

Informationsblatt

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

Ausgabe IV/ 2023



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

27. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Dresdner Brauereien im Spiegel alter Ansichtskarten

Um 1900 gehörte Dresden neben Berlin, München und Leipzig zu den Hochburgen der Postkartenindustrie in Deutschland. In der sächsischen Residenz sorgten zahlreiche Verlage für einen schier unerschöpflichen Nachschub an Karten. So ist es nicht verwunderlich, dass auch zahlreiche Ansichten von Braustätten der Stadt erhalten geblieben sind und das Sammlerherz noch heute höherschlagen lassen. Die Postkarte war in dieser Zeit nicht nur ein weit verbreitetes und auch kostengünstiges Kommunikationsmittel, sondern konnte auch als Werbeträger für bestimmte Produkte, wie köstliches Bier, in Erscheinung treten. Neben der Brauindustrie war Dresden auch ein bedeutender Standort für die Tabak- und Schokoladenerzeugung. Mit einem Ausstoß von 1,5 Millionen hl nahm die Stadt im Jahre 1910 den dritten Platz hinter Berlin und München in der Bierproduktion im Deutschen Reich ein.

Dabei konnte Dresden bereits auf eine lange Tradition im Brauwesen zurückblicken. Wie in vielen anderen Städten auch, nahm das Braugewerbe im Mittelalter einen bedeutenden Stellenwert ein. Die brauberechtigten Bürger schenkten ihren Gerstensaft im Reihenschank aus. Später übertrugen sie diese Aufgaben professionellen Braumeistern. Mit der Aufhebung des Bier- und Mahlzwanges in Sachsen am 27. März 1838 und trotz des Widerstandes der kleinen Brauer gegen die Errichtung von Großbrauereien war der Übergang vom Brauhandwerk zur Brauindustrie ab der Mitte des 19. Jahrhunderts nicht mehr aufzuhalten. Vor dem Hintergrund der erheblich gestiegenen Nachfrage konnten sich zahlreiche Brauereien in Dresden etablieren und ihre Produktion zunächst erheblich steigern. Ziel war neben der Zurückdrängung auswärtigen Bieres auch eine Erweiterung der Exportaktivitäten. Unterstützend wirkte hier der 1894 gegründete Verband der Brauereien von Dresden und Umgebung als lokaler Interessenvertreter. Die Wahl Dresdens als Gründungsort des Deutschen Brauerbundes 1871 war sicher nicht zufällig getroffen worden. Am Rande sei hier bemerkt, dass es mit Robert Ludwig Spath auch ein gebürtiger Dresdner gewesen ist, der seinen Bieruntersetzer 1892 zum Patent angemeldet hatte.

In der weiteren Entwicklung kam es, bedingt durch Inflation und Weltwirtschaftskrise, den verschärften Konkurrenzkampf sowie die beiden Weltkriege und den damit verbundenen Einschränkungen durch die Kriegswirtschaft zu einem erheblichen Rückgang der Produktion und Schließung von Braustätten. Von den Bombenangriffen auf die Stadt 1945 waren auch viele Brauereien mit zum Teil erheblichen Zerstörungen betroffen. Auf die weitere Entwicklung des Brauwesens nach 1945 wird, wenn auch nur skizzenhaft, bei der folgenden näheren Betrachtung ausgewählter Brauereien eingegangen.

Am 14. Juli 1836 wurde die Societätsbrauerei zum Waldschlößchen (siehe Titelbild) mit einem Kapital von 400.000 Talern gegründet. Sie gilt als eine der ersten deutschen Aktienbrauereien. Bereits am 26. März 1838 konnten die trinkfreudigen Gäste den Brauereiausshank in Besitz nehmen. Der gute Ruf des Bieres verbreitete sich schnell über die Stadtgrenzen hinaus und fand schon 1839 Abnehmer in Leipzig und Berlin. In der Reichshauptstadt schien es so beliebt zu sein, dass dort 1874 ein großes „Centralbierlager“ errichtet wurde. Mit dem Export in weitere Städte in Mitteldeutschland und im Norden konnten neue Absatzgebiete erschlossen werden. Seit 1855 und 1863 konnte man das Bier sogar in Brasilien und Paris genießen. Um der wachsenden Nachfrage auch im Dresdner Stadtzentrum zu genügen, wurde 1866 am Postplatz mit dem Stadtwaldschlößchen ein Ausschank eingerichtet, der aber am 13. Februar 1945 im Bombenhagel versank. Das 1888 in Societätsbrauerei Dresden AG umbenannte Unternehmen gehörte um 1900 mit einem Ausstoß von rund 200.000 hl zu den großen Produzenten der Stadt. Beim Bombenangriff im Februar 1945 wurden rund die Hälfte der an den Elbhängen im Norden der Stadt gelegenen Brauanlagen zerstört. Bereits im Juni 1945 konnte die Produktion wieder aufgenommen und 1953 der Ausstoß von 1938 erreicht werden. Die 1946 enteignete Brauerei wurde in Volkseigentum überführt und 1960 als Werk Nord den VEB Dresdner Brauereien angeschlossen. Mit Inbetriebnahme der Großbrauerei 1981 im Dresdner Stadtteil Coschütz wurde die Bierproduktion eingestellt und bis zur Schließung 1990 nur noch alkoholfreie Getränke hergestellt.

Zum Glück ging die Brautradition nicht ganz verloren. 1997 öffneten sich die Pforten der Gasthausbrauerei „Brauhaus am Waldschlößchen“, welches nach rund zwei Jahren der Sanierung dieses Jahr wieder Gäste begrüßen wird. Der Autor hatte das Glück, im Jahr 1977 zweimal für jeweils zwei Wochen im Rahmen der „sozialistischen Hilfe“ in der Brauerei als Aushilfe tätig sein zu können. Die von Waldschlößchen in den 1930er Jahren herausgegebenen Bierdeckelserien mit Motiven von Sehenswürdigkeiten Dresdens und seiner Umgebung sind heute begehrte Sammelobjekte.

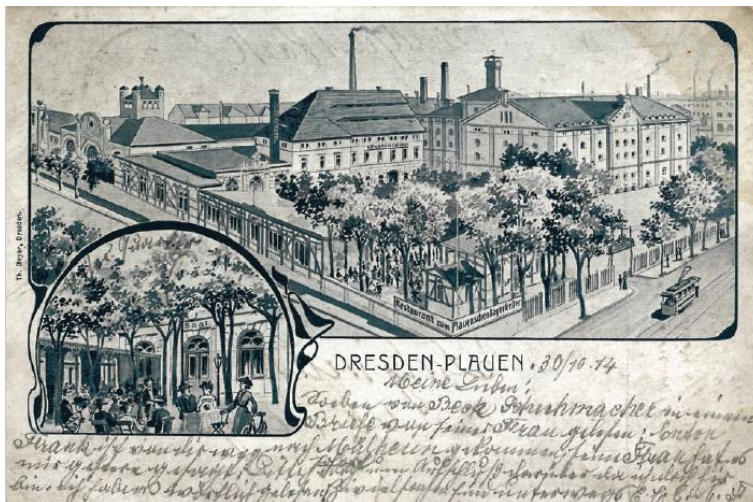
Wir wechseln den Standort in die entgegengesetzte Richtung der Stadt. Im Süden hatte der



bayrische Brauer Leonhard Meisl 1838 eine bescheidene Lagerbierbrauerei errichtet. Nach seinem Tod 1852 übernahmen seine beiden Söhne zwei Jahre später das Unternehmen und gründeten 1858 die Aktienbrauerei zum Felschlößchen. Trotz Konkurs im Jahre 1883 konnte die Bierherstellung, jetzt unter der Firmenbezeichnung „Consolidierte Felschlößchen AG“ aufrechterhalten und ab 1899 als „Brauerei zum Felschlößchen AG“ fortgesetzt werden. Anfang des 20. Jahrhunderts bildete

das Unternehmen eine Interessengemeinschaft mit der Radeberger Exportbierbrauerei, die 1921 in einer Fusion gipfelte. 1909 wurde die Brauerei mit einer Verdienstmedaille der Stadt Dresden für die hervorragende Qualität des Bieres geehrt. Für das Jahr 1913 ist ein beachtlicher Ausstoß von 150.000 hl ausgewiesen.

Nach Beseitigung der Kriegsschäden wurde Felschlößchen 1946 verstaatlicht. Zehn Jahre später produzierte man 55.000 hl Bier. 1960 wurde es als Werk Süd in den VEB Dresdner Brauereien integriert. Nachdem die zwischen 1973 und 1981 errichtete Großbrauerei in Coschütz die Produktion aufgenommen hatte, wurde die Bierherstellung im Stammhaus an der Budapester Straße 1991 aufgegeben. Das ehemalige Maschinenhaus dient heute gastronomischen Zwecken und beherbergt ein Brauereimuseum. Nach mehreren Besitzerwechseln gehört das Unternehmen seit 2011 als Felschlößchen AG zur Frankfurter Brauhaus GmbH in Frankfurt/Oder und ist heute die einzige noch existierende Großbrauerei der Stadt.



Wir nehmen erneut einen Ortswechsel vor und begeben uns in den romantischen Plauenschen Grund im Westen der Stadt. Am 12. September 1856 gründeten mehrere namhafte Dresdner Bürger mit einem Startkapital von 300.000 Talern die Brauerei zum Felsenkeller. Im Beisein des sächsischen Königs Johann wurde am 15. April 1857 der Grundstein für den Neubau gelegt. Bereits ein Jahr später konnte das erste Bier gebraut und die Restauration eröffnet werden. Besonders beeindruckend waren die

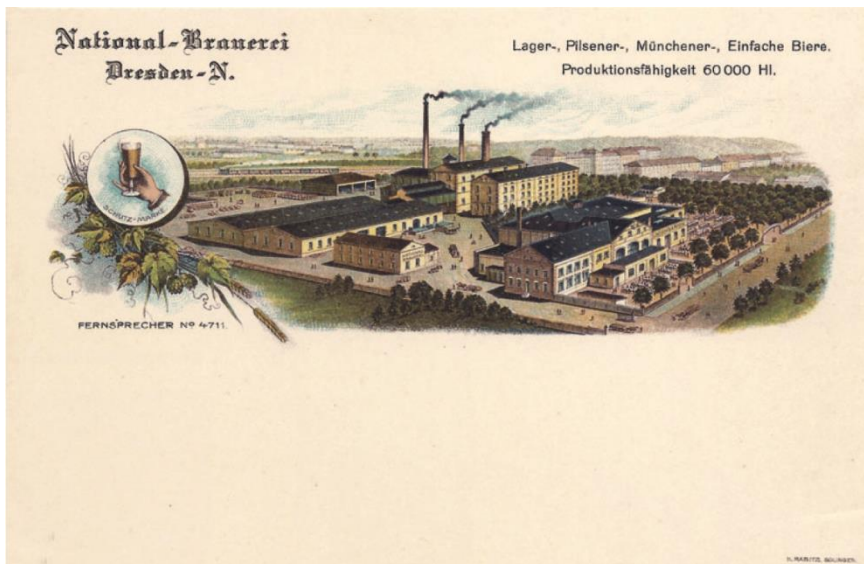
neun, jeweils 66 Meter langen Felsenkeller, die am Ende mit einem 140 Meter langen Gang verbunden waren und mit einer Gesamtfläche von 3.820 qm damals die bedeutendste Kellieranlage in Deutschland war. Bald wurde das Bier auch über die Stadtgrenzen hinaus bekannt, welches bereits in den 1860er Jahren die Ausfuhren unter anderen nach Leipzig, Breslau und Hamburg belegen. Um 1900 nahm die Brauerei mit einer Produktion von jährlich 250.000 hl nicht nur die Führungsposition in der Stadt ein, sondern war damit auch die be-

deutendste sächsische Braustätte. Darüber hinaus bot sie für diese Zeit ihren Beschäftigten auch weitreichende Leistungen, wie Gewinnbeteiligung oder Weihnachtsgeld. 1912 konnte das Unternehmen seinen Anlegern eine Dividende von sagenhaften 25 Prozent zahlen. Bereits 1898 hatte man das Logo der Brauerei, den feuerspeienden Eiswurm, als Patent schützen lassen. Wie auf der Postkarte um 1900 zu erkennen ist, hatte die Motorisierung des Fuhrparks noch keinen Einzug gehalten, man war also noch mit echten PS unterwegs. 1901 gab es 80 Wagen mit 64 Pferden. 61 Arbeiter waren für die Ställe verantwortlich oder sorgten als Kutscher dafür, dass die Kunden die begehrte Ware pünktlich erhielten.

Im Vergleich zu anderen Braustätten der Stadt, blieben die Schäden durch den Bombardierung 1945 relativ gering. Bereits 1954 konnten 320.190 hl Bier gebraut werden. Nach der Umwandlung in Volkseigentum 1946 wurde der Betrieb 1960 als Werk West Bestandteil des VEB Dresdner Brauereien und 1979 dem Getränk kombinat Dresden angegliedert. Mit Inbetriebnahme der Großbrauerei in Coschütz 1981 wurden die Flaschenbierproduktion eingestellt und nur noch in Tanks und Fässer abgefüllt. Der Ausstoß lag bei mehr als 600.000 hl. 1990 wurde der Braubetrieb eingestellt. Heute wird das Areal vorwiegend für gewerbliche Zwecke genutzt. Mein Onkel, Erich Naumann, war von 1930 bis 1981 als Brauer und Mälzer, zuletzt als Flaschenkellermeister, in der Brauerei tätig. Der köstliche Hastrunk ist mir bis heute in angenehmer Erinnerung geblieben.

Werfen wir noch den Blick auf zwei Brauereien, die etwas im Schatten der großen Bierproduzenten der Stadt lagen. Im Stadtteil Cotta wurde 1872 mit einem Kapital von 300.000 Talern das „Hofbrauhaus Aktienbrauerei und Malzfabrik zu Dresden“ gegründet. Anfang 1875 konnte die Produktion aufgenommen werden. Im Geschäftsjahr 1912/13 wurden 117.000 hl Bier hergestellt. Die Bandbreite der Erzeugnisse reichte von Weißbier über Gose bis zum Bockbier, wobei Letzteres sich der besonderen Gunst der Dresdner erfreute. Bedingt durch die Beschränkungen während des Ersten Weltkrieges und den sich verschärfenden Konkurrenzkampf musste das Unternehmen 1921 die Produktion einstellen. Die Gebäude wurden anschließend für Wohn- und Gewerbezwecke genutzt. Später erfolgte der Abriss, um Platz für einen Supermarkt zu schaffen. In Anlehnung an die historische Brautradition vertrieb dieser ab 2011 ein im Lohnbrauverfahren hergestelltes Bier unter der Marke Dresdner Hofbrauhaus, was zu einem Markenrechtsstreit seitens des Staatlichen Hofbräuhauses München führte, in dessen Folge die Dresdner Marke 2022 gelöscht werden musste. Heute firmiert das Bier als ElbBaron.

Im selben Jahr wie das Hofbrauhaus wurde auch die „Actien-Bierbrauerei zum Plauenschen Lagerkeller“ im Stadtteil Plauen gegründet. Bereits 1877 konnte ein Ausstoß von 43.455 hl erreicht werden, der sich bis 1903 auf 66.370 hl erhöhte. Besonderer Beliebtheit erfreute sich der Ausschank mit Biergarten. Die für das Jahr 1912 ausgewiesene Dividende von sechs Prozent dürfte die Anleger zufrieden gestimmt haben. Die Kunde von der guten Qualität des Bieres, wozu sicherlich auch die hervorragende Wasserqualität aus eigenem Brunnen beigetragen hat, erreichte auch den letzten sächsischen König Friedrich August III., der der Braustätte 1911 das Privileg eines königlich sächsischen Hoflieferanten verlieh. Diese Auszeichnung hatte die Radeberger Exportbierbrauerei bereits 1905 erhalten. Der letzte Bombenangriff auf Dresden am 17. April 1945 fügte den Anlagen erhebliche Schäden zu, nur noch das Sudhaus und der Lagerkeller blieben weitgehend erhalten. Nachdem das Unternehmen 1972 verstaatlicht wurde, firmierte es als VEB Falkenbrauerei Dresden und wurde sechs Jahre später dem VEB Dresdner Brauereien angeschlossen. Auch hier, wie bei anderen Dresdner Brauereien, wurde mit Inbetriebnahme der Großbrauerei in Coschütz 1981 die Bierherstellung aufgegeben und auf die Erzeugung von Mineralwasser umgestellt, welche man 1990 endgültig aufgab.



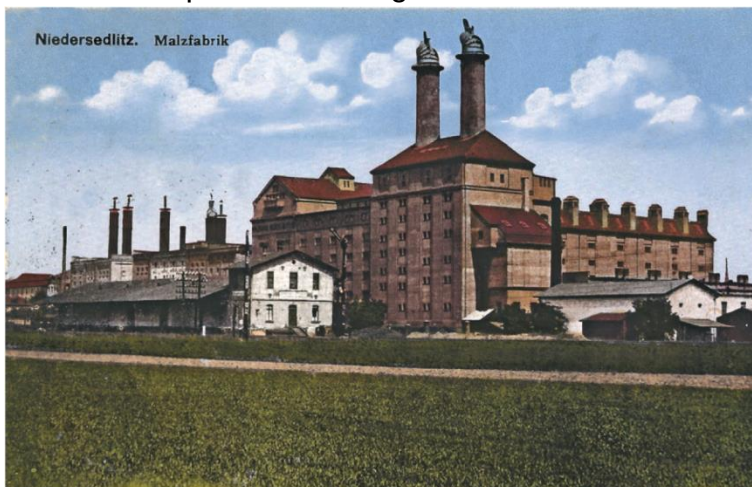
Neben den großen Braustätten gab es in Dresden auch kleine Betriebe, von denen viele der starken Konkurrenz der Großbrauereien nicht gewachsen waren und vom Markt verschwanden. Zwei von diesen sollen kurz erwähnt werden. Die Nationalbrauerei S. G. Naumann & Söhne in der Dresdner Neustadt, deren Ursprung bis ins Jahr 1808 zurückreicht, wurde 1901 von der Unions-Brauerei Actiengesellschaft, einem Zusammenschluss

mehrerer Brauereien mittlerer Größe, übernommen, die dann allerdings selbst in Konkurs ging und 1908 liquidiert wurde.

Die auf der Borsbergstraße im östlichen Stadtteil Striesen gelegene Privatbrauerei E. Riepl & Söhne musste sich der Konkurrenz und den eingeschränkten Bedingungen zu Beginn des Ersten Weltkrieges beugen und schloss 1915 ihre Pforten.



Abschließend soll die Dresdner Malzindustrie nicht unerwähnt bleiben. Im ausgehenden 19. Jahrhundert hatten viele Brauereien, sowohl aus Platzgründen als auch wegen der begrenzten Möglichkeiten, den stetig wachsenden Bedarf selbst zu decken, ihre Mälzereien geschlossen und bezogen das für den Brauprozess wichtige Produkt aus den Malzfabriken. Erwähnt seien hier das 1873



gegründete Unternehmen der Brüder Moritz und Adolf Pick im Stadtteil Niedersedlitz, die später unter dem Namen Malzfabrik Niedersedlitz A. G. firmierte. Ein weiterer Standort befand sich in Pieschen, wo Paul König 1885 seine Malzfabrik eröffnet hatte, die 1931 in eine Aktiengesellschaft umgewandelt wurde und 1982 die Produktion einstellte. Die seit 1889 im Stadtteil Plauen angesiedelte Sächsische Malzfabrik A.G. fiel 1945 den Bomben zum Opfer. Eine weitere wichtige Bezugsquelle war die 1884

als Aktiengesellschaft gegründete Malzfabrik zu Pirna.

In der gebotenen Kürze des Beitrags konnten nur einige Zäsuren der interessanten und wechselvollen Brauereigeschichte Dresdens aufgezeigt werden, vieles musste fragmentarisch oder unerwähnt bleiben. Wenn auch mit der Brauerei Feldschlößchen nur noch ein großer Produzent übriggeblieben ist, wird die Biervielfalt und Brautradition glücklicherweise noch heute durch einige Haus- und Kleinbrauereien gepflegt und aufrechterhalten.

Auf der Rückseite befinden sich weitere Postkarten, die im Text erwähnt wurden.

Quellen:

- Dresden. Das Namensbuch der Straßen und Plätze im Westen der Stadt, Halle 1996
 - Dresdner Geschichtsbuch, Bd. 1, 16, 18, Altenburg 1995, 2011, 2013
 - Dubbers, Annette, Plauen. Aus der Geschichte eines Dresdner Stadtteils, Dresden 2006
 - Ein bierseliges Land, Halle 1996
 - Gutsche, Edda, Die Biere des Ostens, Hamburg 2004
 - Hermann, Robin, Sächsische Brauereien, Chemnitz 2011
 - Starke, Holger, Vom Brauhandwerk zur Brauindustrie, Köln, Weimar, Wien 2005
- Verfasser: Holger Naumann, D-Coswig/Sachsen, IBV "Unser Steckenpferd 02/2023,

Dresdens älteste Hafenbrauerei

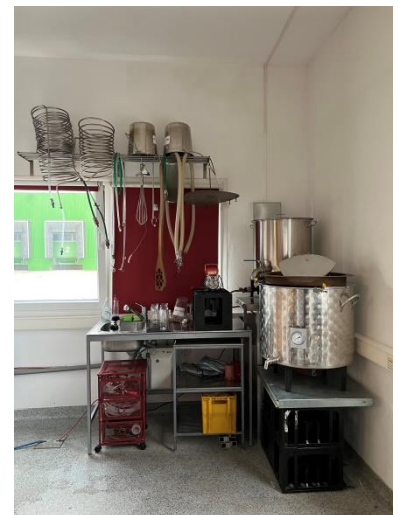
„Bier wird's immer!“ Was am Ende des Brauseminars bei Christian Schwingenheuer wohl als eine Art Erwartungsmanagement gedacht war, führte die vier Gründer des Urbanowicz Braukollektivs – Christoph, Jörg, Phillip und Tim – als Leitmotiv und vielleicht auch als Aufmunterung durch die ersten Schritte des Bierbrauens.

Was heute in zwei Containern im Dresdner Alberthafen noch immer unscheinbar daherkommt, nahm nach dem Brauseminar im Jahr 2014 in der Küche der Wohngemeinschaft der vier angehenden Verkehrsingenieure seinen Anfang. „Die ersten Schritte waren holprig.“, erinnert sich Christoph, einer der vier Köpfe hinter Dresdens Ältester Hafenbrauerei. „Unser Läuterbottich bestand aus zwei Plastikeimern, in die wir nach dem ersten fehlgeschlagenen Versuch zusätzliche Löcher bohren mussten, weil partout nichts durchlaufen wollte.“



Und trotzdem schien sich der Leitspruch zu bewahrheiten. „Das Ergebnis unseres ersten Suds war klebrig, hatte viel Alkohol und war aber eben auch gut, es war Bier. Jedenfalls hatten wir Lust auf mehr.“, so Christoph weiter.

Inzwischen marschieren die vier Brauer straff auf ihren 100. Sud zu. Gebraut wird fast jedem Monat einmal, wobei pro Sud ein Brauverantwortlicher benannt wird. Dieser muss die übrigen Mitglieder von seinem Rezept überzeugen, bevor in einem 150 l-Topf rund 130 l Bier pro Braugang gebraut werden. Zum Standardrepertoire gehören u. a. Hafenkante, ein hopfiges Pale Ale sowie ein süffiges Red Ale mit dem Namen Red Smaragd. Aber auch andere Sorten, z.B. IPA, Lager- und Weizenbiere sowie Stout haben sich inzwischen in die Reihe der handwerklich gebrauten Biere eingereiht.



Die Zutaten und Flaschen beziehen die seit 2022 gewerblich agierenden Brauer von Lieferanten, die sich auch auf kleine Liefermengen einlassen. So kommt die Gerste inzwischen nicht mehr aus Heidenau, sondern von der Firma Weyermann Spezialmalze aus Bamberg. Den Hopfen, genaugenommen Hopfenpellets liefert der Hopfenhandel Resch aus Sandelzhausen, einem kleinen Ort inmitten der Hallertau, und die Hefe wird von der Firma Fermentis bezogen. „Eine Herausforderung war auch der Bezug von Flaschen. Wer liefert schon Flaschen in einer auf uns zugeschnittenen Menge und zu einem erträglichen Preis? Am Ende stellte ein Lkw auf seiner Rundtour eine Palette mit 0,33 l-

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz (Pilsner, Cara Hell), Hopfen (Centennial, Polaris), Hefe	Urbanowicz Braukollektiv Älteste Hafenbrauerei Dresdens Hagelburger Str. 58, 01067 DD urbanowicz@mail.de urbanowicz_braukollektiv jede Flasche wurde mit Liebe handwerklich gebraut und per Hand abgefüllt.	mindestens haltbar bis 14.07.2023 gekühlt lagern 0,33 l alc. 4,2 Vol. %	Sud 84 Hafenkante Pale Ale
---	--	---	----------------------------------

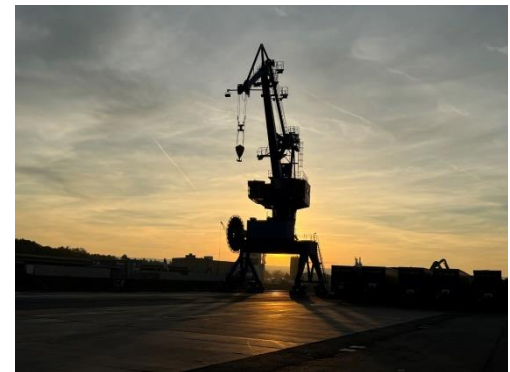
Flaschen bei uns ab. Die reichen bis heute.“ grinst Christoph. Auf die Reinigung zurückgehender Flaschen verzichten das Braukollektiv bewusst. „Wir nutzen Longneck-Pfandflaschen, die man in Getränkemärkten prob-

lemlos zurückgeben kann. Unser Konzept und unsere Braumengen geben es schlicht nicht her, zurückgehendes Leergut sauber zu lagern und eine Waschanlage unter hygienischen Gesichtspunkten zu betreiben.“

Fragt man nach Zielgruppen, einem Geschäftsmodell oder Wachstumsplänen, bekommt man nach einigem Zögern Antworten, die eine klare Richtung erkennen lassen. „Wir sind unsere eigene Zielgruppe, und natürlich Leute im Dresdner Raum mit Liebe zu handwerklich gebrautem Bier und der Bereitschaft, dafür etwas mehr Geld pro Liter auszugeben.“ Wachstum oder Bierversand sind nicht geplant, obwohl sich die vier Brauer bei ihrem Leitmotiv bereits weiterentwickelt haben. „Gutes Bier wird's immer!“ lautet dieses inzwischen. „Einen Quantensprung bei der Qualität unserer Biere haben wir mit einer kontrollierten Gärführung erreicht. Zuvor spielte der Zufall bei unseren Bieren eine nicht unerhebliche Rolle.“, so der einhellige Tenor. Und der Erfolg gibt den Brauern Recht. Insbesondere die Nachfrage nach Hafenkante ist unverkennbar, weshalb sich das Braukollektiv auch schon im Brauhaus Radebeul eingemietet hat, um größere Mengen zu brauen.



Und die Vision für die Zukunft? Es soll trinkbares und gutes Bier sein, nicht zu weit weg vom üblichen Geschmack, aber eben besonders. Und es soll mit echtem lokalen Bezug weitergehen, und ohne dabei wachsen zu müssen. Bei diesem Thema versteuern sich die Mienen der Brauer. „Wir möchten vor allem nicht wachsen, wenn dies mit einer Abkehr von tatsächlich handwerklich vor Ort gebrautem Bier einhergehen müsste.“, so die eindeutige Meinung. Wäre auch schade, denn mit dem lokalen Ambiente im richtigen Licht und ihren vor Ort gebrauten Bieren braucht sich das Braukollektiv nicht zu verstecken.



Thoralf Knote, FBG, 20.06.2023

Dresden, wie es war

Der Senator und Strumpfwirker Buttlich aus Lichtenberg war wenige Tage nach Eröffnung der Chemnitz-Riesaer-Staatseisenbahn in Dresden.

Er trat damals in eine der vielen bayrischen Bierstuben ein, die zu Dutzenden auf allen Straßen der Altstadt zu finden waren. Die er auf der Großen Brüdergasse gewählt hatte, schien eine der nobelsten zu sein, was er an der dort angetroffenen Gesellschaft und am Betrag der Zeche bemerkte. Später ging er ins Link'sche Bad zu einem Konzert unter Musikdirektor Hünnerfürst. Das Konzert war übervoll besucht, dennoch herrschte während des Konzerts große Ruhe, obwohl man Zigarren rauchte und Kaffee und Bier trank.

Danach war Buttlich noch auf dem Waldschlößchen bei Felßner und mußte anschließend zu Fuß, weil es nach 10 Uhr abends keine Droschke mehr gab, in die Dresdener Neustadt auf die sog. „Scheunenhöfe“ gehen. Dort gab es eine Unzahl von Wirtshäusern und Winkelkneipen. Das Gasthaus „Zur goldenen Henne“ war voller Soldaten, die ihn wegen des Tragens seines roten Käppchens als Demokraten schalten. (Die Gartenlaube Nr. 17, 1853)

Gern besuchte Vergnügungsorte in Dresden waren um 1810:

1. *Das Feldschlößchen*: Es lag vor dem Falkenschlage und gehörte jetzt dem Amtswalter Neitzsch auf Ostra. Anfänglich hieß es der Nehlische Garten und Anna Nehlin erhielt 1644 die erste Erlaubnis zum Wein- und Bierschanke. Der Kämmerer Lange bekam 1714 das Privilegium des freien Schanks von fremden und einheimischen Bier und Wein, des Backens, Schlachtens, Branntweinbrennens, zu Ausspannung und Gastierung, welches der Ober-Landbaumeister Pöppelmann 1735 erneuern ließ, so wie auch der geheime Rat Christoph Dietrich Bose. Der nicht weit davon gelegene

Sartorische Garten wurde davon abgetrennt und der Schank in demselben verboten. Die Gebäude sind größtenteils von Pöppelmann erbaut worden.

2. *Zum Wilden Mann*: Dieses Vorwerk hat Gasthofs-Gerechtigkeit und die niederen Gerichte über die 1722 consolidierten Grundstücke und die dazu gehörigen Häuser. Der ehemalige Besitzer, der Oberst Lüder, erlangte sie nebst der Schriftsässigkeit 1736, daher der Kauf bei der Landesregierung konfirmiert, der Lehnschein aber auf Befehl beim Amte ausgefertigt wird. Seit 1719 gehört eine Wiese in Dippelsdorf dazu, die gedachter Oberst von einer verwitweten Carpzov kaufte. Die übrigen Feldstücke sind alle zusammengekauft und jetzt wieder viele davon verkauft worden. Die Lage ist sehr angenehm an der Moritzburger Straße.
3. *Der Falkenhof*: Er liegt am Falkenschlage und ist 1720 an den General-Feldmarschall und Kabinettsminister Graf von Flemming verkauft und mit der Freiheit des fremden Bierschanks, des Schlachtens und der Gastung versehen worden. Er wird wegen der schönen Lage noch häufig besucht.
4. *Antons Garten*: Seine Lage an der Elbe, dem Linkischen Bade gegenüber, gibt ihm eine herrliche Ansicht, und von ihm hat man eine ebenso reizende Aussicht. Der Platz gehörte sonst zur Stallamtswiese und ward 1738 von einem Hamburger Kaufmann Dropen zu Anlegung einer Kalkbrennerei verliehen. 1754 ward er vergrößert, dem Oberfloß-Kommissar Anton zu Erbauung eines Hauses und Gartens vererbt und zugleich mit der Gerechtigkeit eines Gasthofs, der Bäckerei, des Schlachtens, Branntweinbrennens und des fremden Bierschanks versehen, auch der Weg zwischen der Elbe und dem Holzplatz frei verstattet. Der jährliche Erbzins war 3 Thaler und es wird nur die Schankakzise entrichtet. Es kamen später mehrere Grundstücke dazu, so des Postkommissars Mierisch steuerfreie Wiese, welche sonst unter des Rats Gerichtsbarkeit sich befand. Die Bequemlichkeiten, die man daselbst findet, benutzen auch im Winter viele Gesellschaften.
5. *Zum Schönbrunn oder Kammerdieners*: Er liegt an der Königsbrücker Straße vor dem schwarzen Tore. Den erstern Namen erhielt es 1754, als dem Besitzer die Konzession auf 20 Jahre erteilt wurde, fremde Weine und Biere zu verschänken, zu schlachten und schwarz und weißes Brot zu backen. Der Kammerdiener Künzelmann erhielt alsdann noch alle Gasthofsgerechtigkeiten und das Branntweinbrennen gegen einen Erbzins von 5 Thalern auf beständige Zeiten. Der gegenwärtige Besitzer heißt Lotzmann.
6. *Klein-Hamburg*: Es ist schon etwas entfernt über Friedrichstadt, wird aber doch fleißig besucht. Einem Gärtner Briel wurden 1726 zum Behuf, Färberröte und Waid für die königliche Indigo-Fabrik zu erbauen und zu einem Haue vier Scheffel Feld vom Vorwerk Ostra hinter der Amtsziegelscheune gegen 20 Thaler Erbzins vererbt. Er errichtete dabei eine Schankwirtschaft, die, mancherlei Widerspruch ungeachtet, bis jetzt geblieben ist.
7. *Das Schusterhaus*: Dieses liegt vor dem Briesnitzer Schlage und findet noch immer vielen Beifall. Es erhielt 1759 die Konzession, Wein und Gorbitzer Bier zu schenken; aber der Branntweinschank ward ihm nicht verstattet.
8. *Die Galgenschenke oder Grüne Tanne*: Vorher stand in dieser Gegend der Galgen, der ehemals vor dem Pirnaischen Tore war. Caspar Ehrlich mußte 1562, weil er aus des Rüstmeisters Erbschaft 1371 fl 5 gl. entwendet hatte, zur Strafe diesen Galgen steinern bauen und mit seinem Namen bezeichnen. Wegen Baufälligkeit ist er 1666 neu gebaut und nachher verlegt worden. Nachdem die Heide der Festungswerke wegen weggeschlagen worden, baute sich 1736 zuerst ein böhmischer Gärtner Barth. Pawlick daselbst an und legte auf erhaltene Erlaubnis einen Bierschank an. Diese Schenke gehörte mit zu dem, jetzt aus 124 Häusern bestehenden, neuen Anbau.
9. *Altona*: Liegt vor dem Löbdauer Schlage. Hier wurde sonst das Kuchenbacken stark getrieben, das aber nachher von den Friedrichstädter Bäckern streitig gemacht wor-

den. Vom Vorwerk Ostra sind das zwei Stücke Land dazu vererbt worden, das eine 1749 mit 1 Thaler Erb- und 6 gl. Wasserzins und das andere 1755 gegen 1 Thaler Erbzins.

10. *Der Weiße Hirsch*: Dieser hat eigene Erbgerichte über ungefähr 24 Häuser. Das Wohnhaus selbst ist zu einem Vergnügungsorte sehr geeignet, steinern und mit einem Turme versehen. Die Kaufsbestätigung des Gutes selbst erfolgt bei der Landesregierung, wegen der Lehensveränderung aber wird Befehl zum Amte gegeben. Die Schriftsässigkeit und Erbgerichte erlangte schon 1732 die Gräfin von Manteufel. Der Kellermeister Roos erstand die Grundstücke sub hasta, erhielt auch einen wüsten Platz gegen 2 Thaler Erbzins und zwei Steuerschocke erblich dazu, 1754 und nachher 4½ Morgen Land, dem Gasthof gerade über gegen 1 Thaler 18 gl. Erbzins und 3 gangbare Schocke, über welches alles er die Erbgerichtsbarkeit bekam.
11. Der neben 10. befindliche *Gasthof zum Weißen Adler* hieß sonst die Lohschenke und erhielt 1735 die Konzession. Die Obergerichte hat das Amt Dresden.

Weitere Lustorte waren neben anderen der Große Garten, die Grüne Wiese und die brettterne Saloppe. (Dresdner Anzeiger 1809, S. 273 ff)

Seit Abschaffung des Reihebrauens in Dresden zwischen 1748 und 1768 gab es übrigens in Dresden 16 Brauhäuser, davon einschließlich des Hofbrauhauses in der Pirnaischen Vorstadt zehn in bürgerlicher Privathand, 4 Brauhäuser gehörten dem Stadtrat, davon lagen drei in der Altstadt und eines in der Neustadt, zwei Brauhäuser gab es in der Friedrichstadt, eines dem Königlich Ostraer Vorwerk und eines dem Prinzen Maximilian zugehörig.

Gunter Stresow, FBG, 08.06.2023

Wissenswertes

Neue Biersorten im Schützenhaus Pulsnitz

Seit März 2022 gibt es im Schützenhaus Pulsnitz das selbst gebraute Pulsnitzer „Schützenbier“ (siehe Infoblatt III/2022).



Das Interesse der Kunden war überraschend groß, so dass ab Ende März 2023 am Schankhahn nun auch ein schlankes, herbes, kellertrübes Pilsner nach böhmischer Brauart ausgeschenkt wird.

Am 13. Juli 2023 konnte ich den Bierkeller im Schützenhaus besuchen und den Ausführungen vom Schützenhauswirt Dirk Busch über die Herstellung des Bieres folgen.

Liebe Freunde des FBG, wenn auch Ihr den Geschmack des Bieres aus der Anlage des Schützenhauses

Pulsnitz verkosten wollt, dann fahrt nach Pulsnitz, meldet Euch aber vorher beim Wirt unter der Telefonnummer 035955/44792 an.

Horst Weitzmann, FBG, 26.07.2023

Aus Dresdens Industriegeschichte

Unser Vereinsfreund Dr. Holger Starke hat in „Ein bierseliges Land“ (Aus der Geschichte des Brauwesens von Dresden und Umgebung, fliegenkopf verlag), auf Seite 67 auf Produkte sächsischer Fabriken in Brauereien und Mälzereien hingewiesen, die im gesamten deutschen Reich und im Ausland im Einsatz waren, darunter Firmen wie Louis Hermann, Gebrüder Seck, Robert Voigt, Friedrich August Siemens, Robert Ludwig Sputh und andere.

In der Brauwelt Nr. 21-22, 2018 wird nun auf die 1911 in Dresden durch Otto Hänsel gegründete Verpackungsmaschinenfabrik, eine der ersten ihrer Art, hingewiesen, die ab 1919 in Dresden-Freital ansässig war. Nach der Teilung Deutschlands 1948 wurde diese Firma in Hannover neugegründet, aus der schließlich die Hänsel Processing GmbH hervorging.

Mit dem Firmengründer Otto Hänsel nahm die TU Dresden Kontakt auf und ersuchte diesen um Unterstützung auf dem Gebiet Verarbeitungsmaschinen und Verpackungstechnik, auch ging es um die Auszeichnung der besten studentischen Arbeiten.

Anlässlich einer wissenschaftlichen Tagung im März 2018 erhielten den Preis für die beste Studienarbeit aus den Händen des Sohnes von Otto Hänsel, Dr. Ralf-Otto Hänsel, Markus Sieber und Paul Weber. Eine Auszeichnung für die beste Diplomarbeit erhielt Felix Schriker, der bereits zuvor schon Träger des Otto-Hänsel-Preises für die beste Studienarbeit war.

Brauwelt Nr. 21-22, 2018

Gunter Stresow, FBG, August 2023

Des Deutschen Lieblingsbier

Ein gestandener Biertrinker hat ohne Frage sein Lieblingsbier, obgleich er aus Neugier oder Zwang auch gern mal "fremdgeht". In der Brauwelt Nr. 26 /2020 finden sich unter dem Titel "Beliebteste Biermarken Deutschlands" die Ergebnisse einer durch das Markt- und Forschungsinstitut Youbov, Köln durchgeführte Befragung.

Danach landete deutschlandweit Krombacher mit 16,8% auf Platz 1, gefolgt von Beck's mit 12,9% und Warsteiner mit 12,5%. Radeberger landete mit 10,0% auf Platz 7.

Auffallend ist, daß in den einzelnen Bundesländern die in ihnen gebrauten Marken häufig an die Spitze gesetzt wurden, z. B. Beck's in Bremen, Bitburger im Saarland und Rheinland-Pfalz, Tannenzäpfle in Baden-Württemberg oder Radeberger in Sachsen-Anhalt und Sachsen. In Sachsen wird Radeberger mit 26,5% am häufigsten gekauft. Es folgen Ur-Krostitzer mit 20,7% und Freiburger mit 18,6%.

Eine Befragung in diesem Jahr würde kaum wesentlich anders aussehen.

Brauwelt Nr. 26 /2020

Gunter Stresow, FBG, August 2023

Bierstraße im Erzgebirge

In der Brauwelt Nr. 34-35/2018 wurde bekanntgemacht, daß "ab sofort die neue deutsch-tschechische Bier-Route zwischen Freiberg, Aussig, Laun, Klösterle an der Eger und Breitenbrunn befahrbar und erfahrbar sei." Mit einer Länge von rund 300 km führe sie zu 17 Brauereien. Initiator sei der Geschäftsführer der Brauerei Rechenberg, Andreas Meyer. Die Brauereien böten neben ihren regionalen Spezialitätenbieren auch Brauereiführungen, Bierseminare und Verkostungen an. Es gäbe einen Reiseführer mit Landkarte, der die Brauereien und ihre Öffnungszeiten bekanntmache und über Übernachtung, Speisenangebote und Parkmöglichkeiten informiere. Touristische Höhepunkte seien also nicht die Orte, sondern die Brauereien, die dazu jeweilige besondere Angebote machten.

Der Reiseführer, der in beiden Ländern kostenlos angeboten würde, enthalte auch eine Stempelkarte, die dem Teilnehmer bestätige, daß er das Angebot angenommen habe. Für 10 Stempel gäbe es als Geschenk einen schönen Glaskrug.

Dieses an sich doch sehr lobenswerte Angebot blieb Vielen bis dato unbekannt, wurde offenbar in der lokalen Presse nicht oder nur am Rande erwähnt. Nun sollte es in Anspruch genommen werden. Eine Anfrage wegen der Akzeptanz dieses sehr interessanten Angebotes und einer möglichen Buchung wurde durch die Privatbrauerei Rechenberg-Bienenmühle dahingehend beantwortet, daß das Projekt zwar 2018 angelaufen, aber wegen organisatorischer Probleme längst eingestellt sei.

Dankenswerter Weise hat Herr Meyer angeboten, dem Freundeskreis Genauerer bekanntzumachen. Darüber soll zu einem späteren Zeitpunkt im Info-Heft berichtet werden.

Brauwelt Nr. 34-35/2018

Gunter Stresow, FBG, August 2023

Collaboration-Bier

Collaborieren, also zusammenarbeiten, hat auch eine unangenehme Bedeutung, meinte man doch bisher damit auch das Zusammenarbeiten mit einer fremden Besatzungsmacht. Die in der Brauwelt Nr. 12-13/2022 genannten Collaboration-Biere "Bitburger Challenge" und "Dry Hop'd Zwickl" sind nun einfach Biere, die auf Grund einer Zusammenarbeit mit US-Brauern zustande kamen. Collaboration symbolisiert hier also eine internationale Braufreundschaft, in der sich ein klassisches deutsches Bier mit amerikanischen Hopfensorten in Deutschland und ein gutes "German Pilsner" in den USA am Markt durchsetzen sollen.

Ob man für auf diese Art erzeugte Biere mit Collaboration den Nagel auf den Kopf getroffen hat, bleibt immerhin fraglich.

Brauwelt Nr. 12-13/2022
Gunter Stresow, FBG, August 2023

Vereinstermine 2023

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

08. September 2023	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
10. November 2023	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
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

- 23. September 2023** D-04680 Colditz
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft des Gasthof Waldhaus Colditz
- 14. Oktober 2023** D-44145 Dortmund
FvB-Westfalen-Börse im Brausaal der Dortmunder Brauereien.
- 28. Oktober 2023** D-91413 Neustadt an der Aisch
IBV-Tauschtreffen im Gasthof & Brauerei Kohlenmühle
- 11. November 2023** D-Bad Rappenau
44. Nikolaustauschbörse in Bad Rappenau-Heinsheim in der Sporthalle Heinsheim.
- 27. Januar 2024** D-72818 Trochtelfingen
517. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft des Albquell-Bräuhaus Auberger & Schmid GmbH u. Co.

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

Bernd Hoffmann, FBG, 03.02.2022

Postkarten aus dem Artikel "Dresdner Brauereien im Spiegel alter Ansichtskarten"



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

Titelseite: Holger Naumann
Rückseite: Holger Naumann

Redaktionsschluss für die Ausgabe I/2024 ist der 20.11.2023

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.