

Informationsblatt

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

Ausgabe II/ 2022



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

26. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Liebe Vereinsmitglieder, Sammlerfreunde und Leser dieses Informationsheftes,

leider muß ich allen die traurige Mitteilung machen, daß Anfang Januar diesen Jahres eines unserer Mitglieder, Peter Wehnert, geb. 06.01.1947, für immer von uns gegangen ist.

Peter war am 10.02.1984 im Kulturheim „Hubertus“ eines der Gründungsmitglieder unseres Vereines und er leitete anschließend jahrelang, bis 1989, als Vorsitzender unseren Freundeskreis. Er verschaffte mit seinen damaligen Aktivitäten dem Anliegen unseres Vereines Ansehen im Rahmen des Kulturbundes der DDR. So vertrat er mehrfach unseren Freundeskreis mit eigenen Ausstellungen und Vorträgen zu den „Tagen der Heimatgeschichte“ des Kulturbundes im Kulturpalast Dresden. Ebenso war er maßgeblich mit an den ersten Veröffentlichungen des Vereines beteiligt. Auch wenn er es die letzten Jahre etwas ruhiger angehen ließ, hinterlässt sein Verlust wieder eine Lücke in unserem Vereinsleben.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 26.01.2022

Nachruf

Schon am 10.07.2021 ist Heinz-Jörg Grohmann, geb. 03.02.1942, in seiner Heimatstadt Dresden verstorben.

Der Diplom-Ökonom machte sich sehr um die Sächsische Brauwirtschaft vor und nach der Wende verdient.

Er prägte maßgeblich die Brauereigeschichte der Stadt Dresden. Ab Mitte der 1970er Jahre war er Direktor für Ökonomie im Getränk kombinat Dresden und erlebte in dieser Zeit den Zusammenschluss der Dresdner Brauereien, sowie die Bildung des Getränke kombinats Dresden im Jahr 1979. Als am 01.07.1990 die Sächsische Brau-Union AG, die heutige Feldschlösschen AG, gegründet wurde, wurde er, bis zu seiner Pensionierung 2002, deren Vorstandsmitglied. 1991 wurde er zum Präsidenten des Sächsischen Brauerbundes gewählt. Dieses Amt übte er bis 2002 aus.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 18.02.2022

„Bennobräu“

Ein Hybridbräu aus Gerstensaft und Wein

Das Herrengedeck, ein typisches Mischgetränk aus DDR-Zeiten, findet einen Nachfolger. Wenn man ein Herrengedeck bestellte, erhielt der Gast ein Glas Pils und ein Glas Sekt. Der Gast mischte sich dann nach seinem Geschmack das Getränk.

Bei einem Brauknechte-Seminar im Brauhaus Radebeul GmbH ergab sich die Frage, welche Geschmacksrichtung ergibt sich, wenn man Bier mit Wein in verschiedenen Verhältnissen miteinander mischt. Ergibt sich ein wirklich schmackhaftes trinkbares Getränk?

Die Sächsische Winzergenossenschaft Meißen und die Brauhaus Radebeul GmbH fanden zueinander. Der Geschäftsführer der Sächsischen Winzergenossenschaft Meißen, Lutz Krüger, kam mit verschiedenen Sorten Weißwein ins Brauhaus und die Brauer begannen zu experimentieren. Mehrere Mischungen wurden vorbereitet. Die Gärung und anschließende Reifung der Testchargen konnte erfolgen. Die Arbeit der Brauer führte zum Erfolg. Das erste hybride „Bennobräu“ lagerte im Tank und war zum Abfüllen bereit. Das Bennobräu enthält einen Weißwein mit einem höheren Säureanteil und mehr als 80 Oechsle. Ein klassisch eingebrautes Bier, ähnlich einem Pils, dezent gehopft, und ein gesondert ausgebauter Wein wurden im Brauhaus in einem bestimmten geheimen Mischungsverhältnis zusammen gebracht und noch einmal mit Hefe vergoren.

Die Bierexperten im Radebeuler Brauhaus, Matthew Burdic und Stefan Mitreuter, formulierten nach der Schöpfung des „Bennobräu“: „Das war das größte Brau-Experiment in diesem Jahr“. (Anm. 2021)

1.000 Liter wurden Ende des Jahres 2021 auf 0,75 Liter-Flaschen abgefüllt und für den Handel bereitgestellt. Der Alkoholgehalt des spritzig erfrischenden Getränks von hellgoldener Farbe beträgt 5 Promille. Winzergenossenschaft und Brauhaus wollen es nicht bei einer einmaligen Sache belassen.

Quelle: Wochenkurier „Bier und Wein wird zu Hybridbräu“ 12/2021

Sächsische Zeitung „Erster sächsischer Hybrid aus Gerste und Trauben präsentiert“ 21.12.2021

Bernd Hoffmann, FBG 28.01.2022

Wegbier, Fußpils, Weghalbe ... Was wird aus dem Leergut?

Diese Frage wird sich schon mancher gestellt haben, wenn er mit Straßenbahn oder Zug unterwegs ist und die Mehrwegflaschen durch den Waggon rollern. Der eine oder andere wird sich vielleicht schon nach den Flaschen gebückt haben, um sie ordnungsgemäß zu entsorgen. Ein Artikel in der Zeitschrift „Brauerei Forum“ machte mich auf die Problematik aufmerksam. Beim Lesen des Artikels erinnerte ich mich, dass auf den Rückenetiketten des „Vier Vogelbieres“ von der Vier Vogel Pils GmbH in Dresden ein Logo dargestellt ist, welches sich mit der Aktion „Pfand gehört daneben“ auseinandersetzt.

Bei einer JouGov-Umfrage im vergangenen Jahr, an der 2055 Personen im Alter von 18 bis 34 Jahren teilnahmen, ergab sich folgendes Ergebnis: 39% der Befragten nehmen das Pfandgut des Wegebieres mit nach Hause, 26% stellen es neben einen Müllbehälter und 17% entsorgen es in einem Müllbehälter. Pfandgut gehört neben den Müllbehälter. Diese Aufgabe verfolgt auch „Pfand gehört daneben“, eine Initiative des Hamburger Getränkeunternehmens fritz-Kola. Es ist ein Aufruf an die Verbraucher, das Pfandgut richtig zu entsorgen, also neben dem Müllbehälter. Selbiges hilft auch den Menschen, die auf das Sammeln von Pfandgut angewiesen sind. Jedes Jahr gehen dem Getränkereislauf Millionen Euro verloren, weil die Pfandflaschen im Müll landen und nicht dem Mehrwegkreislauf zugeführt werden.

Deshalb will die Initiative „Pfand gehört daneben“ durch weitere gezielte Aktivitäten den Nachhaltigkeits-Gedanken weiter in der Bevölkerung verselbständigen. Auch die Krombacher Brauerei unterstützt die Aktion „Pfand gehört daneben“, denn sie stellt das Thema Mensch und Natur in den Mittelpunkt.



Quelle: Brauerei Forum Sept. 2021 „Krombacher unterstützt Aktion „Bier gehört daneben“

Bernd Hoffmann, FBG, 30.01.2022

Radeberger gibt Mono-Strategie auf

Die Radeberger Exportbierbrauerei verabschiedet sich von ihrer Monosorten-Strategie und braut künftig mehr als nur die Sorte Pils. Mit Radeberger Alkoholfrei kommt nun nach 150 Jahren eine neue Biersorte hinzu. Ab Januar startet der Verkauf, bis Ostern soll das neue Bier in ganz Deutschland erhältlich sein.

„Wir haben Radeberger Alkoholfrei von Grund auf neu entwickelt, mit vielen Probesuden und verschiedenen Hopfensorten“, sagt Braumeister Udo Schiedermaier. Ein besonderer Clou sei

der im Brauprozess erst spät zusätzlich hinzugefügte Callista-Aromahopfen, durch den Radeberger Alkoholfrei eine fruchtig frische Note erhalte. Die noch junge Hopfensorte werde jetzt neu von Hopfenbauern im Elbe-Saale-Gebiet eigens für die Radeberger Exportbierbrauerei angebaut.

Um den authentischen Biergeschmack zu erreichen, habe man sich nicht nur für ein besonders schonendes Entalkoholisierungsverfahren entschieden, sondern auch gegen eine 0,0-Volumenprozent-Variante. Denn selbst die geringen Alkoholspuren würden zum typischen Pilsner-Geschmackserlebnis beitragen.

getraenke-news.de, 08.12.2021

Bernd Hoffmann, FBG, 12.08.2020

Alkoholfreies Bier nun auch aus der Radeberger Bierhochburg der Radeberger Exportbierbrauerei

Seit dem 24. Januar 2022 ist nun auch alkoholfreies Bier aus der Radeberger Exportbierbrauerei auf dem Markt. Es ist damit das vierte alkoholfreie Bier der Radeberger Gruppe in Sachsen. Vor anderthalb Jahren begann der Prozess in Radeberg auch ein eigenes alkoholfreies Bier auf den Markt zu bringen. Getragen wurde der Prozess von der Tatsache, dass in den Gaststätten mit dem Ausschank von Radeberger Bier immer ein fremdes alkoholfreies Bier auf der Getränkekarte stand, vorzugsweise Clausthaler. So auch im Radeberger Spezialausschank am Dresdner Terrassenufer.

Für die Herstellung des alkoholfreien Bieres wurde aus mehreren Grundtypen ein neues Bier mit einer besonderen Bitternote entwickelt. Es sollte dem Radeberger Pils ähnlich schmecken. Dazu ist es notwendig, dass das Bier zweimal Hopfen bekommt. Die zweite Sorte ist eine Neuzüchtung mit dem Namen Callista. Die neue Entalkoholisierungsanlage auf dem Werksgelände in Radeberg kann 5.000 Liter alkoholfreies Bier produzieren.

Das neue Alkoholfreie enthält keinen Zucker, wenige Kalorien, nur 17 Kilokalorien auf je 100 Milliliter. Das Alkoholfreie Bier aus Radeberg hat einen Restalkohol von unter 0,5 Prozent. Dieser geringe Restalkohol trägt dazu bei, den typischen Radeberger Pils Geschmack zu erhalten.

Quelle: Sächsische Zeitung, 09.12.2021, „Warum Radeberger nun doch Alkoholfreies braut“.

Bernd Hoffmann, FBG, 01.02.2022

Die Bierbranche 2020

1. Zahl der betriebenen Braustätten und deren Absatz

Baden-Württemberg	208	5,804 Mio hl
Bayern	640	22,815 Mio hl
Berlin/Brandenburg	68	4,022 Mio hl
Hessen	79	1,786 Mio hl
Mecklenburg-Vorpommern	21	2,975 Mio hl
Niedersachsen/Bremen	87	8,564 Mio hl
Nordrhein-Westfalen	153	20,324 Mio hl
Rheinland-Pfalz/Saarland.	77	5,368 Mio hl
Sachsen	79	7,521 Mio hl



Sachsen-Anhalt	23	1,831 Mio hl
Schleswig-Holstein/Hamburg	46	3,005 Mio hl
Thüringen	47	3,001 Mio hl
Deutschland – Gesamt	1528	87,118 Mio hl

2. Marktanteile

Pils	61,5 %
Weißbier	8,8 %
Export	6,9 %
Helles	8,1 %
Kölsch	1,9 %
Sonstige	12,8 %

3. Gebindestruktur Bier

Glas Mehrweg	83,5 %
Glas Einweg	0,3 %
Faß Mehrweg	0,3 %
Faß Einweg	0,4 %
PET Einweg	7,1 %
Dose Einweg	8,3 %

4. Marktanteile Biermischgetränke

Radler	60,4 %
Faßbrause	7,6 %
Sonstige	32,4 %

5. Bier und Biermischgetränke nach Alkoholgehalt

Bier	92,2 %
Bier, alkoholfrei	7,1 %
Leichtbier	0,7 %
Biermix, alkoholhaltig	76,4 %
Biermix, alkoholfrei	23,6 %

Quelle: Brau Industrie Nr. 5/2021
Gunter Stresow, FBG, 06.06.2021

Hofbräuhaus gegen Hofbrauhaus

Zwei Punkte oder Striche führen zum Prozess

Der Edeka-Händler Scheller aus Dresden-Cotta hat ein Problem mit der Münchner Brauerei „Hofbräuhaus“ bekommen. Es geht um den Namen seiner zwei Biersorten, die er in seinen Geschäften verkauft. Da er eines seiner Geschäfte auf dem Grund und Boden der ehemaligen Brauerei „Dresdner Hofbrauhaus“ gebaut hat, verwendete er den ehemaligen Brauereinamen für die Bezeichnung seiner Biere, „Dresdner Hofbrauhaus“.

Die Forderung der Münchner läuft dahinaus, dass Händler Scheller seinen Biernamen „Dresdner Hofbrauhaus“ aus den Registern löscht, weil es zu Verwechslungen mit dem „Hofbräuhaus“ in München führen könnte. Die Münchner schützen ihren Namen um jeden Preis. Bereits 2011 gab es ein Vorgehen gegen den Händler Scheller, er sollte die Marken Eintragung löschen lassen, das war ihm aber zu viel verlangt. „Dresdner Hofbrauhaus“ in Wort und Bild, die geschützte Marke "Wort und Bild" ist im Besitz des Hauses Scheller. Des-

halb können sie den Namen in Verbindung mit dem Bild der alten Brauerei nutzen. Scheller führt in diesem Zusammenhang aus, dass aus dieser Darstellung keine Verwechslung möglich ist. Er wolle keine Konkurrenz erzeugen, sondern eine regionale Tradition erhalten. Viele Argumente werden von beiden Seiten vorgebracht, dass die gewählten Namen ihre Bedeutung und damit auch ihre Richtigkeit besitzen.

Die Münchner Brauerei „Hofbräuhaus“ hat John Scheller verklagt, der Prozess wird am 22. Februar am Münchner Landgericht eröffnet.

Ich wünschte mir, das Dresdner Bierprodukt könnte seinen Namen „Dresdner Hofbrauhaus“ in Verbindung mit dem Bild von der ehemaligen Brauerei behalten.

Sollte Sie Interesse haben, mehr über das Wachsen und Werden des Dresdner Hofbrauhauses in Dresden-Cotta zu erfahren, schauen Sie in unsere Vereinszeitschrift „Der Bierkenner“, Ausgabe 2009.

Quelle; Sächsische Zeitung „Münchner Brauerei verklagt Dresdner Händler“, 04.02.2022
Bernd Hoffmann, FBG, 04.02.2022

Kommen bald neue Bierspezialitäten?

Ein neues Hopfen-Produkt könnte die Bierwelt verändern. Der Hopfenspezialist Barth Haas hat ein Verfahren entwickelt, mit dem Brauer die gesamte Bandbreite an Hopfenaromen ins Bier bringen können, ohne dabei den Brauprozess wie bei der herkömmlichen Kalthopfung aufwendig verändern zu müssen. Somit können nun auch von großen Brauereien kaltgehopfte Bierspezialitäten mit außergewöhnlicher Aromenvielfalt auf den Markt kommen.

Normalerweise wird beim Bierbrauen der Hopfen im Sudhaus bei der Würzekochung zugegeben. Dabei lösen sich zwar die Bitterstoffe des Hopfens, viele Hopfenaromen gehen jedoch durch den Kochprozess verloren. Bei der Kalthopfung wird der Hopfen erst später – im kalten Gär- und Lagerkeller – ins Bier gegeben. Dabei lösen sich die ätherischen Öle des Hopfens, die gesamte Aromen-Bandbreite ist im Bier zu schmecken. Das Resultat: Bierspezialitäten mit fruchtigen Noten (Zitrone, Grapefruit, Melone, tropische Früchte etc.) und angenehmer Bittere.

Störtebeker Vorreiter mit Atlantik-Ale

Die Stralsunder Störtebeker Brauerei hat mit ihrem Atlantik-Ale seit gut zehn Jahren ein solches Bier im Portfolio. Mit großem Erfolg, die Nachfrage steigt stetig. Nachahmer gab es bislang von Seiten der großen Brauereien keine. Lediglich die Craftbier-Szene bietet hierzu-lande kaltgehopfte Biere an. Der Grund dafür ist einfach: In vielen Brauereien war es bislang nicht möglich, solche Bierspezialitäten zu brauen. Denn bei der Kalthopfung müssen die Hopfendolden und -pellets während der Gärung und Lagerung ins Bier gegeben werden, Tankwechsel sind erforderlich, es entstehen Bierverluste. Der gesamte Brauprozess ist deutlich aufwendiger und kostet mehr Zeit.

Dies soll sich nun ändern. Barth Haas hat ein flüssiges Produkt entwickelt, das zu 100 Prozent aus Hopfen besteht und die Dolden und Pellets bei der Kalthopfung ersetzt. Während der Gärung und Lagerung löst es sich vollständig auf und hinterlässt keine festen Partikel im Bier, die später entfernt werden müssten. Die damit verbundenen Bierverluste entfallen; zudem sind keine Tankwechsel mehr erforderlich. Das neue Hopfenprodukt wird aktuell unter dem Namen Spectrum eingeführt.

getraenke-news.de,08.12.2021

Jens Rothe, FBG, 07.02.2022

Ein Besuch der kleinsten Brauerei Deutschlands

Anlässlich eines kurzen Berlinbesuches stand auch die kleinste Brauerei Deutschlands, so firmiert jedenfalls Maru Bräu, Schlossbrauerei Köpenick ihr Unternehmen, auf dem Programm. Wir hielten ihn für unbedingt notwendig, weil im Sortiment dieser Brauerei Biere mit Geschichte stehen. Allerdings wütete an dem Besuchstag ein solcher Sturm, dass die Brauerei geschlossen war und man im Außenbereich gerade mit der Beseitigung der Sturmschäden begonnen hatte.

Als wir uns jedoch als Brauer zu erkennen gaben, bat man uns doch ins Brauhaus herein, mit der Bitte, Verständnis für die situationsbedingten Einschränkungen und momentane Un-



übersichtlichkeit zu haben. So fehlen daher aussagefähige Bilder zur technologischen Einrichtung dieser Brauerei (nur ein Detail im Bild links) und eine Verkostung vor Ort, wie auch der sonst sicher gewährte Erfahrungsaustausch. Immerhin waren wir dankbar dafür, dass



wir uns dennoch einen Einblick verschaffen und wenigstens drei verschiedene Biere erwerben konnten: das Maru Bräu Babylonisch, ein Bockbier mit 6,5% Alkohol, ein Maru Bräu Helles mit 5,0% Alkohol, beide unfiltriert, sowie ein sog. Honolulu Weißbier in einer 0,5 l - Flasche (Bild rechts). Letzteres hergestellt nach einer handgebrauten Rezeptur von einem auf dem Etikett genannten Berliner Hobbybrauer mit dem Hinweis Berliner Handwerksbrauerei BrewBaker.



Allerdings war die Mindesthaltbarkeit 5.9.2020 weit überschritten. Dennoch schnitt es bei der abendlichen Verkostung im Berliner Freundeskreis nicht schlecht ab.

Unser besonderes Interesse galt allerdings dem Babylon genannten Bockbier, weil uns aus der Braugeschichte ja bekannt war, dass man über die Bierherstellung im alten Babylon zwar schon einiges weiß, es aber bei weitem nicht ausreicht, einen damaligen Biertyp genauestens zu reproduzieren. Erstens gab es den Biertyp sicher nicht, wird doch schon von damaligen 30 Sorten Bier gesprochen, dann wirkten andere Mikroorganismen und auch die Rohstofflage war eine andere. Eine Reproduktion eines alten Biertyps war sicher auch nicht das Anliegen von Maru Bräu, eher wollte man wohl ein Bier kreieren, das aus der Reihe des gewöhnlichen Sortiments unter allen Umständen herausfällt. So ist es auch gebraut – jedenfalls nach dem Rückenetikett: „nach dem 1. Reinheitsgebot der Menschheitsgeschichte von 1762 v. Chr. unter König Hammurapi. Seine Zutaten. Wasser, Gerstenmalz, Hefe, Hopfen,

Dattel, Feigen, Orangen und von einem Geschmack, der sich nicht mit Worten beschreiben lässt“.

Unter Bierfreunden wurde es verkostet und als interessanter Typ mit wenig Hopfenbittere, aber den ganzen Mund ausfüllenden und lang anhaltenden süßlich-sahnigen Geschmack bezeichnet, herrührend sicher durch die verwendeten Datteln und Feigen.

Gunter Stresow, FBG, 02.11.2021

Gersdorfer Spezialbier wird zum "Bier des Jahrzehnts" gekürt

BRAUEREI "Gersdorfer Ale" kommt bei Bierliebhabern gut an



Brauereichef Astrid Peiker und Frank Winkel vom "ProBier-Club" wissen das "Gersdorfer Ale" zu schätzen. Foto: Markus Pfeifer

Gersdorf. Zum Tag des Deutschen Bieres am Freitag wurde der Glückauf-Brauerei in Gersdorf eine große Ehre zuteil. Ihr "Gersdorfer Ale" wurde zum "Bier des Jahrzehnts 2010 - 2020" gekürt. Überbracht wurde die Auszeichnung von Frank Winkel, Gründer des "ProBier-Clubs". Die Konsumentenvereinigung, die bereits 1998 gegründet wurde, hat rund 6000 Mitglieder. Mehr als 7000 deutsche Biermarken aus 1400 Brauereien wurden schon bewertet. "Wir sind immer auf der Suche nach speziellen Bieren mit einem eigenen Charakter oder mit Ecken und Kanten", erklärt Frank Winkel.

Blick.de, 24.04.2021

SBB Pressespiegel 01.KW 2022

Jens Rothe, FBG, 07.02.2022

Interessantes zum Thema Bier (Miscellen)

1. Den Radeberger Gastwirten war die Ankündigung seit geraumer Zeit bekannt, denn bereits im Mai 1873 suchten sie per Veröffentlichung in der Zeitung Brauereien, die bereit wären, ab 15.3.1874 „das Faß Bier, welches 6 Grad dt. stark sein und den Hectoliter zu 1032 fassend mit 9 Thalern“ abzugeben bereit seien.

(Das Echo, Nr. 36 vom 3.5.1873)

2. Das Jahr 1865 huldigte, wie man sich damals auszudrücken pflegte, den Billigkeitsrück-sichten. Auch Gambrinus ließ sich herbei, den Gerstensaft dem Beutel des Publikums zugänglicher zu machen. Das Töpfchen Bier bot man für 5 Pfennige, die Kanne für 8 Pfennige an. Aber bereits 1866 macht man seinen Bierabnehmern bekannt, dass man das Fässchen nunmehr mit einem Aufschlag von 1 Thaler belegt.

(Radeberger Zeitung, Das Echo vom 1.8.1866)

3. Jetzt sprach man nun geradezu von einer „Biernoth“, die in München wie in Leipzig, Ber-

lin oder Dresden grassierte. In Kassel, aber auch in Prag, kam es zu einer spürbaren Enthaltung vom Bier – man nannte das damals Bierstrike – und wenigstens in Prag kam man sehr schnell wegen des geringeren Absatzes auf den alten Preis zurück.

(Das Echo vom 24.12.1866)

4. In Dresden wurden in einer größeren Restauration in Dresden-Altstadt die Schankgläser polizeilich revidiert und hierbei eine Anzahl derselben wegen unzulänglicher Größe für den Liter-Inhalt weggenommen.

(Das Echo, Nr.64 vom 10.8.1872)

Noch etwas zu Fremdbieren

Im Infoheft IV/2021 wurde im Beitrag “Fremdbiere, ja oder nein?” auf die Brauorte aufmerksam gemacht, aus denen 1669 Dresden Bier bezog. Aus Platzmangel konnten damals diese Orte nicht bekannt gemacht werden. Nun folgen sie von A-Z in der zu Ende des 17. Jahrhunderts üblichen Schreibweise.

Vielleicht regt die Aufstellung manchen Bierfreund an, sich mit dem Brauwesen seines Heimatortes näher zu befassen oder uns, dem Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen, seine diesbezüglichen Kenntnisse zukommen zu lassen.

Altenberg	Altenburg	Annaberg	Augustusburg
Außig	Bärenklau	Bareuth	Batzdorff
Belgern	Bernsdorff	Berbißdorff	Bieberstein
Bischoffswerda	Boberhahn	Bodenehr	Bocker
Borthen	Boden	Bobersen	Brauna
Braunsdorff	Bretinig	Borck	Bläsern
Bernstein	Baßlitz	Caditz	Camentz
Clöthen	Cottbuß	Cotta	Commodau
Cunnersdorf	Diendorff	Döhlen	Dohna
Dippelsdorf	Dippoldißwalda	Dittersbach	Dittersbach (?)
Dobriluck	Döbra	Duckstein	Dux (in Böhmen)
Eckersdorff	Ellersdorff	Elbersdorff	Elsterwerda
Erckesdorff	Eschdorf	Ercksdorff	Eulenburg
Erckmannsdorff	Frauendorff	Frauenhahn	Freyberg
Forst	Fürstenhahn	Gollitzsch	Gamig
Gavernitz	Gerßdorff	Glasehütte	Glaubitz
Glauschnitz	Glöthen	Goldhausen	Gorbitz
Groß Naundorff	Groß Saltza	Gräfenhängen	Gröbern
Grödel	Graubitz	Gutheborn	Großkmehlen
Groß Röhrsdorff	Großdittmannsdorff	Giessenstein	Grautzig
Graupzig	Grauschitz	Grimma	Halberstadt
Hartha	Hayn	Hermannsdorff	Höckendorff
Hoff	Hoyerswerda	Hertzogwalda	Hohnstein
Häßlich	Jahnshausen	Jannewiz	Jessen
Ilckendorff	Illersdorff	Kemmlitz	Kliphausen
Klix	Kmehlen	Königstein	Königsberg
Krippen	Krebs	Kraußnitz	Kotta
Klein Wolmsdorff	Kunau	Kühnad	Krumbach

Klein Opitz	Kalwitz	Kaupa	Kreinitz
Lamperswalda	Lausitz	Liebenwerda	Liebstadt
Limpach	Lipß	Lichtenburg	Lockewitz
Lohmen	Lommatzsch	Lothhängen	Lebusa
Lindenau	Leißnig	Lungkwitz	Lauenstein
Maxen	Marienstern	Mäusegast	Meissen
Mertzdorff	Mockeritz	Mohlsdorff	Mühlberg
Mußkau	Medingen	Mückenberg	Naumburg
Naundorff	Nauenhoff	Neukirch	Nickern
Nieder-Polenz	Nieder-Poieritz	Nieder-Wartha	Oberau
Oberlichtenau	Oberwartha	Olbernau	Oberschaar
Opitz	Oelsa	Oßegg	Ortrand
Patzdorff	Penerich	Pentzen	Petschwitz
Pillnitz	Pirna	Polau	Polentz
Possendorff	Potschappel	Prossen	Pritzen
Pulßnitz	Putzkau	Pötzen	Pletop
Pugkau	Pretzsch	Plötha	Qvedlinburg
Radeberg	Radeburg	Rainsberg	Reitzenhahn
Reichenau	Reichenberg	Reick	Rödern
Röhrsdorf	Roßwein	Roßendorff	Roth-Naußlitz
RothSchönberg	Rochlitz	Ritzschen	Rottendorff
Rätzschen	Reichland	Rückersdorff	Sack
Sahlhausen	Satzdorff	Seehausen	Sehrhausen
Sedelitz	Senfftenberg	Seyfershausen	Senftenberg
Seuselitz	Scharfenberg	Schandau	Schneeberg
Schweinitz	Seyfersdorff	Schleunitz	Schmelen
Steinigwolmßdorff	Sachßdorff	Siebenlehn	Sornzig
Serhausen	Strehlen	Stöschitz	Stauch
Schönwaldau	Söhrigen	Schmiedeberg	Schönfeldt
Stolpen	Tausch	Thalheim	Thorand
Thalwitz	Tieffenau	Teutschenbora	Torgau
Tzscheckwitz	Tzschitzschkowitz	Tzschopa	Vetzschau
Volckersdorff	Ullersdorff	Wachau	Wachwitz
Wahnsdorff	Waldau	Weckersdorff	Weißig
Wesenstein	Wilßdorff	Wilßtrupp	Wolckenburg
Weitzendorf	Wittenberg	Wolckenstein	Zabeltitz
Zadel	Zehist	Zerbst	Zieschen
Zottwitz	Zschorna	Zettwitz	Zöblitz
Zuschendorf			

Braukultur

Ende Januar 2022 hat sich im Deutschen Bundestag eine Initiative "Parlamentsgruppe Braukultur" gegründet. Diese ist eine zweite Initiative, neben dem seit 1974 bestehenden „Deutschen Institut für Reines Bier e.V.“, aus dem Kreis der Abgeordneten, welche sich für die Themen Bierkultur und Brauwirtschaft einsetzen möchte.

Quelle: Getränke News, 01.02.2022, SBB Pressespiegel 5.KW 2022

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 18.02.2022

Vereinstermine I. Halbjahr 2022

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

11. März 2022	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
23. April 2022	34. Dresdner Tauschtreffen, SoccerArena, Termin muß noch bestätigt werden	
13. Mai 2022	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
10. Juni 2021	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude

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 2022

- 23. April 2022** D-01257 Dresden
34. Dresdner Tauschtreffen des FBG Dresden/Ostsachsen e.V., SoccerArena, Siemensstraße 9, Termin muß noch bestätigt werden
- 14. Mai 2022** D-96123 Litzendorf-Tiefenellern
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Hönig GbR
- 18. Juni 2022** D-07318 Saalfeld
Tauschbörse im Bürgerlichen Brauhaus Saalfeld
- 25. Juni 2022** D-86368 Gersthofen
IBV-Tauschtreffen im Gasthof Stern, Kirchplatz 10.
- 09. Juli 2022** D-94501 Aldersbach
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Aldersbach
- 16. Juli 2022** D-88472 Bad Schussenried
21. FvB-Tauschbörse unter Schirmherrschaft der Brauerei Ott GmbH & Co. KG

Die Brauereijubiläen sächsischer Brauereien im Jahr 2022

- 165 Jahre Sternquell Brauerei Plauen GmbH, Plauen
- 160 Jahre Sternburg Brauerei GmbH, Leipzig-Reudnitz
- 155 Jahre Privatbrauerei Eibau i. Sachsen GmbH, Kottmar OT Eibau
- 150 Jahre Radeberger Exportbierbrauerei GmbH, Radeberg
- 135 Jahre Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf GmbH, Großröhrsdorf
- 25 Jahre Brauhaus Zwönitz/Erzg., Zwönitz/Erzg.
- 25 Jahre Brauhaus Napoleon Leipzig-Probsteoda, Leipzig ST Probsteoda
- 25 Jahre Brauhaus am Waldschlößchen Dresden, Dresden ST Radeberger-Vorstadt

Aus der Sammlung von Jens Rothe



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

Titelseite: Bernd Hofmann, FBG

Rückseite: Jens Rothe, FBG

Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2022 ist der 20.05.2022

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.