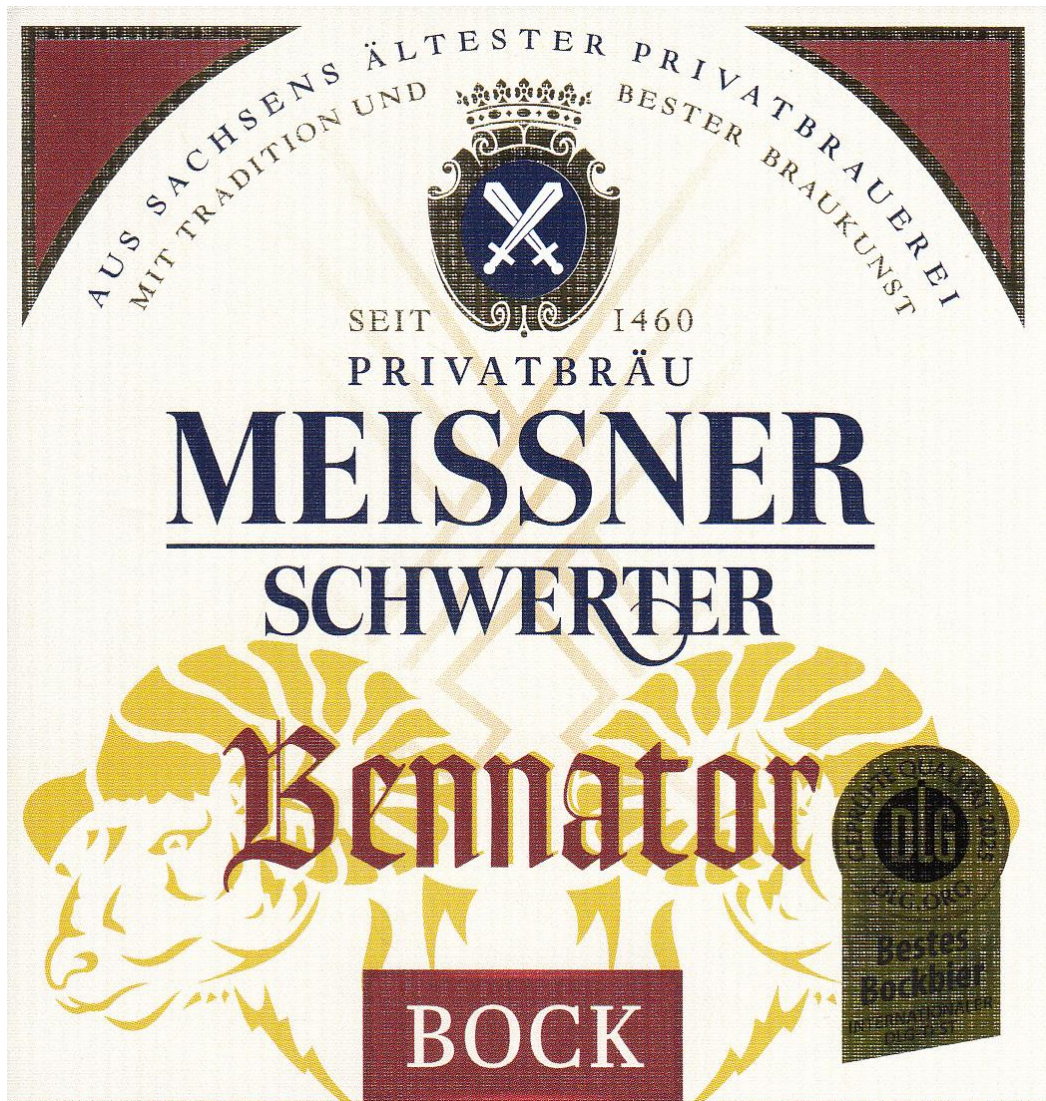


Informationsblatt

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

Ausgabe I / 2026



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

30.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Brauhaus am Waldschlösschen Dresden

Das das Brauhaus am Waldschlösschen seit 2024 seinen alten Namen wieder erhalten hat und nicht mehr Bräuhaus am Waldschlösschen heißt, hatten wir ja schon berichtet. Was noch nicht bekannt war, die Gasthausbrauerei, sprich Brauanlage im Brauhaus am Waldschlösschen, die seit 1997 von der Paulaner-Brauerei München betrieben wurde, hat einen neuen Betreiber.

Die Gasthausbrauerei wird nun von einem neuen Betreiber in Eigenregie betrieben.

Die Firmierung lautet:

Waldschlößchen Brauhaus, MPV-Gastro UG (haftungsbeschränkt).

Der Braumeister Holger Stark, der seit 1997 in der Gasthausbrauerei arbeitet wird auch weiterhin das Waldschlößchen Bier für die Gäste brauen

Bernd Hoffmann, FBG, 16.11.2025

Das Glöcklein auf dem Sebnitzer Brauhaus

In den "Historischen Remarques" vom 22.2.1701 wird von Sebnitz wie folgt berichtet: "Es liegt derselbe (Ort) an den Böhmischen Gräntzen, 5 Meilen von Dreßden, 2 von Bischoffswerde und eine von Neustadt. Sebnitz ist ein Böhmisches Wort, welches auf Deutsch eine Mörder-Grube heist, weil sich etwa in alten Zeiten dergleichen Gesellen daselbst mögen aufgehalten und mit Buschklopfen ernehret haben, wie denn noch annitzo gegen Böhmen zu sehr grosse Höhlen und Stein-Klüffte zu sehen, darinnen sie gelauret. Nach der Zeit ist daselbst ein Jäger-Hauß erbauet worden, welches sehr berühmt gewesen, von welchen anoch die Stadt biß diesen Tag einen Hirsch im Wappen führet und denen Bürgern die Untere und Niedere-Jagd erlaubt wird.

Die Stadt ist umb und umb mit Bergen, nemlich den Ruhebäncken, Finckenberg, Hofberg, Weinleute, HundsKirche und der heiligen Leute verwahret, unter welchen sie so tieff verborgen lieget, daß sich ihr Galgen ehe als die Stadt präsentiret. Von einem Raths-Hause weiß man nichts, noch viel weniger, durch was vor ein Element es verschlungen worden, dannhero die Versammlung des Raths in des Regierenden Burgermeisters (dere viere sind und mit dem Präsidat wechseln) Hause geschiehet, worzu mit einem Glöcklein von dem Brauhause das Zeichen gegeben wird. Auff dem am Marckte stehenden Pranger hangen die Elle und die Weiffe, umb dadurch das rechte Maaß und Garnlänge zu erhalten. Nach dem Thore unterstehe sich niemand zu fragen, denn das wird vor einen Affront auffgenommen und bekömt der Fragende gemeinlich einen Puckel voll Schläge zum Gratial, dadurch sie ihn gar bald die Augen öffnen, wie dasselbe hinter allen Zäunen zu finden. Unter anderen Lustigkeiten, darinnen die Bürger ihr Vergnügen suchen, ist die Wallfahrt, so sie im Frühlinge in großer Frequenz nach der heiligen Leute halten, umb den Gaugauck (Kuckuck) zu hören; wenn sie ein ander begegnen, so geschieht die Frage: habt ihr au den Gaugauck auff den trummen Apfelbaume schreyen hören? Und folget die Antwort darauff: ich habe ihn au gehöret.

Letztlich muß der Delicatesse, so ihnen das durch die Stadt fliessende Wasser, die Sebnitz, täglich in Überfluß darreichet, nicht vergessen, nemlich die überaus herrlichen Forellen und Aschen: wie wohl es ist wieder ein Mangel dabey, nemlich ein gutes Glaß des besten Rheinischen."

Gunter Stresow, FBG

Tag der Sachsen 2025

Vom 5.-7. Sept. fand der 30. Tag der Sachsen in der Kreisstadt Sebnitz statt. Beim großen Festumzug, am Sonntag, präsentierten sich u.a. die einzelnen Ortsteile. Mir fiel besonders der Schauwagen von Mittelndorf auf: Ein großer Bierdeckel mit dem Bild von Robert Spath und viele kleinere mit Brauerei Werbung. Dazu Fotos von der ehemaligen Spathmühle im Sebnitztal. Dieses Gefährt warb für die, seit 2021 eröffnete Ausstellung im Dorf. Jene wurde im sanierten Kellergewölbe des ehemaligen Gasthofes in der neugestalteten Ortsmitte von Mitgliedern des Frühlingsvereins zusammengetragen und betreut.

Eine Besichtigung ist immer Samstags von 14:00 - 17:00 Uhr. Neben den Bierglasuntersetzern werden noch Original Utensilien und Fotos der ehemaligen Betriebsanlage gezeigt. Wer noch Lust zum Wandern hat, läuft den markierten Weg ins Sebnitztal. Dort an den Resten von Grundmauern, Mühlgraben und Gebäuden befindet sich ebenfalls eine Schautafel zur Geschichte der Mühle und dem Bierdeckelerfinder.



Gunther Vogel, FBG

Radeberger nimmt Estrella Damm ins Portfolio

von Barbara Rademacher 26. September 2025 in Bier

Die Radeberger Gruppe übernimmt ab Januar 2026 exklusiv den Vertrieb und die Vermarktung von Estrella Damm in Deutschland. Der Markeninhaber Grupo Damm überträgt der Brauereigruppe damit die Verantwortung für den nationalen Ausbau ihrer absatzstärksten Marke, die derzeit in 95 Ländern weltweit erhältlich ist. Der langfristig angelegte Kooperationsvertrag für das spanische Lagerbier umfasst sämtliche Vertriebskanäle – vom Handel über den Getränkefachgroßhandel und die Gastronomie bis zu Lieferdiensten. Bislang hatte gdp Global Drinks Partnership Estrella Damm im Portfolio. Mit der Übernahme will die Radeberger Gruppe nach eigenem Bekunden ihr wachsendes internationales Portfolio stärken, in dem bereits Marken wie Guinness, Hop House 13 oder Staropramen etabliert sind. „Die erfolgreiche Entwicklung internationaler Marken unter unserer Führung hat die Grupo Damm überzeugt, dass wir auch ihre wichtigste Marke in Deutschland voranbringen werden“, sagt Jörn Goertz, der als Marketingleiter für das internationale Portfolio der Radeberger Gruppe zuständig ist. Das Unternehmen bündelt sein Geschäft mit ausländischen Marken in der Gesellschaft für Importbiere und Bierspezialitäten (GIB). Gebraut in Barcelona, wird Estrella Damm für den deutschen Markt am Dortmunder Standort der Radeberger Gruppe abgefüllt. Der Neuzugang soll in 0,33-Liter-Mehrwegflaschen (24er-Markenkästen und Sechserträger), 0,33-Liter-Dosen sowie 30-Liter-Kegs angeboten werden. Zum Jahresauftakt 2026 will die Radeberger Gruppe ihren Absatzpartnern umfangreiche Vermarktungsmaterialien zur Verfügung stellen. Estrella Damm wird außerdem in das Event- und Festgeschäft der Unternehmensgruppe integriert und durch verkaufsfördernde Maßnahmen unterstützt. Eine Online-Kampagne und Social-Media-Maßnahmen sind zum weiteren Markenaufbau ebenfalls geplant.

Quelle: SBB Pressespiegel 40.KW 2025, getraenke-news.de 19.11.2025
Jens Rothe, FBG

Probleme und Chancen des Bio-Hopfenanbaus

In der Artikelserie "Humulus Lupulus....und andere bittere Wahrheiten" erschien in Nr. 5/2025 der Brauindustrie ein Beitrag mit dem Titel "Wertschätzung für die gesamte Branche". Gegenstand ist der Anbau von Bio-Hopfen, wie er für das Brauen eines "Bio-Bieres" unerlässlich ist. Er wird derzeit in Deutschland auf einer Fläche von ca. 300 ha durch 18 Hopfenpflanzbetriebe angebaut, ein an sich geringer Anteil, wenn man bedenkt, dass die Gesamtanbaufläche für Hopfen in Deutschland ca. 20300 ha beträgt und diese 1009 Betrieb bewirtschaften.

Der Bio-Hopfenanbau begann in Deutschland in den 80er-Jahren. Ohne chemisch-synthetischen Dünger und Pflanzenschutzmittel auszukommen, verlangt Durchhaltevermögen und führte anfänglich bis zu kompletten Ernteausschlägen. Aber auch heute liegt sein Ertrag beinahe die Hälfte unter dem des konventionellen Anbaus. Deshalb hat der Bio-Hopfen auch seinen Preis, der sich letztlich bis zum Biertrinker durchzieht. Die Hopfenbauern setzen deshalb auf Neuzüchtungen, die resistent gegen Dürre, Hitze und Krankheitsbefall sind und höhere Erträge als die bisherigen Sorten liefern. Neuzüchtungen bringen aber auch ein verändertes Aromaprofil mit sich, weshalb die Brauer ihre Einsatzmöglichkeiten prüfen müssen. Dazu vergeht natürlich Zeit. Gegenwärtig führt der hohe Preis zu einem Rückgang auf dem Bio-Biermarkt. Der Fortbestand des Bio-Hopfenanbaus ist deshalb nur gesichert, wenn im Bewusstsein aller Beteiligten Natur-, Klima- und Gesundheitsschutz einen höheren Stellenwert erhalten und auch die Verbraucher einen höheren Preis in Kauf nehmen.

Gunter Stresow, FBG

Das Dresdener Reinheitsgebot

Das Dresdener Reinheitsgebot ist wohl nur wenigen bekannt, obwohl es etwas mit der Brauerei zu tun hat. 1974 hatte nämlich der damalige Betriebsleiter des VEB Dresdner Brauereien, Feldschlößchen-Werk Süd, Joachim Gally [richtig Hans-Joachim Golly] die Idee, zu den Betriebsfestspielen eine Dixie-Band in den Kultursaal der Brauerei einzuladen. Als Gegenleistung sollte die Brauerei als "Patenbetrieb" des Festivals fungieren. Ein Vertrag kam am 5.5.1974 zustande und seitdem ist aus dem Hauptpaten Feldschlößchen der Hauptsponsor geworden, der 2009 das Internationale Dixieland-Festival bereits zum 35. Mal unterstützte. Das Eröffnungskonzert des 5. Internationalen Dixieland-Festivals fand im Kultursaal der Brauerei statt, an den Festivaltagen fuhr ein historisches Brauereigespann mit dem Angebot frischen Fassbiers durch Dresden und seit einigen Jahren gibt es auf dem Gelände der restaurierten Brauerei, dem Feldschlößchen-Stammhaus, den Dixie-Club als Treffpunkt von Musikern und Besuchern des Festivals.

Den Begriff "Dresdener Reinheitsgebot" hat aber der ehemalige Betriebsleiter des Feldschlößchens, Hans-Joachim Golly, Dipl.Br.Ing. und geehrter Berufskollege, geprägt: "Diese Dixielandmusik hat bei unseren Werkträgern eine solche Begeisterung ausgelöst, dass ab sofort fünf Hauptbestandteile zu einem guten Bier gehören: Hefe, Malz, Wasser, Hopfen und Dixieland."

Recht hat er, der gute Golly: ein alter Brauerspruch nämlich besagt schon:

Soll Dir ein Sud gelingen,
dann Brauer merke Dir,
beim Brauen mußt Du singen,
nur so gelingt das Bier.

Quelle: Sachsenbummel, Nr. 62/2009
Gunter Stresow, FBG

Hütet Eure Zungen!

Bekanntlich kann die menschliche Zunge süß, sauer, salzig und bitter unterscheiden. Zu den grundlegenden Sinnesqualitäten der gastrischen Wahrnehmung zählt aber auch das sogenannte Mundgefühl, vor Jahren als umami bezeichnet. Das Wort stammt aus dem Japanischen und meint etwa köstlich, delikates. Seine Eindrücke werden wie auch bei den anderen Sinnen durch chemische Stoffe vermittelt und übermitteln Empfindungen wie Brennen, Kühlen und Trockenheit, aber auch physikalische Eigenschaften von Lebensmitteln und Getränken, wie Texturen, Viskosität, Knusprigkeit, Konsistenz und andere werden erkannt und bewertet. Sie werden insgesamt als Haptik und Textur zusammengefasst. Geschmack, das durch die Nase erfasste Aroma und schließlich das Mundgefühl fasst man unter dem Begriff Flavour zusammen. Es handelt sich dabei um ein äußerst komplexes System, das von Genetik, Geschlecht, Alter und kultureller Prägung stark beeinflusst wird und macht, dass gleiche Zustände z. B. bei Verkostungen durchaus unterschiedlich bewertet werden.

Wie nicht anders zu erwarten, spielt das Mundgefühl auch bei der Bewertung des Bieres eine große Rolle. Es erfasst z. B. das Prickeln und die Frische durch die gebundene CO₂, die Stoffgruppe der Polyphenole (landläufig Gerbstoffe) vermitteln Gefühle der Trockenheit und Adstringenz, Vorstufen des Zuckers verleihen eine weiche und angenehme Textur.

Daraus erhellt, dass mit Rohstoffwahl und Technologie der Brauer im Wesentlichen auch das Mundgefühl beeinflusst. Ein unausgewogenes Mundgefühl, das z. B. von einem Faktor der Haptik oder Textur dominiert wird, kann durchaus als wesentliche Qualitätsminderung des benutzten Lebensmittels empfunden werden. Alkoholfreie oder auch alkoholreduzierte Biere werden von vielen Verbrauchern als wässrig bezeichnet, weil fehlender Alkohol es an Vollmundigkeit und wärmendem Gefühl mangeln lässt. Dem Brauer stehen aber vielfältige Möglichkeiten zur Verfügung, um diesem Mangel abzuweichen. Als geeignet erweisen sich dabei die Wahl der Hopfensorten, die Art ihrer Aufbereitung (Pellets oder Extrakt), Höhe und Zeitpunkt ihrer Gabe, aber auch geeigneter Hefestämme. Maltosenegative Hefen, die also Maltose nicht vergären können und die über besondere Aromaprofile verfügen, unterstützen das gute Mundgefühl. Letztlich bleiben aber Flavour und damit auch das Mundgefühl subjektive Empfindungen, was auch ausgefeilte Sommeliers bestätigen müssen.

Das oben angedeutete Zungenhüten ist also nicht im sprichwörtlichen Sinne zu verstehen, sondern eine Aufforderung, behutsam mit diesem so empfindlichen Organ umzugehen, es zu schulen und nicht zu überfordern.

Quelle: BrauIndustrie Nr. 9/2025
Gunter Stresow, FBG

Ordnung muß sein!

In Bautzen wurde 1750 ein "Kränzchen" gestiftet, in dessen Reglement es heißt: "Die Gesellschaft soll aus zehn Biedermännern bestehen und nit mehr. Jeder Kränzler mag wohl seine Liebste mit zur Stelle bringen, sie muß sich aber nit zuviel mit Plappern herausnehmen, viel weniger große Hofierung verlangen, auch hat sie in den fünf Kränzelstunden ihren Liebsten und Meister nichts zu befehlen.

Die Gesellschaft wird mit Thee, Bier und Butterbrod bedient. Das Bier wird in Krügen mit Zinn beschlagen und die Speise auf hölzernen Tellern aufgetragen. Die Zeit der Kränzelei wird folgender Gestalt eingetheilt: Zu Anfange wird von Staatssachen hin und her gemunkelt, darauf mag spielen wer Lust hat, aber nur bis 8 Uhr. Von 8 bis 9 Uhr wird getischt und den Beschluß macht wieder politische Kurzweil. Daß dem unnützen Hofieren ein Ende werde, so wird der Zuruf: Hör Er! Hör Sie hiermit feierlich eingeführt".

Quelle: Budissiner Nachrichten vom 1.3.1851
Gunter Stresow, FBG

Neue Verzehrungssteuer

Erhöhung schon bestehender Steuern oder neue Besteuerungen können Defizite im Staatshaushalt mindern oder gar verhindern. Ihre Notwendigkeit, sach- und fachkundig erläutert, führt meist auch zu Akzeptanz bei denen, die die Steuerlast zu tragen haben.

In sarkastischer Weise drückt das Volk seine Meinung zu Steuererhöhungen meist durch Vorschläge an den Staat aus, die dieser ins Auge fassen sollte, obwohl wegen deren offensichtlicher Unsinnigkeit er damit mit Sicherheit keinen Erfolg haben kann.

Die Berliner Gerichts-Zeitung vom 22.2.1862 erwähnt unter Berufung auf den Wiener "Figaro" neue Steuern, deren persönlicher Beitrag durch am Körper angebrachte Messapparate – heute Sensoren genannt – ermittelt wird.

Ein unter der Halsbinde angebrachter Apparat zählt die Bewegungen des Kehlkopfs beim Schlucken, deshalb "Schluckometer" genannt, ermittelt die sogenannte Verzehrungssteuer, ein um den Leib geschlungener anderer Apparat bestimmt die Umfangssteuer und heißt deshalb "Speckometer" und schließlich gibt es noch einen Atemmesser, der die Luftsteuer festlegt. Sensoren, an bestimmten Körperteilen angebracht, können für medizinische Belan-

ge sehr sinnvoll sein, für Steuerbemessungen sollten sie für alle Zukunft nie in Betracht gezogen werden.

Gunter Stresow, FBG

Leipzigs neues Craft Bier-Festival

BeerMania | Ende November wird Leipzig zum Hotspot der deutschen Craft Bier-Szene:
Am 29. und 30. November 2025 findet erstmals die BeerMania im Werk 2 statt.

Über 20 Brauereien aus Deutschland und Europa präsentieren bei dem zweitägigen Festival ihre besten Biere – von handwerklich gebrautem Pils über hopfige IPAs und dunkle Stouts bis hin zu experimentellen Brauspezialitäten. Das Festival wird von der Dr. Hops Craft Beer Bar gemeinsam mit dem Werk 2 organisiert und richtet sich an Craft Bier-Fans aus ganz Deutschland sowie an alle Leipzigerinnen und Leipziger, die Lust haben, neue Bierstile zu entdecken oder einfach gutes Handwerksbier in besonderer Atmosphäre zu genießen. Unter den Ausstellern finden sich bekannte Namen und aufstrebende Brauereien: von Szenelieblingen wie Zichovec (CZ) oder Orca Brau (Nürnberg) bis hin zu regionalen Größen wie dem Bayerischen Bahnhof (Leipzig) oder der Altenburger Brauerei. „Wir wollen die Bandbreite der Craft Bier-Szene zeigen – von klassisch bis verrückt“, erklärt Festivalinitiator Franz van Hops, Biersommelier und Deutscher Vize-Meister der Biersommeliers. Die BeerMania versteht sich als Festival und nicht bloß als Messe. Neben den Bierständen erwartet die Gäste ein vielfältiges Rahmenprogramm mit Tastings, Livemusik und Streetfood-Ständen.

Quelle: SBB Pressespiegel 47.KW 2025, Brauwelt.com 11.11.2025
Jens Rothe, FBG

Reinheitsgebot und Innovation: Gegensätze?

Die Brauindustrie 5/2025 berichtet u. a. von einem Rohstoff- und Technologischen Seminar, das vom 10. Bis 12. März d. J. im Internationalen Getränkewissenschaftlichen Zentrum Weihenstephan stattfand.

Gegenstand war vor allem, wie durch echte Innovationen den wirtschaftlichen Herausforderungen standgehalten werden kann, ohne in Konflikt mit dem Reinheitsgebot zu kommen. Den starren Abläufen in vielen Brauereien mit ihren meist immer noch klassisch aufgestellten Mono-Produktionslinien wolle man mit modularen, flexiblen Strukturen und echten Innovationen entgegen.

Im Zusammenhang mit der Entwicklung neuer Produktlinien käme zwangsläufig das Reinheitsgebot ins Spiel, „das historisch gewachsene Identitätsmerkmal des deutschen Bieres“. Im Exportgeschäft sei es von Vorteil, dennoch könne sein Handlungsspielraum z. B. durch Zulassung zusätzlicher Getreidearten erweitert werden ohne die Grundidee dieses Gesetzes zu verraten.

Wie nicht anders zu erwarten, kam es zu einer äußerst spannenden Problemdiskussion, in der einerseits von einer Verwässerung des Reinheitsgebotes oder gar dessen Abschaffung gewarnt, andererseits aber auch dessen Strahlkraft mit neuen Produktkategorien als ausweitbar bezeichnet wurde, weil nämlich das Reinheitsgebot nicht alle Aspekte und Vorschriften noch zeitgemäß abbilde. Im Ausland spreche man von „all malt“ Bieren. Deshalb sei eine werterhaltende Weiterentwicklung des Reinheitsgebotes denkbar, habe aber auch eine politische Dimension. Ein dazu nötiges neues Biergesetz bedürfe nämlich der Zustimmung aller 16 Bundesländer und zwänge Bayern zur Verabschiedung von seinem eigenen Reinheitsgebot.

Dem sei nun wie es wolle: eine Revision, sprich Modernisierung des Reinheitsgebotes in der heutigen Fassung, scheint trotz aller gegenteiligen Argumente dringend geboten. Sofern sie dem Identitätsmerkmal des deutschen Bieres nicht widerspricht und für den Verbraucher keine Qualitäts- und Gesundheitsrisiken birgt, wird sie auch akzeptiert werden. Es werden dann auch die unsäglich kontrovers geführten Diskussionen über den Wert oder Unwert industriell oder handwerklich gebrauter Biere oder die Biere des Auslandes, bei denen die Be-

achtung des Reinheitsgebotes oft den entscheidenden Unterschied macht, vielleicht ein Ende haben.

Gunter Stresow, FBG

Unbedingtes Ja zu einem EU- Reinheitsgebot

Um ein Reinheitsgebot, das den heutigen wirtschaftlichen und wirtschaftspolitischen Bedingungen Rechnung trägt, ohne sein eigentliches Anliegen, ein gesundheitserhaltendes Getränk herzustellen, zu verlieren, wird in Deutschland seit langem gerungen. Es hat den Anschein, dass eine "Modernisierung" näher rückt.

Es wäre nun wünschenswert, dass ein solches modernes "Reinheitsgebot" eine Fassung erhielte, die weltweit gelten könnte, weil es dann auch zu einer einheitlichen Meinungsbildung beitragen und Vorurteile abbauen könnte.

Bereits in der "SZ" vom 28.7.2016 erschien ein Beitrag: "Urin zu Bier". In ihm wird erklärt, wie ein mit ungewöhnlichen Bieren erfahrener belgischer Professor die Leute im Namen der Wissenschaft pinkeln ließ, um daraus Trinkwasser zu gewinnen. Aus 1000 Liter Urin haben die Belgier neben Stickstoff, Kalium und Phosphor 950l Wasser gewonnen. Staatliche Labore hätten es zum Brauen geeignet gefunden.

Ein solches "Pinkel-Bier" fänden zwar die Belgier derzeit noch eklig, man glaubt aber damit die Vorurteile zu überwinden, weil es nach Angaben der Forscher geschmacksneutral und frei von Fremdstoffen sei, wie es auch zur Versorgung der Astronauten auf den Raumstationen Anwendung fände. Auch die Genter Stadtbrauerei "De Wilde Brouers" (Die Wilden Brauer) hätten schon aus geklärtem Abwasser Bier gebraut, nach Meinung von Wasserexperten "ein leckeres Berchen".

Belgische Hersteller haben uns schon bisher mit Getränken überrascht, über deren Geschmack man sich nicht streiten sollte, Pinkel-Bier übersteigt nun aber alles, was man den Konsumenten zubilligen sollte.

Da nach deutschem Recht Trink- und damit auch Brauwasser neben vorgeschriebenen qualitativen Eigenschaften auch seiner Herkunft nach hygienisch einwandfrei, also unbedenklich sein muss, wird es hoffentlich keinem noch so "Wilden"- das Wort Brauer ist hier völlig fehl am Platze- einfallen, auf die so ausgefallene belgische Art ein Getränk auf den Markt zu bringen, selbst wenn er das Reinheitsgebot in seiner heutigen Fassung nicht akzeptiert.

Gunter Stresow, FBG

Wohin gehst Du, Craftbier?

Unter diesem Titel analysiert Dr. Markus Fohr in der Brauindustrie Nr. 9/2025 das deutsche Brauwesen und beruft sich auf Angaben des Deutschen Brauerbundes. Danach gab es 2022 in Deutschland rund 10.000 Hobbybrauer mit der Genehmigung zum jährlichen Brauen von je 200 l Bier zum Eigenbedarf. Das entspräche mit 2000 hl/a ca. 0,05% der gewerblichen deutschen Bierproduktion.

Die Zahl der gewerblichen Brauer, ca. 1300 in den 90er Jahren, sank weiter, stieg aber durch die Gründung von Gasthaus- und Craftbierbrauereien 2019 auf 1552 und liegt 2023 durch Pandemie und Ukrainekrieg bei 1492.

Craftbierbrauereien nach deutschem Verständnis gab es in Deutschland 1995 ca. 1100, 2019 1484 und 2023 1426. Auch hier eine Abnahme.

Differenziert man die deutschen Brauereien wie in den USA, wo man Brauereien mit weniger als 10.000 hl/a als Microbrauereien bezeichnet, gab es bei ihnen einen ähnlichen Verlauf, sie nahmen von 2019 bis 2023 von 1224 auf 1184 ab, also auch hier ein Stopp des Aufwärtstrends. Sie haben mit ca. 1,6 Mio. hl/a ca. 1,8% Anteil am Biermarkt und beschäftigen ca. 11.000 Personen.

1995 gründete sich die Vereinigung der Haus- und Hobbybrauer in Deutschland e. V. mit ca. 700 Mitgliedern der 10.000 Hobbybrauer Deutschlands. Seit 1996 gibt es den World Beer Cup, heute den größten seiner Art mit über 8000 eingereichten Bieren von 2500 Brauereien

aus 70 Ländern. Seit 2004 werden Biersommeliers ausgebildet, 4000 mittlerweile im deutschsprachigen Raum, ca. 8000 weltweit.

Es ist festzustellen, dass das Interesse von Großbrauereien am Craft-Sortiment international nachlässt, in Deutschland z. B. bei Beck's, der Radeberger Gruppe mit Aufgabe der Tochter Braufactum und Bitburger mit Mühen bei ihren Marken Craftwerk Brewing und Crew Republic. Craftbier ist eher ein Thema für kleine Brauereien.

In der gleichen Ausgabe der Brauindustrie analysiert der sog. Bierpapst Conrad Seidl den amerikanischen Biermarkt und stellt fest, dass es dort sogar Biere mit Biergeschmack gibt. Biere, die den Lagerbieren von AB-Inbev oder Miller-Coors ähneln. Als Lagerbiere mit schwachem Biergeschmack – gelb, spritzig und leicht trinkbar – seien sie ein Beweis, dass auch kleine, sprich Craftbeerbrauereien, inzwischen fehlerfreie, auf Wunsch auch charakterarme, den Industriestandards entsprechende Biere, brauen können.

Wie tröstlich für uns hierzulande, wo mancher Mühe hat, sein Glas voll "charakterstarkem" Craftbier zu trinken, geschweige denn, ein zweites zu bestellen.

Gunter Stresow, FBG

Herausragende Braukunst belohnt

von **Barbara Rademacher** 17. September 2025 in **Bier**

Deutsche Brauereien haben beim European Beer Star 2025 kräftig abgeräumt: Mit insgesamt 71 Awards – davon 22 Gold-, 24 Silber- und 25 Bronze-Medaillen – setzten sie sich klar an die Spitze des Medaillenspiegels. Insgesamt wurden in diesem Jahr 2.202 Biere in 74 Kategorien zu dem renommierten Bierwettbewerb eingereicht. Auf den weiteren Plätzen folgten Italien mit 37 und Österreich mit 14 Medaillen. Die Top 5 der erfolgreichsten Nationen werden von den USA mit 19 und Polen mit neun Awards komplettiert. In Summe gingen Auszeichnungen dieses Mal an Brauereien aus 22 Nationen.

Quelle: SBB Pressespiegel 39.KW 2025, getraenke-news.de 19.11.2025
Jens Rothe, FBG

Ein Biersommelier erinnert sich: Das erste alkoholfreie Bier gab es in der DDR

Alkoholfreies Bier ist keine Erfindung der letzten Jahre. Das erste alkoholfreie Bier entstand in der DDR. 1973 wurde "**AUBI – das Autofahrerbier**" auf der Leipziger Messe vorgestellt. Biersommelier Jens Zimmermann aus Radeberg erinnert sich bei MDR SACHSEN an Ulrich Wappler. Er habe damals das Team zur Entwicklung des ersten alkoholfreien Biers geleitet. Wappler habe das Gebräu als "bierähnliches Getränk" patentieren lassen. "Es war sehr süß. Der ganze Zucker, der sonst zu Alkohol verwandelt ist, der war halt noch drin."

Quelle: SBB Pressespiegel 43.KW 2025, mdr.de 15.10.2025
Jens Rothe, FBG

Das Schicksal des Hauptmanns Helm

Die Gräfin Cosel hatte während ihrer langen Gefangenschaft auf Burg Stolpen einige Freiheiten, die man anderen streng versagte. Dazu gehörte auch eine eingeschränkte und kontrollierte Korrespondenz. 1721 fand man aber bei ihr eine "geheime Korrespondenz", die u. a. einen Hauptmann Helm belastete. Bis 1724 zog sich die juristische Untersuchung hin, in deren Ergebnis Helm zum Tode verurteilt wurde.

Im Wilschdorfer Tore, in dem Helm gefangen saß, hatte man ihm zu einem Bittgesuch weder Feder, Tinte noch Papier zugebilligt. Helm schrieb es mittels eines Holzspans und im Bier verriebener Holzkohle auf einem herausgerissenen Blatt seines Gebetsbuches und wurde schließlich begnadigt.

Quelle: Sachsenbummel Nr. 1/2012
Gunter Stresow, FBG

World Beer Awards 2025: Drei deutsche Biere holen Weltmeistertitel und sorgen international für Aufsehen

Deutschland ist für seine Bierkultur bekannt, doch selten schaffen es kleine Brauereien ins Rampenlicht. Bei den World Beer Awards 2025 traten mehr als 3000 Biere aus aller Welt gegeneinander an. Inmitten internationaler Konkurrenz wagte sich eine Zwei-Personen-Brauerei aus Saarbrücken auf die große Bühne. Ihr IPA – India Pale Ale – „Wolf Gang“ überzeugte die Jury und setzte sich gegen Branchengrößen durch. Die World Beer Awards gelten als anspruchsvoll. Zunächst müssen Biere auf nationaler Ebene überzeugen, bevor sie sich im internationalen Finale beweisen. 2025 holten deutsche Brauereien insgesamt drei Weltmeistertitel – ein Zeichen für die Vielfalt und Innovationskraft der heimischen Szene. Neben dem IPA aus Saarbrücken wurden auch ein alkoholfreies Weißbier aus Franken und ein Weizen von der Insel Rügen prämiert.

Quelle: SBB Pressespiegel 39.KW 2025, Merkur.de 06.09.2025
Jens Rothe, FBG

Wussten Sie schon ...

..., dass das **Brauhaus Freiberg GmbH** bei den Rückenetiketten anlässlich 175 Jahr Brauereijubiläum bei dem Rückenetikett Nr. 1 zwei verschiedene Gestaltungen verwendet hat.



(Abbildung Etikett mit schwarzem Rand)



(Abbildung Etikett ohne schwarzen Rand)

Einmal hat das Rückenetikett einen schwarzen Rand oben, bei den nachfolgenden Auflagen fehlt der Rand, wie bei allen anderen folgenden Rückenetiketten mit den Darstellungen von 2 bis 12. Auch das Schriftfeld ist bei dem Rückenetikett mit schwarzem Rand anders als bei den Etiketten von 2 bis 12.

Wir danken Sf. Horst Oppermann aus Halberstadt für seine Information.

..., dass die **Sternquell Brauerei Plauen GmbH** auch ein alkoholfreies Helles auf den Markt gebracht hat. Damit gibt es von sechs Brauereien in Sachsen ein alkoholfreies Bier (siehe unten das Flaschenetikett).

..., dass das **Bürgerliche Brauhaus Saalfeld GmbH** anlässlich des 500 jährigen Jubiläum des Bauernkrieges ein Jubiläumsbier auf den Markt gebracht hat (siehe unten das Flaschenetikett).

Das Rückenetikett trägt folgende Aussage zum Bauernkrieg:

Der Bauernkrieg von 1525 markiert einen frühen Meilenstein in der Demokratiegeschichte. Bauern und Bürger forderten grundlegende Freiheitsrechte, soziale Gerechtigkeit und Mitbestimmung. Ihr mutiger Kampf gegen Unterdrückung legte den Grundstein für später Bewegungen, die demokratische Werte und Menschenrechte einforderten. Die Thüringer Landesausstellung 2025 "**freiheit 1525 – 500 Jahre Bauernkrieg**" beleuchtete und erinnert an die Ereignisse und die damit verbundenen Umbrüche.

..., dass die **Mauritius Brauerei GmbH Zwickau** auch im Jahr 2025 wieder eine Kronkorken-Sammelaktion für ein Mauritius Räuchermännchen veranstaltet. Es ist bereits die 20. Aktion. 120 Winterbier Kronkorken sind notwendig um ein Räuchermännchen dieser Aktion den „Zwickauer Maler“ zu erhalten (siehe unten die Rückenetiketten). Diese Aktion ist einem berühmten Sohn der Stadt Zwickau gewidmet, dem Maler Max Pechstein.

Max Pechstein (1881-1955) gilt als einer der bedeutendsten deutschen Expressionisten und war ein zentrales Mitglied der Künstlergruppe „Brücke“.

Aus dem Flaschenanhänger der Mauritius Brauerei GmbH Zwickau 2025

..., dass die Biersorte "**Schloss Bräu**" die früher durch das Einsiedler Brauhaus GmbH für den Getränke Pfeifer GmbH & Co. KG später nur noch GmbH gebraut und abgefüllt wurde, seit geraumer Zeit von der Feldschlößchen AG Dresden für Splendid Drinks GmbH hergestellt wird. Der Anschrift nach scheint es ein Nachfolgeunternehmen oder eine Übernahme zu sein. Es gibt eine neue EAN Nummer. Das Druckkennzeichen der Feldschlößchen AG lautet 52350 V0 mit den Buchstaben EH, EB oder ER (siehe unten die Rückenetiketten).

Bernd Hoffmann, FBG, 16.11.2025

Vereinstermine 2025/2026

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

Über evtl. Änderungen bitte im Internet informieren unter www.fbg-dresden-ostsachsen.de.

06. Dezember 2025 16:00 Uhr	Jahresabschlussveranstaltung, Gartensparte Alt Dresden, Fröbelstraße 80, 01159 Dresden
06. Februar 2026 17:00 Uhr	Mitgliederversammlung ohne Vorstandswahl, Gartensparte Alt Dresden
10. April 2026 17:00 Uhr	Vereinstreffen, bei Anne Below, Bernhardstr. 101, 01187 Dresden
12. Juni 2026 17:00 Uhr	Vereinstreffen, bei Anne Below
24. Juli 2026 17:00 Uhr	Grillveranstaltung bei H. Starke

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2024/25

31. Januar 2026 D-72818 Trochtelfingen
Einladung zum 531. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft des Albuquell-Bräuhauses.

14. März 2026 D-08066 Zwickau
28. Internationales Tauschtreffen, 1.Brauereisouvenirklub Mauritius Zwickau, SSH Zwickau - Seniorenpflegeheim Haus Stadtblick, Sternenstr. 5

21. März 2026

D-86368 Gersthofen

Einladung zum 532. IBV-Tauschtreffen, dem 63. Gersthofener Treffen.

25. April 2026

D-14473 Potsdam

Einladung zum 533. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Braumanufaktur Forsthaus Templin

30. Mai 2026

D-95213 Münchberg

Einladung zum 534. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Gasthausbrauerei Hopfenhäusla.

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

180 Jahre Bergquell-Brauerei Löbau GmbH Löbau

155 Jahre Krostitzer Brauerei GmbH Krostitz

30 Jahre Hausbräu im Ballhaus Watzke GmbH Dresden OT Mickten

30 Jahre Bautzner Brauhaus GmbH Bautzen

25 Jahre Lotters Wirtschaft Brauereigasthof und Hotel Blauer Engel GmbH Aue (Sachsen)

25 Jahre Brauhaus Obermühle Görlitz

15 Jahre Braun's Mühlen Bier in der Braun Mühle Dörnthal Olbernhau Pfaffroda OT Dörnthal

15 Jahre Nerchauer Brauhaus Brauerei Jochen Rockstroh e.K. Grimma OT Nerchau

10 Jahre Genussbrauerei >GR-LI-Bräu< jetzt >Moll.< Görlitz

10 Jahre Bierfabrik Erzgebirge Pockau-Lengefeld OT Wünschendorf

10 Jahre Kevin Brewery Ricco Püschel GbR Zwickau

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!

Bernd Hoffmann, FBG, 22.11.2024

Korrektur aus Heft IV/25:

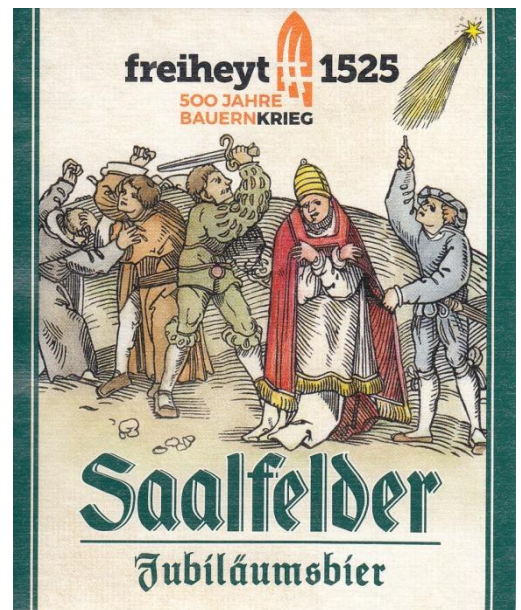
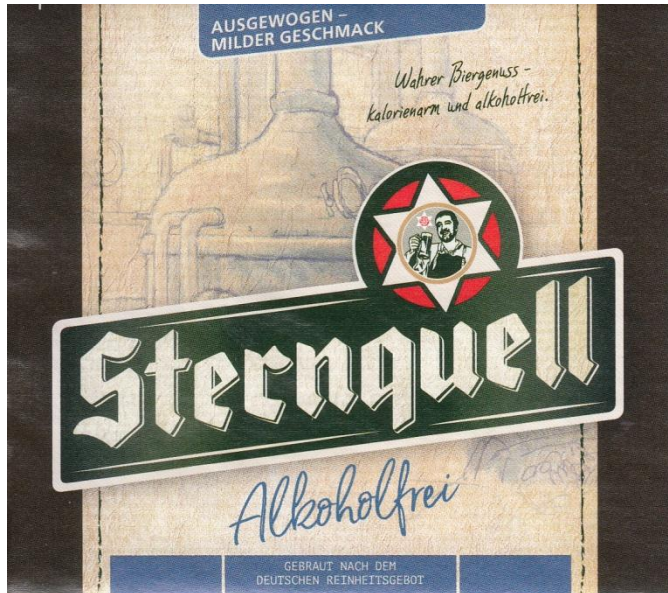
Der Artikel über den Ranunkelhof in Pirna stammt vom Mitglied Vogel und nicht wie fälschlicherweise angegeben vom Mitglied Stresow. Ich bitte, das Versehen zu entschuldigen.

Titelseite:

Abbildung des neuen Flaschenbieretiketts (Bauchetikett) der Marke „Bennator“ der **Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH**. Dieses Bier wurde bei der DLG-Prüfung 2025 in der Gruppe Bockbiere mit der neu vergebenen DLG-Auszeichnung „Gold-International“ ausgezeichnet. Diese Ehrung kann die Brauerei zwei Jahre lang auf ihrem Flaschenbieretikett für diese Biermarke darstellen.

Herzlichen Glückwunsch vom FBG an das Team der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH für diese Auszeichnung.

Abbildungen von Flaschenbieretiketten



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

Titelseite: Bernd Hofmann, FBG

Rückseite: Bernd Hofmann, FBG

Redaktion: Lutz Schmidt

Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2026 ist der 20.02.2026

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.