

# Informationsblatt

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

## Ausgabe IV / 2008



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

12. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

## 150 Jahre Feldschlößchen Aktiengesellschaft Dresden

Bereits 1838 erwarb Leonhard Meisl die außerhalb der Stadt liegende Schankwirtschaft auf dem Hahneberg und gründete den „Lagerkeller der bayerischen Bierbrauerei zum Feldschlößchen“. Damit wurde der eigentliche Grundstein für die Feldschlößchen Brauerei gelegt. Die gutgehende Brauerei wurde nach dem Tod von Leonhard Meisl von seinen Söhnen weitergeführt, bis 1858 das Unternehmen verkauft und in eine Aktienbrauerei umgewandelt wurde. Auch ein Großbrand, der 1859 in der Brauerei wütete und einen beträchtlichen Teil der Ausrüstung und Vorräte vernichtete, konnte den Erfolgskurs der Brauerei vorerst nicht stoppen. Kurzerhand wurde das Bier zwischenzeitlich pachtweise in der Brauerei Wölfnitz gebraut, während die Feldschlößchen Brauerei wieder aufgebaut wurde. Ob es an der fehlenden Aufmerksamkeit dem Produkt Bier oder der Kundschaft gegenüber lag oder ob dunkle Manipulationen eine Rolle spielten, ist nicht sicher. Aber 1883 mußte das Unternehmen Konkurs anmelden. Unter neuer Führung wurde die Brauerei als „Consolidierte Feldschlößchen AG“ weitergeführt und 1899 in „Brauerei zum Feldschlößchen AG“ umgewandelt. In dieser Zeit gelang es der Feldschlößchen AG eine große Anzahl von Gaststätten und Abfüllbetrieben (z. B. Loschwitzer Brauerei auf der Grundstraße) zu gewinnen. Die offenbar gute Qualität des Bieres bescherte der Brauerei europaweite Auszeichnungen sowie 1894 die Königlich Sächsische Staatsmedaille und 1909 die Goldene Medaille der Stadt Dresden. Im Zuge der kontinuierlichen Modernisierung der Brauerei wurde z. B. 1897 ein neues Maschinenhaus (jetzt Feldschlößchen Stammhaus) in Betrieb genommen.

1899 wurde die Deutsche Bierbrauerei AG Berlin und Dresden gegründet, die die nächsten 50 Jahre für die Feldschlößchen AG von Bedeutung sein sollte. Bereits 1905 wurde die Feldschlößchen AG neben der Radeberger Brauerei, dem Einsiedler Brauhaus, der Brauerei Pichelsdorf bei Spandau und später Hofbrauhaus und Gambrinus Dresden zum Bestandteil der Deutschen Bierbrauerei AG.

1909 erfolgte eine pachtweise Übernahme der Gambrinus Brauerei Dresden, deren Produktion in die Feldschlößchen Brauerei verlagert wurde.

Die Firmierung innerhalb der Deutschen Bierbrauerei AG hatte eine Spezialisierung der Bierherstellung zur Folge. So wurde in der Radeberger Brauerei nur Pilsner gebraut und in der Feldschlößchen Brauerei mehr die Einfachbiere.

1913 erfolgte durch die Deutsche Bierbrauerei AG ein Eintrag der Warenzeichen „Pichelbräu“ und das kleine schwarze Pichelmännel, dessen Namen allerdings nicht mit eingetragen wurde. Dieser Warenzeicheneintrag erfolgte aber nicht für die Feldschlößchen Brauerei sondern für die Pichelsdorfer Brauerei.

Der erste Weltkrieg ging auch an der Feldschlößchen Brauerei nicht spurlos vorüber. Rohstoffknappheit und Herstellungsbeschränkungen führten zu Produktionsrückgang, zur Herstellung von Ersatzgetränken wie Limonaden und zur Aufnahme der Produktion von Nahrungs- und Futtermitteln.

1920 erfolgte die Übernahme des Hofbrauhauses und die schrittweise Umstrukturierung der Deutschen Bierbrauerei AG in Radeberger Exportbierbrauerei AG sowie die Verlegung des Verwaltungssitzes in die damalige Abteilung Feldschlößchen nach Dresden. Die neue Gesellschaft bestand nur noch aus der Radeberger Brauerei und der Feldschlößchen Brauerei Dresden. Die übrigen Brauereien der Deutschen Bierbrauerei AG Berlin wurden verkauft.

Mitte der 20er Jahre wurde das Pichelmännel und die Bezeichnung Pichelbräu erstmals für Biere der Feldschlößchen Brauerei verwendet. Das Aussehen des Pichelmännels wurde bis



1945 immer wieder verändert bis dann schließlich nach dem 2. Weltkrieg das Männlein verschwand und die Bezeichnung Pichelbräu nur noch bis Mitte der 50er Jahre Bestand hatte.

Durch die Bombenangriffe auf Dresden wurde die Anlagen der Feldschlößchen Brauerei zu 55 % zerstört. Bereits Ende 1945 konnte die Bierproduktion wieder aufgenommen werden.

Nach dem Krieg erfolgte die Enteignung der Feldschlößchen Brauerei.

1956 trennten sich die Wege der bisher zusammengehörenden Brauereien Feldschlößchen und Radeberg. Die Feldschlößchen Brauerei Dresden wurde Bestandteil der VEB Dresdner Brauereien.

Die nun als Werk Süd der VEB Dresdener Brauereien bezeichnete Feldschlößchen Brauerei erhielt 1966 erstmalig die Auszeichnung „Betrieb der ausgezeichneten Qualitätsarbeit“ verliehen. Diese Auszeichnung bekam die Brauerei bis 1989 jährlich verliehen.

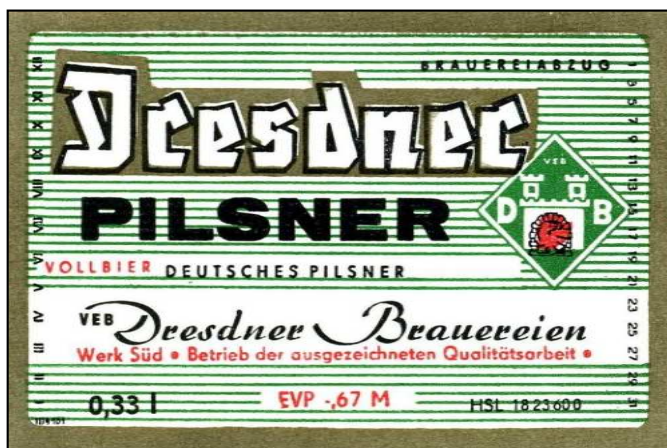
Ein für Dresden bedeutender kultureller Höhepunkt wurde 1971 in der Feldschlößchen Brauerei aus der Taufe gehoben: das Internationale Dresdner Dixielandfestival, das noch heute alljährlich stattfindet. Damals begann alles mit Freibier und Würstchen.

1973 fand in Dresden-Coschütz die Grundsteinlegung für eine neue Großbrauerei statt, die knapp 20 Jahre später der neue Standort der Feldschlößchen Brauerei werden sollte. 1981 erfolgte die Inbetriebnahme der Coschützer Brauerei, durch die die Braukapazitäten der Dresdner Brauereien deutlich erhöht wurden.

Das ehemalige Warenzeichen „Pichelmännel“, das über 30 Jahre (mit Ausnahme einiger Gläser) nicht verwendet wurde, taucht 1977/78 mit dem neuen Spezialbier „Spezial 77“ wieder auf und blieb in dieser Form als Warenzeichen für das Bier von Feldschlößchen bis 1989 erhalten.

Im Zeitraum von 1978 bis 1990 wurden zeitweise die Falkenbrauerei, die Brauerei in Freital-Döhlen und die Lohmener Brauerei Betriebsteile der Feldschlößchen Brauerei.

Mit der Bildung des Getränkekombinates Dresden (GK) 1979 kehrte auch der Name Feldschlößchen Brauerei endlich wieder zurück.



gingen zur Brauerei in Dresden-Coschütz über, die als Sächsische Brau-Union 1992 von der Holsten Brauerei AG gekauft wurde.

Das denkmalgeschützte Maschinenhaus der alten Feldschlößchen Brauerei wurde allerdings



dann 1998 als Gaststätte „Feldschlößchen Stammhaus“ einer neuen Nutzung zugeführt. In den 90er Jahren erfolgte dann eine umfassende Modernisierung der Brauerei in Dresden-Coschütz, die 1995 in Feldschlößchen Aktiengesellschaft Dresden umbenannt wurde. Neue Sorten, wie 1996 der „Schwarze Steiger“ (ehemalige Marke der Brauerei Freital-Döhlen) und ab 2003 einige Bier-Mixgetränke erweiterten die Palette der Feldschlößchen AG. Die Marke Feldschlößchen entwickelte sich nach und nach zur Premiummarke, wobei durch die gemeinsame Vermarktung mit Feldschlößchen Braunschweig das „Pichmännel“ als Markensymbol verschwand.

2004 wurde der Holsten-Konzern, zu dem die Feldschlößchen AG zählt, durch den Carlsberg-Konzern übernommen. Die Marke Feldschlößchen wurde wieder zur Regionalmarke.

Da die Erinnerungen an das „Pichmännel“ noch vorhanden waren, wurde daran anknüpfend ein neues „Pichmännel“ entwickelt und als Warenzeichen eingetragen. Seit 2006 schmückt nun die dritte Pichmännelgeneration die Marke Feldschlößchen in Dresden und begleitet die Feldschlößchen Aktiengesellschaft Dresden auch durch das Jubiläumsjahr 2008.



Rolf Kluttig, Vorstandsvorsitzender, 22.08.2008

## **Band VIII der „Erkundungen zum Brauwesen“ ist da**

Das lange Warten hat ein Ende. Zu unserem Sommertreffen am 25.07.2008 übergab unser



Vereinsmitglied Gunter Stresow dem Veranstaltungsleiter Jens Rothe den vorerst letzten Band der „Erkundungen zum Brauwesen“, auf den wir schon mit Spannung gewartet haben. Wie in den vorangehenden Bänden I – VII hat Gunter Stresow Literaturauszüge zum Thema Bier und Brauwesen u. A. aus Zeitungen, Verzeichnissen und Chroniken zusammengefaßt und nach Quelle und Erscheinungsdatum aufbereitet. Diesmal soll es gelungen sein, sehr ergiebige Quellen zu erschließen.

Eine erste vorsichtige Sichtung des Buches zeigte eine Datenflut zu Brauereien, die bisher nur

ansatzweise bekannt waren.

Zusätzlich zur gedruckten Form übergab uns der Autor noch seine gesamte Datensammlung der Bände I – VIII in digitaler Form auf CD. Das macht das Suchen in Zukunft leichter und man kann schneller auf die Daten zugreifen.

Lassen wir uns überraschen, was der nun vorliegende VIII. Band für neue Erkenntnisse bringt.

Wir danken Gunter Stresow für seinen unermüdlichen Fleiß und seine Akribie, mit der er uns wieder ein interessantes Nachschlagewerk geschaffen hat.

Rolf Kluttig, Vorstandsvorsitzender des FBG, 30.07.2008

## Was uns der „Zoigl“ sagen will ...

Angeregt durch einen Besuch beim Braumeister Adolf Hahn in Weiden (Oberpfalz), der ein Buch „Der Zoigl – ein echter kerniger Oberpfälzer“ geschrieben hat, haben wir, meine Frau und ich, versucht, in diese territorial bedeutende Bierlandschaft einzutauchen.



Bild 1

In der zeigt der „Zoigl“ (mundartlich für Zeiger) an, wo dieses Bier produziert und ausgeschenkt wird. Der dort nämlich ausgehangene Zoiglstern ähnelt dem jüdischen Davidstern, hat aber eine ganz andere Geschichte und will auch etwas ganz anderes sagen: Er ist ein seit dem Mittelalter verwendetes Handwerkszeichen ähnlich den Zunftzeichen anderer Berufe, und seine zwei ineinanderverschlungenen Dreiecke weisen im ersten auf die drei beim Brauen benutzten Elemente Wasser, Luft und Feuer und im zweiten auf die nötigen Rohstoffe des Bieres, Malz, Hopfen und Wasser hin.

In der Oberpfalz steht er heute für ein besonderes Bier, während in anderen deutschen Landschaften der Zoigl als Brauerstern bekannt ist. Beim Sternewirt trank der Brauer auf der Arbeit in den Pausen seinen Hastrunk, und der Stern ist auch heute noch ein gern verwendetes Symbol auf Bierdeckeln, Etiketten und anderen Werbeträgern.

Was ist nun am Zoigl-Bier, von dem es helles, dunkles und bernsteinfarbenes gibt, das Besondere? Nicht, dass es dem deutschen Reinheitsgebot genügt und naturbelassen, also unfiltriert konsumiert wird, sondern die bis ins Mittelalter reichende Art seiner Herstellung zeichnet es vor anderen Bieren aus.

In einem Kommunbrauhaus (Bild 1) mit Holzfeuerung gebraut, auf einem Kühlschiff über Nacht abgekühlt, wird die Würze entsprechend der Loszahl der brauberechtigten Bürger und der Reihe nach in deren Häuser verfahren, dort mit untergärer Hefe vergoren, mindestens sechs Wochen gelagert und direkt vom Lagergefäß schließlich als Eigenbedarf verzehrt oder auch verkauft. Das alles eingebunden in orts- bzw. landestypisches Brauchtum, das man gern möglichst vielen Touristen vor Augen führt und das in der Tat fasziniert.

Man kann sich leicht vorstellen, dass diese Art der Biererzeugung eine Vielzahl von Geschmacks- und Geruchsnoten garantiert.

Ein so hergestelltes Bier trägt das Logo „Echter Zoigl vom Kommunbrauer“ (Bild 2) zum Unterschied vom gewissermaßen „unechten“ Zoigl-Bier, das verstärkt in teilweise hochmodernen Gasthausbrauereien hergestellt und dort auch ausgeschenkt oder aus Klein- und Mittelbrauereien an Gastwirte abgegeben wird. Diese Konzeptionen konkurrieren miteinander, wobei die

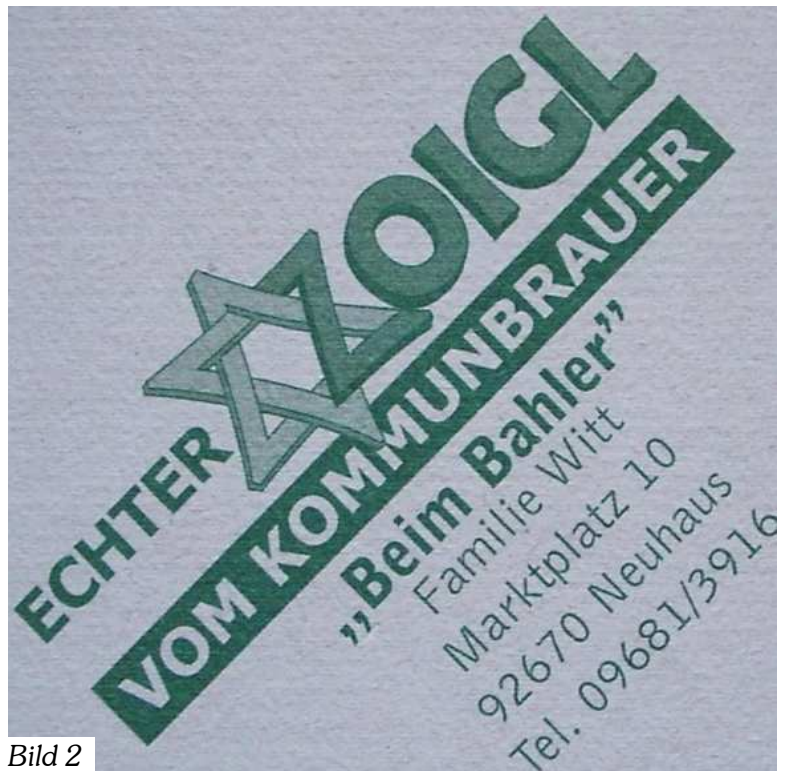


Bild 2

Nachteile, die den echten Zoigl-Bieren bisher nachgesagt wurden, z. B. mangelnde Wirtschaftlichkeit und Hygiene bzw. Haltbarkeit, insbesondere beim Ausschank, heute durchgehend beseitigt sind. Wir konnten uns jedenfalls beim Besuch der echten Zoigl-Schankstätten, „Zum Posterer“ in Windischeschenbach und „Beim Bahler“ in Neuhaus, davon überzeugen, dass die Gasträume nicht wie früher bisweilen gleichzeitig Küche, zuweilen sogar Schlafzimmer waren und die sanitären Anlagen modernen Ansprüchen durchaus genügen. In einer geselligen, gemütlichen Runde haben wir den Bieren ausgiebig zugesprochen und können deren Güte und Bekömmlichkeit nur bestätigen. (Bild 3)



Bild 3

ausgiebig zugesprochen und können deren Güte und Bekömmlichkeit nur bestätigen. (Bild 3)

	<b>Vergessene Kommunbrauhäuser</b>
1	Bärnau
2	Burglengenfeld
3	Cham
4	Erbendorf
5	Eschenbach
6	Eschlkam
7	Floß
8	Grafenwöhr
9	Hahnbach
10	Kallmünz
11	Kastl
12	Kemnath
13	Neustadt/W.
14	Pleystein
15	Waldsassen
16	Waidhaus
17	Tirschenreuth
18	Vohenstrauß

Tabelle 1

<b>Nr.</b>	<b>Ort</b>	<b>Brauerei</b>
1	Eslarn	Kommunbrauhaus
2	Falkenberg	Kommunbrauhaus
3	Mitterteich	Kommunbrauhaus
4	WE-Neuhaus	Kommunbrauhaus
5	Windischeschenbach	Kommunbrauhaus
	<b>Private Brauereien</b>	
3	Friedensfels	Schloßbrauerei
4	Irchenrieth	Br. Johann Hösl
5	Kallmünz	Goldener Löwe
6	Mitterteich	Br. Hösl
8	Moosbach	Br. Scheurer
10	Pirk	Pirker Brauhaus
11	Plößberg	Br. Riedl
12	Reuth	Schloßbrauerei
13	Sulzbach Rosenberg	Sperber Bräu
14	Waidhaus	Brunner`s Zoigl Bräu
15	Weiden	Bräuwirt
16	Windischeschenbach	Br. L. Würth
18	Windischeschenbach	Wolframsstuben
	<b>Niederbay + Franken</b>	
19	Mallersdorf	Klosterbrauerei
20	Marktrechwitz	Br. Nothhaft

Tabelle 2

Mittelpunkt der Zoigl-Szene ist Windischeschenbach bei Weiden, das sich auch als Hauptstadt der Zoigl-Biere bezeichnet. Nach Hahn sind vergessene, d.h. nicht mehr produzierende Kommun-

brauhäuser in Tabelle 1 aufgeführt, die aktiven Brauereien in der Tabelle 2, aus der auch die Differenzierung in „echte“ und „unechte“ Zoigl-Biere sichtbar wird.

Vom Werdegang der Zoigl-Biere in Neuhaus wird in einer späteren Folge berichtet.

Bild 1: Kommunbrauhaus Neuhaus

Bild 2: Bierdeckel „Beim Bahler“ mit Logo Zoigl

Bild 3: Blick in den Gastraum „Beim Bahler“, einen ehemaligen Kuhstall

Tabelle 1: nicht mehr produzierende Kommunbrauhäuser

Tabelle 2: aktive Brauereien der Zoigl-Szene

Autor: Gunter Stresow, FBG, 02.04.2008

## **Bierliköre vom Hammerbräu Riesa**



### ***"Riesalabim":***

Bierlikör aus "HammerBräu GOLD" mit 25% vol. Alkohol. Ein Bierlikör nach der Idee von Udo Merzdorf (Riesa). Frei nach der Riesensage und einer Geschichte von der Riesaer Schriftstellerin Renate Preuß, kann der riesige "Riesaer Riese" mit Hilfe eines Zaubertrankes "Riesalabim" seine Größe und seine Erscheinung ändern, z.B. um in die Stadtbahn "Stahl-Max" zu passen, oder unsichtbar am Schulunterricht teil zu nehmen.

Der "Riesalabim" soll nun der Zaubertrank der Riesaer sein, soll er doch eine sagenhafte Wirkung haben.

### ***"HammerBräu GOLD Bierbrand":***

Am 23. April 2007 wurde der Tag des Deutschen Bieres gefeiert. Zum Geburtstag des Reinheitsgebotes hat

sich die Gasthausbrauerei "HammerBräu" etwas Besonderes einfallen lassen. Zusammen mit der 1. Dresdner Spezialitäten Brennerei Augustus Rex wurde aus dem "HammerBräu GOLD" ein Bierbrand mit 40% vol. destilliert. Der Brand wird im Gegensatz zum Bier zimmerwarm in kleinen Schlückchen genossen.



### ***"Hügelhop(per)":***

Pünktlich zum Osterfest hatte der Osterhase für die Gäste des Riesenhügels eine Überraschung der besonderen Art. Seit März 2008 kann man in den Gastronomien "Panama Joe`s" und HammerBräu" den "Hügelhop(per)" genießen, ein weltweit einzigartiger Bierbrand mit feiner Obstnote.

Zusammen mit der 1. Dresdener Spezialitäten Brennerei Augustus Rex wurde aus dem "HammerBräu GOLD" ein weiterer Bierbrand mit 38,3% vol. destilliert.

Yvonne Jeske, Marketing Magnet Riesa GmbH, 30.06.2008  
in Zusammenarbeit mit Gunter Spies, FBG, Hammerbräu Riesa

## Die Gasthausbrauerei im Krongut Bornstedt

Seit dem 01. Juni 2002 wird nun schon wieder im Krongut Bornstedt/Potsdam Bier gebraut. Es ist die Fortsetzung einer alten Tradition auf dem Krongut.

Bei einem Blick in die Chronik vom Krongut Bornstedt erfährt man, dass der Große Kurfürst (1620-1688) das Rittergut auf Bornstedt im Jahre 1664 kaufte. 1689 wurde neben dem Herrenhaus eine Bierbrauerei mit einem „vortrefflichen Braunbier“ auf dem Krongut errichtet. Die Brennerei kommt einige Jahre später dazu.

Fortan werden die Soldaten von Friedrich Wilhelm I. (1688-1740) mit diesem Bier versorgt. Die Karren, auf denen das Bier zu den Soldaten transportiert wurde, zogen zur damaligen Zeit Büffel. So erhielt das Bier sehr schnell den Namen „Büffel-Bier“.

Um die richtigen Zutaten zum Bierbrauen zu besitzen, legte man im Jahr 1727 den Bornstedter Hopfengarten an. Auf betreiben von Peter Joseph Lennes (1789-1866) wurde der Hopfengarten nach 100 jährigem Bestehen im Jahr 1827 aufgegeben, um die königlichen Parkanlagen erweitern zu können. Die Brauerei und Brennerei wird noch bis zum Jahre 1841 weiter betrieben. Sie waren seit der Zeit des Großen Kurfürsten der Haupterwerb des Gutes Bornstedt.

Ein Brand im Jahre 1846 vernichtet das Anwesen. Der Wiederaufbau des Krongutes im italienischen Landhausstil erfolgt in den Jahren 1846 bis 1848. Verschiedene Besitzverhältnisse wechseln sich bis 1950 ab.

Der Besitz wurde 1950 enteignet und die Gebäude einer anderweitigen Nutzung zugeführt.

Von 1999 bis 2002 erfolgte eine umfassende Restaurierung und Sanierung des Gebäudekomplexes auf Krongut Bornstedt.

Im Rahmen dieser Baumaßnahmen wurde auch eine 10 hl Brauanlage für eine Gasthausbrauerei im Krongut realisiert. Die Brauanlage passiert auf einem Eingerätesudwerk. Drei Gär- und Lager-tanks mit je 24 hl Fassungsvermögen stehen für die weitere Bierherstellung bereit. Es kommen immer zwei Sude in einen Gärtank.

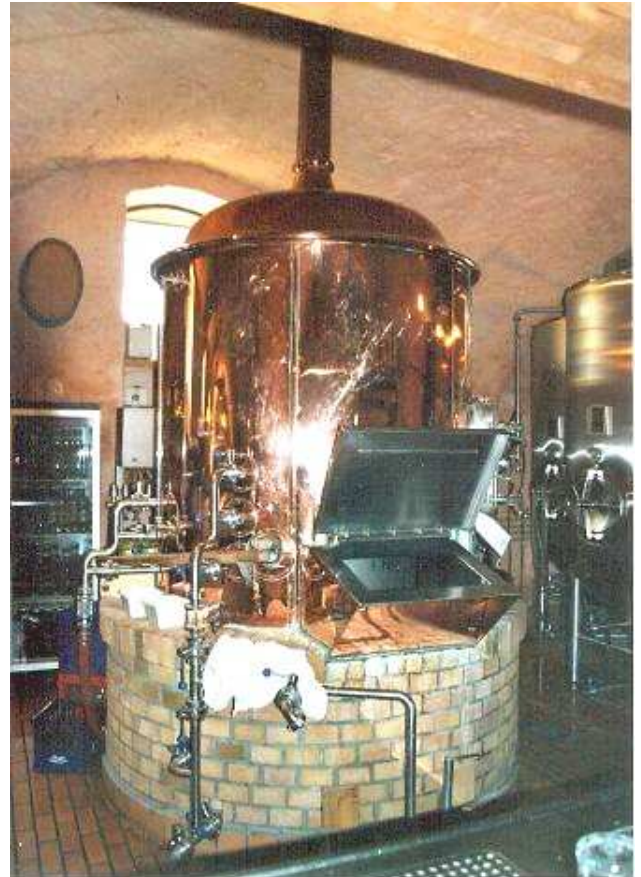
Es wird ein obergäriges Bier im Krongut produziert. Ein vollmundiges malzaromatisches naturtrübes Braunbier, ein „Bornstedter Büffel“ war die erste Sorte Bier die im Jahr 2002 produziert wurde. Heute gibt es neben dem Dunklen auch ein Helles Bier. Die Stammwürze der Biere liegt bei 12,4 Plato, der Alkoholgehalt bei 5,1 %. Jährlich werden 600 hl Bier produziert und in der Gaststätte im Krongut ausgeschenkt. Für den Biergenuss für zu Hause stehen Flaschen und Siphons verschiedener Größen zum Mitnehmen bereit.

Brauer Salow, ein Schüler der Dresdner Brauerschule, ist Herrscher über die Brauanlage und für den guten Geschmack des „Bornstedter Büffel“ verantwortlich. Wünschen wir ihm ein gutes Händchen für jeden weiteren Sud „Bornstedter Büffel“.

Quellen:

- Internet-Seite von Krongut Bornstedt
- Ein persönliches Gespräch mit dem Brauer am 19. Juni 2008
- Steckenpferd 04/2002

Bernd Hoffmann, FBG, 21.07.2008





## 12. Internationale Biermeile in Berlin

Wenn Ende Juli oder Anfang August zu Beginn einer Woche Arbeiter in der Berliner Karl-Marx-Allee zwischen Straußberger Platz und Frankfurter Tor anfangen, kilometerlange Kabel und Wasserleitungen zu verlegen, wissen diejenigen unter den eingeweihten Anwohnern, die kein Bier trinken, dass es höchste Zeit ist, noch kurzfristig einen Wochenendurlaub zu buchen. Handelt es sich dabei doch um die Vorbereitungen zur Internationalen Biermeile, die am ersten Augustwochenende diesen Jahres bereits zum zwölften mal veranstaltet wurde.

In 20 Bereichen mit zumeist regionalem Schwerpunkt konnten Bierliebhaber auch in diesem Jahr wieder Biere aus vielen Ländern der Erde probieren und miteinander vergleichen.

Im Mittelpunkt der diesjährigen Biermeile, zu der nach Angaben der Betreiber von Freitag bis Sonntag rund 800000 Besucher kamen, stand das Bierland Tschechien unter dem Motto „1000 Jahre traditionelle tschechische Bierkultur“. Neben auch in Deutschland weitgehend bekannten Marken aus Pilsen und Ceske Budejovice präsentierten sich dabei auch weniger bekannte Brauereien, wie zum Beispiel aus Svijany oder Trutnov.

Zur Unterhaltung wurde auf insgesamt 18 Bühnen Musik für fast jeden Geschmack geboten und Freunde deftiger Speisen kamen mit Sicherheit ebenfalls auf ihre Kosten.

Natürlich durften im „längsten Biergarten der Welt“ auch sächsische Brauereien nicht fehlen, und so präsentierten sich mehr als ein Dutzend Hersteller sächsischen Gerstensaftes in Berlin und konkurrierten dabei unter anderem mit Brauereien aus Berlin/Brandenburg, Bayern, Thüringen oder dem Ländle. Wem hingegen der Sinn nach exotischeren Genüssen stand, konnte Biere aus z. B. Vietnam oder Afrika probieren.

Nach Angaben der Veranstalter waren 260 Brauereien vertreten und konnten ca. 1800 Bierspezialitäten verkostet werden, wobei kritisch hinterfragt werden muss, ob nicht auch reine Vertriebs- und Marketinggesellschaften als Brauereien mitgezählt wurden.



Mag man zu Veranstaltungen wie der Biermeile stehen wie man will. Zumindest bieten sie nicht in der Fernsehwerbung vertretenen Brauereien die Möglichkeit, sich außerhalb ihres eigentlichen



Vertriebsgebietes einem neuen Publikum zu präsentieren und so mancher Besucher mag gestaunt haben, wie anders als der übliche Feierabendschluck ein Bier doch schmecken kann. In jedem Fall dienen derartige Veranstaltungen dazu, eines der ältesten Kulturgüter der Welt im Alltag der Menschen weiterhin fest zu verankern.

Bleibt die Hoffnung, dass es den Veranstaltern auch im nächsten Jahr vom 07. bis 09. August gelingt, die 13. Internationale Biermeile mit ähnlichem Erfolg wie dieses Jahr zu organisieren.

Thoralf Knote, FBG, 18.08.2008

### **Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2008**

**Feldschlößchen AG, Dresden**  
**06. September 2008, 4. Brauereifest**  
**01189 Dresden, Cunnersdorfer Str. 25**

- Mauritius Brauerei GmbH, Zwickau  
05. - 06. September 2008, Brauereifest
- Brauerei Rechenberg, Rechenberg-Bienenmühle  
12. - 14. September 2008, 12. Brauerei- und Burgfest
- Berliner Bürgerbräu  
13. – 14. September 2008, Brauereifest
- Neue Torgauer Brauhaus GmbH, Torgau  
12. - 14. September 2008, Brauereifest
- Sternquell Brauerei GmbH, Plauen-Neuensalz  
20. - 21. September 2008, Brauereifest
- Stadtbrauerei Wittichenau E. Glaab GmbH  
26. - 28. September 2008, 17. Brauereifest



Vorderseite:

Medaillen

1894: Königlich Sächsische Staatsmedaille - Vorderseite König Albert, Rückseite "für gewerbliche Verdienste"  
 1909: Goldene Medaille der Stadt Dresden (Verdienstmedaille) - Vorderseite Siegesgöttin, Rückseite Dresden

## Aktuelle Vereinstermine 2. Halbjahr 2008

Angaben ohne Gewähr, Veränderungen sind möglich



<b>19. September 2008</b>	17 Uhr	Vereinstreffen
<b>11. Oktober 2008</b>	8 Uhr DD Hbf., danach DD Bf. Neustadt	Vereinstreffen Vereinsfahrt nach Zwickau Anmeldung erforderlich
<b>21. November 2008</b>	17 Uhr	Vereinstreffen <i>„Vortrag von Christian Kunath zum Schönfelder Hochland und zur Biergeschichte der Region“</i>
<b>11. Dezember 2008 (Donnerstag)</b>	17 Uhr	Jahresabschlußveranstaltung im Bräustübel der Feldschlößchen AG Dresden, 01189 Dresden, Cunnersdorfer Str. 25 Anmeldung erforderlich

Die Vereinstreffen finden (soweit nichts anderes ausgewiesen) im Feldschlößchen Stammhaus, Budapester Str. 32 in 01069 Dresden statt.

## Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2008

- |   |   |
|---|---|
| <b>13. September 2008</b><br>FvB – Tauschtreffen                                      | <b>B- Steenhuffel (Londerzee)</b>       |
| <b>20. September 2008</b><br>IBV – Tauschtreffen, Kaiserhof Radeberg                  | <b>D- 01454 Radeberg</b>                |
| <b>20. September 2008</b><br>1. ÖBSC– Tauschtreffen, Hausbrauerei Franz Diewald       | <b>A- 2640 Raach a. H.</b>              |
| <b>27. September 2008</b><br>FvB – Tauschtreffen, (Culinarium/Biermuseum)             | <b>D- 33039 Nieheim</b>                 |
| <b>04. Oktober 2008</b><br>FvB – Tauschtreffen im Stanglbräu                          | <b>D- 93345 Herrnwahlthann (Hausen)</b> |
| <b>25. Oktober 2008</b><br>FvB – Tauschtreffen m. Verleih. Goldener Bierdukaten       | <b>D- 04600 Altenburg</b>               |
| <b>22. November 2008</b><br>FvB – Tauschtreffen Neues Tauschlokal: Josef-Müller-Halle | <b>D- 74906 Bad Rappenau</b>            |
| <b>07. Dezember 2008</b><br>1. ÖBSC– Tauschtreffen,                                   | <b>A- 3250 Wieselburg</b>               |

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

Informationen von IBV u. FvB (Börsentermine aus Internet) und Vereinsmitgliedern.

Zusammengestellt von: Bernd Hoffmann, 01689 Weinböhlen, Friedensstr. 11  
Werner Ehben, 01139 Dresden, Schwindstr. 6

Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V., 01187 Dresden  
Redaktionsschluss für die Ausgabe I/2009 ist der 01. November 2008.

**10 Jahre Wiedereröffnung der Brauerei Lieske mit Vortrag vom Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. (Fotodokumentation)**

