

# Informationsblatt

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

## Ausgabe II / 2026



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

30. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

## Vereinsmitglieder kurz vorgestellt

### Henry Gersdorf – unser ambitionierter Bierflaschenexperte

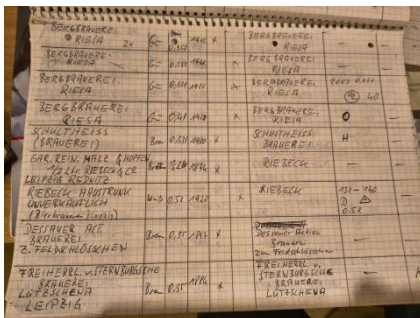


Sammler von Bierflaschen gibt es genug, aber von denen, die dieser Leidenschaft frönen, um in die Kultur- und Industriegeschichte einzudringen, bedeutend weniger. Zu den wenigen können wir mit voller Überzeugung unser Vereinsmitglied Henry Gersdorf, Jahrgang 1955 und Vereinsmitglied seit 1989, wohnhaft in Hermsdorf/Ottendorf-Okrilla, zählen.

Als er 1992 eine Bügelverschlußflasche der Dresdner Felsenkeller-Brauerei fand, entschloß er sich zur Sammlung von Bierflaschen und ist heute bei einem Fundus von 1250 Flaschen aus 850 Brau- und Abfüllbetrieben angekommen. Dabei sammelt er nur Flaschen aus deutschen Betrieben, die bis 1945 abgefüllt wurden. Sie finden ihren Platz im Keller seines Hauses (siehe links)

Henry hat sie aber nicht nur zur eigenen Freude und Ansicht für Bierfreunde und Gäste in Regalen zur Schau gestellt, sondern für jede Flasche ihr Alter, ihren Hersteller (Glaserwerk) und ihren Nutzer (Brauerei oder Niederlage) ermittelt und in einem umfangreiche Register festgehalten.

lage) ermittelt und in einem umfangliche Register festgehalten.



In diesem Register (siehe links) sind alle gefundenen, geschenkt, im Tausch erworbenen und angekauften, selbst beschädigten Flaschen, auch ehemals einbetonierten Flaschen (siehe links unten) nach ihrer Bewertung aufgenommen. Dieser aufwendigen Arbeit unterzieht sich unser Vereinsmitglied auch, wenn andere Sammler um wichtige Daten für ihre Fund-, Kauf- oder Tauschobjekte bitten. Das gilt natürlich auch für die verschiedenen Verschlußarten (siehe Mitte unten) der Flaschen, die ebenfalls gesammelt werden und ein wichtiges Kriterium für Alter und Herkunft der Flaschen sind. (siehe rechts unten)



Die Bewertungskriterien zur Altersbestimmung sind nicht selbstherrlich gewählt, sondern aus der Fachliteratur übernommen, vorzugsweise aus: Hans Stegwald, Formen deutscher Bierflaschen im Wandel der Zeit, Hürlmann, Geschichte der Bierflaschen, und unterstützt durch Historische Brauereiverzeichnisse Deutschlands mit seinen Bundesländern. Sie sind nicht Gegenstand dieser Würdigung, zu ihnen zählen aber Flaschenform, Verschlussart, Volumen, Glasfarbe, Form von Mündung, Hals und Boden, Oberflächenbearbeitung (Ätzung, Sandstrahlen, Etikettierung), Boden- und Herstellungszeichen, Firmenzeichen und Embleme und andere. Einige sind leicht erkennbar, andere erfordern Kenntnisse aus der Glasindustrie. Kommen hinzu Kennzeichnungen, wie Gewicht, Schriftzugsunterschiede, Datumsangaben in Verbindung mit Kennbuchstaben für das Glaswerk.

Die Kenntnis dieser Kriterien, die ja nicht in ihrer Gesamtheit auf jeder Flasche erkennbar sind und insbesondere bei beschädigten Flaschen oder deren Bruchstücken sogar ganz oder teilweise fehlen, reicht aber nicht aus, man muß wissen, zu welcher Zeit sie, z.B. Einbrandetiketten, zuerst eingesetzt wurden.

Das macht, dass die Kennung der Bierflaschen eine Wissenschaft für sich ist, die in unserem Vereinsmitglied ihren Meister gefunden hat. So konnte er auch die Stegwald'sche Liste der Firmenzeichen um einige ergänzen.



Zur Person unseres Bierflaschenesparten ist ergänzend festzuhalten, dass er leidenschaftlicher Angler und eifriger Münzsammler ist und in unserem Informationsblatt auch Beiträge zu Eberl-Bräu (siehe links) und zum Rittergut Medingen (Victoria-Brauerei) geleistet hat. Er sammelt darüber hinaus auch historisch interessantes Schriftwerk. Eine bei ihm aufgefundene Speisekarte von 1876 eines 502 Jahre alten Restaurants haben wir mit seinem Einverständnis diesem noch heute geöffnetem Hotel und Brauhaus-Restaurant zuführen können.

Henrys Frau Gela toleriert nicht nur die Leidenschaft ihres Mannes, sondern unterstützt ihn bei der Bewältigung aller Büroarbeiten und des Schriftverkehrs, insbesondere bei der Registratur der bewerteten Flaschen. Unserem Henry und seiner lieben Frau also unseren herzlichen Dank für die aufopferungsreiche und so wertvolle Arbeit.

Es lohnt sich, auf die Erfahrung Henry Gersdorf's im Bedarfsfalle zurückzugreifen und sich vor Ort von der Wichtigkeit seiner Sammlerleidenschaft zu überzeugen.

Gunter und Dagmar Stresow, FGB

## Kurioses Radeberger

Es ist auffallend, dass um 1900 Radeberg und sein Bier zwar in sächsischen Publikationen Erwähnung fand, nicht jedoch in Zeitungen und Zeitschriften anderer deutscher Länder. Nun wird im "Münchner Ratsch-Kathl" vom 19.10.1901 von einem Marineschauspiel auf der Oktoberwies'n berichtet, einem "wassersüchtigem Kasperltheater", das wegen einer Schiffsschlacht auch mit viel Lärm verbunden war.

Der Veranstalter gab nun den "neugierigen Münchner Schafen" Gelegenheit, "die sächsische Gose, dieses sächsische Radeberger Gesöff, das selbst bei den hellen Sachsen nicht im besten Rufe steht, für den Münchner Geschmack aber gut genug sei", zu erstehen. Die Münchner seien durch das Spiel so "damisch" geworden, dass sie den "sächsischen Armesünderfusel von echtem und guten bayrischen Bier nicht mehr unterscheiden konnten." Sie hätten das Zeug gesoffen als wäre es Ambrosia und zahlten für 4/10 Liter sogar 18 Pfennig. "Mit Raketerln, Speiteuferln, Schiffl'n und einer einfältigen Kinderspielerei auf einer Froschlache könne man die Münchner so damisch machen, daß sie das Geld wie Bohnen hingeben."

Sieht man einmal vom Ton ab, den der Journalist damals bevorzugte, so ist doch gewiß, daß man in München sowohl Gose als auch Radeberger Bier kannte. Wenn es denn keine Gose

gewesen sein sollte, die man Radeberg bewußt zuschrieb, dann war es eben echtes Radeberger, was die Münchner "soffen" und das man dennoch, wie viele andere fremde Biere in München verteufelte und abfällig Gose nannte.

Gunter Stresow, FBG

## **Frühere Versuche zur Steigerung des Bierkonsums**

Es gibt wohl kaum Zeiten, in denen nicht an eine Hebung des Bierkonsums gedacht wurde. Der Staat würde gern eine höhere Steuermenge entgegennehmen, die Brauer, Zwischenhändler und Verkäufer möchten ihren Gewinn steigern. Nur den Käufern ist an niederen Preisen gelegen. Der Phantasie scheint dabei keine Grenze gesetzt zu sein.

So kam Ende des 19. Jahrhunderts ein Berliner Gastwirt auf die Idee, in seinem Lokale das 11. Bier gratis anzubieten. Er gab dazu mit den Nummern 1-10 versetzte Karten aus, die er Gutscheine oder Bons nannte. Mit dem ersten Glase Bier erhielt der Gast diesen Schein, auf dem mittels Perforation der vorgedruckten Nummern die Zahl der abgenommenen Seidel ersichtlich gemacht wurde. Waren alle 10 Nummern durchlöchert, erhielt der Gast ein Grattisseidel und eine neue Karte./Quelle: Gambrinus 1890, S. 556/.

Man rechnete damals mit Nachahmung durch andere Wirte. Nach diesem Schema wird bei verschiedenen Produkten noch heute verfahren.

Mit erheblicher Absatzsteigerung rechnete man mit einem solchen Vorgehen nicht. Die könne in Norddeutschland nur erreicht werden, wenn die Schankwirte die Preise ihrer Biere denen in Süd- und Westdeutschland üblichen anpaßten und die Brauereien davon abkämen, so viele Biersorten zu brauen. Es gäbe in der Gegend um Dresden Brauereien, die 14 verschiedene Sorten brauten. Die sollten sich auf vielleicht zwei beschränken, deren Güte sie hoch halten und zu mäßigen Preise anbieten könnten. So kosten in Dresden beim Schankwirt  $\frac{1}{2}$  Liter Lagerbier 18 Pf., nach bayrischer Art gebrautes 25 Pf., die Brauereien böten es aber den Wirten zu 8 bzw. 10 Pf. an. Die Schankwirte hätten also 120% Gewinn und keiner könne verstehen, wie ein Bier auf dem kurzen Wege vom Brauhaus zum Schanklokal sich um 120% verteure. Weil aber außerdem die Qualität vorzüglicher Biere durch leichtsinnige Behandlung beim Schankwirt häufig gemindert würde, sollten die Brauereien eigene Schanklokale errichten, um Qualität zu mäßigem Preise anbieten zu können. Das bürgerliche Brauhaus in Dresden-Plauen verfare danach. /Quelle: Gambrinus 1890, S.592/

Manche Brauereien helfen sich durch Verkauf ihrer Biere von der Rampe (Werksverkauf) oder durch Ausschluß eines Zwischenhändlers durch eigenen Fuhrpark. Wegen des Ausschlusses festgestellter ungerechtfertigter Gewinne wäre die Einsicht in die Kalkulationen der Verursacher mindestens für den Verbraucher sinnvoll.

Zwecks Hebung des Bierkonsums gingen einzelne Eigner von Restaurants oder Hotels mitunter Wege, die ihnen nutzten, aber nicht generell durchführbar waren. Sie suchten nicht nur kautionsfähige und unverheiratete Wirte, sondern solche, die neben fachlicher Qualifikation noch anders brillieren, z.B. als Sänger, Komiker, manchmal auch schlagfertig in doppelter Bedeutung. /Quelle: Gambrinus 1890, S. 828/.

Da und dort versuchte man auch durch "Prämienverteilung" den Absatz zu erhöhen. Mancher Gastwirt gab zur Belohnung für fleißiges Trinken ein Gratisglas, manche Brauerei belohnte bei Abnahme einer bestimmten Menge Flaschenbier den Käufer mit einer silbernen Taschenuhr, deren pünktliches Gehen auf drei Jahre garantiert wurde /Quelle: Gambrinus 1891, S. 142).

Versuche, den Bierkonsum zu steigern, gab es natürlich auch im Ausland. Einige Wirte in London gaben jedem Gast für ein Glas bezahlten Bieres eine Lebensversicherungspolice, die die Bezahlung von 100 Pf. Sterling an seine Erben garantierte, wenn er innerhalb der nächsten sieben Tage sterben sollte. Mancher Gast habe geglaubt, durch tägliches Trinken mehrerer Gläser für seine Familie vorbeugend gesorgt zu haben.

Seit kurzem würden in Berlin jedem Vorübergehenden buntfarbige Zettel aufgedrängt, die zu Besuch eines Bierausschanks einladen, in dem tüchtige Biertrinker offene Stellen, also Be-

schäftigung, finden können. Im Restaurant X. gäbe es zudem gemütliche Unterhaltung, Konzerte und preiswertes Bier/Quelle: Gambrinus 1892, S. 381/.

Verfingen alltägliche Anpreisungen nicht, griffen die Wirte auch zu drastischen Mitteln. In einer Münchener Vorstadt erhielt jeder Gast zu seinem Glase Bier ein Los, das für die Dauer eines Monats gültig blieb und bei seiner Ziehung als Gewinn Gans, Ente, Huhn u.a. versprach. Der geringste Gewinn war ein Salzhering, der häufiger abging als Gans oder Ente /Quelle: Gambrinus 1894, S. 827/

Manchmal konnte auch ein Zufall hilfreich sein. In Birmingham stand ein Mann vor dem Polizeigericht. Ihm wurde Trunkenheit vorgeworfen, was er bestätigte und mit der Güte des Bieres begründete. Er wurde nur leicht bestraft, aber beim Verlassen des Gerichts von Zuhörern der Verhandlung bestürmt, ihnen doch mitzuteilen, wo es so gutes Bier gäbe. Er gab ihnen die Adresse und nun liefen viele dem Wirt zu /Quelle: Gambrinus 1896, S, 473/.

Belächeln kann die dargestellten Methoden der Manipulation der Kunden von damals nur der, der auch heute noch auf sie nicht hereinfällt. Sie begegnen uns in den Reklamen der Medien und der Wirtschaft in vielfältigster Weise beinahe täglich. Leider fehlen den angesprochenen Verbrauchern oder Nutzern der Reklame meist alle Möglichkeiten, sie auf Wahrhaftigkeit zu prüfen und Täuschungen als Betrug einer Bestrafung zuzuführen.

Gunter Stresow, FBG

## **Eines der ersten alkoholfreien Biere?**

Im Infoheft I/2025 haben wir auf die gängige Meinung zur Herkunft alkoholfreier Biere hingewiesen. Danach gab es das sog. Aubi-Bier ab 1972 in der ehemaligen DDR und danach seit 1978 in der BRD das heute noch produzierte Clausthaler.

Alkoholfreie Biere gab es aber in Deutschland schon viel früher. Bereits 1906 hatte der Bayerische Brauerbund gegen gewisse alkoholfreie Biere polemisiert, die nach seiner Auffassung zwar trinktauglich, aber eben kein Bier seien. Brauereinamen wurden aber nicht bekanntgemacht.

Nun fanden wir in der "Münchner Ratsch-Kathl", einer Zeitung des Münchner Stadtanzeigers, unter dem 30.4.1898 wenigstens den Hinweis auf einen Hersteller. Unter der Überschrift "Schon wieder ein neues Bier" heißt es:

"Heutzutage, wo die Welt im Zeichen des Fortschritts und der Erfindungen steht, wird aber auch gar nichts vom Zeitgeist verschont. Lange Jahrzehnte hindurch kannte der Münchner nichts als Weiß- und Braunbier, Salvator und Bock. Allmählich kam des echte Pilsner in den Restaurants und beim bessern Publikum auf. Vor etlichen Jahren haben dann die Münchner Brauereien angefangen, helle Biere nach Pilsner Art zu brauen. Vor kurzer Zeit führte sich nun das Floridsdorfer Bier aus Wien ein und noch hat man sich nicht an seinen Geschmack gewöhnt, bringt ein in hiesigen Kreisen bekannter Braukünstler ein neues Bier auf den Markt. In der Münchener praktischen Brauerschule des Herrn Direktor Michl gelang es, ein absolut alkoholfreies Bier herzustellen, welches im Geschmacke sehr stark dem Salvator ähnelt und den sehr angenehmen Vortheil hat, daß es nicht berauscht. Das Bier hilft einem längst gefühlten Bedürfniß ab und ist für Alt und Jung gleich zuträglich. Die Firma Dr. Kunze's Nachf. hier, Herzog Wilhelmstr. 2, hat den Alleinverschleiß des Bieres übernommen und beweisen die zahlreichen Bestellungen, welches Interesse man dem alkoholfreien Biere entgegenbringt".

Ob das Bier der Michel'schen Brauereischule tatsächlich das erste alkoholfreie war, bleibt unbewiesen, wohl aber, daß es schon vor 1906 solche gab.

Gunter Stresow, FBG

## **Gerechte Steuern**

Bestehende Steuern zu erhöhen oder neue Steuerarten zu erfinden sind probate Möglichkeiten, Defizite im Staatshaushalt zu verhindern oder wenigstens zu mindern. Bei sach- und fachkundiger Aufklärung ist auch auf Akzeptanz zu rechnen, wengleich oft die Meinung

vorherrschte, man sei dadurch persönlich zu sehr, mitunter auch zu ungerecht behandelt und es gäbe sicher andere, die diese Besteuerung verdient hätten und leichter wegstecken könnten.

Wenn nun aus der Bevölkerung Vorschläge für neue Steuerarten gemacht werden, steckt dahinter nicht die Bereitschaft, Steuererhöhungen zu wünschen oder zu ertragen, sondern eine harsche Kritik an Art und Umfang bisheriger Steuererhebung.

Die Berliner Gerichts-Zeitung vom 22.2.1862 schlägt nun unter Berufung auf den Wiener "Figaro" solche möglichen neuen Steuern vor, darunter zunächst eine sog. "Verzehrersteuer", deren persönlicher Beitrag und damit auch die soziale Unbedenklichkeit durch einen am Körper angebrachten Meßapparat ermittelt werden kann. Dazu soll unter der Halsbinde durch einen "Schluckomat" die Zahl der Kehlkopfbewegungen beim Schlucken als Maß für die Steuer gemessen werden.

Ein zweiter Vorschlag betrifft ein um den Leib gebundenes sog. "Specktometer", zur Erhebung einer "Umfangssteuer" und ein dritter ein "Athemometer" zur Festlegung einer gerechten "Luftsteuer".

Vorschläge, die seiner Zeit kaum zu realisieren waren, mit heutiger Technik immerhin in Ansätzen denkbar wären. Sie hätten zur Folge, dass man Mitbürgern, auf die man sonst mißgünstig war, nun in bester Absicht, "Gut Schluck", "Guten Appetit" und "Langen Atem" wünschen kann.

Gunter Stresow, FBG

## **Ein feuchter Distanzlauf und ein Gambrinuszug**

Am 8.7.1893 fand um Weipert (heute Vejprty) und Bärenstein eine "Distanzbierreise" statt. Eine Strecke von 13 km, an der 24 Bierschanklokale lagen, mußte durchlaufen, von jedem Teilnehmer aber auch in jedem Lokale unter Aufsicht und Entgegennahme einer Kontrollmarke 0,3 l Bier getrunken werden. Sieger war ein August Hartmann aus Niederschlag, der das Ziel in 101½ Minuten erreichte, der letzte brauchte immerhin 142½ Minuten.

Ob jeder das Ziel im nüchternen Zustande erreichte, blieb unbekannt, wie auch die Frage, ob sich alle Läufer auf ein Glas Bier/Lokal beschränkten, nicht beantwortet werden konnte.

Über die Zahl der Schanklokale auf der kurzen Strecke kann man nur neidisch sein, weil wir heute mitunter auf Tageswanderungen überhaupt keine geöffnete erreichen.

Ende des 19. Jh. entwickelte sich der Tourismus rasant. So wurden auch "Gambrinuszüge", Bier- und Bummelreisen über 8 Tage, angeboten. Es ging nach Kulmbach, Erlangen, Nürnberg, München, Pilsen, Prag und Dresden. Auf dem Programm standen natürlich die Brauereien der Städte, nur in München war der Besuch der Pinakothek und Glyptothek zusätzlich vorgesehen. Daß es sich bei letzteren nicht um Brauereien handelte, hatte man den Teilnehmern verschwiegen. Man befürchtete, daß dann die Teilnehmerzahl sich sehr verringert hätte. – Durst kann eben zuweilen den Bildungsdrang einschränken!

Quelle: Gambrinus, 1893, S. 568; 1896, S. 812

Gunter Stresow, FBG

## **Lebt denn der alte "Deutsch-Michel" noch?**

In dem Humoristischen Volksblatt "Kikeriki" 1771 findet sich folgendes Gedicht:

Ach! Er ist ein gutes Wesen  
jedermann als Lamm bekannt,  
ist ein Beispiel stets gewesen  
dem bedrängten Vaterland.

Kommt mit Steuern, Geldherleihen  
geht die ganze Habe drauf - -  
er reißt doch zum Vivatschreien  
seinen Mund mit Freuden auf!

Nehmt ihm alle seine Rechte,  
die er sich im Schlaf errang,  
macht ihn wiederum zum Knechte,  
er erträgt den neuen Zwang –

Aber ändert seine Weise,  
tastet seine Sitte an,  
nehmt ihm seine Lieblingsspeise,  
da erwacht der deutsche Mann.

Nehmt dem Schwaben seinen Schinken  
und dem Sachsen den Kaffee,  
wehrt dem Baier erst das Trinken,  
nehmt dem Preußen seinen Thee;

Nehmt dem Deutschen den Cylinder –  
und er sitzt zu Gericht,  
die Verfassung könnt ihr nehmen,  
aber den Cylinder nicht!!

Ha, da regt sich der Filister  
und er bäumt sich wutentbrannt,  
und sein Aug' unheimlich duster  
sagt: es gilt das Vaterland!

Und verpönt man noch das Rauchen,  
läuft der Deutsche schnell nach Haus - -  
"um ins Blut das Schwert zu tauchen ?"  
Nein! – er schläft den Aerger aus!

Aus irgendeiner Ecke ist zu hören: "Ja, ja, er lebt noch..."

Quelle: SBB Pressespiegel 47.KW 2025  
Gunter Stresow, FBG

## **Zeigt her Eure Füße**

Ende des 19. Jahrhunderts wurde in den Fach- und Tageszeitungen häufig über den Einfluß des Biergenusses auf den menschlichen Magen berichtet. Manches wurde als überzeugend, vieles auch als unglaubwürdig bewertet.

Ein "Forscher" fand damals, dass reichlicher Biergenuß notwendig zu einer abnorm großen Entwicklung unserer Gehwerkzeuge, namentlich der Fußsohle führe, eine Warnung vor allem an das zarte Geschlecht, das zwar gern auf großem Fuß lebt, aber keinen haben möchte.

Die medizinisch-wissenschaftliche Gesellschaft in Brüssel, an die die Denkschrift des Forschers gerichtet war, beschloß eine Gegenprobe. Sie veranlaßte die Messung der Füße aller Teilnehmer an einer Vollversammlung eines Mäßigkeitsvereins, in der Erwartung dort kleinere Füße zu finden. Es stellte sich aber heraus, daß die entschiedenen Gegner des Alkohols durchgehend größere Füße hatten als die Anhänger guten Gerstensaftes.

Gegner der Abstinenzbewegung zweifelten nicht an der Wissenschaftlichkeit der Forscherarbeit, sondern schlußfolgerten einfach, daß die Abstinenzler zwar in Wort und Schrift Bierfeinde, in Wirklichkeit aber das Gegenteil seien. Im Grunde gaben sie dem Forscher recht.

Die Brauereizeitung Gambrinus (1893, S. 458) teilte diese Auffassung nicht. Man habe sich schon vor Jahren über dergleichen Unsinn, der aus Amerika importiert werde, in entsprechender Weise lustig gemacht.

Bleibt offen, ob starke Biertrinker nun auf großem Fuß leben, manches spricht dagegen.

Gunter Stresow, FBG

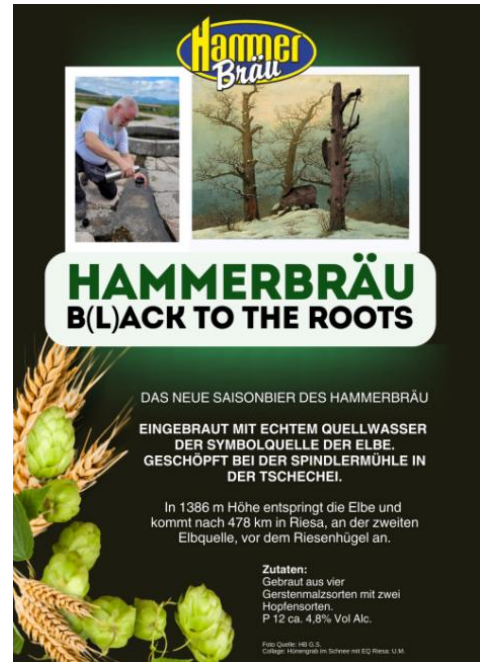
## HammerBräu Riesa

Im Sommer 2025 war der Braumeister des HammerBräu Riasas in der Tschechei an der Symbolquelle des Elbstromes. Hier wurde eine Thermoskanne Wasser abgefüllt welche in das Brauwasser des Saisonbieres hinzugeschüttet wurde. Damit wurde das Bier mit dem Wasser der Symbolquelle hergestellt, aber nicht ausschließlich.

Die Elbe erreicht nach 478,74 km auch Riesa, wobei die Trinkwasserversorgung der Stadt und auch die Versorgung der Gasthausbrauerei Hammerbräu aus einem Mischwasser vom Uferfiltrat der Elbe und Wasser aus dem Naturschutzgebiet Jahnatal besteht und aus einem 15 m tiefen Brunnen entnommen wird.

Daher ist nicht auszuschließen, dass sich noch mehr Quellwasser in der neusten Schwarzbierkreation befindet.

Gunter Spies, FBG  
Braumeister Gasthausbrauerei „HammerBräu“



## Die Wahrheit Bier für den Nordpol

Immer wieder scheitern die Briten kläglich daran, süffigen Gerstensaft zu brauen. Da hilft auch kein Gebräu für die Arktis.

Sie können es nicht lassen. Briten können kein anständiges Bier brauen, aber sie versuchen es immer wieder. Ein gewisser Dougal Gunn Sharp, Braumeister von Innis & Gunn in Edinburgh, will nun eine 150 Jahre alte Flasche Allsopp's Arctic Ale öffnen, um es als Grundlage für ein neues Bier namens Innis & Gunn 1875 Arctic Ale zu verwenden, das zu Weihnachten in limitierter Auflage auf den Markt kommt.

Die Originalflasche wurde für George Nares abgefüllt, als er sich 1875 auf den Weg machte, den Nordpol zu finden. Den fand er aber nicht. Seine Theorie, dass seine Route in eine eisfreie Zone des Nordpolarmeeres führen würde, die den Pol umgeben sollte, musste Nares begraben, als er den zugefrorenen Ozean vorfand. Er kehrte mitsamt einer Flasche Bier nach Hause zurück. Die wurde vor zehn Jahren in einer Garage in Shropshire wiederentdeckt und für 3.300 Pfund von Sharp ersteigert.

Das Bier wurde bei Samuel Allsopp & Sons in Burton upon Trent in Staffordshire gebraut. Aufzeichnungen aus der viktorianischen Zeit beschreiben das Ale als dunkelbraun und so dickflüssig, dass es mit Eimern aus dem Braukessel geschöpft werden musste. Es sollte Seeleuten, die Temperaturen von bis zu minus 40 Grad ausgesetzt waren, als Nahrung dienen. Das Bier war reich an Zucker, der das Gefrieren verhinderte. Mit einem Alkoholgehalt von etwa neun Prozent sollte das kalte Bier die hoffnungsvollen Entdecker von innen wärmen. Heutzutage ist es umgekehrt: In britischen Pubs wird warmes Dünnbier serviert, dass es einem kalt den Rücken herunterläuft.

### **Bankrotte Bierbrauerei**

Die Ursprünge von Samuel Allsopp & Sons reichen bis in die 1740er-Jahre zurück. Bis 1861 war es nach Bass die zweitgrößte Brauerei Großbritanniens. 1887 kam Samuel Allsopps Sohn, der ebenfalls Samuel hieß, auf die törichte Idee, die Brauerei in eine Aktiengesellschaft umzuwandeln. Binnen drei Jahren forderten die Aktionäre ihr Geld zurück, da die Rendite viel geringer ausfiel als versprochen. Danach taumelte die Brauerei von einer Krise in die nächste und war 1911 schließlich bankrott.

Jamie Allsopp, ein direkter Nachfahre von Samuel Allsopp, hat sich die Markenrechte gesichert, nachdem er das einzige noch erhaltene Buch mit den authentischen Rezepten gefunden hatte. Das wiederbelebte Unternehmen braut seit 2020 wieder Bier nach diesen Rezep-

ten. Sharp will sein arktisches Bier nun von der reaktivierten Allsopp-Brauerei produzieren lassen. Jamie Allsopp sagte, die Zusammenarbeit fühle sich an wie „eine physische Brücke in die Vergangenheit“.

Das Arctic Ale wurde damals für mehrere Arktis-Expeditionen gebraut. Eins hatten sie alle gemeinsam: Keins schaffte es zum Nordpol. Und genauso, wie die Abenteurer gescheitert sind, so scheitern britische Brauer seit Jahrhunderten bei dem Versuch, ein akzeptables Bier zu produzieren.

Quelle: taz.de, SBB Pressespiegel 50.KW 2025  
Jens Rothe FBG

## Schon lange bekannt

Wir sprechen heute viel über die Nutzung der Sonnenenergie und bei manchem entsteht der Eindruck, als sei das ganz neu. Dabei hat man schon vor Zeiten durch Linsen, manchmal reichte auch eine besonders geformte Glasscherbe dazu, Sonnenlicht gebündelt und damit Heu oder Holzspäne angezündet. Selbst die Erzeugung von Dampf durch Sonnenlicht ist alt. In der Fach- und Handelszeitung für das Deutsche Brauwesen vom 9.1.1876 und 3.8.1876 ist zu lesen:

“Mouchot, Professor der Mathematik in Tours, hat einen Apparat konstruirt, mittels dessen er die Sonnenwärme concentrirt, und zur Bewegung einer kleinen Dampfmaschine benutzt. Der Apparat besteht aus einem konischen Reflector, einer Gaskammer und einem Kessel mit geschwärzten Seitenflächen. Die widerstrahlende Fläche des Spiegels ist gegen die Axe des Apparates in einem Winkel von 45 Grad geneigt, was ihm einen kurzen Brennpunkt und folglich einen Brennpunkt von der größten Intensität gibt. Die vom Spiegel zurückgeworfenen Sonnenstrahlen berühren den Kessel und theilen ihm ihre Wärme mit. Acht Minuten genügen, um fünf Liter Wasser zum Kochen zu bringen. Mouchot hat in Tours einen großen Apparat hergestellt, der mit der größten Regelmäßigkeit von Sonnenaufgang bis 8 Uhr Abends eine Dampfmaschine von einer Pferdekraft in Bewegung setzt.”

“Sonnenmaschinen. Man hat sich schon lange bemüht, einen Theil der sehr erheblichen Wärmemenge, welche die Sonne zur Erde sendet, zu technischen Zwecken zu benutzen. Nach den pyreheliometrischen Versuchen von Pouillet strahlt die Sonne auf die Erde im Laufe eines Tages so viel Wärme aus, als man durch 5 Billionen Centner Steinkohlen würde erzeugen können. – Von Günther ist ein Apparat construiert, der in einem liegenden halben cylindrischen Spiegel besteht. Scheint auf letzteren die Sonne, so bildet sich auf der halben Länge des Radius eine Brennlinie, welche auf einen kleinen Kessel fällt und das darin befindliche Wasser zum Kochen bringt. Ähnlich, doch besser, ist der Apparat des Prof. Mouchot in Tours construiert. Ein kegelförmiger Spiegel, der in der Öffnung 2,60 m und am Boden 1,00 m groß ist, ist durch eine Vorrichtung ähnlich wie bei Heliostaten so zu stellen, daß seine Achse parallel der Weltachse ist, und er selbst folgt mittels eines Uhrwerks stets der Bewegung der Sonne. In der Brennlinie befindet sich ein kleiner, cylindrischer, kugelförmiger, abgeschlossener Kessel mit Wasser, der sich noch in einer Glasglocke befindet. Diese hat den Zweck, die Wärme zu concentriren, da Glas wohl mit Licht gepaarte Wärmestrahlen, nicht aber dunkle Wärmestrahlen durchläßt. Das etwa 4 Qm. große Sonnenstrahlbündel bringt das Wasser in 6 bis 7 Minuten zum Sieden. Unter günstigen Umständen können in der Stunde etwa 5 Liter Wasser verdampft werden, was etwa  $\frac{1}{5}$  Pferdekraft gleichkommt. Eini-gen Nutzen dürfte die Maschine auf Schiffen und in tropischen Gegenden gewähren, um aus dem ungenießbaren Salzwasser auf wenig kostspielige Art durch Destillation Trinkwasser zu erzeugen. (Bresl. Gew.-Bl.)”

Gunter Stresow, FBG

## Interessantes zum Thema Bier (Miscellen)

Avers und Revers: Als der deutsche Kaiser in Sachsen weilte, gab es überall Jubel und Trübel. Auch die Bewohner des sogenannten Spitzengrundes bei Coswig wollten die Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, dem hohen Herrn ihre Sympathie zu bekunden. Sie erbau-

ten zu diesem Zweck mehrere Ehrenpforten. Eine war mit einer großen Papptafel geschmückt, die mit weithin lesbaren Lettern die Aufschrift trug: "Hoch Kaiser Wilhelm". Der Kaiser, sichtlich erfreut, drehte sich aber im Wagen herum, um sich die Ehrenpforte auch von der anderen Seite zu besehen. Da stand nun in ebenso großen Lettern: "Doppelbier a Flasche 15 Pfennige, Brauerei Coswig".

Den Kaiser habe der unerwartete Text auf der Reversseite sehr erheitert.

(Gambrinus 1889, S. 713)

## **Essen – Trinken – Zahlen**

Was man den Volksvertretern in früherer Zeit zumutete, geht aus dem Humoristischen Volksblatt "Kikeriki" 1867 hervor:

Wenn sie für des Volkes Wohl  
irgendwo beraten,  
gibt es, das ist allbekannt,  
immer guten Braten;  
eh' sie in die Sitzung geh'n,  
um zu debattiren,  
pflegen sie in jedem Land  
vorher zu diniren. –  
Sei er dringend auch der Kampf  
für die Volksint'ressen,  
immer bleibt das Dringendste:  
vorher gut zu essen!

In Europa überall  
wird es so gehalten,  
unverändert blieb es auch  
jederzeit beim Alten;  
um der Freiheit schönen Sieg  
allsogleich zu ringen,  
das geht nicht so schnell, man muß  
eher Gläser schwingen!  
Erst wenn der Champagner fließt  
sprühen Geistesfunken,  
darum wird vermuthlich auch  
vorher gut getrunken.

Und das Volk, so fragt ihr jetzt,  
könnte es ihm schaden,  
pfl egt man dies zu so etwas  
niemals einzuladen?  
Nein, Geliebte! Unsereins  
sitzt bei sauren Rüben,  
während die Gewählten sich  
in "Fasanen üben".  
Doch damit wir den Begriff  
vom Diner uns mahlen,  
dürfen wir, die Völker, dann  
ihre Zech bezahlen.

Gunter Stresow, FBG

## **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

## **Vereinstermine 2026**

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

Über evtl. Änderungen bitte im Internet informieren unter [www.fbg-dresden-ostsachsen.de](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de).

<b>10. April 2026</b> <b>17:00 Uhr</b>	Vereinstreffen, bei Anne Below, Bernhardstr. 101, 01187 Dresden
<b>12. Juni 2026</b> <b>17:00 Uhr</b>	Vereinstreffen, bei Anne Below
<b>24. Juli 2026</b> <b>17:00 Uhr</b>	Grillveranstaltung bei H. Starke
<b>11. September 2026</b> <b>17:00 Uhr</b>	Vereinstreffen, bei Anne Below
<b>28.11.2026</b>	Jahresabschlussveranstaltung in der Gartensparte, wie 2025

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

- 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
- 18. April 2026** D-59071 Hamm  
FvB-Tauschbörse in der Giesendahlhalle
- 14. Mai 2026** D-91550 Dinkelsbühl  
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Brauerei Hauf.
- 30. Mai 2026** D-95213 Münchberg  
Einladung zum 534. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Gasthausbrauerei Hauf.
- 11. Juni 2026** D-94501 Aldersbach  
Einladung zum 535. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Aldersbach, Frhr. v. Aretin GmbH & Co. KG..

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!

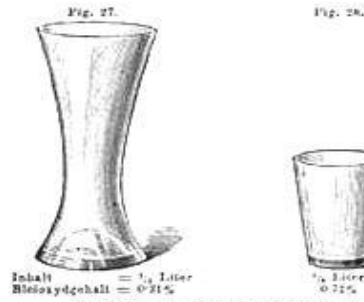
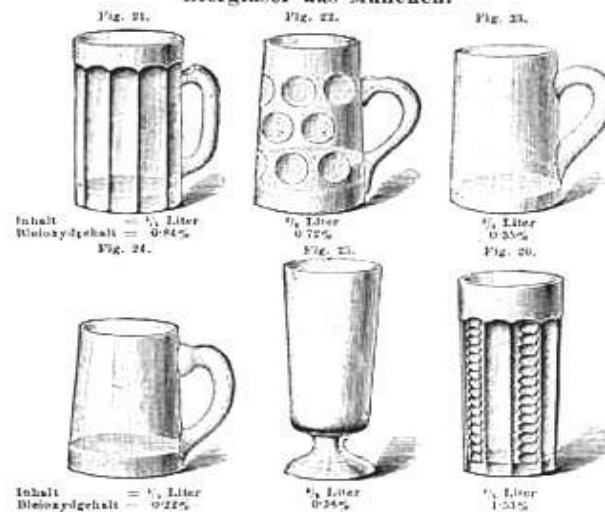
## Biergläser um 1890

In der Brauer-Zeitung "Gambrinus" 1890 erschien in einem Artikel, der sich mit dem Einfluß der damaligen Biergläser auf die Bierqualität und die mögliche Gefährdung der Gesundheit infolge des Bleigehaltes des Glases beschäftigte.

### Biergläser aus Dresden.



### Biergläser aus München.



### Biergläser aus Frankfurt a. M.



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

Titelseite: Matthia Walther, FBG

Rückseite: Gunter Stresow, FBG

Redaktion: Lutz Schmidt

Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2026 ist der 20.05.2026

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.