

Informationsblatt

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

Ausgabe II und III / 2011



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

15. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Die Frankfurter Brauhaus GmbH und die Feldschlößchen AG Dresden gehen ab 01.01.2011 eine Ehe ein

Einige Informationen zum Braugeschehen in den letzten 20 Jahren in Frankfurt/Oder

Frankfurt/Oder führt seine Brautradition auf die im Jahre 1396 in der Gubener Vorstadt entstandene Kartause zurück. Hier entwickelten die Kartäusermönche neben der Garten- auch die Braukunst, um diese bis in das 18. Jahrhundert fortzuführen.

Die Oderland-Brauerei im Jahre 1988 unter dem Namen VEB Getränke Frankfurt/Oder im VEB GK Frankfurt/Oder erbaut, war der letzte Brauereineubau auf dem Gebiet der fünf neuen Bundesländer. Mit einer Kapazität von 1,5 Mill. hl war sie die größte Brauerei Ostdeutschlands. Seit 1991 gehört die Oderland-Brauerei GmbH als Produktionsstätte zur Berliner Schultheiss-Brauerei und damit zum damalig größten Getränkekonzern Deutschlands zur Brau und Brunnen-Gruppe.

Weitere Investitionen flossen in die Brauerei nach 1991 u. a. in eine der modernsten Dosenabfüllanlagen. Viele Konzern-Biere wurden hier auf Dosen abgefüllt.

Die Bierproduktion in der Oderland-Brauerei lag 1997 z. B. bei 1,4 Mill. hl.

Nur die Eigenmarke der Oderland-Brauerei, das „Spitzkrug-Pilsner“, schwächelte auf dem Biermarkt, deshalb nahm die Konzernleitung 1998 die Marke vom Markt.

Im Jahre 2000 begann ein neues Zeitalter für ein eigenes Bier aus der Oderland-Brauerei Frankfurt/Oder. Mit viel Werbung wurde das „Frankfurter-Pilsner“ auf dem Markt eingeführt. Das Bier hatte nach seiner Einführung bei den Kunden einen großen Erfolg.

Die Einführung des Dosenpfandes 2003 in Deutschland hätte fast das Aus für die Brauerei gebracht. Fast der gesamte Markt der Brauerei, der ja auf der Produktion von Dosenbier lag brach weg. Der Konzern Brau & Brunnen gab deshalb im Jahr 2003 bekannt, wenn sich kein Käufer für die Oderland-Brauerei findet sie zu schließen. Die Region schloß sich zu einem verschworenen Bündnis zusammen, um die Brauerei und damit die Arbeitsplätze zu erhalten.

Der fast aussichtslose Kampf hatte Erfolg, am 31.12.2003 kaufte die neu gegründete „Frankfurter Brauhaus GmbH“ die Oderland-Brauerei GmbH. Hinter der neuen GmbH steht die Berliner Beteiligungsgesellschaft TCB.

Bereits im Februar 2004 begingen die neuen Besitzer einen weiteren Schritt in der Zukunftssicherung der Brauerei. Der Grundstein für eine PET-Flaschenabfüllanlage wurde gelegt.

20 Mill. Euro investiert die Brauhaus GmbH in die neue Anlage. Die Kapazität der Anlage 180 Mill. Flaschen jährlich. Damit besaß die Frankfurter Brauhaus GmbH dann drei Anlagen zum Abfüllen der produzierten Biere. Eine Flaschenabfüllanlage, eine für Dosen und nun noch eine für die neuen PET-Flaschen.

Der Absatz schien zu dieser Zeit gesichert. Brau & Brunnen wollte jährlich 250 000 hl beziehen. Die belgische Martens-Brauerei, wollte 600 000 hl jährlich in PET-Flaschen abfüllen lassen. Diese Marke ist von Aldi gelistet.

Das Wachsen der Brauerei ging in den nächsten Jahren weiter. Die Leitung des Frankfurter Brauhauses strebte eine weitere Expandierung an und kauft Anfang 2007 die Braustätte Champigneulles von der französischen Kronenbourg-Gruppe. Die Frankfurter Brauhaus GmbH will mit der Aufnahme der Produktion in der französischen Braustätte seine Präsenz in Westeuropa stärken.

In der Brauerei arbeiten ca. 100 Mitarbeiter bei einer Produktion von ungefähr 1 Mill. hl Bier.

Aber auch in Deutschland wächst das Unternehmen weiter. Einmal im eigenen Haus in Frankfurt/Oder, zum anderen aber auch durch den Erwerb einer weiteren großen Brauerei in Sachsen. Im eigenen Haus werden im Jahr 2,5 Mill. hl Bier produziert. Die „Frankfurter Brau-

haus GmbH“ erwarb die drittgrößte Brauerei in Sachsen, die Feldschlößchen AG in Dresden zum 01.01.2011. Der dänische Carlsberg Konzern hat die Feldschlößchen AG Dresden mit seinen Marken Feldschlößchen, Felsenkeller und Coschützer verkauft.

Die beiden Unternehmer aus Frankfurt/Oder Mike Gärtner und Karsten Uhlmann wollen Feldschlößchen wieder wachsen und wieder beliebter werden lassen. Sie wollen der Brauerei auch Aufträge von Großkunden beschaffen, so wie sie in Frankfurt/Oder und in Frankreich abgearbeitet werden. Fast alle Discounter-Ketten werden mit Bier aus Frankfurt/Oder beliefert. Für die neuen Frankfurter Geschäftsführer gibt es kein Tabu für das Füllen von Einwegflaschen mit Bier, besonders für den Export.

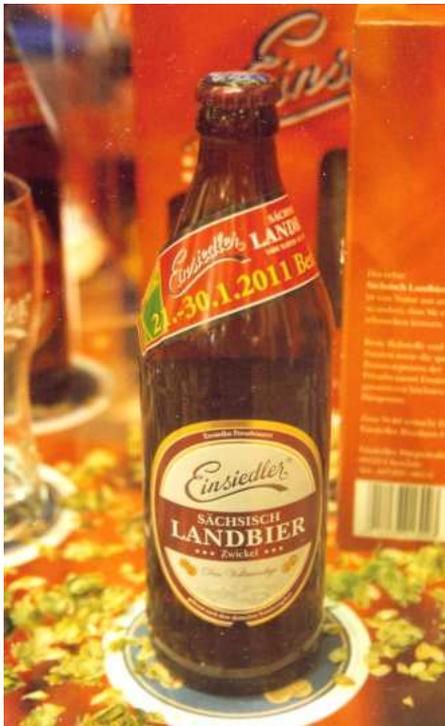
Wünschen wir dem Unternehmen und besonders den Mitarbeitern in der Feldschlößchen AG Dresden bei der Umsetzung der neuen sehr anspruchsvollen Zielstellungen viel Erfolg.

Bernd Hoffmann, FBG, 12.01.2011

„...Jetzt ein Bier!“

Mit diesem sehr aussagekräftigen Satz trat der Deutsche Brauer-Bund e. V. im Jahr 2011 auf dem proBier-Markt zur „Grünen Woche“ in Berlin auf. Wer diesen Spruch aus 13 Fragen heraus erkannte, erhielt am Stand des Deutschen Brauer-Bundes e.V. das „Bierkenner-Diplom“ des Jahres 2011 von Mitarbeitern des Bundes überreicht.

Das Bier, damit der Spruch sich auch mit Leben erfüllte, musste sich der Bierfreund auf dem proBier-Markt aber selbst kaufen. Auch in weiteren Länderhallen gibt es dazu reichlich Gelegenheit.



Blicken wir zuerst ins „Bierland Sachsen“. Sachsens Agrarminister Frank Kupfer warb sogar mit den Worten „Genießler Land“ für Sachsen und seine Produkte aus der Lebensmittelindustrie. Acht Brauereien aus dem „Bierland Sachsen“ boten auf der „Grünen Woche 2011“ ihre Biere den Besuchern feil. Die Einsiedler Privatbrauerei war mit seinem Landbier klassisch, Zwickel und Dunkel vertreten. Ein Sonderetikett anlässlich der Grünen Woche zierte die Flaschenware. Auch das Rückenetikett für das Landbier-klassisch war speziell für die Grüne Woche 2011 gestaltet worden. Frisch vom Hahn schmeckte das Landbier-Zwickel ausgezeichnet. Die Schwerter Brauerei Meißen hatte natürlich ihren Biertrumpf des Winters 2010/2011 am Hahn angesteckt und für die Besucher zum Verzehr, das Bockbier „Bennator 2010“. Die Biere vom Ritter Kahlputz „Liebestrank, Hopfenstange und Männerstolz“ aus der Privatbrauerei Eibau fanden auch ihre Liebhaber. Auch die Brauereien aus Freiberg, Görlitz und Löbau hatten ihre Spezialitäten mit nach Berlin gebracht. Die Olbernhauer Getränke Vertriebs GmbH bot in der Länderhalle mit der Brauerei aus Wernesgrün zusammen ihre Biere an.

In der Ausstellungshalle des Landes Sachsen-Anhalt konnte sich der Bierfreund an einem Premium Pils aus der Brauerei Landsberg erfreuen. Rainer Glatzel aus der Brauerei erläuterte sehr eindringlich die Vorzüge der Landsberger Biere. Die Landsberger Brauerei ist noch eine recht junge Brauerei, erst seit 1997 ist sie am Markt. Errichtet wurde sie neben der historischen

Malzfabrik in Landsberg. Das Brauprivileg für die Stadt Landsberg stammt aus dem Jahr 1534.



Auch das Brauhaus „Zum Alten Dessauer“, welches seine Biere seit 2001 im Brauhaus in der langen Gasse zu Dessau braut, war mit zwei seiner wohlschmeckenden Biere auf der Grünen Woche vertreten. Interessant war, dass sich das Brauhaus den Stand mit der Kaffeerösterei „Hannemann“, Inh. Torsten Vogel teilte. Für den Herrn ein Bier und für die Dame ein aromatischer Kaffee oder umgedreht. Eine gute Lösung, um kein Wartegefühl aufkommen zu lassen.

Die Brauereien aus Colbitz und Wernigerode waren auch mit ihren Biere vertreten.

Schon anders sah es da in der Halle Brandenburg aus. Ein Besuch dieser Halle und der hier ausstellenden Brauereien bürgt für den Bierfreund immer ein Geheimnis, immer etwas Reizvolles.

Braumeister Markus Klosterhoff von Radigk's Brauhaus aus Finsterwalde hatte eine besondere Bierspezialität mit auf die Grüne Woche gebracht. Erstmals wurde dem Bierfreund ein Rauchbier aus 100% Rauchmalz angeboten. Es war ein besonderer Genuss das Bier zu verkosten. Auch das Flaschenetikett für dieses Bier ist sehr ausdrucksstark.

Für uns Bierfreunde gab es aus Finsterwalde eine sehr frohe Nachricht. Radigk's Brauhaus hat die Insolvenz beendet, es gibt einen neuen Eigentümer, das Brauhaus kann weiter geführt werden. Viel Erfolg dem Team von Brauhaus und der Gaststätte unter neuer Leitung.

Durch den Tag der Brandenburger, an meinem Besuchstag auf der Grünen Woche, war es schier unmöglich sich auch noch zu den anderen anwesenden Brauereien aus Potsdam, Drebkau, Neuzelle und Frankfurt durchzukämpfen, um auch hier vielleicht die eine oder andere Bierspezialität zu verkosten, denn ein Besuch der



Thüringen-Halle sollte auch noch erfolgen.



140 Jahre Brauerei Altenburg, so lautete das Motto der Brauerei zum Auftritt auf der Grünen Woche 2011. 1871 wurde die Altenburger Brauerei gegründet. Ein Sonderbierdeckel wirbt für das Brauereijubiläum. Auch die Brauereien aus Apolda und Saalfeld boten den Besuchern ihre Bierprodukte an.

Auch in den anderen Länderhallen, ob in Deutschland oder Ausland waren diverse Brauereien mit ihren Biere vertreten. Ich denke nur an Belgien, an die Biere von der Insel, an Polen, Tschechien, Afrika und Südamerika und aus noch vielen anderen Ländern. Die Vielfalt ist so groß. Als Bierfreund kann man sich nur auf eine bestimmte Gruppe konzentrieren, denn man will das Bier auch in aller Ruhe genießen können und für das leibliche

Wohl muss ja auch gesorgt werden. Bei einer Aufenthaltsdauer von ca. sechs Stunden muss die Logistik schon stimmen.



Ein Biertipp noch für die warmen Tage. Werderaner Kirsch-Bier oder Apfel-Bier aus dem Hause des Getränkegroßhändlers Kamphenkel, Berlin. Es fällt schwer für diese Getränke den Namen „Bier“ mit ins Spiel zu bringen. Aber die Brauerei in Neuzelle hat die Genehmigung vom Land Brandenburg erhalten ihr „Apfel-...“ auch Apfel-Bier zu nennen. Die Zeiten haben sich wahrscheinlich geändert.

Trotz aller Lebensmittelskandale ließen sich wieder 415.000 Besucher von der Grünen Woche 2011 verzaubern. Genossen die angebotenen Köstlichkeiten von Feld und aus dem Stall in großem Stil.

Alle waren wieder zufrieden, die Besucher, die Aussteller, die Händler und natürlich auch

die Reiseveranstalter, welche die Besucher nach Berlin gebracht haben. Auf ein Neues, zur Grünen Woche 2012.

Bernd Hoffmann, FBG, 02.02.2011

Nicht zu glauben!

So interessant es ist, die lange Geschichte des Bieres zu verfolgen, so vorsichtig muß man auch bei der Bewertung mancher einschlägiger Publikationen hinsichtlich ihres Wahrheitsgehaltes sein.

Im Informationsblatt I/2011 unseres Freundeskreises wird eine Mitteilung des Berliner Kuriers vom 14.11.2010 unter dem Titel „Wie vor 3700 Jahren – Köpenicker brauen ältestes Bier der Welt“ veröffentlicht.

Nun kann man das älteste Bier der Welt allenfalls versuchen nachzubrauen, das älteste Bier aber auf das Jahr um 1700 v. Chr. zu datieren, ist falsch. Bier ist sehr viel älter!

Falsch ist auch, den Babyloniern das Verdienst beizulegen, sie hätten schon damals ein „Reinheitsgebot“ formuliert und danach gehandelt. Selbst die Bezeichnung „Gerstensaft“ ist fraglich.

Im übrigen kann man auch bei Vorliegen alter Rezepturen, die sich ja nur grob auf die damals verwendeten stärkehaltigen Rohstoffe und Würzmittel beziehen, Biere nicht so nachbrauen, daß sie qualitativ den alten Bieren in Geschmack, Geruch, Haltbarkeit und anderen Merkmalen nahekämen. Nicht umsonst sprechen wir ja bei den „Bieren“ der vorchristlichen Jahrhunderte nur von bierähnlichen Getränken und können selbst aus den sog. Resteanalysen weder auf die Eigenart dieser Getränke und schon gar nicht auf den damals vorherrschenden Geschmack schließen. Schon die Umweltbedingungen, die Unkenntnis über die Wirkungen der damals an der Bereitung beteiligten Mikroorganismen – der Hefen, Bakterien und Schimmelpilze – auch die primitiven Technologien, lassen solche Vergleiche nicht zu.

Insofern bietet der Köpenicker Rubbert nur ein spezielles Bier an, für das er sich Rohstoffe bedient, die dem Namen, noch nicht einmal der Qualität, nach, um 1700 v. Chr. mit großer Wahrscheinlichkeit für die „Bierbereitung“ verwendet wurden und das er nach modernen Verfahren mit Reinzuchthefer unter nahezu sterilen Bedingungen herstellt.

Daß Rubberts Bier gut ist, mögen wir gern glauben, zu unserem Glück ist es kein „Original babylonisches“.

Dagmar und Gunter Stresow, FBG, 05.12.2010

In alten Zeitungen geblättert:

Als Großröhrsdorf fast dem Braunkohlentagebau zum Opfer fiel

Erst im Jahre 1872 erhielt Großröhrsdorf eine eigene Zeitung. Nachrichten über Großröhrsdorf findet man also nur in den Zeitungen aus der näheren Umgebung.

In der Tageszeitung „**Sächsischer Erzähler**“ (Bischofswerda) vom **10. Juli 1869** machten folgende Informationen die Runde:

„Wie gestern zu hören war, wurden auf dem hiesigen Lehngutshofe hart an dem entstehenden Bahnhofplatze beim Anlegen eines Brunnen in der Tiefe von circa 4 Ellen (2,24m) untrügliche Zeichen von einem Braunkohlenlager vorgefunden. Die aufgefundene Masse gehört zu der Klasse der Moorkohle, deren Gehalt an verbrennlichen Stoffen, wie erste Versuche zeigten, bei 60% liegen. Die Qualität wird allerdings gering eingeschätzt“

In der Ausgabe vom **22. Juli 1869** war dann weiter zu lesen:

„Über die Entdeckung eines Braunkohlelagers daselbst, können wir nur erfreuliche Mitteilungen machen. Am Fundort hat man zwar nur noch wenige Ellen (1 Sächsische Elle = 56,64 cm) tiefer gegraben, doch war dies vollkommen ausreichend um Hoffnung auf eine gute Ausbeute zu haben. Anfänglich von samtschwarzen Bruche, so ist aus einer Tiefe von 5-6 Ellen ein weit vollkommneres Produkt zu Tage getreten. Das Holzgefüge war noch zu erkennen, grobkörnig und pechschwarz. Nach Ausspruch eines Sachverständigen ist mit einem sehr tiefen, aber dennoch ergiebigen Lager zu rechnen. Auch läßt die Lage des Fundortes eine der Länge nach sich weithin erstreckende Kohlschicht vermuten. Vermutlich zog ein gewaltiger Strudel Bäume, Äste, Nadeln und andere Pflanzenteile aller Gattungen hinab in einen gigantischen Kessel, deren Überreste uns heute, so dringend benötigt, erfreuen. Die nun gefundenen tieferen Produkte erfreuen uns wegen dem Brennstoffgehalt von circa 90%. Der Brand dieser dürren Kohle ist heftig, ein prickelndes Aufleuchten und nach allen Richtungen Funken ausspritzend.

Der Besitzer des Lehngutes Herr Faust wird es wohl nicht versäumen, die Schätze in seinem Grund und Boden zum Segen der Gemeinde zu fördern, da durch Lage und erste Bohrversuche Grund zur Hoffnung bestehe. So hätte uns denn der Bau der Radeberger-Kamenzer Eisenbahn einen Nutzen gebracht, welchen schwerlich jemand ahnen konnte, und es wird dadurch vielleicht auch manches Gemüth etwas beruhigt werden, daß den Schnitt durch seine Felder mit Bedauern sah.“

Doch dann zog Ruhe ein.

Erst am **25. September 1869** war noch eine letzte kleine Notiz zu finden:

„Die letztens angesprochenen Kohlenbohrversuche werden so langsam betrieben, daß sich darüber bis heute kein Bericht bringen lies. Offensichtlich hat man nur das Ende des Kohlenlagers vorgefunden. Auch anliegende Grundstücksbesitzer konnten keine weiteren Funde melden.“

Damit war das Kapitel „Kohlefunde auf Großröhrsdorfer Flur“ beendet. Über weitere oder in der Nähe dieser Stelle aufgefundene Kohle wurde zu keinem Zeitpunkt mehr etwas berichtet.

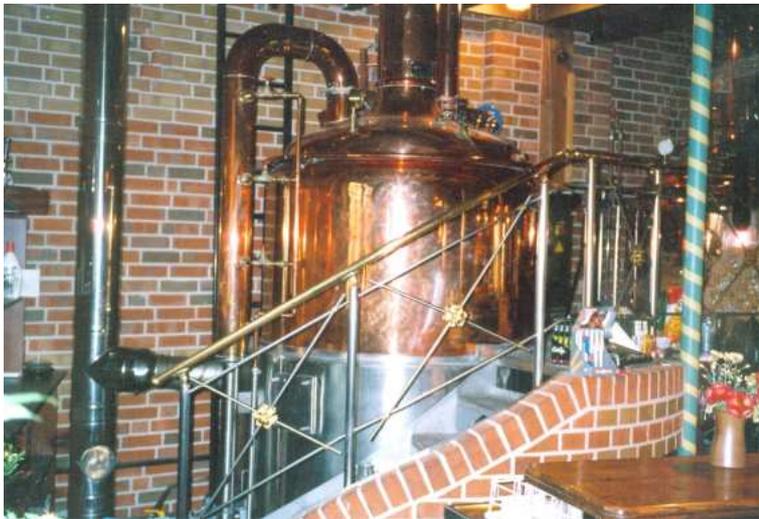
Der Text wurde der Redaktion vom Heimatverein Großröhrsdorf zur Verfügung gestellt. Danke! Für Ortsunkundige eine kurze Erläuterung. Für die abgebrochene Lehngutsbrauerei entstand auf einem der Lehngutsgrundstücke in Bahnhofsnähe eine neue Brauerei, auf welchen auch die Kohle gefunden wurde. Diese 1887 in Betrieb gegangene Dampfbierbrauerei ist heute das Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf.

Ein sich hartnäckig haltendes Gerücht, das Böhmisches Brauhaus das Wasser unter dem Kohleflöz zur Herstellung von Edel-Sünde nutzt, gehört definitiv in den Bereich der Märchen und Sagen. (Anmerkung von H.H. aus Großröhrsdorf)

Der Neuanfang von Radigk's Brauhaus in Finsterwalde

Ein langes Bangen von Chef und Mitarbeitern in Radigk's Brauhaus in Finsterwalde hat ein Ende. Eineinhalb Jahre suchten die Verantwortlichen eine Lösung für das insolvente Brauhaus. Das Finsterwalder Brauhaus Radigk hat einen neuen Besitzer. Die Dienstleistungsfirma Oppitz aus Massen hat die Traditionsgaststätte gekauft.

Seit dem 03. Januar 2011 ist Uwe Oppitz neuer Chef des Unternehmens und Besitzer der Immobilie. Das Brauhaus wird unter altem, bekanntem Namen als GmbH weitergeführt. Uwe Oppitz informierte, dass ...“das Brauhaus zu einem neuen Geschäftszweig im Gesamtunternehmen wird“.



Alle zwölf festangestellten Mitarbeiter und auch der frühere Inhaber Bernhard Radigk behalten ihren Platz im neuen Unternehmen. Zwei frühere Mitarbeiter wurden bereits wieder ins Unternehmen zurückgeholt.

Radigk-Bier als Premiummarke soll außerhalb der Gaststätte mehr vermarktet werden. Die Braukapazität, welche z. Z. nur zu einem Drittel ausgelastet ist soll damit besser ausgelastet werden. Auf den sein Handwerk verstehenden Braumeister kommt damit eine Reihe von neuen Aufgaben zu. In Küche und Service soll verstärkt Wert auf zuverlässige Qualität gelegt werden. Auch einen Investitionsschub wird es im Brauhaus geben.

Insolvenzverwalter Matthias Rösch führte u. a. aus, ...“Ich kann meine Arbeit hier schnell zum Abschluss bringen. Aber ich komme gerne wieder – als Gast.“

Im Lausitz Echo vom 24.01.2011 konnte der Leser folgenden Satz lesen, ...“Alle sind froh, dass es mit dem Brauhaus weitergeht. Wenn man so will, war das Ende der Insolvenzverwaltung die wichtigste Lokalnachricht, die man am Jahresanfang in der Sängerstadt zu hören bekam.“

Auch wir als Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V. wünschen dem Team des Brauhauses unter neuer Leitung viel Erfolg und dem Braumeister immer ein gutes Händchen für ein wohlschmeckendes Bier.

Quellen: Lausitzer Rundschau 8./9.01.2011; Wochenkurier 19.01.2011; Lausitz Echo 24.01.2011

Bernd Hoffmann, FBG, 11.12.2011



Entdeckungen in einer Brauerei auf der Südhalbkugel unserer Erde

Freunde des Bieres.

Bin ich schon einmal in einem sehr fernen Land, so will ich natürlich auch das hier gebraute Bier kennen lernen. Noch interessanter wäre es, die Brauerei, welche das Bier braut zu besichtigen. So erging es mir im fernen Brasilien. In der Nähe von Porto Alegre fand ich die bewusste Brauerei.



Bei meinem ersten Besuch in der Brauerei konnte ich meinen Wunsch, die Brauerei einmal zu besichtigen, den Büromitarbeitern verständlich erläutern. Sie hatten mein Ansinnen verstanden. Einen Termin für meinen Besuch, fand man schnell.

Für unsere Terminvorstellungen etwas ungewöhnlich, es war der 26. Dezember, der 2. Weihnachtsfeiertag. In Brasilien

wird aber an diesem Tag gearbeitet, es ist nach unseren Regeln kein Feiertag.

Erst sollte noch Weihnachten unter südlicher Sonne bei 25 Grad gefeiert werden. Der Heiligabend erstrahlte im Lichterglanz, aber ohne echten Tannenbaum.

Der 1. Weihnachtsfeiertag begann um 13 Uhr mit fröhlichem Treiben, mit Tanz auf dem Saal für Alt und Jung bis zum frühen Morgen. Noch schnell eine Mütze Schlaf nehmen, denn die Fahrt in die Brauerei stand ja heute auf dem Plan.

Mit dem Bus ging es in Richtung Brauerei. Etwas aufgeregt, auch den richtigen Weg wieder zu finden. Es ging alles gut. Ich stand vor der Brauerei. Empfangen wurde ich von einem Brauer, der sich gut mit mir verständigen konnte.



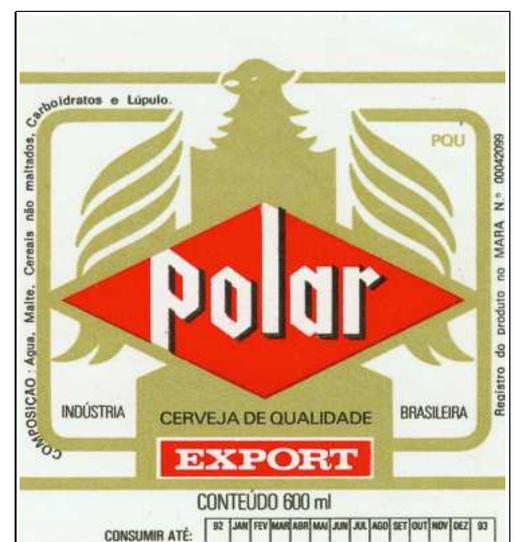
Beim Gang durch eine Lagerhalle, erblickte ich erstaunt eine größere Anzahl von Zuckersäcken. Gleich dachte ich an die Brautechnologie in meinem Berufsalltag. Die Anlagen sind ausgeführt in einfacher aber kompakter Bauweise. Den Weg der Bierproduktion vom Sudhaus bis zur offenen Gärung und den Lagertanks konnte ich gut verfolgen.

Eine besondere Überraschung ergab sich für mich beim Betreten des Labors in der Brauerei. Ich traf mit dem Braumeister zusammen, welcher aus Nürnberg stammte. Damit hatte ich noch einen sehr kompetenten Gesprächspartner getroffen. Er lies es sich nicht nehmen, mit mir seine gebrauten Biere zu verkosten. Was wollte ich mehr, als mich an einigen Bieren zu erfreuen und gemeinsam zu fachsimpeln. Dieser einmal etwas anders erlebte 2. Weihnachtsfeiertag mit einem Brauereibesuch, war ein weiterer Höhepunkt während meines Brasilienaufenthaltes.

30 Grad im Schatten und eine hoch im Norden stehende Sonne, das richtige Wetter nach einem Besuch im Schalander. Es war ein schöner Tag, mit einem erfolgreichen Ende.

Erlebt vor geraumer Zeit, nun endlich zu Papier gebracht.

Horst Weitzmann, FBG, 10.02.2011



Besuch der Obermühle Görlitz

Am 5. September 2009 besuchten einige Radeberger Brauer mit ihren Ehehälften die Obermühle Görlitz, zugleich Gasthaus, Pension und Brauhaus in einer ehemaligen Mühle direkt an der Neiße, mit der Landskronbrauerei sicher die östlichste Deutschlands.

Nach dem Genuß einer reichlichen und vorzüglichen Kaffeetafel empfing uns die Besitzerin, zugleich Diplom-Brauereingenieur, Frau Susanne Daubner und führte uns durch ihre kleine, aber feine Gasthausbrauerei. Diese produziert nur für den Bedarf in der Obermühle, versorgt also nur den Brauereiausschank und Gäste, die, auf den Geschmack gekommen, das Bier in kleinen Gebinden mit nach Hause nehmen wollen. Bei maximal vier Suden pro Woche und etwa 2 hl Bier pro Sud werden derzeit ungefähr 200 hl Verkaufsbier hergestellt, nicht eingerechnet die Biermenge, die unter fachfraulicher Anleitung in den sog. Bierseminaren hergestellt wird und zum Eigenverzehr der Hobbybrauer gedacht ist.



Renner ist das „Obermühlen Ghost“, ein bernsteinfarbenes, auch die Frauen ansprechendes, nach dem Reinheitsgebot gebrautes Spezialbier, das mit einer Stammwürze von 13,5% nur etwas höher als das an sich schon über das übliche Maß starke Obermühlen Pils mit 12,8% reicht.

Frau Daubners gastronomische Einrichtung trägt das Gütesiegel „Service Qualität Sachsen, Stufe 1“, das auch die Güte der hergestellten Biere mit einbezieht, und die wir, ohne uns dafür kompetent zu bezeichnen, als durchaus beachtenswert bezeichnen.

Frau Daubners gastronomische Einrichtung trägt das Gütesiegel „Service Qualität Sachsen, Stufe 1“, das auch die Güte der hergestellten Biere mit einbezieht, und die wir, ohne uns dafür kompetent zu bezeichnen, als durchaus beachtenswert bezeichnen.

Wir haben uns sehr darüber gefreut, dass es sich Frau Daubner trotz ihres knappen Zeitfonds nicht nehmen ließ, uns durch die kleine Brauerei zu führen und unsere zahlreichen Fragen geduldig und ausführlich zu beantworten.

Das folgende Bild soll einen Eindruck davon vermitteln, dass in Gasthausbrauereien auch mit geringem apparativen Aufwand und weitgehendem Verzicht auf Automatisierung bei Beachtung genügender Reinigung und Desinfektion saubere, ansprechende Biere hergestellt werden können.



Der Radeberger Stammtisch ehemaliger Brauer empfand den Besuch in der Obermühle nicht nur amüsant und interessant, sondern auch durchaus lehrreich und verbrachte dort unter Lob und Dank für das Bier zwei schöne Stunden.

Leider wurde die Brauerei Obermühle im August 2002 und im Herbst 2010 von einem Hochwasser heimgesucht und stark beschädigt.

Einige Gedanken zur Bierkultur

Kürzlich kam mir eine Plauderei des Schriftstellers Otto Ernst (1862-1926), „Hornbold beglückt die Menschheit“, in die Hände. Was ich dort las, gab mir in mancherlei Hinsicht zu denken: „Nachdem das frömmste und weiseste Land der Welt, das sind nämlich die Vereinigten Staaten von Nordamerika, das vollkommene Alkoholverbot durchgeführt, oder sagen wir, eingeführt hatte, stellte sich Leberecht Hornbold an die Spitze einer Bewegung, die nicht eher ruhte, bis das gleiche Verbot für alle Kulturländer der Erde erreicht war. Die Musen und Grazien des Weines flohen aus der Welt, Noahs sanftgerötetes Patriarchengesicht wurde aus der biblischen Geschichte weggeschminkt, des Venusiners laubumkränzter Becher rollte leer in den Staub. Das deutsche Kommersbuch, diese unergündliche Schatztruhe kindlicher Heiterkeit und genialen Unsinns, wurde zugeschlagen, vernagelt und in die Stahlkammer des Rathauses zur Aufbewahrung gegeben. Die Dichter und Komponisten, von Goethe bis Geibel, von Mozart bis Meyerbeer, mußten in alkoholfreien Ausgaben erscheinen, und wo sonst ein Rubens oder Teniers mit trunkenen Bacchanten oder Bauern gehangen hatte, wurden zur Erbauung des Volkes deutliche und farbenprächtige Abbildungen und Präparate von Säuferlebern, Säuferherzen, Säufernieren usw. in ihren fürchterlichsten Entartungen aufgehängt. Vergeblich riefen die festen Charaktere: „Was fällt Euch ein, uns zu Unmündigen zu machen, und uns den Wein, den Eröffner der Herzen, zu entziehen? Wir wissen selbst, wann wir aufzuhören haben. Es ist eine bodenlose Frechheit, erwachsene und gesittete Menschen mit Völlern und Säufnern unter dieselbe Sittenaufsicht zu stellen und ihnen eine der wenigen wirklichen Freuden des Daseins vom Mund wegzuziehen. Ebenso könnte man uns das Schinkenessen verbieten, weil man's auch übertreiben kann. Was fällt den Hohlköpfen vom Kaliber Woodro Wilson ein, den Schöpfern des Faust und Wallenstein den Rheinwein zu verbieten?“

„Schinkenverbot“, fragt Hornbold, „Schinkenverbot kommt auch noch!“

Was, so fragte ich mich, wird mit dem unter Dauerbeschuß der Abstinenzler, Mäßigkeitsanhänger, Ernährungswissenschaftler u. a. stehenden deutschen Biere zukünftig geschehen? Reicht es aus, für seinen Wert neben einigen trivialen Stoffangaben nur das Reinheitsgebot von 1516 zu bemühen? Wehrt man sich seitens der Brauer überhaupt noch gegen abwertende Vorwürfe oder liefert man seinen „Gegnern“ nicht auch noch Argumente?

Bekanntlich hatte 1909 der Auerbacher Pfarrer Dr. Burck auf einer Tagung des „Vereins abstinenter Pastoren des Königreiches Sachsen“ das Alkoholverbot als unehrlich und unanständig und Beschäftigte in diesen Gewerben als für den Kirchenvorstand ungeeignet bezeichnet. [1]

Seine Äußerungen hatten damals bei den Betroffenen einen Sturm der Entrüstung ausgelöst und ganze Belegschaften von Brauereien samt ihren Vorgesetzten drohten mit Kirchenaustritt. Das Landeskonsistorium hatte Burck daraufhin „vermahnt“, die Herstellung und der Vertrieb geistiger Getränke sei weder vom Standpunkt der christlichen Glaubenslehre noch des christlichen Sittengesetzes verwerflich [2] und vertrat damit die Meinung vieler Geistlicher, die nach Überarbeitung und ausgestandenem Ärger gern zu einem Glas Bier oder Wein griffen. Sie hielten nichts von gesetzlich verordneter Abstinenz und überhaupt stehe die Mäßigkeit höher als die Abstinenz. Zudem sei das Wasser nicht überall gut, die an sich vorzügliche Milch könne nicht jeder vertragen und moussierende Wässer griffen den Darm an. [3]

Mark Twain, der sich selbst als einen Freund der Mäßigkeitsbewegung bezeichnet hat, hielt in seiner humoristischen Ader die Prohibition, also das durchgängige Alkoholverbot, für praktisch undurchführbar. Die Deutschen würden dies verhindern, denn „die haben soeben eine Methode erfunden, nach der man Schnaps aus Sägemehl machen kann! Nun frage ich: Welche Aussicht hat die Prohibition, wenn einer Cocktails aus den Schindeln seines Daches machen kann oder wenn er das Delirium tremens dadurch bekommen kann, daß er von seinem Küchentisch die Beine absäuft“. [4]

Alle Winzer, Brauer und alle die, die Bier oder Wein, oder jedes zu seiner Zeit, maßvoll, mit Genuß und in dem Bewußtsein trinken, damit ihrem Körper und Geist etwas Gutes zu tun, die Freunde der Mäßigkeitsbewegung eingeschlossen, sollten nicht unwidersprochen hinnehmen, was kürzlich in der SZ zulesen war, daß nämlich Suchtkarrieren in der Regel mit Alkohol und Nicotin beginnen und der allzu sorglose Umgang vieler junger Menschen mit den „legalen Drogen Bier, Schnaps oder Wein“ deshalb in Schule und Betrieb stärker thematisiert werden müssen. [5]

Bier und Wein als legale Drogen zu bezeichnen, müßte doch vor allem die Brauer und Winzer, denen für die Öffentlichkeitsarbeit eine Vielzahl von Marketingstrategen zur Verfügung stehen, auf die Barrikaden treiben. Während früher die Brauer entschieden um den guten Ruf des Bieres gekämpft haben, scheinen sie heute des Kampfes müde zu sein und meinen wohl, daß der Hinweis, man braue nach dem Reinheitsgebot von 1516 ausreiche, den guten Ruf deutschen Bieres zu bewahren.

Sie schicken daneben alkoholfreie Biere ins Rennen. Dabei sollte man sich erinnern, daß 1899 das kaiserliche Patentamt in Berlin die dortige Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei (VLB) wegen einer Patentanmeldung „Alkoholfreies Bier“ um ein Gutachten ersuchte, daß wie folgt ausfiel:

» „Die Bezeichnung „alkoholfreies Bier“ enthält eine mißbräuchliche Verwendung des Wortes „Bier“ und muß daher als unlauterer Wettbewerb gelten. Unter „Bier“ kann nur ein aus Wasser, Hopfen und Malz durch den Gärungsprozeß gewonnenes alkoholartiges Getränk verstanden werden. Das Charakteristische am Bier ist gerade der mäßige Alkoholgehalt nebst anderen würzenden Bestandteilen. Wird einer dieser Bestandteile fortgelassen, so ist die Bezeichnung „Bier“ nicht mehr zulässig. Die gesetzliche Sanktionierung der Benennung „alkoholfreies Bier“ würde nur bezwecken, aus dem Umstande, daß es sich dabei um ein alkoholfreies Getränk handelt, auf Kosten des wirklichen und alkoholhaltigen Bieres Kapital zu schlagen, indem es vor dem Publikum als das unschädliche gegenüber dem schädlichen alkoholhaltigen Bier ausgegeben wird.“«

Die Argumentation der VLB damals mag heute, wo die Notwendigkeit dieses alkoholfreien Getränkes mit verkehrsrechtlichen Forderungen begründet wird und die Brauereien sich die Konkurrenz im eigenen Hause schaffen, antiquiert sein, ganz grundlos ist sie auch heute nicht. Besser wäre wohl die Bezeichnung: „Bierähnliches Getränk“, eine Bezeichnung, die man heute unter Brauern gern für die „Biere“ wählt, die nicht exakt dem Reinheitsgebot entsprechen, also Zusätze enthalten, die unstatthaft, obgleich nicht gesundheitsschädigend, sind.

Um so verwunderlicher ist es daher, wenn auf das von Christian Rätsch 1996 in der Schweiz und 2002 im Orbis-Verlag München erschienene Buch: „Bier, jenseits von Hopfen und Malz“ seitens der deutschen Brauwirtschaft keine ernsthafte Kritik und Richtigstellung erfolgte. Rätsch, deutscher Altamerikanist und Ethnopharmakologe, von einigen auch der „promovierte Wurzelschrat“ genannt, gibt darin der Hoffnung Ausdruck, daß zukünftig wieder Spezialbiere erhältlich sein werden, die nicht zum Volllaufen bestimmt sind, aber den langweiligen Bieren der Gegenwart wieder eine Zukunft als Ritualtrank eröffnen. Zum Beispiel ein Soma-Urbock, Echtes Pilsener, Daturator Doppel-Bock, fliegenpilzhaltiges Muchumor Spezial und ähnliche. Rätsch, der selbst mehrere hundert psychoaktive Substanzen an sich getestet hat und das Reinheitsgebot als nicht zufällig aus der Hochzeit der Hexenverfolgung stammend und daher als frühneuzeitlichen Schachzug der Christen gegen die letzten Heiden betrachtet, gibt deshalb für den Neuanfang Beispiele zum Selbstbrauen solcher, die Heiden den Göttern nahebringenden, Biere unter Verwendung von Alraunenwurzel, Bilsenkraut und Hanfblüten.

Inzwischen sind eine ganze Reihe von energiegeladenen, sprich aufputschenden, Getränken auf dem Markt, die im Gegensatz zu den sog. Biermischgetränken auch ohne Bierzusatz auskommen. Biermix-Getränke, meist mit Weißbier als Basis, geben dem Konsumenten wenigstens die Gewißheit, daß das darin enthaltene Bier trotz seiner Verdünnung Wertbestandteil bleibt.

Nicht ganz so scheint es mit einer Kreation zu sein, die auf dem Theaterplatz in Dresden zu Silvester 2007 angeboten wurde, sogenanntes Glühbier, einer Mischung Radeberger Pilsners mit Gewürzen, die mit einem Schuß Absinth noch zu verfeinern war. [6] Hat ein solches Getränk noch verdient, Bier genannt zu werden, und läßt nicht der Begriff „verfeinern“ den Schluß zu, daß ein Premium-Bier konventioneller Art ohne die Zusätze zu bemängeln wäre?, vielleicht zu langweilig ist, wie es der bereits zitierte Rätsch ausdrückte.

Gespannt darf man auch sein auf eine neue Initiative der Radeberger Gruppe, nicht nur, wie deren sog. Biereditionen auf dem Markt ankommen, sondern inwieweit sie auch dem guten Ruf der deutschen Biere nutzen. Die unter dem Namen der „BraufactuM“ angebotenen „Biere“ „sollen Aromen, Gerüche und Farbspiele bieten, die man landläufig bei Bieren nicht erwarten würde. Da schwingen Fruchtnoten von Himbeeren, Kirschen, Aprikosen oder Birnen mit, da

runden kräftige Honig-, Ingwer- oder Kandis-Aromen die einzigartigen Genüsse ab. Da verführen Kräuter-, Nuß oder gar Tabakdüfte die Nase und den Gaumen“. [7]

Die Kollektion lasse den besonderen Biergenuß entdecken, die feine Bierkultur, die unsere deutsche Bierkultur so wunderbar ergänze und definiere den Begriff „Bier“ neu. Es seien nicht „bessere Biere“, die Konkurrenz zu unseren stolzen Marken wären, sondern eben nur andere! Deutschland folgt damit einem aus demwie auch den mit Reis oder Mais hergestellten Bieren, immer das „deutsche bzw. bayrische“ Ausland überschwappenden Trend, dem man bisher, Reinheitsgebot entgegengesetzte.

Nun fragen sich immer mehr Menschen: „Reinheitsgebot – quo vadis, wohin gehst du? oder eindringlicher noch: „Reinheitsgebot – quo usque tandem, wie lange denn noch?“

Quellen:

[1] Radeberger Zeitung Nr. 108 vom 12.5.1909

[2] Radeberger Zeitung Nr. 17 vom 23.1.1912

[3] Radeberger Zeitung Nr. 196 vom 25.8.1910

[4] Radeberger Zeitung vom 19.7.1908

[5] Sächsische Zeitung vom 29.12.2010

[6] Sächsische Zeitung vom 29.10.2007

[7] Deutsche Bierkultur 04/10

Gunter Stresow, FBG, 13.01.2011

Vorstand des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.



Am 11. Februar 2011 fand anlässlich der Mitgliederversammlung die Wahl des Vorstandes statt.

Zur Wahl stellte sich der Vorstand der letzten Jahre. Die anwesenden Mitglieder gaben den bisherigen Vorstand wieder das Vertrauen.

„Wir werden unser Möglichstes geben, damit der Verein weiterhin so großes Ansehen genießt, dieses kann aber nur geschehen, wenn alle Vereinsmitglieder tatkräftig, nach ihren Möglichkeiten mit an diesen Aufgaben für 2011 arbeiten,“ so der Vereinsvorsitzende Rolf Kluttig.

Wir wünschen dem Vorstand für die bevorstehenden Aufgaben viel Erfolg.

Titelseite:

Übergabe eines Blechschildes der Felsenkellerbrauerei durch Herrn Ingolf Fleischer vom „Alten Erb-, Brau- und Schankgut Lausa“ anlässlich unserer Jahresabschlussfeier 2010 (siehe auch Rückseite dieses Heftes)

Achtung !!!

Unser Informationsblatt der Ausgaben II und III / 2011 erfolgt aus technischen Gründen in einer Ausgabe mit 20 Seiten. Unser Heft IV erscheint wieder wie gewohnt im September 2011.

Die Redaktion

Pressespiegel des Deutschen Brauer Bundes (Auszug)

– Discounter bei Bier und Biermischgetränken weiter im Vormarsch

Der Absatzweg der Discounter gewinnt bei Bier und Biermischgetränken in Deutschland weiter an Bedeutung. Wie aus Daten des GfK ConsumerScan hervorgeht, nahm die Einkaufsmenge der über die Discounter von Januar bis Dezember 2010 vertriebener Biere um 5,5% und die der Biermischgetränke um 23,2% zu. Insgesamt war das ein Zuwachs von 6,9%. Im gleichen Zeitraum nahm die Einkaufsmenge im übrigen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) um 2,3% ab (Bier: -2,1%, Biermischgetränke: -4,7%).

Im gesamten LEH einschließlich der Discounter blieb die Einkaufsmenge von Bier und Biermischgetränken insgesamt mit 0,0% stabil, wobei Bier mit -0,2% leicht rückläufig war und Biermischgetränke um 3,7% wachsen konnte. Mit diesem Ergebnis können die deutschen Brauer durchaus zufrieden sein.

Ein Wermutstropfen ist jedoch die Tatsache, dass die Einkaufsmenge von Bier -1,0% stärker abgenommen hat, als der mengenmäßige Rückgang von 0,2%, was für die größere Aktionshäufigkeit von Bier und den dadurch bedingten zunehmenden Preisverfall im LEH zurückzuführen ist. Das gleiche auch für die Biermischgetränke, die wertmäßig nur 1,9% gewinnen konnten, im Vergleich zu dem mengenmäßigen Gewinn von 3,7%.

Damit verliert Bier für den Handel weiter an Bedeutung, da die Umsätze im gesamten LEH im letzten Jahr voraussichtlich um circa 1,5% gesteigert werden konnten.

www.glbalmalt.de 14.02.2011

Zum „Bier“ des Monats gekürt

Der Westerwald-Brauerei in Hachenburg wurde wieder einmal eine besondere Auszeichnung zugesprochen. Die in Dortmund ansässige Organisation ProBier-Club.de kürte zum dritten Mal ein Bier der Westerwalder Familienbrauerei zum „Bier des Monats“. Das Weizenbier der Brauerei ist damit auch für das „Bier des Jahres“ nominiert. Im vergangenen Jahr wurde das Hachenburger Weizen, das sich seit seiner Markteinführung im Jahr 2005 inzwischen in der Region großer Beliebtheit erfreut, bereits von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Die Hachenburger Brauerei kann in diesem Jahr auf eine 150-jährige Brautradition zurückblicken. Da freut es den Chef der Brauerei, Jens Geimer, besonders, dass der renommierte Bierclub, der weltweit über 5550 Mitglieder zählt, das Hachenburger Weizen im Januar zum „Bier des Monats“ kürte.

Die beiden Gründer des Clubs, Matthias Kliemt und Frank Wittel, waren eigens in den Westerwald angereist, um in der Brauerei die entsprechende Urkunde zu überreichen.

In Deutschland gibt es rund 5000 Biersorten, die von etwa 1300 Brauereien gebraut werden. Unter all diesen Brauereien und Sorten zum „Bier des Monats“ gekürt zu werden, erfüllt auch Braumeister Heinz Boßlet mit Stolz.

Frankfurter Neue Presse 05.02.2011

Kontrollen gegen Bier-Betrug

Die Wirte der Düsseldorfer Gastronomie-Betriebe sehen sich als Konkurrenten und sind nicht gerade in Freundschaft verbunden. Aber in einer Sache sind sie sich einig: „Die Kreativität möglicher Betrüger in den Betrieben ist extrem hoch“ und „Vor Beschiss ist keiner gefeit“.

Hierzu ein paar Beispiele: So kennen Brauereien u.a. Fälle von Wirten, die ihnen vertraglich abgesichert nur ihr Markenbier abkaufen, in Wahrheit aber in Großmärkten Billigbier erwerben und es unter der bekannten Brauerei zapfen. Weiterhin werden zu vorgerückter Stunde die Deckel frisiert, wird dieses bemerkt, entschuldigt man sich. Betrügerische Zapfer holen aus einem 25-Liter-Fass 30 Liter Bier - in den Gläsern ist zu viel Schaum.

Nach dem Bekanntwerden des Betruges in einer Hausbrauerei besteht bei den grossen Betrieben allerdings auch die Übereinstimmung, dass man einen Betrug in diesem Umfang (Schaden rund 1,1 Mill. Euro) über einen so langen Zeitraum nicht hätte übersehen können. Da sind sich

die Brauereien (Füchschen, Schumacher, Uerige, Schiffchen-Altstadt) einig. Sie alle haben umfassende Kontrollsysteme in ihren Abrechnungen, regelmäßig werden Materialzahlen und Umsätze abgeglichen und hochgerechnet, um sich und die Gäste zu schützen. Die Kontrollen müssen nicht nur regelmäßig sondern auch häufiger erfolgen. Hilfreich sind zudem moderne Kassensysteme, die eine Manipulation nahezu unmöglich machen.

RP online 10.02.2011

Diesen Pressespiegel stellte uns freundlicherweise der Sächsische Brauerbund zur Verfügung

Wussten Sie ...

- Kelten-Stoff – 2500 Jahre alte Brauerei entdeckt

In Eberdingen-Hochdorf haben Kelten vor 2500 Jahren schon ihr Bier gebraut. Das schließen Archäologen aus sechs speziell konstruierten Gräben zur Herstellung von Gerstenmalz aus dem 6. Jahrhundert vor Christus, die sie in dem Ort in Baden Württemberg entdeckt haben. Da sich in dieser Gegend auch eine keltische Siedlung befand, sei dort wohl im großen Stil Bier gebraut worden, berichtet Hans-Peter Stika von der Universität Hohenheim im Fachjournal *Archeological and Anthropological Sciences*. Die Gerste wurde in den hergerichteten Gräben in Wasser eingeweicht bis sie keimte. Das nach dem Keimen entstandene Grünmalz wurde dann am offenen Feuer getrocknet. Diese Darre gab dem Malz einen rauchigen Geschmack. Milchsäurebakterien, die durch das langsame Trocknen der eingeweichten Körner stimuliert wurden, fügten dem Sud die Herbheit hinzu. Anders als in späterer Zeit wußte man in der Eisenzeit noch nicht, daß sich mit Hopfen Geschmack und Haltbarkeit des Bieres steuern läßt. Geschmacklich verfeinerten die Kelten von Eberdingen-Hochdorf ihr Bier vermutlich mit Beifuß, Karottensamen oder Bilsenkraut.

Quelle. SZ 18.01.2011

Diese Artikelserie stellte unser Vereinsmitglied Ludger Hiller, Radeberger Exportbierbrauerei, aus deutschen Pressespiegeln (Auszug) zur Auswahl bereit

Radeberg hat „eigenen“ Zug

In der vergangenen Woche (24.01. - 30.01.2011 Anm. d. Red.) startete die offizielle Eröffnungsfahrt der Städtebahn Sachsen GmbH von Dresden nach Radeberg. Simon Scherer, Geschäftsführer der Städtebahn fuhr persönlich den Sonderzug.



Das mittelständische Unternehmen ist seit dem Fahrplanwechsel im Dezember neues Partnerunternehmen im Verkehrsverbund Oberelbe (VVO) und betreibt die Strecken von Dresden nach Kamenz und Königsbrück, die Müglitztalbahn nach Altenberg, sowie die Strecke Pirna-Neustadt (Sachs.)-Sebnitz-Bad Schandau.

Nachdem die Herausforderungen der Betriebsaufnahme im Winter bewältigt wurden, kann nun eine erste positive Zwischenbilanz gezogen werden. Trotz witterungsbedingter Ausfälle und kleineren technischen Einschränkungen im Dezember hat sich die Städtebahn als zuverlässiges Unternehmen etabliert.

„Die erfolgreiche Betriebsaufnahme trotz kurzer Vorbereitungszeit und der stabile Verkehr während des Wintereinbruchs zeigen, dass wir uns für einen verlässlichen Partner entschieden haben“, so Burkhard Ehlen, Geschäftsführer des VVO. In der Anwesenheit des Oberbürgermeisters der Stadt Radeberg, Gerhard Lemm, Vertreter des Wirtschaftsministeriums, der von der Städtebahn bedienten Städten und Gemeinden, des VVO, der Partnerunternehmen sowie

Gesprächspartnern wurde im Rahmen eines Empfangs im Bahnhof Radeberg der erste Triebwagen der Städtebahn Sachsen auf den Namen „Bierstadt Radeberg“ getauft. „Die Taufe eines Fahrzeuges unserer Flotte auf den Namen der Stadt Radeberg unterstreicht unseren Anspruch, als Dienstleister in der Region für die Region da zu sein“, sagte Dr. Ralf Böhme, Geschäftsführer der Städtebahn Sachsen.

Mit den Zügen der Städtebahn in der Sächsischen Schweiz, sowie in Richtung Kamenz, Königsbrück und Altenberg sind montags bis freitags 7800 Fahrgäste pro Tag unterwegs. Das Netz umfasst eine jährliche Leistung von 1,7 Millionen Zugkilometern. Im Rahmen einer europaweiten Ausschreibung hatte die Städtebahn Sachsen das wirtschaftlichste Angebot abgegeben und wird die Strecken des Dieselnetzes bis 2014 betreiben.

Sächsischer Bote, 04.02.2011

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2011 und andere Veranstaltungen

- Sonderausstellung über Prignitzer Brauereigeschichte im 19. und 20. Jahrhundert noch bis 05. Juni 2011 Stadt- und Brauereimuseum Pritzwalk
- Glückauf Brauerei Gersdorf, 24. April 2011, Im Rahmen des Deutschen Bieres – Frühschoppen mit Blasmusik
- Münch-Bräu Eibau GmbH 30. April - 01. Mai 2011, Brauereifest
- Berquell Löbau GmbH, Löbau 27. - 28. Mai 2011, Brauereifest
- Tschechisches Bierfestival, Prag am Flughafen 12. - 28. Mai 2011, Messegelände Letnany
- Radeberger Exportbierbrauerei GmbH, Radeberg 28. - 29. Mai 2011, Radeberger Brauereifest
- Glückauf Brauerei Gersdorf, 18. Juni 2011, 17. Brauereifest
- Einsiedler Brauhaus GmbH, Chemnitz/Einsiedel 17. – 19. Juni 2011, 19. Einsiedler Brauereifest
- Braustolz Brauerei GmbH, Chemnitz-Kappel 25. - 26. Juni 2011, 20. Brauereifest
- Historischer Bier- u. Traditionszug in Eibaul 26. Juni 2011
- Vereinsbrauerei Apolda GmbH, Apolda 09. Juli 2011, 10. Apoldaer Biersommer
- Berlin 05 - 07. August 2011, Biermeile Berlin
- Freiburger Brauhaus GmbH, Freiberg 12 - 14. August 2011, Brauereifest
- Sternquell- Brauerei Plauen 03 - 04. September 2011, Brauereifest, Brauereigelände Plauen- Neuensalz
- Neue Torgauer Brauhaus GmbH 16. - 18. September 2011, Torgauer Brauhausfest



Qualitätswettbewerb für Bier 2010/2011



Der 36. DLG-Qualitätswettbewerb für Bier fand in dem Prüfzeitraum August bis Dezember 2010 statt. Zehn Sachverständige untersuchten von jedem Bier jeweils zwei unterschiedliche alte Proben. In Abhängigkeit von der erreichten Punktzahl erhalten die Biere einen Bronzenen, Silbernen oder Goldenen DLG-Preis.

Die fachliche Prüfung besteht aus einem sensorischen und einem analytischen Teil.

Für die Bewertung der Biere gibt es u.a. folgende zentrale Qualitätskriterien:

- **Der Bierschaum:** Beim Bierschaum wird die Schaumstabilität beurteilt.
- **Die Klarheit des Bieres:** Filtrierte Biere müssen einen feinen Glanz aufweisen, also keinerlei natürliche Trübstoffe enthalten. Anders bei unfiltrierten oder naturtrüben Bieren (z.B. Hefeweizen). Bei ihnen sollten Trübstoffe sichtbar sein.
- **Der Geruch des Bieres:** Um den Geruch des Bieres zu testen, sollte der Schaum schon ein wenig zerfallen sein. Der Geruch des Bieres muss sortentypisch sein. Die verschiedenen Biersorten sind durch eine unterschiedliche Aromatik gekennzeichnet, die von Malz- oder Karamellaromen bis zu Frucht- und Gewürzaromen reichen kann.
- **Der Geschmack des Bieres:** Es gibt drei Phasen der Geschmacksempfindung. Der Antrunk, also der erste Geschmackseindruck, wird zunächst durch eine mehr oder weniger ausgeprägte Vollmundigkeit bestimmt. Diese ist in erster Linie abhängig vom Stammwürzegehalt des Bieres. Die Rezenz bezeichnet den Frischeeindruck eines Bieres. Er ist einerseits abhängig vom Säuregehalt (pH-Wert) des Bieres, andererseits von seinem CO₂-Gehalt. Der Nachtrunk, also der letzte Geschmackseindruck, ist hauptsächlich von der Bittere bestimmt, die vom Hopfen stammt.

Alle Biere, die durch die DLG-Experten getestet werden, müssen **nach den Grundsätzen des deutschen Reinheitsgebots gebraut** sein, auch wenn sie aus dem Ausland stammen.

Am Test beteiligten sich 188 Brauereien aus 8 Nationen mit insgesamt 775 Bieren/Biermischgetränken.

Es wurden insgesamt 625 Biere (Prämierungsquote von 80,6%) prämiert, davon konnten 417 (66,7%) mit dem Goldenen, 185 (29,6%) mit dem Silbernen und 23 (3,7%) mit dem Bronzenen DLG-Preis ausgezeichnet werden, 150 (19,6%) Biere wurden nicht prämiert.

17 Biere aus 8 sächsischen Brauereien konnten 2011 eine Auszeichnung erhalten, aus Mecklenburg-Vorpommern waren es 14, aus Thüringen 12, aus Sachsen-Anhalt 1 und aus Brandenburg 18.

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

	DLG-Preis		
	Gold	Silber	Bronze
- Münch-Bräu Eibau GmbH, Eibau	2	-	-
- Glückauf Brauerei Gersdorf GmbH	1	3	1
- Radeberger Gr. c/o Leipz. Bh. zu Reudnitz	2	1	-
- Netto Marken-Discount AG & Co.KG	1	1	-
- Lidl Stiftung & Co KG	1	-	-
- Landskron Brauerei Görlitz GmbH	-	2	-
- Braustolz GmbH, Chemnitz	-	1	-
- Sternquell-Brauerei GmbH, Plauen	-	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.

Erstes Brauhaus an Bord eines Kreuzfahrtschiffes

Ein einzigartiges Getränk können die Gäste auf der **AIDAblu** genießen: Das Kreuzfahrtschiff besitzt das erste schwimmende Brauhaus. Dort wird nach deutschem Reinheitsgebot das Aida-Zwickel-Bier gebraut. Grundlage dafür sind neben Hopfen, Malz und Hefe ein ganz besonderes Wasser.

Als Braumeister muss man sein Bier kennen. Und anders als bei einer Weinprobe muss man das kühle Rotblonde, das Andreas Hegny anbietet, auch schlucken, um alle Geschmacksnoten bewerten zu können. „Der Hopfen wirkt erst am Gaumen“, erklärt der 27-jährige. Er ist Braumeister an Bord der „**AIDAblu**“ und damit der erste, der auf hoher See – und nur dort, weil das auf einem Schiff an Land aus zollrechtlichen Bestimmungen verboten ist – Bier braut. Streng nach deutschem Reinheitsgebot nur mit Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Letztere wird direkt an Bord gezüchtet, das Malz dort geschrotet. Eine Besonderheit ist das Wasser, das laut Hegny „schön weich“ sein sollte und eine konstante Qualität haben muss. Es wird direkt in dem schwimmenden Brauhaus in einer Meerwasser-Entsalzungsanlage gewonnen. Wie genau das funktioniert, verrät er nicht: „Das kann die Konkurrenz gern selbst herausfinden.“ Einige Jahre hätte es bei AIDA gedauert, bis die Technologie gestimmt habe.

Bis zu 600 Liter kann Hegny täglich in seiner Bordbrauerei auf Deck 10 herstellen. Im Brauerei-restaurant kann der Gast nicht nur in Lizenz gebrautes Hövels Original (Biermarke der Radeberger Gruppe, Anm. d. Red.), ein Aida Zwickel und, je nach Saison, ein Aktionsbier (0,3 Liter ab 3,10 Euro oder ein Probiertablett mit drei Sorten in 0,1-Liter-Gläsern für drei Euro) bestellen, sondern auch zwei kupferne 1000-Liter-Tanks und zwei gläserne Riesenbottiche, in denen die Maische hergestellt und der Sud gebraut wird, bewundern. Passagiere können an Bord ihr Braudiplom (29,90 Euro) erwerben und einen eigenen Sud an-setzen. Nur probieren werden die wenigsten das Ergebnis ihrer Braukunst, denn Bier braucht vier Wochen Gärzeit – was die Dauer einer normalen Kreuzfahrt dann doch übersteigt.

Das Konzept kam bei den ersten Gästen, die Anfang des Monats die Jungfernfahrt nach Mallorca mitmachten, sehr gut an. Brauhaus (Deftiges, Weißwurst, Brezeln) und Biergarten waren bestens besucht, und das, obwohl der Besuch nicht zum All-inclusive-Angebot gehört und extra bezahlt werden muss. Für die nächsten beiden Aida-Schiffe – als nächstes sticht die „**Aidasol**“ im April 2011 in See – ist ein Brauhaus schon fest eingeplant.

Quelle: welt online.de 03.10.2010

Nun schon „Zweites“ Gläsernes Sudwerk in Betrieb

Eine nagelneue Brauerei hat am Montag, den 14. Februar 2011 in Papenburg ihren Betrieb aufgenommen. Die befindet sich aber nicht an Land, sondern auf dem Ozeanriesen **AIDASol**. Sie ist nun die 2. Brauerei auf einem Kreuzfahrtschiff. Die Brauerei ist Teil und Attraktion des bordeigenen Brauhauses. Bis das erste Mal mit frischem Bier angestoßen werden kann, dauert es aber noch einige Wochen.

Am Montag hat Braumeister Andre Klein auf dem Kreuzfahrtschiff in Baudock I der Meyer Werft den ersten Sud angesetzt – die Fertigstellung des Neubaus mit Kussmund wirft ihren Schatten voraus.

Umgeben von blitzblank polierten Ausschanktanks aus Kupfer und dem gläsernen Sudwerk schüttelt Brauer Klein für die (bier-) interessierten Journalisten einen Fakt nach dem anderen aus dem Ärmel. Wie in einer richtigen Brauerei, so gebe es auch an Bord des Kreuzfahrtschiffes sämtliche Technik, um den Gästen auf hoher See täglich frisches Bier servieren zu können. Stets seien drei Sorten zu haben, die im Brauhaus vor den Augen der „Kundschaft“ aus jeweils 1000 Liter fassenden Kupferkesseln gezapft würden.

Ebenfalls vor den Augen der „Kreuzfahrer“ spielen sich die ersten Schritte des Brauprozesses ab. 550 Liter Würze können pro Sud in den gläsernen Behältern angesetzt werden, berichtet Klein. Allerdings dauert es bis zum Verzehr noch rund 5 Wochen. Für den Sud plant der Braumeister einen Tag ein, für die Gärung eine Woche und für die Lagerung weitere vier Wochen.

„Erst dann wird das Bier ausgeschenkt“, so Klein.

Für die Gärung und Lagerung gibt es auf der **AIDAsol** auch einen Gärkeller. Dafür muss Andre Klein aber nicht etliche Decks in die Tiefe steigen. Er braucht dafür nur durch eine massive Eisentür mit großen Fenstern zu gehen, die sich hinter der Theke befindet. Und schon steht er vor zehn großen Tanks, von denen jeder etwa 1000 Liter Bier fasst. Hier gären und lagern die beiden Sorten Hövels Original, das sogenannte Zwickelbier sowie ein Aktionsbier. „Zu besonderen Anlässen oder Zeit brauen wir speziell Biere. Zur Taufe der **AIDAsol** wird das ein helles Bockbier sein“, verrät Andre Klein. Die Palette reicht aber viel weiter, vom Oktoberfestbier bis hin zu Maibock.

Während die Technik und das Verfahren dem an Land gleichkommen, muss auf hoher See mit einer besonderen Schwierigkeit kalkuliert werden. „Wenn der Seegang zu heftig ausfällt, kann das im Sudprozess zu Schwierigkeiten führen.“ Daher müsse bei der Planung eines Sudtages auch das Wetter auf See beachtet werden.

Das alles fällt im Baudock der Meyer Werft noch nicht ins Gewicht. Das Schiff liegt seelenruhig im spiegelglatten Wasser des Docks, während sich, hinter dem Kussmund verborgen, seit gestern das Rührwerk des Maischebehälters pausenlos dreht.

Quellen: Neue Osnabrücker Zeitung online 15.02.2011

Unser Freund Jürgen Lauer hat unseren Verein gebeten, seine neue Adresse auf diesem Wege bekanntzugeben. Diese Adresse ist ab dem 1. Mai 2011 gültig. Die Tel. Nr. bleibt erhalten

Jürgen Lauer
04315 Leipzig
Klasingstr. 26

Aktuelle Vereinstermine 2. und 3. Quartal 2011

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

16. April 2011	8 Uhr	Tauschtreffen des FBG mit der Feldschlößchen AG - 25. Dresdner Tauschtreffen für Brauereiwerbemittel/ - 20. Treffen gemeinsam mit der Feldschlößchen AG im Hörsaalzentrum der TU Dresden, Bergstr. 64 in 01069 Dresden Tischbestellungen sind bis spätestens 14.04.2011 an unseren Org.-Leiter Steffen William, Semmelweisstr. 16, 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
13. Mai 2011	17 Uhr	Vereinstreffen in der Gaststätte „ Zum Gerücht “, Altlaubegast 5, in 01278 DD
22. Juli 2011	17.30 Uhr	Vereinstreffen Getränkemarkt Below, Bernhardstr. 101, 01187 Dresden Grillveranstaltung, Anmeldung erforderlich
13. August 2011	15 Uhr	Lockerer vereinsoffenes Treffen im Alten Schankgut Lausa, Königsbrücker Landstr. 373, 01108 Dresden (Weixdorf)
16. September 2011	17 Uhr	Vereinstreffen

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

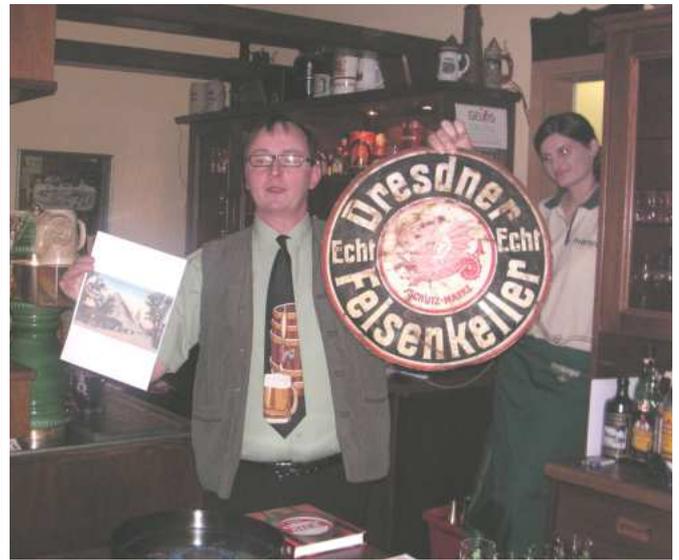
Über evtl. Änderungen bitte im Internet informieren.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2011

- 02. April 2011** **D- 59063 Hamm**
FvB-Tauschtreffen, 17. Intern. Isenbeck- und Frühjahrstauschbörse in den Zentralhallen in Hamm
- 09. April 2011** **D- 86368 Gersthofen**
IBV -Tauschtreffen im Gasthof "Stern"
- 16. April 2011, diesen Termin bitte unter Vorbehalt!!!** **D- 01069 Dresden**
25. Dresdner Tauschtreffen des Freundeskreises Brauereigeschichte
Dresden/ Ostsachsen e.V.
20. 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 2. und 3. Quartal 2011 ersichtlich.
- 30. April 2011** **D-07422 Bad Blankenburg - Watzdorf**
IBV -Tauschtreffen bei der Watzdorfer Traditions- & Spezialitätenbrauerei GmbH
- 14. Mai 2011** **A- 4910 Ried im Innkreis**
IBV -Tauschtreffen
- 28. Mai 2011** **D- 95028 Hof**
IBV -Tauschtreffen Brauerei Scherdel Hof GmbH, Unterkotzauer Weg 14
- 11. Juni 2011** **D- 19303 Vielank**
IBV -Tauschtreffen Vielanker Brauhaus GmbH
- 25. Juni 2011** **D- 95688 Friedenfels**
FvB-Tauschtreffen in der Schloßbrauerei Friedenfels
- 16. Juli 2011** **D- 88427 Bad Schussenried**
IBV -Tauschtreffen im Bierkrugstadel des Schussenrieder Bierkrugmuseums
- 06. August 2011** **D- 08237 Steinberg - Wernesgrün**
IBV -Tauschtreffen bei der Wernesgrüner Brauerei, in der bekannten "Wernesgrüner Schänke"
- 20. August 2011** **D- 96117 Memmelsdorf/Merkendorf**
IBV - Tauschtreffen bei der Brauerei Hummel
- 15. Oktober 2011** **D- 32312 Lübbecke**
IBV – Tauschtreffen / IBV Kongress und Verleihung des Goldenen Bierdeckel bei Ernst Barre GmbH
- 03. September 2011** **D- 39326 Colbitz-Lindhorst**
FvB-Tauschtreffen in der Spezialitätenbrauerei Eckart
- 17. September 2011** **D- 95326 Kulmbach**
FvB-Herbsttauschbörse in der Kommunbrauerei
- 08. Oktober 2011** **D- 04600 Altenburg**
FvB -Tauschtreffen

Für Termine und Vollständigkeit wird keine Garantie übernommen, wir sind aber für Termine und Hinweise jeglicher Art dankbar. Programmänderungen immer vorbehalten.
Informationen von IBV u. FvB (Börsentermine aus Internet) und Vereinsmitgliedern.

**Übergabe des Felsenkellerbrauereischildes an unseren Verein
anlässlich der Vereinsveranstaltung im „Althistorischen“ Gasthof zu
Lausa 2010**



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

Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,
01187 Dresden, Kaitzer Str. 105

Redaktionsschluss für die Ausgabe IV/2011 ist der 1. August 2011.

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.