

Informationsblatt

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

Ausgabe II / 2009



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

13. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

25 Jahre Freundeskreis Brauereigeschichte

Meinen Beitrag über das 20 jährige Vereinsjubiläum des FBG im Jahre 2004 schloss ich mit dem Satz: „**Viel Kraft bis zum 25jährigen 2009**“.

Ja, fünf Jahre sind, wie man feststellen kann, eine kurze Zeit im Leben eines Vereines. Viel hat der Verein mit seinen Mitgliedern in dieser Zeit verwirklichen können. In einer neuen Ausgabe der Zeitschrift „**Der Bierkenner extra**“ werden die Schwerpunkte der Arbeit dargestellt. Viele offene Fragen auf dem Gebiet der sächsischen Braugeschichte konnten in den letzten fünf Jahren einer Lösung zugeführt werden, bei weitem aber noch nicht Alle.

In einer Reihe von Aktivitäten am 06. und 07. Februar 2009 wurde das Jubiläum

25 Jahre Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V.

gewürdigt.

Zu einer festlichen Abendveranstaltung am 06. Februar 2009 hatte der Vorstand des FBG alle Vereinsmitglieder mit ihrer Begleitung, aber auch Vertreter der Feldschlößchen AG Dresden, dem Hauptsponsor des Vereines, in das Ball- und Brauhaus Watzke eingeladen. Auch Vertreter der mit dem Verein befreundeten Sammlerclubs aus Leipzig, Berlin und dem Holzlandkreis waren anwesend. Weitere Vertreter der sächsischen Braulandschaft konnten an diesem Abend begrüßt werden.



In einer kleinen Festansprache durch den stellv. Vorsitzenden Jens Rothe wurde das Ereignis gewürdigt. Unser Vorsitzender Rolf Kluttig konnte an diesem Abend aus gesundheitlichen Gründen leider nicht teilnehmen. Ein weiterer Höhepunkt des Abends war die Vorstellung des Vereinswappens des Freundeskreises.

Erstmals in der 25-jährigen Geschichte des Vereines erhielt der Verein ein eigenes Erkennungsbild.

Andreas Sauer, Mitglied im FBG und Geschäftsführender Gesellschafter des Ball- & Brauhauses Watzke, schuf mit seinem Team für den

Verein ein neues Erscheinungsbild, ein eigenes Vereinswappen in den Farben grün und weiß. An diesem Abend wurde es den Vereinsmitgliedern erstmals vorgestellt. Die Raumdekoration an diesem Abend war von diesem Wappen geprägt.

Zur Abrundung des Ganzen hatte die Geschäftsführerin der Glückauf-Brauerei Gersdorf Frau Renate Scheibner eine Sonderedition Bierflaschen abfüllen lassen und das notwendige Etikett mit dem neuen Vereinswappen gestalten lassen. Zur Erinnerung an die Veranstaltungen erhielt jeder Teilnehmer so eine Sonderedition.

Herzlichen Dank einmal Andreas Sauer für die Gestaltung



des Vereinswappens und Renate Scheibner für die gesponserte Sonderedition anlässlich des Vereinsjubiläums.

Der Verein erhielt an diesem Abend eine Reihe von Ehrengeschenken zu seinem Vereinsjubiläum.

Für das leibliche Wohl sorgte ein ausgezeichnetes Buffet aus der Küche des Ballhauses und hausgebräutes Bier aus dem Brauhaus.

In vielen Gesprächen verständigte man sich zum Anliegen der Vereinsarbeit, aber auch zu Problemen der Brauwirtschaft, zum Erhalt der Bierlandschaft in Sachsen.

In einer harmonischen Atmosphäre klang der Festtag aus.

Am darauf folgenden Tag, dem 07. Februar 2009, trafen sich die Vereinsmitglieder im Feldschlößchen Stammhaus mit Vertretern der Brauwirtschaft, mit Vertretern aus Dresdner Geschichtsvereinen u. a. zu einem Gedankenaustausch „Das Bier und seine Geschichte in Dresden“.



Vertreter der FS AG, Herr Gondosch, Herr Buchholz, Herr ten Bosch

In Vorträgen und in individuellen Gesprächen diskutierte man aktuelle Fragen zur Brauereigeschichte, der sächsischen Brauwirtschaft und zur Sammelleidenschaft.

Heute konnte der Vorsitzend Rolf Kluttig alle Teilnehmer persönlich herzlichst begrüßen. Er ging in seinem Vortrag auf einige Schwerpunkte in der Arbeit des Vereines in den letzten fünf Jahren ein.

Zwei Ausstellungen, die während der Veranstaltung gezeigt wurden, vermitteln einen Einblick in die Arbeit des Vereines, so wie sie im Vortrag dargestellt wurde.

Weitere Vorträge folgten durch Bernd Hoffmann (FBG), Rolf Kluttig (FBG), Michael Weidner (VfGBB, FBG), Gunter Stresow (FBG) und Ekkehard Winkler (1. BSC Mauritius).

Durch Vertreter der sächsischen Brauwirtschaft, von Geschichtsvereinen und befreundeten Clubs, erhielt der Freundeskreis weitere Ehrengeschenke zu seinem Jubiläum.

Mit Freibier der Feldschlößchen AG Dresden und einem rustikalen Buffet sorgte die Mannschaft des Stammhauses für das leibliche Wohl der Veranstaltungsteilnehmer.



Auch an die Sammler von Brauereisonderbierdeckel hatten die Organisatoren gedacht und in Verbindung mit der Feldschlößchen AG Dresden eine Serie mit fünf Bierdeckeln aufgelegt. Alle Teilnehmer erhielten zur Erinnerung an das Jubiläum einen Satz dieser Sonderbierdeckel.



Ferner wurde durch die Pressewarte des Vereines in Verbindung mit weiteren Mitgliedern anlässlich des 25. Jahrestages des FBG ein „Historischer Werbemittelkatalog“ mit Tauschtagsbesonderheiten des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ost-sachsen e. V. erarbeitet und an die Mitglieder ausgegeben. Auf 44 Seiten werden alle vom Verein in den letzten 25 Jahren ausgegebenen Werbemittel, ob Überdrucketiketten, Tauschtagsbierdeckel, Tauschtagsstempel und vieles andere mehr in Farbe dargestellt.

Von vielen Teilnehmern an den Veranstaltungen zum 25jährigen

Vereinsjubiläum des FBG, wurde in bewegenden Worten Dank den Organisatoren für diese gelungenen Veranstaltungen gesagt und viel Kraft gewünscht für die weitere Arbeit im Verein.

Dank aber auch von unserer Seite an alle Sponsoren, die uns großzügig unterstützten, dass diese Tage in dieser Art und Weise überhaupt durchgeführt werden konnten.

Ich kann nur wiederholen was ich schon vor fünf Jahren aufgeschrieben und gesagt habe:



„Viel Kraft bis zum 30jährigen im Jahr 2014.“

Bernd Hoffmann, FBG, 16.02.2009

Titelseite: Jubiläumskrug, Geschenk vom Einsiedler Brauhaus an den FBG, überreicht durch Herrn Ackermann

Rückseite: Schnappschüsse von beiden Veranstaltungstagen

Wussten Sie schon

..., dass der Radeberger Brauereichef Axel Fech mit dem Verein „Wunderbares Dresden“ das alte Dresden des Jahres 1930 als Modell nachbauen lassen will.

Bild 20.01.2009

..., dass die Münch Bräu Eibau GmbH das „German Bier“ wieder produziert. Einst ein Exportbier aus der Sternburg Brauerei für den Verzehr in Flugzeugen und Schiffen.

SZ Bautzen/Löbau 17.02.2009

..., dass der Braumeister Gunter Spies vom Hammerbräu in Riesa am 15.01.2009 im Beisein von Oberbürgermeister Andreas Kretschmar aus Oschatz und seiner Amtskollegin Gerti Töpfer aus Riesa den 100. Sud des Rio-Märzen gebraut hat.

LVZ Oschatz 16.01.2009

..., dass die Hartmannsdorfer Brauerei einen Gurken-Radler für den Spreewald entwickelt hat.

FP 31.12.2008

Interessant war, dass man auf der Grünen Woche 2009 in Berlin ebenfalls am Stand des Drebkauer Brauhauses Kircher einen Gurken-Radler verkosten konnte.

Impressionen nach einem Besuch in Deutschlands nördlichster Gasthausbrauerei – der Hansens Brauerei

Deutschlands nördlichste Gasthausbrauerei die „Hansens Brauerei“ wurde 1990 in Flensburg am Nordermarkt mit einer 10 hl Brauanlage in Betrieb genommen. Schnell fanden die haus-



gebrauten, natürlich-trüben, unfiltrierten Hansens Biere ihre Freunde. Brauerei und Gasthaus unter einem Dach, dass war etwas neues für die Flensburger.

Der Erfolg lies nicht lange auf sich warten und bestärkte die Betreiber im richtigen Fahrwasser mit der Gasthausbrauerei zu sein. Ein neues größeres Objekt in Flensburg war erforderlich, um der steigenden Gästezahl gerecht zu werden. Im Jahr 2000 wurde die neue Gaststätte mit Brauerei an der Schiffsbrücke 16 direkt am

Flensburger Hafen in Betrieb genommen. Die Brauerei war mit Sack und Pack in das denkmalgeschützte Gebäude, das ehemalige Rumhaus Sonnberg (ältestes Rumhaus in Flensburg) umgezogen. Mit viel Liebe und in Verbindung mit den Denkmalpflegern wurde das Haus nach alten Plänen restauriert und für den Einbau einer Brauerei und Gaststätte hergerichtet.

Die aus dem Jahre 1990 stammende 10 hl Brauanlage fand wieder ihren Platz im alten Rumhaus. Für den Brauprozess steht ein zwei Geräte Sudwerk zur Verfügung. Ferner stehen für die Gärung vier Tanks a 10 hl bereit Für die Lagerung und den Ausschank findet man ebenfalls vier Tanks.

1200 hl Bier werden nach Angabe des Braumeisters jährlich in der Gasthausbrauerei produziert und verkauft. Der Braumeister braut seine Bier mit sehr viel Liebe und Erfahrung. Der Gast schmeckt es beim Genuss der einzelnen Sorten, die eingebraut werden.

Besonders ansprechend fand ich den zum Gasthaus gehörenden Biergarten. Direkt am Flensburger Hafen gelegen, kann man bei einem guten hausgebrautem Bier die Schiffsbewegungen im Hafenbecken aufmerksam verfolgen. Für ein Landei war dies besonders interessant.



Nicht verschweigen sollte man aber die schmackhafte, gut bürgerliche Küche in der Gasthausbrauerei.

Ein Besuch in der Gasthausbrauerei „Hansens Brauerei“ lohnt sich immer. Man kann ihn ja verbinden, mit einen Blick in seine Sünderkartei (Punktesammlung).

Bei meinem Besuch gab es für uns Sammler leider nur einen Bierdeckel der Gasthausbrauerei. Das Bier kam man sich in unterschiedlichen Bierflaschengrößen auch mit nach Hause nehmen.

Adresse: Hansens Brauerei, Schiffsbrücke 16, 24939 Flensburg

www.hansens-brauerei.de

Besuch „Beim Wofen“ und der Schöpfbrauerei

Bei einem Besuch in München, im November 2008, kam mir die Zeitschrift „Der Zapfhahn“, die Firmenzeitung der Paulaner Brauerei Gruppe, in die Hände. Ein Artikel hatte es mir besonders angetan. In ihm wurde über eine Schöpfbrauerei in Markus Wasmeiers Bauernhofmuseum berichtet. Da ich ja selbst eine Art Schöpfbrauerei auf meinem Grundstück betreibe, musste ich mir natürlich diese einmal näher in Betracht ziehen.

Die S-Bahn brachte mich von München bis zum Bahnhof Fischhausen-Neuhaus am Schliersee. Schon die Bahnfahrt war interessant, fährt man doch an vier Brauereien vorbei. Es sind einmal das Augustinerbräu noch in München, die Genossenschaftsbrauerei in Holzkirchen, die Weiß-

bierbrauerei Hopf in Miesbach und die Brauerei Peter Auer in Hausham.



Der Weg vom Bahnhof zum altbayrischen Museumsdorf ist ausgeschildert und in wenigen Minuten zurückgelegt. Markus Wasmeier, der Doppelolympiasieger von Lillehammer, will mit dem Museumsdorf kulturelles Erbe pflegen, will die Besucher auf eine Zeitreise mitnehmen und ihnen zeigen, wie man in früheren Jahrhunderten gelebt und gearbeitet hat.

Eingang zur Schöpfbrauerei

Drei Höfe mit insgesamt

sechs Gebäuden aus dem Oberland stehen den Besuchern zur Besichtigung offen. 10 Höfe sollen es einmal werden.

Mich interessierte bei meinem Besuch in erster Linie der Hof „Beim Wofen“ mit seiner Schöpfbrauerei. „Beim Wofen“ handelt es sich um einen Hof aus dem Jahre 1734, einmal gelegen im heutigen Feldkirchen-Westerham. Der Hof dient einst u.a. als Gefängnis, Bauernhof, Schankwirtschaft und zuletzt als Schmiede. Im Museumsdorf dient er als Wirtschaft oder wie im Prospekt steht als „kulinarisches Zentrum“.



Die eigentliche Begier, die Schöpfbrauerei, ist in dem Nebengebäude untergebracht, wie auch schon vor 250 Jahren. Die Münchner Hacker-Pschorr Brauerei ermöglichte das aufwendige Projekt, des Einbaus einer historischen Schöpfbrauerei. Mein Bestreben war es, hier vor Ort etwas Näheres über

Blick auf die Braupfanne

diese alte Brauart zu erfahren, aber vergebens. Der erwähnte Artikel im „Zapfhahn“ gibt einiges preis über die Arbeitsschritte in einer Schöpfbrauerei. Zum Maische kochen wurde und wird der Ofen mit Holz geheizt. Mit dem Holzscheit wird die Maische gerührt. Die Würze wird mit Hilfe ei-



nes hölzernen Bierschöpfers abgeschöpft und über Holzrinnen in die Bottiche geleitet. Im kupfernen Kühlschiff ruht die Würze bis zur Anstelltemperatur. In Holzfässern reift dann das Bier.

Das erste Bier wurde in der historischen Schöpfbrauerei im Mai 2008 gebraut. Aus den Brauprotokollen erkennt man, dass in jedem Monat einmal gebraut wurde. Das fertige Bier kommt dann in der Museumsgaststätte „Beim Wofen“ zum Ausschank. Das Bier musste natürlich auch verkostet werden. Der Anblick des zum Tisch getragenen Bierkruges war schon eine Augenweide; eine satte goldgelbe Farbe besaß das Bier, war unfiltriert und hatte einen festen Schaum. Genauso gut wie es aussah, schmeckte es auch!

Auch die anderen Höfe im Museumsdorf schaute ich mir noch an und merkte dabei, welche Kraft und welcher Wille notwendig sind, um altes vor dem Verfall zu bewahren und für die Nachwelt zu erhalten. Ein Besuch im altbayrischen Museumsdorf ist deshalb empfehlenswert.

Weitere Informationen zum Museumsdorf unter:
www.wasmeier.de

Ein Hinweis noch an die Sammler, die Schöpfbrauerei hat keine eigenen Bierdeckel und Etiketten

Quellen: Persönliche Unterlagen von Gunther Vogel

Prospekt „Das altbayrische Dorf – Landleben wie es einst war“ Markus Wasmeier Bauernhof- und Wintersportmuseum Schliersee e. V.

„Zapfhahn“ – Firmenzeitung der Paulaner Brauerei Gruppe, Juni 2008

Gunther Vogel, FBG, bearbeitet Bernd Hoffmann, FBG, 20.02.2009

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2009 und andere Veranstaltungen

- Glückauf- Brauerei GmbH, Gersdorf
26. April 2009, Tag des deutschen Bieres (Frühschoppen)
- Bergquell-Brauerei Löbau
05. – 06. Juni 2009, Brauereifest
- Glückauf- Brauerei GmbH, Gersdorf
06. Juni 2009, 15. Brauereifest
- Wernesgrüner Brauerei GmbH
07. Juni 2009, Brauereifest im Brauereigutshof
- Einsiedler Brauhaus GmbH, Chemnitz/Einsiedel
13. Juni 2009, 17. Einsiedler Brauereifest
- Landskronbrauerei Görlitz GmbH, Görlitz
13. - 14. Juni 2009, 140jähriges Brauereijubiläum
- Münch- Bräu Eibau GmbH, Eibau
28. Juni 2009, 17. Historischer Bier- und Traditionszug
- Sternquell Brauerei Plauen
29 - 30. August 2009, Brauereifest in der Sternquell Brauerei Neuensalz



Besuch der Dampfbierbrauerei Zwiesel

Wer auf der B 85 von Schwandorf nach Passau fährt, wird zwar vielen Brauereien begegnen, aber nicht überall Einlass finden.

Eigentlich schade, könnte doch eine gemeinsame Aktion dieser meist kleinen, an der Burgen- und Bierstraße liegenden Brauereien, mit der Aufforderung: „Besuchen Sie auch unsere Nachbarbrauereien“, ihnen und dem Rufe des deutschen Bieres hilfreich sein. Dem sei nun wie ihm wolle!

Was uns in unserem Urlaubsort Drachselsried im bayrischen Walde nicht gelang, der Besuch der dortigen Brauereien Schlossbräu und Falter, glückte uns in Zwiesel bei der 1. Dampfbierbrauerei, ehemals Brauerei Pfeffer, der seit 1856 die Pfeffers



in der heute 5. Generation vorstehen und durch die uns Frau Pfeffer entsprechend engagiert und mit Fachwissen führte.

Die Brauerei stellt mit 14 Mitarbeitern – der Chef verrichtet viele der handwerklichen Brauerarbeiten selbst – ca. 16000 hl Bier pro Jahr her, darunter das Zugpferd, das obergärige bernsteinfarbene, aus Gerstenmalz hergestellte Dampfbier, die Weizenbiere hell, dunkel und leicht sowie die untergärigen Sorten Vollbier hell, Nationalpark Pils, Arber Spezial, auch unfiltriert als sog. Zwickelbier erhältlich, Schmelzer Hoibe (Halbe) und die saisonalen Biere Bock, Silvator (Starkbier) und Festbier.

Ursprünglich lag die Brauerei Pfeffer in der Stadtmitte, wurde aber aus wirtschaftlichen Erwägungen heraus, schon früh auf den Standort des ehemaligen Sommerkellers verlegt.

Momentan befindet sich die Brauerei im Umbau, der konventionelle Gär- und Lagerkeller wird



durch moderne V2A-Gefäße ersetzt, auf getrennte Haupt- und Nachgärung will man aber nach wie vor setzen. Das Sudhaus besteht aus zwei Geräten mit zusätzlichem Whirlpool, man schüttet 1500 kg, entsprechend einer durchschnittlichen Ausschlagmenge von 80 hl. Die Brauerei verfolgt ein offensichtlich erfolgreiches Marketing-Konzept, indem man alte Brautradition mit moderner Brautechnik verbindet und das möglichst vielen Besuchern eindrucksvoll vor Augen führt. So heben sich beim Rundgang die genutzten, im Betrieb befindlichen, orange gestrichene Maschinen- und Anlagenelemente, von den

Die Besichtigungen sind übrigens kostenlos, vorangemeldete Gruppen werden sogar sonn-

abends angenommen. Die Führungen beginnen mit einer Filmvorführung und enden mit einem Umtrunk im „Schalander“, einem auf niederbayrische Art sehr anheimelnd eingerichteten Bräustübel, im Sommer in einem urigen Sommergarten. Angeboten wird auch ein Kurzlehrgang, an dessen Ende man „Selbstgebrautes“ auf einem alten Füller selbst abfüllen darf.

Die Erste Dampfbierbrauerei Zwiesel bildet im übrigen auch Brauer aus, eine sehr zu würdigende Aktivität dieser Kleinbrauerei, um die sich manche größere gerne drückt.

Der Name der Brauerei leitet sich nicht, wie man zunächst vermutet vom Wärmeträger Dampf ab, sondern umschreibt den Zustand, den die vielen bei der Obergärung an der Oberfläche des gärenden Jungbieres zerplatzenden Kohlensäurebläschen in Verbindung mit gewissen raumklimatischen Verhältnissen hervorrufen und der in der Tat einer Dampfwolke gleicht.

Wir bedanken uns bei Frau Elisabeth Pfeffer, die uns ihre kostbare Zeit opferte und ausreichend mit Etiketten versorgte, sowie bei dem freundlichen Herrn aus dem kaufmännischen Bereich, der zugleich dem Brauerei-Getränke-Shop vorstand und uns beim Kauf des Sortimentes mit viel Sachverstand beriet, dessen Namen uns geben zu lassen, wir leider versäumten.



Bleibt abschließend zu bemerken, dass uns alle Sorten – die im Schalander genossenen freien und die im Shop gekauften – ausnehmend gut mundeten.

Sie sind in jedem Falle geeignet, gewisse Vorurteile norddeutscher Biertrinker gegen bayrische Biere, besonders gegen die kleineren Brauereien, abzubauen.

Dagmar und Gunter Stresow, FBG. 14.11.08

Übergabe des Buches „Erkundungen zum Brauwesen Sachsens“

Am 21. Oktober 2008 überreichte unser Vereinsmitglied Gunter Stresow der Leiterin des Stadtmuseums Pulsnitz, Frau Reppe, das Ergebnis seiner Erkundungen zum Brauwesen Sachsens aus alten Pulsnitzer Zeitungen.

Er dankte damit auch im Namen des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V. für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und zuvorkommende Behandlung, die er in diesem, übrigens zum Besuch sehr zu empfehlenden, Museum erfahren hat.

Nach Informationen von Gunter Stresow, FBG, 03.12.2008



DLG-Qualitätswettbewerb für Bier und Biermischgetränke 2008/2009



Der 34. DLG-Qualitätswettbewerb für Bier fand in dem Prüfzeitraum August bis Dezember 2008, jeweils als Institutsprüfung in der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin und dem Forschungszentrum Weihenstephan, unter wissenschaftlicher Leitung von Dr. Heinz-Michael Anger, Berlin und Dr. Fritz Jacob, Freising-Weihenstephan, statt.

Am Test beteiligten sich 188 Brauereien, aus 11 Nationen mit insgesamt 742 Flaschen-und Dosenbieren.

Es wurden insgesamt 623 Biere (Prämierungsquote von 83,96%) prämiert, davon konnten 459 (73,7%) mit dem Goldenen, 145 (23,3%) mit dem Silbernen und 19 (3,0%) mit dem Bronzenen DLG-Preis ausgezeichnet werden, 119 (16,4%) Biere wurden nicht prämiert.

13 Biere aus 8 sächsischen Brauereien konnten 2009 eine Auszeichnung erhalten, aus Thüringen 13, aus Sachsen-Anhalt 3 und aus Brandenburg 3.

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

	DLG-Preis		
	Gold	Silber	Bronze
- Schwerter Brauerei Wohlers KG, Meissen	4	-	-
- Landskron Brauerei Görlitz GmbH	3	-	-
- Neue Torgauer Brauhaus GmbH	1	-	-
- Sternquell-Brauerei GmbH, Plauen	2	-	-
- Braustolz GmbH, Chemnitz	1	1	-
- Münch-Bräu Eibau GmbH, Eibau	-	-	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, FBG, aus Internet und DLG Frankfurt/M, 22.01.2009



Aktuelle Vereinstermine 1. Halbjahr 2009

Angaben ohne Gewähr, Veränderungen sind möglich

18. April 2009	8 Uhr	Tauschtreffen des FBG mit der Feldschlößchen AG - 23. Dresdner Tauschtreffen für Brauereiwerbemittel/ - 18. Treffen gemeinsam mit der Feldschlößchen AG im Hörsaalzentrum der TU Dresden, Bergstr. 64 in 01069 Dresden Tischbestellungen sind bis spätestens 15.04.2009 an unseren Org.-Leiter Steffen William, Cottaer Str. 9, 01159 Dresden, Tel. (0152) 26561919 bzw. per email an suthope@t-online.de zu richten. Es wird empfohlen, sich vor der Anreise über eventuelle Änderungen zu informieren: www.fbg-dresden-ostsachsen.de
08. Mai 2009	17 Uhr	Vereinstreffen
12. Juni 2009	17 Uhr	Vereinstreffen

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

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2009

- 28. März 2009** **D- 86368 Gersthofen**
IBV – Tauschtreffen, Gasthof „Stern“
- 14. März 2009** **D- 08058 Zwickau**
Internationales Tauschtreffen für Sammler von Brauereiwerbemitteln im Klubhaus „Sachsenring“
Crimmitschauer Str. 67, Zeit: 09.00 Uhr – 13.00 Uhr
Veranstalter: 1. Brauereisouvenirclub „Mauritius“ Zwickau
Schirmherrschaft: Mauritius Brauerei Zwickau
- 04. April 2009** **D- 59071 Hamm**
FvB – Tauschtreffen, Isenbeeck-Tauschbörse in der Zentralhalle Hamm
- 18. April 2009** **D- 01069 Dresden**
23. Dresdner Tauschtreffen des Freundeskreises Brauereigeschichte
Dresden/Ostsachsen e.V.
18. Treffen gemeinsam mit der Feldschlößchen AG Dresden
Schirmherrschaft: Feldschlößchen AG
Ort: 01069 Dresden, Bergstr. 64, Hörsaalzentrum der TU Dresden
Zeit: 8.00 bis 13.00 Uhr

Weitere Informationen sind in der Einladung.
im Internet unter: www.fbg-dresden-ostsachsen.de
und in der Ankündigung unserer Vereinstermine 1. Halbjahr 2009 ersichtlich.
- 25. April 2009** **D- 96260 Waismain**
IBV – Tauschtreffen
- 16. Mai 2009** **D- 19303 Vielank**
IBV – Tauschtreffen
- 15./16. Mai 2009** **D- 72275 Alpirsbach**
FvB – Tauschtreffen, Verleihung des Goldenen Bierdukaten
- 06. Juni 2009** **D- 06333 Hettstedt**
IBV – Tauschtreffen
- 06. Juni 2009** **D- 95688 Friedenfels**
FvB – Tauschtreffen
- 11. Juli 2009** **D- 07586 Bad Köstritz**
12. OBSSC Tauschtreffen; Schwarzbierbrauerei
- 25. Juli 2009** **D- 88427 Bad Schussenried**
FvB – Tauschtreffen
- 08. August 2009** **D- 08237 Steinberg-Wernesgrün**
IBV – Tauschtreffen

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.
Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.

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

Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V., 01187 Dresden, Bienert Str. 44
Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2009 ist der 01. Mai 2009.

