

# Informationsblatt

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

**Ausgabe III / 2012**



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

16. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

## „Watzke“, der Brauereiausschank am Ring

Bei *Watzke* hat sich Nachwuchs eingestellt.

Ja, in Dresden gibt es einen neuen *Watzke*.

Geschäftsführer Andreas Artur Sauer hat wieder einmal sein ganzes Geschick und Können in beide Hände genommen und die Voraussetzungen geschaffen, das am Dresdner Dr.-Külz-Ring Nr. 9 der dritte „Watzke“ Brauereiausschank den Betrieb aufnehmen konnte.

Es war kein Aprilscherz, als am 1. April 2012 die neue „Watzke“-Gaststätte den Dresdnern und ihren Gästen übergeben wurde.

Es entstand eine Gastronomische Einrichtung die ganz im Sinne der umfassenden Betreuung der Gäste aus Nah und Fern konzipiert wurde. Sie ist zwar ein Brauereiausschank mit blank geputzten Tischen und Maßbierkrügen, aber auch eine Gaststätte die auch hohen gastronomischen Ansprüchen gerecht werden kann (siehe Deckblatt).

Was hat dieses Objekt in den früheren Jahren schon alles erlebt.

Konzipiert wurde das ehemalige Geschäft für den Verkauf von Musikinstrumenten. Jahre später zog der Intershop in die Geschäftsräume ein. Sein Ende kam mit der Wende und ein Jeans-Verkauf übernahm für einige Jahre die Verkaufsräume. Mehrere Jahre Leerstand schlossen sich an. Ein in Dresden sehr bekannter und geschätzter Gastronom erkannte, hier mit diesem Objekt kann ich meine Ziele verwirklichen. Andreas Sauer hatte seine neue Herausforderung gefunden.

Mit offenen Augen sollte der Gast das Leben in der Gaststätte betrachten. Viele kleine Details unterstreichen den Namen Brauereiausschank „Am Ring“. So z. B. der große Messing-Ring am Tresen oder die kleinen Ringe an den Keramikkrügen auf den Tischen.

Bei der Inneneinrichtung hat der Gestalter auch auf Bewährtes aus den anderen Gaststätten zurückgegriffen. Watzke bleibt eben immer Watzke. Schon im historischen Watzke von 1898 wurde viel mit dunklem brauen Holz gearbeitet, was auch hier wieder zu finden ist.

Natürlich kommen auch hier die beliebten schmackhaften, naturbelassenen „Watzke“-Biere zum Ausschank. Mit einer sächsischen „Ur-Küche“ will Andreas Sauer und sein Küchenchef punkten.

Unterstützung dabei erhalten sie von einem in den Küchentrakt integrierten Räucherofen. Die Gäste werden das Können von Küche und Service beurteilen. Sie sind es, die die neue Gaststätte „Watzke – Brauereiausschank am Ring“ mit Leben erfüllen werden.



Der Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V. hatte die Einladung zur Eröffnungsveranstaltung dankend angenommen und erste sehr positive Eindrücke von der neuen Gaststätte gewonnen.

Wünschen wir Andreas Sauer und seinem Team viel Erfolg bei der Betreuung der Gäste im „*Watzke* – Brauereiausschank am Ring“.

## Es war vor 120 Jahren

### Die Menschen schrieben das Jahr 1892.

Das Jahr sollte ein besonderes in der Geschichte der aufstrebenden Getränkeindustrie und des Service werden.

Das Abfüllen von Getränken, besonders von Bier, in Glasflaschen nahm immer mehr an Bedeutung zu. Es gab bereits die unterschiedlichsten Methoden Flaschen zu verschließen, aber die Verfahren waren alle sehr zeitaufwendig.

Bei der Verwendung von Korken mussten selbige festgebunden werden, weil ja Bier und Mineralwasser in der Flasche unter Druck stehen.

Eine verbesserte Verschlussvariante musste her.

1875 erfand Carl Dietrich in Berlin den Bügelverschluss.

1877 lies sich Hermann Grauel, Magdeburg, den ersten Klappbügelverschluss mit Porzellanstopfen patentieren. Er fand hauptsächlich auf Wasserflaschen Verwendung.

1880 meldete Nicolai Fritz in Berlin das Lochmündungssystem als Patent an.

Für die Verwendung der Bügelverschlüsse mussten spezielle Flaschen hergestellt werden. Die Lochmundflasche mit zwei Vertiefungen in der Lippenwulst in die der Bügel des Verschlusses einrastete.

Bereits 1878 hatte Charles de Quillfeldt aus Malmö in Schweden ein entsprechendes Werkzeug zur Herstellung der entsprechenden Flaschen geschaffen. Der Einsatz der neuen Flaschen mit dem Einsatz eines Bügelverschlusses verzögerte sich aus Kostengründen. Die sehr teuren alten handgefertigten Flaschen konnten nicht weiter verwendet werden.

Friedrich Siemens kaufte 1871 die „Sächsische Glashütten-Gesellschaft“, er erwarb sich um die Industrialisierung der sächsischen Glasfertigung große Verdienste. In den Werken in Dresden und Freital-Döhlen nutzte er viele produktionssteigernde von ihm erdachte Technologien zur Massenproduktion der Glasflaschen. Seinem Freitaler Werk schloss er auch einen Fertigungsbereich für Bügelverschlüsse an.

Bügelverschluss hin oder her, nach zwei Beratungen im deutschen Reichstag 1910 in Berlin, wurde zu Gunsten der Anwendung des Bügelverschlusses entschieden. Kleine Brauereien und Bierverleger hatten gegen die Anwendung des Bügelverschlusses Beschwerde gefügt, weil sie ihre alten, handgeformten Flaschen aus Ton oder Glas nicht mehr verwenden konnten.

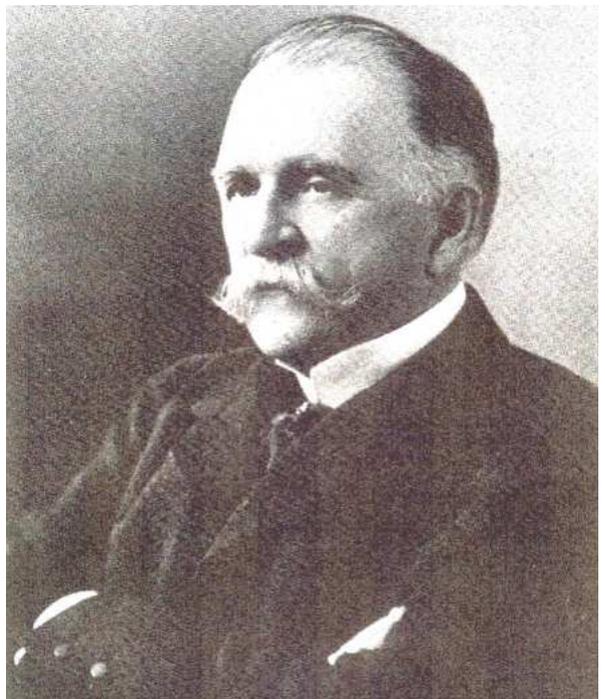
Die Entwicklung auf dem Gebiet der Verschlussstechnik bei Glasflaschen war aber nicht stehen geblieben. Findige Menschen suchten bereits nach noch besseren Verschlussmöglichkeiten.

Auch in den USA kämpfte die Getränkeindustrie mit den Problemen des Verschlusses von Getränkeflaschen. So war es nur eine Frage der Zeit bis neue Verschlussmöglichkeiten auf den Markt kamen.

William Painter(1838-1906) aus Baltimore (USA) hatte bereits 84 Patente auf seine einzelnen Erfindungen angemeldet. Die Möglichkeit des dichten und druck-sicheren Verschließens von Flaschen hatte seine Aufmerksamkeit geweckt.

Er erfand den **Kronkorken**.

Am 02. Februar 1892 meldete **Painter** sein Patent zum Kronkorken an. Es erhielt die Nummer 468 258. Seine 85. Erfindung hatte er geschafft. Zu diesem Zeitpunkte konnte er noch gar nicht ahnen, welche Veränderung seine Erfindung in der Bierwelt, ja in der gesamten Getränkeindustrie mit sich bringen würde.



Das Aussehen hat der Kronkorken bis heute kaum verändert. Aus den 24 Zacken welche der Kronkorken bei der Erfindung besaß, wurden es später 21 und die sind es bis heute geblieben. Das Bedeuten am Kronkorken ist es auch größere Drücke auszuhalten, die ja die kohlenstoffhaltigen Getränke in der Flasche aufbauen. Bis zum fünffachen eines PKW-Reifendruckes entsprechen diese Kräfte (acht bis zehn bar). Das sich im Kronkorken befindliche Dichtmaterial hat sich im Laufe der Jahre immer der benötigten Situation angepasst.

Wie kommt der Kronkorken nun auf die Flasche, auch dafür schaffte er eine Lösung, seine Automatic Power Crown Machine. Die Kapazität lag bereits bei 100 Verschlüssen pro Minute, eine beachtliche Leistung.

Durch die Prohibition (1920-1933) in den USA kam der Kronkorken erst danach umfassend zum Einsatz.

In Deutschland ist der Kronkorken bereits um 1926 durch die erste deutsche Kronkorkenfabrik Wilhelm O.P. Rieck in Hamburg hergestellt worden. Anlass dazu war die Produktion der Kronkorkflasche „Kaisa“. Die verstärkte Anwendung des Kronkorkens begann in den 1960er Jahren. Heute werden um die 20 Milliarden Kronkorken in Deutschland produziert, bei einem Materialeinsatz von 50.000 t.

Heute können wir einschätzen, welche bahnbrechende Erfindung William Painter im Jahre 1892 gelungen ist.

Der irische Schriftsteller Brendan Behan formulierte einmal:

„So ein Kronkorken hat die beste aller Existenzen, stets obenauf und unter sich immer eine volle Flasche“.

Die Erfindung des Kronkorkens im Jahre 1892 war nicht die Einzige, die in der Bierhistorik eine bedeutende Rolle spielt.

Auch der Bierseideluntersetzer nach der Patentschrift – Nr. 68 499 – heute kurz Bierdeckel genannt – ein Gegenstand den sich jeder Biertrinker in einem sauberen Zustand unter seinem Bierglas wünscht, feiert in diesem Jahr ebenfalls seinen 120 Geburtstag.

**Robert Spath**, am 18. Juni 1843 in Dresden geboren, ein Sachse, gründete 1882 im Sebnitztal bei Bad Schandau eine Fabrik zur Herstellung von Holzschliff (Spathmühle). Dieser Holzschliff sollte die Grundlage für die Erfindung von Robert Spath werden.



Im Jahre 1892, am 25. Oktober war es Robert Ludwig Spath, der sich beim Patentamt für das Deutsche Reich das „Verfahren der Herstellung von Holzfilzplatten oder Holzfilzdeckeln“ unter der Patentschrift-Nummer 68 499 Klasse 54: Papiererzeugnisse patentieren lies. In der Patentschrift heißt es: „Die vorliegende Erfindung bezieht sich auf ein Verfahren, nach welchem man aus Holzstoff Platten herzustellen vermag, die eine filzähnliche Beschaffenheit haben. Diese Platten finden entweder zu Bekleidungen als schlechte Wärmeleiter Verwendung, oder sie werden zu runden oder kantigen Deckeln ausgestanzt oder ausgeschnitten, welche letztere sich wegen ihrer Saugfähigkeit als Bierseidelunter-setzer u.s.w. verwenden lassen“.

Spath verwendete selbst den Ausdruck Deckel und nicht Unter-setzer.

Die Produktion der Bierseidelunter-setzer erfolgte in der Spathmühle bis ins Jahr 1937. Ein Großbrand vernichtete das gesamte Unternehmen.

Mehr über Robert Spath kann man nachlesen im „Der Bierkenner“ des FBG 16. Ausgabe 2007.

Im Jahr 1923 begann Georg Keil in der Firma „Kurprinz“ in Großschirma bei Freiberg mit der Produktion von Bierglasuntersetzern, nach der Verfahrensweise von Robert Spath. Sie entwickelte sich zur größten Produktionsstätte von Bierdeckeln. Am 31.12.2009 wurde die Firma „Kurprinz“ aus Wettbewerbsgründen geschlossen.

1903 war es Geheimrat Dr. Katz in Weisenbach der erstmals Bierdeckel im Faserguss produzierte. Bierglasuntersetzer aus Pappe produzierte 1880 bereits die Kartonagenfabrik und Druckerei Friedrich Horn in Buckau bei Magdeburg. Sie bestanden noch aus mehrlagigen Pappen.

Im Info-Blatt IV/2010 informierte der FBG über einen patentierten Reklame-Bierglasuntersetzer der Firma Gustav Trepte aus Langebrück, aus der Zeit 1904-1909. Keiner konnte bis jetzt helfen diese Angelegenheit aufzuklären. Wir möchten noch einmal alle Leser des Info-Blattes ansprechen, wenn sie zu dieser Angelegenheit etwas wissen sollten, ihre Erkenntnisse an uns weiter zu geben.



Spathmühle

1892 – 2012-120 Jahre sind vergangen, seitdem Kronkorken und Bierglasuntersetzer erfunden und patentiert wurden. Jeder hält sie Heute fast täglich in den Händen, aber keiner denkt mehr an die Männer, die Erfinder, die diese beiden für die Getränkeindustrie und den Service so wichtigen Erzeugnisse erfanden und durch beharrliches Ringen auf dem Markt zum Durchbruch verholfen haben.

Der Beitrag soll mithelfen, dass die genialen Erfinder William Painter und Robert Spath und ihre Erfindungen nicht vergessen werden. Das es für uns als Sammler von Brauereiwerbemitteln, aber auch den Anwendern der jeweiligen Erfindung bewusst bleibt, welche Genialität diese beiden Männer zu ihrer Zeit entwickelt haben, um diese Lösungen zu erreichen.

Bernd Hoffmann, FBG, 01.April 2012

## Frühlingsfest in Meißen-Zaschendorf-

### Ein Fass Sommerbier wird angestochen



Der Frühling hat im Elbtal rund um Meißen Einzug gehalten.

Alles sehnt sich nach wärmeren Temperaturen und dem frischen Grün in der Natur. Diese Jahreszeit nehmen viele wirtschaftlich geprägte Unternehmen zum Anlass, sich mit ihren Kunden und der Bevölkerung der Umgebung bei einem fröhlichen Fest zu treffen.

So fand auch im Gewerbegebiet Meißen-Zaschendorf das Frühlingsfest der ansässigen Firmen verbunden mit der 8. Meißner

Automesse am 12. Mai 2012 statt.

Wenn natürlich in so einem Gewerbegebiet auch eine Brauerei ihren Sitz hat, wird das alles noch etwas interessanter.

Selbstverständlich hatte auch die Privatbrauerei Schwerter Meißen ihre Türen geöffnet und lud zu Brauereiführungen ein.

So ein Frühlingsfest ohne einen zünftigen Fassbieranstich des Meißner Sommerbieres vorzunehmen geht überhaupt nicht.

Pünktlich stand das Fass Freibier aus

der Privatbrauerei Schwerter Meißen zum Anstich bereit. Nach wenigen Hammerschlägen fand der Zapfhahn festen Sitz im Fass und das Meißner Sommerbier 2012 konnte von den Gästen des Frühlingsfestes verkostet werden.



Das Meißner Schwerter Elbsommer wird zwischen April und September eingebraut. Es ist ein obergäriges naturtrübes Jahrgangsbier. Das Bier wird aus Sommergerste, bestem Hopfen und einer Weißhefe eingebraut. Es ist leicht, erfrischend spritzig und doch aromatisch frisch. Es ist das richtige Bier für einen Abend mit Freunden im Biergarten.

Bernd Hoffmann, FBG, 20.05.2012

Wussten Sie ...

### **-Stichwort „alkoholfrei“**

Ein winziger Rest Alkohol ist zur geschmacklichen Abrundung auch in alkoholfreien Bieren enthalten. Es darf aber als „alkoholfrei“ bezeichnet werden, wenn der Alkoholgehalt höchstens 0,5 Volumenprozent beträgt.

Selbst Fruchtsäfte dürfen nach dieser Vorgabe Spuren von Alkohol enthalten: So dürfen zum Beispiel Traubensäfte bis zu einem Volumenprozent und Erfrischungsgetränke bis zu 0,3 Volumenprozent enthalten.

Wissenschaftliche Untersuchungen, die im Institut für Rechtsmedizin der Universität Frankfurt/Main von Prof. Dr. med. K. Luff vorgenommen worden sind, bestätigen, dass der Genuss von alkoholfreiem Bier ohne Auswirkungen auf die Blutkonzentration und das Reaktionsvermögen ist.

## -150 Jahre Brautradition im Leipziger Brauhaus

Ein traditionsreicher Brauereistandort feiert ein rundes Jubiläum: Das Leipziger Brauhaus wird 150 Jahre alt! Zum Tag der offenen Tür am 12. Mai, konnte man die wechselvolle Geschichte des Hauses einmal näher kennenlernen.

Von Riebeck über Sachsenbräu bis hin zu Reudnitzer und Sternburg – die 150-jährige Brauereigeschichte hat so manche Marke und Biersorte erlebt. Einen Überblick zu diesen vier Marken können interessierte Leipziger in einer Ausstellung sammeln.

Gegründet wurde das heute größte Brauhaus in Leipzig im Jahre 1862 von Adolf Schröder in der Mühlstraße. Über die 150 Jahre hat sich die Brauerei ganz schön gemausert. Da gab es die erste Blütezeit um die Jahrhundertwende unter dem Namen Riebeck. Damals zählte das Haus zu den modernsten Brauereien der Welt. Nach dem Intermezzo als Sachsenbräu im Getränkekombinat Leipzig, das von vielen Engpässen und Problemen begleitet wurde, konnte das Leipziger Brauhaus nach der Wende an alte Erfolge anknüpfen: Heute werden hier die Marken Reudnitzer und Sternburg erneut in einer der modernsten Brauereien gebraut.

Leipziger Volkszeitung – EXTRA- vom 09.05.2012



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

### Wussten Sie schon,

..., dass die Stralsunder Brauerei ab 01. Januar 2012 unter dem Namen Störtebeker Braumanufaktur firmiert. [www.stoertebeker.com](http://www.stoertebeker.com)  
80 Prozent der Bierverkäufe sind heute Störtebeker Brauspezialitäten.

Brauindustrie 2/2012

..., dass ab 01. April 2012 die in Pfungstadt gebraute und in Sachsen-Anhalt vertriebene Marke „Sachsenkrone“ an drei Standorten in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen produziert wird. „Es ist nicht mehr verantwortbar, Bier durch halb Deutschland zu transportieren, die stetig steigenden Logistikkosten machen es schlicht unwirtschaftlich“, so die Darlegungen der Geschäftsleitung

Brauindustrie 2/2012

..., dass das bestehende Verbot des Verkaufes von Lebensmitteln unter Einstandspreis um weitere fünf Jahre bis zum 31.12.2017 verlängert wurde. Damit darf Bier, abgesehen von gesetzlichen Ausnahmegenehmigungen, auch weiterhin nicht unter Wert verkauft werden. Ohne eine Verlängerung der Frist über den 31.12.2012 hinaus hätten Handelsunternehmen mit entsprechender Marktmacht Bier grundlos unter Einstandspreis wieder erkaufen können. Die deutschen Brauer begrüßen diesen Beschluss der Regierungskoalition.

Brauerei Forum April 2012

..., dass Dr. Torsten Römer Besitzer des Brauhotels und Landgasthof zum grünen Strand der Spree, die Spreewälder Privatbrauerei 1788 zum 01.07.2012 verkauft. Die Brauerei kommt in neue Hände und wird weiter betrieben. Dr. Torsten Römer widmet sich der Spreewälder Feinbrand & Spirituosenfabrik.

..., dass das Brauhaus Radigk GmbH in 03238 Finsterwalde seit dem 01.05.2012 unter dem neuen Namen Finsterwalder Brauhaus GmbH in 03238 Finsterwalde firmiert.

Ein neues Erscheinungsbild prägt den Auftritt des Finsterwalder Brauhauses. Neu sind auch die Öffnungszeiten des Brauhauses. Montags bis Freitag 11.00 bis 14.00 Uhr & ab 17.00 Uhr, Samstag ab 17.00 Uhr / Sonntag ab 11.00 Uhr.



## Auf der Esse einer Brauerei:

### *Diese Störche brüten was aus*

Diese Störche haben Geschmack! Als Brutquartier wählten sie die Wittichenauer Brauerei und bauten auf einer 15-Meter-Esse ihr Nest.

"Hopf" und "Malzi", so heißt das Storchenpaar, welches pünktlich im März auftauchte und sind seither unzertrennlich. "Wir wissen nicht, ob es dasselbe Paar ist, das uns seit Jahren besucht", sagt der Geschäftsführer Stefan Glaab.

Er hat ein Herz für Störche. So ließ die Familie Glaab 1995 für die Störche auf dem stillgelegten Kamin, der einst die Würzepfanne befeuerte, ein Wagenrad installieren. Zuvor wollte sich das Paar auf unserem 28 Meter hohen Schornstein niederlassen, verrät Stefan Glaab. Aber dieser noch funktionierende



Riesenschlund wäre für die beiden viel zu gefährlich geworden. Seither nutzt das Paar die neue Nisthilfe und zog im Vorjahr 3 Junge groß.

Auch dieses Jahr ist der Anfang gemacht. "Malzi" bebrütet sein erstes Ei. Glaab stolz: Es kam genau zum Tag des Deutschen Bieres. Mit einer Webcam lässt sich der ganze Vorgang verfolgen.

Stefan Glaab spendiert demjenigen, der zuerst das erste, zweite, oder dritte Ei entdeckt, bis zu 3 Kästen Bier der Wittichenauer Brauerei.

Wünschen wir der Störchenfamilie, dass sie sich auf dem stillgelegten Kamin wohlfühlt und dass das Herz des Stefan Glaab weiterhin für die Störche schlägt.

## Schauwerkstatt Historische Böttcherei auf Schloß Klippenstein

Was gehört zu einer Brauereistadt: Natürlich eine Böttcherei

Ende März 2012 war es soweit, dass in der Bierstadt Radeberg anlässlich des 600-jährigen Stadt- und Braurecht eine solche Schauwerkstatt „Historische Böttcherei“ auf Schloß Klippenstein errichtet und eröffnet wurde.

Die Geschwister Joachim und Eckhard Paulick gestalteten in der einstigen Torwärterstube des Schlosses einen Nachbau der Werkstatt ihrer Vorfahren. Von 1873 - 1972 wurde die Böttcherei Paulick in Gröditz/Oberlausitz als Familienunternehmen geführt.



Im vergangenen Jahr konnte die Werkstatt mit finanzieller Hilfe des Schloßfördervereins erworben und dank freundlicher Unterstützung der Sächsischen Landesstelle für Museumswesen, sowie der Regionalstiftung Kunst & Kultur der Ostsächsischen Sparkasse Dresden auf Schloß Klippenstein aufgearbeitet werden.

Jetzt können die Besucher die komplett erhaltene Werkstatt hinter einer Glasscheibe mit den Werkzeugen zum Böttcherhandwerk bewundern. Die nebenstehende Medien-

säule informiert ausführlich über das Traditions Handwerk und die Böttcherfamilie Paulick.

Wenn man Glück hat sind auch die Brüder Paulick anwesend und gestalten eine Vorführung.



Die Schauwerkstatt ist nach Vereinbarung und zu besonderen Anlässen geöffnet.

Öffnungszeiten des Schlosses:

Dienstag bis Freitag von 9 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr

Sonnabend, Sonntag und Feiertage von 11 bis 17 Uhr

Telefon Nr. Schloß Klippenstein, Schloßstr. 6 in Radeberg:

03528/442600



## Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2012 und andere Veranstaltungen

- Landskron Brauereifest der Sinne 2012 in Görlitz  
08. - 10. Juni 2012
- Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf GmbH,  
22. - 23. Juni 2012 Brauereifest anlässlich 125 Jahre Böhmisches Brauhaus  
22. - 24. Juni 2012 mit Ausstellung im Heimatmuseum
- Historischer Bier- u. Traditionszug in Eibau  
24. Juni 2012
- Freiburger Brauhaus GmbH, Freiberg  
24. Juni - 01. Juli 2012, Freiburger Festwoche, Höhepunkt der 850-Jahr-Feier
- Radeberger Exportbierbrauerei GmbH, Radeberg  
11. - 15. Juli 2012, Festwoche zum Jubiläumsjahr „600 Jahre Stadtrecht“ und  
„600 Jahre Braurecht“
- Vereinsbrauerei Apolda GmbH, Apolda  
21. Juli 2012, Brauereifest
- Berlin  
03. - 05. August 2012, 16. Internationales Bierfestival 2012
- Sternquell- Brauerei Plauen  
15. - 16. September 2012, Brauereifest, Brauereigelände Plauen-Neuensalz
- Einsiedler Brauhaus GmbH, Chemnitz/Einsiedel  
02. - 06. Oktober 2012, Bierwoche



## Vereinstermine 3. und 4. Quartal 2012

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

<b>20. Juli 2012</b>	17.30 Uhr	Vereinstreffen Getränkemarkt Below, Bernhardstr. 101, 01187 Dresden Grillveranstaltung, Anmeldung erforderlich
<b>15. September 2012</b>	<b>9 Uhr</b>	<b>26. Dresdner Tauschtreffen des FBG für Brauereiwerbemittel in der FFD GmbH - Sachsenwerkarena (Soccerarena), Siemensstr. 9 in 01257 Dresden</b> Tischbestellungen sind bis spätestens <b>13.09.2012</b> an unseren Org.-Leiter Steffen William, Semmelweisstr. 16, 01159 Dresden, Tel. (0152) 26561919 bzw. per Email an <a href="mailto:suthope@t-online.de">suthope@t-online.de</a> zu richten. Es wird empfohlen, sich vor der Anreise über eventuelle Änderungen zu informieren: <a href="http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de">www.fbg-dresden-ostsachsen.de</a>
<b>20. Oktober 2012</b>	<b>Zeit wird noch bekannt gegeben</b>	Besuch Nudelmuseum Riesa und anschließende Einkehr Hammerbräu Riesa Anmeldung erforderlich
<b>09. November 2012</b>	17 Uhr	Vereinstreffen
<b>08. Dezember 2012</b>	<b>15 Uhr</b>	Weihnachtsfeier im neuen Sozialgebäude der Radeberger Exportbierbrauerei, Anmeldung erforderlich

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 unter [www.fbg-dresden-ostsachsen.de](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de) informieren.

## Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2012/2013

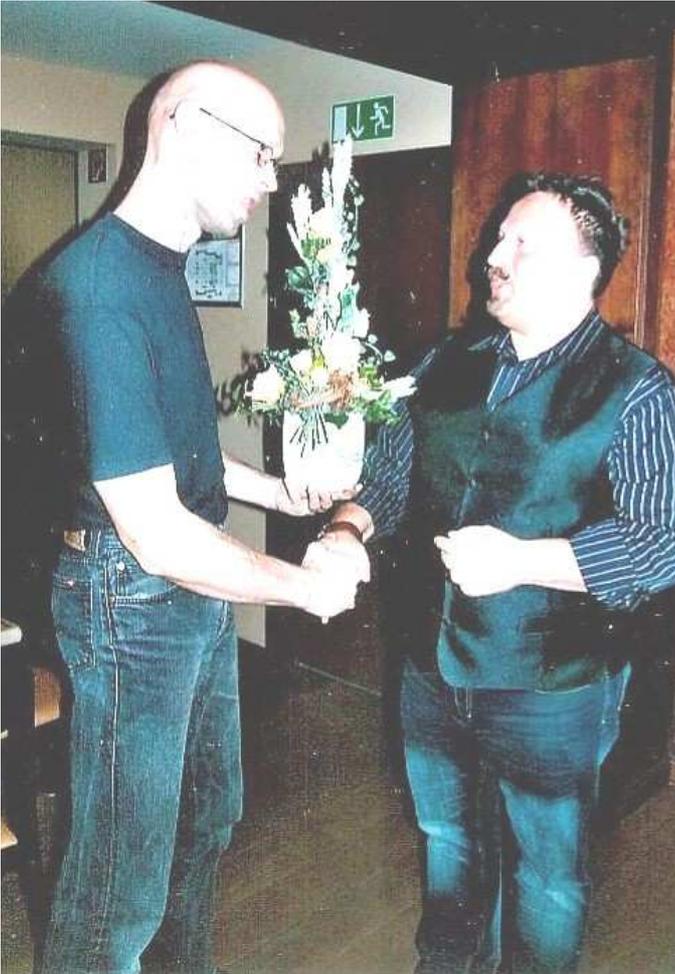
- 23. Juni 2012** D- 66953 Pirmasens  
FvB – Tauschbörse im Brauhaus
- 07. Juli 2012** D- 04600 Apolda  
OBSSC Tauschtreffen in der Vereinsbrauerei Apolda
- 07. Juli 2012** D- 094501 Aldersbach  
IBV – Tauschtreffen bei der Brauerei Aldersbach, Frhr.-v.-Aretin GmbH & Co. KG
- 21. Juli 2012** D- 88427 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
- 15. September 2012** D- 01257 Dresden  
**26. Dresdner Tauschtreffen des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.**  
Ort: In FFD GmbH, Sachsenwerk Arena (Soccerarena), Siemensstr. 9  
Zeit: 9.00 bis 14.00 Uhr
- 22. September 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
- 17. November 2012** D- 74906 Bad Rappenau-Heinsheim  
FvB – Nikolaus-Tauschbörse
- 26. Januar 2013** D- 72818 Trochtelfingen  
IBV-Tauschtreffen beim Albquill Bräuhaus

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.

---

***Ich habe soviel schlechtes  
über Essen, Trinken, Rauchen und Sex gelesen,  
dass ich mit dem Lesen aufgehört habe.***

## Besuch bei „Watzke am Ring“



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

Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,  
01139 Dresden, Krantzstr. 39

Redaktionsschluss für die Ausgabe IV/2012 ist der 1. August 2012.

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.