

Informationsblatt

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

Ausgabe IV/ 2013



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

17. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Wir leben mit der Zeit ohne zu wissen, wie viel uns davon bleibt. Doch gleich wann die Zeit gekommen, etwas bleibt, etwas, was uns auf einem gemeinsamen Weg begleitet hat und in unseren Herzen und Gedanken weiterleben wird. (R. K.)



Günter Krüger

01.07.1939 – 26.07.2013

Am 26. Juli 2013 verstarb nach langer Krankheit und immer wieder aufkeimenden Hoffnungen unser langjähriges treues Vereinsmitglied Günter Krüger.

Mit ihm verloren wir einen aktiven Mitstreiter im Vereinsgeschehen, der durch seine Ideen, seine Kontakte und seinem Spaß am Hobby immer wieder das Vereinsleben bereicherte.

Seit vielen Jahren beschäftigte sich Günter neben seiner Sammelei von Bieretiketten sehr intensiv mit der Dresdner Stadtgeschichte, durchkramte Archive und besuchte regelmäßig Vorträge. Darauf aufbauend stellte er uns vor 9 Jahren den Kon-

takt zum Dresdner Geschichtsmarkt her, den er kontinuierlich aufrecht erhielt und sich intensiv um Leute bemühte, die uns in unserer Vereinsarbeit mit historischen Fakten und Belegen unterstützen konnten. Auf dieser Basis gelangten wir an viele Informationen zu ehemaligen Dresdner Brauereien, was für unsere Arbeit sehr hilfreich war.

Gleich was es auch war, Günter Krüger war gemeinsam mit seiner Frau, sofern es seine Möglichkeiten zeitlicher und gesundheitlicher Natur gestatteten, immer bereit, unsere Vereinsausstellungen zu betreuen und eigene Beiträge zu gestalten.

Er war ein bescheidener und oft sehr bedachter und zurückhaltender Mensch, auf den man sich immer verlassen konnte, den man gern zum Freund wünschen würde.

Auch wenn er sicher nicht mehr das zu Ende führen konnte, was er sich noch für sein Leben vorgenommen hatte, bleibt von ihm genügend erhalten, an das wir uns gern erinnern werden.

Er ist von uns gegangen und trotzdem ist er irgendwie immer noch in angenehmer Weise unter uns.

Wir werden ihn immer in gebührender Erinnerung behalten.

Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V.

Alle Jahre wieder –

Eindrücke von der 17. Internationalen Berliner Biermeile

Sommerzeit ist Reisezeit, was für manch Reisenden schon mal mit einem Kulturschock verbunden sein kann. Besonders dann, wenn man in einem fernen Land aus dem Flughafen kommend mit der gelegentlich rauen, von den Reiseprospekten abweichenden Wirklichkeit exotischer Länder konfrontiert wird. Nicht viel anders erging es Uneingeweihten, wenn sie am ersten Augustwochenende vom Alexanderplatz kommend die Berliner Karl-Marx-Allee stadtauswärts entlangliefen. Eben noch architektonische Tristesse, unterbrochen vom Kino International und dem Café Moskau, wurde man am Straußberger Platz, dem Beginn der Berliner Biermeile, urplötzlich mit der geballten Kraft

gefühlter bayrischer Bierkultur in Form eines großen Bierzeltes konfrontiert. Gut möglich, dass nicht wenige Besucher der 17. Internationalen Biermeile aufgrund des schon angebotenen Oktoberfestbieres und der tropischen Temperaturen nicht weit über den bayrischen Teil dieses Spektakels rund ums Bier hinaus gekommen sind, was aufgrund der dargebotenen Vielfalt nur zu bedauern wäre. Schließlich ist die Biermeile tatsächlich internationaler und dadurch interessanter geworden, zumindest für diejenigen, die gegenüber neuen, gern auch gewöhnungsbedürftigen Geschmacksnoten beim Bier offen sind.

Nicht weit hinter den Ständen süddeutscher Brauer ließen sich die Geschmackssinne bei Bieren aus aller Herren Länder auf die Probe stellen. Ob alle angebotenen Biere vorgeblich exotischer Provinienz tatsächlich z.B. in Afrika oder Asien gebraut wurden, mag man bezweifeln. Der Erweiterung des Horizontes waren sie auf jeden Fall zuträglich. In bleibender Erinnerung sind die Produkte der schottischen Williams Bros. Brewing Company geblieben. Deren u. a. mit Heidekraut oder Seetang gewürzten Biere, wurden bereits zum 10. Mal von der mit der Brauerei kooperierenden Firma Excalibur aus dem norddeutschen Arnis angeboten.

Entlang thüringischer und sächsischer Brauereien, unter die sich auch die kleine Firma Wacker Bräu aus der Börde mit einem vollmundigen bernsteinfarbigen



Bier gemischt hatte, gelangte man zu den Ständen von Brauereien des diesjährigen Partnerlandes Polen. Neben den wohl bekanntesten Marken Tyskie, Zywiec und Lech waren dabei auch kleinere Anbieter, wie z. B. die Brauerei Witnica zu finden, wobei alle gemeinsam einmal mehr unter Beweis stellten, dass die Biere aus unserem östlichen Nachbarland keinen Vergleich scheuen müssen.

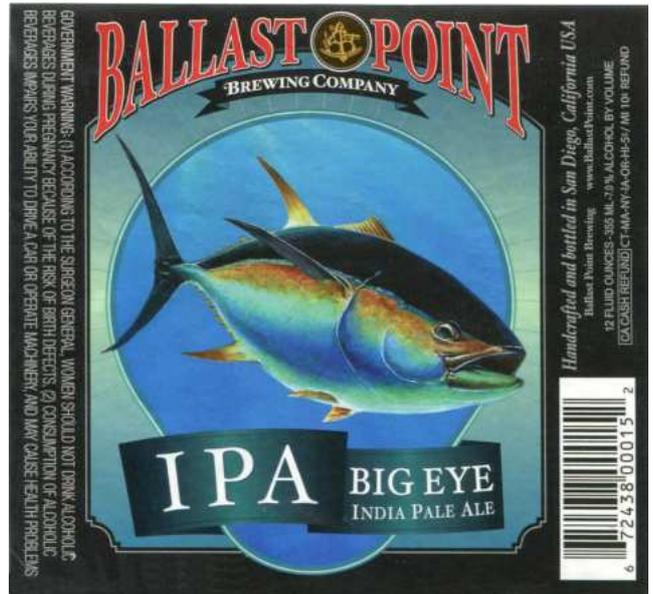


Für internationalen Geschmack in Verbindung mit handwerklich gebrautem Bier sorgte die Berlin Beer Academy, die auf eigenes Risiko fast 100 verschiedene Biere von 19 Brauereien aus den USA nach Deutschland importiert hatte und in ihrem Craft-Beer-Pavillon anbot. Neben Veteranen der US-Microbrewery-Szene wie Sierra Nevada Brewing Company, Rogue Ales und Odell Brewing Company waren auch neue, weniger etablierte, dafür aber umso experimentierfreudigere Anbieter wie die Epic Brewing Company

aus Salt Lake City vertreten. So unterschiedlich Größe und Herkunft der Brauereien auch sein mögen, so verbindet alle das Ziel, auf der Grundlage englisch-amerikanischer Brautradition handwerkliche Biere weit jenseits des industriellen Massengeschmacks anzubieten.

Als Glücksgriff kann nur bezeichnet werden, dass dabei das deutsche Reinheitsgebot eher als optional anzustrebendes Qualitätssiegel denn als Dogma interpretiert wird. Wie ließen sich sonst auch Geschmackserlebnisse wie beim Midas Touch der Dogfish Head Craft Brewery erzeugen, bei dem neben üblichen Zutaten auch Trauben, Honig und Safran verwendet werden.

Bleibt zu hoffen, dass sich das Konzept des Teams um Sylvia Kopp bewährt und die Besucher der 18 Biermeile, die vom 01. - 03.08.2014 veranstaltet wird, wieder die Möglichkeit haben, handwerkliche Braukunst Made in USA zu genießen.



Thoralf Knotz, FBG, 11.08.2013

Wussten Sie schon,

..., dass am **21. September 2013** in der Zeit von **12 bis 18 Uhr** im **MEGA DROME** und dem angeschlossenen **Brauhaus Radebeul** ein **Tag des offenen Hauses**

stattfindet.

Bei Rundgängen durch das Haus und die Brauerei können sie beides kennen lernen. Mit einem zünftigen Fassbieranstich beginnt die neue Zeit im Brauhaus. Speisen vom Grill, hausgebrautes Kötzsch und Musik runden das Bild ab.

MEGA DROME, 01445 Radebeul, Meißner Str. 507
Am Stadtrand von Radebeul in Richtung Coswig gelegen

..., dass das Pichmännel ein Oktoberfest feiert?

Vom 27. September bis 05. Oktober 2013 veranstaltet die Dresdner Feldschlößchen AG auf der Wiese hinter dem Haus der Presse in Dresden, das große Oktoberfest des Jahres 2013. Es wird ein speziell eingebranntes Festbier ausgeschenkt.

Bunte Veranstaltungen prägen das tägliche abwechslungsreiche Programm im Festzelt.

Sächsische Zeitung, Dresden 26.06.2013

..., dass das Brauhaus am Waldschlösschen in Dresden zur Eröffnung der neuen Waldschlößchen-Brücke am 26. August 2013 einen Festbierkrug aufgelegt hat. Ein Blick auf Dresden, die neue Brücke und das Erscheinungsbild des Brauhauses zieren den Tonkrug.

Seit 175 Jahren wird am Waldschlösschen Bier ausgeschenkt.

..., dass das „Luga-Bräu“ in Dresden-Luga aus beruflichen Gründen das Bierbrauen eingestellt hat.

, dass zum Irish-Folk-Konzert am 20. Juli 2013 auf Schloß Weesenstein durch die Weesensteiner Braukommune e. V., der „Geprüfte Kronkorken-Hochstapler 2013“ ermittelt wurde. 24 übereinander gestapelte ungebrauchte Kronkorken reichten bei Zeitbegrenzung von 2 Minuten zum Sieg.



..., dass in Großenhain, Landkreis Meißen, ein 55-jähriger Buntmetalldieb sich Zugang zu der stillgelegten Brauerei verschafft hatte, um im Schein seiner Taschenlampe einen alten Braukessel auszubauen.

Sächsische Zeitung, Meißen, 06.08.2013

Die Stadt Radeberg und ihr „Bierstadtfest“ 2013

Radeberg die Stadt am Rande der Dresdner Heide gelegen, feierte vom 21.06. bis 23.06.2013 mit seinem bekanntesten Unternehmen, der Radeberger Exportbierbrauerei GmbH, ihr Stadtfest, ihr „**Bierstadtfest**“. Die Stadt Radeberg und die Radeberger Exportbierbrauerei GmbH bilden bei solchen Ereignissen immer eine Einheit.



Kurz vor den Schulferien in Sachsen wollten die Radeberger mit ihren Gästen noch einmal so richtig feiern. Vom „Kaiserhof“ bis zur Oberstraße erstreckte sich das Festgelände. Das Schloss Klippenstein sollten die Besucher dabei nicht außer Acht lassen.

Viele bunte Veranstaltungen prägten den Festspielcharakter. Der Wettbewerb von sechs Funkengarden um den „Radeberger Funkenpflug“ Preis, den die Mädchen aus Arnsdorf gewannen. Ein historischer Markt lud ein zu einem Bierbad mit Bierkutscher Ernst an der Stadtkirche. Auch die „Radeberger Spezialitäten Meile“ auf der Hauptstraße hatte das eine oder andere Schmäckchen zu bieten. Wer das angebotene Radeberger Bier stilvoll genießen wollte, kaufte sich dazu den traditionellen Bierkrug zum Bierstadtfest 2013. In diesem Jahr war der Bierkrug aber aus Glas. Auch der Festumzug zum Bierstadtfest 2013 mit seinen 20 Bildern zog wieder viele Besucher in seinen Bann. Einen herrlichen Blick auf das emsige Treiben in den Straßen und Gassen und vor den Bühnen, hatten die Besucher, die sich mit dem 20 Meter Hohen

Riesenrad auf Höhenfahrt begeben hatten.

Wenn eine Brauerei bei so einem Fest mit im Spiel ist, muss es natürlich auch einen zünftigen Bierfassrollen-Wettbewerb geben. 15 Teams meldeten sich zum „Sachsen größten Bierfassrollen“. In farbenfrohen und historisch durchgesteiltten Kostümen begannen die einzelnen Mannschaften auf dem Brauereigelände mit den Vorausscheiden. „The Beat-Rollers“, die Theken-Brasilianer“ oder die „Schneemänner des KKS“ und andere kämpften um die besten Vorkampfergebnisse. Die Finalkämpfe, wurden dann auf dem Marktplatz der Stadt Radeberg ausgetragen. In zwei Minuten zwanzig Sekunden rollten die „The Beat-Rollers“ das Fass um den Marktplatz und errangen damit den ersten Platz. Die Mannschaft bestand aus den fähigsten Fassroller der Radeberger Spielleute. Das Azubi-Team, aus der Brauerei, erreichte nur den fünften Platz, konnten sich aber in ihrer Kostümierung als „Brauereigründer“ über den Kreativpreis für das extravagante Outfit freuen.

Drei erlebnisreiche Tage, im Rahmen des Radeberger Bierstadtfestes 2013, liegen hinter den geschätzten 30.000 Besuchern und den fleißigen Machern.

Werner Ehben und Bernd Hoffmann, FBG, 28.06.2013

200 Jahre Brauwirtschaft in Oberscheibe 1813 – 2013

1813 In Oberscheibe wird das erste Brauereigebäude errichtet. Besitzer war der Erbrichter Stölzel.

1817 Der Scheibenberger Meister Carl Gottlieb Drechsler wird als Brauer für das Erbgericht verpflichtet.

1855 Erbgerichtsbesitzer und Brauer wird Carl Heinrich Fiedler, welcher aus Wiesenthal zuzog.

1882 Emil Richard Fiedler übernimmt die Brauerei. Die Produktion von Flaschenbier führt er ein. Fortan heißt die Brauerei

„Brauerei Emil Fiedler“.

1920 Louis Emil Fiedler wird neuer Besitzer der Brauerei. Die Brauerei firmiert nun unter **„Brauerei Fiedler“.**

1934 Unter dem Datum 17.12.1934 erfolgt die Gewerbeanmeldung der Brauerei.

Zeit des 2. Weltkrieges

Während der Kriegszeit ruht das Leben in der Brauerei.

1954 Karl Fiedler (geboren 1919), Sohn des Louis Emil Fiedler, erweckt seit dem 01.07.1954 die Brauerei zu neuem Leben. Umfangreiche Bau- und Modernisierungsarbeiten waren erforderlich, um den Brauprozess wieder in Schwung zu bringen. Im gleichen Jahr wird noch das erste Bier gebraut.

1966 Im selbigen Jahr werden 2.781 hl Bier produziert. Die Produktion von Bier und AfG stieg in den nächsten Jahren rasant an.

1977 Mit 10 Beschäftigten in der Brauerei werden 7.111 hl Bier und 1.231 hl AfG hergestellt. Die Brauerei versorgt mit ihren Produkten die Nachbardörfer und besonders die Mitarbeiter im Pumpspeicherwerk Markersbach.

1986/1987 Die Kapazität des Lagerkellers wird erweitert, Einbau von 4x100 hl liegender Lagertanks. Damit kann auch die Flaschenabfüllproduktion erhöht werden. Die Produktion von AfG wurde bereits 1985 eingestellt.

1986 Ausstoßmenge 9.000hl Bier.

1987 konnten an die Kunden 9.500 hl ausgeliefert werden.

Die Brauerei war während der gesamten DDR-Zeit in privater Hand. Keine staatliche Beteiligung und kein VEB konnten das Erscheinungsbild der Brauerei verändern. Die Besitzer hatten immer das Sagen und trotz bestimmter Erscheinungen ihre Rechte bewahren.

1990 Das Bier der Wettbewerber raubte Karl Fiedler die Kraft zum Weitermachen. Im 3. Quartal 1990 gab Karl Fiedler den Braubetrieb auf. Karl Fiedler verkauft die Familienbrauerei im 4. Quartal an seinen Neffen. Christian Fiedler gelernter Braumeister, Sohn von Herbert Fiedler, wurde in 6. Generation neuer Besitzer der Brauerei.

1990/1991 Christian Fiedler begann mit umfangreichen Modernisierungsmaßnahmen in der Brauerei. Sie sollte fit gemacht werden, um wieder Fiedler-Bier in Scheibenberg und Umgebung zu verkaufen.

02.03.1991, der erste Sud wird eingebraut. Am 11.04.1991 konnte das produzierte Pilsner auf Flaschen abgefüllt werden. 2 Beschäftigte produzierten 2.500 hl Bier.

1993 5.500 hl Bier werden von 5 Beschäftigten produziert.

1997 7.000hl Bier stellen 7 Beschäftigte in der Brauerei her.

1999 Viel Neues passiert in diesem Jahr.

Die Brauerei hat einen neuen Braumeister, Thomas Fiedler, der Sohn von Christian Fiedler. Viele technische Neuerungen werden in der Brauerei verwirklicht. Neue Heizungsanlage, neuer Gärkeller, Umbau Sudhaus um nur einiges zu nennen.

7.700 hl Bier werden in diesem Jahr produziert.

In den folgenden Jahren wurde weiterhin viel Kraft und natürlich auch Kapital in die Modernisierung und Erweiterung der Bierproduktion gesteckt.

Für das Auftreten der Brauerei mit ihren Bieren bei den Kunden wurde in neue Modulkästen, aber auch in Bierflaschen investiert. Es erfolgte 2010 die Umstellung von 0,5l NRW-Flaschen auf 0,5l Longneck-Flaschen.

Die in der Brauerei nun eingesetzte Technik ermöglichte auch die Qualität der produzierten Biere zu erhöhen und neue Biersorten dem Kunden anzubieten. Aus acht verschiedenen Sorten kann der Kunde nun sein Lieblingsbier auswählen. Einige Sonderbiere vervollständigen das Angebot. Durch die hohe Qualität der in Oberscheibe produzierten Biere, konnte die Privatbrauerei Fiedler auch schon einige Auszeichnungen entgegennehmen.

2013 Die Privatbrauerei Fiedler kann mit Stolz das 200 jährige Jubiläum der Brauwirtschaft in Oberscheibe begehen. Sie können Stolz auf das Erreichte sein. 16 Beschäftigten gibt die Brauerei heute Arbeit und Brot, über 15.000 hl betrug zuletzt die Produktionsmenge, eine stolze Zahl.

Wünschen wir, der Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e. V., dem Team der Privatbrauerei Fiedler weiterhin alles Gute, viel Kraft und immer ein gepflegtes Bier aus Oberscheibe von „Fiedler“

Das Festbier zum Jubiläum, ein wahres Festbier (leider nur abgeweckte Etikette auf Deckblatt), schade, dass bei Fiedlers nicht immer Jubiläum gefeiert wird.

Wir hoffen auf weitere solche gelungene Biere. Danke!

Quellen: Auszug aus der Firmengeschichte der Privatbrauerei Fiedler Oberscheibe

Bernd Hoffmann, FBG, 10.08.2013

Beinahe ein Krimi

Im Internet erfuhren wir von der noch heute einzig existierenden Brauerei im Oberharz, der **Altenauer Brauerei**. Auf mehreren Seiten stellte die Brauerei ihre lange Geschichte und ihre Erfolge bis in die jüngste Zeit vor. Seit 1919 im Besitz der Familie Kolberg hat sie ihren Ursprung schon 1617 und nennt als Eckpfeiler ihres Erfolges handwerkliches Können, Erfahrung und den festen Willen, eine alte Tradition am Leben zu erhalten. Trotz zunehmender Konkurrenz im Zeitalter der Fabrikkonzentration und Konzerndominanz hoffe man, durch gleichbleibende Qualität die nächsten Jahrzehnte zu bestehen.

Das machte uns die Brauerei interessant, und wir beschlossen, sie bei einem Besuch im Westharz zu besuchen.

In Goslar machten wir uns nun auf die Suche nach den Bieren dieser Brauerei, gaben aber schnell auf, als auch die dritte der von uns besuchten Gaststätte kein Altenauer, dieses im Oberharz so gefragte, Bier führte.



Brauhaus Goslar

Da bemerkten wir in den engen Gassen Goslars ein Fahrzeug der Altenauer Brauerei, das vor einer Gaststätte haltend, irgend etwas verlor, was dem Klappern nach nur Bier sein konnte. So stürzten wir in die vierte Gaststätte, wie sich sehr schnell herausstellte, selbst eine Hausbrauerei, nämlich das Brauhaus Goslar, die Gose-Brauerei, die das Harzer Urbier, die Gose, auf Flaschen durch die Altenauer Brauerei abfüllen ließ.[2] Das Altenauer Fahrzeug lieferte nun Gosenbier an, mit Altenauer Bier war es wieder nichts.

Unsere Enttäuschung hielt sich in Grenzen. Natürlich haben wir das Brauhaus nicht ohne einige Trünke verlassen und zwischendurch uns vom dortigen Brau-

meister Odin Paul durch seine sehr interessante Brauerei führen lassen.

Am „Stammtisch“ hatten wir nebenbei merken lassen, daß wir die Altenauer Brauerei gerne besuchen wollten, erfuhren aber, daß sich im Moment ein Besuch nicht lohne, wir sollten dafür noch ein zwei Jahre ins Land gehen lassen. Wir vermuteten, daß man dort Investitionen durchführte, die einen Besuch erschwerten.

So führten wir nun die Suche nach Altenauer Bier weiter und wurden schließlich fündig im Kloostergut Wöltingerode, das uns nur bekannt war durch seine Klosterbrennerei. Vor einem Gutsladen und Souvenirshop stand ein Lieferwagen mit der Aufschrift „Wölti-Bräu“[3] eine uns völlig unbekannte Brauerei. So erkundigten wir uns im Shop, wo denn die Brauerei läge und erhielten zur Antwort, daß es diese noch gar nicht gäbe. Die Biere unter diesem Namen würden in der Altenauer Brauerei gebraut und unter diesem Namen könne man sie auch hier im Laden kaufen, z. B. Altenauer Edel-Pils und Harzer Hüttenbier. Das haben wir auch getan und konnten nach dem späteren Genuß auch bestätigen, daß es sich um gute Biere handelte.

Im Laden lag aber auch noch die Ausgabe Nr. 11 der „Wölti-Postille“ aus. In der war nun zu lesen, daß mit der Übernahme der insolventen Altenauer Brauerei die Klosterkammer Hannover die letzte Brauerei im Oberharz gerettet habe und nun die Brauerei unter dem Namen „Klosterbrauerei Wöltingerode GmbH“ firmiere. Man braut aber nicht in Wöltingerode, sondern in der Brauerei Altenau, deren Umsatz man nahezu verdreifachen will, um wieder rentabel zu werden. Das Potential dafür sei wegen der anerkannt hohen Qualität der Altenauer Biere und der Stellung dieser Brauerei als typischer Bestandteil der Region Oberharz gegeben. Als erstes wolle man die Marke „Altenauer“ unter dem



Fahrzeug „Wölti-Bräu“

Slogan: „So sagenhaft wie unser Harz“ neu positionieren und das Sortiment und dessen Erscheinungsbild attraktiver machen. Die Marken Edel-Pils, Altenauer Dunkel, Harzer Urstoff und Harzer Hüttenbier (Bügelverschluss) sollen als Premium-biere diesem Ziele dienen.

Man kann dem neuen Besitzer nur wünschen, daß er diese Ziele verwirklichen kann. Dennoch bleibt auch bei uns, die wir mit den Gepflogenheiten auf dem Biermarkt einiger Maßen vertraut

sind, ein ungutes Gefühl zurück: Wie undurchsichtig muß dem einfachen Bierkunden der Markt sein, wenn es eine Brauerei A nicht mehr gibt, aber darin produziert wird, und in einer Brauerei B gebraut wird, obwohl es sie gar nicht gibt; ein Krimi, so sagenhaft wie unser Harz!

Quelle: www.altenau-oberharz.com/text/biere.html

Dagmar und Gunter Stresow, FBG, 25.10.2012

Lustige Artikel

Radeberger Zeitung Nr. 53 vom 19.5.1883

Eine originelle Bierstatistik scheint augenblicklich im Gange zu sein, wenigstens wird von den Freunden des braunen Bieres zur Zeit in Berlin eine Zählkarte verschickt, die ganz nach dem Muster der Volkszählungskarten eingerichtet ist und folgende ergötzliche Rubriken enthält: Staat - Regierungsbezirk - Kreis - Amtsbezirk - Stammkneipe (evtl. Stammtisch, Anzahl der Stammgäste, Anzahl der Stammseidel)

I. Bierkonsum:

1. Wieviel Seidel trinken Sie durchschnittlich täglich? (Maximum, Minimum)
2. Bedürfen Sie zu Anfang, Ende, in den Zwischenräumen zwischen den einzelnen Seideln einiger Cognaks, Liqueurs? (Das Zutreffende ist zu unterstreichen, andere Sorten hinzuzufügen)
3. Bedürfen Sie in den Zwischenräumen fester Nahrungsmittel? (Welcher?)
4. Welche Biersorten vertragen Sie am besten?
5. Ist Ihr Magen geacht? (Auf welches Quantum?)
6. Wodurch ist Ihre Konsumfähigkeit erhöht? (Gratifikationen, Gehaltszulagen, Verlobung, erfreuliche Familienereignis, schwere Erkrankung von Erbtanten oder Erbonkeln, Orden, Beförderungen, Kurszettellß)
7. Wodurch wird Ihre Konsumfähigkeit verringert? (Körbe, Gardinenpredigt, Rüffel, Kater, Schulden?)
8. Trinken Sie auch Schnitte, Tulpen oder verabscheuen Sie dieselben?
9. Lieben Sie Deckel auf den Seideln, oder verabscheuen Sie offene Seidel ? Oder trinken Sie auch aus letzteren?
10. Stellt sich bei Ihnen bei fortgesetztem Biertrinken ein weinerliches Rühren (das sog. graue Elend) ein?

II .Physiologisch-psychologisch- ethisch-medizinisch-juristisch-politische Verhältnisse:

1. Wird Ihr Selbstgefühl durch Biergenuß erhöht oder vermindert? (um wieviel Prozent? Verhältniszahlen nach Anzahl der vertilgten Seidel erwünscht!)
2. Werden Sie nach dem Biergenusse ekliger oder lebenswürdiger? (Zutreffendes unterstreichen)
3. Wird durch den Biergenuß bei Ihnen die Lösung schwieriger staatswissensch., psychol., histor., jurist., techn. Fragen erleichtert oder erschwert?
4. Wie vielen guten resp. schlechten Witzen haben Sie bereits in Folge des Biergenusses das Leben gegeben? (Annährungszahlen genügen)
5. Haben Sie bereits in Folge eines Biergenusses einen Nachtwächter insultirt?
6. Sind Sie bereits in Folge des Biergenusses bestraft worden?
7. Nach wie viel Seideln stellt sich bei Ihnen der Kater ein? (falls Zahl nicht feststeht Schätzung)
8. Welche Medikamente haben Sie im Zustande des Katers als die zweckmäßigsten erkannt?
9. Halten Sie die Vorschrift eines Minimal-Biergenusses für Jedermann (einschl. Weib und Kind) im Wege der Gesetzgebung für notwendig uns ausführbar?
10. Sind Sie bei einer Aktienbrauerei beteiligt?

Zusammengestellt Gunter Stresow, FBG, 15.3.2013

Wussten Sie ... (Auszug)

Studie zeigt: Verbraucher nehmen „alkoholfrei“ wörtlich

Es gibt Biere mit 0,0 Volumenprozent Alkohol. Meist sind jedoch je nach Herstellungsverfahren noch geringe Restmengen Alkohol in alkoholfreien Bieren enthalten – zwischen 0,02 und 0,5 Volumenprozent. Ein Restalkoholgehalt bis 0,5 Volumemprozent ist bei „alkoholfreien“ Bieren in Deutschland handelsüblich. Der „Restalkoholgehalt“ wird in der Regel nicht angegeben. Eine gesetzliche Regelung gibt es hierzu nicht.

In einer repräsentativen Verbraucherstudie zum Portal Lebensmittelklarheit.de wurden die Teilnehmer gefragt, was sie unter einem Bier mit der Kennzeichnung „alkoholfrei“ verstehen. Mehr als zwei Drittel der Verbraucher (69,2 Prozent) gehen davon aus, dass keinerlei Alkohol im Getränk enthalten ist.

Nachdem sie über den derzeitigen Handelsbrauch aufgeklärt wurden, wünschen sich 81,5 Prozent der Befragten eine genaue Angabe des noch enthaltenen Alkoholgehalts in Volumenprozent.

Vor die Wahl gestellt zwischen verschiedenen Kennzeichnungsvarianten für ein Bier mit Alkoholgehalt von 0,4 Volumenprozent stimmten die Verbraucher folgendermaßen ab:

- Nur 23 Prozent der Verbraucher stimmten für die sktuelle Bzeichnung „alkoholfrei“.
- Den Begriff „alkoholarm“ bevorzugten 30,6 Prozent der Verbraucher.
- Die Bezeichnung „alkoholreduziert“ würden 20,3 Prozent der Befragten gutheißen.

Die Studie zeigt, dass die derzeitige Kennzeichnungspraxis bei alkoholfreiem Bier deutlich an dem Verständnis und den Wünschen der Verbraucher vorbei geht.

Aus der Presse vom 15.08.2013

Biermarkt geht weiter zurück

Immer mehr Brauereien erzeugen immer weniger Bier. Diese seit einem Jahrzehnt ungebrochen Entwicklung hat sich auch 2012 fortgesetzt. #Nach den Zahlen des Deutschen Brauerbundes ist die Braumenge, die 2003 noch bei rund 106 Mio. hl lag, in diesem Zeitraum um etwa 10% gesunken. Für 2012 wird ein Absatzminus von 1,8% ausgewiesen. Das schmerzt insbesondere, weil auf der anderen Seite für Rohstoffe, Transport und Löhne gestiegen sind und auch Überkapazitäten drücken. Obwohl die Zahl der Braustätten kontinuierlich zugenommen hat und nach jüngsten Zahlen bei 1341 liegt, arbeiten immer weniger Menschen in dieser Branche.

Im vergangenen Jahr waren es nur noch rund 27.000 (2003: 34.400) Im Vergleich zu den meisten anderen europäischen Ländern ist der deutsche Biermarkt extrem kleinteilig. Dies gilt auch, wenn man andere Branchen der Ernährungsindustrie dagegenstellt. Eine dominierende Stellung kann keine Marke für sich reklamieren; selbst die fünf größten kommen in Deutschland auf nur rund 40 Prozent.

Lebensmittelzeitung vom 08.02.2013

Bier- Fusion schmeckt Amerikanern nicht

Die 20 Milliarden Dollar schwere Übernahme des mexikanischen Bierbrauers Grupo Modelo („Corona“) durch den belgischen Weltmarktführer Anheuser-Busch InBev gerät ins Stocken. Die US-Wettbewerbsbehörden fürchten, dass die Amerikaner dann mehr fürs Bier zahlen müssen. Das Justizministerium hat deshalb Klage in Washington eingereicht, um das Vorhaben zu stoppen. InBev erklärte, die Übernahme vor Gericht zu verteidigen. Der Wettbewerb würde unter dem Zusammenschluß leiden, begründete das Justizministerium die Blockade.

Denn Medelo habe sich nicht an den von InBev angestoßenen Preiserhöhungen beteiligt. Zusammen würden die zwei Firmen nach Umsatz 46 Prozent des US-Biermarkts beherrschen. Weiter Marken des belgischen Brauriesen sind „Beck`s“ und „Stella Artois“. In Deutschland ist InBev die Nummer zwei. Zur Gruppe gehören auch „Hasseröder“, „Löwenbräu“, oder „Franziskaner“.

NZ vom 02.02.2013

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

Pressespiegel des Deutschen Brauerbundes (Auszug)

Köln verbietet Alkohol in den U-Bahnhöfen

Als erste Stadt in Nordrhein-Westfalen führt Köln in den U-Bahnhöfen ein Alkoholverbot ein. Vom 1. September 2013 gelte die Regel an den etwa 60 Stationen. Das Verbot betrifft nicht die Zwischenebenen der Bahnhöfe. Einen ersten Versuch hat die Stadt schon im Belgischen Viertel gestartet.

Pressespiegel (34. KW 2013) aus Die Welt 19.08.2013

Veranstaltungen der Weesensteiner Braukommune IV. Quartal 2013

11. Oktober 2013 – 20 Uhr

Auf ein Bier

„Nicht alles wird schlecht“

Kabarettabend mit dem Dresdner Zwei-Mann-Kabarett-Theater

„Duale Satire Deutschland“

Ulrich Eißner und Arnd Stephan entfachen ein tolles kabarettistisches Feuerwerk mit Wortwitz und Gesang zu aktuellen Problemen unserer Zeit



Weesensteiner Braukommune e.V.
- Der Schloßförderverein -

Am Schlossberg 1

01809 Mügglitztal

15. November 2013 – 20 Uhr

Auf ein Bier

„Amadeus“

Gastspiel des Puppenspielers Detlef Heinichen vom Theatrium Figurentheater Dresden

Für beide Veranstaltungen ist für Weesensteiner Bier und Fettbemmchen gesorgt.

Vereinstermine 4. Quartal 2013

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

19. Oktober 2013	11 Uhr	Besuch der Malzfabrik Heidenau, Hafenstr. Anmeldung erforderlich
08. November 2013	17 Uhr	Vereinstreffen
30. November 2013	16 Uhr	Weihnachtsfeier des FBG im Stammhaus der Feldschlößchen AG, Budapester Str. 32 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 informieren.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2013

21. September 2013

Internationale FvB Tauschbörse im Kaiserhof

D- 96317 Kronach

03. - 06. Oktober 2013

Weltkongress der Brauereierwerbemittel-Sammler

SK- 03601 Martin

02. November 2013

IBV-Tauschtreffen bei der Brauerei Göller „Zur alten Freyung“

D- 97475 Zeil

16. November 2013

Internationale FvB-Nikolaus-Tauschbörse

D- 94906 Bad Rappenau-Heinsheim

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

Impressionen vom Bier- und Stadtfest Radeberg 2013



Zusammengestellt von: Bernd Hoffmann, 01689 Weinböhla, Friedensstr. 11
 Werner Ebben, 01139 Dresden, Schwindstr. 6
 Mitglieder des Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,
 01139 Dresden, Krantzstr. 39

Redaktionsschluss für die Ausgabe I/2014 ist der 1. November 2013.
 Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.