

Informationsblatt

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

Ausgabe II/ 2023



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

27.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Das schönste Denkmal, das ein Mensch bekommen kann, steht in den Herzen seiner Mitmenschen. (Albert Schweitzer)



Eckehard Winkler
Brauereisouvenirclub Mauritius Zwickau
Gest. 02.02.2023

Völlig überraschend kam für mich die Nachricht, daß „Ekke“ Anfang Februar für immer von uns gegangen ist. Mit ihm verliere ich, unser Verein und alle Tausch- und Sammlerfreunde, die ihn kannten, einen sehr guten und verlässlichen Freund.

Für mich war er ein humorvolles Urgestein in unserer Sammlerwelt.

Er wird mir, durch unzählige Stunden auf Tauschtreffen und anderen Begebenheiten, immer in Erinnerung bleiben.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 18.02.2022

Heute vor 88 Jahren: Pils, Export und hopp.
Als das Bier in die Dose kam

Braumeister Krueger aus der New Yorker Nachbarschaft

Am 24. Januar 1935, heute vor 88 Jahren, wurde in den USA erstmals Dosenbier verkauft. Bei der Brauerei Gottfried Krueger in Newark in New Jersey hatte man von der Firma „American Can“ ein Verfahren einführen lassen, Bier samt Kohlensäure in innen speziell beschichtete Blechdosen zu füllen.

Dass der Bierbehälter nicht zurückkam, im Sinne von Einweg und von Wegwerf, war „eingepreist“ und erstmals Teil des Konzepts. Zudem war „canned beer“ leichter, unempfindlicher und wegen des fehlenden Halses raumsparender als das in Flaschen. Dazu kam, dass das Bier in kompletter Dunkelheit lagerte. Das verhinderte die lichtbedingte Spaltung von Riboflavinen und weitere organisch-chemische Reaktionen, die letztlich zu Geschmacks- und Geruchsproblemen führen.

Und die amerikanischen Kunden, die ohnehin nach Jahren der Prohibition erst seit kurzer Zeit wieder offiziell Bier mit 3,2 Prozent Alkohol trinken durften, liebten es – obwohl sie anfangs eigenhändig Löcher in die Dosen nageln mussten.

Wem gehört die Flasche?

Das Flaschenpfand zu Zeiten der ersten Bierdosen war nicht einmal staatlich verordnet. Es existierte schlicht aus einer Tradition heraus, dass man Sachen, die einem nicht gehören, nicht behält, kaputt macht oder in den Müll schmeißt. Als solche galten Bierflaschen von Anfang an. Sie trugen das Logo des Herstellers und wurden dem Händler oder dem Wirt zurückgegeben. Als das freiwillig nicht mehr recht funktionieren wollte, wurden Pfandsysteme eingeführt. Dafür sorgte nicht etwa ein Gesetz, sondern aus ökonomischer Notwendigkeit die

Hersteller selbst. In Deutschland einigten sich erstmals 1903 Frankfurter Brauereien auf ein vereinheitlichtes System, in den USA je nach Region schon früher.

Die erste deutsche Getränkedose wurde auch schon 1937 vorgestellt. Sie kam aber nie auf den Markt, weil die Nazi-Rüstungsindustrie bald alles anderswo nicht unbedingt nötige Metall zugeteilt bekam. Erst 1951 gab es von der Henninger-Brauerei ein erstes Dosenbier.

Quelle: tagesspiegel.de, 24.01.2023
Jens Rothe FBG

Neue Gasthausbrauerei im Landkreis Meißen

Einzug einer Hausbrauerei ins Genusshaus in Moritzburg

In Moritzburg an der Straßenecke Schlossallee/August-Bebel-Straße, gegenüber dem Landgestüt Moritzburg, zog das Genusshaus Prinz von Sachsen in den ehemaligen Senfladen ein. Das Genusshaus Prinz von Sachsen beherbergt ein Restaurant, eine Brennerei, eine Hausbrauerei und einen Hofladen. Die Brauerei würde sich um ein helles und ein dunkles herbes unfiltriertes Bier kümmern. Das Bier wird im Restaurant ausgeschenkt, es gibt es aber auch zum Mitnehmen u.a. in 0,33 l Flaschen.



Quelle: Mündlicher Bericht, SZ vom 05.11.2023
Bernd Hoffmann 04.02.2023, FBG

Deutschlands höchste Brauerei eröffnet: Bier von 2244 Höhenmetern

An der Grenze zu Österreich hat die »Karwendelbahn AG« die höchste deutsche Brauerei errichtet. Seit über zwei Jahren laufen die Bauarbeiten und seit Ende 2022 können sich die Gäste in Zukunft am Gipfel über Mittenwald auf frisch gezapftes Bier in 2244 Metern Höhe freuen. Neben der Spezialität Weihnachtsbock – der hier den Namen »Steinbock« trägt – werden auch noch Helles und Weißbier auf dem Berg gebraut. Das Starkbier heißt übrigens nicht ohne Grund so, denn während der Bauphase schaute immer wieder ein Steinbock auf der Baustelle nach dem Rechten. Dem wurde das Bockbier nun gewidmet.

Laut »Karwendelbahn AG« wurden in den vergangenen zwei Jahren über zwei Millionen Euro in die Infrastruktur investiert. In der Eröffnungswoche vor Weihnachten wurden in der Berggaststätte jeweils 1000 Liter Helles und Hefeweizen sowie 500 Liter Weihnachtsbock ausgeschenkt.

Problem: Die Genehmigung fehlt noch

Obwohl in der Brauerei alles fertig und bereit für die Gäste ist, geht es offiziell noch nicht so richtig los. Das Landratsamt Garmisch-Partenkirchen hat nämlich noch keine Genehmigung für die gesamte Anlage erteilt. Zwar liegt dort ein Bauantrag zur Prüfung vor, dieser konnte allerdings laut Behörde bisher nicht genehmigt werden, da vom Bauherrn noch nicht alle erforderlichen Unterlagen eingereicht wurden.

Offiziell dürfte die Brauerei also gar nicht öffnen. Die Baukontrolleure des Landratsamts haben allerdings Hausverbot in der Karwendelbahn, sodass sie die Gondeln, die sie auf den Berg hinauftragen würden, nicht betreten dürfen und so nur schwierig überprüfen können, was auf dem Berg in der Brauerei wirklich vor sich geht.

Quelle: falstaff.de, 05.01.2023

Jens Rothe FBG

Nach dem Streit um „ä“ und „a“ gibt es eine neue Biermarke

Der Streit zwischen dem Münchner Hofbräuhaus und dem Lebensmittelhändler John Scheller und seiner Biermarke „Dresdner Hofbrauhaus“ ist nach rund 10 Jahren beigelegt. Händler Scheller hat sich für eine neue Bierlegende für sein Bier entschieden. Obwohl der Einkaufsmarkt von Händler Scheller auf dem Grund und Boden der ehemaligen Brauerei „Dresdner Hofbrauhaus“ errichtet wurde Der Brunnen der ehemaligen Brauerei endet mitten im neuen Markt und wurde sichtbar aufgearbeitet. Die Biermarke „Dresdner Hofbrauhaus“ musste trotzdem vom Markt genommen werden.

Das von Händler Scheller ist nicht vom Markt es gibt es auch weiterhin aber unter einem neuen Namen, er lautet jetzt:



„ElbBaron“.

Es rang sich auch eine Märchengeschichte um den neuen Biernamen, nachzulesen in der Sächsischen Zeitung vom 01.10.2022 oder im Internet.

Bei genauer Betrachtung des Flaschenbieretikettes erkennt der Sammler von Flaschenbieretiketten auch die Umrisse des ehemaligen „Dresdner Hofbrauhauses“ in Dresden-Cotta an der Elbe gelegen.

Markant waren auch die beiden Schornsteine der Brauerei (siehe Bild unten).

Vom „ElbBaron“ gibt es zwei Sorten. Einmal ein Hell und zum anderen ein Pils, abgefüllt in 0,33 l Flaschen.



Quelle: u.a. SZ 01.10.2022

Bernd Hoffmann, 07.02.2023, FBG

Wie wird alkoholfreies Bier hergestellt?

Auf häufige Anfragen nach der Herstellung alkoholfreier oder alkoholarmer Biere kann, ohne im Einzelnen auf die Verfahren genau einzugehen, auf die grundsätzlichen Möglichkeiten hingewiesen werden:

1. Vermeidung der Alkoholbildung bei der Gärung oder ein Stopp derselben zum geeigneten Zeitpunkt
2. Auf Entzug des bei der Gärung gebildeten Alkohols

Seit man sich in Deutschland und den USA gegen Ende des 19. Jahrhunderts verstärkt mit der Alkoholreduzierung befaßte, wurden beide Verfahrensmöglichkeiten verfolgt, vervollkommen und bis heute auch großtechnisch mit Erfolg angewendet.

Verfahrensart 1 an sich, ohne eine Entziehung des einmal gebildeten Alkohols anzuschließen, berücksichtigt gesetzliche Regelungen einzelner Länder, die Alkohol bis zu einer gewissen Höhe für Biere zulassen, die sich als "alkoholfrei" bezeichnen dürfen, obwohl sie in Deutschland bis 0,5 Vol%, in Italien bis 1,2 Vol% und den USA nur bis 0,05 Vol% Alkohol enthalten können. Biere mit der Kennzeichnung 0,0% müssen allerdings tatsächlich alkoholfrei sein. Letztere bedürfen des Entzuges des gesamten Alkohols.

Für die "alkoholfreien" Biere wird eine meist nicht zu starke Bierwürze nur bis zum Erreichen der gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte vergoren und danach die Gärung, also die Aktivität der Bierhefe durch Tiefkühlung oder Filtration sofort unterbunden. Auf diese Art hergestellte Biere lassen häufig den Würzecharakter und eine gewisse Restsüße bemerken.

Gegenwärtig befaßt sich die Wissenschaft auch mit der Verwendung von Spezialhefen, die die Stärkeabbaustoffe Maltose und Maltotriose nicht vergären können. Damit wird der Hauptanteil der in der Bierwürze beim Maischen gebildeten Stärkeabbauprodukte nicht vergoren und bei Gärung ein entsprechend niedriger Alkoholgehalt erreicht. Kurze Kontaktzeiten zwischen Hefe und Würze, und damit niedere Alkoholgehalte, lassen sich auch durch sog. immobilisierte Hefen erreichen. Die Hefe wird dabei auf Träger aufgebracht, die die Würze durchläuft.

Bei **Verfahrensart 2** werden traditionell hergestellte Würzen möglichst weitgehend vergoren und der gebildete Alkohol bis auf die vom Gesetz vorgeschriebene Konzentration aus dem Bier entfernt. Es handelt sich dabei auch um thermische Verfahren, allerdings muß eine sog. einfache Destillation durch Wärme, wie man sie anfänglich anwandte, wegen ihrer negativen Auswirkungen auf Farbe, Geruch und Geschmack des Bieres, ausgeschlossen werden.

Stattdessen sind heute heute Vakuumverdampfung und Membrantechnologien, wie Dialyse, Umkehrosmose, Cross-flow oder wie immer sie heißen, im Einsatz.

Alkoholfreie Biere leiden mitunter an Vollmundigkeit und Aroma. Man versucht durch Aromarückführung und veränderte Würzezusammensetzung, also durch Minimierung oder Ausschluß von Stoffgruppen, die für den typischen Würzegehalt und -geschmack verantwortlich sind, diesem Mangel abzuweichen. Manchmal ist auch erhöhte Hopfengabe und Änderung der Hopfensorte hilfreich. Verfahrensart 2 hat wenigstens in größeren Brauereien Vorzug.

Für beide Verfahrensarten aber gilt, daß durch den Entzug oder die eingeschränkte Bildung des Alkohols dessen Schutzfunktion gegenüber bierschädigenden Mikroorganismen und verbleibenden Hefezellen gemindert ist oder gar fehlt. Diese Biere müssen also pasteurisiert, d. h. mikrobiologisch haltbar gemacht werden, um Trübungen, Verderb und Platzen der gefüllten Flaschen in Handel und Haushalt zu verhindern. Auch Pasteurisation ist aber nicht unproblematisch und bedarf einer von Fall zu Fall besonderen Einstellung der Bierwürze und der zu behandelnden Biere.

In der Brau Industrie Nr. 1 vom Januar 2023 wird unter dem Titel "Trendbiere im Fokus – Alkoholfreie Bier und Leichtbiere" u. a. an das Autofahrerbier "Aubi" der Berliner Engelhardt-Brauerei und das weit erfolgreichere Clausthaler der Binding Brauerei erinnert.

Ergänzend dazu sei zugefügt, daß in der Radeberger Exportbierbrauerei 1940 ein Leichtbier mit geringem Alkoholgehalt und hohem Nährwert entwickelt und dem damaligen "Betriebs-

führer" Horch ein Patent zur Herstellung eines alkoholfreien Bieres erteilt wurde, das ab 1941 als sog. "Auto-Pils" der Öffentlichkeit bekanntgemacht wurde.

Gunter Stresow, FBG, 26.01.2023

Brauhaus am Waldschlößchen Dresden

Eine gute Nachricht gibt es nun für alle Liebhaber eines gut gebrauten Bieres aus einer der berühmtesten Hausbrauereien in Dresden. Nach nun fast zweijähriger Schließzeit soll das Brauhaus am Waldschlößchen in März/April 2023 nun wieder öffnen. Diese Nachricht findet man auf der Webseite des neuen Betreibers Maik Kosiol. Der Gastronom Maik Kosiol ist den Dresdnern kein Unbekannter, sein Können spüren die Gäste in einigen Dresdner Gaststätten. Im Waldschlößchen hat aber Paulaner München die Oberhand. Deshalb auch der neue Name für die Gaststätte mit Hausbrauerei:

Paulaner Bräuhaus am Waldschlößchen.

Paulaner will mit diesem Namen eine neue Restaurantkette etablieren. Die Brauereikette setzt dann auf das Franchise-Prinzip. Schnitzel und Haxe sollen dann überall immer gleich schmecken.

Das Waldschlösschen-Bier in seiner Art und Form bleibt aber den Gästen erhalten, obwohl nun Paulaner über allem steht. Deshalb auch die neuen Namen für die Biere „Bräuhaus Hell, Dunkel und Zwickel“. Das Bier wird genauso wie seit 20 Jahren vor Ort gebraut, gezapft und getrunken. Braumeister Holger Stark ist dem Unternehmen treu geblieben.

Wünschen wir Gutes gelingen.

Quelle: u.a. SZ vom 06.01.2023

Bernd Hoffmann 04.02.2023, FBG

Corona ist gegangen – die Bierpreise steigen



Bier wird teurer

Verbraucher müssen mit steigenden Bierpreisen rechnen. Mehrere Brauereien haben Preiserhöhungen angekündigt etwa die Bitburger-Gruppe zum 1. Februar. Veltins erhöhte die Preise bereits zum 29. Januar. Krombacher plant den Schritt zum 1. März. Andere Brauereien hören ganz auf.

Quelle: u.a. SZ 31.01.2023

Bernd Hoffmann, 08.02.2023, FBG

Sachsens älteste Privatbrauerei erhöht Preise – andere dünnen ihr Sortiment aus

Trotz Preiserhöhungen stehen die Brauereien vor der "größten Herausforderung der deutschen Braugeschichte". So reagieren Bierhersteller von Meißen bis Bautzen.

Durch die Craftbier-Bewegung gibt es in Sachsen immer mehr Brauereien. Nach den zahlreichen Neugründungen zählte der Sächsische Brauerbund zuletzt 79 Braustätten. Doch viele stehen im aktuellen Jahr erneut vor einer kritischen Situation. Ihnen drohe das Aus, sagen die Brauereiverbände.

Ab nächsten Monat werden deshalb die Bierpreise erhöht. So auch in Sachsens ältester Privatbrauerei. "Die Erhöhung ist nach Sorten gestaffelt und erfolgt zum ersten Februar", sagt Norbert Rogge, Marketingleiter bei der Privatbrauerei Schwerter Meißen. Die Entscheidung über die Endverbraucherpreise treffen letztendlich die Handelsunternehmen. "Wir gehen aber davon aus, dass sich der Flaschenpreis je nach Sorte um vier bis fünf Cent erhöhen wird", sagt er. Für einen Standard-Bierkasten mit 20 Flaschen ist das ein Euro mehr.

Kleine Brauereien können Kostenexplosion kaum kompensieren

Die Braumanufaktur Tobias Frenzel in Bautzen ist eine kleine Brauerei. Sie existiert seit 17 Jahren und stellt acht Biersorten her. Vom Pils über Dunkles bis hin zu Sorten wie Senf-Honig, Kirsch- oder Rauchbier. "Leider können die kleinen Brauereien die extremen Kosten-

steigerungen schlechter kompensieren", sagt Geschäftsführer Tobias Frenzel. Im vorigen Jahr hatte er Steigerungen um 40 bis 50 Prozent. Kronkorken waren 60 Prozent, Etiketten 70 Prozent und Strom 30 Prozent teurer. "Bei uns ist nicht so viel Kapital vorhanden, dass wir zehnmal so viel einkaufen, um durch Mengenrabatte auf ähnliche Einkaufspreise wie vorher zu kommen", sagt Frenzel.

Deshalb haben sie das Sortiment ausgedünnt. Einige Sorten gibt es nur noch in der 0,33-Liter-Flasche und nicht mehr in der 1-Liter-Flasche. "Das hilft uns in der Produktion und Lagerhaltung, die Kosten etwas zu senken", sagt Tobias Frenzel. Ihre Preise haben sie im September vorigen Jahres zum ersten Mal seit der Gründung angehoben. "Wir hoffen, dass die Preisanpassung von 20 bis 30 Prozent ausreichend ist."

Dennoch blickt der Geschäftsführer von Frenzel-Bräu unsicher auf das neue Jahr. "Wir sind sehr besorgt, weil wir mit unseren Bieren ein Bedürfnis bedienen, das bei allgemein steigenden Kosten eher zurückgestellt wird." Das trifft auch auf das zweite Standbein Gastronomie und Hotellerie zu, so Tobias Frenzel.

Bei der Radeberger Exportbierbrauerei lag der Erhöhungssatz im Oktober 2022 beim Flaschenbier bei 6,70 Euro pro Hektoliter (100 Liter) und beim Fassbier sogar bei 14 Euro pro Hektoliter. Auf die Anfrage von t-online nach neuen Preiserhöhungen gab es bislang keine Rückmeldung.

Quelle: t-online.de/region/dresden 26.01.2023
Jens Rothe FBG

Die Schuldigen gefunden

Daß sich in inflationären Zeiten auch die Bierpreise erhöhen, wundert keinen. Mancher fragt sich aber nach der Verhältnismäßigkeit der Preisentwicklung innerhalb einer Kette. Wie soll der Gastwirt auf eine Preiserhöhung durch die Brauerei reagieren, ohne in den Geruch eines ungerechtfertigten Preises und damit den Vorwurf einer Maximierung seines Profits zu kommen?

Der Gastwirtsverein von Pulsnitz hielt jedenfalls 1930, als die Reichsregierung die Biersteuer erhöhte, die durch ihn festgelegten neuen Ausschankpreise für gerechtfertigt. Er gab seinen Gästen folgende Empfehlung:

„Wenn Dir zu hoch die Preise scheinen,
darfst Du dem Wirt nicht übel meinen.
Anstatt mit ihm herumzuzanken,
magst Du beim Reichstag Dich bedanken,
anstatt zu schimpfen und zu zetern,
bedank Dich bei den Volksvertretern,
die Du, voll Weisheit und Verstand,
als Wähler nach Berlin gesandt.
Drum trag die neuen Steuern heiter
und sei ein andres Mal gescheiter.“

Ob dieser Vorschlag bis zur nächsten Wahl ausreichte, um alle Biertrinker zu beruhigen, ist nicht bekannt, auch nicht, ob man die Reichstagsabgeordneten für die Erhöhung der Ausschankpreise allein verantwortlich machen konnte. Über das Gescheiterwerden aber sollte besser der Mantel des Schweigens gehangen werden.

Gunter Stresow, FBG, 17.01.2023

Noch etwas zur Gose

Als Ergänzung zu den Beiträgen im Info-Heft I/2023 noch ein Gesang aus dem "Allgemeinen deutschen Reichscommercibuch":

Die Gose ist ein feiner Trank,
sagt dem Erfinder dafür Dank.
Sie löscht stets den größten Durst
auf Sauerkraut und frische Wurst.

Besonders wenn sie hell und klar,
fein schäumend stell dem Blick sich dar
und der Geschmack wie kühler Wein,
dann schenkt man sie behutsam ein.

Steckt man die Nase in das Glas,
und prickelt kohlen-saures Gas,
auch ihre Farbe grüngelb ist,
dann trinkt sie jeder gute Christ.

Von Goslar hat den Namen sie,
weil dort man gab sich viele Mü-
zu brauen einen Weizensaft,
der edelste Begeist'ung schafft.

Jetzt braut man sie in Döllnitz nur,
kein anderer Brauer fand die Spur,
wie es mit dem Geheimnis sei,
brach sich umsonst der Kopf entzwei.

In ihren Flaschen propft sie sich,
sobald sie gärt gar wunderbar,
denn etwas Hef' sitzt oben auf
als wär ein alter Kork darauf.

In Leipzig trinkt man sie sehr gern,
auch auf den Dörfern, die nicht fern:
in Eutritzsch, Gohlis, Lindenau,
als wär's der beste Himmelstau.

Weinsäuerlich soll sie nur sein,
dann schlürft man sie behaglich ein,
trinkt einen Kümmel noch dazu,
Herzbruder, Prost, auf Du und Du.

Die Gose, so behauptet man in Leipzig, bekomme zu jeder Tageszeit gut:

Die Gose schmeckt frühmorgens gut,
nicht minder zu Mittage,
nachmittags sie nicht schaden tut,
ist abends keine Plage.
Auch soll ein feines Göselein
um Mitternacht sehr dienlich sein.

Offensichtlich ist die Beschreibung des Geschmacks der Gose nicht einfach, wie aus folgen-
dem Vers ersichtlich:

Auch in Leipzig an der Pleiß
gibt es gute Gose,
sieht sie auch so gelblich aus,
schmeckt wie Wein mit Sauce.

Man muß es also nicht den Dresd'nern anlasten, wenn man ein Bier gegensätzlich bewer-
tet, und es muß auch keine Gose gewesen sein, die verkostet wurde.

Zwei Dresd'ner prüften einen Trank.
Der Andre sprach: 's ist bayrische Schank.
Der Eine sang: 's ist Gose - :
Es war Corinthensauce.

Wissenswertes

Erste Uni-Brauerei der TU Dresden

2016 begannen Studenten ein Experiment im Chemie-Labor und brauten zu Lehrzwecken Pils, untersuchten chemische Reaktionen während des Brauprozesses. Wegen des großen Zuspruches wurde 2019 die „LohrmannsBrew“, als erste Uni-Brauerei Deutschlands gegründet. Bisher wurden 2 Sorten Bier in der Hartmannsdorfer Brauerei abgefüllt und im Konsum verkauft.

Als neue Epoche der Brauerei, sollen im ehemaligen Lichtwerk auf dem Areal des Kraftwerkes Mitte Dresden, 11 große Gärtanks, Großküche, Sudhaus und Abfüllanlagen eingebaut werden. Laut Geschäftsführer Francisco Arroyo, soll eine Brauerei-Gastro (150 Plätze) mit Biergarten (130 Plätze) entstehen und ganztätig öffnen. Es sollen bis zu 16 Sorten Bier vom Fass nach eigenen Rezepten angeboten werden.

Die Eröffnung ist geplant für Mitte/Ende August 2023.

Quelle: Dresdner Morgenpost, 11.01.2023

Jens Rothe, FBG, Januar 2023

Privatbrauerei Fiedler Oberscheibe

Das Gebäude der Brauerei wurde durch den damaligen Besitzer Erbrichter Stölzel im Jahre 1813 errichtet.

Ab ca. 1855 war Carl Heinrich Fiedler Erbgerichtsbesitzer und auch gleichzeitig Brauer.

Die Gewerbeanmeldung durch Emil Fiedler erfolgte am 17.12.1934.

Ende 1990 übernahm Christian Fiedler, nunmehr in 5. Generation, die Brauerei.

Seit 1999 ist dessen Sohn Thomas Fiedler, Braumeister und wird dann bald im Frühjahr 2023, als die 6. Generation, die Geschäfte übernehmen.

Quelle: Dresdner Morgenpost, 23.12.2022

Jens Rothe, FBG, Januar 2023

Vortrag "Das erste deutsche Aktienbier - gebraut in Medingen (Ottendorf-Okrilla)"

Datum/Ort: 3. Mai 2023, 19 Uhr in Schloss Hermsdorf,
01458 Ottendorf-Okrilla, Schloßstraße 9

Referent: Dr. Holger Starke (Stadtmuseum Dresden), Mitglied FBG

Interessantes zum Thema Bier (Miscellen)

Steuern auf Bier, Bierkrawalle und Boykotte

1. Die Bemühungen Preußens um die deutsche Einheit wurden im Laufe des deutsch-französischen Krieges immer mehr auch von den deutschen Territorialstaaten verstanden. In Verbindung mit der Vereinheitlichung der Maße und Gewichte, auch der Steuern und Preise, stand auch das Bemühen, die Schankgläser zu normieren. Am 12.8.1871 wurde eine Verordnung, die Beschaffenheit der Schankgläser betreffend, bekanntgemacht, nach der sich die bisherigen Eichbestimmungen erledigten. Nun entschieden die örtlichen Organe über die äußere Kennzeichnung des Maßinhaltes von Gefäßen zum Ausschänken von Wein und Bier. Sofern eine Kennzeichnung verlangt wurde, betraf sie die Behälter mit 20, 10, 5, 2, 1, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, 0,2, $\frac{1}{8}$, 0,1, $\frac{1}{16}$, 0,05, $\frac{1}{32}$ und 0,02 Liter. Der Füllstrich hatte durch einen äußerlich eingeschlifften, eingeschnittenen oder eingebraunten Strich zu erfolgen, dessen Entfernung vom oberen Rand festgelegt war und der bei bestimmten Gefäßinhalten noch zusätzlich mit der Inhaltskennzeichnung versehen werden musste. Jeder Wirt war verpflichtet, Exemplare vorschriftsmäßig geeichter und gestempelter Flüssigkeitsmaße von den seinen Schankgefäßen entsprechenden Inhalte bereit zu halten, seine Gefäße vor deren Gebrauch damit zu untersuchen und nach Verlangen damit Gästen oder Kunden verabreichte Quantitäten damit nachzumessen.
(Das Echo, Nr. 70 vom 2.9.1871)

2. Während man in Dresden und Löbau nur die Beseitigung der alten bisherigen Eichung forderte, hatte man in Bautzen die Einführung auf neuer Art geeichter Gefäße gefordert, bei dem der Füllstrich bei den Biergläsern wenigstens 1 cm unter dem oberen Rand stehen sollte. Schon damals erkannte man aber, dass das Abstandsmaß 1 cm ein illusorisches war, weil ein solches Gefäß mit schäumigem Bier zu füllen, sehr schwer war. Ein voller Zoll müsse bei Lagerbieren mindestens auf die sogenannte Sahlleiste gerechnet werden.

(Das Echo, Nr. 101 vom 20.12.1871)

Aus: Alte Sächsische Kirchengalerie (1837-1844) und Neue Sächsische Kirchengalerie (1900-1910)

Gunter Stresow, FBG, November 2022

Wussten Sie schon

..., dass der „Augustiner an der Frauenkirche“ ein neues Quartier an der Frauenkirche bezieht. Nach 15 Jahren verlässt er sein altes Quartier, welches in Richtung Rampische Straße lag, und zieht in die ehemalige Kurfürstenschänke. Ende 2021 wurde die Kurfürstenschänke frei, die Geschäftsführerin Frau Berger und die Edith-Habermann-Stiftung, der Mehrheitseigentümerin der Augustiner Brauerei München, begannen mit der Planung der Neugestaltung des Restaurants. Ende Februar soll alles fertig sein, dann erfolgt der Umzug in die ehemalige Kurfürstenschänke.

Im alten Augustiner wurden pro Jahr 1.500 Hektoliter Bier ausgeschenkt, künftig werden es 2.00 Hektoliter Bier sein. Das sind rund 600 Fässer Augustiner Bier.

Quelle: u.a. SZ 25.01.2023

..., dass der Bierkutscher Ernst, das Original der Radeberger Exportbierbrauerei und der Stadt Radeberg, in Rente gegangen ist. Im Dezember 2003 wurde die Rolle des Bierkutschers Ernst aus der Taufe gehoben. Bei vielen Führungen durch die Brauerei, bei Bierseminaren, bei Rundgängen durch die Bierstadt Radeberg und das Museum im Schloss Klippenstein erlebte man die humorvollen Erläuterungen von Bierkutscher Ernst. Seinen bürgerlicher Namen Michael Gregor kannte kaum einer in Radeberg und dem Umland, alle sprachen ihn mit Bierkutscher Ernst an. Im November 2022 beendete er seine Dienstzeit und begab sich in den wohlverdienten Ruhestand.

Danke auch von unserem Verein für die angenehmen Stunden die wir mit ihm in der Brauerei oder in der Stadt Radeberg verbringen konnten.

Bernd Hoffmann, 07.02.2023, FBG

..., dass die Sächsische Brauereien 2022 etwas weniger Bier abgesetzt haben als noch im Vorjahr. Laut Statistischem Bundesamt flossen im In- und Ausland insgesamt rund 703 Millionen Liter sächsisches Bier. Das sind etwa 0,5 Prozent weniger als 2021. Die Menge an Bier, die sächsische Brauereien in Deutschland verkauften, stagnierte den Zahlen zufolge, während der Bierabsatz deutscher Brauereien 2022 um rund 2,7 Prozent stieg.

Quelle: Dresdner Morgenpost, 02.02.2023

Jens Rothe FBG

..., dass die Inflation sich abzuschwächen scheint, ein Gasmangel zeichnet sich nicht ab: Zuletzt kamen aus der Wirtschaft eher verhalten optimistische Töne. Doch nun schlägt eine Branche Alarm, die sich selbst als Kulturgut sieht: die Bierbrauer. Sie warnen vor massiv steigenden Kosten für Verbraucher.

»Wenn Brauereien und Gastronomen ihre Mehrkosten voll an den Verbraucher weitergeben, sind wir Ende des Jahres bei 7,50 Euro für den halben Liter«, sagte Stefan Fritsche der »Bild«-Zeitung. Er ist Vizechef des Brauereiverbands Berlin-Brandenburg und Geschäftsführer der Klosterbrauerei Neuzelle.

Viele Kunden und Kundinnen seien nicht bereit, deutlich höhere Preise für Bier zu zahlen. Die Branche stehe daher »vor der größten Herausforderung in der deutschen Braugeschichte«. Vielen Brauereien drohe das Aus. Der Verbandsvertreter forderte: »Wir brauchen den Bier-Gipfel im Kanzleramt, um Deutschlands wichtigstes Kulturgut zu erhalten!«

Quelle: spiegel.de, Wirtschaft, 25.01.2023

Jens Rothe FBG

Vereinstermine 2023

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

10. März 2023	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
22. April 2023	35.	Dresdner Tauschtreffen, SoccerArena
Mai 2023	entfällt	
09. Juni 2023	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
28. Juli 2023	17;00 Uhr	Grillveranstaltung bei Holger Starke, Rippiener Str.23, mit Anmeldung
02. Dezember 2023	16:00 Uhr	Jahresabschlußveranstaltung im HammerBräu, Bahnhofstr. 42, Riesa. Mit einem Vortrag von G. Spies: "Gab es deutsches Bier in der 1.Klasse auf der Titanic"

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 2023

- 11. März 2023** D-8058 Zwickau
Intern. Tauschtreffen, Klubhaus Sachsenring, Brauereisouvenirclub Mauritius Zwickau/Sa. e.V.
- 24./25. März 2023** D-86368 Gersthofen
IBV-Tauschtreffen mit IBV-Jahreshauptversammlung im Gasthof Stern, Kirchplatz 10
- 13. Mai 2023** D-96123 Litzendorf-Tiefenellern
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Hönig GbR
- 03. Juni 2023** D- 99510 Apolda
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Apoldaer Vereinsbrauerei GmbH.
- 24. Juni 2023** D-88237 Bad Schussenried
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Ott
- 01. Juli 2023** D-7586 Bad Köstritz
24. OBSSC-Tauschtreffen in der Köstritzer Schwarzbierbrauerei GmbH.
- 11./12. August 2023** D-94501 Aldersbach
IBV-Tauschtreffen mit Verleihung des Goldenen Bierdeckels unter der Schirmherrschaft der Brauerei Aldersbach Frhr. von Aretin GmbH & Co. KG

Die Brauereijubiläen sächsischer Brauereien im Jahr 2023

- 210 Jahre Privatbrauerei Christian Fiedler, Scheibenberg OT Oberscheibe
- 165 Jahre Feldschlößchen AG Dresden, Dresden ST Coschütz
- 160 Jahre Privatbrauerei Specht GbR, Ehrenfriedersdorf
- 35 Jahre Brauhaus Pirna „Zum Gießer“, Pirna OT Copitz
- 25 Jahre Brauerei zum Bergschlösschen, Missionshof Lieske, Oßling OT Lieske
- 25 Jahre Brauhaus an der Thomaskirche, Leipzig
- 20 Jahre Neustädter Hausbrauerei Christian Schwingenheuer, Dresden OT Neustadt
- 15 Jahre Hausbrauerei Laubegast, Ausschank in der Gaststätte „Zum Gerücht“, Dresden OT Laubegast

Kasteneinleger mit Bierglasuntersetzern der Bergquell Brauerei Löbau



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

Titelseite: Bernd Hofmann, FBG

Rückseite: Bernd Hofmann, FBG

Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2023 ist der 20.05.2023

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.