

Informationsblatt

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

Ausgabe II / 2006



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

10. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

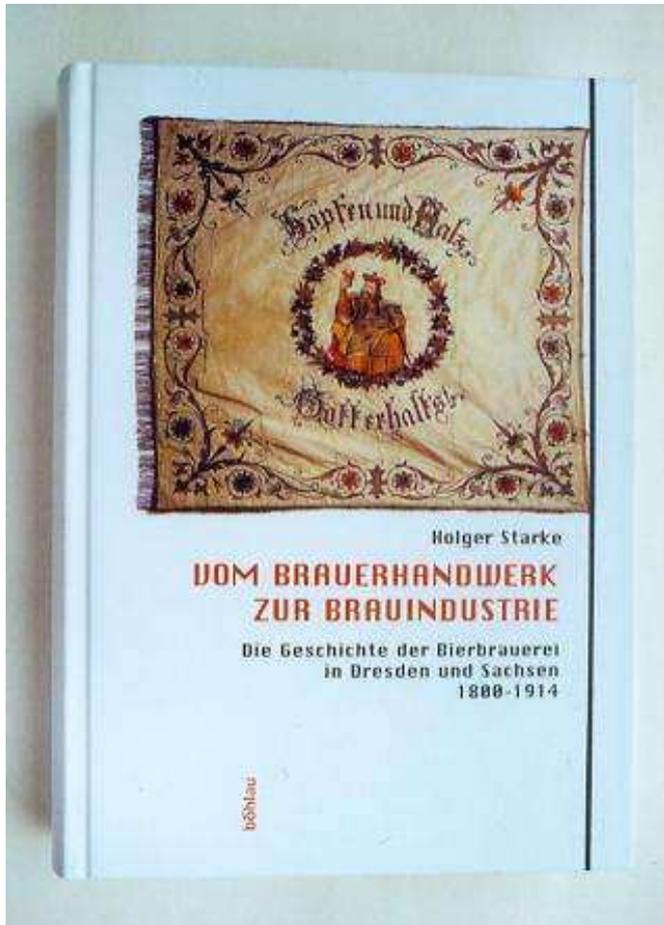
Bücher der Vereinsbibliothek vorgestellt

Vom Brauerhandwerk zur Brauindustrie

Die Geschichte der Bierbrauerei in Dresden und Sachsen 1800-1914

von Dr. Holger Starke,

Mitglied des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.



Buchinformation:

In den letzten Jahren erlebt die wissenschaftliche Beschäftigung mit der Geschichte der Ernährungsindustrie einen merklichen Aufschwung, wobei der Braugeschichte eine besondere Rolle zukommt, da sich diese Branche wie kaum ein anderer Industriezweig auch zur Erforschung und Beschreibung des Industrialisierungsprozesses eignet. Mit dieser Studie liegt nun eine umfassende Darstellung des sächsischen Brauwesens im 19. und 20. Jahrhundert vor. Erstmals wird die vor allem auf Bayern und Preußen verengte Sicht aufgebrochen und die außerordentlich bedeutsame Entwicklung in Sachsen vorgestellt. Dabei finden alle wesentlichen Aspekte rund um die Bierbrauerei sowie Brauereien aller Größenordnungen Berücksichtigung. Einleitend werden die Grundzüge der sächsischen Braugeschichte seit dem Mittelalter dargelegt. Ein Ausblick bis in die 1930er Jahre komplettiert den Band. Zahlreiche biografische Angaben und erläuterte historische Begriffe aus dem Brauwesen verleihen dem Buch zudem einen hohen lexikalischen Wert.

Foto der Titelseite (Akalin, FBG):

Feierliche Buchvorstellung und Übergabe des Buches „Vom Brauhandwerk zur Brauindustrie“ vom Autor Dr. Holger Starke (FBG) an den Vorsitzenden des Vereines Rolf Kluttig, zur Jahresabschlussveranstaltung 2005 im Schillergarten

3. Markt für Dresdner Geschichte und Geschichten



Der 3. Markt für Dresdner Geschichte und Geschichten findet dieses Jahr vom 01./02. April 2006 im St.-Benno-Gymnasium, Pillnitzer Str. 39 statt.

Das Dresdner Stadtjubiläum 2006 ist ein besonderer Höhepunkt bei der Beschäftigung mit Elementen der 800-jährigen Geschichte der Stadt.

In drei Stockwerken sollen die territoriale Entstehung der Stadt Dresden, die Dresdner Industrie- und Verkehrsgeschichte, sowie Forschungsprojekte zu Themen der Dresdner Kulturgeschichte, zur Lebensumwelt und Alltagskultur und zu Dresdner Persönlichkeiten dargestellt werden. Ein interessantes Rahmenprogramm werden die beiden Tage abrunden.

Ein sehr willkommener Anlass auch für unseren Verein, dem Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. sich auf dem Markt darzustellen.

Neuer Standort für vereinseigene Bibliothek und Vereinsfundus bei der Feldschlösschen AG in Dresden-Coschütz

Mit dem Umzug von Radeberg nach Dresden-Coschütz hat unsere vereinseigene Bibliothek sowie unser Vereinsfundus ein neues zu Hause gefunden. Der Standort Dresden gestattet uns



nun einen schnelleren Zugriff auf die Vereinsmaterialien. Mit dem Umzug war auch wieder einmal eine umfassende Sichtung des seit vielen Jahren ständig anwachsenden Vereinsmaterials möglich und nötig geworden. In den neuen Räumlichkeiten steht uns nunmehr ausreichend Platz zur Verfügung um noch z.T. ausgelagertes Material an einem Standort zusammenzuführen und sowohl unseren Vereinsmitgliedern als auch anderen Interessenten zugänglich zu machen. Mit dem neuen Standort ist

aber auch die Hoffnung verbunden, dass das Potential unserer Vereinsbibliothek zukünftig mehr genutzt wird.

Die neuen Räumlichkeiten im Verwaltungsgebäude der Feldschlösschen AG Dresden wurden uns in dankenswerter Weise von unserem Hauptsponsor bereitgestellt, auch unter der Maßgabe, die sich sehr gut entwickelnde Zusammenarbeit weiter auszubauen.

Seit Dezember 2000 waren Fundus und Vereinsbibliothek in einem Nebengebäude der Radeberger Exportbierbrauerei untergebracht. Damit war es damals endlich möglich geworden, die bei vielen Vereinsmitgliedern untergebrachten Vereinsmaterialien zusammenzuführen. Bei allen Vorteilen bestand allerdings immer der Nachteil der Transportentfernung von Dresden, die einen schnellen Zugriff auf das Material einschränkte.

Diese Hürde wurde nun mit unserem Umzug überwunden.

Ich danke allen Vereinsmitgliedern, die beim Umzug höchstpersönlich mitgeholfen und ihre Fahrzeuge bereitgestellt haben.

Unser Dank gilt ebenfalls der Radeberger Exportbierbrauerei insbesondere unserem Vereinsmitglied Ludger Hiller, denn ohne den bisherigen Raum in Radeberg hätten viele Aktivitäten des Vereins nicht realisiert werden können.

Ganz besonders bedanken wir uns allerdings bei der Feldschlösschen AG Dresden, insbesondere Herrn Marre und Herrn Hahn für ihre Unterstützung unseres Vereins.



Vereinsmitglieder kurz vorgestellt

Alfred Schlupper – Ehrenmitglied – unser Etikettenmillionär

Alfred Schluppers Sammlerleidenschaft begann 1965. Nach eher bescheidenen Anfängen mit zunächst abgewetzten Bieretiketten, die er für die Ausgestaltung seiner Kellerbar nutzen wollte, ergab sich in den laufenden Jahren eine mehr oder weniger professionelle Leidenschaft.



Aus einschlägigen Verzeichnissen über Brauereien und Mälzereien aus fast der ganzen Welt entnahm er die Anschriften und schrieb an die jeweiligen Brauereien in der Landessprache. So entstand in mühevoller Kleinarbeit bis zum heutigen Zeitpunkt eine sehr große und respektable Sammlung von Etiketten aus fast allen Ländern der Welt.

Seine Sammlung zählt heute weit über 3 Mill. Etiketten und andere Werbeartikel, die mit Bier zu tun haben. Von vielen doppelten Etiketten hat er sich schon getrennt.

Trotzdem besitzt er die größte Sammlung in Deutschland.

Durch die Vielzahl von Etiketten stellte sich für ihn die Frage nach einer sinnvollen und übersichtlichen Aufbewahrung und Archivierung dieser.

In seinem jetzigen Wohnsitz im ehemaligen Bahnhof in Hiltersdorf bei Amberg schaffte er sich ein neues Domizil, indem er in übersichtlicher Art, seine nach Ländern und Regionen geordneten Tafeln, Ordner und Brauereiliteratur unterbrachte.

Eine Urkunde an der Wand, vom Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. deren Ehrenmitglied Alfred ist, würdigt diese 40 Jahre außergewöhnliche Sammeleidenschaft.

Als begehrter Experte und guter Freund ist Alfred auf allen Tauschtreffen die er besucht ein gern gesehener Gast, Gesprächs- und Tauschpartner. Viele seiner jahrelangen Erfahrungen hat er schon an Sammler, oder die es werden wollen weitergeben.

15 Ausstellungen im Fränkischen Raum hat er schon mit sehr viel Liebe und Engagement ausgestaltet und betreut. Er lässt es sich trotz seines Alters nicht nehmen und beantwortet die Sammlerpost für 7 Brauereien.

Bereits zum zweiten Mal nach 2002 gestalteten Alfred mit Attila Hoffmann (Bierdeckelsammler), die Ausstellung „Dokumente der Brauereikultur“ mit Bierdeckeln, Etiketten, Kronenkorken, sowie





einigen Brauereisouvenirs aus aller Welt im City Center Weiden. Diese Ausstellung zeigt in Vitrinen und Schautafeln sehr alte Bierdeckel und Etiketten von nicht mehr vorhandenen, sowie neue Etiketten von noch vorhandenen Brauereien.

Alfred ist jederzeit bereit Sammler oder Vereine mit Brauereiwerbemitteln zu unterstützen, dabei sind ihm Freundlichkeit und Dankbarkeit wichti-

ger, als materieller Ausgleich.

Wir wünschen Alfred weiterhin Freude und Elan bei seiner Sammelleidenschaft und Ideen für weitere Ausstellungen.



Riesenbräu erobert die Ale-Landschaft (1)

Der Riesaer Braumeister Spies braute einen Sud „Riesenbräu“ in Rotherham/England

Der Verein Riesa und die Welt war es, dass in England ein Braumeister aus Sachsen dem englischen Ale eine Konkurrenz präsentiert.

Die freundschaftlichen Bande des Vereins mit der Partnerstadt Rotherham waren es, die die Besucher aus Rotherham, besonders die Damen, auf den Geschmack der naturtrüben Riesaer Bierspezialitäten gebracht hat. Dies ereignete sich im August 2004. Der Wunsch war geboren, dieses Bier mit nach England zu nehmen. 2000 l dieses köstlichen Gebräus bestellten sie dann für ein Bierfestival in Rotherham (16. bis 19. Februar 2005). Das Brauen des Bieres war nicht das Problem. Aber wie bekommt man diese Menge nach Rotherham? Die Finanzen zur Lösung der Logistik waren aber nicht vorhanden. Der Braumeister hatte aber den Ehrgeiz das Riesenbräu zu diesem Festival zu präsentieren. Braumeister Gunter Spies: „Ich habe gesagt, dann fahre ich eben hin und braue vor Ort“. Dieser Vorschlag wurde dankend angenommen. So begab sich der Braumeister im Januar 2005 nach Rotherham. Für das was der Meister zum Brauen brauchte, entstanden keine Transportkosten. Das geheime Rezept für das Riesenbräu hatte er im Kopf. „Die Freundschaft wächst nur durch persönlichen Einsatz“, führte der Braumeister aus. Und warum sollte nicht gerade der Gerstensaft den Weg dazu bereiten helfen.

Doch wo liegt eigentlich Rotherham und wo soll das Bier für das Fest gebraut werden?

Rotherham liegt in der englischen Grafschaft York an einer Wasserstraße, die Sheffield und Doncaster verbindet – etwa 270 km nördlich der Hauptstadt London. Rotherham bildet mit 29 anderen Ortschaften eine Großstadt, mit rund 248.000 Einwohnern. Was den Erfindergeist beider Städte angeht, haben beide etwas aufzuweisen. In Riesa wurden die Phosphorstreichhölzer erfunden, in Rotherham der „Zu-schraub-bare Wasserhahn“.

Kurios ist auch, Riesa hat seine „Elbquelle“, in der Nähe von Rotherham steht das so genannte „Runde Haus“, im Volksmund auch der „Sachsen-Turm“ genannt.

Nun ist noch die Frage zu klären, wo wird nun das Bier gebraut. In Rotherham sicherlich nicht. Nein, aber in Wentworth. Die englische Wentworth-Brauerei will dem Riesaer Braumeister einen Braukessel zur Verfügung stellen.

Die Brauerei in Wentworth wurde auch 1999 eröffnet. Das Bier aus der Wentworth-Brewery ist ein Ale, das gibt es in England als „Pale-Ale“ bernsteinfarben und bräunlich als „Brown-Ale“. Ale ist mehr oder minder stark gehopft. obergärig eingebraut und nur schwach gespundet, das



heißt, es enthält nur wenig Kohlensäure ist also nicht so rezent.

Die Vorbereitungen für die Reise nach Rotherham waren abgeschlossen und die Zutaten für das Brauen des Riesenbräu, besser Riesen-Ale, im Gepäck verstaut.

Mit dem Stadtfotografen Schröter von Riesa begab sich Braumeister Spies vom 17. bis 22. Januar 2005 auf die Reise nach Rotherham und zum Bierbrauen nach Wentworth.

Der Besitzer der Brauerei von Wentworth John Richard Moorhouse sowie Hauptbrauer Gary Sherrif empfangen die

Gäste aus Riesa am Abend des 17.01.05. Die ersten Biere der Wentworth-Brauerei wurden verkostet.

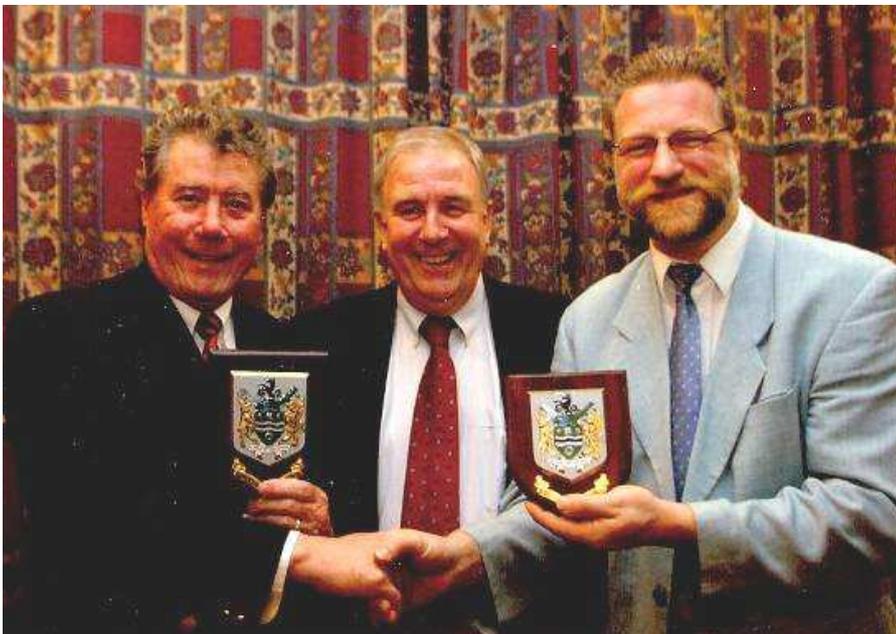
Am Dienstag, dem 18.01.05 wurde als erstes die Brauerei besichtigt. Sie ist im alten Pulverturm des Wentworth Woodhauses untergebracht. Der Brauvorgang für das Brauen des „Riesenbräu“ wurde sehr ausführlich beraten und entsprechende Festlegungen getroffen. Das „Riesenbräu“ musste natürlich auch einen Namen erhalten. Das Bier, Entschuldigung „Ale“ bekam den Namen „**Giant–Ale**“ was ziemlich genau auf Riesenbräu passt.

Die Braumethode in den englischen Brauereien ist obergärig im Infusionsverfahren, d.h. es wird nach dem Einmaischen nur eine Temperatur gehalten von 64° C. Dann wird nach 1,5 h abgemaischt.

Die Brauanlage mit Innenkocher wurde von mir genau begutachtet. Ebenso das englische Braumalz und der deutsche Naturhopfen wurden einer Kontrolle unterzogen. Den Hopfen hatte die Wentworth-Brauerei über einen Vertragshändler erworben. Die junge Brauassistentin, Michell Bright, unterstützte mich bei meinen Brauvorbereitungen.

Das Abwiegen der Malzmenge für den Sud „Giant–Ale“ begann. In der Wentworth-Brauerei verwendet man nur vorgeschrotetes Malz. Eine Schrotmühle besitzt die Brauerei nicht.

Damit aus dem englischen Malz und dem deutschen Hopfen auch ein richtiges Riesenbräu, natürlich ein „Giant–Ale“ wird, hatte Braumeister Spies in einer Filmdose einige Körner seines Malzes mit auf die Insel geschmuggelt. Er wollte damit niemanden erzürnen. Die symbolischen Körner sollten nur das Glück für den Sud bringen. Aber auch ein Stück Heimat in ihm verewigen.



John Richard Moorhouse (links) der Besitzer der Wentworth Brewery der zusammen mit Braumeister Gunter Spies bei einem Abendessen im Rathaus aus den Händen des obersten Stadtrates Roger Stone das Rotherhamer Stadtwappen empfängt

Der Aufenthalt bestand natürlich nicht nur im Brauen des Sudes „Giant–Ale“ für das Festival im Februar, es sollten auch freundschaftliche Verbindungen gepflegt werden. So war es auch nicht verwunderlich, dass der Stadtrat Roger Stone zu einem Abendessen in das Rathaus eingeladen hatte. Auch zwei Austauschstudenten aus Riesa waren zu dem Abend geladen. Viele Fragen wurden gestellt, aber auch so viele Antworten konnten gegeben werden.

Der Mittwoch, der 19.01.2005 sollte nun der entscheidende Tag für das Brauen des „Giant – Ale“ werden. 11 barrel „Giant–Ale“ sollten eingebraut werden. Da bekanntlich „Morgenstunde Gold im Mund“ haben soll,

begann man früh mit dem Brauen. Das Malz (zwei der drei Malzsorten) wurden eingemaischt. Immer dabei die mit dem Hammer zerkleinerten Malzkörner aus Riesa. Während der einhalbstündigen Läuterruhe, hat dann Michell den alten Gärbottich reaktiviert, er wird eigentlich nicht mehr benutzt. Aber wir wollten ja, das die Hefe bei der Hauptgärung überschäumt und damit unedle Geschmacksstoffe auf diesem Wege aus dem Jungbier austrägt. Die Riesaer waren damit aber bestimmt nicht gemeint.

Alle Hand anlegen mussten dann alle, beim abwiegen des Naturdoldenhopfens. Nicht einmal der Riesaer Fotograf konnte die Szene fotografieren, auch seine Hände wurden gebraucht. Zwei Sorten Hopfen wurden für den Sud verwendet, einmal „Nord Bauer“ als Bitterhopfen und die Sorte „Perle“ als Aromahopfen.

Die dritte Sorte Malz, das schwarze Röstmalz, maischten sie in einem separaten Behältnis ein. Es wurde nach kurzer Standzeit der anderen Maische zugesetzt.

Das Röstmalz hatte nun die Aufgabe seine Farbe und sein Aroma an das „Giant–Ale“ abzugeben.

Die Wentworth-Brauerei läutert offen ab, damit war es möglich ständig Farbe und Zuckergehalt prüfen zu können.

Nachdem wir die Stammwürze und die gewünschte Menge hatten, wurde nun der Sud gesotten.

Mit insgesamt drei Hopfengarben in bestimmten Zeitabständen, haben wir dann den „Süßen Saft“ gewürzt.



Der Braumeister beim englischen Pressetermin. Zum Austrebern wurde der Läuterbottich auf die Seite gelegt.

Der Treber konnte nun aus dem Läuterbottich entfernt werden. Aus einem Teil hat dann die Frau des Headbrewers, auf Empfehlung von Braumeister Spies, das erste Rotherhamer Treberbrot gebacken. Die Brauerei Michell hat dann kurz vor Ende des Kochprozesses noch einige eiweißausfällende Tabletten in den Sudkessel geworfen. Das bewirkt, dass die Würze ohne den in Deutschland typischen Bruch und ohne Whirlpoolrast gekühlt in den Gärbottich gelangen konnte.

Reinheitsgebot ade.

Die obergärige Hefegabe bei 21° C habe ich mir nicht nehmen lassen. Gegen 15 Uhr war der Sud angestellt, wie wir Brauer sagen.

Stadtrat Roger Stone, der Gastgeber des vergangenen Abends, erschien als die Arbeit geschafft war und informierte sich über den Ablauf des Brauvorganges.

„Wir haben viel geschwitzt, aber wir wussten ja, dass es ein Experiment ist, ein gelungenes“, informierte Braumeister Spies. Der Sud war so gut gelungen, dass noch Wasser nachgegossen werden musste, um das Gebräu auf 12,5 % Stammwürze und 4,5 % Alkohol zu bringen. Diese Parameter müssen gut überwacht werden, damit man keinen Ärger mit der Steuer bekommt. Von den 11 barrel gleich 1.800 l blieben, die Produktionsverluste abgerechnet, 1.636 l „Giant-Ale“ übrig.

Nach so einem aufregenden Tag, kam die Einladung von Jim Charters, Mitglied der englischen CAMRA – Organisation, gerade recht, konnte man doch noch einmal mit Interessierten über den ersten Sud von „Giant-Ale“ seine Gedanken austauschen.

Die CAMRA, die „The Campaign for Real Ale“, überwacht und klassifiziert alle Ale-Sorten Englands und Nord-Irlands, sie überwacht aber auch alle Pub's, Brauereien, halt alles wo es Bier gibt, verleiht Preise und veröffentlicht Statements.

Der Donnerstag, der 20.01.05 war der Tag der Revanche. Gunter Spies half den ganzen Tag in der Brauerei bei einem Standard-Sud. Mit Gary Sherrif etikettierten er auch Bierflaschen.

Die offene Hauptgärung des „Giant-Ale“ zeigt den ersten gewünschten Effekt. Die Brauer waren mit ihrer Arbeit zufrieden.

Es wurde die weitere Vorgehensweise für den Reife- und Lagerprozess des „Giant-Ale“ beraten. Im Keller lagen die Reife- und Lagertanks für das „Giant-Ale“ bereit. Die Fässer in die das fertige „Giant-Ale“ dann zum Festival im Februar kommen sollte, waren schon sorgfältig gereinigt worden.

Für das werdende „Giant-Ale“ konnte der Riesaer Braumeister nichts mehr tun. Das Geschick zum werden des „Giant-Ale“ lag nun in den Händen von Gary Sherrif und Michell Bright.

Von der Heimat aus, erkundigte er sich ständig nach seinem „Kind“, dem „Giant-Ale“. Es waren zum Teil bange Stunden. Er war aber zuversichtlich, dass das Bier, das Ale, gelungen war.

wird fortgesetzt...

Quellen: Eigenbericht von Braumeister Gunter Spies, Riesa, Mitglied im FBG, vom 19. Januar 2006
Zeitung: SZ, Riesa vom 11.01.05; 02.02.05; 03.03.05

Bernd Hoffmann, FBG, 14.02.2006

DLG-Qualitätswettbewerb für Bier 2005/2006



Der 31. DLG-Qualitätswettbewerb für Bier fand in dem Prüfzeitraum August bis Dezember 2005 jeweils als Institutsprüfung in der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin und dem Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München in Freising statt.

Es wurden 556 Biere (Flaschen- u. Dosenbier) aus 161 Brauereien unter der fachlichen Leitung von Herrn Dr. Fritz Jacob, Weihenstephan, und Dr. Heinz-Michael Anger, Berlin, geprüft und bewertet.

Die Verteilung der Proben ist wie folgt: 371 untergärige Biere, 21 obergärige Biere, 144 hefehaltige obergärige Biere und 20 Biermischgetränke.

Es wurden insgesamt 486 Biere/Mischgetränke (Prämierungsquote von 87,4%) prämiert, davon konnten 297 (61,1%) mit dem Goldenen, 160 (32,9 %) mit dem Silbernen und 29 (6,0%) mit dem Bronzenen DLG-Preis ausgezeichnet werden, 70 (12,6%) Biere/Mischgetränke wurden nicht prämiert.

19 Biere aus 7 sächsischen Brauereien konnten 2006 eine Auszeichnung erhalten, aus Mecklenburg-Vorpommern waren es 8, aus Thüringen 5, aus Sachsen-Anhalt 5 und aus Berlin 3.

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

	DLG-Preis		
	Gold	Silber	Bronze
- Schwerter Brauerei Wohlers KG, Meißen	2	2	-
- Münch-Bräu Eibau GmbH, Eibau	-	1	-
- Leipziger Brauhaus zu Reudnitz GmbH	1	-	-
- Altenburger Brauerei GmbH	2	1	1
- Sternquell-Brauerei GmbH, Plauen	2	1	-
- Braustolz GmbH, Chemnitz	1	1	-
- Glückauf Brauerei GmbH, Gersdorf	3	1	-

Unter der Voraussetzung gleichbleibender Qualität darf der Teilnehmer 2 Jahre lang 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.

Zusammengestellt von Werner Ehben aus Internet und Zuarbeit DLG Frankfurt, 15.01.06

Wussten Sie schon,

..., dass das neue Sozialgebäude in der Radeberger Brauerei am 26.01.2006 seiner Bestimmung übergeben wurde. Dieser nicht unbedingt brauereitypische Bau sollte eine gewisse Ausstrahlungskraft ausüben, deshalb erhielt er auch einen würdigen Namen: **Conrad – Brüne – Haus**. Conrad Brüne war es, der die Brauerei zu einer Großbrauerei entwickelte, das Radeberger Pilsner zu seinem Weltruf verhalf.

DNN 06.02.06

..., dass die 55 sächsischen Brauereien im Jahr 2005 fast 8,8 Mill. hl Bier brauten. Rund 200 Liter Gerstensaft pro Einwohner haben die Brauer 2005 in Sachsen abgefüllt. Die produzierte Biermenge ist das beste Ergebnis aus den vergangenen 15 Jahren.

Der Produktionsanstieg um 0,3% macht den Brauerbund vor allem deshalb Freude, weil der Bierabsatz in ganz Deutschland 2005 um etwa 0,5% gesunken ist

DNN 09.02.06

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2006 und andere Veranstaltungen

- Ball- und Brauhaus Watzke, Dresden, feiert 10-jähriges Bestehen
30. April – 28. Mai 2006, (Programm beim FBG oder im Ball- und Brauhaus Watzke)
 - u.a. jeden Sonntag (07./14./21./28.05.2006) Familientag mit Live Musik,
 - u.a. 30.04 und 28.05.2006 Tag der offenen Tür, kostenlose Brauereiführungen, Tombola mit vielen kleinen Überraschungen,
- Münch-Bräu Eibau GmbH, Eibau
01. Mai 2006, Brauereifest
- Leipziger Brauhaus zu Reudnitz GmbH, Leipzig
13. Mai 2006, 14. Reudnitzer Brauereifest
- Berquell Löbau GmbH, Löbau
02. – 03. Juni 2006, Brauereifest mit 160 Jahrfeier
- Landskron Brauerei GmbH, Görlitz
09. – 11. Juni 2006, Braufest
- Einsiedler Brauhaus GmbH, Chemnitz/Einsiedel
16. – 18. Juni 2006, 14. Einsiedler Brauereifest
- 14. Bierzug in Eibau
25. Juni 2006
- Braustolz GmbH, Chemnitz
15. – 16. Juli 2006, Brauereifest



Feldschlößchen AG, Dresden

2. September 2006, 2. Brauereifest

01189 Dresden, Cunnersdorfer Straße 25

- Mauritius Brauerei GmbH, Zwickau
08. – 09. September 2006, Brauereifest

Quellen: Informationen der Brauereien und Presseberichte



Aktuelle Vereinstermine 1. Halbjahr 2006

Angaben ohne Gewähr, Veränderungen sind möglich

22. April 2006	8 Uhr	Tauschtreffen des FBG mit der Feldschlößchen AG 20. Dresdner Tauschtreffen für Brauereierwerbemittel/ 15. Treffen gemeinsam mit der Feldschlößchen AG D - 01189 Dresden, Cunnersdorfer Str. 25 Zufahrt über Achtbeeteweg Tischbestellungen sind bis spätestens 17.04.2006 an unseren Org.-Leiter Steffen William, Leisniger Str. 39, 01127 Dresden, Tel./Fax (0351) 8488334 oder (0170) 2043111 bzw. per email an fa.willy@t-online.de zu richten.
12. Mai 2006	17 Uhr	Vereinstreffen
09. Juni 2006	17 Uhr	Vereinstreffen

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

- 11. März 2006** **D- 08058 Zwickau**
 10. Internationale Tauschbörse im Klubhaus „Sachsenring“ Crimmitschauer Str. 67,
 von 9 – 13 Uhr
 Veranstalter: 1 Brauereisouvenirclub „Mauritius“ Zwickau
 Schirmherrschaft: Mauritius Brauerei Zwickau
- 25. März 2006** **D- 59065 Hamm**
 FvB Tauschtreffen
- 01. April 2006** **D- 86368 Gersthofen**
 IBV – Tauschtreffen
- 22. April 2006** **D- 01189 Dresden**
20. Dresdner Tauschtreffen des Freundeskreis Brauereigeschichte
Dresden/Ostsachsen e.V. von 8.00 – 13.00 Uhr
Schirmherrschaft: Feldschlösschen AG
Ort: 01189 Dresden, Cunnersdorfer Str. 25
 Weitere Informationen sind in der Einladung, im Internet (www.fbg-dresden-ostsachsen.de)
 und in der Ankündigung unserer Vereinstermine 1. Halbjahr 2006 ersichtlich.
- 22. April 2006** **D- 64319 Pfungstadt**
 FvB – Tauschtreffen
- 29. April 2006** **CZ- 81107 Bratislava**
 Danubiusclub Bratislava
- 01. Mai 2006** **D- 09116 Chemnitz**
 Chemnitzer Sammlergruppe /Tauschtreffen in der Braustolz Brauerei
- 13. Mai 2006** **D- 96117 Memmelsdorf-Merkendorf**
 IBV -Tauschtreffen
- 20. Mai 2006** **D- 44145 Dortmund**
 FvB – Tauschtreffen
- 27. Mai 2006** **D- 51643 Gummersbach**
 IBV -Tauschtreffen
- 10. Juni 2006** **D- 64756 Mossautal**
 FvB – Tauschtreffen
- 17. Juni 2006** **D- 73312 Geislingen**
 IBV -Tauschtreffen
- 24. Juni 2006** **D- 91117 Pyras**
 FvB – Tauschtreffen
- 15. Juli 2006** **D- 64823 Gross-Umstadt**
 IBV -Tauschtreffen
- 22. Juli 2006** **D- 88427 Bad Schussenried**
 FvB – Tauschtreffen

Für Termine und Vollständigkeit wird keine Garantie übernommen, wir sind aber für Termine und Hinweise jeglicher Art dankbar.

Informationen von IBV, FvB (Börsentermine aus Internet) 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 III/2006 ist der 01. Mai 2006.

10 Jahre Ball- & Brauhaus Watzke

1996 - 2006



Speise & Getränke Anzeiger



Tradition
seit 1898

Amtsblatt fuer Pieschen,
Mickten & Umgebung

Tradition
seit 1898

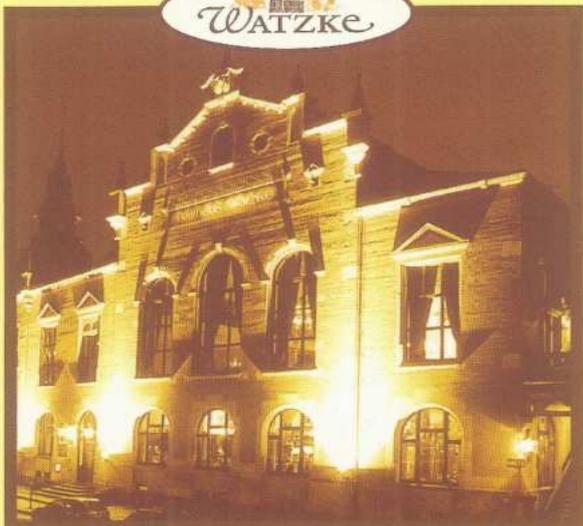
Dresdens schönstes Brauhaus

Unsere Brauereiführungen sind für Gruppen zwischen 10 und 50 Personen zu empfehlen.

Mit einer Führung rund um das Bier können Sie mit Sicherheit Ihre Gäste, Geschäftspartner oder Freunde überraschen.

Ein dazu abgestimmtes Essen rundet dieses Erlebnis ab. Eine Brauereiführung dauert ca. 1 Stunde ohne Essen.





Die Watzke Woche

Montag - Riesenrippentag
Riesenrippe mit Ofenkartoffel und Sauerrahm
Dazu ein 0,5 Liter Watzke Bier
7,99 €

Dienstag - Maßbiertag
Für alle die wollen oder können
Ein Maß (1 Liter)
2,99 €

Mittwoch - Schnitzeltag
Riesenschnitzel im Malzschrot gewälzt
mit einem 0,5 Liter Watzke Bier
7,99 €

Donnerstag - Brauertag
Hier tanken Sie günstig!
Alle Watzkebiere zum Sonderpreis
0,3 Liter - 0,90 € ---- 0,5 Liter - 1,50 €

Freitag - Fassbiertag
5 Liter zum Selberzapfen
2,99 € je Liter

Samstag - Watzkes Sonderbiertag
Das Sonderbier zum Sonderpreis
0,3 Liter - 1,50 € ---- 0,5 Liter - 2,00 €

Sonntag - Familientag
Probieren Sie unsere Familienplatte
incl. 1,5 Liter Bier und/oder
alkoholfreie Getränke für 28,00 €

Brauereiführung I: pro Person 5,00 €
inklusive Bierproben & Urkunde

Brauereiführung II: pro Person 12,50 €
inklusive Bierproben & Urkunde
sowie ein Hauptgericht zur Wahl:
Riesenschnitzel in Malzschrot gewälzt
oder Schmorhaxe aus dem Grill

Ein Besuch im Watzke verspricht immer ein Erlebnis zu werden. Aber jeder Tag bietet noch etwas Besonderes.