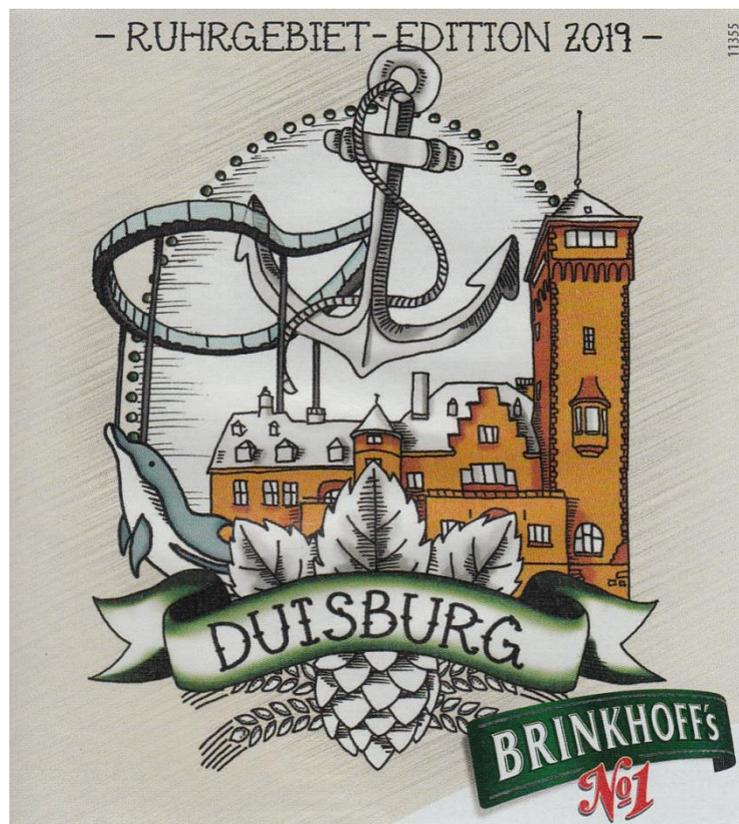


Informationsblatt

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

Ausgabe IV/ 2019



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

23.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Weitere Ausgaben zu den "Erkundungen zum Brauwesen" von Gunter Stresow



Obwohl unser Vereinsmitglied Gunter Stresow bereits mehrfach angekündigt hatte, seine "Erkundungen zum Brauwesen" einzustellen, waren bisher 19 Ausgaben dieser Literatursammlung erschienen. Das sollte jedoch noch nicht alles sein, was Gunter Stresow zu bieten hatte. So nutzte er die Gelegenheit unserer Mitgliederversammlung am 08.02.2019, dem Verein zwei weitere Bände zur Verwendung in der Vereinsbibliothek zu übergeben. Die neuesten Bände XX und XXI beziehen sich beide auf Auszüge aus der Wiener "Brauer- und Hopfenzeitung".

Ich wage zu behaupten, dass damit noch nicht das Ende der Fahnenstange erreicht ist und sicher noch weitere interessante bierische Nebenprodukte bei Gunter Stresow entstehen werden. Oder sollte ich mich diesmal irren?

Rolf Kluttig, 21.07.2019

„Botschafter des Bieres 2019“

Am 5. Juni 2019 wurde Sigmar Gabriel, ehemaliger SPD-Vorsitzender und Bundesaußenminister, auf dem Deutschen Brauertag in Berlin von den deutschen Brauern mit dem Ehrentitel „Botschafter des Bieres 2019“ ausgezeichnet. Julia Klöckner, Botschafterin 2018, zog eine positive Bilanz ihrer Arbeit in diesem Ehrenamt und übergab den Staffelstab an den

Botschafter 2019. Sigmar Gabriel sagte in seiner Antrittsrede unter anderem: „Deutsche Brauereien stehen symbolhaft für Nachhaltigkeit, Tradition und Innovation“.

Auszug aus Brauerei Forum Juni/Juli 2019

Neue Brautechnik eingeweiht

Die Stadtbrauerei Wittichenau mit ihrer 600-jährigen Brautradition hat ihr neues Sudhaus im Juni 2019 in Dienst gestellt.

Ein Sudhaus ist der entscheidende Teil einer jeden Brauerei. Hier wird die Würze aus Braumalz, Wasser und den einzelnen Hopfensorten im Sudprozess hergestellt.

Das alte Sudhaus, zuletzt erneuert 1957 und 1990, wurde dem technologischen Stand angepasst. Anfang Februar 2019 wurde das alte Sudhaus entkernt und innerhalb von vier Wochen von der Grundplatte bis zur Decke saniert. Anfang April wurde durch die Firma Kasper Schulz aus Bamberg die neue Sudanlage angeliefert und aufgebaut. Zuvor war sie in Bamberg aufgebaut gewesen, um zu sehen, ob alles passt. In dem 60 Quadratmeter großen Raum stehen drei aus Edelstahl bestehende Kessel. Auch ein Warmwassertank zur Wärmeenergieeinsparung wurde dort errichtet. Durch den vollautomatischen Sudbetrieb kann auch ein zweiter Sud angesetzt werden, obwohl der erste noch nicht fertig ist. Die neue Technik macht es möglich: im Sudhaus kann auch nachts der Sudbetrieb weiterlaufen. Der Betrieb arbeitet nun mit einer der modernsten Sudanlagen der Welt und ist damit auch technologisch, energetisch und auch wirtschaftlich mit dem neuesten Stand im Sudprozess ausgestattet.

Quellen: Hoyerswerdaer Tageblatt

Horst Weitzmann, FBG Juli 20198

Spitznamen für Biere

In seinen „Memorabilien aus meiner Reisetasche“ erinnert ein F. C. Weidemann an das schlechte Bier in Turin, das ihn an eine Gattung Bier aus Lüzzerode in Sachsen erinnere, wegen seiner Unverträglichkeit Auweh genannt.

Dabei fiel ihm ein Lied aus einer deutschen Operette ein, die 1705 in Leipzig aufgeführt wurde und in der verschiedene Spott- oder Spitznamen für Biere, die angeblich sächsische wären, genannt wurden. Sie folgen in den nächsten Kopien ()

Zu Erfurt wird der Schlunz, zu Halle Puff ge-
soffen,
Zu Jena ruft man Klafsch, zu Braunschweig Rum-
me aus;
Zu Breslau hat man Schöpß, zu Leipzig Rastrun
offen,
Es heißt zu Brandenburg das Stadtbier alte Klaus.
Zu Schweidnitz heißt es Stier, und eine Art in
Preußen
Wird Jammer zugeannt; zu Zerwick Grafemann,
Und Auweh muß das Bier zu Lüzzerode heißen,
Wie man zu Wittenberg auch Guckguck finden kann.
Zu Grimme muß das Bier sich Bauchwöh lassen
nennen,
Zu Magdeburg wird Filz, zu Rostock Öl gebraut;

Zu Frankfurt lernet man die Kraft des Pöffe kennen
Der liebe Kräuterling füllt zu Wettin die Haut.

Man sieht zu Eilenfort die Garabella schenken,
Zu Büstrow Ruifenal, zu Fichte Todtenkopf;
Es laffet uns Wollin an Pruse Puse denken,
Zu Giesleb'n floßt man Mord und Todtschlag in
den Kropf.

Zu Baugen pflegt man sich in Kiohmilch voll zu
saufen,

Zu Merseburg am Dom gibts Krappel an der
Wand!

Nach Streckepergel wird daselbst auch ausgelassen,
Zu Helmstädt aber wird nach Gose ausgesandt.

Ganz abgesehen davon, dass die Ableitung solcher Spottnamen sich in den meisten Fällen als Folge eines zumindest nicht mäßigen Trunkes herausstellt, muss als eine weitere Voraussetzung eine gravierende Unterschiedlichkeit der Biere vorliegen. Die ist heute mit Sicherheit nicht mehr gegeben, wenn man von der nun schon stattlichen Zahl der sog. Craftbiere einmal absieht. Außerdem gehört zur Namensfindung eine tüchtige Portion Phantasie und Humor, die nach meiner Auffassung unter Biertrinkern erst einmal gesucht werden muss.

Aus "Der Wanderer" vom 30.7.1824

Gunter Stresow, FBG, 03.06.2019

Historischer Fund in der ehemaligen Bergbrauerei in Großenhain-Zscheschen

In der Bergbrauerei in Zscheschen, einem heutigem Ortsteil von Großenhain, finden zurzeit Abbrucharbeiten von alten Brauereigebäuden statt. In der Längswand des Sudhauses entdeckte der Baggerfahrer etwa glänzendes. Aus dem Sandstein ragte eine alte Bierflasche heraus. Der Baggerfahrer selbst ein Sammler von historischen Bierflaschen, erkannte aber schnell, dass es sich hier um einen sehr wertvollen historischen Fund handeln könnte. Diese Flasche hatte das stattliche Alter von 155 Jahren. Die Stadtverwaltung wurde informiert und ein Mitarbeiter kam Vorort. Die in der Flasche befindlichen Papiere ließen sich Vorort nicht aus der Flasche herausziehen. Später wurden die Dokumente geborgen. Es waren eine Betriebserklärung für die Bierbrauerei, die Titelseite des Großenhaier Unterhaltungs- und Anzeigenblattes vom 18. Juni 1864, zwei Konzertprogramme und eine Sütterlin-Handschrift, die mit Heinrich Richter unterzeichnet war.

Heinrich Richter ist der Erbauer der neuen Brauerei in Zscheschen. Das Sudhaus war mit einer Braupfanne für eine 12 Zentner Schüttung ausgelegt. Verschiedene Brauereinamen trug die kleine Brauerei bis zu ihrer Auflassung 1989. Brauerei Richter war ihr Geburtsname, später trug sie den Namen „Brauerei zum Bergkeller“. Der Besitzer Heinrich Berndt nannte sie dann „Bergbrauerei“. Für die Umbenennung gibt es zwei verschiedene Zeitangaben in den Unterlagen, einmal 1893 zum anderen 1896.

Mit der Kombinatbildung in der DDR Ende der 1970-iger Jahre erhielt die Brauerei den Namen „VEB Felsenkellerbrauerei Meißen, BT Bergbrauerei Großenhain, im VE Getränkekombinat Dresden“.

Mit dieser Flaschenbeigabe zur Grundsteinlegung hat Heinrich Richter einen großen Schatz der Nachwelt hinterlassen. Dem Baggerfahrer ist zu danken, dass er so umsichtig gearbeitet hat.

155 Jahre hat die Nachricht von Heinrich Konrad Richter nun im Verborgenen gelegen. Interessant für die Nachwelt war nun, was er im Jahr 1864 zu Papier gebracht hatte. Die Schrift wurde von einem Heimatforscher entziffert und liegt nun in ihrem gesamten Umfang vor. Hier nun einige Auszüge aus dem Schreiben:

...„Der Erbauer desselben war Heinrich Konrad Richter, damals Pachtbrauer in Großenhain, geboren in Wehrsdorf bei Bautzen 1829. Veranlassung dazu war, dass die damals circa 10.000 Einwohner zählende Stadt keine Keller zum Lagerbierbrauen und auch wenig und kein gutes Wasser aus der Wasserkunst bekam. Der Erbauer wollte, weil er sich in der Stadtbrauerei (gegründet 1839 in Großenhain) wohlbefand, beide Brauereien bewirtschaften. Jedoch die Braukommune glaubte, dass ihre Brauerei durch die Neue geschwächt werden würde.“

...„Der Reihenschank, welchen ich kaufen musste, um real Gerechtigkeit zu erhalten, kostete 200 Reichstaler (RT). Dieses Jahr kostete der Scheffel Gerste zwei RT 20 Neugroschen (NG). Und der Hopfen 60 RT, geringerer 45 RT. Das einfache Bier kostete zehn Tonnen 19 RT (4 Tonnen gleich ein Fass gleich 393,88l, Dresdner Maß), das Seidel sechs Pfennige (P). Das Erlanger Bier kostete der Eimer zwei RT 20 NG (ein Eimer gleich 67,362l). Das Seidel zehn P. Das Lagerbier der Eimer vier RT. Das Seidel 15 P.“ Ferner schreibt er noch, dass die Brauerei in diesem Jahr aus mehreren Gründen langsam ging. Erwähnt hat er auch, dass seine Frau Henriette Emilie Berthold in der Brauerei in Gautzsch bei Leipzig geboren wurde. Auch seine Besitzverhältnisse legt er dar. Die letzten Zeilen in seinem Schreiben lauten.

„Mit herzlichem Gruß an die Nachkommenschaft und mit den besten Wunsche, dass der Segen Gottes stets auf dem Grundstücke ruhen möge, schließt – Gott für die bisher erwiesene Liebe und Güte dankend – Heinrich Konrad Richter“.

Auch wenn der Abriss der Gebäude einer so historischen Braustätte in Zscheschen, heute Großenhain-Zscheschen, sehr schmerzhaft ist, hat er einen sehr wertvollen historischen Schatz zu Tage gebracht. Ein historischer Fund, der einen würdigen Platz im Großenhainer Heimatmuseum finden wird.

Auszug aus Sächsischer Zeitung 20.07.2019 und 29.07.2019

Bernd Hoffmann, FBG, 13.08.2019

Der andere Pasteur

Louis Pasteur ist wegen seiner wissenschaftlichen Verdienste um die Haltbarmachung von Milch und Bier, sowie bei der Klärung der Wirkung der Mikroorganismen bei der Gärung bekannt. Weitgehend unbekannt ist aber seine politische Haltung im Zusammenhang mit dem sog. deutsch-französischen Krieg 1870/1871. Der endete bekanntlich mit der Niederlage Frankreichs und führte zur Gründung des Deutschen Reiches und damit auch zu einer von Frankreich schon früher befürchteten Stärkung Preußens.

Pasteur war in politischer Hinsicht ganz Franzose und brachte das auch in seiner wissenschaftlichen Arbeit zum Ausdruck, was man ihm von deutscher Seite als eine für einen Wissenschaftler unzumutbare nationale Voreingenommenheit vorwarf.

Pasteurs Parteinahme können wir heute so wenig übelnehmen, wie wir andererseits auch der deutschen Reaktion darauf nicht vorbehaltlos zustimmen können.

Ein Feuilleton der Leitmeritzer Zeitung vom 16.10.1872 bedauert, dass in Pasteur wie in den meisten französischen Gelehrten ein Stückchen Victor Hugo stecke, sie von Natur aus zu etlichem Blödsinn neigten, ihnen aber den Deckmantel von Wissenschaft umhingen.

» Quatrefages erfindet die „Race prussienne“; Wurz blamiert sich durch seine Darstellungen der Geschichte der Chemie, die nach ihm eine spezifisch französische Wissenschaft ist; Chevrenil erlässt einen Protest gegen das Pariser Bombardement, indem König Wilhelm und Graf Bismarck namentlich für einige zerstörte Orchideen verantwortlich gemacht werden, und Pasteur sendet der Bonner Universität sein Ehren-Doktorat zurück, mit einem

Schreiben, das sich durch pöbelhafte Ausdrücke auszeichnet. Er ist in der Tat ein Victor Hugo unter Frankreichs Gelehrten – die ja immer seltener werden und deren Verzeichnis auf einem Bogen Druckpapier heute Platz findet. Wo ist die gute alte Zeit im ersten Drittel unseres Jahrhunderts geblieben, als wirklich Frankreichs Gelehrte leuchtende Muster waren, als ein Humboldt und Liebig nach Paris eilten, um dort dem frisch sprudelnden Borne der Wissenschaft nahe zu sein?

Pasteur beglückt die Welt mit einer neuen Entdeckung, er nimmt darauf ein Patent und – o Wonne! – er lässt dabei seinen Grimme gegen die verhassten „Prussiens“ freien Lauf. Der „Moniteur Scientifique“ für September 1872 enthält nämlich einen mit einer Abbildung versehenen Aufsatz, in dem die neueste Pasteur'sche Erfindung „La biere de la revanche nationale“, angezeigt ist. Also ein Rachebier, das aber nicht etwa vergiftet ist und den Deutschen den Garaus machen soll, sondern welches dem deutschen uralten Brauverfahren den Gnadestoß versetzen und eine ganz neue Methode des Bierbrauens einführen soll. Schließt eure Brauereien, verwertet eure Aktien beizeiten, Pasteurs „Rachebier“ wird seinen Siegeszug halten! München und Nürnberg, Kulmbach und Pilsen, Liesing und Waldschlößchen, steigt herab von eurem Throne, eure Uhr ist abgelaufen, Louis Pasteur dekrediert es!

In den letzten Jahren, so heißt es im genannten „Moniteur“, sind allerdings in der Bierbrauerei einige Verbesserungen eingeführt worden, zumal in Deutschland, „dem Lande des Sauerkrautes“. Indessen die wissenschaftlichen Männer haben sich kaum mit der Bierbrauerei beschäftigt, weil sie das unter ihrer Würde hielten. Natürlich weiß der selbstgenügsame Franzose nichts von Ballings „Gärungs-Chemie“, von Mulders „Chemie des Bieres“, von den technologischen Arbeiten Knapp's, Otto's u. a.

Er meint, da Liebig mit seinem Fleischextrakt der Allerweltskoch geworden sei, müsse er der Allerweltsbrauer werden und er nimmt auf sein neues Verfahren ein fünfjähriges Patent, aus dem wir das Folgende mitteilen, ohne über den praktischen Nutzen dieser neuen Brauerei uns ein Urteil anzumaßen. Ist es wirklich im Großen ausführbar, zeigt es die Vorteile in der Tat, die Pasteur ihm nachrühmt, nun, dann haben wir wirklich eine Revolution in der Bierbrauerei zu erwarten.

„Ich wünsche“, sagt Pasteur, „ein Patent für fünf Jahre auf eine neue Methode des Bierbrauens zu nehmen, welche hauptsächlich darin besteht, dass die Gärung ohne allen Zutritt der Luft vollzogen wird. Die Würze wird, nachdem sie gekocht ist, in Gefäße von Holz oder Eisen gebracht, in einem Strom von Kohlensäure gekühlt und dann erst zur Gärung gebracht. Dieser Prozess ist auf neue wissenschaftliche Tatsachen begründet, die ich an einem anderen Orte entwickelt habe und aus denen hervorgeht, dass die Einwirkung der Luft auf die Verbreitung (sicher Bereitung) des Bieres im höchsten Grade schädlich ist. Der Prozess ist anwendbar auf leichte und starke Biere, Porter und Pale Ale. Ich wünsche, dass die nach meinem Verfahren hergestellten Biere in Frankreich den Namen „Bieres de la revanche nationale“ – warum, sage ich anderswo – im Auslande den Namen „Bieres francaises“ tragen sollen.“

Als Vorzüge des neuen Verfahrens werden nun aufgeführt: der Wegfall der Kühlschiffe, kein Verlust durch Verdunstung, die Abschaffung der Lagerkeller, eine Vermehrung der erzeugten Menge und gleichzeitig eine Zunahme der Stärke des Bieres gegenüber den bisher aus gleichen Materialien gebrauten Mengen, die Entwicklung eines höchst angenehmen „Bouquets“, Fortfallen der Eishäuser. Man sieht, es handelt sich um eine radikale Umwälzung, und wenn Pasteur's Verfahren nur die Hälfte der hier aufgeführten Vorzüge hat, so wollen wir ihm für seine Erfindung gerne Absolution erteilen, dass er sein Bier „Rachebier“ nennt. Wir Deutschen werden es dann auch brauen und trinken, wie wir die guten Bordeaux-Weine und den echten Champagner trinken, wir werden unseren „Bock“, unser „Märzen“ opfern, wie der Engländer Porter und Ale, das heißt: vorausgesetzt, Alles treffe zu, was Pasteur angibt.

Zugleich mit dem Ansuchen um Verleihung des Patents hat Pasteur bei der Präfektur des Seine-Departements die Zeichnung seines neuen Brau-Apparates eingereicht. Er ist etwas kompliziert und kann hier nicht eingehender geschildert werden; wie sehen aufrechtstehende

Holz- und Zinngefäße mit Thermometern daran, um die Temperatur zu regeln; von oben tritt ein künstlicher Strom Kohlensäure ein, welcher alle Luft abschließt, und die bei der Gärung erzeugten Gase werden in einem großen Gasometer gesammelt. Der Apparat kann in jeder Größe von einem bis zu 100.000 Hektolitern hergestellt werden, das erzeugte Bier enthält alle Stoffe, welche Malz und Hopfen abgeben können, es ist frei von Nebengeschmack, sehr stark und klar wie die Sonne. Neu ist auch, dass Pasteur, wenn die Hefe aus irgendeinem Grunde in einer der Pfannen verdorben ist, sie durch den Weinhefenpilz (*Mycoderma vini*) ersetzt. Der einzige Fehler, welchen man dem Pasteur'schen Verfahren vorwirft, ist die große Kostspieligkeit des Apparates, sonst aber glaubt man, dass durch das „Rachebier“ die Superiorität des deutschen Bieres völlig vernichtet werden dürfte, und schon hören die Pariser in den Cafés auf den Boulevards nicht mehr das verhasste: „Garçon, donnez-moi un Bock!“, sondern das lieblich klingende: „Donnez-moi une revanche!“

Gunter Stresow, FGB

Ehre, wem Ehre gebührt

Um 1840 setzte sich langsam eine Methode zur Haltbarmachung von Lebensmitteln durch, die in Frankreich durch M. Appert (1749-1841) spätestens seit der Veröffentlichung seines Buches „Buch aller Haushalte“ 1831 bekannt war.

Appert, der sich vom kleinen Koch zum reichen Fabrikanten aufgeschwungen hatte, perfektionierte das damals auch deutschen Hausfrauen schon bekannte Einkochen von Obst und Gemüse, indem er Lebensmittel tierischer oder pflanzlicher Herkunft in Gläsern, Bechern oder Dosen hermetisch verschloss und sie danach einer kurzen Zeit der Einwirkung eines siedenden Wasserbades oder auch nur des Dampfes aussetzte.

Sachgemäß ausgeführt konnten so eine Vielzahl von Lebensmitteln über Jahre ohne wesentlichen Qualitätsverlust aufbewahrt werden. Das Appertsche Verfahren zeichnete sich durch seine allgemeine Anwendbarkeit auf die verschiedensten Lebensmittel aus, während die schon bekannten Verfahren der Konservierung wie Eintrocknen, Salzen, Zuckern, Einlegen in Essig oder Branntwein sich auf bestimmte Lebensmittel beschränkten und hinsichtlich ihrer Aufbewahrungsdauer und Erhaltung der Güte begrenzt waren. Apperts Methode war zudem billig und sparte Zeit und Mühen.

Die zu konservierenden Lebensmittel wurden in gläserne Flaschen und Becher, auch Dosen aus verzinntem oder schwarzem Blech aufgenommen und verschlossen. Bei gläsernen Behältern dienten Pfropfen als Verschluss, die Dosen wurden wahrscheinlich verlötet.

Appert beschreibt sehr eingehend die Vorbereitung der verschiedenen zu konservierenden Lebensmittel, die Art der Behandlung im Wasserbad oder durch Dampf sowie die Einwirkungsdauer. So gelang es Appert, auch Weine auf diese Art ohne Geschmacksverlust oder Farbänderung lange haltbar zu machen, sogar auf Flaschen gezogene Biere erreichten Haltbarkeiten bis zu einem Jahr. Es werde sogar möglich sein, so Appert, solche in Flaschen konservierte Biere in Fässer zurückzufüllen und bei sachgemäßer Füllung sie darin lange ohne Qualitätsverlust trinkbar zu erhalten.

Nach allgemeiner Auffassung ist das Haltbarmachen flüssiger Lebensmittel oder Getränke gleich welcher Art unmittelbares Verdienst Louis Pasteurs (1822-1895), weshalb man auch vom Pasteurisieren spricht. Dadurch gerät Nicolas Appert an den Rand des Vergessens. Wenigstens tröstlich dabei ist, dass Pasteur 1867 bekannte, er habe Apperts Vorarbeiten und auch dessen Buch „Le livre de tous les menages“, deutsch: Das Buch aller Haushalte, nicht gekannt. Dem 1841 verstorbenen Appert wäre eine Anerkennung durch Pasteur ohnehin eine postume gewesen, uns steht es aber gut an, an Vorgänger Pasteurs wenigstens zu erinnern.

Allgemeine Oesterreichische Zeitschrift für den Landwirth, Forstmann und Gärtner vom 7.8.1843

Wussten Sie schon

..., dass die in der Bundesrepublik ansässigen Brauereien und Bierlager im Jahr 2018 94,0 Mio. hl Bier absetzten. Das sind 0,5 Prozent Plus gegenüber dem Jahr 2017. Davon 77,7 Mio. hl versteuert und 16,3 Mio. hl unverteuert (Export EU-Länder 9,4 Mio. hl, Dritt-Länder 6,4 Mio. hl und Haustrunk 0,1 Mio. hl).

Zur Information: 1998 lag der Bierabsatz in der Bundesrepublik bei 109,4 Mio. hl, 10 Jahre später also 2008 waren es 102,9 Mio. hl. und weitere 10 Jahre später also 2018 lag er bei 94,0 Mio. hl.

Auszug aus Brauerei-Forum März 2019

..., dass die Landskron Brau-Manufaktur Görlitz anlässlich ihres 150-jährigen Brauereijubiläums eine besondere Kronenkorkenserie zum Verschließen ihrer 0,33 Liter und 0,5 Liter Bierflaschen verwenden. 150 verschiedene Motive auf den Kronenkorken kommen zum Einsatz. Die Motivwahl reicht von historischen Brauereigebäuden, Brauanlagenteilen, alten Warenzeichen bis hin zu neuer Brauereitechnik, Fahrzeugen und vielem mehr.



Zwei Kronenkorken mit Motiven aus den Sudhäusern stehen hier stellvertretend für die anderen Motive.

..., dass im ersten Halbjahr 2019 der Bierabsatz in der Bundesrepublik um 2,7 Prozent auf 4,6 Milliarden Liter sank. So wenig Bier verkauften die deutschen Brauer noch nie, wie das Statistische Bundesamt informierte. Der Deutsche Brauerbund nannte zwei Gründe, einmal der kühle Mai 2019 und der erhöhte Absatz im Juni 2018 im Rahmen der Fußball-WM.

Auszug aus Sächsischer Zeitung 02.08.2019

..., dass die Wernesgrüner Brauerei ihr Gebindesortiment um das Angebot der 0,33 Liter Steinieflasche erweitert. Abgefüllt in die Steinieflasche werden die Sorten „Wernesgrüner Pils Legende“ und „Wernesgrüner Landbier 1436“.

Auszug aus Brauerei-Forum April 2019

..., dass der Dresdner Brauertag in diesem Jahr sein 25-jähriges Jubiläum feiert. Angefangen hat alles am 9. April 1992 mit einer Veranstaltung im Dresdner Kulturpalast. Die Gemeinschaftsveranstaltung war getragen vom Sächsischen Brauerbund und der VLB Berlin. Der Präsident des Sächsischen Brauerbundes Steffen Dittmar, Löbau, formulierte in seiner Festrede, „Mittlerweile hat sich der Dresdner Brauertag zu der bedeutendsten regelmäßigen brauwirtschaftlichen Fachtagung in Ostdeutschland entwickelt“.

Ehrengäste des 25. Dresdner Brauertages waren Teilnehmer des 1. Dresdner Brauertages am 9. April 1992, zu ihnen gehörten Birgit Olak, Gunter Stresow, Herwig Bittner, Michael Schmidt, Jürgen Schramm und Dr. Günther Arndt.

Auszug aus Brauerei-Forum Juni/Juli 2019

Bernd Hoffmann, FBG, 13.08.2019

Wissenswertes

Das Bier des Jahres 2019 kommt aus Apolda

Der ProBier-Club kürt jeden Monat aus 7.000 deutschen Biermarken von mehr als 1.400 Brauereien das "Bier des Monats". Das Siegerbier steht gleichzeitig zur Wahl zum "Bier des Jahres". Damit standen den Experten zwölf Biere zur Wahl, die ein Jahr lang regelmäßig in Hinblick auf Farbe, Geruch, Geschmack, Optik und Gesamteindruck geprüft wurden. Nach dieser Bewertung hatte das Apoldaer Pils die Nase vorn und wurde mit dem Konsumentenpreis 2019 ausgezeichnet.

Quelle: MDR THÜRINGEN

Johannes Hauffe, FBG, 19.05.2019

Das Königliche Kultusministerium hat auf Grund von Erhebungen festgestellt, daß schulpflichtige Kinder auf Ausflügen mit den Eltern oder Lehrern vielfach alkoholhaltige Getränke genießen und glaubt, daß die Ursache zu diesem Übelstande wohl vielfach in dem teuren Verkaufspreis alkoholfreier Getränke in den Gastwirtschaften zu suchen ist.

Eine Verordnung des Kultusministeriums erstrebt nun in dieser Hinsicht eine Besserung.

Der Bezirksausschuß der Amtshauptmannschaft Dresden-Alt- und Dresden-Neustadt hat sich ebenfalls mit dieser Sache beschäftigt und festgestellt, daß manche Wirte bei alkoholfreien Getränken mit 500% Nutzen arbeiten. Man will nun auf dem Verordnungswege die Preise öffentlich aushängen.

Radeberger Zeitung Nr. 120 vom 25.5.1911

Das Reichsgericht hat die Entscheidung des Münchner Landgerichts, nach der schlechtes Einschänken kein Betrug sei, aufgehoben.

Der neue Prozeß gibt nun Einblicke in das Treiben der großen Bierpaläste, deren Angestellte ganz besondere Handgriffe lernen müssen, mittels derer viel Schaum erzielt wird, so daß die Gläser nicht voll werden. Die Angeklagten, sämtlich Schankkellner und Pächter, entschuldigten sich fast alle damit, daß ihre Pachtsumme so hoch sei, daß sie nur durch schlechtes Einschänken zu bezahlen sei. Schlechtes Einschänken sei übrigens schon überall zur Geschäftsgewohnheit geworden, die das Publikum sich gefallen lasse.

Radeberger Zeitung Nr. 22 vom 27.1.1911

Gunter Stresow, FBG, 19.05.2019

In alten Zeitungen geblättert

1. Die in Deutschland seit geraumer Zeit ausgebrochene Kaffeeseuche bringt das Brauwesen in Verfall. Dabei ist bekannt, wie nützlich die Braunahrung ist, weil deren Rohstoffe auf deutschem Boden wachsen und ihre Abfälle vorteilhafte Nahrung für das Vieh abgibt. Man spürt nicht, daß die täglichen Klagen über die Abnahme des Brauwesens begründet sind. Ist das aber zu verwundern? Unser verwöhnter Geschmack hält die ausländischen Nahrungsmittel höher als einheimische Sachen. Wenn wir durch Kaffee und Wein den Magen geschwächt haben, so will uns das Bier nicht mehr schmecken. Zudem fällt es auch nach der gemeinen Meinung vornehmer ins Auge, wenn man Kaffee und Wein trinkt. Was tut der Mensch nicht, um vornehm zu scheinen, wenn er es auch nicht ist. Die alten Moden gefallen uns nicht. Daher scheint es uns gar zu altväterlich zu sein, wenn wir unseren Freunden, so wie unsere Vorfahren taten, Bier vorsetzen wollten. Nur

schade, daß uns nachher die neue Mode, mit einem siechen Körper und zerrissenen Kleidungsstücken Hunger zu leiden, auch nicht gefallen will.

Manche Stadt hat sich sonst vom Brauwesen in einem gesegneten Wohlstand erhalten, und wir sind jetzt so klug, daß wir solchen Segen bei Kaffee und Wein den Seemächten überlassen.

Gegenwärtig wird auch über den Holzmangel geklagt. Dem Autor erscheint es logisch, daß durch das zentralisierte Kaffeekochen zu den unterschiedlichsten Tageszeiten mehr Holz verbraucht wird, als durch das zentralisierte Brauen (Nützliche Sammlungen vom Jahre 1755, Hg. v. Wüller, Hannover)

Gunter Stresow, FBG; 18.05.2019

Alkoholfreie Getränke und Bier im „unlauteren“ Wettbewerb

In der Brauer- und Hopfenzeitung Gambrinus, Jahrgang 1906, wird gegen die alkoholfreien Getränke, insbesondere die sogenannten Bilz-Getränke scharf polemisiert. Angeblich wisse nur Herr Bilz deren wahren Wert im Vergleich zum Bier zu schätzen. Bilz' Brause vor Bier zu stellen sei eine impertinente Lüge und gegen solchen Unfug sollten die staatlichen Behörden mit aller Strenge vorgehen, zumal die Chemische Untersuchungsanstalt der Stadt Leipzig nachgewiesen habe, dass nicht ein einziges der damals als alkoholfrei bezeichneten Getränke tatsächlich frei von Alkohol sei.

Bilz selbst hielt dem Oberinspektor der Wiener Lebensmittelinspektion, der damals das „Bilz“-Sinalco beurteilte und beanstandete, vor, dass sein Getränk im Gegensatz zu anderen Herstellern alkoholfreier Getränke frei von Weinsteinensäure und künstlichen Aromen sei, nahm also zur Denunziation anderer Zuflucht.

Er sprach von 300 Millionen Flaschen des besten alkoholfreien Erfrischungs- und Tafelgetränkes, der „Bilz-Brause“, die ständig durch das Bilz' Sanatorium, Dresden-Radebeul, kontrolliert werde.

Weil Bilz aber einen Getränkehersteller Hartmann, der in einem österreichischen Strafprozess eine unrühmliche Rolle gespielt hatte, protegierte, und auf dessen sog. Hartmann-Bilz-Brause oder Sinalco aus Detmold sein Bild als Sanatoriumsbesitzer aus Dresden prangen ließ, nahm die Diskussion um Wert oder Unwert sowohl des Bieres als auch der alkoholfreien Getränke von beiden Seiten immer mehr zu und verlor sich zeitweise in maßlosen unwahren Behauptungen und Verleumdungen.

Immerhin stimmt es versöhnlich, wenn zu dieser Zeit der „Bayrische Brauerbund“ schon gegen gewisse alkoholfreie Biere und derlei Extrakte, aus denen Bier herzustellen wäre, warnend auftrat. Letzteres ist auch insofern interessant, als manche glauben, alkoholfreies Bier sei ein Erzeugnis jüngster Zeit und habe mit dem Aubi-Bier der DDR 1972 begonnen. Dem sei dann endlich 1879 das Clausthaler mit dem gesetzlich vorgeschriebenen maximal 0,5 Volumenprozent Alkohol gefolgt.

Gunter Stresow, FBG, 17.08.2019

Die zum Zeitpunkt bekannten Brauereifeste 2019 und andere Veranstaltungen

Am 14. September feiert der OBSSC, der Ostthüringer Brauerei Souvenir Sammel Club, sein 20 jähriges Jubiläum.

Vereinstermine 4. Quartal 2019

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

13. September 2019	17:00 Uhr	Vereinstreffen
11. Oktober 2019		Vereinstreffen, eventuell Vereinsausflug
08. November 2019	17:00 Uhr	Vereinstreffen
23. November 2019	16:00 Uhr	Jahresabschlussfeier im Restaurant „Trompeter“ auf der Bautzener Landstraße, Dresden 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 informieren unter www.fbg-dresden-ostsachsen.de.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2019

07. September 2019 D-34277 Fuldabrück
499. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Fuldabrücker Landbrauerei
05. Oktober 2019 D-07629 Schleifreisen
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Brauerei Ziegenmühle GmbH
19. Oktober 2019 D-97475 Zeil
500. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Göller KG in der Sporthalle, Tuchanger 1.
16. November 2019 D-74906 Bad Rappenau
40. Nikolaus-Tauschbörse. Justus-Müller-Sporthalle, Neckarstraße 1 a
10. - 13. Oktober 2019 La Plata, Argentinien
IV. WELTKONGRESS DER SAMMLER VON BRAUEREIARTIKELN – BCWC

Titelseite:

Etikett aus der Serie „Ruhrgebiet-Edition 2019“ der Brauerei Brinkhoff No1. 37. Verschiedene Städte im Ruhrgebiet werden auf den einzelnen Etiketten abgebildet. Auf der Rückseite des Etiketts werden verschiedene Angaben zu der jeweiligen Stadt aufgezeigt.



Sammelobjekte von Dresdner Brauereien



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

Titelseite: Bernd Hoffmann, FBG

Rückseite: Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG

Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe I/2020 ist der 20.11.2019

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.