

Informationsblatt

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

Ausgabe I / 2010



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

14. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Liebe Vereinsmitglieder,

Liebe Freunde und Partner unseres Vereins,

wieder neigt sich ein Jahr dem Ende entgegen, dass heiß begann, emotionsgeladen weiterging und mit sanften Flügelschlägen langsam ausklingt. Es war ein Jahr, das sicher einige Veränderungen im Verein nach sich ziehen wird, die schon lange fällig waren. Es war ein Jahr, in dem die Inhalte unserer Vereinsarbeit wieder einmal überdacht und neue machbare Ziele fixiert wurden.

Die 25 Jahre des Bestehens unseres Verein haben viel Angenehmes gebracht, manchen Spaß bereitet, viel Zeit gekostet und trotz gelegentlicher Misstöne das Vereinsgefüge stabilisiert. Und wer mit Stolz auf seine Geschichte zurückblicken kann, kann sich auch leisten, dieses gemeinsam mit Freunden und Partnern zu feiern. So waren die Feierlichkeiten im Februar 2009 nicht nur der krönende Abschluss von 25 Jahren Freundeskreis Brauereigeschichte, sondern gleichzeitig auch neben dem stolzen Blick zurück, ein Blick nach vorn. Mit zuverlässigen und neuen Partnern geht es nun an die Weiterführung der bisherigen Projekte und an neue Aufgaben. Das allerdings ein wenig verhaltener, denn die umfangreichen Projekte der letzten Jahre haben mächtig an der Substanz der aktiven Mitglieder genagt. Engagement, Spaß an der Vereinsarbeit und interessante Projekte benötigen viel Zeit, die dann für die eigene Familie fehlt. Besinnen wir uns einfach einmal trotz Spaß an unserer Vereinsarbeit auf unsere Familien, die so oft zu kurz gekommen sind.

Aber trotz der eingeschränkten Aktivitäten ist es uns gelungen ein paar interessante Veranstaltungen zu organisieren. Dazu gehörten neben dem jährlich stattfindenden Dresdner Tauschtreffen für Brauereiwerbemittel, dass in diesem Jahr im Hörsaalzentrum der TU Dresden stattfand, auch der Besuch der ehemaligen Müllerschule in Dippoldiswalde und unser zwangloses Vereinstreffen im Juli, wo bei Bratwurst, Steak und Salat in geselliger Runde so manche neue Idee geboren wurde.

Unsere Ausstellungsaktivitäten beschränkten sich in diesem Jahr auf unser Vereinsjubiläum, auf das Dresdner Tauschtreffen, auf Parallelausstellungen in Großröhrsdorf und Lieske zum Tag des deutschen Bieres und auf eine Ausstellung zum Brauereifest der FS AG Dresden. Dazu gehörte noch ein Vortrag zum Bierseminar in Großröhrsdorf, der die Entwicklung und die Aktivitäten unseres Vereins zum Inhalt hatte.

Im Rahmen des Vereinsjubiläums erschien neben dem jährlichen Bierkenner noch ein Bierkenner-Extra, der die Entwicklung des Vereins in den letzten 5 Jahren zum Inhalt hatte.

Außerdem ist es uns endlich einmal gelungen, einen Katalog der Werbemittel und Tauschtagsbelege beinhaltet, vom Verein herauszugeben.

Es war also wieder ein arbeitsreiches und erfolgreiches Jahr.

Ich wünsche allen Vereinsmitgliedern und ihren Familien, allen Partnern und Freunden unseres Vereins und besonders unserem Hauptsponsor der Feldschlößchen AG Dresden

Alles Gute und viel Erfolg 2010.

Ich danke besonders unseren aktiven Vereinsmitgliedern, die bei Organisation und Durchführung unserer Veranstaltungen und Aktivitäten mitgewirkt, die Material für unsere Projekte zusammengetragen haben und die fleißig Artikel und Geschichtsbeiträge schreiben, ohne die unsere Veröffentlichungen undenkbar wären.

Mit Kronenkorken zu 150 Jahre Mauritius Brauerei Zwickau

Die Mauritiusbrauerei Zwickau beging 2009 ihr 150. Firmenjubiläum. Neben den offiziellen Festlichkeiten im April wurde selbstverständlich zum Brauereifest am 12. und 13. September ausgelassen weitergefeiert.



Als wir uns überlegten, wie wir als Verein auf dieses Jubiläum würdig reagieren sollten, kam uns die Idee der Gestaltung eines Bildes mit Kronenkorken. Nach einer Idee von Rolf Kluttig machte ich mich auf die Suche nach einem geeigneten Motiv. In Anlehnung an das Firmenschild der Brauerei entwarf ich einen geeigneten Schriftzug mit entsprechender farblicher Gestaltung. Nach dem Anfertigen von Skizzen und Schablonen ging es ans Werk um dieses Kronen-

korkenbild Realität werden zu lassen. Als Problem gestaltete sich die Suche nach der geeignete Unterlage, denn das Bild hatte, um zur Wirkung zu kommen, eine Dimension von 1,2 x 0,95 m.

Als Zwischenlösung diente dann eine große Pappe. Nun konnte die Gestaltung endlich losgehen.

Aus den von Rolf Kluttig und Maik Lehmann organisierten Kronenkorken wurden geeignete Farben und Motive herausgesucht und auf entsprechende Vorlagen aufgeklebt. Dabei sah mein Wohnzimmer zeitweise wie eine Werkstatt aus. Die endgültige Unterlage mit passenden Rahmen stellte uns dann Jens Rothe zur Verfügung. Danach stand der Fertigstellung nichts mehr im Wege.

Am 13. September 2009 wurde das fertige Werk ins Auto gepackt



und die Reise nach Zwickau angetreten.

Dort überreichte unser Vereinsvorsitzender Rolf Kluttig in würdiger Form während des Brauereifestes das Kronenkorken-Jubiläumsbild an den Geschäftsführer der Mauritius Brauerei Zwickau, Herrn Otto und Herrn Gabler.

Hier in der Brauerei soll es nun einen würdigen Platz bekommen und vielleicht einmal in einem Traditionszimmer mit vielen anderen historischen Brauereiutensilien eine endgültige Heimstatt finden.

Mit einem Mauritius Freibier wurde mit der Geschäftsleitung der Brau-

erei, sowie mit Ekke Winkler und der Familie Leisching vom Mauritiusclub Zwickau auf die gelungene Überraschung angestoßen.

Die Brauerei Warstein im Sauerland

Wieder war ich auf Reisen. Dieses Mal war es das Sauerland. Eine wunderschöne Gegend Deutschlands. Außer Bergen und Täler gab es auch viele schöne Städte. Darunter auch Warstein. Hier befindet sich auch die Privatbrauerei der Familie Albrecht und Catharina Cramer. Natürlich war im Programm auch die Besichtigung der Brauerei enthalten.



Als wir mit dem Bus in das Firmengelände einfuhren, war ich etwas erstaunt, dass vor uns nur ein kleiner Flachbau lag, der keinesfalls einer Brauerei ähnelte. Wie sich aber dann herausstellte war das nur das Besucherzentrum. Die eigentliche Brauerei lag weiter unten am Berghang. In diesem Besucherzentrum begann und endete unsere Brauereibesichtigung.

Zu Beginn wurden wir in ein Besucher kino geführt, wo uns das Wesentliche über die Brauerei vermittelt wurde. Im Anschluss begaben wir uns in das „Multi-Media-Theater, Rotarium“.

In sehr anschaulicher Weise wurde der Brauprozess dargestellt. So z.B. in einem Film der moderne Brauprozess und durch museale Gegenstände der alte ursprüngliche Brauprozess dargestellt. Im Anschluss fuhren wir in einem Chatel-Bus zur eigentlichen Brauerei.

Beeindruckt hat mich auf der Fahrt, der große fabrikeigene Containerbahnhof mit der modernen



Verladetechnik Die Fahrt durch die Brauereigebäude war für mich weniger interessant, weil außer Edelstahlrohren und Edelstahlkesseln, die hinter Glas zu betrachten waren, nichts vom eigentlichen Brauprozess zu sehen war. Auch die Abfüllanlage war außer Betrieb, es war ein Freitag und somit auch Feierabend. Auf sehr vielen Hinweisschildern im Brauereigelände waren die Exportländer der Warsteiner Biere zu lesen. Die Brauereibesichtigung endete dann wieder im Besucherzentrum.

Zu bemerken ist noch, dass zur Warsteiner Gruppe auch die Biersorten: Isenbeck, Herforder, Frankenheimer Alt, König Ludwig Weissbier. König Ludwig Dunkel und König Ludwig Hell und auch das Erfrischungsgetränk „Aloha“ gehören.

Das Bier in der Mitte Europas

Mal Hand aufs Herz, wer würde bei Günther Jauch auf Litauen als Heimat der geographischen Mitte Europas tippen, wenn nicht gerade Portugal, Andorra und San Marino die anderen drei Möglichkeiten wären. Zumindest nach Berechnungen französischer Geographen liegt das Zentrum Europas etwa 26 Kilometer nördlich von Vilnius und was die Bierkultur der drei baltischen Länder angeht, so steht diese ihrem Pendant im politischen Mitteleuropa qualitativ wenig nach. Aber hier beginnt für viele Deutsche schon das nächste Problem. Stellen wir uns einmal folgende 32 000 Euro-Frage vor:

Was haben Karksi, Aldaris, Piebalga und Utenos gemeinsam?

- a) Es sind die Namen von vier Geistern der nordischen Mythologie.
- b) Es sind die Namen von vier Inseln vor Finnland.
- c) Es sind alles neu gezüchtete Tomatensorten.
- d) Es sind vier Biermarken aus Estland, Lettland und Litauen.

OK, im Informationsblatt liegt Antwort d) nah, aber die Frage wäre bei Herrn Jauch mit Sicherheit eine nicht unbeträchtliche Hürde.

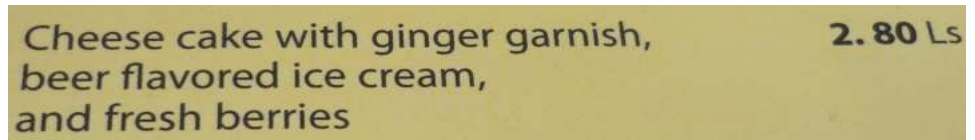
Wie vielfältig die Bierkultur in diesen Ländern ist, zeigt schon das Angebot der größten litauischen Brauereigruppe Švyturys-Utenos alus. Allein unter der Marke Švyturys, einer in Klaipėda ansässigen und 1874 vom Memeler Händler Reinecke gegründeten Brauerei, werden elf verschiedene Biersorten vertrieben, wozu sich noch acht Sorten unter der Marke Utenos gesellen. Darunter mit Porteris ein Baltic Porter, dass sich von seinen Namensvettern in englischsprachigen Ländern durch Untergärigkeit und Alkoholgehalt (beim Porteris immerhin 6,8 Vol-%) unterscheidet.



Wie sich die Bierkultur der baltischen Länder im Straßenbild niederschlägt, mögen die zwei

Straßenschilder aus Riga belegen. Kein Wunder also, dass sich der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch mit rund 65 Litern in Litauen, 68 Litern in Lettland und immerhin 81 Litern in Estland durchaus sehen lassen kann. Wie viel davon als Speiseeisaroma Verwendung findet ist leider nicht bekannt.

Na gut, zugegeben, „Pils“ ist das lettische Wort für „Schloss“, aber Eiscreme



mit Biergeschmack konnte man tatsächlich in einem Biergarten am Rigaer Dom genießen.

Thoralf Knote, FBG, 01.08.2009

Wer kann weiterhelfen !:

Aus der Sammlung unseres Vereinsfreundes Rolf Künanz stammt dieser sehr schöne auf der Vorderseite dieses Heftes abgebildete Teller.

Nun hierzu unsere Fragen:

1. Aus welcher Zeit stammt dieser Teller und aus welchem Anlass wurde er verliehen?
2. Was bedeuten die 3 Buchstaben „**VSH**“ am unteren Rand?

Rückmeldung bitte an die Bearbeiter dieses Heftes.

Brauerei Pietra – Korsikas erste und einzige Brauerei

Durch freundliche Vermittlung der Rezeption des sehr zu empfehlenden Hotels Maristella in Algajola/Korsika war es uns möglich, die in Furiani, unweit Bastia, gelegene, nicht sehr große, aber moderne Brauerei zu besuchen.



Deren Biere hatten wir vorab in unserem Hotel schon kennengelernt, wegen ihres für uns teils ungewohnten – aber nicht unangenehmen – Geschmacks und Geruchs, machten sie uns auf die Brauerei neugierig. Den Besuch derselben haben wir dann auch nicht bereut, wenngleich die sprachliche Barriere ein genaues Kennenlernen nur eingeschränkt ermöglichte. Immerhin ist man dort bemüht, auch deutschen Touristen das korsische Bier näherzubringen, wie der uns angebotene Betriebsführer beweist, und dessen Wert unbestritten bleibt, auch wenn man

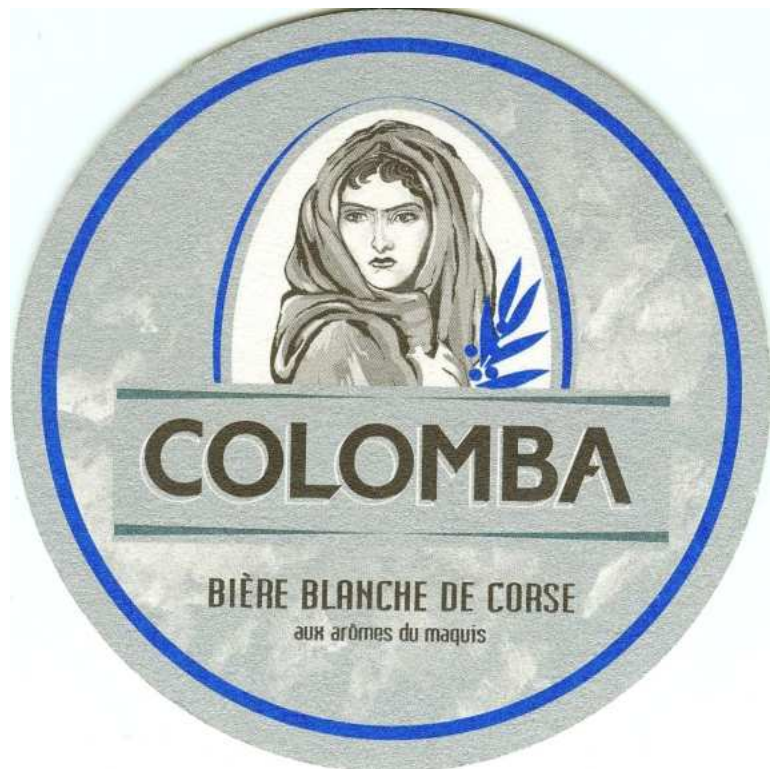
sich beim Lesen desselben eines Schmunzelns nicht erwehren kann.

Die 1996 gegründete Brauerei stellt heute mit 18 Personen ca. 40.000 hl Bier her, produziert aber auch Whisky, Corsika-Cola und Limonaden verschiedenster Art. Alle technologischen Abteilungen bis hin zur Flaschen- und Fassabfüllung sind in einer Leichtbauhalle untergebracht, Gärung und Reifung im Zweitank-Verfahren finden in Outdoor-Tanks mit Mantelkühlung außerhalb des Gebäudes statt.

Über die prozentualen Anteile der Biersorten, Faß und Flasche sowie technologisch relevante Details erhielten wir keine Auskunft. Wir hatten allerdings nicht den Eindruck, dass man sie uns verschweigen wollte, es fehlte vielmehr der versierte Dolmetscher.

Es kommt hinzu, dass ein Vergleich mit kontinentalen europäischen Brauereien ohnehin sehr schwer ist, weil die Brauerei Pietra nur saisonal betrieben wird, in den Wintermonaten ist das Brauen eingestellt. Der in 8 Lagertanks gespeicherte Vorrat von ca. 4000 hl Bier muß dann bis Beginn der nächsten Kampagne ausreichen und wird von Zeit zu Zeit abgefüllt.

Wir fanden die Brauerei schon bei der Demontage und Großreinemachen vor, wurden aber dennoch durch alle Abteilungen geführt und durften überall fotografieren. Damit kann auch die Modernität der Brauerei und die Präsenz renommierter Firmen des auch uns bekannten Brauereimaschinenbaus belegt werden.



Am Ende der Führung ermöglichte uns der Betriebsleiter eine Verkostung, bei der allerdings die Sorten Torra hell und Torra dunkel nicht angeboten wurden. Die spielen zwar wegen ihres geringen Ausstoßanteiles heute noch keine entscheidende Rolle, waren aber für uns wegen des Zusatzes von Myrte, des Erdbeerbaumes

und andere Früchte der korsischen Macchia die interessantesten. Die Sorte Serena, hergestellt



aus reinem Malz Pilsener Typs, kann mit den vergleichbaren deutschen Bieren durchaus Schritt halten, die unter Zusatz von Mehl der Esskastanie hergestellt. Sorte Pietra kommt unseren Bieren sehr nahe, obgleich wir gestehen müssen, dass es uns nicht möglich war, das Typische des durch Kastanienzusatz erzielten Aromas zu beschreiben.

Liebhabern obergäriger Biere ist die korsische Sorte Colomba – abgeleitet von Columbus, den Korsika für sich beansprucht – durchaus zu empfehlen.

Dagmar und Gunter Stresow, FBG, 17.08.2008

Bierseminar des FBG im Beruflichen Schulzentrum Dippoldiswalde

In den vergangenen Jahren, so auch dieses Jahr suchten wir im Verein nach einer geeigneten Vereinsfahrt.



Über den Schloßförderverein Weesenstein wurde uns ein Besuch des BSZ Dippoldiswalde mit Lehrbrauerei empfohlen. Da ich beim Brauen schon öfter dort anwesend war, wurde dieser Vorschlag auch dankend angenommen.

So trafen wir uns am 10 Oktober 2009 vor dem BSZ Dippoldiswalde.

Im Hörsaal dieser Einrichtung wurden wir von Herrn Rüdiger empfangen und der ehemalige Brauer und Lehrer Herr Gorff stellte uns in anschaulicher Form seines Vortrages die 120 Jahre Geschichte der Schule vor.

Die Schule wurde 1888 als Müllerschule in Dippoldiswalde gegründet, d.h. es wurden Müller ausgebildet. Durch den Rückgang des Gewerbes mußten andere Berufszweige, damit die Schülerzahl hochgehalten wird, in diese Schule eingebunden werden. So wurden im Laufe der Jahrzehnte neue Ausbildungszweige aufgenommen (siehe Infoheft I/2009).



Herr Gorff hier bei der Vorstellung der Brauerei

Danach wurde uns die vorhandene Lehrbrauerei beim Rundgang durch Herrn Gorff in eindrucksvoller Weise vorgestellt. Die tschechische Brauanlage wurde 2001 eingebaut und in Betrieb genommen. Im anschließenden Seminarraum wurde dann ein Mittagessen eingenommen.

Nach einem sehr guten Mittagessen, welches die Schüler für Hauswirtschaft des BSZ zubereiteten und servierten, wurde danach von den Verantwortlichen der Dippoldiswalder Brauzunft, Frau Gliemann, Herrn Wolf und Herrn Bussler,



ein Bierseminar mit 3 vorher eingebrauten Bieren, Export – Bock – Honig Bock, verkostet und bewertet. Hier schnitt nach den Bewertungspunkten das Bockbier am besten ab, danach folgten Export und Honig Bock. Die Bewertung wurde nach den vorgeschriebenen Richtlinien für Brauereien vorgenommen und von allen Teilnehmern sehr ernst genommen.

Eine erfolgreiche Teilnahme - in Form eines Zertifikates - wurde jedem Teilnehmer am Ende des Bierseminars ausgehändigt.

Auch der im Anschluss an die Veranstaltung zwangslose Gedankenaustausch mit den Vertretern des BSZ und den Mitgliedern unseres Vereins war sehr aufgeschlossen und interessant.

Es wurde uns von Herrn Rüdiger mitgeteilt, dass ein Traditionskabinett eingerichtet werden soll. Rolf Kluttig und ich besichtigten dieses bis jetzt mit Geräten ausgestattete Raum. Für uns als Verein ein willkommener Anlass, aus unserem Fundus Blechbierkästen, Biergläser und Etiketten-Druckstöcke mit für die Einrichtung abzugeben. Unterdessen ist die Übergabe erfolgt.

Wir möchten uns bei allen Organisatoren recht herzlich bedanken, welche uns diesen schönen Tag ermöglichten und gestalteten und in angenehmer Erinnerung behalten lassen.



Übergebene Mittel für das Traditionskabinett an das BSZ Dipp



Gespannte Betrachtung der Brauanlage

Als Vorankündigung soll auf den Tag der offenen Tür im BSZ hingewiesen werden. Er findet am 27. Februar 2010 statt. Neben der Besichtigung der Schuleinrichtung wird auch ein Schaubrauen durchgeführt. Bier wird natürlich angeboten und frisches Treberbrot wird käuflich zu erwerben sein.

In alten (Radeberger) Zeitungen geblättert (9)

Die Bierbrauereien Dresdens erheben sich zu immer größerer Bedeutung. Es liegt die Übersicht von den Jahren 1870 und 1871 vor; demnach wurden gebraut:

Waldschlößchen	95.258 Eimer,	13.008 mehr als 1870
Feldschlößchen	89.843 Eimer,	16.486 mehr als 1870
Felsenkeller	94.819 Eimer,	9.013 mehr als 1870
Reisewitz	67.094 Eimer,	24.407 mehr als 1870

(Das Echo, Nr. 46 vom 7.6.1873)

Damit der Stoff so recht frische vom Fasse komme, hat Herr Mechanikus Leuschner in Dresden vor schon längerer Zeit einen Luftdruckapparat erfunden, den er in neuester Zeit wesentlich vervollkommen hat. Der Apparat dürfte sich vorzüglich im Sommer bewähren, da das Fass ruhig im Keller bleibt, während jedes Glas in Röhren noch durch ein Eislager geführt wird. Das Trübwerden des Bieres beim Anstecken wird bei Gebrauch des Apparates auch vermieden, da das Fass ruhig auf seiner hohen Seite in irgendeinem Winkel des Kellers, in dem es gerade steht, bleiben kann und dort angesteckt wird. Vor allen Dingen aber, und das ist sehr wichtig, lässt der Apparat auch nicht ein Krümchen Pech hindurch, so dass ein Pechvogel hier endlich sicher einmal ein Glas Bier ohne Pech trinken kann. (Es gibt ohne Zeitverlust stets ein Bier „frisch vom Fass“)

(Das Echo, Nr. 7 vom 22.1.1873)

Es wird das Bockbier aus der Naumannschen Brauerei zu Dresden erwähnt.

(Das Echo von 1875)

Wie alles Gute und wahrhaft Reelste überhaupt sich früher oder später Bahn bricht, so hat auch das noch vor Kurzem in ein Actienunternehmen verwandelte „Bairisch Brauhaus“ in Dresden einen Aufschwung genommen, wie er vielleicht selbst von den Unternehmern nicht gehofft wurde. Nicht nur, dass das von dieser Brauerei gelieferte hochfeine Lagebier unverändert von einer Qualität ist, die jede Concurrenz aushält, und dass das in letzter Zeit versuchsweise gebraute Böhmisches Bier eine so rapide Abnahme fand, dass die Direction gegenwärtig mit der Verschrotung desselben zurückhalten muß, nicht allein, dass zwischen dem dunkeln (bairischen) Biere dieses Etablissements und den besten Producten der Culmbacher Exportbierbrauereien selbst gewiegte Kenner einen Unterschied kaum zu finden vermögen, so ist auch hinsichtlich des Letzteren der Gesellschaft die besondere Genugthuung geworden, dass dasselbe von renommirten Ärzten als ein heilsam wirkender, stärkender und nährender Trank des Reconvalescenten empfohlen wird. Wir könnten noch vieles zu Gunsten des „Bairischen Brauhauses“ in Dresden sagen, wollen aber den Schein der Reclamenmacherei vermeiden und lassen es bei dieser sachlichen Anerkennung bewenden, die wir einem Unternehmen schuldig zu sein glauben, mit welchem andere Etablissements derselben Art trotz hochtönenden Anpreisungen in der Presse kaum einen Vergleich aushalten. Zu bemerken wollen wir nicht unterlassen, dass der 2. deutsche Gastwirtstag in Hannover dem Bairischen Brauhause für von auswärts gesandtes Lagerbier den 1. Preis zuerkannte.

(Das Echo, Nr. 131 vom 6.11.1875)

Dresden. Da in der Seestraße und in nächster Nähe des Altmarktes gelegene wohlrenommirte Hotel Lingke hat vor einiger Zeit in Herrn Hagenmoser einen neuen Wirth erhalten, welcher in anerkannter Weise bestrebt ist, seine Tätigkeit zu Nutz und Frommen des Publikums zu entfalten. Zur Frequenz des mit dem Hotel verbundennen Restaurants trägt namentlich das nach böhmischer Art gebraute Radeberger Bier von vorzüglicher Qualität bei.

(Das Echo, Nr. 108 vom 12.9.1876)

Artikelserie wird fortgesetzt

Gunter Stresow, FBG, 11.05.2009

Wussten Sie ...

- Bier schützt Frauen vor Osteoporose

Madrid – Forscher der Universität von Extremadura (Spanien) haben entdeckt, dass sich Frauen in den Wechseljahren durch Biertrinken von Osteoporose schützen können. Bei regelmäßigen Biertrinkerinnen (ein Glas pro Tag) war das Knochenmark fester als bei Frauen, die kein Bier tranken.

Bild vom 19.09.09

- Medwedjew schränkt Bierverkauf ein

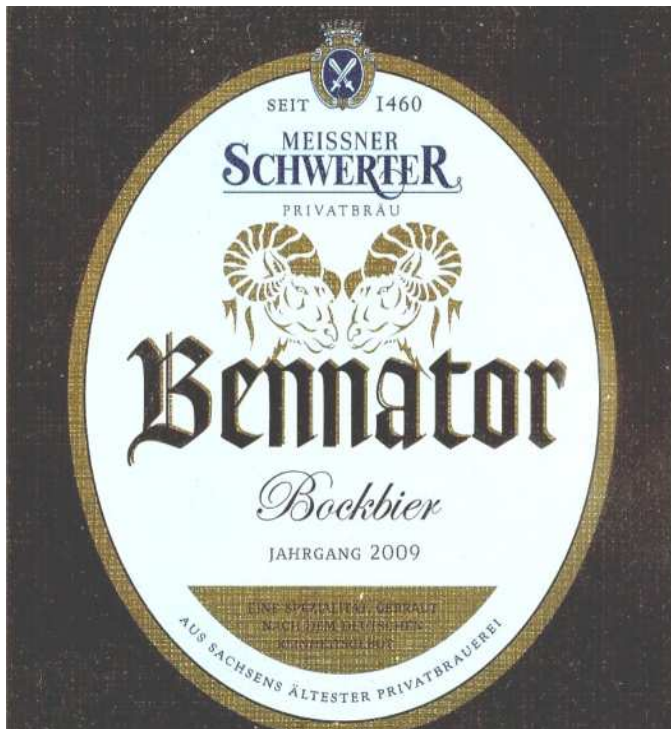
Moskau - 11. September (AP). Der russische Präsident Dmitrij Medwedjew macht Ernst im Kampf gegen den Alkohol. Bier und ähnliche Getränke dürfen künftig nicht mehr in Behältern verkauft werden, die einen drittel Liter überschreiten. Davon ausgenommen sind jedoch Wein und Hochprozentisches wie Wodka. Medwedjew hatte die Auswirkungen des Alkoholismus schon zuvor kritisiert. Seit Ende der Sowjetunion 1991 ist laut einer Studie, die in „The Lancet“ veröffentlicht wurde, die Hälfte aller Todesfälle in Russland bei Personen im Alter von 15 bis 54 Jahren auf Alkohol zurückzuführen.

FAZ vom 14.09.09

Diese Artikelserie stellt unser Vereinsmitglied Ludger Hiller, Radeberger Exportbierbrauerei, aus deutschen Pressespiegeln zur Auswahl bereit

„Bennator“ von der Schwerterbrauerei Meißen auf dem Biermarkt

Nach der im Sommer 2009 von der Brauerei abgewendeten Insolvenz wurde am 30. Oktober 2009 mit dem „**Bennator**“ das erste Bockbierfass in der Brauerei angestochen. Kein geringerer als der neue Bundesinnenminister Thomas de Maizere nahm den Bockbieranstich vor.



Von Brauerei-Inhaber Eric Schäffer erfuhr man, das mit dem „Bennator“ in der von ihm geführten Privatbrauerei Schwerter Meißen, der ältesten Privatbrauerei in Sachsen, eine Brautradition neu begründet wird.

„Bennator“ ist ein untergäriges bernsteinfarbnes Starkbier, gebraut nach dem Deutschen Reinheitsgebot. Der Stammwürzgehalt liegt bei 16,5% Plato, der Alkoholgehalt bei 6,5%. Damit ist es ein ausgemachtes Starkbier.

Vom Bockbier ist man sonst immer eine helle oder dunkle Farbe gewöhnt. Hier wird man nun mit einem bernsteinfarbenen Bockbier überrascht.

„Bennator“ ist eine Erinnerung an den Heiligen Bischof Benno aus Meißen, der ja im 11. Jahrhundert den Wein nach Meißen brachte. Die zweite Silbe des Wortes „ator“ ist an die Doppelbockbiere in Bayern angelehnt, so z.B. „Salvator“,

das bekannte Bockbier aus dem Hause der Münchener Paulanerbrauerei.

„Bennator“ wird als Jahrgangsbier eingebraut. Wie aus Brauereikreisen verlautet, soll es jeweils freitags vor dem Reformationsfest der festliche Anstich des Jahrgangsbockbieres erfolgen.

Genießen wird das Bockbier „**Bennator**“ vom Jahrgang 2009.

Weitere Informationen zum Bockbier „Bennator“ siehe SZ vom 17.09.09, 21.10.09, 02.11.09
MT vom 05.11.09

Aktuelle Vereinstermine 1. Halbjahr 2010

Angaben ohne Gewähr, Veränderungen sind möglich

15. Januar 2010	17 Uhr	Vereinstreffen (u.a. mit Erfahrungsaustausch über Sammelgebiete)
12. Februar 2010	17 Uhr	Mitgliederversammlung (nur für Vereinsmitglieder)
12. März 2010	17 Uhr	Vereinstreffen (u.a. mit Einführungsvortrag Bierverkostung)
24. April 2010	8 Uhr	Tauschtreffen des FBG mit der Feldschlößchen AG - 24. Dresdner Tauschtreffen für Brauereiwerbemittel/ - 19. Treffen gemeinsam mit der Feldschlößchen AG im Hörsaalzentrum der TU Dresden, Bergstr. 64 in 01069 Dresden Tischbestellungen sind bis spätestens 21.04.2010 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
07. Mai 2010	17 Uhr	Vereinstreffen (u.a. mit Bierverkostung – G. Stresow)
11. Juni 2010	17 Uhr	Vereinstreffen

Die Vereinstreffen finden (soweit nichts anderes ausgewiesen) im Verwaltungsgebäude (1. Etage) der Feldschlößchen AG, Cunnersdorfer Str. 25, 01189 Dresden statt.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2010

23. Januar 2010

IBV -Tauschtreffen

D- 72818 Trochtelfingen

13. März 2010

D- 08058 Zwickau

14. Internationale Tauschtreffen für Sammler von Brauereiwerbemittel im Klubhaus
„Sachsenring“ Crimmitschauer Str. 67, von 9 – 13 Uhr
Veranstalter: 1 Brauereisouvenirclub „Mauritius“ Zwickau
Schirmherrschaft: Mauritius Brauerei Zwickau

27. März 2010

FvB – Tauschtreffen

D- 59065 Hamm

20. März 2010

IBV -Tauschtreffen

D- 86368 Gersthofen

24. April 2010

D- 01189 Dresden

24. Dresdner Tauschtreffen des Freundeskreises Brauereigeschichte
Dresden/ Ostsachsen e.V.

19. 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 2010 ersichtlich.

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.

Neues Etikettensortiment der Feldschlößchen AG Dresden (3)



Zusammengestellt von: Bernd Hoffmann, 01689 Weinböhla, Friedensstr. 11
 Werner Ebben, 01139 Dresden, Schwindstr. 6
 Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V., 01187 Dresden, Bienertstr. 44
 Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2010 ist der 1. Februar 2010.