

# Informationsblatt

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

**Ausgabe IV / 2025**



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

29. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

## **Etwas Neues über München und sein Bier**

Der Franke Johann Friedrich Frischeisen ist Heimatforscher und Autor mehrerer Bücher zu Entdeckungen in Franken, besonders im Raum Windsbach. In seinem Buch "Franken, Wenden und Wandalen (Verlag Ph. C. W. Schmidt, 2024) beschäftigt er sich u. a. auch mit der Herleitung von Ortsnamen. Dabei kommt er zu Begründungen, die von den bisher als logisch abgeleiteten erheblich abweichen. Nach ihm spielen sog. Urworte eine entscheidende Rolle, Teile einer Ursprache, die sich in Wortkernen, Silben oder Buchstabenfolgen noch in vielen heutigen Sprachen finden.

So seien man, main, min, mon, mun Kernsilben für ein günstiges Siedlerfeld und fänden sich in Ortsnamen wie Mainz, Minden, Monheim, Mannheim, Mönchengladbach, übrigens auch in Manchester (England), Manitoba (Kanada), vielleicht auch Minsk und Tscheljabinsk, aber auch in München, selbst Mönch und mens (Geist) seien davon abgeleitet. Der Ursilbe "man" ordnet man auch die Bedeutung von wichtig, prägend, dominierend und edel zu. Manna, Mansarde, Monster, Monsun sind Ableitungen davon.

Die Einbeziehung des Namens München, löse – so Frischeisen – einen Furor aus. Die Mönche, Namensgeber für München, seien nämlich nicht die ersten Siedler gewesen, die dort gepredigt und Bier gebraut hätten, sondern Kelten. Forscher führen sogar den Namen Kellerbier auf die Kelten zurück. Das sei logisch, weil Bier immer kühl gelagert werden müsse und Keller als Synonym für Kühlung galt. Eine Biersorte mit einem Keller als Namensteil zu verbinden, gäbe keinen Sinn. Kellerbier heiße deshalb richtiger Keltenbier.

Gunter Stresow, FBG, 02.07.2025

## **Zum Stand der alkoholfreien Biere in Deutschland**

Nach BrauIndustrie Nr. 5/2025 hat sich die Produktion von alkoholfreiem Bier und alkoholfreien Biermischgetränken von 2004 auf 2024 mehr als verdoppelt. Man rechnet mit einer weiteren Erhöhung in den nächsten Jahren.

Die ungebrochene Nachfrage nach alkoholfreien Bieren mache derzeit im Getränkehandel 9% aller angebotenen Biere aus. Sie erreichen in der Beliebtheitsskala hinter dem Marktführer Pils mit 48% und Hell mit 11% Platz 3.

Es wird seitens der Verbraucher, so jedenfalls nach Aussagen des Deutschen Brauerbundes, nach hochwertigen, geschmackvollen Bieren gesucht, die zu jeder Lebenslage passen. Dafür böten die alkoholfreien Biere wegen ihrer oftmals isotonischen und mineralischen Eigenschaften Gewähr und deshalb rechne man damit, dass bald jedes Zehnte in Deutschland gebraute Bier alkoholfrei sei.

Durch neue Verfahren hätten sich die alkoholfreien Biere enorm verbessert. Schonender Alkoholentzug habe dazu geführt, dass sie den guten Geschmack und die hohe Qualität ihrer Ausgangsbiere behielten. Nach dem Reinheitsgebot gebraut können alle Sorten als alkoholfrei angeboten werden. Derzeit können in Deutschland, das weltweit führend im Brauen alkoholfreier Biere sei, mehr als 800 verschiedene alkoholfreie Marken angeboten werden.

Gunter Stresow, FBG, 02.07.2025

## **Zur Organisation der Brauindustrie Ende des 19., Anfang des 20. Jahrhunderts**

Wer sich für die Organisation der Brauindustrie interessiert, weiß, dass 1871 in Dresden der Deutsche Brauerbund und 1893 in Leipzig der Deutsche Braumeister- und Malzmeisterbund gegründet wurden.

Daneben werden in der Literatur eine Reihe anderer Verbände aufgeführt. Dazu gehören: Bund der mittleren und kleinen Brauereien der Norddeutschen Brausteuerergemeinschaft, 1892 in Leipzig gegründet, der Verband der Brauereien von Dresden und Umgebung, 1894 in Dresden gegründet, die 1883 gegründete Braugenossenschaft zu Dresden und Umgebung sowie der 1915 in Dresden gegründete Sächsische Brauerbund. <sup>(1)</sup>

Unerwähnt bleibt, und die Hinweise im Internet auf sein Bestehen sind schwer auffindbar und äußerst spärlich, der Bund Deutscher, Oestereicher und Schweizer Brauergesellen (Bild rechts). Dessen Sitz war Leipzig und Delegiertentage waren der zweite, 1894 in Berlin und der dreizehnte 1910 in Dresden.

Dem Freundeskreis liegt nun ein Statut dieses Bundes, ausgestellt auf den Böttchermeister Max Unger, Riesa mit der Bundes-Nr. 10707 und dem Aufnahmedatum 8.10.1905 vor. Daraus sind Zweck, Organisation des Bundes, Mitgliedschaft, Rechte und Pflichten zu ersehen. Den gelernten Brauern, Mälzern, Küfern und Brennern, die Mitglieder werden konnten, wurden Arbeitslosen-, Aussperrungs- und Ausstands-, Rentenunterstützung bei Arbeitsunfähigkeit infolge hohen Alters oder vorzeitiger Invalidität, Rechtsschutz, Sterbegeld und Herbeiführung günstiger Arbeits- und Lohnverhältnisse zugesagt.

Der Gesellenbund gehörte dem Unabhängigen Brauerbund an, in dem 1907 2,3% aller Brauarbeiter organisiert waren, 37,2% gehörten der freien Gewerkschaft und 1,1% dem Hirsch-Dunckerschen Gewerkverein an.<sup>(2)</sup>

Erwähnung findet der Unabhängige Brauerbund als gewerkschaftsnaher Arbeiterverband auch in <sup>(3)</sup>. Ihm gehörte der in Leipzig gegründete Bund deutscher, österreichisch. und schweizerischer Braugesellen an, der 1910 in Bayern 384 Mitglieder hatte und deren Zahl bis 1912 auf 405 anstieg. Bisher ist leider nicht bekannt, welchem Bundes-Verein die Dresdener Gesellen angehörten und wie groß ihre Zahl war. Der Bundesverein zu Magdeburg z. B. trug die Vereinsnummer 11.

<sup>1</sup> Heß/Schäfer, Unternehmer in Sachsen, Leipziger Univ.-Verlag 1998

<sup>2</sup> Mikulas Teich, Bier, Wissenschaft und Wirtschaft in Deutschland 1800-1914, Böhlau Verlag Wien 2000

<sup>3</sup> Statistisches Jahrbuch für das Königreich Bayern 1915, S. 198

Gunter Stresow, FBG, 02.07.2025



## Radeberger wird Bierpartner von SonneMondSterne-Festival

Radeberger Pilsner ist das neue Festival-Bier des Open-Air-Festivals *SonneMondSterne*. Wie die Radeberger Gruppe weiter mitteilt unterzeichneten die Brauerei und Veranstalter Seekers Event einen mehrjährigen Vertrag.

Mit rund 40.000 Besuchern gehört das *SonneMondSterne*-Festival laut Pressemitteilung zu den größten Open-Airs für Elektronische Dance Music in Europa. Mit eigener Festivalfläche will Radeberger als Bierpartner für gute Stimmung sorgen, egal ob klassisches Pils oder Radeberger Alkoholfrei. „Wir wollen mit unserer Marke Radeberger nicht einfach nur dabei sein. Wir wollen mitgestalten. Diese Partnerschaft ist Teil unseres neuen Markenwegs, der zeigt: Unser Bier ist mehr als Tradition – nämlich auch Haltung, Neugier und das Bedürfnis, immer wieder neu aufzubrechen“, erklärt Marco Domogalski, Marketingleiter Radeberger Pilsner.

Philipp Helmers, CMO des Veranstalters Seekers Event, ergänzt: „Das ganze Jahr arbeiten wir dafür, die besten Erlebnisse und Momente für unsere Festival-Community zu schaffen. Zu diesem Anspruch passt ein starker Partner mit einem guten Bier, der vor allem unsere Sprache spricht.“ Den ersten Benefit der Partnerschaft konnten die Fans bereits nutzen: Die Festival-Ticket der Aktion „Radeberger-Ticket“ mit einem 20% Preisnachlass seien innerhalb von zwei Wochen restlos ausverkauft gewesen.

Das Open-Air findet dieses Jahr vom 8. bis 10. August 2025 am Bleilochstausee in Saalburg-Ebersdorf im Thüringer Schiefergebirge statt. Die diesjährigen Top-Acts sind Anyma, Boris Brejcha, Charlotte de Witte, Paul Kalkbrenner, Scooter und Ski.

Quellen: [meininger.de/bier/events](http://meininger.de/bier/events)

Getränkezeitung

SBB Pressespiegel 26.KW 2025

Jens Rothe, FBG

## Qualitätswettbewerb für Bier 2025

Zu den sächsischen mit den DLG-Preisen ausgezeichneten Brauereien gehören:  
DLG-Preis 2025

Brauereien	Gold	Silber
Landskron BRAU-MANUFAKTUR GmbH & Co. KG	2	3
Mauritius Brauerei GmbH	1	
Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH	4	
Sternquell-Brauerei GmbH	2	



Unter der Voraussetzung gleichbleibender Qualität darf der Preisträger 2 Jahre 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.

Quelle: dlq.org

Jens Rothe, 16.08.2025, FBG

## Bundesehrenpreis für Meißner Schwerter

### Eine der zwölf besten deutschen Brauereien steht in Meißen

Höchste Ehre für Sachsens älteste Privatbrauerei: Meißner Schwerter erhält den Bundesehrenpreis für herausragende Qualität in der Lebensmittelproduktion. Und das nicht zum ersten Mal.

**Meißen.** Die Meißner Schwerter Privatbrauerei hat zum vierten Mal einen Bundesehrenpreis für ihr Bier gewonnen. Die Auszeichnung des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat sei die höchste Ehrung der deutschen Ernährungswirtschaft, heißt es in einer Pressemitteilung des Unternehmens.

Die Auszeichnung wurde in Berlin von Bundesminister Alois Rainer (CSU) überreicht. Insgesamt beteiligten sich mehr als 130 deutsche Brauereien an dem Wettbewerb. Unter den zwölf prämierten Brauereien ist Meißner Schwerter die einzige aus Mitteldeutschland. Die meisten stammen aus Bayern oder Baden-Württemberg.

Die Jury prüfte die Biere unter anderem auf Geschmack, Frische, Spritzigkeit und Reinheit. Für Brauerei-Inhaber Eric Schäffer ist die Auszeichnung ein Gütesiegel: „Die Prämierung bestätigt die erstklassige Qualität unserer Biere.“

Quelle: saechsische.de/lokales/meissen-lk  
SBB Pressespiegel 22.KW 2025  
Jens Rothe, FBG

## **Kiesbye's Plädoyer für Bier mit Alkohol**

Wieder greift der gelernte Dipl.-Ing. für Brauwesen, Axel Kisbye, in seiner Kolumne "BieracoliX" in der BrauIndustrie Nr. 12/2024 ein heißes Eisen an. Selbst mit Laktose-Intoleranz belastet, weist er auf mögliche Gefährdungen hin, mit denen die davon Betroffenen beim Verzehr von alkoholfreien Bieren rechnen können.

Die WHO (Weltgesundheitsorganisation) und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung haben nämlich auf Grund von Forschungsergebnissen an der kanadischen British Columbia University jeglichen Alkoholkonsum als gesundheitsschädigend bezeichnet, allein gäbe es aber berechnete Zweifel an der Methodik und Interpretation der Ergebnisse. Die kanadischen Forscher hätten nur herausgefunden, dass das Sterberisiko jüngerer Alkoholkonsumenten ein gleich großes sei wie das gleichaltriger Abstinente, das Sterberisiko aber für Konsumenten zwischen 56 und 78 Jahren geringer sei als für Abstinente dieser Altersgruppe. Außerdem hätten die Forscher aus 107 Studien nur 6 herausgespickt, die ihnen ins Konzept gepasst hätten. Man habe auch nicht mitgeteilt, welche Alkoholika den Untersuchungen zugrunde lagen und muss an der Vorurteilsfreiheit der Forscher schon deshalb zweifeln, weil diese in enger Beziehung zu den "Guttemplern" stünden, die für einen alkoholfreien Lebensstil ständen und offizieller Partner der WHO seien.

Alkoholfreie Biere nun als generell positiv für die Gesundheit zu bezeichnen, ist aber falsch. So liegt der Fruktosegehalt bei Bieren, die durch "gestoppte Gärung" oder durch Einsatz spezieller Hefen entalkoholisiert werden, bei bis zu 1,5 g/100 ml, bei hochvergorenem Pilsener bei nahezu 0. Auf die genannte Art entalkoholisierte Biere haben bei Fruktose-Intoleranten, immerhin 10 - 30% der Bevölkerung, Blähungen, Bauchkrämpfe, Durchfall und Antriebslosigkeit bis Depressionen zur Folge und können, da immer mehr Lebensmittel Fruktose enthalten, in der Leber zu Fett verarbeitet schließlich auch zur Zirrhose führen.

Auch der sog. Glykämische Index (GI) als Maß für den Anstieg des Blutzuckerspiegels und damit Risikofaktor für Typ-2-Diabetes, Fettleibigkeit und Herz-Kreislauf-Erkrankungen möge beachtet werden. Er ist bei alkoholfreien Bieren 3- bis 4-mal höher als bei "normalen" Bieren.

Weil aber auch, nach Kiesbye und den Erfahrungen vieler Biertrinker, die sensorischen Genussfaktoren, wie ein perfektes Verhältnis Zucker-Säure, niedrige Restsüße, ausgewogenes Aroma und andere, heute unter dem Begriff "Trinkability" zusammengefasst, bei vielen alkoholfreien Bieren den Erwartungen nicht entsprechen und zum Weitertrinken nicht anregen, bleibt Kiesbye "lieber bei meinen alkoholhaltigen Bieren, konsumiere bewusst, freudvoll mit allen meinen Sinnen und agiere im Straßenverkehr und bei der Arbeit verantwortungsbewusst. Schließlich soll Lebensfreude auch erheblich zur Gesundheit beitragen".

Nun bleibt abzuwarten, wie sich und ob überhaupt die Hersteller alkoholfreier Biere zu dieser Kiesbye'schen Kolumne verhalten und wie die Verbraucher, wenn sie denn von dieser Problematik Kenntnis erhalten, reagieren werden.

Gunter Stresow, FBG, 02.07.2025

## **Bierpantscherei: früher hart bestraft**

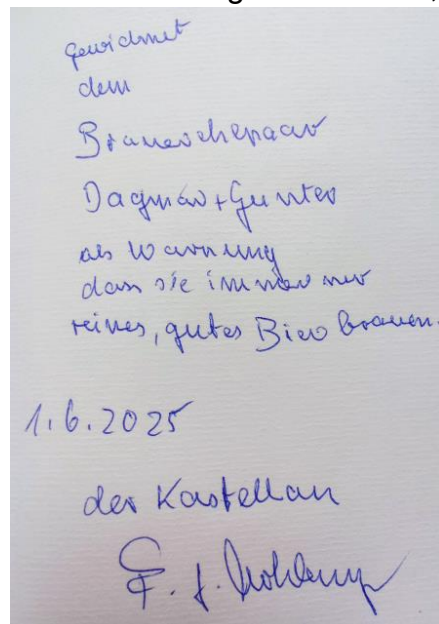
Auf den Fahrten nach unseren Urlaubsorten besuchen wir stets Burgen, Schlösser und Kirchen, die in der Nähe der Reiseroute liegen. Dieses Jahr, auf der Fahrt nach Bad Gögging in der Nähe von Regensburg, war es die Burgruine Stockenfels am Regen in der Nähe der Stadt Teublitz. Aus dem Internet war uns bekannt, dass man diese Ruine auch Bierpantscherburg nennt, ihr Besuch war uns also ein Muss!

Leicht zu finden war sie für uns nicht, eine Umleitung führte uns in die Irre, aber durch Befragung wurde uns der Weg gewiesen und versichert, dass sich ein Besuch dieser Ruine wirklich lohne. Wir haben also den nicht sonderlich anstrengenden Aufstieg gewagt und wurden auf der Burg (Bild rechts) von einem älteren Herrn in mittelalterlichem Kostüm begrüßt. Es war der Kastellan der Burg, Herr Franz Joseph Vohburger, der an einem Tisch saß, auf dem Bücher und CDs mit Bezug auf die Burg bereitlagen.



Schnell stellte sich heraus, dass sie sämtlich von ihm verfasst und besprochen wurden. Das Buch

“Die Geisterburg Stockenfels”, Sagen und Geschichten um die Burg, haben wir sofort käuflich erworben. Herr Vohburger, dem wir uns als Brauer und Mitglieder des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen vorgestellt hatten, war so freundlich, während wir das dort angebotene “Geisterbier” tranken, im Buch eine freundliche, zugleich warnende Widmung einzutragen (Bild links)



Auf den Seiten 117-120 dieses Buches wurde uns bestätigt, was wir bereits im Internet in Erfahrung gebracht hatten: Wasser ins Bier zu schütten galt in Bayern nach Mord und Brandschätzung als drittschlimmstes Verbrechen.

Auf Stockenfels, auch Bierpantscher-Walhalla genannt, wurden die Strafen für Bierpantscherei vollzogen. Um Mitternacht öffnete sich dort der ansonsten verschlossene, grundlose Brunnen, eine schier endlos erscheinende, bis zur Turmspitze reichende Leiter erschien, auf der der Malefizant, Sprosse um Sprosse, einen Eimer voll Wasser hinauftragen musste, den oben ein sog. Oberteufel über die Burg-

mauer ausschüttete. Danach begann das Spiel von neuem, Nacht für Nacht, quasi ewiglich. Etliche der Malefizanten, Brauer und Gastwirte, die ihre Gäste so betrogen hatten, seien schon 300 Jahre da oben und es würden täglich mehr. Das beweise auch der tiefe Weiher zu Füßen der Burg, der selbst im heißesten Sommer nicht austrockne.

Wir wollen es nicht übertreiben: immerhin beschwerten sich mitunter auch heute noch Gäste über nicht gehöriges Maß, unangemessenen Preis oder Qualitätsmängel, eine Geisterburg zur angemessenen Bestrafung ist uns aber nicht bekannt. Oder?

Dagmar und Gunter Stresow, FBG

## **Bierologe« als Berufung**

### **Gunter Stresow im Wochenkurier**

Wer kann eigentlich besser über Bier forschen und schreiben, als jemand, der das Brauhandwerk beherrscht?

Der Radeberger Gunter Stresow ist gelernter Brauer und beschäftigt sich seit über fünfzig Jahren mit der Geschichte des Brauwesens. Die Ergebnisse seiner Nachforschungen hat der Radeberger gemeinsam mit seiner Frau Dagmar Stresow in 31 Bänden zur "Erkundung des Brauwesens" und zahlreichen weiteren Publikationen niedergelegt.

Der ganze Artikel erschien am 26.02.2025 im Wochenkurier, nachzulesen unter: "<https://www.wochenkurier.info/landkreis-bautzen/artikel/bierologe-als-berufung>"

Dagmar Stresow, FBG, 22.08.2025

## Ranunkelhof



Pirna war in früheren Zeiten eine Bierstadt. Auf der Copitzer Elbeseite (Hauptstr.12) entsteht mit dem Ranunkelhof eine neue Braustätte. Am 12. Juli war Tag der offenen Baustelle, gleichzeitig der erste selbstgebraute Bierausschank. Braumeister Stefan Mitreuter, der zuvor im Brauhaus Radebeul aktiv war, hatte sich im Vorfeld viel Mühe gegeben. Das hopfenbetonte Helle wurde von den zahlreichen neugierigen Gästen, nicht nur wegen dem Bierpreis (0,5l/2,00€) sehr gelobt. Am 2. Aug. zur Pirnaer Hofnacht wird die GHB offiziell eröffnet. Man plant ein Helles und ein Rotes zu brauen, sowie Saisonbiere. Neben dem Gastraum wird es einen schönen Biergarten, mit Blick zur Elbe und dem Schloss Sonnenstein, noch eine Eventscheune mit Platz für ca. 140 Personen geben. Am 27. Sept. und am 3./4. Okt. wird zum Ranunkelhof-

Oktoberfest eingeladen. Am Baustellenbesichtigungstag war ich mit dem Braumeister vom "Gießler" verabredet. Es blieb nicht nur bei ein oder zwei Proben...

Für mich war es ebenfalls noch interessant, einige Hausbrauer und (!) -innen aus der heimischen Gegend zu treffen. Besonders habe ich mich über den ehemaligen Braumeister vom Missionshof Lieske gefreut, der ja bei vielen unserer Mitglieder bekannt und beliebt ist.

Für den Ranunkelhof einen guten Start, viel Erfolg und Hopfen und Malz - Gott Erhalts!

Gunter Stresow, FBG, 02.07.2025

## Die geheimnisvollen Zahlen auf Bierflaschen

### Wie alt ist diese Bierflasche?

### Was bedeuten die Zeichen auf den Pfandflaschen?

Die Zeichen am unteren Flaschenrand einer Mehrweg-Bierflasche enthalten eine ganze Reihe wichtiger Informationen, die für den Endverbraucher allerdings in der Regel nicht relevant sind, erklärt Dr. Ebbertz. Hierbei gibt es verpflichtende und freiwillige Angaben.

Die Flaschen werden in einem zweistufigen Herstellprozess aus 2 Formenhälften, der Flaschenmündung und dem Flaschenboden gefertigt .

Überwiegend wird bei dem Formenhersteller die eine Formenhälfte mit Zahlen, Buchstaben und Zeichen graviert und in der anderen Formenhälfte sind kleine Punkte oder tropfenförmige Markierungen eingebracht , die eine automatische Lesung der Formnummer beim Glashersteller ermöglichen, um fehlerhafte Flaschen direkt auszusortieren und die Information an die Produktionsmaschine zu übermitteln .

### Was muss auf der Flasche stehen?

Alle Bierflaschen sind seit 1981 nach der europäischen Fertigpackungsverordnung genormt und werden mit dem Symbol "E" (für Europa) gekennzeichnet. Zusätzlich muss die Nennfüllmenge angegeben sein, z.B. 0,33l oder 0,5l.

Das Herstellerzeichen, die sog. "punt mark" (Hüttenzeichen), besteht in der Regel aus einem Symbol oder einem Buchstaben. Diese Kennzeichnung auf Bierflaschen zeigt, welche Glashütte die Flasche hergestellt hat. Sollte eine Flasche Qualitätsmängel aufweisen oder bersten und ein Kunde verletzt sich, muss der Hersteller identifizierbar sein. Beispielsweise steht das Herstellerzeichen O-I für die Firma O-I (Owens Illinois).

### Freiwillige Angaben

Das Produktionsjahr der Flasche muss nicht vermerkt sein, kann aber zweistellig angegeben werden, z.B. "20" für 2020. Die kleinen Punkte unmittelbar dahinter geben an, in welchem Quartal die Flasche gefertigt wurde: kein Punkt: 1. Quartal, 1 Punkt: 2. Quartal ...

Hinter weiteren, unregelmäßig unterbrochenen Pünktchen verbirgt sich die Nummer der Gussform, in der die Flasche in der Glaserei hergestellt wurde.

Damit Mehrweg-Bierflaschen von vielen Brauereien genutzt werden können, sind sie hinsichtlich ihrer Form standardisiert. Ihre Herstellung durch verschiedene Glashütten ist an eine entsprechende Lizenz gebunden. Um optische Qualitätsstandards zu garantieren, sind Herstellung und Verwendung vertraglich zwischen Poolträgern, Glashütten sowie den Nutzern geregelt.

Das Sudhauben-Symbol auf der sogenannten NRW-Flasche, die schlanke Flasche, die man von zahlreiche Weißbiermarken wie Schneider Weiße, Maisel, Erdinger, Paulaner oder Franziskaner kennt, gibt den Träger des Pools an – in diesem Fall der Deutsche Brauerbund, weiß Dr. Ebbertz.

### **Wie alt sind die ältesten Flaschen, die sich im Umlauf befinden?**

Dr. Ebbertz mutmaßt, dass die ältesten Flaschen aus den 1990er-Jahren stammen. Je älter die Flaschen sind, desto breiter sind die Reibringe, die sie ober- und unterhalb der Etiketten haben, erklärt der Experte.

"Die Flaschen haben oberhalb und unterhalb des Etiketts eine leichte Verdickung. Sie dient dazu, das Etikett zu schonen, weil an den Ringen die Flaschen aneinander reiben, aber nicht die Etiketten. Und je länger man diese Flaschen benutzt, umso öfter sind die natürlich in der Flaschenfüllanlage und da schubbern sie aneinander. So entstehen dann diese Reibringe als sichtbare Abnutzungserscheinungen."

Dr. Lothar Ebbertz, Hauptgeschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes

Wenn man also keine Reibringe erkennen kann, ist die Flasche mit großer Wahrscheinlichkeit recht neu.

### **Wie oft wird eine Bierflasche wieder befüllt?**

Laut dem Geschäftsführer des Bayerischen Brauerbundes wird eine Bierflasche bis zu 40- bis 50-mal wieder befüllt. Das hängt aber auch stark davon ab, welche Qualitätsansprüche die einzelne Brauerei an die Optik der Flasche hat. Es gibt Brauereien, die sind recht anspruchsvoll, was die Flaschenqualität betrifft, weil die für sie auch Ausdruck der Markenqualität ist. Hier wird entsprechend eher aussortiert und das Gebinde durch Neuglas ersetzt, so Dr. Ebbertz.

Quelle: Bayern 1, Radio Bayern, 11.07.2025  
Jens Rothe, FBG

## **Schottische Mäßigkeit**

Weltweit warb die sog. "Mäßigkeitsbewegung" schon seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts für eine wesentliche Einschränkung des Branntweinkonsums und einen mäßigen Gebrauch anderer alkoholischer Getränke. Wenn man der Bewegung auch Erfolge nicht absprechen konnte, bot doch der Begriff Mäßigkeit genügend Stoff für kontroverse Diskussionen. Was der eine subjektiv als mäßig erachtet, gilt dem anderen schon als maßlose Übertreibung. So kann man auch verstehen, dass manche Völker, so das deutsche und das schottische, übergroßer Trunksucht bezichtigt werden.

Es wundert nicht, dass kirchliche Vertreter vor allem Anhänger der Mäßigkeitsbewegung waren und sind. Die folgende Ansprache eines schottischen Predigers an seine Gemeinde, sofern sie überhaupt stattfand, ist sicher nicht als eine Aufforderung zum Trunk zu verstehen, eher als eine bewusste Übertreibung zum Gegenteil.

"Meine Brüder, Eure Ausschweifungen werden nach und nach unerträglich. Gewöhnt euch doch an die Mäßigkeit in allen Dingen und hütet euch vor starken Getränken. Wenn ihr aufsteht, dürft ihr ein Gläschen Branntwein zu euch nehmen, um den Magen zu kräftigen, ein anderes vor dem Frühstück und allenfalls eins nachher; aber befasst euch nicht mit beständigem Trinken. Wenn ihr des Morgens ausgeht, nun, so könnt ihr ein Gläschen wegen des Nebels nehmen, vielleicht eins vor dem Mittagessen, was nicht zu verdammen wäre; aber lasst euch nur nicht fortwährend mit der Flasche in den Händen finden. Niemand wird etwas einzuwenden haben, wenn ihr ein Gläschen beim Dessert trinkt und ein anderes beim Aufheben der Tafel, um auf die Gesundheit eurer Freunde anzustoßen. Dies alles ist vernünftig

gehandelt, selbst wenn ihr, um euch nachmittags zur Arbeit frisch zu erhalten, euch mit noch eins bis zwei Gläschen laben solltet. Aber scheußlich ist es, sich mit solchem Getränke übermäßig anzufüllen. Ist das Tagewerk vollbracht, dann darf man, um sich wieder zu stärken, ein Gläschen und nach dem Abendessen wieder eins nehmen. Ein weiteres nach dem Tee ist auch nicht zu viel. Endlich, da man eine längere Angewohnheit nicht so schnell ablegen kann, will ich, wenn ihr nicht anders wollt, zugeben, dass ihr noch ein Gläschen vor dem Schlafengehen und in der Nacht beim Aufwachen allenfalls eins oder zwei, um wieder einschlafen zu können, genießet; aber meine lieben Freunde, dabei lasst es bewenden, sonst werdet ihr die Grenzen der Mäßigkeit überschreiten.”

Quelle: Berliner Gerichts-Zeitung v. 12.1.1864  
Gunter Stresow, FBG, 02.07.2025

## Die sieben Stadien der Trunkenheit

Der Philosophieprofessor A. E. Heath, der sich auf einer Versammlung der englischen Hygienegesellschaft über alle möglichen seelischen und körperlichen Probleme aussprach, gab dabei auch seine Beobachtungen bekannt, die er über die “sieben Stadien der Trunkenheit” gemacht hat.

Er klassifizierte sie nach den “Dingen, die verschwinden”, und zwar in folgender Weise:

1. Stadium: Verschwinden der Selbstkritik. Ein Glas Wein beseitigt die Hemmungen, die wir sonst im Gespräch und Benehmen besitzen. Wir werden dadurch bessere Gesellschafter und sitzen nicht mehr brummig dabei, um nur zuzuhören, was die anderen sagen.
2. Stadium: Die Kritik den anderen gegenüber verschwindet. Deshalb können wir geduldig den größten Blödsinn mit anhören, der in Reden nach dem Essen verzapft wird.
3. Stadium: Verschiedene Fähigkeiten beginnen zu verschwinden
4. Stadium: Man kann noch sehen und sich bewegen, aber man ist schon im Zweifel, welches das eigene Glas und welches das eines anderen ist.
5. Die einander koordinierten Bewegungen der Augen verschwinden.
6. Stadium: Man sieht doppelt.
7. Stadium: Man fühlt sich blind.

Soweit der Professor. Leider konnte der Autor die Quelle nicht ausfindig machen, der Beitrag fand sich in seinem Archiv auf einem losen Zettel.

Schade, dass man nicht erfährt, bei welchen konsumierten Alkoholmengen und mit welchen personellen Unterschieden die Stadien eintreten und ob man sie an sich selbst oder nur am Nachbarn bemerkt. Man könnte meinen, dass mitunter die Stadien 1 und 2 zwar nicht unbedingt erstrebenswert, aber bei gewissen Gelegenheiten durchaus hilfreich sein könnten. Danach sollte man das Trinken wohl beenden.

Übrigens unterscheiden die einschlägigen Wissenschaftler nach einem Phasenmodell des amerikanischen Mediziners Jellinek vier Phasen der Trunksucht, nämlich eine voralkoholische, prodromale, kritische und chronische Phase. Sie gehen dabei nicht von einem einmaligen, sondern häufigen und deshalb schädlichen Trinken aus.

Gunter Stresow, FBG, 22.08.2025

## Vereinstermine 2025

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

<b>12. September</b>	Vereinstreffen, Feldschlößchen AG
<b>14. November</b>	Vereinstreffen, Feldschlößchen AG
<b>Nov./Dez.</b>	Jahresabschlussfeier noch in Planung

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](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de).

## **Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2024/25**

- 06. September 2025** D-Kronach  
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Brauerei Kaiserhof GmbH & Co. KG.
- 13. September 2025** D-08328 Stützensgrün  
529. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft von "Das Weihnachtsland im Erzgebirge" (und der Marke Tippner Bier)
- 20. September 2025** D-Barntrup  
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Brauerei Denner.
- 11. Oktober 2025** Chemnitz, Einsiedler Brauhaus  
FvB-Tauschbörse
- 11. Oktober 2025** D-91413 Neustadt an der Aisch  
530. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Kohlenmühle Gasthof-Brauerei e.K.
- 08. November 2025** Bad Rappenau-Heinsheim  
46. Nikolaus-Tauschbörse in der Sporthalle Heinsheim

Wie bitten alle Leser dieses Informationsheftes darum, sich vor Besuch eines Tauschtreffens auf den Webseiten des IBV/FvB o.a. darüber zu informieren, ob noch kurzfristig Änderungen aufgetreten sind. Danke!

## **Die Brauereijubiläen sächsischer Brauereien im Jahr 2025**

- 565 Jahre Die älteste sächsische Privatbrauerei, die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH, feiert im Jahr 2025 565 jähriges Brauereijubiläum
- 175 Jahre Freiberger Brauhaus GmbH, Freiberg
- 155 Jahre Privatbrauerei Blechschmidt, Treuen
- 155 Jahre Brauhaus Hartmannsdorf GmbH, Hartmannsdorf
- 145 Jahre Glückauf-Brauerei Gersdorf GmbH, Gersdorf
- 140 Jahre Einsiedler Brauhaus GmbH, Chemnitz OT Einsiedel
- 25 Jahre Bayerischer Bahnhof, Brau- und Gaststättenbetrieb GmbH & Co. KG, Leipzig
- 15 Jahre Brauhaus Alter Elbehof, Torgau OT Graditz Werdau
- 10 Jahre BIO-Braumanufaktur in der Schmilka'schen Mühle, Bad Schandau OT Schmilka
- 10 Jahre Trachenowe Braukunst, Dresden OT Trachau
- 10 Jahre KHW „Kleine heile Welt“ Bräu, Marienberg OT Zöblitz
- 10 Jahre Stonewood Braumanufaktur GmbH, Chemnitz
- 10 Jahre Cliff's Brauwerk, Leipzig
- 10 Jahre Privatbrauerei Norman Graf, Torgau
- 10 Jahre Schlossbrauerei Hopfgarten, Frohburg OT Hopfgarten
- 5 Jahre Kasper Bräu, Amtsberg OT Dittersdorf
- 5 Jahre Brauhaus am Bahnhof, Halsbrücke
- 5 Jahre Hopfenwald, Leipzig
- 5 Jahre Kjell Beer, Waldenburg
- 5 Jahre Holzhauer Rumpelbräu, Rechenberg-Bienenmühle OT Holzgau
- 5 Jahre Sudost GmbH, Görlitz

Bei den Jubiläen der Gasthaus- und Hausbrauereien ist es kompliziert, die Termine für die Jubiläen zu verfolgen. Sollten Sie Hinweise zu Jubiläen, An- und Abmeldungen haben, teilen Sie uns das bitte mit. Danke!

## Abbildungen von Bieruntersetzern aus der Falkenbrauerei Dresden



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

Titelseite: Matthias Walther, FBG

Rückseite: Matthias Walther, FBG

Redaktion: Lutz Schmidt

Redaktionsschluss für die Ausgabe I/2026 ist der 20.11.2025

**Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.**