

Informationsblatt

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

Ausgabe II / 2018



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

22.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Eine Attraktion auf der Insel Rügen – ihre Insel-Brauerei

Kaum der 1. Deutschen Meisterschaft der Hobbybrauer in Stralsund entkommen, empfing uns anderen Tags gleich am Anfang der Insel Rügen, in Ramin, die Insel-Brauerei. Die konnten wir nicht links liegenlassen, zumal uns bekannt war, dass dort jederzeit geführte Besichtigungen mit Verkostung möglich, aber auch freilaufende Besucher willkommen sind.

Die Brauerei, inmitten eines Bauernmarktes, in dem alle Rügener Produkte angeboten werden, ist umgeben von einem kleinen gepflegten Park, betreibt darin einen Biergarten. Alles Voraussetzungen, die nicht nur zum Verweilen, sondern auch zum Brauereibesuch und Kauf ihrer Biere einladen.



Die Inselbrauerei, eine der Inselarchitektur angepasste Halle, umschließt alle technologischen Einrichtungen der Brauerei, einschließlich Verwaltung, Versand, Gästebetreuung und Verkostung. Die Brauerei ging am 1.8.2015 in Betrieb. Damals verkaufte man im ersten Jahr 4.000 hl Bier, heute sind es bereits 15.000 hl/a.

Uns empfing Frau Koyka Stoyanova, Bier-Sommelière und Bierbotschafterin, die uns zunächst mit der Firmenphilosophie bekanntmachte. Die hat man – etwas hochgestochen – unter „Rügener Artenschutzabkommen“ zusammengefasst und beinhaltet Zielstellungen wie: Maximaler Biergenuss durch alle Sorten; die Herstellung „seltener Biere“ eigener Kreationen und historischer Bierstile; das Brauen mit kreidehaltigem Rügener Inselbrauwasser; die ausschließliche Verwendung von Naturhopfen mit hervorstechenden Aromen, Verwendung von Spezialmalzen und Biergewürzen; offene Obergärung; Naturbelassenheit, also keine Filtration, Stabilisierung oder Pasteurisation; Flaschenreife und eine – sicher in Brauerkreisen nicht ungeteilte - Interpretation des Reinheitsgebotes.



Es heißt auf einem Werbeprospekt: „Besser kein Reinheitsgebot“. Man verwende anstelle der im Reinheitsgebot zugelassenen Hilfsstoffe historische und natürliche Brauzutaten, und ein Hut über einem Bierglas könnte den Eindruck erwecken, als hielte man in Ramin das Reinheitsgebot für einen alten Hut. Tatsächlich hat man in der Inselbrauerei nichts gegen das Reinheitsgebot, sondern beruft sich auf die für obergärige Biere von alters her und vor allem auch in Bayern vertretene großzügigere Auslegung der für die untergärigen Biere geltenden Vorschriften.

Frau Koyka Stoyanova stellte uns dann zur Verkostung verschiedene Biere vor und erläuterte mit viel Sachverstand ihr Herstellungsverfahren und die so bewirkte besondere Note. Wir verkosteten die Sorten Insel herb, Insel Kreide, Baltic Stout, Baltic Ale, Baltic Dubbel, Baltic Tripel und ein als Meerjungfrau bezeichnetes Sauerbier.

Die Vielzahl unterschiedlicher Geschmacks- und Geruchseindrücke hat uns überrascht und wir bekennen freimütig, dass uns einige Sorten sehr zum Weitertrinken reizten, zumal uns am Ende der Verkostung eine köstliche Brotzeit geboten wurde. So können Essen und Trinken Leib und Seele zusammenhalten, dafür und für die uns erwiesene Zuwendung trotz immer stärker werdenden Publikumsverkehrs unser herzlicher Dank. Die Besichtigung selbst nimmt wenig Zeit in Anspruch.

Sie beschränkt sich nämlich nur auf das Sudhaus, selbst bei laufendem Betrieb, und den Blick in den Gärkeller. Flaschenreifung und Abfüllung sind ausgeschlossen.

Das nach den Plänen des Gründers der Inselbrauerei, Herrn Markus Berberich, durch Apparatebau Nordhausen gefertigte und installierte Sudwerk stellt pro Sud 35 hl heiße Würze her und wird durchgehend von Montag bis Freitag halbautomatisch betrieben. Die Gefäße werden elektrisch über eine Solaranlage beheizt. Wir hatten Gelegenheit, Herrn Frank Lucas, den Betriebsleiter der Brauerei zu sprechen, der uns Details dazu erläuterte. Er ist studierter Braumeister, Deutscher Meister der Biersommeliers und Vizeweltmeister in diesem Metier.



Die Brauerei beschäftigt derzeit 15 Mitarbeiter, deren Zahl man demnächst auf 20 erweitern will.

Für jede Biersorte – 12 ständige und gelegentliche Neuheiten oder saisonale Biere – werden jeweils zwei Hefestämme verwendet, eine für die Hauptgärung und eine für die Flaschengärung, man muss demnach mindestens 24 Hefestämme in ihrer Gärkraft dauerhaft erhalten. Für Sauerbiere werden außerdem Laktobakterien und andere Hefestämme, wie *Sacch. pastorianus* eingesetzt.



Beachtlich ist neben der Qualität der Biere die Aufmachung der abgefüllten Flaschen. Die 0,33 l-Flasche wie auch die 0,75 l-Flasche sind nämlich gänzlich durch eine bedruckte Biermanschette umhüllt. Bis vor kurzem wurde das manuell erledigt, heute geschieht es maschinell. Da nur Mehrwegflaschen zum Einsatz kommen, müssen diese Manschetten vor der Reinigung und Wiederbefüllung entfernt werden. Dazu wurde ein Dienstleister verpflichtet, der diese Arbeiten übernimmt. Vorgesehen ist auch das Brennen von Bier, Geläger und Treber, eine Anlage dazu ist schon installiert, ein Brennmeister

wird dringend gesucht.

Für die internationale Anerkennung der Güte aller Biere der Insel-Brauerei spricht auch, dass von den derzeit hergestellten 12 Biersorten 8 in London bei den World Beer Awards ausgezeichnet wurden.

Für uns ist jedenfalls ein nächster Rügenbesuch ohne den Besuch der beeindruckenden Insel-Brauerei undenkbar, nehmen wir doch mit jedem Schluck ihrer vorzüglichen Biere ein Stückchen Rügen mit dessen ehemals wichtigem Exportartikel, Kreide, auf. Wir sehen und schmecken so das schöne Rügen!

Dagmar und Gunter Stresow, FGB, 16.08.2017

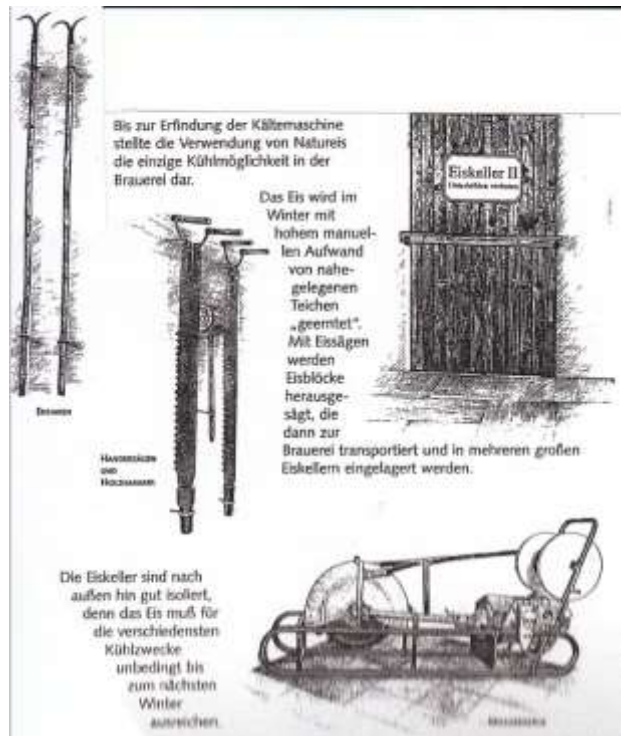
Bier und das große Verdienst von Carl von Linde dafür 175 Jahre Carl von Linde

Zwei Jahre ist es nun schon wieder her, dass alle Freunde eines guten Bieres einem besonderen Datum huldigten, es war der Georgitag, der 23. April 1516. An diesem Tag wurde auf dem Landstättetage in Ingolstadt durch die beiden damals Bayern regierenden Herzöge Wilhelm IV. und seinem jüngeren Bruder Ludwig X. das bayerische Reinheitsgebot für Bierbrauen erlassen. Das war ein Meilenstein in der Entwicklungsgeschichte des Brauwesens. Welches folgende Jahrhundert, aus heutiger Sicht betrachtet, hat dem Brauwesen den größten Fortschritt gebracht?

Da gibt es nur eine Antwort, es war das 19. Jahrhundert. Es war die Zeit, wo Biere zu schmecken begannen, so wie wir es uns heute vorstellen. Die errungene Gewerbefreiheit hatte alte Gewohnheiten und Geborgenheiten aufgehoben. Bier konnte nun u. a. auch exportiert werden, z.B. von Franken nach Sachsen, aber auch bis nach Hamburg und mit den Segelschiffen in die gesamte Welt. Für diese Unternehmen wurde extra der Biertyp „Exportbier“ entwickelt. In diese Zeit spielten auch die Erfindung der Dampfmaschine und ihre Nutzung in den Dampflokomotiven hinein. Die ersten Eisenbahnstrecken wurden gebaut. Was war die erste Fracht, die der Zug transportierte, natürlich es waren zwei Fass Nürnberger Bier, die am 11. Juli 1836 am Bahnhof Führth ankamen. Die Bürger in der böhmischen Stadt Pilsen waren aufgebracht über das in ihrer Brauerei gebraute Bier. Sie zerschlugen sogar die gefüllten Fässer auf dem Markt. Im „Bierland Bayern“ erhofften sie sich Hilfe. Sie fanden sie in dem 29jährigen Josef Groll aus Vilshofen. Viele Maßnahmen mussten umgesetzt werden, bis Groll seinen neuen Biertyp kreieren konnte. Umstellung vom obergärigen auf das untergärige Brauverfahren, lange kalte Lagerung, Filtration, um nur einiges zu



nennen. Der Hefetyp für den untergärigen Biertyp war bereits bekannt. Die Herausforderung für die Brauer war, um das untergärige Brauverfahren in Anwendung bringen zu können, die Temperatur von fünf bis neun Grad, wo die Hefe die Gärung in Schwung bringt. Tiefe Keller unter den Brauereien, Stollen in Felsen vorgegraben, natürliche Felsenhöhlen und Eis im Winter von zugefrorenen Seen und Flüssen konnte die Lösung sein. Viele im 19. Jahrhundert neu gegründete Brauereien strebten eine dieser Möglichkeiten an, kombinierten aber auch mehrere mit einander. Die Brauerei zum Felsenkeller bei Dresden, welche 1857 gegründet wurde, begann bereits 1856 mit dem Bau einer Stollenanlage in den Felsen hinter dem zukünftigen Brauereigebäude. Freiburger Bergleute schufen 9 Stollen mit einer Länge von 66m und einer Breite von 6,5m und einer Höhe von 6m. Diese Ausmaße waren notwendig, um die Fässer auch ans Tageslicht zu bekommen. Alle Stollen sind mit einem 140 n langen Verbindungsstollen verbunden. Die Lagerung und Kühlung war optimal für das Bier. Der Ausbruch aus den Stollen diente als Baumaterial für den Aufbau der Brauereigebäude. Deshalb auch der richtige Name für die Brauerei „Felsenkeller Brauerei“. Noch heute gibt es in ganz Deutschland noch Brauereien, die den Namen Felsenkeller Brauerei tragen. Eine weitere Möglichkeit war, auf flachem Land die Kelleranlage zu errichten und dann mit viel Erdmassen zu verschließen. Kleinere Brauereien nutzten kleine Anhöhen gruben dort ihren Keller hinein und bepflanzten das Ganze mit Kastanienbäumen oder Linden, um eine weitere Kühlung durch das Laubwerk der Bäume zu erzielen. Diese Gegebenheiten nutzten die Brauereibesitzer auch gleich, um ihr gebrautes Bier zu verkaufen. Im Schatten der Kastanienbäume wurde auch schon so manches Bier getrunken. Auch Scheunen wurden oftmals über den Kellern errichtet. Wenn eine Brauerei neu errichtet werden sollte, war in den



den oftmals über den Kellern errichtet. Wenn eine Brauerei neu errichtet werden sollte, war in den

geplanten Kosten die Errichtung der Kellieranlagen der höchste Posten. Eis als Kühlung, um untergärig brauen zu können. Eis bildete sich im Winter auf Seen und Flüssen. Auf der einen Seite war das Eis auf den Flüssen große Gefahr für die Flussschiffer, auf der anderen Seite ein Segen für die Brauereien. Aus der Meißener Stadtgeschichte erfährt man, dass am 28.12.1870 an beiden Ufern der Elbe Eis gebrochen wurde, um die Eiskeller zu füllen. Sogar zu Neujahr 1878 ließen die Eiskellerbesitzer tüchtig arbeiten, sie banden u.a. große Eisschollen fest, um sie am Wegschwimmen zu hindern. Schwer und gefährlich war die Arbeit der „Eismänner“. Mehr über die Arbeit der „Eismänner“ und ihre Werkzeuge erfahren sie im Sächsischen Brauereimuseum in der Privatbrauerei in Rechenberg-Bienenmühle im Osterzgebirge (siehe auch Der Bierkenner, Ausgabe 2002). Die Meißener Felsenkellerbrauerei lagerte z. B. im Januar 1881 42.569 Zentner Eis ein. Im Jahr 1886 hatte sich die Brauerei mit 50.000 Zentner versorgt. Zur Lagerung war im Brauereigelände eine Eisfeime errichtet wurden. Die Dresdner Brauereien ließen auf der Elbe riesige Eisschollen bis nach Dresden schwimmen, um billig zu Eis zu kommen. Ca. 100 x 30 Ellen waren die Schollen groß und bis zu 6 Zoll dick, 2 Quadrat Ellen hatten ein Gewicht von ca. 1 Zentner. Auch zu damaliger Zeit gab es Winter mit wenig Eis, dann wurde das Eis zum Teil aus dem Riesengebirge herangeholt, so 1866, wo 6.000 Zentner Eis mit der Bahn nach Berlin geliefert wurde. 1872 lieferte die Grünwaldsche Brauerei Stephan & Sohn 7.000 Ctr. Eis aus ihren Eiskellern nach Dresden.



So wurde aus fast wertlosem Naturprodukt Gold gemacht. Auf der anderen Seite mussten sie 1884 Eis in Norwegen kaufen, welches mit der Bahn über Stettin nach Meissen kam. Die Brauereien benötigten auch viel Eis für ihre Eiswaagen, mit welchen sie ihre Bierfässer zu den Kunden transportierten (siehe Der Bierkenner, Ausgabe 2009).

Eis als Naturprodukt konnte es nicht für immer gewesen sein, um Kühlung zu bringen. Im Pfarrhaus in Kempten wächst ein Junge mit Namen Carl heran (geboren 1843), der nach den Wünschen des Vaters auch Pfarrer werden sollte. Viel unternahm der Vater dafür, aber Carl blieb eigensinnig. 1861 verließ er das elterliche Haus in Richtung Zürich, um Maschinenwesen zu studieren. Im Alter von 26 Jahren wurde der junge Linde Professor der Maschinenlehre am Münchner Polytechnikum. Carl Linde forschte schon geraume Zeit am Funktionsmodell einer Kältemaschine. Die Brauereien drängten zu handeln. Denn für die Produktion von untergärig eingebrauten Bieren war die Kältetechnik ausgesprochen wichtig. Carl Linde kam mit der sehr technisch interessierten Münchner Braufamilie Sedlmayr zusammen. Sie förderten das Unternehmen Bau einer künstlichen Kältemaschine. Sie ahnten darin einen revolutionären Fortschritt für die Bierbrauerei.

1876 war es dann soweit, der Physiker Carl Linde hatte die Kältemaschine erfunden. Mit ihr ging auch die Brauerfamilie Sedlmayr in die Biergeschichte ein.

Das Wirkprinzip ist folgende: die Kraft einer Maschine, ob Wasserkraft, Dampfmaschine oder E-Motor, setzt einen Kompressor in Bewegung, der gasförmiges Ammoniak soweit verdichtet, dass es flüssig wird. Danach, vom Druck befreit, verdampft das Ammoniak wieder. Dabei entsteht die Kälte – und der Kreislauf konnte von Neuem beginnen.

Die künstliche Kälte in den Brauereikellern verhalf auch den untergärig gebrauten Biersorten nun zum endgültigen Durchbruch. Auch die ersten Haushalts-Kühlschränke entstanden in dieser Zeit.

Carl Linde war ein begeisterter Wissenschaftler, er verspürte aber auch die moralische Pflicht, dass seine gewonnenen Erkenntnisse für die Menschen nutzbar gemacht werden konnten.

So entstand 1879 die „Gesellschaft für Linde's Eismaschinen AG“, der direkte Vorgänger für die heute noch operierende Linde AG.

Carl Linde wurde in den Adelsstand erhoben. In einem Artikel über Carl von Linde lautet es: „Ein evangelischer Unternehmer wie aus dem Lehrbuch: Carl von Linde, Münchner Erfinder und Wohltäter erwies den Brauereien einen großen Dienst“. Mit seiner Erfindung der Kältemaschine gab es in allen Lebensbereichen einen starken wirtschaftlichen Aufschwung. Bis der Kühlschrank in jedem Haushalt Einzug halten konnte, vergingen noch fast 75 Jahre. Hier spielte weiterhin der Eisschrank seine dominierende Rolle. In Eisfabriken wurde künstlich Stangeneis produziert, welches dann mit Pferdefuhrwagen zu den Haushalten und in die Gaststätten zur Bierfasskühlung ausgeliefert wur-

de. Es war immer ein Gaudi, wenn der Eismann kam, gab es doch immer kleine abplatzende Ecken zum Lutschen.

Das Jahrhundert, in dem das Bier gewissermaßen erwachsen wurde ließ auch die meisten Brauereien in Deutschland entstehen. Im Jahr 1880 waren es über 19.000. So viele gab es nie zuvor, aber auch nicht wieder. Jedes vierte auf der Welt Ende des Jahrhunderts getrunkene Bier kam aus Deutschland.

Die Brauereien waren an jeder technischen Neuerung interessiert, um den Brauprozess effektiver gestalten zu können. Es begann 1818 mit dem Einsatz der Heißluftdarre beim Mälzen. Auch die in England erfundene Dampfmaschine fand Einzug in die Brauereien. 1843 dachte sich Balling, ein Tscheche, die Zuckerspindel aus, das Sacharimeter, mit dem sich der Gehalt an Stammwürze auf Bruchteile von Prozenten bestimmen lässt. Louis Pasteur enträtselte 1870 das geheimnisvolle Wirken der kleinen Fäulniserreger. Der Gärvorgang war dadurch durchschaubarer geworden. Diese Erkenntnisse erklärten auch, warum Hygiene und Sauberkeit in einer Brauerei so wichtig sind. Weitere Erfindungen beeinflussten die Bierqualität stark. Lorenz Enzinger aus Worms brachte 1878 einen Filtrierapparat für Bier auf den Markt. Das Bier konnte nun klar gelagert werden. 1880 wurde ein Verfahren patentiert, beim Bierzapfen Kohlensäure als Druckmittel zu benutzen. Das Bier blieb im Fass frisch und konnte bis zum letzten Tropfen gezapft werden. Dem dänischen Biologen und Chemiker Emil Christian Hansen gelang um 1881, Bierhefezellen rein zu züchten. Er fand, dass es nicht nur obergärige und untergärige Hefestämme gab, sondern innerhalb der Arten noch zahllose Rassen gab. Die Hefe hat durch ihre enzymatischen Wirkungen großen Einfluss auf den Geschmack des Bieres.

Zwei Erfindungen aus dem 19. Jahrhundert sollen hier noch genannt werden. Es ist zum einem die Erfindung des Bierglasuntersetzers aus Holzschliffpappen durch den Dresdner Robert Spath und zum andern die Erfindung des Kronenkorkens durch den Amerikaner William Painter. Beide Erfindungen wurden im Jahre 1892 mit einem Patent bestätigt.

Viele weitere Erfindungen und Neuerungen werden auch weiterhin ihren Einfluss auf die Produktion des Bier und seine Vermarktung haben. Einfach wichtig ist, dass am Reinheitsgebot festgehalten wird, dass das Bier nur aus den vier Rohstoffen Malz, Hopfen, Wasser und Hefe gebraut wird. Trinken wir ein Bier aus der Heimat und denken dabei daran, welche Mühen und Erfindungen notwendig waren, damit das Bier erwachsen wurde.

Zusammengestellt und aufgeschrieben von Bernd Hoffmann, FBG 16.01.2018

Quellen:

- 150 Jahre Carl von Linde-Auszug aus Ringpress – Unser Steckenpferd 1/1993
- Carl von Linde, Münchner Erfinder und Wohltäter – chrison 09/2005
- „Eiszeit“, auch in Weinböhla – Weinböhla Information Nr. 3/21.2008
- 150 Jahre Brauerei zum Felsenkeller bei Dresden – Der Bierkenner, Ausgabe 2008
- Das große Lexikon vom Bier – VMA-Verlag, Wiesbaden
- Erstes sächsische Brauereimuseum, Rechenberg-Bienenmühle – Der Bierkenner, Ausgabe 2002
- Das Jahr 2017 und seine historischen Jubiläen Rund ums Bier – Info-Blatt III/2017

„Elbner Schafsschiffe“



Auf dem Eulenbergschen Hof in Elben, Stadt Gerbstedt, braut der gelernte Brauer Armin Brandt das Bier mit dem urwüchsigen Namen zu besonderen Anlässen. Die Brauanlage für seine Hausbrauerei hat er selbst konzipiert und gebaut. Mit einer Waschmaschine WM 66 und einem alten Wäschebottich fing einmal alles an. Jeweils 50 Liter kann er mit jedem Sud einbrauen. „Schafsschiffe“ gibt es als Pilsner-Bier und als Dunkel-Bier.

Armin Brandt ist gebürtiger Sachse und hat den Beruf eines Brauers in der Brauerei in Wiesenburg (Brandenburg) erlernt. Er arbeitete in verschiedenen Brauereien und baute in vielen Ländern selbst mit Brauanlagen auf. Heute ist er bei der Lebenshilfe in Halle tätig, wo bis vor kurzem noch die Wippraer Biere abgefüllt wurden. Das abgebildete Flaschenbieretikett unterstreicht den Namen des Bieres.

Bernd Hoffmann, FBG, 24.01.2018, Auszug aus einem Stimmungsbericht aus dem Hause Brandt,

Gründung eines Brauvereines in Penig

Im Jahre 2017 gründete sich der Peniger Brauverein e.V. und veranstaltete im September 2017 auf dem Brauereigelände der aufgelassenen Peniger Brauerei ihr erstes Brauereifest. In diesem Jahr sind von den 29 Vereinsmitgliedern neue Aktivitäten geplant.

Aus einem Artikel in der Freien Presse Chemnitz erfährt der Leser, dass die Mitglieder ihr erstes eigenes Bier eingebraut haben. Selbiges soll dann zur Jahreshauptversammlung durch die Mitglieder verkostet werden. Vereinsmitglied ist auch der Hartmannsdorfer Brauerei-Chef Ludwig Hörnlein, welchem ja die Brauerei in Penig gehört. Das große Ziel des Vereines ist die Wiederbelebung der Braustätte in Penig. Den Sudhastrakt wollen sie von Besitzer Ludwig Hörnlein mieten. Er wurde bereits beräumt. In ihm, so die Vorstellung des Vereines, soll ein Brauereimuseum entstehen, wo die alte Technik gezeigt werden soll.

Auch spart der Verein, um eine eigene Brauanlage in den Vereinsräumen betreiben zu können. Die Nutzung der alten 80 hl Sudpfanne scheitert an ihrer Größe. Bisher durch den Verein verschenkte Biere wurden in Hartmannsdorf produziert. Das wurde auch in Flaschen abgefüllt und mit den ersten vereinseigenen Etiketten versehen.

Auch der Bürgermeister der Stadt Penig, Thomas Eulenberg, ist Mitglied im Verein. Er hat schon konkrete Vorstellung zur vereinseigenen Brauanlage. Ein 250 Liter Braukessel soll die Seele der Anlage werden.

Wünschen wir den Vereinsmitglieder viel Kraft und gutes Gelingen bei der Verwirklichung ihrer sich gesteckten Ziele.

Bernd Hoffmann, FBG, 05.02.2018, Grundlage für den Beitrag war ein Artikel vom 18.01.2018 in der Freien Presse Chemnitz, erhalten von Sfd. Rainer Hertel, Chemnitz,

Wussten Sie schon

..., dass sich Sachsen immer mehr am Bier-Export beteiligt.

Um fast acht Prozent ist der Bier-Export im vergangenen Bierwirtschaftsjahr aus Sachsen gestiegen. Diese Entwicklung bis einschließlich September 2017 gab Sachsens Brauerbund-Präsident Steffen Dittmar aus Löbau bekannt. Jedes zehnte in Sachsen gebraute Bier wird bereits im Ausland getrunken. Die Brauereien in Dresden und Eibau liefern, z.B. nach China.

Rund 810 Millionen Liter Bier stellten die 61 Brauereien in Sachsen im Bierwirtschaftsjahr her. Zum Vergleich: im Jahr 2015 waren es noch 850 Millionen Liter. Auch an den sächsischen Brauereien geht der schwindende Genuss von Bier durch die Menschen nicht spurlos vorbei.

Sächsische Zeitung 19.12.2017

..., dass sich der Braumeister Gunter Spies aus dem HammerBräu in Riesa auch im „Freundeskreis F 219“ arrangiert. Der Freundeskreis kümmert sich im Auftrage der sächsischen Staatskanzlei um das Schiff „F 219“, das den Namen und die Flagge des Freistaates trägt. Kurz vor dem Auslaufen der Fregatte „Sachsen“ in Richtung Mittelmeer besuchte eine Abordnung des Vereins das Schiff in Wilhelmshaven und überreichten der über 200 Mann starken Mannschaft Weihnachtsgeschenke.

Sächsische Zeitung 22.12.2017

..., dass in Deutschland der Bierverbrauch in den ersten drei Quartalen im Jahr 2017 um 2,7 Prozent zurückging. Nur 58,9 Millionen Hektoliter tranken die Menschen im statistischen Zeitraum. Die Zahlen veröffentlichte das Statistische Bundesamt in Wiesbaden.

Sächsische Zeitung 01.11.2017

..., dass die Hasseröder Brauerei GmbH in Wernigerode ihren Besitzer wechselt. Der belgische Bierriese Anheuser-Busch Inbev verkauft die Biermarke mitsamt der dazugehörigen Brauerei in Wernigerode im Harz an den hessischen Finanzinvestor CKCF. Trotz der z. Z. schwierigen Zeiten im Biergeschäft ist der neue Besitzer von Hasseröder, CKCF, zuversichtlich, was die Zukunftsaussichten der Brauerei angeht. In diesem Verkaufspaket verkauft Anheuser-Busch Inbev auch die Brauerei Diebels in Issum am Niederrhein an CKCF.

Sächsische Zeitung 17.01.2018

Qualitätswettbewerb für Bier 2017/2018

Der 43. DLG-Qualitätswettbewerb für Bier fand in dem Prüfzeitraum August bis Dezember 2017 statt. Zehn Sachverständige untersuchten von jedem Bier jeweils zwei unterschiedliche alte Proben.

In Abhängigkeit von der erreichten Punktzahl erhalten die Biere einen Bronzenen, Silbernen oder Goldenen DLG-Preis.

Die fachliche Prüfung besteht aus einem sensorischen und einem analytischen Teil (siehe auch Infoheft II/2012).

Alle Biere, die durch die DLG-Experten getestet werden, müssen nach den Grundsätzen des deutschen Reinheitsgebots, also nur aus diesen vier Zutaten Hopfen, Malz, Hefe und Wasser gebraut werden, auch wenn sie aus dem Ausland stammen.

15 Biere aus 6 sächsischen Brauereien konnten 2017/18 eine Auszeichnung erhalten, aus Mecklenburg-Vorpommern waren es 3 Biere aus 2 Brauereien, aus Thüringen 8 Biere aus 3 Brauereien, aus Sachsen-Anhalt 2 Biere aus 1 Brauerei und aus Brandenburg 12 Biere aus 2 Brauereien.

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

Brauereien	DLG-Preis 2018		
	Gold	Silber	Bronze
- Landskron Brau-Manufaktur Görlitz GmbH & Co. KG	5	-	-
- Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH	1	1	-
- Sternquell-Brauerei GmbH, Plauen	3	-	-
- Mauritius Brauerei Zwickau GmbH	1	1	-
- GSM Gastro-Service Mittelsachsen GmbH	2	-	-
- Glückauf Brauerei Gersdorf	1	-	-

Unter der Voraussetzung gleichbleibender Qualität darf der Teilnehmer 2 Jahre lang mit den erworbenen DLG Preisen werben. Die DLG kontrolliert durch stichprobenweise Nachkontrollen.

Der Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. gratuliert allen Preisträgern auf das Herzlichste und wünscht weitere gute Qualitätsbiere.



Vom Hopfenbau an Elbe und Saale

Die Hopfenbauern Thüringens, Sachsens und Sachsen-Anhalts richten ihr Augenmerk, den Anforderungen der Craft-Beer-Szene folgend, verstärkt auf Aromahopfen, darunter besonders den sogenannten Flavor-Hopfen.

Gefragt werden solche Sorten wie „Mandrina Bavaria“, „Hüll-Melon“ und „Hüll-blanc“. Die dazu benötigte Anbaufläche übersteigt derzeit kaum 10%.

In der Region Elbe-Saale, Deutschlands zweitgrößtem Hopfen-Anbaugebiet, arbeiten jetzt 31 Hopfenbauern, die 1450 ha bewirtschaften.

Der Verband Elbe-Saale fasst die Anbaugebiete in Thüringen (430 ha), Sachsen (400 ha) und Sachsen-Anhalt (über 600 ha) zusammen und erntet ca. 55000 Ztr. Die Betriebe dieses Verbandes sind mit durchschnittlich 45 ha deutlich größer als die in der Hallertau mit ca. 15 ha.

Zu DDR-Zeiten wurden im Bereich Elbe-Saale vorwiegend Aromahopfen angebaut. Die nach der Wiedervereinigung verbleibenden Betriebe setzten dann auf den ertragsstärkeren Bitterhopfen, wenden sich aber nun wieder dem Aromahopfen zu. Dessen Anbaufläche wird auf über 50% der Gesamtfläche ansteigen.

Dem Aromahopfen wird eine größere Geschmacksvielfalt nachgesagt, daher auch sein Einsatz in den Craft Beer Brauereien, die ausgefallene Geschmacksrichtungen wie Minze, Schokolade und Fruchtaromen verschiedener Richtungen bevorzugen.

Gunter Stresow, FGB, Quelle: Mitteldeutsche Zeitung vom 26.7.2016

Was uns alte Zeitungen erzählen

Wichtig für Biertrinker. Die bevorstehende warme Jahreszeit veranlaßt uns, die Biertrinker vor den zerstörenden Wirkungen des Sonnenlichts auf den Gerstensaft zu warnen. Die bayrische Sitte, das Bier aus Krügen zu trinken, ist hauptsächlich darauf zurückzuführen, dass der Inhalt dieser Trinkgefäße vor den Sonnenstrahlen geschützt bleibt. Wir Norddeutsche trinken das Bier aus durchsichtigen Gläsern und ahnen oft nicht, dass, wenn sich dasselbe als übel-schmeckende harzig bittere Flüssigkeit erweist, wir selbst an diesem Übelstande schuld sind, weil wir das Bier den Sonnenstrahlen ausgesetzt haben. Wünschenswert wäre es, wenn die Brauereien durch Warnungen hierauf aufmerksam machten. Die Holstenbrauerei hat damit den Anfang gemacht, indem sie ihre Flaschenbiere mit der Warnung: „Vor Sonnenstrahlen schützen“, versehen läßt.

Gunter Stresow, FGB, Pulsnitzer Wochenblatt vom 19.5.1883.

Korrektur zum Artikel "Kunos Braugasthof" im Heft I/2018

Im obengenannten Artikel muss es Alkohol statt Stammwürze und Hallertauer Perle statt Hallertaler Perle heißen.

Hinweis zur Titelseite des Info-Heftes:

Abbildung des Sonderbieretiketts der Mauritius Brauerei Zwickau zum 900-jährigen Jubiläum der Stadt Zwickau. „Elf18“ heißt das neue bernsteinfarbene Bier.

Vier verschiedene Hopfensorten verleihen dem Bier einen fruchtigen Charakter, die Stammwürze beträgt 12,9 Plato und der Alkoholgehalt liegt bei 5,3 Prozent.

Hinweis zur Rückseite des Info-Heftes:

Bierdeckelserien der Mauritius Brauerei Zwickau zum 900jährigen Jubiläum der Stadt Zwickau.

Die Bierdeckelrückseiten zeigen Abbildungen berühmter Persönlichkeiten der Stadt und Geschichtes geschriebene Industrieprodukte aus Zwickau.

Wir danken dem Brauereisouvenirclub Mauritius für die Unterstützung bei der Gestaltung des Info-Blattes II/2018.

Vereinstermine 1. Quartal 2018

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

09. März 2018	17:00 Uhr	Vereinstreffen
21. April 2018	09:00-14:00 Uhr	32. Tauschtreffen in der SoccerArena
25. Mai 2018	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Schillergarten, Dresden
08. Juni 2018	17:00 Uhr	Vereinstreffen
20. Juli 2018		jährliches Grillen im Getränkemarkt Anne Below

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.

Die Brauereijubiläen von sächsischen Brauereien im Jahr 2018

- Feldschlößchen AG Dresden
160 Jahre
- Privatbrauerei Specht GbR, Inh. Gerd & Axel Specht, Ehrenfriedersdorf
155 Jahre
- Brauerei zum Bergschlößchen im Missionshof Lieske, Oßling OT Lieske
20 Jahre
- Brauhaus Pirna „Zum Giesser“, Privatbrauerei Scheems & Besgen GmbH & Co. KG, Pirna
20 Jahre
- Brauhaus an der Thomaskirche. Leipzig
20 Jahre
- Hausbrauerei Laubegast, Dresden-Laubegast
Ausschank in der Gaststätte „Zum Gerücht“ Altlaubegast
20 Jahre
- Die Braustolz GmbH in Chemnitz-Kappel würde im Jahr 2018 ihr 150 jähriges Brauereijubiläum begehen. Aber am Standort in Chemnitz-Kappel, Am Feldschlößchen, findet kein Brauereibetrieb mehr statt. Die Marke wird in der Sternquell Brauerei Plauen weiter vermarktet. Ob das Jubiläum gewürdigt wird, ist nicht bekannt.

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2018 und andere Veranstaltungen

22. April 2018	Tag des deutschen Bieres-musikalischer Frühschoppen in Gersdorf
24. - 26. Mai 2018	20. Bierbörse am Völkerschlachtdenkmal Leipzig
25. - 26. Mai 2018	Brauereifest, Bergquell Brauerei Löbau
01. - 03. Juni 2018	Radeberger Bierstadtfest
02. - 03. Juni 2018	Brauereifest Bad Köstritz, 450 Jahre Brautradition
02. Juni 2018	Brauereifest Gersdorf, Glückauf Brauerei GmbH
08. Juni 2018	Landskron Brauerei Görlitz Fest der Sinne
09. Juni 2018	Freiberg, Fassathlon WM
03. - 05. August 2018	22. Berliner Bierfestival, Berlin, Karl-Marx-Allee
31.08. - 01.09.2018	5. Brandenburger Brauereitreffen in Fürstenwalde/Spree, Marktplatz
07. - 08. September 2018	Mauritius Brauereifest Zwickau
29. September 2018	Vereinsbrauerei Apolda, Bockbieranstich
07. - 08.10.2018	Schwerter Brauerei Meißen, Bockbieranstich
20.10.2018	Sternquell Brauerei GmbH, 28. Bockbierfest Plauen, Festhalle

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2018

- 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
- 07. Juli 2018** **D-94501 Aldersbach**
IBV, Brauerei Aldersbach Freiherr-von-Aretin-Platz 1
- 14. Juli 2018** **D-07973 Greiz**
OBSSC Tauschtreffen in der Vereinsbrauerei Greiz, Lindenstraße 60
- 14. Juli 2018** **D-88237 Bad Schussenried**
FvB Tauschbörse im Bierkrugmuseum
- 18. August 2018** **D-08237 Steinberg (Wernesgrün)**
IBV, Wernesgrüner Brauerei GmbH, Bergstr. 4
- 25. August 2018** **D-07318 Saalfeld/Saale**
FvB, Thüringer Tauschbörse im Brauhaus, Pößnecker Str. 55
- 08. September 2018** **D-37574 Einbeck**
IBV, Verleihung des Goldenen Bierdeckels, Schirmherrschaft Einbecker Brauhaus AG
- 15. September 2018** **D-96317 Kronach**
FvB, Tauschbörse im Kaiserhof, Ludwigstädter Str. 1(Schützenplatz)

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 Weinböhl, Friedensstr. 11
Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2018 ist der 01.05.2018.

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.