

# Informationsblatt

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

## Ausgabe I / 2018



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

22.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

## **Liebe Vereinsmitglieder, liebe Freunde und Partner unseres Vereins,**



ich hatte noch nicht mal richtig den Stift aus der Hand gelegt, vom Artikel schreiben für unser Infoblatt I/2017, schon sitze ich wieder beim neuen Artikel für Heft I/2018.

Ist das Jahr wirklich schon wieder fast vorüber?

Nur leider gibt es eben von 2017 nicht viel zu erwähnen.

Im Gegensatz zu den vergangenen Jahren, wo wir auf einigen Festlichkeiten, unseren Verein durch Ausstellungen präsentieren konnten, hatten wir in diesem Jahr keinerlei Möglichkeiten dazu.

Wir hatten zwar wie jedes Jahr unsere Vereinstreffen in der FS AG und im Schillergarten, unser schon zur Tradition gewordenes Vereinsgrillen bei Anne Below, unser jährliches Tauschtreffen, sowie unseren Vereinsausflug, dieses Jahr ins Brauhaus Obergurig.

Wenn man dies so liest, sagt man sich, eigentlich war ja ganz schön was los im Verein.

Aber was eben unseren Verein die ganzen Jahre ausgemacht hat, unsere Arbeit zur Brauereigeschichte, geht diese leider immer mehr, von einzelnen Ausnahmen mal abgesehen, in Richtung null.

Nachdem Ende 2016 unser Schriftwart Werner Ehben seinen Rücktritt aus dem aktiven „Dienst“ verkündete, hat nun auch unser zweiter Schriftwart Bernd Hoffmann, aus gesundheitlichen Gründen, die Verringerung seiner Mitarbeit am Infoblatt u.a. angekündigt.

Was mir wieder vor Augen führt, wenn sich alle restlichen Mitglieder unseres Vereins nicht bald mehr um rege Mitarbeit bemühen, könnten die nächsten Ausgaben vom Infoblatt, die letzten sein.

Nur leider werden wir ja auch nicht jünger und neue Mitglieder zu finden, ist eben nicht einfach.

Das erinnert mich daran, dass sich der Berliner Geschichtsverein um Michael Weidner im April 2017 aufgelöst hat. M. Weidner hat sich nach 27 Jahren als Vereinsvorsitzender für die nächste Wahlperiode nicht mehr zur Verfügung gestellt und leider hat kein anderes Mitglied dieses Vereins seine Bewerbung für den Vorsitz abgegeben.

Wollen wir hoffen und alles dafür tun, dass unser Verein von solchen Angelegenheiten noch lange verschont bleibt.

Aber jetzt haben wir noch unsere Jahresabschlußfeier vor uns und dann geht es mit hoffentlich neuem Elan ins Jahr 2018.

Für das neue Jahr ist bis jetzt als Vereinsaktivität nur unser 32. Tauschtreffen im April geplant, weitere müssen und werden folgen

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

### **Alles Gute und viel Erfolg für das Jahr 2018**

Ich möchte mich auch diesmal besonders bei den Vereinsmitgliedern bedanken, die sich bei der Organisation und Durchführung unserer Aktivitäten und Veranstaltungen beteiligten, Artikel und Beiträge für unsere Veröffentlichungen schrieben oder uns, zu unserem Glück, immer wieder mit den schriftlichen Ergebnissen ihrer Recherchen beglücken.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 31.10.2017

## Zur Erinnerung an Dipl.-Brau-Ing. Wolfgang Kunze



Würdigung von Wolfgang Kunze im Bräustübl der Brauerschule Dresden (Foto Werner Ebben, genehmigt durch die Schulleiterin Frau Unger)

Die Vorstands- und Beiratsmitglieder der DBMB Landesgruppe Sachsen ehrten den im Januar 2016 verstorbenen Wolfgang Kunze mit einer Gedenktafel.

Am 07. August 2017, anlässlich des Geburtstages von Wolfgang Kunze wurde die Gedenktafel im beruflichen Schulzentrum für Agrarwirtschaft und Ernährung in Dresden feierlich übergeben. Sie soll an das Wirken von Wolfgang Kunze erinnern. 38 Jahre wirkte er als Lehrer, Direktor und Buchautor für die Ausbildung der Brauer und Mälzer. Auch zukünftige Auszubildende werden sich seine Arbeiten zu Eigen machen.

Auch Herwig Büttner wohnte dem Festakt bei. Er war der Nachfolger von Wolfgang Kunze am Schulzentrum bis er nun auch selbst die Leitung in die Hände der nächsten Generation übergeben hat.

Bereits jetzt hat die Erinnerungstafel einen würdigen Platz in den Ausbildungsräumen des Brauer- und Mälzerhandwerks in der Canalettostraße in Dresden gefunden. An vielen Standorten seines Wirkens in Dresden hätte diese Ehrentafel angebracht werden können, sie fand dort ihren Ehrenplatz wo durch das Wirken von Herwig Büttner, das Erbe von Wolfgang Kunze fortgesetzt wurde. Möge die Ehrentafel den zukünftig auszubildenden Brauern und Mälzern aufzeigen, welche Kraft, welches Wissen notwendig ist, um diesen Beruf zu erlernen und im Alltag das Erlernte umzusetzen.

Auszug aus Brauerei Forum, VLB Berlin Ausg.10, 16.10.2017, 32. Jahrgang  
Bernd Hoffmann, FBG, 22.10.2017

## Hausnachrichten aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH Das Jahrgangsbier 2017, das Bockbier „Bennator“, ist wieder auf dem Markt

Die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH wird auch mit dem Bockbier „Bennator“ des Jahrganges 2017 wieder die Herzen der Bockbierfans erobern. Am 07. Oktober 2017 war es dann soweit, das erste Fass „Bennator“-Bockbier sollte angestochen werden.

Zum festlichen Fassbieranstich begrüßte Geschäftsführer Eric Schäffer die anwesenden Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kunst, und besonders herzlichst den Gastredner Günther Beckstein (CSU). Günther Beckstein, heute 73 Jahre, war von 1999 bis 2007 bayerischer Staatsminister und im Jahr darauf sogar Ministerpräsident vom Freistaat Bayern.

Geschäftsführer Eric Schäffer konnte in seinen Ausführungen auf ein äußerst erfolgreiches Jahr zurückblicken. Man sei im Verlauf des Sudjahres 01.10.2016 bis 30.09.2017 nahezu „aus allen Nähten geplatzt“. „Die Sudkessel liefen Tag und Nacht. Die Eröffnung unseres neuen Logistikzentrum war deshalb sehr wichtig“.

Günther Beckstein spricht dann von spannenden Wochen, die vor der Bundesrepublik liegen. Immense Herausforderungen hätte die neue Regierung zu bewältigen. Den Umbau der „Automobilität“ zeigte er ebenso auf wie das Thema Integration von ausländischen Hilfesuchenden. Auch auf den Begriff Heimat richtete er sein Augenmerk. Für die Sachsen fand er die Worte: „Sie sind für mich der Inbegriff des Fleißes“.

Der feierliche Anstich des „Bennator“ Bockbieres 2017 konnte nun vollzogen werden. Die Bockbiersaison 2017/2018 hat damit für das Meißner Bockbier mit einer Stammwürze von 16,5 Plato und einem Alkohol-Gehalt von 6,5% begonnen. Auf einem Meißner Bierdeckel zum „Bennator“ hieß es einmal:

„Ein Bier, vollmundig und kräftig. Mit charakteristischer Malznote. Man sagte, sein bernsteinfarbenes Leuchten hätte deren schon Bischof Benno verführt“.

Auch auf das diesjährige Bockbier ist der Spruch anwendbar.

Weitere Quellen zum Thema Info-Blatt I/2013 und Sächsische Zeitung 10.10.2017

Zusammengestellt Bernd Hoffmann, FBG, 22.10.2017

### **Das Bockbier**

Kommt, Kinder, seht den Vater an!  
O seht, wie sieht er aus!  
Daß man ihn kaum erkennen kann,  
So taumelt er ins Haus.  
Er schwankt und wankt, als hätt' er, ach,  
Verloren jeden Halt!  
Wie ist er auf den Beinen schwach,  
Und hört nur, wie er lallt!  
Wie sieht er aus, wie sonderbar!  
Zerknittert ist sein Hut!  
So ist er einmal nur im Jahr –  
Es wär' auch sonst nicht gut.  
Sein Regenschirm scheint fort zu sein,  
Zerissen ist sein Rock!  
Jetzt zieht der Frühling draußen ein,  
Denn Vater kommt vom Bock.

Aus: Scherzgedichte von Johannes Trojan, Stuttgart und Berlin 1910, J. G. Cotta'sche Buchhandlung Nachfolger  
Gunter Stresow, FBG, 31.10.2017

### **Goethe und der Hopfen**

In der Anthologie „In aller Munde: Bier“, vorliegend im Bestand der SLUB Dresden, wurde zusammengestellt, was Goethe zum Bier sagte oder inwieweit man ihn mit Bier in Verbindung bringen konnte.

Dass er sich auch mit der Hopfenpflanze beschäftigte, war dem Autor bisher nicht bekannt und wird deshalb auch anderen Bierfreunden interessant sein. Nach <sup>(1)</sup> kam es nämlich, als Goethe 1823 in Eger weilte und dort beim Rat Grüner speiste, in einem Gespräch auch auf Krankheiten des Hopfens. Der Falkenauer Bergmeister Lößl hatte Goethe auf die sogenannte „Rußkrankheit“ des Hopfens aufmerksam gemacht. Goethe sandte daraufhin ein mit dieser Krankheit behaftetes Hopfenmuster an den Arzt und Botaniker Nees von Esenbeck nach Bonn, bekanntgemacht in den „Schriften zur Morphologie“, II,2, mit der Notiz: „Von dem Hopfen und dessen Krankheit, Ruß genannt.“

Von dieser Krankheit, dem sog. Ruß, war also der böhmische Hopfen, besonders der Falkenauer, ein wertvoller Ausfuhrartikel, befallen. Goethe erläutert nun den Befall der Hopfenpflanze durch den roten oder Feuerruß und den schwarzen Ruß, der sich im Misswuchs des Hopfens äußerte, beschreibt den Verlauf der Krankheit und die in Böhmen gewöhnliche Art seiner Bekämpfung. Er erhebt die Frage, ob neben den weiblichen Pflanzen auch männliche betroffen seien und ob sich weiblicher wilder Hopfen von weiblichem kultivierten Hopfen unterscheidet. Die Pflanze selbst „sei ein sehr lebensreiches, zur Fortpflanzung eilendes Geschöpf, wie man es an den unzähligen Ausschößlingen, dem schnellen Trieb, dem Reichtum der Blüte schon bemerken kann. Das naturgemäße normale sogenannte Hopfenmehl, deutet schon auf einen Überfluss von Saft und Kraft. Nun könnte wohl irgendeine Witterungsbedingung diesen inneren Reichtum allzu sehr steigern, der dann zuerst als Glanzüberzug erschiene und sich zuletzt in einem mißgeborenen Staub manifestiere, von welchem uns die in dem geheimen, kaum sichtbaren Reiche wohlbewanderten Freunde den besten Aufschluss geben könnten.“

Nees von Esenbeck hat Goethe in seiner Schrift: „Über den Ruß, Mehltau und Honigttau mit Bezug auf den Ruß des Hopfens“ geantwortet.

Übrigens nennt Goethe an anderer Stelle das Hopfenmehl Lupulin und betrachtet es als Bitteringrediens des Bieres.

(1) Johannes Urzdisil, Goethe in Böhmen, Artemis Verlag Zürich und München, 3. Auflage 1981  
Gunter Stresow, FBG, 31.10.2017

## **Das Bier kam zum Tag der Sachsen 2017 in Löbau bei Piano Förster aus einem Klavier**

Der Tag der Sachsen 2017 in Löbau rief natürlich auch die in Löbau ansässigen Unternehmen auf den Plan. Die Piano-Manufaktur August Förster GmbH, „Harmonie in Form und Klang“ in Löbau hatte sich mit dem Gedanken auseinandergesetzt, kann aus einem Klavier Bier gezapft werden, wenn dazu auch die Tastatur benutzt wird.

Die Klavierbauer erinnerten sich, dass früher die Klaviere an der Frontseite zwei Kerzenhalter zierten. Damit war auch die Aufgabe gestellt, zwei Bierzapfhähne am zu bauenden Klavier anzubringen. Logisch ergab sich daraus, dass auf der einen Seite ein helles und auf der anderen Seite ein dunkles Bier gezapft werden sollte. Die Sage verrät uns, wer mit den weißen Tasten spielen kann zapft sich ein helles Bier und der Genießer von Schwarzbier muss nun natürlich auf den schwarzen Tasten spielen. So wurde das Klavier von den Mitarbeitern der Firma Förster aufgebaut.

Grundlage für das zu bauende Klavier war das August Förster-Modell 116E. Ein Problem war, wie kommen die einzelnen Leitungen bis zu den Zapfhähnen an den Seitenwänden, denn die Rückwand des Instrumentes ist ja der Resonanzträger. Die Technik wurde gelöst. Die gesamte Technik, Bierfässer, Kühlaggregat und weitere Zapftechnik befindet sich in einem separaten Transportbehälter. Für das richtige Zapfen des Bieres holten sich die Förster-Mitarbeiter einen kompetenten Vertreter der sächsischen Brauwirtschaft mit ins Boot. Es war kein anderer als der Präsident des



sächsischen Brauerbundes und Brauereichef der Bergquell Brauerei Löbau, Steffen Dittmar. Alle technischen Probleme konnten einer Lösung zugeführt werden. Das Klavier mit einer Zapfanlage sah seiner Taufe entgegen. Pianos oder Klaviere stellen für den Besitzer immer etwas besonders dar, deshalb erhalten sie auch immer eine den Wünschen entsprechende Ausgestaltung. So auch bei dem Klavier mit Zapfanlage. Das Klavier erhielt entsprechend seiner Bedeutung eine zweifarbige Gestaltung. Der Klavierteil mit dem Zapfhahn für schwarzes Bier wurde schwarz bis zur Mitte lackiert, der andere Teil mit dem Zapfhahn für das

helle Bier wurde weiß lackiert.

So stand nun das zweifarbige Klavier mit Zapfanlage in der Piano-Manufaktur und trägt fortan den Namen

### **August Förster „Klabier“**

Den Tag der Sachsen 2017 in Löbau nutzten viele Besucher, um sich ein Bier aus dem „Klabier“ zu zapfen. Es gab natürlich Bier aus der Bergquell-Brauerei Löbau. Künftig wird das „Klabier“ auf Messen und anderswo für das Familienunternehmen werben und kann für Veranstaltungen gemietet werden.

Derzeit arbeiten die 40 Mitglieder der August Förster GmbH an Flügeln und Klavieren für Kunden in Asien, Russland, Deutschland, England und weiteren Ländern. Der Firmenstandort der August Förster GmbH in Löbau blickt auf eine 160-jährige Tradition zurück. Aktuell werden hier rund 80 Flügel und 120 Pianos im Jahr bereitgestellt.

Quellen: Pressemitteilung August Förster GmbH Löbau, 12.09.2017

Das Foto wurde freundlicherweise bereitgestellt von Gabriel Wandt, Marketing/Verkauf, August Förster GmbH  
Wenn der Braumönch in die Tasten haut, Sächsische Zeitung Online, 30.08. 2017

Bernd Hoffmann, FBG, 05.10.2017

## Wissenswertes

Die Neumarkter Lammsbräu wurde 2017 mit dem CSR-Preis der Bundesregierung in der Kategorie „Biodiversitätsmanagement zum Erhalt der weltweiten biologischen Vielfalt“ ausgezeichnet. (Anmerkung dazu: Der sog. CSR-Preis der Bundesregierung, Kürzel für „Corporate Social Responsibility“, wird an vorbildliche und innovative Unternehmen in 8 Kategorien vergeben, die ihre Geschäftstätigkeit sozial, ökologisch und ökonomisch verträglich gestalten.)

Quelle: Brauindustrie Nr. 5/2017, Verlag W. Sachon  
Gunter Stresow, FBG, 31.10.2017

## Unsere Vereinsveranstaltung am 14. Oktober 2017 im Bierbrauhaus Obergurig

Vielleicht war das Datum für unsere Veranstaltung etwas ungünstig gewählt (Herbstferien in Sachsen). Nur 6 Mitglieder, teilweise mit Partner – also 10 Personen fanden sich bis 11 Uhr in Obergurig am Bierbrauhaus ein.

Sehr freundlich wurde unsere kleine Truppe in der herbstlich dekorierten Wirtsstube von Grit Michalk, der Verwalterin des Bierbrauhauses, begrüßt. Beim Studium der Speise- und Getränkekarte kam es zu den ersten schweren Entscheidungen:

- Pilsner – hell-spritzig herb-betonter Hopfengeschmack
- Roter Mönch – kupferfarben-vollmundig-würzig
- Dunkles Bier – dunkel-malzaromatisch-feinherb
- Hefeweizen – fruchtig-blumig

Jeder fand etwas Passendes und wir konnten mit einem „Prost“ anstoßen. Noch das Essen bestellt und gleich ging es zur Brauerei- und Brennereiführung.

Seit 1410 lässt sich im Mönchswalder Vorwerk eine Brauerei nachweisen. 1676 wurde durch einen Erlass des Kurfürsten Johann Georg II. eine Klosterbrauerei des Domstiftes Bautzen errichtet. 1866 ging die Brauerei in den privaten Besitz der Familie Pöhle über. Sie betrieben die Brauerei bis 1909. Ferner firmierte die Brauerei unter Brauerei August Ritscher bis ca. 1931, Mönchswalder Klosterbrauerei, Inh. Paul Krebs bis 1935 und anschließend Kurt Paul Krebs bis zur Stilllegung um ca. 1950.

Im Jahr 2003 entdeckten der ortsansässige Unternehmer Norbert Kunz und einige seiner Freunde ihre Lust am Bierbrauen und gründeten den Brauverein „Kloster-Bock Mönchswalde e. V.“. Für den zunehmenden Durst reichte die 150 Liter Anlage nicht mehr aus und am 23. April 2016 wurde die neue, selbstgebaute Brauanlage mit 600 Liter für das Mönchswalder Bier in Betrieb genommen. Da sich Herr Kunz im Urlaub befand, führte uns Herr Martin Wagner durch die Brauerei und Brennerei. Er braut, neben dem Brauverein, auch für das Bierbrauhaus. Als gelernter Brenner mit Masterabschluss und Inhaber der Sächsischen Spirituosenfabrik in Kirschau konnte er uns neben dem Brauprozess sehr Interessantes über die Brennerei vermitteln.



Nach dem gemeinsamen Mittagessen gab es noch viele unterhaltsame Gespräche. Als wir uns dann am Nachmittag verabschiedeten, war jeder der Meinung; „Das war ein schöner Tag! Hier kommen wir wieder her“.

Für alle, die das Selbige erleben wollen, hier die Anschrift:

Bierbrauhaus Obergurig, Großdöbschützer Str. 3,  
02692 Obergurig OT Kleindöbschütz, Tel. 035938/5768

Noch ein Spruch aus dem Hause:

Aus dem allerbesten Hopfen wird ein Bier hergestellt.  
„Klosterbräu“ so heißt der Tropfen der dem Gaumen wohl gefällt.

Gunther Vogel, FBG, 14.10.2017

Rückseite: Bilder zum Artikel von Johannes Haufe, FBG, 14.10.2017

## Wussten sie schon

..., dass die Braustolz GmbH in Chemnitz OT Kappel ihre Bierproduktion eingestellt und nach Neuensalz zur Sternquell-Brauerei Plauen GmbH verlagert hat. Die Flaschenbierabfüllung der Braustolz Biere war bereits 2013 nach Neuensalz verlagert worden. 1886 wurde die Brauerei unter dem Namen „Brauerei Böttger & Co.“ gegründet. Schon bald erhielt sie den Namen Chemnitzer Feldschlößchen-Brauerei A.-G. zu Kappel bei Chemnitz. Weitere Namensänderungen schlossen sich an. Mit der Bildung der Getränkecombine in den Bezirken um 1969 erhielt die Brauerei den verpflichtenden Namen „Braustolz“, der bis heute Bestand hatte. Bedeutet nun die Verlagerung der Bierproduktion nach Neuensalz das Ende nach 130 Jahren für die Brauerei?

Information von Sammlerfreunden und Zeitschrift „Unser Steckenpferd“ 2/2017

..., dass das Dresdner Büchsenbier, natürlich aus der Feldschlößchen AG Dresden den Chinesen sehr gut mundet. Der Absatz von Bier ging damit steil nach oben. Zwei Frauen chinesischer Abstammung überwachen den gesamten Prozess und steuern die Logistik. Ein Hallenneubau war notwendig für die Versandabwicklung. 2013 wurde das erste Feldschlößchen-Bier nach China geliefert, dieses traf den Geschmacksnerv der Menschen im Reich der Mitte.

Bild „Das ist Ja ein Ding“, 30.08.2017

..., dass am 17. August 2017 die ersten Gläser mit dem „Sudenburger Frischbier“ gefüllt werden konnten. Die Magdeburger-Getränkcombine-GmbH hatte zu Eröffnung ihres neuen Brauhauses in der Brenneckestraße geladen.

OB Lutz Trümper und Brauereibesitzer Ulf Steinforth eröffneten das neue Brauhaus. Zehn Jahre vergingen von der Idee bis zum fertigen Brauhaus. In die Anlage wurden 1,5 Millionen Euro investiert. Brauer und Mälzer im Brauhaus ist Mark Anton Hiller.

Volksstimme 18.08.2017

..., dass der Staat beim Trinken und Rauchen mitverdient.

Bund und Länder haben im vergangenen Jahr 18,4 Milliarden Euro auf Steuern für verschiedene Genussmittel eingenommen, wie das statische Bundesamt berichtet. Das waren 3,9 Prozent weniger als ein Jahr zuvor. Rund drei Viertel der Summe oder 14,2 Milliarden Euro stammen aus der Tabaksteuer, es folgen Steuern auf Branntwein (2,1 Mrd.), Kaffee (1 Mrd.), Bier (0,7 Mrd.), Schaumwein (0,4 Mrd.) und andere

Sächsische Zeitung 27.09.2017

..., dass die seit zweieinhalb Jahren sich am Dresdner Dr.-Külz-Ring befindliche 1. Dresdner Wurstküche seit Oktober 2017 namentlich nun in die „Watzke-Familie“ aufgenommen wurde. Sie firmiert zukünftig unter „Watzke Wurstküche“, auch wird natürlich das Watzke-Bier aus der Hausbrauerei ausgeschenkt.

Sächsische Zeitung 22.09.2017

## Bier – Feuer – Feuerwehr

Zur Herstellung von Bier wird immer eine Energiequelle benötigt, die Wärme abgibt. Deshalb spielt das Feuer hier eine entscheidende Rolle. Aus der Geschichte erfuhren wir, dass Wärme abgegeben von der Sonne den Trank erzeugt, den wir heute, so glaube ich, als „Urbier“ bezeichnen können.

Ja, die Wärme der Sonnenstrahlen haben in einem Krug feucht gewordenes Getreide oder Brot zum Gären gebracht. Dieser entstandene labende Trank war nun das Bier. Über viele Jahrtausende hat sich die Herstellung des Bieres bis zur heutigen Verfahrenstechnologie entwickelt. Aber gerade der Beginn der Bierherstellung in größeren Mengen barg viele Gefahren.

Im Feuer erkannten die Menschen die Wärmequelle, die zum Kochen der Bierwürze notwendig war. Zuerst waren es offene Feuerstätten, über der die Braupfanne hing, später gab es eingemauerte Braupfannen, unter denen das offene Holzfeuer brannte. Deshalb war neben dem Braumeister und anderen Braugesellen während des Brauprozesses auch immer ein Holzspalter anwesend, der für den notwendigen Nachschub an Brennmaterial zu sorgen hatte. Diese offenen Feuer konnten

auch schnell einmal zügellos werden und außer Kontrolle geraten. Durch die Brände im Brauhäusern sind auch vielfach ganze Häuserzeilen vernichtet worden. Großer Schaden und Leid herrschten dann unter den Bewohnern. Aber nicht nur im Brauhaus kam es zu Bränden, auch in den Mälzereien, wo aus der Braugerste das Braumalz hergestellt wird. So u.a. geschehen im Dezember 1900 in der Brauerei in Marbach bei Roßwein, wo sich Malzkeime in der Darre entzündeten. Siebzehn Zentner Malz wurden vernichtet und auch an Geräten und am Gebäude entstand erheblicher Sachschaden. Eine weitere Gefahrenquelle in den früheren Brauereien stellte das siedende Pech dar, welches zum Auspichen der Holzfässer benötigt wurde. Auch von ihm ging eine hohe Brandgefahr aus. Es passierte am 07.05.1904 in der Brauerei von Reibetanz in Gersdorf, wo siedendes Pech überkochte und ein Gebäude mit den Malzvorräten in Schutt und Asche legte. Das Tragische an diesem Brand war, dass ein in der Nähe stehendes Wohnhaus durch Funkenflug abbrannte.

Eine andere Seite ist, dass auch mit Bier Brände gelöscht wurden. Durch Bischof Thietmar von Merseburg erfahren wir das Ereignis Die Festungsanlagen der Burg zu Meißen sind durch belagerte polnische Truppen in Brand geschossen worden. Die Burg schien zu fallen. Da griffen die Hausfrauen, die sich in der Burganlage befanden, zu einem letzten Mittel. Sie setzten am 13. September 1015 die auf der Burg lagerten Biervorräte zum Löschen der Brände ein. Durch den Mut der Frauen konnte die Burg zu Meißen gerettet werden. Durch diese Tat der Frauen und die Aufzeichnungen des Bischofs erhielten wir Kenntnis, wann in Sachsen das erste Mal von Bier gesprochen wurde.

Eine andere Seite wie Brauhäuser zu Schaden kommen konnten, zeigt das Beispiel des „Polnischen Brauhauses“ am Kohlmarkt im Altendresden, der heutigen Neustadt von Dresden. Am 06.08.1685 brannten im Altendresden bei einem Großbrand 338 Häuser nieder, darunter auch die Gebäude des „Polnischen Brauhauses“. Die Schadenssumme belief sich auf 8.000 Taler. 10 Jahre vergingen bis das Brauhaus wieder aufgebaut war und die Bierherstellung wieder aufgenommen werden konnte.

In den Jahren der Gründung der Aktiengesellschaften im Brauereibereich um 1860 kam es verstärkt zu großen Bränden in den Dresdner Brauereien. Der Brand am 04.03.1857 in der Waldschlößchenbrauerei verursachte einen großen Schaden an Gebäuden und Brauereitechnik, auch der Ausschank war betroffen. Der nächste Brand ereignete sich am 19.01.1859. Das Brauereigebäude auf dem Feldschlößchen geriet durch „Zerspringen der Brauereiesse“ in Brand. 1860 kam es in der zweiten Juni Hälfte zu zwei Großbränden (15.06.1860 und 21.06.1860) in der neu gegründeten Aktienbrauerei zum Felsenkeller in Dresden-Plauen. Bei dem ersten Brand entstand ein Sachschaden von ca. 25.000 Thalern. Um das Thema Brände in Dresdner Brauereien abzuschließen sei noch an das Brandgeschehen in der Actien-Brauerei Gambrinus zu Dresden erinnert. „Die Zeitungen vom 24.08.1878 berichten über ein Schadensfeuer in der Actien-Brauerei Gambrinus zu Dresden. In der Böttcherei der Brauerei war das Feuer ausgebrochen. Dasselbe hat außer den im unteren Gebäude befindlich gewesenen, nicht unbedeutenden Fässervorrat, auch noch das Pich- und Eishaus verzehrt, während das angrenzende Malzgebäude, sowie zwei dahinter gelegene Wohnhäuser durch die Anstrengungen der Feuerwehr vor dem Schicksal bewahrt blieben“.

Diese hier aufgeführten Beispiele von Bränden in Brauerei verdeutlichen uns welcher Schaden durch Feuer verursacht werden kann. Deshalb begannen die Menschen schon frühzeitig mit Maßnahmen, um Brände zu verhindern, z. B. durch gemauerte Feuerstätten, in denen die Braupfannen saßen. Aber auch Feuerlöschmittel hielten die Menschen parat. Wenn es auch am Anfang noch sehr einfache Mittel waren, wie Eimer aus Leder, die berühmten Feuerpatschen (eine besserer Besenstiel mit einem starken Lederlappen am Ende) und die Sturmhaken. Der Dresdner Rat z. B. forderte nach einem Stadtbrand von 1549, dass jedes brauberechtigte Haus einen zusätzlichen Wassereimer für die erste Brandbekämpfung bereit zu halten habe. Die Feuerverordnung von 1642



Bierbrauender, 1397



schrieb zusätzlich vor, dass eine Handspritze aus Messing oder Holz sich im Haus befinden musste. Ferner wurde eine halbjährige Überprüfung der Feuerstätten in den Brauhäusern vorgeschrieben.

Im Mittelalter liegt der Beginn des Feuerlöschwesens. Das Beistehen, das Helfen der Mitmenschen bei der Gefahr eines Brandes, ist aber bereits viel älter. Wie heißt es doch bezeichnend in Schillers unsterblichem „Lied an die Glocke“, wo er schrieb: *„Durch die Hände lange Kett, um die Wette fliegt den Eimer, hoch im Bogen spritzen Quellen Wasserwogen“*.

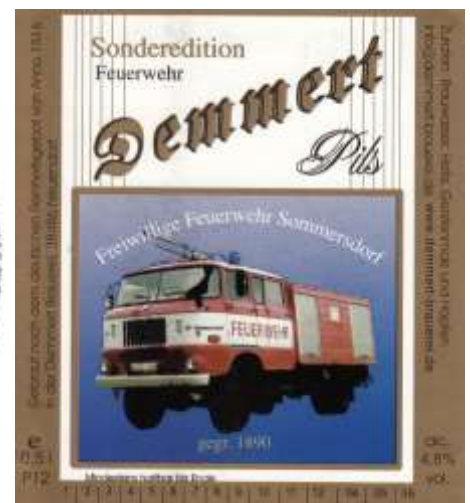
Die Zusammengehörigkeit bei der Bekämpfung von Bränden und anderen Katastrophen war die Bildung von Gemeinschaften, die gezielt Brandbekämpfungen vornehmen konnten. Auf Grund landesgesetzlicher Bestimmungen wurden in den Gemeinden Pflichtfeuerwehren aufgestellt, bevor die Freiwilligen und Berufsfeuerwehren gegründet wurden. Mitte des 19. Jahrhunderts schlossen sich hilfsbereite Bürger in Freiwilligen Feuerwehren zusammen. Die 1841 gegründete Freiwillige Feuerwehr in der Stadt Meißen ist die älteste in Deutschland. Ein wahrer Boom von Gründungen von Freiwilligen Feuerwehren setzt in den 1840er und 1850er Jahren ein. Die Feuerwehren, ob freiwillig oder berufsmäßig, kämpfen heute auf hohem technischen Niveau und mit all ihrer persönlichen Kraft gegen die Flammen, aber auch heute reicht ihre Kraft noch nicht aus, um alles Hab und Gut vor der vollkommenen Vernichtung zu bewahren.

Wie schließt sich nun der Kreis Bier – Feuer – Feuerwehr?

Wenn wir einmal uns unsere Brauereiwerbemittel anschauen finden wir die Verbindung. Viele Brauereien suchen die Verbindung zu den Feuerwehren oder umgekehrt, um Feuerwehrjubiläen auf Bierdeckeln oder Flaschenbieretiketten zu würdigen. Auch der Schutzpatron der Feuerwehrmänner und -frauen, St. Florian, spiegelt sich auf den Brauereiwerbemitteln wieder. Natürlich darf die Abbildung der Feuerwehrtechnik auf den Flaschenbieretiketten nicht fehlen. Ganze Etikettenserien mit der Abbildung von Feuerwehrfahrzeugen sind von den Brauereien aufgelegt worden. Natürlich darf der Humor rund ums Feuer und um die Feuerwehr auf den Etiketten auch nicht fehlen. Auch Bierkrüge und Gläser von Brauereien erinnern an Ereignisse im Leben einer Feuerwehr. Der Einsatz neuer Feuerwehrtechnik bedeutet auch oft Bau von neuen Feuerwehrhäusern. Was wird dann aus den alten? In Idstein z.B. zog eine Hausbrauerei in ein altes Feuerwehrhaus ein, eine sinnvolle Nutzung. Es hilft auch Brände zu löschen. Auch die Brauereien suchen historische Feuerwehrfahrzeuge, um sie dann in ihrem Sinne zu „Löschfahrzeugen“ umzurüsten.

Mir ist ein Fall aus der Lausitz bekannt, wo ein Feuerwehrmann, welcher eine sehr große Sammlung an Feuerwehrmodellfahrzeugen besaß, sich auch mit der Sammlung von Brauereiwerbemitteln rund um die Feuerwehr beschäftigte. Eine erste Katalogisierung dieser Brauereiwerbemittel liegt aus dem Jahr 1993 vor. Leider konnte die Arbeit nicht fortgesetzt werden.

Die Feuerwehr, die Frauen und Männer mit ihrer Einsatztechnik, versuchen täglich Leben und Gut zu retten, auch unter Einsatz ihres eigenen Lebens, stoßen leider dabei auch an ihre Grenzen. Alle Hochachtung ihnen für ihre Einsatzbereitschaft.



## Kunos Braugasthof im Hotel „Alte Schleiferei“ Erlabrunn bei Breitenbrunn im Erzgebirge



Die Gasthausbrauerei wurde am 23.12.2001 in Betrieb genommen. Alle anfallenden Arbeiten werden durch Herrn Krauß, einen gelernten Tischler, der zugleich Hausmeister des Hotels ist, ausgeführt.

Der maximale Ausstoß lag bisher bei rund 305 hl, also bei maximal 30 Suden pro Jahr und einer durchschnittlichen Schüttung von 160 kg pro Sud und einer Suddauer von 7 Stunden.

Produziert werden ständig die Sorten Pils, Dunkel und Schwarz, zusätzlich im Sommer ein helles Weizenbier und winters ein Bock mit 8% Stammwürze. Sie sind sämtlich „naturbelassen“, also un-

filtriert und nicht pasteurisiert.

Ausgeschenkt werden die Biere im Hotel „Alte Schleiferei“ am Tresen oder bei Veranstaltungen auch in 10 l und 20 l Partyfässchen, in kleinen Mengen auch für Mitnahme in 2 l Siphonflaschen.

Die Brauerei wurde errichtet durch die Tschechische Firma Pacovske Strojirny Pacov, die auch das handgesteuerte Sudhaus und alle Gefäße zur Gärung, Lagerung und für den Ausschank lieferte.

Das Sudhaus besteht aus einer Maischpfanne, die zugleich dem Abläutern dient und einer Braupfanne mit integriertem Whirlpool. Es ist handgesteuert, die Kochdauer beträgt 90 min, die Hopfengabe in Form von Pellets aus Hallertaler Perle ist mit 116 g  $\alpha$ -Säure pro hl Pils sehr hoch. Malze verschiedener Sorten bezieht man von der Fa. Weyermann. Man bevorzugt ein Einmischverfahren, also Dekoktion statt Infusion.

Gärung und Reifung laufen im Eintankverfahren in zylindrischen, durch Eiswasser gekühlten, Tanks mit 1250 l bzw. 2500 l ab. Die Hauptgärung beansprucht 7 Tage, die anschließende Reifung 4-5 Wochen. Hefe bezieht man von der Privatbrauerei Christian Fiedler, Scheibenberg, nachdem ein Bezug aus Wernesgrün nicht mehr möglich ist. Ab und an verwendet man auch Trockenhefe.

Bemerkenswert ist, dass die für das Hotel und das Brauen nötige Wärme in einem mit tschechischer Rohbraunkohle gefeuertem Kessel erzeugt wird und die Abgaswerte besser als die vergleichbarer ölgefeuerter Kessel sind.

Die Qualität aller vorgesetzten Biersorten war nicht zu bemängeln. Sie entsprach dem Typ, die Biere waren rein und von gutem Schaum. Lediglich die uns etwas aufdringliche Bittere könnte durch anteiligen Einsatz von Aromahopfen und nach Prüfung auch durch eine etwas geringere  $\alpha$ -Säuregabe eleganter ausfallen.

Volle Zustimmung von uns für den Text auf dem Bieruntersetzer, kürzer Bierdeckel genannt



## Vereinstermine 1. Quartal 2018

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

<b>12. Januar 2018</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen
<b>09. Februar 2018</b>	17:00 Uhr	Mitgliederversammlung, ohne Vorstandswahl
<b>09. März 2018</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen
<b>21. April 2018</b>	09:00-14:00 Uhr	<b>32. Tauschtreffen in der SoccerArena</b>
<b>25. Mai 2018</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Schillergarten
<b>08. Juni 2018</b>	17:00 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 unter [www.fbg-dresden-ostsachsen.de](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de) informieren.

## Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2018

**27. Januar 2018**

**D-72818 Trochtelfingen**

IBV, Albquell-Bräuhaus Auberger u. Schmid GmbH & Co., Lindenplatz 6

**10. März 2018**

**D-86368 Gersthofen**

IBV, Gasthof Stern, Kirchplatz 10

Organisator: Michael Seitz, Telefon: 0821 491290

**10. März 2018**

**D-08056 Zwickau**

22. Internationales Tauschtreffen für Sammler von Brauereiwerbemittel im Klubhaus Sachsenring, Crimmitschauer Str 68

Veranstalter: 1. Brauereisouvenirclub Mauritius Zwickau e.V.

Zeit: 9-13 Uhr

**24. März 2018**

**D-23552 Lübeck**

FvB, Tauschtreffen im BRAUBERGER zu Lübeck

**21. April 2018**

**D- 01257 Dresden**

**32. Dresdner Tauschtreffen des FBG Dresden/Ostsachsen e.V.**

**Ort: In FFD GmbH, Sachsenwerk Arena (Soccerarena), 01257 Dresden, Siemensstr. 9**

**Zeit: 9.00 bis 14.00 Uhr**

**5. Mai 2018**

**D-59063 Hamm**

FvB, 24. Isenbeck-Frühjahrs-Tauschbörse

Zentralhallen, Ökonomierat-Peitzmeiner-Platz 2 - 5

**26. Mai 2018**

**D-96123 Litzendorf-Tiefenellern**

IBV, Brauerei Hönig, Ellerbergstraße 15

**16. Juni 2018**

**D-19288 Ludwigslust**

IBV, Braumanufaktur, Friedrich-Naumann-Allee 26

Organisator: Bernd Schröder, Telefon: 0173 6343603

**23. Juni 2018**

**D-64756 Mossautal**

FvB, Privat-Brauerei Schmucker GmbH & Co. KG, Hauptstraße 89

Für Termine sowie Änderungen und Vollständigkeit wird keine Garantie übernommen, wir sind aber für rechtzeitige Terminbekanntgabe und Hinweise jeglicher Art dankbar. Programmänderungen vorbehalten.

Für die Durchführung der Tauschtreffen ist der jeweilige Veranstalter verantwortlich.

Informationen von IBV u. FVB Tauschbörsen aus den jeweiligen Fachzeitschriften, dem Internet und von Vereinsmitgliedern.



Herausgeber: Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,  
01139 Dresden, Krantzstr. 39

Gestaltung Titel- und Rückseite: Bernd Hoffmann, 01686 Weinböhla, Friedensstr. 11  
Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2018 ist der 01.02.2018.

**Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.**