Informationsblatt

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

Ausgabe IV / 2005

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

9. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Ausstellung zum Brauereifest und Jubiläum in Radeberg am 04. und 05. Juni 2005

Das diesjährige Brauereifest in Radeberg stand ganz im Zeichen der Verleihung des Titels „Tafelgetränk Sr. Majestät des Königs Friedrich August von Sachsen“ vor 100 Jahren.
Der FBG konnte diese Gelegenheit nutzen mit einer „kleinen“ Ausstellung über die Radeberger Exportbierbrauerei im Sudhaus der Brauerei diesen Anlass zu würdigen. Auf mehreren Tafeln wurden Etiketten der Brauerei gezeigt. Unsere Vereinsinfoblätter, sowie Bierdeckel und Etiketten lagen zur kostenlosen Mitnahme aus.

Ab 10.00 Uhr ging es dann bei brütender Hitze im Sudhaus los. Die ersten Besucher kamen. Da jeder selbständig seinen Rundgang gestalten konnte - dies war auch gut so – blieben viele an der Ausstellung stehen. Somit kam man mit einigen Besuchern ins Gespräch oder konnte Fachsimpeln über das Sammeln.
So hörte man z.B. von den Gästen:

„Das Etikett kenne ich, das Bier hat Opa immer getrunken.“
„Das Bier gab es zu Weihnachten oder im Delikat.“
„Da hat sich die ganze Familie angestellt, um ein paar Flaschen mehr zu haben.“

Es waren aber auch viele Etiketten unbekannt. Zum Beispiel kam ein Brauereimitarbeiter und fragte, wo wir denn das Haustrunketikett ausgegraben hätten. Er wäre 35 Jahre in der Brauerei und kenne dieses Etikett nicht. Viele Mitarbeiter wurden daraufhin angesprochen mit dem Ergebnis, sie kannten es auch nicht. Letztendlich konnte ein Mitarbeiter mit 45 jähriger Betriebserfahrung sagen, daß das Haustrunketikett nie auf eine Flasche gelangte.
Herr Hiller sagte uns aber danach, daß das Etikett doch auf einigen Flaschen war. Was nun?

Da wir zur Ausstellung mehr als 3 Personen waren, konnte man sich abwechseln und selber über das Festgelände schlendern, sowie Bier und Bratwurst (o.ä.) holen. Es bestand aber auch die Möglichkeit sich mit König Friedrich August III. (man sieht ihm seine 140 Jahre nicht an) fotografieren lassen.

Bierkutscher Ernst gab Einblicke in die Welt des Bieres und weiht Teilnehmer in die Kunst des Bierausschankes ein. Wer noch genug Kraft hatte, konnte auch den zehn mal zehn mal zehn Meter großen Hochseilgarten ausprobieren.

Viele Besucher unserer Ausstellung sagten auch, sie hätten noch einiges über Radeberg zu Hause. Sie nahmen diesbezüglich unsere Vereinsadresse mit.
Mal sehen, was daraus wird.
Teilweise schüttelten auch einige den Kopf oder lachten, als das Gespräch auf das Sammeln kam. Andere waren aber auch überrascht, was alles gesammelt wird. Wir konnten nur immer wieder sagen, daß das Sammeln von Brauereiwerbemitteln das eine ist, uns aber vom Verein die Aufarbeitung sächsischer Brauereigeschichte am Herzen liegt.
Die ausgelegten Etiketten und Bierdeckel waren jedenfalls schnell vergriffen.

Alles in allem war es ein schöner Tag für uns, hoffentlich auch für die Besucher, wir waren trotzdem froh, als 17.45 Uhr die Türen des Sudhauses geschlossen wurden.

Jens & Andrea Rothe, FBG, 20.06.05

Jüngstes „Kind“ hat zwei Väter, eine Betrachtung zum neuen Torgauer Bier

(Etikette siehe Titelseite)

Das neue Premiumbier hat gleich zwei Väter. Die Idee dazu stammt von Brauhaus-Geschäftsführer Uwe Latzel. Umgesetzt hat sie der Braumeister und Technische Leiter Oliver J. Kurth. Er garantiert mit seiner Unterschrift auf jedem Etikett persönlich für die hohe Qualität des Produktes. „Ich bin mir sicher, es wird die Liebe auf den ersten Griff."

„Um unseren Markenauftritt noch attraktiver zu gestalten, haben wir es um das neue Premium Pilsner bereichert “, äußerte sich Uwe Latzel. Es wird in Flaschen mit der modernen Longneck-Form abgefüllt und davon befinden sich 20 Stück in einem eigens dafür geschaffenen lackschwarzen Kasten. Der trägt den Torgauer Schild mit dem roten T, das symbolisch die Torgauer Biertradition schützt und verteidigt.
Mit einem pilsüblichen Alkoholgehalt von 4,9 Prozent und einem Bitterwert von 28 wird das Torgauer Pilsner sowohl dem regionalen Trinkgeschmack als auch dem Zeitgeist gerecht.

Kurz gesagt – es ist ein Bier, das sowohl bei jungen Leuten als auch bei gestandenen Bierliebhabern sehr schnell Freunde finden wird.

Schließlich kommen nur Hopfen aus den renommiertesten Anbaugebieten wie der Hallertau oder Spalt, Malz aus Sachsen und bestes Wasser aus der Region beim Brauen zum Einsatz.

Und das schmeckt der Kenner!

Quelle: Internet der Neuen Torgauer Brauhaus GmbH, 03.08.2005

Deutsche Braustätten von 1998 bis 2004

Betriebene Braustätten nach Bundesländern							
	1998	***1999***	***2000***	***2001***	***2002***	***2003***	***2004***
Baden-Württemberg	*170*	*166*	*169*	*179*	*177*	*173*	*178*
Bayern	*696*	*684*	*670*	*656*	*643*	*641*	*629*
Berlin/Brandenburg	*33*	*31*	*35*	*34*	*34*	*36*	*38*
Hessen	*61*	*62*	*62*	*65*	*66*	*64*	*63*
Mecklenburg/Vorpommern	*11*	*12*	*14*	*17*	*18*	*19*	*18*
Niedersachsen/Bremen	*42*	*44*	*47*	*49*	*48*	*49*	*49*
Nordrhein-Westfalen	*114*	*115*	*114*	*121*	*121*	*117*	*118*
Rheinland-Pfalz/Saarland	*39*	*42*	*48*	*53*	*51*	*49*	*52*
Sachsen	*45*	*49*	*51*	*56*	*56*	*54*	*55*
Sachsen-Anhalt	*13*	*16*	*15*	*15*	*18*	*18*	*18*
Schlesw-Holstein/Hamburg	*18*	*15*	*13*	*13*	*13*	*12*	*13*
Thüringen	*43*	*43*	*41*	*40*	*42*	*43*	*43*
Deutschland	*1.285*	*1.281*	*1.279*	*1.298*	*1.287*	*1.275*	*1.274*

Die Zahlen für 2001 bis 2003 wurden nachkorrigiert.

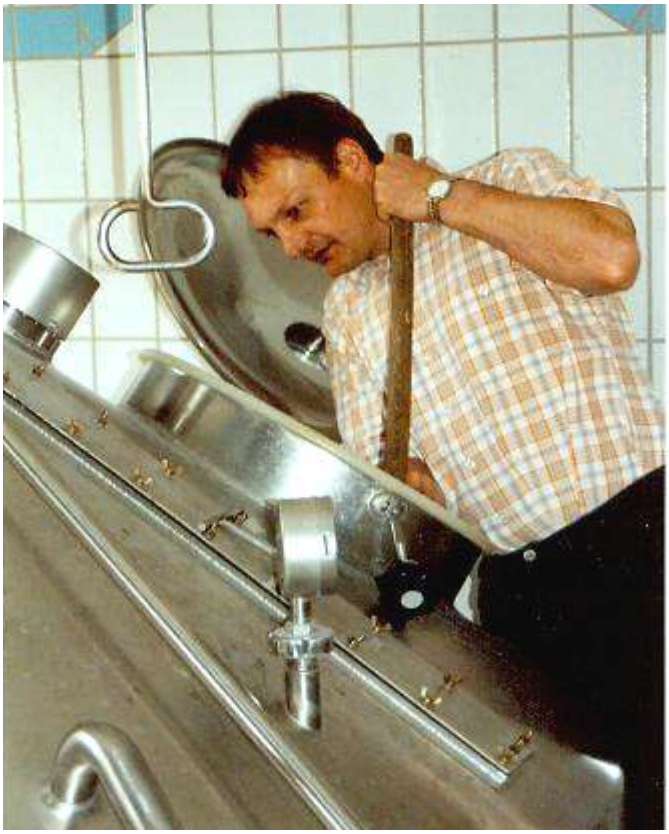
Quelle: Deutscher Brauer-Bund, Bonn, Stand: 28.02.2005

Ein Besuch der Brauerei Reblitz in Nedensdorf

In diesem Jahr zog es mich wieder ins Frankenland, nach Staffelstein. Für diesen Urlaub hatte ich mir vorgenommen, mich mit der einen oder andere Brauerei näher zu beschäftigen und diese auch einmal in Sachsen bekannt zu machen.

Diesmal sollte es die Brauerei Reblitz in Nedensdorf sein, mit der ich bei vorangegangenen Besuchen schon angenehme Erfahrungen gemacht habe. Bisher war es mir aber noch nicht gelungen, einen Blick in die Brauerei zu werfen. Aus eigener Erfahrung kann ich aber sehr gut beurteilen, dass das selbstgebraute dunkle Landbier hervorragend schmeckt. Die besondere Spezialität des Brauerei-Gasthofes ist die knusprige Pfefferhaxe, die ich bisher noch nirgendwo besser erlebt habe. Allein der Gedanke daran lässt mir noch heute das Wasser im Munde zusammenlaufen. Nun aber weiter zum Bier.

Nach 2 Anläufen war es mir dann gelungen mit Reinhold Reblitz, dem Braumeister und Eigentümer der Brauerei, einen Besichtigungstermin zu bekommen. Endlich konnte ich einmal einen Blick in die kleine aber feine Familienbrauerei werfen. Die Brauerei ist nach modernsten Gesichtspunkten ausgestattet. In den 90er Jahren des vergangenen Jahrhunderts wurde sie komplett rekonstruiert. Nur wenige Relikte aus vergangenen Zeiten lassen noch erahnen, wie die alte Brauerei einmal ausgesehen haben könnte. Interessenten können sich aber im Untergeschoß des Brauereigasthofes eine Fotoserie zur Rekonstruktion des Brauhauses ansehen.



Die Brauerei hat jetzt einen jährlichen Bierausstoß von ca. 350 Hektolitern und ist damit aber gleichzeitig an der Kapazitätsgrenze angelangt. Das gebraute Bier muß aber erst einmal verkauft werden, denn es wird nur im eigenen Brauereigasthof ausgeschenkt. Bei Bedarf kann der Bierfreund sein Bier aber noch im 1- und 2-Liter-Siphon oder im 5-Liter Partyfäßchen mitnehmen. Für den Etikettensammler wird allerdings interessant sein, dass die Siphons noch immer mit Originaletiketten aus den 60er Jahren des vergangenen Jahrhunderts beklebt werden. Und das macht Reinhold Reblitz auch einmal höchstpersönlich.

Im Normalfall werden, verteilt über das Jahr, 3 Sorten Bier gebraut: Dunkles Landbier, Helles Hefeweizen und Heller Reblitz-Bock. In diesem Jahr gab es allerdings noch zusätzlich ein Festbier, denn die Brauerei feiert ihr 200. Gründungsjubiläum. Aus diesem Anlaß fand am 20. und 21.08.2005 ein Brauereifest statt, zu dem alle Freunde des Nedensdorfer Bieres herzlich

eingeladen waren. Anläßlich des Brauereijubiläums wurden 2 Sonderkrüge herausgegeben, die im Brauereigasthof erworben werden können.

Für Besucher des Brauerei-Gasthofes sei noch folgender Hinweis gestattet: Der Gasthof ist von Dienstag bis Freitag ab 16°° Uhr, Sonnabend ab 15°° Uhr und Sonntag ab 10°° Uhr geöffnet. Da erwartet jeden Liebhaber der fränkischen Küche und Freund deftiger Biere eine angenehme und freundliche Bedienung.
Vielleicht gelingt es auch dem einen oder anderen Bierliebhaber mit Reinhold Reblitz ins Gespräch zu kommen.
Der Versuch lohnt sich auf jeden Fall, denn er ist ein angenehmer Gesprächspartner und hervorragender Kenner der Materie.

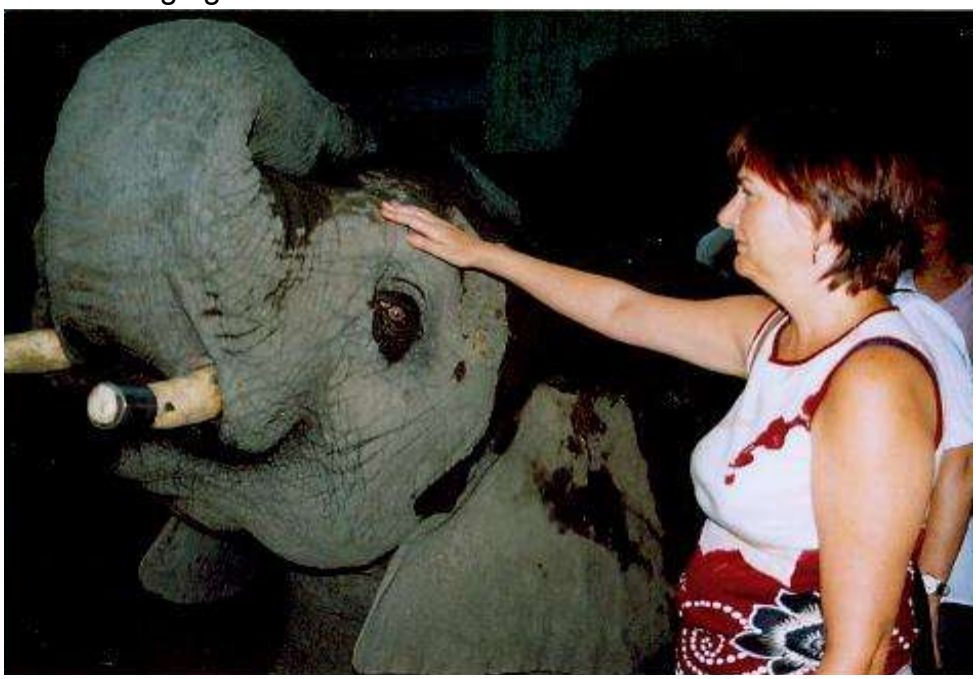
Dem Sammler sei noch folgender Tip gegeben: Neben den beschriebenen Siphons und dem Partyfässchen können noch diverse Bierkrüge und Gläser erworben werden. Selbstverständlich gibt es auch Bierdeckel. Es dürfte allerdings etwas schwer fallen, an das einzige Etikett heranzukommen. Ich glaube aber, dass es etwas Besonderes bleiben sollte, dass nicht jeder Sammler hat.

Rolf Kluttig, FBG, 30.07.2005

Die Feldschlösschen-Pressewanderung 2005

Die alljährlich stattfindende Feldschlösschen-Pressewanderung hatte diesmal recht wenig mit Wanderung oder aktiver Bewegung zu tun. Dafür warteten aber einige Herausforderungen auf die Vertreter von Presse und Fernsehen sowie andere geladene Gäste.

Wie üblich wurden die Teilnehmer der Veranstaltung über das Ziel des Abends im Unklaren gelassen. Diesmal sollte es anders als üblich werden. Mehr Anmut und Grazie, mehr Kraft und Urtümlichkeit, mehr Exotik und Geheimnis sollten dem Abend seine Prägung geben.
Im Bus zum Veranstaltungsort wurde dann das Geheimnis gelüftet: Die Fahrt ging zum Dresdner Zoo. Es sollte aber ein Zoobesuch der besonderen Art werden, denn wilde und exotisch anmutende Tiere warteten bereits auf ihr Abendbrot. In Anbetracht dieser Vorstellungen war es einigen Teilnehmern doch nicht ganz egal, als ihnen eine Riesenschlange um den Hals gelegt wurde. Zum Glück war die Riesenschlange aber nur ca. 2 m lang und bereits satt. Damit sie aber auch etwas von dem Abend hatte, nutzte sie die sich bietende Gelegenheit und angelte erfolgreich mit ihrem Schwanz nach der Handtasche einer unachtsamen Journalistin. Mit viel Überredungskunst konnte ihr die Beute wieder abgenommen werden. Neben der Bekanntschaft mit Geckos ging es dann mitten unter die Elefanten. Aus unmittelbarer Nähe konnte mit den Dickhäutern Bekanntschaft gemacht werden. Nach eigenhändiger Fütterung der Elefanten mit allerlei Leckereien, konnten diese auch einmal angefasst werden. Es war schon beeindruckend was für eine raue und borstige Haut Elefanten haben.



Bei allen angenehmen Erlebnissen während der kleinen Zoo-Safari gab es leider einen Wermutstropfen. Ein Wolkenbruch störte das anschließende gemütliche Beisammensein, zu dem Herr Hahn, Vorstand der Feldschlösschen AG, geladen hatte. Ein Ausweich war aber schnell gefunden, so das der Abend zwar sehr warm aber in angenehmer Atmosphäre ausklingen konnte.

Rolf Kluttig, FBG, 01.08.2005

Dresdner Herbst vom 28.10. – 31.10.2005 in den Dresdner Messehallen

Sie gehört zur Dresdner Messetradition: die Verbrauchermesse „Dresdner Herbst“. Für viele Familien ein fixer Programmpunkt im persönlichen Veranstaltungskalender, bietet sie durch die Kombination der „LebensArt“, der „Hobbyschau“ und der Handwerksmesse „meisterhaft“ Ideen, Unterhaltung und Spaß für die ganze Familie.

In diesem Jahr bietet sich unserem Verein zum ersten Mal die Möglichkeit, an der „Hobbyschau Dresden 2005“ im Rahmen der Verbrauchermesse „Dresdner Herbst“ in den Messehallen des Dresdner Ostrageheges teilzunehmen.
An den 4 Tagen der Hobbyschau wird auf 6 beidseitig gestalteten Ausstellungstafeln unsere diesjährige Leitausstellung „Historische Bieretiketten sächsischer Brauereien“ zu sehen sein. Damit soll den Besuchern ein kleiner Einblick in den Themenkomplex „Das Bieretikett und seine Bedeutung als Geschichtsbeleg“ vermittelt werden.
Kaum jemand kann sich vorstellen, was ein Verein unserer Sparte außer Sammeln noch machen kann. Darum präsentiert sich der Verein neben der Ausstellung mit seinen regelmäßig erscheinenden Druckschriften und einem ausstellungsbegleitenden Informationsblatt. Mit Hilfe der ebenfalls ausgestellten Vereinschronik kann sich jeder Besucher ein Bild über die Arbeit unseres Vereins machen.
Selbstverständlich werden auch die üblichen Sammelhilfen an Etiketten, Deckeln, Pilsdeckchen und Kronenkorken den Interessenten zur Verfügung stehen.

Vielleicht gelingt es uns auf diesem Wege weitere Quellen zur Erforschung der Dresdner und sächsischen Brauereigeschichte zu erschließen.

Rolf Kluttig, FBG, 01.08.2005

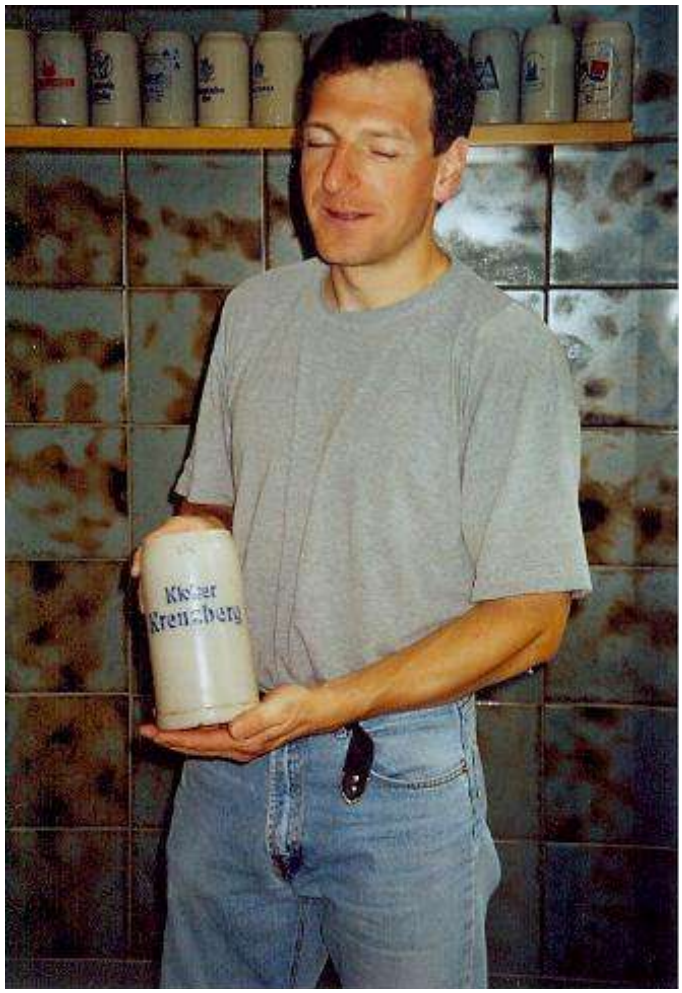
Das Kloster Kreuzberg in der Rhön

Im August des vergangenen Jahres zog es mich nach Bischofsheim, um das nahegelegene Kloster Kreuzberg und natürlich auch die Klosterbrauerei zu besuchen.
Das Kloster Kreuzberg steht in der landschaftlich reizvollen Rhön auf dem 928 m hohen Kreuzberg. Von seinem Gipfel eröffnet sich der Rundblick weit in das fränkische Land, die Hessische Rhön, den Thüringer Wald und den Spessart.

Im Jahre 1731 wurde dem Kloster eine Brauerei angegliedert.
Durch laufende Investitionen konnte eine Stilllegung des Betriebes verhindert werden.
So wurde der letzte große Umbau 2001/02 mit der Erneuerung der Lagerkeller und der Kühlanlagen weitestgehend abgeschlossen.
Wir hatten uns für eine Brauereiführung angemeldet.
Der jetzige Braumeister Ulrich Knebl hat viel von seinem Vater gelernt. Ludwig Knebl war jahrzehntelang Braumeister in der Klosterbrauerei. Er hat sich schon immer für das Brauwesen interessiert und hat nun seit 1997 die Klosterbrauerei als Braumeister übernommen. Bei seinem Rundgang ging er immer wieder auf die stetige Rekonstruktion der Brauerei ein.

Er wies aber auch auf eine Kuriosität hin, welche doch zum Nachdenken Anlass gibt und erzählte uns folgendes:

„Eine Frau hatte einen leeren Bierkrug in der Hand und übergab ihn mir mit den Worten: Mein Mann hat diesen Bierkrug in den 60er Jahren von einem Besuch der Klosterschenke mitgenommen. Er ist inzwischen verstorben. Ich bringe ihnen diesen Bierkrug wieder zurück.“



Es ist der einzige der aus dieser Zeit übriggeblieben ist und wurde in die brauereieigene Sammlung (siehe Foto) aufgenommen, sagte uns der Braumeister.

Es kann wirklich gesagt werden, „das Bier und seine Nebenwirkungen“, oder es kommt vieles im Laufe der Zeit zu seinen Eigentümer zurück.

Von 1973 steigerte sich die jährliche Bierproduktion von 2000 hl auf 8500 hl im Jahr 2005. Angeboten wird Dunkel, Pils, Helles Hefe-Weizen und zur Weihnachtszeit ein Weihnachts-Bock , alles unfiltriert.

Nur auf Bestellung wird abgefüllt, so ist das Bier immer frisch. Das Bier wird in 2 - 5 Liter Flaschen, sowie in 5 - 50 Liter Fässer abgefüllt.

Wer einmal nach Kreuzberg kommt, sollte Zeit mitbringen, oder besser gleich im Kloster übernachten, um das vorzügliche Bier in gemütlicher Atmosphäre zu probieren.

Als Werbematerialien gibt es Biedeckel, Aufkleber und Krüge.

Werner Ehben, FBG, 04.08.2005

Welche Brauerei braute einmal das Spitzhofer-Bräu?

In der 11. Ausgabe der Zeitschrift „Der Bierkenner“ vom 6. April 2002 erschien ein Beitrag von Vfd. Rolf Frenzel, „„Der Bierkenner“ stellt die historische Betrachtung zum Spitzhofer-Bräu vor“. In diesem Beitrag schreibt Vfd. Rolf Frenzel u.a., dass es keine Spitzhofer-Brauerei gegeben hat. Der Name erscheint in keinem einschlägigen Brauereiverzeichnis.
Wer hat das Bier nun einmal gebraut?
Wie er weiter ausführt ist der Spitzhofer Bierdeckel, ein hauseigener Bierdeckel des Hamburger Büffet in Dresden, Seestraße.
Vor einigen Wochen kaufte ich mir das Buch „Oberlausitzer Brauereikultur“ von Peter Blath.

Die Kircherbrauerei
empfiehlt ihre erstklassigen Erzeugnisse:
Kircher-Hell
Kircher-Spezial-Gold
Kircher-Karamel-Malzbier
Kircher Einfachbier
Limonaden, Selters, Sauerbrunnen
Spitzhofer-Bräu
W.W.1.4.1936
alleiniger Ausschank im Hamburger Büffett, Dresden.

Ein ausgezeichnetes Buch mit vielen historisch wertvollen Dokumenten über einige Brauereien in der Oberlausitz. Im Artikel „Wittichenau – Von der Braukommune zur Stadtbrauerei“ sind einige Anzeigen der Brauerei aus Zeitungen wiedergegeben.
Die Kircher-Brauerei in Wittichenau empfahl in einiger dieser Anzeigen ihre erstklassischen Produkte Kircher-Hell, Kircher-Spezial-Gold u.a..
Das Interessanteste an dieser Anzeige war aber, sie werben auch für das Spitzhofer-Bräu aus ihrer Brauerei, mit der Bemerkung „alleiniger Ausschank im Hamburger Büfett, Dresden“. Diese Anzeige belegt uns, dass das Spitzhofer-Bier bei Kircher in Wittichenau gebraut worden ist. Auf der Anzeige ist ein Datum vermerkt, W.W.1.4.1936.
Vfd. Rolf Frenzel schreibt noch in seinem Artikel über Spitzhofer, „Das Bier soll von der Brauerei in Bretnig gebraut worden sein“.
Heute wissen wir nun genau, dass das Bier bei Kircher in Wittichenau gebraut wurde.
Daraus ergibt sich nun eine weitere Frage, ist das Bier nur bei Kirchner gebraut worden oder auch in einer anderen Brauerei.
Ich möchte Herrn Peter Blath danken, dass er gerade diese Anzeige der Kircher-Brauerei für das Buch ausgewählt hat. Haben wir doch dadurch neue Erkenntnisse zum Spitzhofer-Bräu gewonnen.

Aufgeschrieben Bernd Hoffmann, FBG, 08.07.05

Zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2005 und andere Veranstaltungen

- Brauerei Rechenberg Private Traditionsbrauerei Meyer OHG
  09. - 11. September 2005, 9. Brauerei- und Burgfest,
  mit Beteiligung des FBG

- Stadtbrauerei Wittichenau E. Glaab GmbH
  23. - 25. September 2005, Brauereifest

- Altenburger Brauerei GmbH
  02. Oktober 2005, Brauereifest

- Dresdner Herbst, Messegelände
  28. - 31. Oktober 2005
  „Hobbyschau“, mit Beteiligung des FBG

Quellen: Informationen der Brauereien und Presseberichte

Aktuelle Vereinstermine 2005

Angaben ohne Gewähr

15. Oktober 2005	11 Uhr	**Brauereiveranstaltung** im Ball & Brauhaus Watzke Voranmeldung erforderlich
11. November 2005	17 Uhr	**Außerordentliche Mitgliederversammlung** (nur für Vereinsmitglieder)
10. Dezember 2005	17 Uhr	**Jahresabschlussveranstaltung** im Schillergarten Voranmeldung erforderlich

Die Vereinstreffen finden (soweit nichts anderes ausgewiesen) im **„Schillergarten“** (1. Etage), Schillerplatz 9 in 01309 Dresden statt. Er befindet sich in Dresden Blasewitz an der Loschwitzer Brücke (Blaues Wunder).

Aktuelle Termine von Tauschtreffen

10. September 2005 **D- 99510 Apolda**
OBSSC / IBV – Tauschtreffen

10. September 2005 **SK- Bratislava**
Tauschtreffen, Rest. Maydan

10. September 2005 **A- 5121 Ernsting**
1.ÖBSC/ IBV - Tauschtreffen

16. - 18. September 2005 **D- 66606 St. Wendel**
FvB – Tauschtreffen, Verleihung des Goldenen Bierdukaten

01. Oktober 2005 **CZ- Praha**
Tauschtreffen, Mensa Oblatalova Ulica KSPS

15. Oktober 2005 **D- 83104 Tuntenhausen - Maxlrain**
IBV – Tauschtreffen

05. November 2005 **D- 06333 Hettstedt**
IBV – Tauschtreffen

26. November 2005 **D- 74906 Bad Rappenau**
FvB – Tauschtreffen

Für Termine und Vollständigkeit wird keine Garantie übernommen, wir sind aber für Termine und Hinweise jeglicher Art dankbar.
Informationen von IBV, FvB und Vereinsmitgliedern.

Zusammengestellt von: Bernd Hoffmann, 01689 Weinböhla, Friedensstr. 11
Werner Ehben, 01139 Dresden, Schwindstr. 6
Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V., 01187 Dresden

Redaktionsschluss für die Ausgabe I/2006 ist der 01. November 2005.

Impressionen vom Brauereifest Radeberg 2005

Fachmännische Betrachtung der Ausstellung durch die Vereinsmitglieder

Bierkutscher Ernst bei seiner Kurz- Zapferschulung

König Friedrich August III.

Der Zapferlehrling