

Informationsblatt

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

Ausgabe I / 2012



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

16. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Liebe Vereinsmitglieder,
Liebe Freunde und Partner unseres Vereins;

Wieder ist ein Jahr fast vorbei und wenn wir auf das zurückschauen, was uns dieses Jahr gebracht hat, so können wir nur feststellen, dass der Verein im Allgemeinen funktioniert hat. Aber eben nicht viel mehr. Sicher hatten wir tatsächlich ganz angenehme Veranstaltungen durchgeführt wie den Besuch der Pfefferkuchenstadt Pulsnitz im Oktober - Nun gut -. Mit Bier oder Brauereigeschichte hatte das recht wenig zu tun. Auch die Grillveranstaltung mit Bierverskostung im Juli im Getränkemarkt Below, oder das Treffen im Gasthof Lausa im August waren eher gesellige Zusammenkünfte, als aktive Biergeschichte. Natürlich fördern solche Veranstaltungen das Zusammengehörigkeitsgefühl im Verein. Sicher belebt das den Verein. Nur bleibt dabei unser Anliegen Bier- und Brauereigeschichte auf der Strecke. Das reißen auch nicht die 2 improvisierten Ausstellungen mit dem eigentlich recht interessanten Thema „Briefbögen sächsischer Brauereien“ heraus, die zu den Brauereifesten in Lieske und Coschütz gezeigt wurden. Außerdem ist dieses Thema viel zu interessant, um es nur so am Rande abzutun. Eine Fortsetzung und aktive Einbeziehung in die Brauereigeschichte wäre sicher sinnvoll.

Auch die aktive Sammelei, die die meisten Vereinsmitglieder eigentlich vordergründig betreiben, hat immer mehr nachgelassen. Unsere Vereinsmitglieder sind kaum noch auf Tauschtreffen zu finden. Sicher ist das nicht besonders schön für die Veranstalter, wenn die Teilnehmer ausbleiben. Das hat aber mit Ignoranz oder Missachtung der Veranstaltung recht wenig zu tun. Die Mehrzahl unserer Vereinsmitglieder sind im betagten Alter und nehmen kaum noch aktiv am Sammelgeschehen teil. Die „jüngeren“ Vereinsmitglieder sind dem Arbeitsstress oft so sehr unterworfen, dass sie die Wochenenden lieber aktiv mit ihren Familien verleben wollen. Da wird die Sammelei zur Nebensache. Dazu kommt noch die zunehmende Kommerzialisierung, der Handel mit allen möglichen Brauereiwerbemitteln, der mit dem herkömmlichen Tauschen nichts mehr zu tun hat. Werbemittel, die auf Tauschtreffen oft kostenlos zu erhalten sind, landen wenige Zeit später zum Verkauf im Internet. Was hat das mit Sammeln zu tun? Wen wundert es dann, wenn die Brauereien kein Material mehr zur Verfügung stellen oder nur noch verkaufen? Vor diesem Hintergrund macht das Sammeln keinen Spass mehr, erst recht nicht mehr für die traditionellen Sammler, die mit Tauschen groß geworden sind. Aber vielleicht lässt sich eine Teilnahme an Tauschtreffen im nächsten Jahr etwas vernünftiger gestalten. Man muss eben nur mal miteinander darüber reden und sinnvoll Termine abstimmen. Sicher machbar.

Für den Verein werden es im nächsten Jahr einige wichtige Veränderungen ergeben.

Ab sofort heißt es, die Groschen zusammenzuhalten. Unser Hauptsponsor die Feldschlößchen AG hat sich von uns getrennt und alle finanziellen Mittel gestrichen. Neue Eigentümer haben eben oft andere Ansichten und Prioritäten. Für uns ist diese Entwicklung sehr kritisch, da die Masse der Vereinsprojekte davon betroffen sind, auch die Veröffentlichungen (Bierkenner und Infoblatt) und das Tauschtreffen. Es wird sich zeigen, was im nächsten Jahr noch geht. Es ist aber auf jeden Fall sehr angenehm zu erfahren, dass sich die Vereinsmitglieder eindeutig für ein Fortbestehen des Vereins ausgesprochen haben, auch wenn sie dafür tiefer in die eigene Tasche greifen müssen. Es geht also weiter mit dem Verein.

Allerdings werden ab Januar 2012 die Uhren im Verein womöglich ein wenig anders laufen.

Zum 1. Januar 2012 werde ich aus gesundheitlichen Gründen nach 13 Jahren aus dem Vorstand ausscheiden und mich für einige Zeit aus dem aktiven Vereinsgeschehen zurückziehen. Die Amtsgeschäfte wird dann mein jetziger Stellvertreter Jens Rothe vorerst bis zur Mitgliederversammlung im Februar weiterführen. Der dort zu wählende neue Vorstand wird dann sicher unter den veränderten Bedingungen neuen Schwung in den Verein bringen,

vielleicht auch ausgetretene Gleise verlassen.

Ich hoffe, dass auch dort alle Vereinsmitglieder hinter dem jetzigen Vorstand stehen und die Bereitschaft da ist, die freie Vorstandsstelle aktiv neu zu besetzen.

Aber ungeachtet aller Schwierigkeiten und Veränderungen sieht der Verein dem neuen Jahr recht optimistisch entgegen. Terminplanungen sind gemacht. Das Interesse ist weiter vorhanden. Das Dresdner Tauschtreffen ist wieder fest anvisiert, aber terminlich noch nicht ganz sicher. Alles andere wird sich ergeben.

Ich wünsche allen Vereinsmitgliedern und Ihren Familien, allen Partnern und Freunden unseres Vereins

Alles Gute und viel Erfolg für 2012.

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

Ich danke für das Vertrauen, was mir 13 Jahre entgegengebracht wurde und wünsche meinem Nachfolger ein glückliches Händchen und Durchhaltevermögen.

Rolf Kluttig, scheidender Vorstandsvorsitzender des FBG, 25.11.2011

Freibier für eine geschickte Werbeaktion

Wer ein rotes Auto sein Eigen nennt, könnte dieser Tage daraus sogar einmal einen besonderen Vorteil ziehen. Freibier heißt das Zauberwort. Aber nichts gibt's wirklich umsonst, zumindest nicht ganz. Wer sich seinen monatlichen Kasten Freibier sichern möchte, der sollte ganz schnell zu Feldschlößchen auf die Cunnersdorfer Straße in Dresden fahren. Mit einem sauberen und gepflegten roten Auto kann man mittwochs und donnerstags bei Feldschlößchen vorfahren und sich seinen Kasten Freibier abholen. Allerdings muss man auch bereit sein, sich zur Marke Feldschlößchen als „**Feldschlößchen-Fan**“ zu bekennen. So lautet der Schriftzug auf den Werbeaufklebern, die beidseitig und am Heck deutlich sichtbar angebracht werden. Allerdings müssen diese auch da bleiben, denn zur monatlichen Abholung muss man selbstverständlich mit seinem roten Flitzer wieder vorfahren und das Bier gibt's nur dann, wenn die Aufkleber drauf sind und sich das Auto in einem sauberen Zustand befindet.

Mit dieser recht geschickten Werbeaktion nutzt Feldschlößchen die Fahrzeuge seiner Fans als rollende Werbeflächen. Und sicher wird es viele eifrige Biertrinker geben, die für Freibier gern ihr Auto dafür zur Verfügung stellen.

Die auf dem Deckblatt abgebildeten Fotos zeigen den Aufkleber auf diesen roten Autos.

Rolf Kluttig, FBG, 26.11.2011

***Auch Wasser
wird zum edlen Tropfen,
mischt man es
mit Malz und Hopfen.***

Pfefferkuchen und Bier! Wie könnte das zusammenpassen?

Pulsnitz, die Hochburg des Pfefferkuchens war das diesjährige Ziel des Ausfluges der Mitglieder des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V. (FBG) mit den Angehörigen am 22. Oktober 2011.

Im Schützenhaus zu Pulsnitz begann die Entdeckungsreise ins Reich der Pfefferkuchen. Vor dem Mittagessen gab es erste Informationen durch unser Vereinsmitglied Horst Weitzmann zur Stadtgeschichte von Pulsnitz und zum Pfefferkuchen. Er selbst ist erst seit kurzem wieder Pulsnitzer Bürger, aber seiner Heimat ist er immer treu verbunden geblieben.

Das Mittagessen im Schützenhaus fand ein großes Lob von den Anwesenden. Bereits bei der Bestellung des Mittaggerichtes wollten einige Vereinsmitglieder den Geschmack des Pfefferkuchens in ihrem Gericht kennen lernen.

Ein Spaziergang durch die Hauptstraße von Pulsnitz zurück zum Markt führte uns direkt zum Laden des Pfefferkuchlers Spitzer. Hier erhielten wir einen ersten direkten Kontakt zum Pfefferkuchen, zu seinen den Laden füllenden markanten Düften. Mit gut gefüllten Tüten verließen die Kunden den kleinen Laden. Sollte das schon der Einkauf für das Weihnachtsfest 2011 gewesen sein? Ich kann es mir nicht vorstellen, da munden die Pfefferkuchen viel zu gut. Der Duft, der den einzelnen Tüten entweicht ist zu verführerisch, um nicht schon jetzt bei einer Tasse Kaffee die Leckereien zu verkosten. Der Pfefferkuchen hat eben doch sein eigenes Erscheinungsbild.

Das Pfefferkuchen-Museum von Pulsnitz war unser nächstes erklärtes Ziel. Der Museumschef Herr Schubert erwartete schon die wissensdurstigen, eigentlich mehr mit Bier verbundenen Menschen, in seinem Heiligtum. Er fand auch gleich die richtigen Worte, um uns das Wesen des Pfefferkuchens näher zu bringen. Viel Historie, schwere Arbeit und sieben Gewürze umgibt die Geschichte des Pfefferkuchens.



Wobei nun auch endlich gesagt werden muss, im Pfefferkuchen ist unter den sieben Gewürzen gar kein Pfeffer. Die einzelnen Gewürze, die zum größten Teil aus Asien kommen, wurden früher alle unter dem Begriff Pfeffer gehandelt. So erklärt sich der Begriff Pfefferkuchen. Zu seinem Gegenspieler dem Lebkuchen erfolgt hier kein Kommentar.



Sehr interessante historische Gerätschaften zur Herstellung des Pfefferkuchens, sogar eine komplette Backstube für Pfefferkuchen aus dem 19. und 20. Jahrhundert werden im Museum gezeigt. Vieles anderes interessantes Material rund um den Pfefferkuchen kann man sich im Museum anschauen und damit einen Einblick in das Leben eines Pfefferkuchens erhalten.

Bei seinen Erläuterungen fand Herr Schubert auch echte Verknüpfungen zwischen Pfefferkuchen und Bier. Beide Produkte werden aus Getreide, Mehl bzw. Malz hergestellt, bekommen Hefe

zugesetzt, müssen gären und anschließend reifen und lagern. Nur bei dem einen Prozess entsteht der berühmte Pfefferkuchen aus Pulsnitz und bei dem anderen ein Bier aus einer sächsischen Brauerei.

Nach diesem wissenschaftlichen Programmteil am heutigen Tag, sollte nun noch einen den menschlichen Körper aufbauender Teil folgen. Ein angenehmer weiterer Duft durchzog die Räume des Museums. Pfefferkuchenduft und der Duft von frisch gebrühten Kaffee hatten sich vermischt. Eine Pfefferkuchenverkostung wartete auf uns. Fünf verschiedene Sorten Pulsnitzer Pfefferkuchen von Natur bis Schokospitzen warteten auf unser Urteil. Herr Schubert umrahmte die Verkostung mit erläuterten und witzigen Worten zu den einzelnen Pfefferkuchen-Proben. Auch der bereit gehaltene Kaffee fand regen Zuspruch.



Zwei weitere Höhepunkte hatte sich Horst Weitzmann noch für diesen Nachmittag aufgehoben. Der Erste überraschte uns glaube ich Alle. Es gab Bier. Horst hatte für uns die neueste Bierkreation von der Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf GmbH, die neue Sorte „Export“ für uns bereitgestellt. Er hatte auch noch andere Sorten aus Großröhrsdorf mitgebracht. Leider war aber für die meisten Anwesenden eine Verkostung des neuen „Export“ nicht möglich, da ja Pulsnitz nicht direkt hinter jeder Haustür liegt. Die Freude war natürlich groß über diese Überraschung ein Bier zur Pfefferkuchen-Verkostung. Das Bier hat bestimmt allen zu Hause besonders gut gemundet.

Ich führte aber aus, es gibt noch zwei Höhepunkte an diesem Nachmittag. Einen hatten wir gerade erlebt, der zweite folgte so gleich. Es gab für alle Pfefferkuchen, nicht irgendeinen, nein, es gab einen Vereinspfefferkuchen. In der Museumsbäckerei wurde für jeden ein Pfefferkuchen mit dem Erinnerungsdatum an den Besuch in Pulsnitz und den Vereinsbuchstaben

– **FBG** – gefertigt und uns überreicht. Ein sehr schöner Einfall von Organisator und Museum.

Der Nachmittag im Pfefferkuchen-Museum neigte sich seinem Ende. Ein erfolgreicher Ausflug in die Stadt der Pfefferkuchen nach Pulsnitz war bestimmt für alle, die daran teilgenommen haben, ein schönes Erlebnis in ihrer näheren sächsischen Heimat.

Unser Dank gilt Horst Weitzmann und den Mitarbeitern im Pfefferkuchen-Museum für die großartige Organisation und die kleinen Überraschungen anlässlich unseres Besuches in der Pfefferkuchen-Stadt Pulsnitz.

Sollte einer der Teilnehmer zum Besuch in Pulsnitz eine andere Meinung vertreten, kann er diese gern im nächsten Info-Blatt zum Ausdruck bringen.

Bernd Hoffmann, 03.11.2011

Gedanken zur Bierkultur

Immer wieder wird nach der Rolle des Reinheitsgebotes in einer Zeit wachsender Konzentration der Produktion und Globalisierung des Marktes nachgefragt. Um uns dieser Problematik zu nähern, wollen wir heute unsere Freunde des Bieres mit einigen Tendenzen bekanntmachen, die den Brauereien zu neuem Schwung, sprich, zu größeren Marktanteilen und möglichst auch Gewinnzuwachs, verhelfen sollen.

Hier ist nicht die Rede von technisch-organisatorischen Möglichkeiten, wie Vergabe von Lizen-

zen im Ausland, Kauf oder Beteiligung an anderen Brauereien und artverwandten anderen Betrieben, sondern von Innovationen am Bier selbst.

Eine der den Biertrinkern sicher verständlichste Möglichkeit bietet die Erhöhung des Gesundheitswertes. Beispiel dafür ist das von Weihenstephan und auch von luxemburgischen Bierfreunden empfohlene Bier mit höheren Anteilen an Xanthohumol, einem Hopfeninhaltsstoff mit einer auch für die Gerbstoffe typischen reduzierenden und deshalb krebshemmenden Kraft, sowie ein sog. glutenfreies Biere, wie es neuerdings die Brauerei in Zatec (Saaz) unter dem Namen „Celia“, ohne Verlust herkömmlicher Bierqualität, herstellt. [1]

Eine andere Möglichkeit, schon bedenklicher, firmiert unter der Überschrift „Heraus aus der Uniformität“ und meint die Beendigung der Mengenstrategie und des Preisdumpings ohne Verlust an Marktanteilen oder des Umsatzes. Die Masse der sog. Einheitsbiere erfordere nunmehr eine Differenzierungsstrategie, die beim Publikum Begehrlichkeiten weckt. Geeignet dazu seien außergewöhnliche Bierspezialitäten, hergestellt durch traditionelle brautechnische Handwerkskunst, verpackt in einzigartigen Gebinden höchster Qualität und Wertigkeit mit entsprechend positiver Rückwirkung auch auf die traditionellen Hausmarken.

Nach [2] ist dieses Kunststück der Alpirsbacher Klosterbräu mit ihrem Gourmet-Abtei-Bier Ambrosius gelungen, einem Gaumenschmaus, der den belgischen Trappisten – oder Champagnerbieren sehr ähnelt. Handabgefüllt in einer 0,75 l-Flasche, verschlossen nicht mehr mit Kronenkork, sondern Naturkork mit Drahtverschluß, aufwendigem Etikett und und, kostet die Flasche dieses 7,7% alkoholhaltigen Bieres etwas über 8 Euro. Dafür weist es natürlich eine beachtliche Aromafülle auf, hier feine Noten von Passionsfrucht und Stachelbeere, wie die immer bedeutungsvollere Zunft der Biersommeliers findet. Die wenden das ganze Vokabular der Geruchs- und Geschmackseindrücke des Weines auf die Biere an und es wird uns nicht verwundern, wenn sie die nicht nur nach ihrem Herstellungsort, sondern nach Quartal oder Monat ihrer Abfüllung durch Verkostung eindeutig unterscheiden können.

Der hohe Preis für das „Ambrosius“ der Alpirsbacher Brauerei braucht uns nicht zu erschrecken, es gibt noch preiswertere, z. B. das „Infinium“ der Staatsbrauerei Weihenstephan für etwa 14 Euro und das „Imperial Stout“ der Riegeler Brauerei für ungefähr 15 Euro pro Viertel Liter. Letzteres hat eine Stammwürze von 26 Grad Plato und 11% Alkohol, eine Charge ist auf 200 Flaschen limitiert.

Limitierte Auflagen sind für kurze Zeit auch für die Strandräuber-Edition der Stralsunder Brauerei erhältlich. Für die kalte Jahreszeit bietet man wärmende Biere, das „Störtebeker Glüh-Bier“ und die „Störtebeker Faß-Beute“ an, ersteres mit Holundersaft und Gewürzen, letzteres mit original schottischem Whisky-Malz.

Es ist zu vermuten, dass die von einigen Verkehrsexperten im Zusammenhang mit der Promille-Grenze geäußerte Meinung, ein Bier, bei einer Mittagsrast auf der Autobahn genossen, könne dem Wohlbefinden im weitesten Sinne mehr dienen als den Straßenverkehr gefährden[3], sich auf solche „Gourmet-Biere“ nicht bezieht.

Es wundert schon keinen mehr, dass bei rapide sinkender Zahl der Braustätten die Summe der Marken nahezu gleich bleibt. Ein Eingeweihter umschrieb diese Tatsache als das Ergebnis, „Rohbiere“ auf verschiedenste Weise „verfeinern“ zu können. Die Freunde des Bieres dachten dabei an Entalkoholisierung, Etikettenschwindel, Mischen mit anderen Getränken und Zugabe verschiedenster Kräuter, manche meinten sogar, dass darunter auch das dicke Einbrauen und nachträgliche Verdünnen auf verschiedene Sorten gemeint sein könne. Dass es die oben genannten Tendenzen gibt, kann nicht, dass es sie zu Recht gibt, soll nicht bestritten werden, auch, dass sie Zukunft haben und sogar von konservativen Biertrinkern gelegentlich getrunken werden, wird nicht in Frage gestellt.

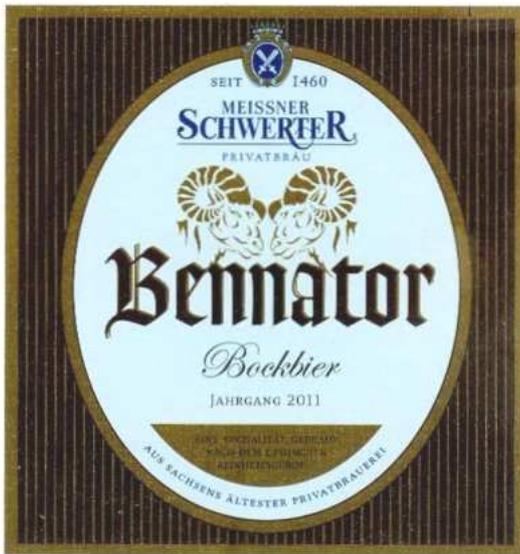
Dennoch ist es erlaubt, nachzufragen, ob die auf solche Art entstandenen Getränke, auch wenn auf dem Etikett das Wort Bier nicht mehr, oder nur ganz klein, erscheint, im Sinne des Reinheitsgebotes noch Biere sind und diese Bezeichnung verdiene

[1] Sächsische Zeitung vom 12./13.2.2011

[2] Brauindustrie Nr. 2. Februar 2011

[3] Sächsische Zeitung vom 29./30.1.2011

„Bennator“ - Das Bockbier des Jahrganges 2011 aus Meißen



„Bennator“ das Bockbier aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH erobert auch im Jahr 2011 wieder die Herzen der Bockbier trinkenden Gemeinde. Schon sehnsüchtig warteten viele Bockbier-Freunde auf die Eröffnung der Bockbiersaison im Jahr 2011. Fast einen Monat früher als 2010 fand der feierliche Augenblick der Eröffnung der Bockbierzeit in diesem Jahr in Meißen statt.

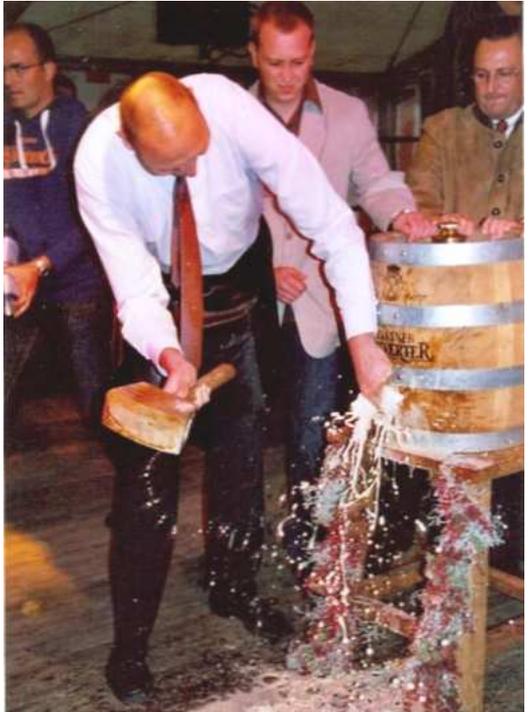
Am 7. Oktober 2011 war es endlich soweit und das erste Fass sollte angestochen werden.

„Unser „Bennator-Jahrgangsbockbier 2011“ ist traditionell und in limitierter

Menge gebraut, über fünf Wochen gereift und ist mit einer Stammwürze von 16,5 ° Plato und einem Alkoholgehalt von 6,5 Volumenprozent ein echter Genuss“, sagte der Chef der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH Eric Schäffer. Das Bockbier besitzt wieder seine charakteristische Malznote und sein bernsteinfarbenes Leuchten. Das erste Fass wurde in diesem Jahr in einem großen Festzelt am Vorabend des 8. Elbtal-Weinlaufes in Meißen angestochen.

Pünktlich um 18.00 Uhr am 7. Oktober 2011 erfasste Meißen's Oberbürgermeister Olaf Raschke den Hammer

um mit den berühmten „Drei Schlägen“ das Fass Bockbier 2011 anzustechen. Aber der Hahn passte nicht ins Fass. Es



ergossen sich einige Schaum- und Bierfontänen in Richtung des OB. Das 2011er Bockbier wollte nicht vernascht werden. Ein Brauer aus der Schwerter Brauerei rettete die Situation. Der Hahn fand seinen Sitz und die Gläser füllten sich mit dem Bockbier der Saison 2011.

Ein gelungener mit Hindernissen bestückter Fassanstich erfreute die zahl-reichen im Festzelt anwesenden Meißner und ihre Gäste.

Auf eine gute Bockbierzeit mit „Bennator“ 2011.

„Vollbier Pilsner“ aus Radebeul soll den Osten erobern

Der Geschäftsführer des Radebeuler Getränkegroßhandels Flack & Schwier Uwe Zach hat jetzt sein eigenes Bier, ein „Vollbier“. Im über 100-jährigen Traditionsunternehmen reifte die Idee das einstige Dresdner Produkt, wieder auf den Markt zu bringen.

Seit dem 7. Oktober 2011 ist das Bier auf dem Markt. Es stellt sich hier die Frage, warum ausgerechnet an diesem Tag.



Gebraut wird das „Vollbier Pilsner“ im Brauhaus Hartmannsdorf bei Chemnitz.

Das „Vollbier“ kam früher, also vor 22 Jahren, vom Biertyp her als ein Helles auf den Markt.

Das gelb-grüne Etikett – das Original wurde bis 1979 verwendet – erinnert an das Erzeugnis aus dem Volkseigenen Betrieb Dresdner Brauereien. Der Hartmannsdorfer Braumeister suchte und fand alte Rezepturen und Kollegen die in der Getränkeindustrie zu DDR-Zeiten arbeiteten. So entstand das „Vollbier“ vom Biertyp her aber als Pilsner ausgebaut, den heutigen Anforderungen entsprechend, neu. Zur Herstellung kommen ein besonderes Gärverfahren und eine sechswöchige Lagerung bei Minusgraden zum Einsatz und machen das Bier mit seinen 5 Volumenprozenten Alkoholgehalt besonders süffig. Abgefüllt wird das Bier in 0,33 Liter braune Steini-Flaschen, verpackt in 25iger Plastik Kästen.

Auch beim Preis für die Biere erkennt man eine gewisse Ähnlichkeit. War das Bier früher mit einem EVP -,48 M ausgepreist, so sind es heute 48 Cent. Das einzige was dabei noch stimmt sind die Zahlen.

Wer sich das neue Etikett etwas genauer betrachtet, wird im Wappen den Eindruck „VEB FS“ finden. In den Etiketten zu DDR-Zeiten stand hier „VEB DB“ – Volkseigener Betrieb Dresdner Brauereien. Das „FS“ heute steht für den Getränke-

großhandel „Flack & Schwier“. Eine Änderung der Eigentumsverhältnisse soll nicht aus dem „VEB“ abgeleitet werden.

„Vollbier Pilsner“ mit dem gelb-grünen Etikett hat das Interesse der Bierfreunde geweckt.

Wird es den Osten und das Umland erobern, so wie es sich die Erfinder des Bieres wünschen?



11.11.11 – Freitag, der 11.11.2011

In diesem Jahr blickten wir wieder auf einen Tag mit einem besonderen Datum, das für viele von Bedeutung schon jetzt sein kann oder noch werden wird.

Es gibt Menschen (Sammler), die alles zusammentragen, was einen Bezug zum Datum 11.11.11 hat.

Aber auch normale Menschen und Institutionen nehmen ein solches Datum zum Anlass, um es in ständiger Erinnerung zu behalten. Hier stehen natürlich die Standesämter und Hochzeiten von sich Liebenden in einem engen Verhältnis.

Auf den Flaschenbieretiketten fand sich für den Schreiberling kein MHD mit 11.11.11. Bei einem Großteil der Brauereien fand sich nur die Angabe 11.11., so auch bei der Krostitzer Brauerei GmbH.

Bernd Hoffmann, FBG, 24.10.2011



31.11.2011 ?

Was fangen wir nur mit so einer Angabe auf einem Rückenetikett einer Bierflasche an?

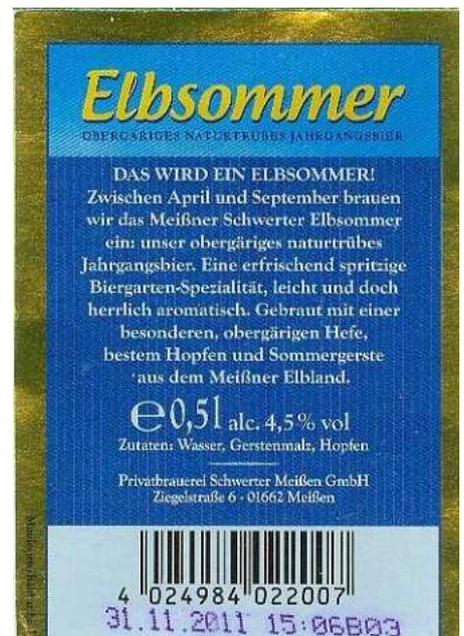
Der Betrachter hält es kaum für möglich. Im Zeitalter von modernster Computertechnik findet ein gestandener Kenner des Brauwesens in seinem Getränkemarkt ein Etikett mit der Angabe MHD 31.11.2011. Was ist hier eigentlich daneben gegangen, wer hat hier versagt, der Computer oder doch in letzter Konsequenz der Mensch bei seiner Kontrollpflicht.

Für die Sammler von Flaschenbieretiketten eine Besonderheit. Für die Brauerei ein Achtungszeichen ihre Kontrollpflicht ernster zu nehmen.

Selbiger Vorfall ereignete sich bei der Abfüllung des „Elbsommer“ Bieres der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH im Brauhaus Hartmannsdorf GmbH bei Chemnitz.

Für wen der 31.11.2011 nun ein Glücks- oder Pechtag geworden ist, entzieht sich unserer Kenntnis. Die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH hat auch mit diesem Datum ihr „Elbsommer“ Bier mit großem Erfolg verkauft.

Bernd Hoffmann, FBG, 24.10.2011



Wussten Sie schon,

..., dass die Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf GmbH eine neue Biersorte auf den Markt gebracht hat. Das Brauhaus brachte die Sorte „**Export**“ in den Handel. Das Export liegt farblich und geschmacklich zwischen Pilsner und Dunkel. Die Stammwürze des Exports liegt bei 12° Plato, der Alkoholgehalt bei 5,3 Volumenprozent. 250 Hektoliter wurden als erstes von der Sorte „Export“ produziert. Es gibt es in der Flaschenabfüllung 0,33 l und 0,5 l.

..., dass die Peniger Brauerei den Biermarkt der Neuen Torgauer Brauerei übernimmt. Das Brauhaus Torgau wird Ende des Jahres geschlossen. Der Wettbewerbsdruck sei für das Unternehmen zu groß geworden

Das Torgauer Premium Pilsner wird ab Januar 2012 in Südsachsen produziert und abgefüllt. Landbier, Doppel Caramel, Maibock und Zille's Fassbrause ebenfalls. Die Peniger Spezialitätenbrauerei hat dem Brauhaus Torgau das gesamte Sortiment abgekauft.

DNN vom 4.11.11

..., dass es ein Steinmetzbräu-Bier gibt.

Bekanntlich geht Liebe durch den Magen.

Und wer mit Stein zu tun hat, weiß dass ein gutes Bier den feinen Feinstaub besonders gut binden hilft. Hier gehören Liebe und Bier unbedingt zusammen.

Daher haben sich die Demitzer etwas besonderes einfallen lassen. Gemeinsam mit der Görlitzer Landskronbrauerei wurde ein Bier kreiert – das „Steinmetzbräu“. Das Kellerbier (naturtrüb) mit einem Alkoholgehalt von 5% ist ebenfalls ein Handprodukt wie der gestaltete Stein. Zwei alte Zünfte – das Braumeistertum und die Steinmetzerei – verbinden sich somit auf wohlschmeckende Art und Weise.

Erhältlich ist das Bier in den Gaststätten und Geschäften im Ganitdorf, aber auch in Bischheim-Häslich, in Königshain und Rochlitz.

Der Bericht stammt aus der Internetseite der Gemeindeverwaltung Demitz-Thumitz

..., das der Hausbrauer Schiller seinen Braustandort gewechselt hat?

Er ist aus seinem Garagenbrauort in die Schlacht- und Kühlräume einer stillgelegten Fleischerei (Fleischerei Schumann) umgezogen.

Der Brauort Wachau bei Radeberg wurde verlassen. Hausbrauer Schiller braut seit dem 12. November 2011 seine Biere nun in:

01640 Coswig OT Neusörnewitz, Försterstr.6 / Töpferstraße

Der Bierverkauf erfolgt freitags 14.00 bis 18.00 Uhr
und sonnabends 9.00 bis 13.00 Uhr.

..., Glückauf-Bockbier dunkel holt Gold-Medaille beim European Beer Star 2011

„Über diesen Preis sind wir ganz besonders glücklich“, erklärt Renate Scheibner, Geschäftsführerin der Glückauf-Brauerei, „denn das Urteil einer solch fachkundigen Jury belegt doch nachdrücklich, dass wir mit unserer Politik, auf Qualität und hochwertige Rohstoffe zu setzen, absolut richtig liegen.“ Das Glückauf-Bock dunkel zeichnet sich aus durch feurig glänzendes Rotbraun in der Farbe, durch eine ganz harmonische Röstnote der Spezialmalze. Es ist ein starkes Bier mit Charakter. Vollmundig, etwas vom Waldhoniggeschmack abgebend, hat es 5,9 % vol. Alk. Die Konkurrenz für das Glückauf-Bock dunkel war so groß wie nie zuvor – insgesamt 1113 Biere aus 39 Ländern waren in 49 verschiedenen Kategorien eingereicht worden.

Vereinstermine 1. Halbjahr 2012

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

13. Januar 2012	17 Uhr	Vereinstreffen
10. Februar 2012	17 Uhr	Mitgliederversammlung nur für Vereinsmitglieder
09. März 2012	17 Uhr	Vereinstreffen
14. April 2012	17 Uhr	Vereinstreffen
11. Mai 2012	17 Uhr	Vereinstreffen
08. Juni 2012	17 Uhr	Vereinstreffen

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

Der Termin für das 2012 stattfindende Tauschtreffen wird noch festgelegt.

Über evtl. Änderungen bitte im Internet unter www.fbg-dresden-ostsachsen.de informieren.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2012

- 28. Januar 2012** **D- 72818 Trochtelfingen**
IBV - Tauschtreffen beim Albquell-Bräuhaus, Lindenplatz 6
- 10. März 2012** **D- 08058 Zwickau**
16. Internationale Tauschtreffen im Klubhaus „Sachsenring“ Crimmitschauer Str. 68, von 9 – 13 Uhr
Veranstalter: 1. Brauereisouvenirclub „Mauritius“ Zwickau
Schirmherrschaft: Mauritius Brauerei Zwickau
- 10. März 2012** **D- 23552 Lübeck**
FvB – Tauschbörsei in der HB Brauberger
- 24. März 2012** **D- 86368 Gersthofen**
IBV - Tauschtreffen im Gasthof Stern
- 14. April 2012** **D- 96260 Waismain**
IBV - Tauschtreffen bei der Püls-Bräu oHG
- 21. April 2012** **D- 95119 Naila**
FvB - Tauschbörse
- 05. Mai 2012** **D- 46236 Bottrop**
IBV - Tauschtreffen in den Räumen der GHB Brauhaus Bottich, Gladbecker Str. 78, 9 – 13 Uhr
- 19. Mai 2012** **D- 09123 Chemnitz-Einsiedel**
FvB - Tauschbörse
- 02. Juni 2012** **D- 09599 Freiberg**
IBV – Kongress mit Tauschtreffen und Verleihung des „Goldenen-Bierd.“ beim Freiburger Brauhaus
- 23. Juni 2012** **D- 66953 Pirmasens**
FvB – Tauschbörse im Brauhaus
- 07. Juli 2012** **D- 094501 Aldersbach**
IBV – Tauschtreffen bei der Brauerei Aldersbach, Frhr.-v.-Aretin GmbH & Co. KG
- 21. Juli 2012** **D- 88427 Bad Schussenried**
FvB – Tauschbörse im Bierkrugmuseum
- 11. August 2012** **D- 08237 Steinberg (Wernesgrün)**
IBV – Tauschtreffen in der Wernesgrüner Schänke 8.00 - 13.00 Uhr
- 18. August 2012** **D- 48653 Coesfeld**
FvB - Tauschbörse
- 01. September 2012** **D- 91413 Neustadt an der Aisch**
IBV-Tauschtreffen bei der Kohlenmühle Gasthof-Brauerei
- 08. September 2012** **D- 97483 Eltmann**
FvB – Tauschbörse unter Schirmherrschaft der Eschenbacher Wagnerbräu
- 06. Oktober 2012** **D- 59063 Hamm**
FvB – Tauschbörse (18. Isenbeck Börse) in den Zentralhallen
- 06. Oktober 2012** **D- 96123 Litzendorf (Tiefenellern)**
IBV-Tauschtreffen bei der Brauerei Hönig Gasthof zur Post

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.

Besuch des Pfefferkuchenmuseums in Pulsnitz/Sa.



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 II/2012 ist der 1. Februar 2012.

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.