderlich
27. April 2019	09:00-14:00 Uhr	33. Dresdner Tauschtreffen in der SoccerArena
10. Mai 2019	17:00 Uhr	Vereinstreffen, FS AG
14. Juni 2019	17:00 Uhr	Vereinstreffen, FS AG

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 informieren unter www.fbg-dresden-ostsachsen.de.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2019

26. Januar 2019

D-72818 Trochtelfingen

IBV - 493. Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft des Albquell-Bräuhaus Auberger & Schmid GmbH u. Co., Lindenplatz 6.

09. März 2019

D-08058 Zwickau

23. Internationale - Tauschtreffen des 1. BSC Mauritius Klubhaus Sachsenring

06. April 2019

D-86368 Gersthofen

IBV - 494. Tauschtreffen im Gasthof Stern, Kirchplatz 10.

27. April 2019

33. Dresdner Tauschtreffen.

04. Mai 2019

D-59063 Hamm

FvB - Isenbeck-Tauschbörse, Zentralhallen, Ökonomierat-Peitzmeier-Platz 2 -4.

18. Mai 2019

D-96177 Memmelsdorf

IBV - Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Hummel GmbH & Co. KG, Lindenstraße 9.

15. Juni 2019

D-04654 Hopfgarten (Leipzig)

FvB - Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Kräcker-Bräu GbR.

14. – 16. Juni 2019

Brauereifest der Sinne, 150. Jahre Landskron

29. Juni 2019

D-95688 Friedenfels

FvB - Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Schlossbrauerei Friedenfels GmbH in der Steinwaldhalle (Ortsmitte)

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.

Weitere Bilder vom Vereinsausflug nach Uhyst am 15.09.2018



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

Gestaltung Titelseite: Bernd Hoffmann, 01686 Weinböhla, Friedensstr. 11
Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2019 ist der 01.02.2019.

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.