

Informationsblatt

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

Ausgabe II/ 2019



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

23.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

1999 – 2019

20 Jahre Schloßbrauerei Weesenstein

Am 08. August 1999 war es soweit, nach 160 Jahren dampften hier wie alters her wieder die Braukessel, wird wieder hausgebrautes Bier fließen. Die 488jährige Brautradition auf Schloss Weesenstein findet seine Fortsetzung. Braumeister Ulli Betsch errichtete auf 24 Quadratmetern in den alten Schlossgewölben von Weesenstein seine Brauerei.

Schloss Weesenstein wurde erstmals 1318 als Burg des Grafen von Dohna erwähnt. Der ehemalige Adelssitz im Müglitztal liegt auf einem Felsen mit einer durchschnittlichen Breite von 50 Metern und einer Länge von 160 Metern. Der vierte Schlosshof war der Brauhof.

Mehrere große Naturkatastrophen in den letzten 20 Jahren verursachten im Müglitztal verheerende Schäden. In Spielfilmen wurden das Leid und die Verluste der Menschen an Hab und Gut augenscheinlich dargestellt. Die Brauerei überstand die Wetterwirren im Müglitztal und blickt in diesem Jahr auf zwanzigjährige erfolgreiche Arbeit zurück.

Der Spruch zur Eröffnung der Braustätte am 08. August lautete:

Es lebe hoch der Gerstensaft
er stärkt den Mut und stärkt die Kraft

Er war es, der in den letzten 20 Jahren über dem Geschehen in der Braustätte stand. Braumeister Ulli Betsch sorgte immer wieder für Höhepunkte in der noch jungen Geschichte der neuen Braustätte. Das Brauereifest zur Eröffnung am 08.08. mit dem obligatorischen Fassbieranstich war schon der erste. Fass und Hahn standen bereit, es folgten die drei Hammer schläge und der Hahn fand im Spundloch keinen Halt. Der Hahn war zu klein, das gute Freibier spritzte in alle Richtungen. Geistesgegenwärtig riss ein Umstehender das Fass hoch und steckte seinen Daumen in das Spundloch und es war so gut wie dicht. Der zweite Hahn passte dann und das Freibier konnte nun in die Bierkrüge fließen. Ein kräftiges Prost auf die Eröffnung der damals 44sten Braustätte im Freistaat Sachsen. Auch der Transport des geschroteten Gerstenmalzes von der Schlossmühle bis auf den Brauhof fand eine originelle Lösung. Zwei Esel übernahmen den Transport. Zu Höhepunkten im Brauereialltag gestalteten sich auch immer wieder die Wahlen der Hopfenköniginnen. Über vieles ließe sich an dieser Stelle noch berichten, aber eins sei noch erwähnt: der Besuch des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. (FBG) am 15. Oktober 2000. Ein zünftiges Bierseminar erlebten die Mitglieder des FBG und ihre Angehörigen im Felsenkeller auf Schloss Weesenstein.

Im Jahr 2019 hat nun der Vorstand des FBG alle seine Mitglieder und Gäste anlässlich 35 Jahre Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. (FBG) zu einer Festveranstaltung in die Gasthausbrauerei auf Schloss Weesenstein eingeladen. Wünschen wir dem FBG und seinen Mitgliedern weiterhin eine erfolgreiche Arbeit und viel Erfolg.

Siehe auch „Der Bierkenner“, 9. Ausgabe, 01. April 2000, „Der „Bierkenner“ stellt Schloss Weesenstein, Gasthausbrauerei auf Schloss Weesenstein vor“ und Info-Blatt I/2000 „Brauereiseminar auf Schloss Weesenstein“ Bernd Hoffmann, FBG, 03.02.2019

Eberl-Bräu

Die Eberl-Faber-Brauerei entstand aus dem Zusammenschluss der 1593 gegründeten Brauerei Eberl-Bräu und der Faber-Brauerei. Beide Brauereien waren in München auf der Sendlinger Straße 79 bzw. 76 ansässig. Bereits 1812 bis 1838 waren Eberl-Bräu und Faber-Brauerei verbunden gewesen. Am 2. November 1888 wurde das Unternehmen in eine Aktiengesellschaft mit einem Gründungskapital von 1,7 Mio. Mark umgewandelt. 1894 wurde der Firmensitz in die Münchener Rosenheimer Straße 17 verlegt. Das Markenzeichen der Brauerei war ein Wildschwein-Eber.



Ebenfalls im Jahr 1894 eröffnete die Brauerei ein **Depot in Dresden** auf der Holbeinstraße 115. Das Depot war ein mustergültiger Bierverlag, der Bier aus mehreren Brauereien in Flaschen abfüllte und vertrieb. 1897 führte Platzmangel zum Umzug der Firma in den Neubau Bönischplatz 11. Das Anwesen umfasste 3500 Quadratmeter und bestand aus einem Vorderhaus, Betriebsgebäude, Kessel- und Maschinenhaus sowie einem Kühlraum aus Eisenbeton. Auf sechs Flaschenfüllanlagen wurden in einer 10-Stunden-Schicht 10.000 Flaschen gereinigt, abgefüllt und etikettiert. Die Glasflaschen mit Bügelverschluss stammten aus dem ost-erzgebirgischen Glashütte.

Der wichtigste Kunde des Depots war die Dresdner Felsenkellerbrauerei mit der Abfüllung des Pils- und Lagerbiers in „Liter- und Groschenflaschen“. Aber auch Kulmbacher, Nürnberger Dunkles, Wiener Schankbier, Echtes Pilsener, Münchner Spatenexport, Münchner Salvator, Ale Dingburg, Strong Ale und

Berliner Weißbiere wurden im Depot abgefüllt.

1907 beschäftigte das Depot sechs Bierverleger, zehn Flaschen- und Fassbierkutscher, vier Hofarbeiter, drei Kellerarbeiter, zwei Kellermeister, einen Schirrmeister, zwei Schmiede, einen Zimmermann und 40 Frauen.

1911 führte die Eberl-Faber-Brauerei im Dresdner Depot den Eberl-Sprudel ein. Dieser Verstoß gegen die bestehenden Brauereiregeln führte dazu, dass der Verein Münchner Brauereien eine strenge Rüge erteilte.

1920 ging die Eberl-Faber-Brauerei in der Aktiengesellschaft Paulanerbräu auf. Das Dresdner Depot bestand jedoch noch in der DDR, allerdings wurde zum Ende des Jahres 1980 die Produktion eingestellt.

Quelle : Johann StadtArchiv
Henry Gersdorf, FBG, 09.02.2019

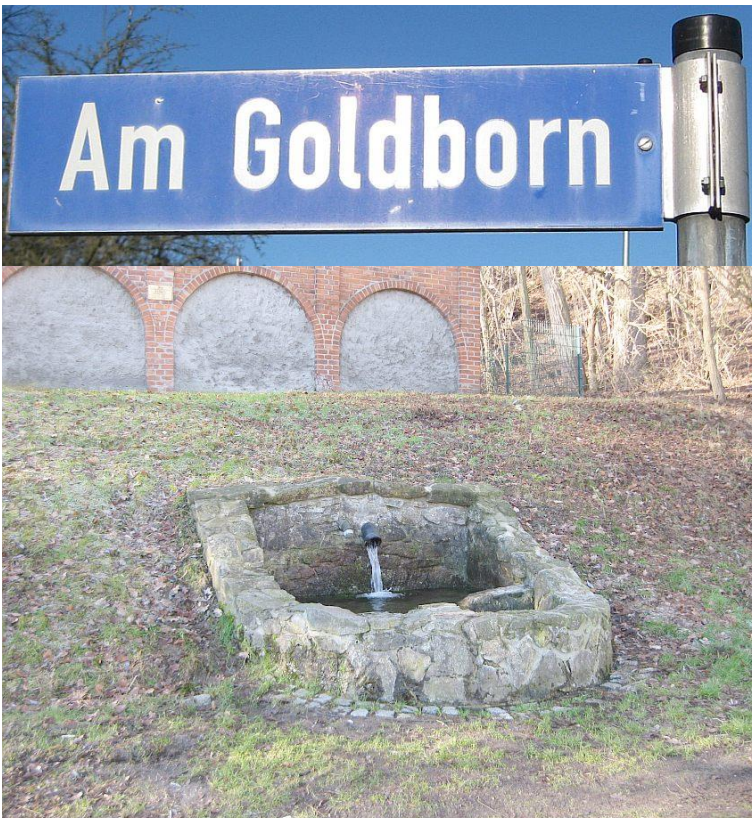
Rittergut Medingen (Victoria Brauerei)

Immer wenn ich von Hermsdorf nach Radeburg zum Angeln fahre, komme ich am ehemaligen Rittergut Medingen vorbei. Das große, stattliche Gebäude ist leider dem Verfall verurteilt. Darum möchte ich kurz einige Erinnerungen an die ehemalige Brauerei machen. Früher war es üblich, dass fast jede Gemeinde seine eigene Brauerei besaß.

Darum möchte ich zu der Brauerei einen kleinen geschichtlichen Rückblick geben.



1813 wurde die Bierbrauerei erstmals erwähnt, sie hat aber schon vor 1813 Bier gebraut. Es war wohl ein sehr gutes Bier, es wurde als Magen- und Gesundheitsbier angeboten. Das Wasser wurde dem „Goldbrunnen“ entnommen.



Im Mai 1827 wurde die bayerische Bierbrauerei AG Medingen gegründet, es soll die erste AG in Deutschland gewesen sein. Für die Brauerei wurden 400 Aktien mit einem Gesamtwert von 80000 Talern aufgebracht.

Von 1839-1841 gehörten Kommissionsrat Heinrich-August Blochmann, Bankier Heinrich Duckwitz und der Kunsthändler Ernst Arnold der Brauerei-Direktion an.

Aus politischen Gründen ist Heinrich Christoph Zürner von Preußen 1848 nach Medingen übergesiedelt und erwarb das Schloss mit der Brauerei.

1858 gehörten der Braudirektion als Vorsitzender Heinrich Christoph Zürner, der Advokat Julius May und der

Bankier und Kaufmann C. Bernhard Ehrentraut an.

1858 brannte der Pechschuppen der Brauerei ab.

Die bekannt gewordene Ausstoßmenge von 1871-1876 (5 Jahre) betrug 86866 hl.

1905 führten Herzer und Wäntig die Victoria Brauerei.

1912 wurde der Braubetrieb eingestellt, wegen schlechter Geschäftslage und zu starker Konkurrenz.

Nach 1912 wurde das Gelände für ein Betonteilewerk (Treppenstufenfertigung) vom Sohn des Braumeisters von Felix Wäntig übernommen.

In den nächsten Jahren wurden auf dem Gelände von der Firma Haake ein Insektenbekämpfungsmittel und des weiteren Stärke für Wäsche hergestellt.

Auch wurde ein Versuchsbetrieb für Glasherstellung errichtet, dieser entsprach nicht den Qualitäts-Forderungen und wurde deshalb wieder eingestellt.

Bis zur Abwicklung 1990 gehörte das Betriebsgelände des Schlosses dem VEB Prüfgeräte-Werke Betriebsteil Medingen, u.a. wurden Heißwasserspeicher hergestellt.

Jetzt werden kleine Führungen auf dem Gelände der ehemaligen Brauerei angeboten, leider ist nicht mehr viel von einer Brauerei zu sehen.

Die Bilder stammen vom Februar 2019.

Quelle:- Medinger Chronik 1289-1998

- Holger Starke: Vom Brauhandwerk zur Brauindustrie, Geschichte der Brauindustrie von Dresden und Sachsen von 1800-1914

Henry Gersdorf, FBG, 09.02.2019

Hausnachrichten aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH

Das Logistikzentrum der Brauerei und die Höhenretter der Feuerwehr

Wenn Kameraden der Freiwilligen Feuerwehr aus Meißen wenige Tage vor dem Jahresende in die Brauerei einrücken, kann das schnell zu einem falschen Schluss führen. Tatsächlich folgten die Kameraden einer Einladung ihres Kollegen Felix Hiekel aus dem Nachbarkreis Sächsische Schweiz/Ost-Erzgebirge. Felix Hiekel ist ausgebildet für die Rettung von Verletzten aus höheren Lagen. Dabei muss es sich nicht nur um Felsen handeln, auch auf Kränen und Türmen war er schon im Einsatz. Heute sollte es nun darum gehen, seine gesammelten Erfahrungen den Meißner Kameraden zu vermitteln. Um die vermittelte Theorie auch in der Praxis zu üben, benötigten die Kameraden ein entsprechendes Hochregal. Hier half die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH mit ihrer Einrichtung im Logistikzentrum. Aus hoher Lage konnten nun die übenden höhentauglichen Feuerwehrleute den Verletzten retten. Für die Erfüllung der speziellen Ausbildung erhielten die Feuerwehrleute ein entsprechendes Zertifikat.

Bernd Hoffmann, FBG, 31.01.2019, siehe auch SZ 22.12.2018

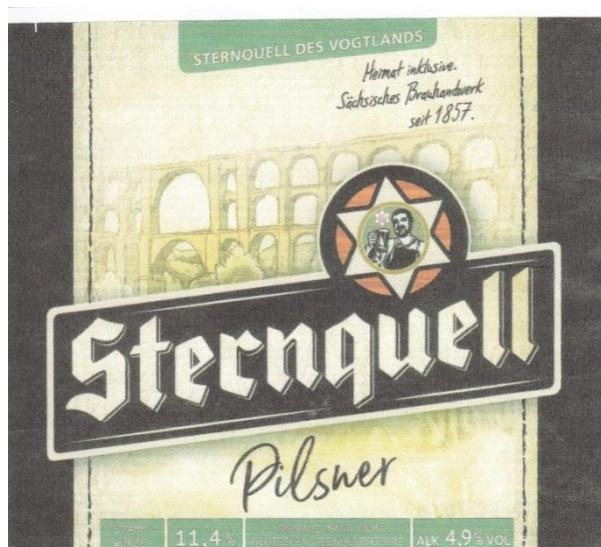
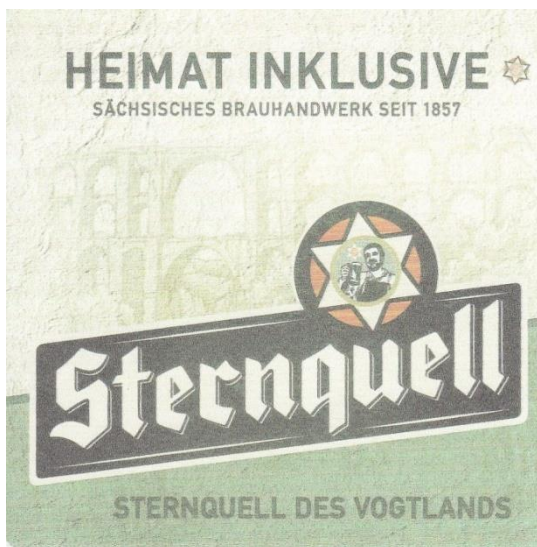
Große Investitionen werden im Jahr 2019 in der Brauerei umgesetzt

Vor über 21 Jahren ging der Neubau der Schwerter Brauerei Meißen im Gewerbegebiet Meißen-Zaschendorf in Betrieb. Der gestiegene Bedarf an Bieren aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH macht umfangreiche Investitionen in der Brauerei notwendig. Nach Angaben von Inhaber Eric Schäffer hat der Betrieb den Absatz verdreifachen können. Im Februar 2019 ging es los mit der Installation einer neuen Fassabfüllanlage. Die vollautomatische Abfüllanlage kommt von dem Spezialanlagenbauer Gruber aus Österreich. Bis zu 80 Stück 30l bzw. 50l Fässer können pro Stunde gereinigt und wieder befüllt werden. Ferner sieht das Ausbauprogramm der Brauerei noch die Erweiterung des Gärkellers und den Ausbau des Sudhauses vor. Ein straffes Programm, welches bis zum Bennatoranstich im Oktober 2019 realisiert werden soll.

Bernd Hoffmann, FBG, 10.02.2019 siehe auch SZ 02.02.2019

Bier braucht Heimat

Mit diesem Gedanken gehen die Brauer der **Sternquell-Brauerei GmbH in Plauen/Vogtl.** an ihren neuen Markenauftritt im Jahr 2019 heran. Im Herzen des Vogtlandes brauen sie ihre Biere mit viel Liebe, Hingabe und Herzblut. Das soll sich auch auf dem Erscheinungsbild der einzelnen eingebrauten Biersorten widerspiegeln. Sehr angenehm überrascht war ich, als ich den Kasteneinleger auf einem Kasten Sternquell-Pils liegen sah. Das Interesse war geweckt, wie wirkt der Ausspruch „Heimat Inklusive Sächsisches Brauhandwerk seit 1857“ und der geschwungene Pfeil zu dem Neuen. Eine Flasche Sternquell-Bier in einem neuen Gewande zeigte sich mir. Neuer Kronenkorken historisch geprägt und ein Satz neugestalteter Flaschenbieretiketten zierten die Flasche.



Beim Bauchetikett hat der Gestalter auf ein bekanntes Motiv zurückgegriffen, die Göltzschtalbrücke. Auch die anderen verwendeten Etiketten für die weiteren Biersorten aus dem Haus Sternquell zeigen brauerei- und heimatverbundene Motive. Durch den Kasteneinleger erhält der Kunde einen guten Eindruck über die ausdrucksvoll gestalteten neuen Flaschenbieretiketten für die einzelnen Biersorten. Der neue Markenauftritt ist der Brauerei gelungen.

Bernd Hoffmann, FBG, 11.02.2019

Gedanken von früher bis heute.

Wenn man im Alter einmal über seine Vergangenheit nachdenkt, muss man feststellen, dass sich vieles verändert hat und dass man auch vieles gelernt und erfahren hat. Nehmen wir nur einmal das Bier. Bier wurde schon seit Generationen getrunken, aber kaum einer wusste, wie es hergestellt wurde. Obwohl es in vielen Orten eine oder mehrere Brauereien gab. Aber zu dieser Zeit gab es noch keine Brauereiführungen. Bier wurde auch, mit wenig Ausnahmen, nur in Gaststätten oder Stehbierhallen getrunken. Wenn man Bier zu Hause zu bestimmten Anlässen trank, holte man es mit einem Krug, oder bei größeren Feiern, wie Hochzeit, ein Fass, aus der Gaststätte. Bier in Flaschen gab es in diesem Umfang wie heute noch nicht. Mir ist auch nicht bekannt, dass in unseren Kolonialwaren-Geschäften Bier gehandelt wurde. Man traf sich in der Gaststätte am Stammtisch oder zum Skat- oder Billardspielen und trank dazu sein Bier. Am Wochenende trafen sich die Jugend, aber auch Ältere, zum Tanz. Da trank man 1-2 Glas Bier, die meiste Zeit verbrachte man auf der Tanzfläche. Es gab auch kaum Literatur über Bier in Buchläden. Biertrinken auf der Straße ist mir auch nicht bekannt. Heute sind wir alle viel aufgeklärter.

Fast jede Brauerei lädt zur Brauereiführungen und Brauereifesten ein und erläutert den Brauprozess. Auch die vielen Biersorten regen zum Biertrinken und auch zum Nachdenken an.

Leider sind in der Vergangenheit viele Unterlagen über ehemalige Brauereien verloren gegangen. Aber wir sollten nicht aufgeben, weitere Nachforschungen über ehemalige Brauereien anzustreben. Ein Beispiel zeigt die Sammlung des Sammlerfreundes Holger Scheumann aus Bischofswerda. Er hat Unterlagen und auch Fotos von ehemaligen Brauereien und Niederlassungen aus Bischofswerda und Umgebung zusammen getragen. Ein Ordner ist in unserem Vereinsarchiv einzusehen.

Johannes Haufe, FBG, Februar 2019

Hoch hinaus

An eine schöne Tradition im Erzgebirge erinnerte die Sendung des MDR-Fernsehens „Außenseiter-Spitzenreiter“ am 7.2.2019. Von einem 140 m hohen Windrad, auf dem man zu Weihnachtsbeginn einen Schwibbogen errichtet hatte, gab man an Maria Lichtmess am 02.02.2019 unter Blasmusik das Signal zum Beenden der Weihnachtszeit und damit zum Löschen aller Lichter an Schwibbögen und Pyramiden im Erzgebirge.

So hoch hinaus wollte um 1906 auch der Münchener Brauer Adlmaier, der anlässlich der Hundertjahrfeier der Erhebung Bayerns zum Königreich an einem am Turm des Petersdoms in Rom außen angebrachtem Blitzableiter hinaufkletterte und auf dem Dom die weißblaue Fahne Bayerns hisste.

Adlmaier hatte ähnliches mehrfach schon am Turm der Auer Pfarrkirche vollbracht, auch den 132 m hohen Martinsturm in Landshut, den höchsten Bayerns, in dieser Art erstiegen und anlässlich seiner Silbernen Hochzeit auf dem Münchner Petersturm die bayrische und deutsche Flagge gehisst.

Sicher hat ihm dazu des Bieres Stärke geholfen, deren er sich in den Vortagen ausreichend bediente, nicht aber am Klettertage – oder?

Quelle: Radeberger Zeitung vom 9.1., 31.1. und 28.2.1906
Dagmar Stresow, FBG, 18.01.2019

Wussten Sie schon

..., dass der Brauer Jan Fidora ein Bier mit Hanf einbraut? Er nannte es „Mellenthiner Cannabis“. Das Getränk hat einen blumig-grasigen Geschmack. Auch andere Brauer haben für ihr Gebräu Cannabis entdeckt und nennen ihr Getränk u.a. „Cannabis Club Süd“ oder Münstertländer Hanf. Es gab schon einmal eine Brauerei in Sachsen, die um das Jahr 2005 verschiedene Hanfgetränke produzierte. Sie war vielen Anfeindungen ausgesetzt, so dass sie umgehend die Produktion einstellte.

(Sächsische Zeitung 09.12.2018)

..., dass das Wort „bekömmlich“ nicht im Rahmen von Bierwerbung verwendet werden darf? Die Brauerei Härle in Leutkirch hat seit vielen Jahren die Worte „Wohl bekomm's“ und „bekömmlich“ für die Bewerbung ihrer Biere zum Einsatz gebracht. Der Bundesgerichtshof (BGH) hatte zu entscheiden, ob die Brauerei den Begriff weiter verwenden kann oder ob der Begriff unerlaubterweise eine gesundheitsfördernde Wirkung suggeriert. Der BGH hat entschieden und einem Berliner Wettbewerbsverband Recht gegeben. (Az.: I ZR 252/16) | Die Brauerei darf den Begriff nicht mehr verwenden. Fazit für die Brauerei: auf 30.000 verklebten Flaschenbieretiketten wurde das Wort „bekömmlich“ schwarz durchgestrichen.

Weitere Informationen zu diesem Thema im Bericht von Susanne Kupke vom 18.05.2018. Druckerzeugnis nicht bekannt.

..., dass die Brauereien verstärkt über das Bierbauch-Risiko informieren wollen? Der Deutsche Brauer-Bund und der Verband der Privaten Brauereien erklärten, dass sich die Brauereien freiwillig bekannten, alle Biere und Biermischgetränke mit Kalorienangaben zu versehen. Es ist auch in ihrem eigenen Interesse, denn Umfragen zeigten, dass viele Verbraucher den Kaloriengehalt von Bier weit überschätzten. Eine Flasche 0,5 l Pilsner hat im

Durchschnitt 200 Kilokalorien. Dieser Wert wird weit überschätzt. Ein „normales“ Bier entspricht somit etwa dem Kaloriengehalt von Apfel- oder Orangensaft sowie Coca-Cola. Auf dem Flaschenbieretikett lassen sich die Angaben gut darstellen. Einige Brauereien haben hier schon Vorlauf. Aber wie erfährt der Gast in einer Gaststätte oder im Glasbiergeschäft, welchen Kalorienwert sein Bier hat, was er bestellen möchte? Er informiert sich in der Getränkekarte, wenn es dort steht, oder Kellnerin und Kellner informieren den Gast umfassend. Die dritte Möglichkeit wäre, dem Gast, den Biertrinker, interessiert es nicht.

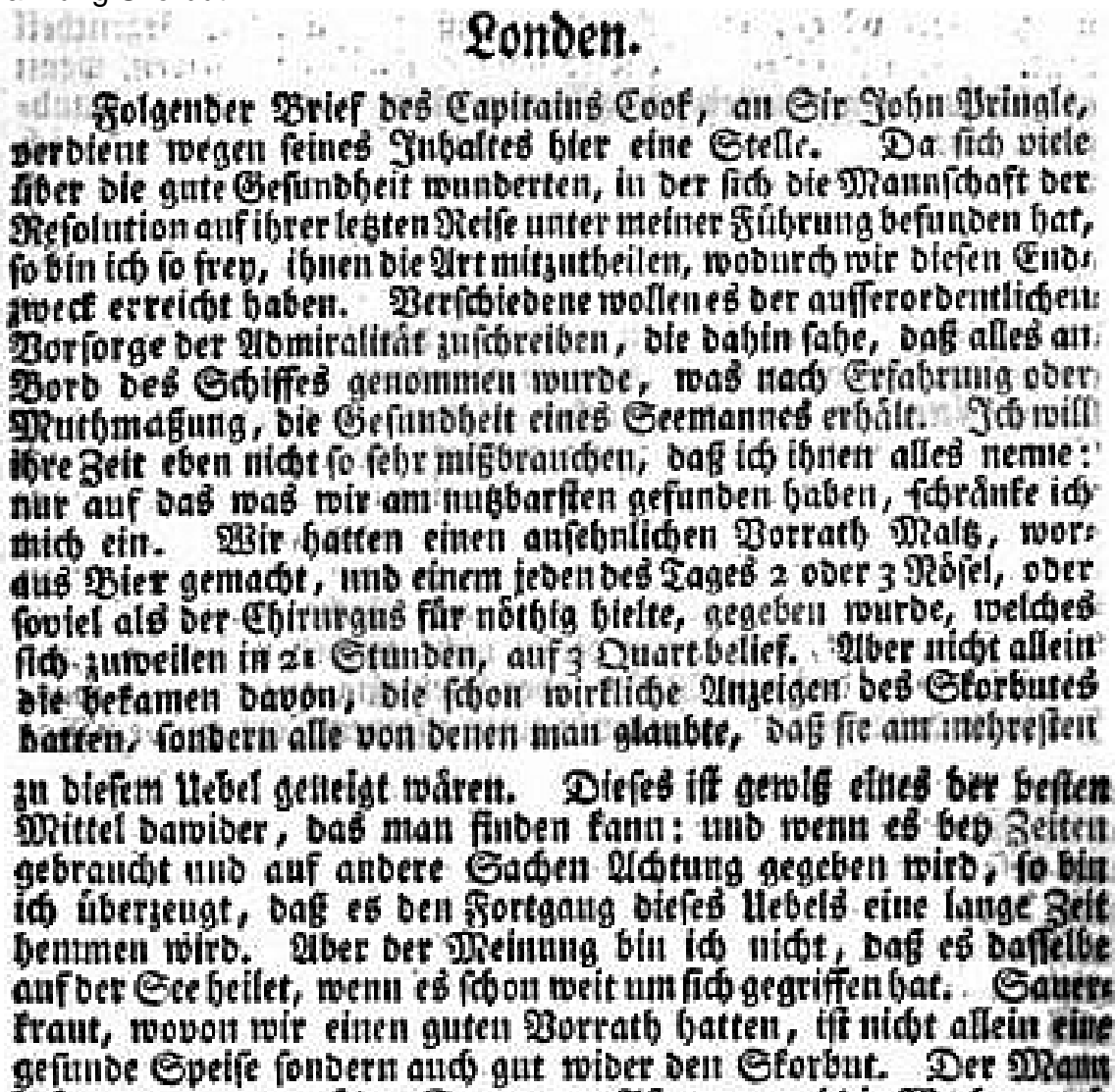
Na dann Prost auf die Kalorien!

Bernd Hoffmann, FBG, 03.02.2019

(Sächsische Zeitung 19.01.2019)

Brauen auf hoher See

Als vor ein paar Jahren bekannt wurde, dass auf den Kreuzfahrtschiffen der Aida Hausbrauereien betrieben werden sollen, wurde das für eine werbewirksame Neuigkeit gehalten. Weitgehend unbekannt dagegen ist, dass schon James Cook auf seiner „Resolution“ um 1772 Bier brauen ließ, damals allein zur Vorbeugung gegen die gefürchtete Stoffwechselerkrankung Skorbut.



Londen.

Folgender Brief des Capitains Cook, an Sir John Pringle, verdient wegen seines Inhaltes hier eine Stelle. Da sich viele über die gute Gesundheit wunderten, in der sich die Mannschaft der Resolution auf ihrer letzten Reise unter meiner Führung befunden hat, so bin ich so frey, ihnen die Art mitzutheilen, wodurch wir diesen Endzweck erreicht haben. Verschiedene wollen es der außerordentlichen Vorsorge der Admiralität zuschreiben, die dahin sahe, daß alles an Bord des Schiffes genommen wurde, was nach Erfahrung oder Rathmäsung, die Gesundheit eines Seemannes erhält. Ich will ihre Zeit eben nicht so sehr mißbrauchen, daß ich ihnen alles neme: nur auf das was wir am nutzbarsten gefunden haben, schränke ich mich ein. Wir hatten einen ansehnlichen Vorrath Malz, woraus Bier gemacht, und einem jeden des Tages 2 oder 3 Mäsel, oder soviel als der Chirurgus für nöthig hielt, gegeben wurde, welches sich zuweilen in 24 Stunden, auf 3 Quart belief. Aber nicht allein die bekamen davon, die schon wirkliche Anzeigen des Skorbutes hatten, sondern alle von denen man glaubte, daß sie am meisten zu diesem Uebel geneigt wären. Dieses ist gewiß eines der besten Mittel dawider, das man finden kann: und wenn es bey Zeiten gebraucht und auf andere Sachen Achtung gegeben wird, so bin ich überzeugt, daß es den Fortgang dieses Uebels eine lange Zeit hemmen wird. Aber der Meinung bin ich nicht, daß es dasselbe auf der See heilet, wenn es schon weit um sich gegriffen hat. Sauerkraut, wovon wir einen guten Vorrath hatten, ist nicht allein eine gesunde Speise sondern auch gut wider den Skorbut. Der Mann

Quelle: Bild 1 und 2, Gothaische gelehrte Zeitungen vom 21.5.1777)

Als Cook damals um die Welt segelte, begannen in vielen Ländern Europas auch die Bäder zu florieren, deren Wässer Krankheiten heilen oder mindestens mindern sollten.

Zugleich kamen geschäftstüchtige und einschlägig Gebildete, gewissermaßen Vorgänger unseres Struve, auf die Idee, solche Wässer künstlich zu erzeugen, auf Flaschen zu füllen

und zu vertreiben. Dabei spielte auch die beim Gären des Bieres anfallende Gärungskohlensäure, damals Dunst oder entwickelte Luft genannt, eine Rolle. Wenn man will, ein Beleg dafür, dass man schon im 18. Jahrhundert sich Gedanken um die Abfallnutzung und Reinhaltung der Luft machte.

Zodiakallichts oder der Sonnenatmosphäre. S. 280 beschreibt Herr Magellan die von ihm erfundene Einrichtung das Wasser mit entwickelter Luft zu beschwängern. Die Maschine ist für das wenig Wasser, das sie auf einmal faßt, noch immer zu künstlich und folglich auch zu kostbar. Weniger umständlich ist das von dem Duc de Chaulnes S. 287 bekannte gemachte Verfahren. Das Wasser wird, um ihm eine große Oberfläche zu geben, in einem etwas flachen Gefäße in die Dünste des gährenden Bieres gebracht und stark gequert; auf diese Art können in Zeit von einer Minute gar leicht 30 Vinten Wasser mit entwickelter Luft versetzt werden. Bey dem Brayer Longchamp zu Paris, wird dergleichen Wasser schon in großen Quantitäten zu Kuren verfertigt und in verpichteten Flaschen aufbewahrt. S. 291 wird gezeigt, daß die vor den See

(Bild 3 und 4, Quelle: „Observations sur la Physique“ des Abbe Rozier in „Gelehrte Gothaische Zeitungen“ vom 4.6.1777)
Gunter Stresow, FBG,18.01.2019

Neu ist aus Sachsen/Anhalt:

..., dass das "Brauhaus" in Köthen nach sechsjähriger Pause bald wieder Bier in der haus-eigenen Brauerei produzieren wird. Im Artikel "Ein Dunkles, ein Zwickel" von Matthias Bartel, Mitteldeutsche Zeitung vom 09./10.02.2019 wird berichtet, dass in Zusammenarbeit mit der Hochschule Köthen ein Zwickelbier und ein dunkles Bier, "mehr in einem fuchsigem Rot", wie Brauherr Titze von der Hochschule Köthen sagt, gebraut wird. Die Wiedereröffnung wurde auf den 15. Februar 2019 festgelegt, ab April wird es auch Fassbare (samt Miet-Zapfanlage) für den Privatmann geben, so die Aussage des Besitzers Stephan Nickel.

Lutz Schmidt, 11.02.2019

(Mitteldeutsche Zeitung09./10.02.2019, Matthias Bartel)

..., dass eine alte Tradition in Halle/Saale, das Bierbrauen, im Frühjahr 2019 wieder zum Leben erweckt werden soll. Unter dem Namen "Böllberger Bier" soll diese Tradition fortgeführt werden, die einst von der Freyberg- und Engelhard-Brauerei begonnen wurde. Die komplette Ausstattung kommt von der Münchner Paulaner Brauerei, mit der zunächst 16000 Liter Bier gebraut werden sollen.

Lutz Schmidt, 16.02.2019

(Mitteldeutsche Zeitung14.02.2019, Thomas Schöne)

Qualitätswettbewerb für Bier 2018/2019



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

DLG-Preis 2019			
Brauereien	Gold	Silber	Bronze
- Landskron Brau-Manufaktur Görlitz GmbH & Co. KG	4	-	-
- Privatbrauerei Eibau i. Sa. GmbH	3	-	-
- Sternquell-Brauerei GmbH, Plauen	2	-	-
- Mauritius Brauerei Zwickau GmbH	1	-	-
- Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH	3	1	-
- Glückauf Brauerei GmbH Gersdorf	3	-	-
- GSM Gastro-Service Mittelsachsen GmbH	2	-	-

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 Werner Ehben, FBG, aus Internet und DLG Frankfurt, 11.02.2019

Vereinstermine 1. Quartal 2019

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

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
26. Juli 2019		Jährliches Grillfest im Getränkemarkt Anne Below

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

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	D- 01257 Dresden
33. Dresdner Tauschtreffen des FBG Dresden/Ostsachsen e.V., In FFD GmbH, Sachsenwerk Arena (Soccerarena), 01257 Dresden, Siemensstr. 9	

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.
29. Juni 2019 D-95688 Friedenfels
FvB - Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Schlossbrauerei Friedenfels GmbH
in der Steinwaldhalle (Ortsmitte)
13. Juli 2019 D-88472 Bad Schussenried
497. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der SCHUSSENRIEDER Brauerei
Ott GmbH & Co.KG., Wilhelm-Schussen-Straße 12
10. August 2019 D-08237 Steinberg
498. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Wernesgrüner Brauerei GmbH,
Bergstraße 4

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2019 und andere Veranstaltungen

10. - 12. Mai 2019 1. Dresdner Bierbörse, Prager Straße
24. - 26. Mai 2019 21. Leipziger Bierbörse am Völkerschlachtdenkmal in Leipzig
24. - 25. Mai 2019 Brauereifest Löbau
30. Mai - 01. Juni 2019 Brauereifest, 485 Jahre Krostitzer Brauerei
14. - 16. Juni 2019 Brauereifest Görlitz, 150 Jahre Landskron
28. - 30. Juni 2019 Eibauer Bier- und Traditionszug
17. - 21. Juli 2019 Chemnitzer Brauereimarkt
02. - 04. August 2019 23. Berliner Biermeile, Karl-Marx-Allee
09. - 11. August 2019 25. Freiburger Brauereifest
23. - 24. August 2019 6. Brandenburger Brauereitreffen in Finsterwalde

Zusammengestellt aus dem Internet und aufgeschrieben von Werner Ehben, FBG, 18.01.2019

Die Brauereijubiläen sächsischer Brauereien im Jahr 2019

160 Jahre Mauritius Brauerei Zwickau GmbH, Zwickau

130 Jahre Landskron Brau-Manufaktur Görlitz, Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG, Görlitz

20 Jahre Erlbacher Brauhaus, Markneukirchen OT Erlbach

20 Jahre Schlossbrauerei Weesenstein, Müglitztal OT Weesenstein

20 Jahre HammerBräu, Brauhaus im Restaurant Riesenhügel, Riesa a.d. Elbe

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.

2019, 20 Jahre Brauhaus Hammerbräu in Riesa



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

Titel- und Rückseite: Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG
Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2019 ist der 01.05.2019

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.