

Informationsblatt

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

Ausgabe II/ 2020



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

24.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Brauhäuser und Bierkonsum in Dresden vor 180 Jahren Eine Studie aus dem Jahr 1840

Um Wandlungsprozesse in einer Gesellschaft zu erkennen, ist nicht immer eine Expertenanalyse vonnöten. Oft reicht bereits ein aufmerksamer Blick auf das Alltagsleben – also darauf, wie die Menschen leben, essen und wohnen, ihre sozialen Bindungen pflegen und ihre Freizeit verbringen. All dies gestattet ein Buch aus dem Jahre 1840, aus dem hier zitiert werden soll. Es handelt sich um das 1840 vom Mediziner Ernst Julius Jacob Meyer veröffentlichte Werk „Versuch einer medicinischen Topographie und Statistik der Haupt- und Residenz-Stadt Dresden“. (1) Als Mitglied der Gesellschaft für Natur- und Heilkunde zu Dresden war Meyer ein anerkannter Experte, der seine Erkenntnisse in der damals modernen Form einer statistisch-topographischen Stadtbeschreibung an die Öffentlichkeit brachte. Besonders interessant sind seine Erhebungen und Anmerkungen zur „Nahrungsweise“ der Dresdner Einwohner. Dieselbe sei, so der Autor, „weniger kräftig“ als im Norden und Süden Deutschlands, wobei sich die Dresdner mehr an der Menge der Nahrung (wie im Norden üblich) und weniger an ihrer Qualität (wie im Süden) orientieren würden. Dies äußere sich etwa darin, dass bedeutend mehr Schwarz- wie Weißbrot gegessen werde. Unterschiede zwischen Vermögenden und Armen zeigten sich, so Meyer, nicht nur in Menge und Material des Essgeschirrs, sondern vor allem in der Nahrung selbst. Eine Parallele zu anderen Zeiten ist dessen Aussage, dass die „höhere Classe [...] wie überall“ (also überall gleich) lebe, was dazumal mit der „französischen Küche“ gleichzusetzen war. Anschließend skizzierte Meyer die Essgewohnheiten der „niedern und mittlern Stände“.

Getränke zu den Mahlzeiten

Um den Rang des Bieres innerhalb der Getränke in jener Zeit zu zeigen, werden im Folgenden die von ihm erhobenen Angaben zu Getränken wiedergegeben. Offensichtlich hat Meyer in der Beschreibung der Mahlzeiten nur die speziell zubereiteten Getränke erwähnt, aber nicht das Wasser, das alltäglich aus Brunnen geschöpft und getrunken wurde. Die „gebräuchlichsten“ Getränke waren demnach Bier und Kaffee, in „niedern Ständen“ Branntwein sowie Wein, den nur Wohlhabende zu sich nahmen.

Als Morgengetränk konsumierten alle Schichten Kaffee, wobei derselbe nur selten „ganz rein und unverfälscht“ auf den Tisch kam. Sehr häufig wurde er mit Surrogaten (Ersatzstoffen) gestreckt oder sogar allein daraus gefertigt.

Hierzu wurden Zichorienwurzeln und Runkelrüben, aber auch Möhren und Gerste verwendet, seltener Erdmandeln (essbare Wurzeln einer Grasart). Gekocht wurde der (wie man heute sagen würde) Ersatzkaffee auf „gewöhnliche Art“. Viele Beamte, vor allem die Unverheirateten, sollen für die Zubereitung schon „Kaffeemaschinen“ benutzt haben.

Zum zweiten Frühstück genehmigten sich die Armen Kartoffelbranntwein, der oft zur Hälfte mit Kümmelbranntwein versetzt war. Die Mittelklasse, die selten zu Hause, sondern vorwiegend an öffentlichen Orten herzhaftes Speisen zu sich nahm, trank dazu Landwein, zunehmend auch schon „Waldschlößchenbier“. Frauen aus dem Mittelstand und junge Männer, die Kuchen und Gebäck bevorzugten, genossen zur Mahlzeit ein Gläschen Likör.

Zum Mittagessen kam in den unteren Sozialschichten manchmal nur Ersatzkaffee auf den Tisch, das zuweilen mit Brot u. ä. getränkt wurde. Sonstige Getränke gab es nicht, mit der Ausnahme, dass die Männer nach dem Ende der Mahlzeit ein Glas Schnaps tranken. Bier war eher selten vorhanden, denn es wurde, so Meyer, vom Mann aus geringem Stande „gewöhnlich“ außerhalb des eigenen Heims in „Bierhäusern“ getrunken; für die Familie wurde „selten etwas ins Haus geholt.“ Während der „gewöhnliche Bürger“ wie auch der „geringere Handwerker“ zum Mittagessen ebenfalls kaum Bier zu sich nahmen, kam beim „höheren Bürger“ Bier auch an Wochentagen und am Sonntag sogar „fast durchgängig Wein“ auf den Tisch.

Dem in allen Schichten gebräuchlichen Nachmittagskaffee folgte das Abendessen, das beim „gemeineren Arbeiter“ und „gewöhnlichen Bürger“ zuweilen (v. a. im Winter) aus Biersuppe

bestand. Der „höhere Bürger“ trank zum Abendbrot, das er stets auswärts einnahm, seine tägliche Ration Bier.

Bier als Getränk

Anschließend referierte Meyer über die Kalten Getränke Trinkwasser und Bier; Milch handelte er unter den „tierischen Nahrungsmitteln“ ab.

Über das Bier hieß es, dass es in großer Menge und von allen Ständen getrunken werde – in der Gegenwart noch mehr als früher. Seitdem der Bierzwang im Jahre 1830 aufgehoben worden war, sei es auch „meistens sehr gut und nur aus Malz und Hopfen bereitet. Schädliche Zusätze, vorzüglich wilder Rosmarin, der früher häufiger gebraucht wurde, um das Bier berauschender zu machen, werden jetzt nicht mehr oder doch gewiss sehr selten angewendet.“

Einfache Biere (= obergärige Biere mit geringem Stammwürze-/Alkoholgehalt) wurden, so Meyer, zum Theil in der Stadt gebraut, sehr viele aber auch aus den umliegenden Dörfern eingeführt. Sie seien unterschiedlich beliebt, wobei nach Meyers Einschätzung die „vorzüglichsten“ Biere aus den Dörfern Gauernitz, Gorbitz, Sedlitz, Lockwitz, Seifersdorf, Nöthnitz und Maxen kamen. Das früher gebraute und sehr häufig getrunkene dunkle „Braunbier“ sei von neueren Sorten ganz verdrängt worden. Doppelbiere, auch Magenbiere genannt (= stärker eingebraute Biere, die im Alkoholgehalt etwa heute üblichen Bieren entsprechen), seien früher selten konsumiert worden, denn man hatte nur in einzelnen Wirtschaften sogenanntes Bairisches (= untergäriges Lagerbier) im Angebot. Seit jedoch die Brauerei auf dem Waldschlösschen angelegt worden sei,

die ein dem Bairischen ähnlich starkes Bier braue, werde dasselbe, so Meyer, allgemein und in großer Menge getrunken. Daraufhin bemühten sich andere Brauer in Dresden und Umgebung, ähnliche Biere zu liefern, die viel getrunken werden: das „Hauff'sche und Meisel'sche Lagerbier, das Medinger und der Einbock“. Porterbier werde hingegen nur von den höheren Ständen, und da auch nur selten, getrunken.

In der Rubrik „Warme Getränke“ fand, neben der Chocolate, Warmbier Erwähnung, das „mit Gewürzen [...] im Winter von manchen Familien aus dem Mittelstande zuweilen als Abendbrot genossen“ werde. Beim Bierverbrauch stützt sich Meyer auf Zahlen aus dem Jahr 1832, die der Statistische Verein für das Königreich Sachsen erhoben hatte. Danach wurden in der Stadt 3355/12 Eimer ausländisches Bier, 67.322 ½ Eimer Stadtbier und 19.0443/8 Eimer Dorfbier getrunken.

Bierverbrauch 1832 und Bierproduktion 1835-1839 in Dresden

Gebraut „in den zur Stadt Dresden gehörigen Brauereien“ bzw. in das Stadtgebiet eingeführt wurden zwischen 1835 und 1839 die in der folgenden Tabelle verzeichneten Mengen (1 Eimer = 72 Kannen = 67,362 Liter, 1 Kanne Dresdner Maß = 0,93559 Liter):

	Bierausstoß in Dresdner Brauhäusern (in Eimer)	Vom Land in die Stadt gebrachtes Bier (in Eimer)	Summe des Stadt- und Landbieres (in Eimer)	Bier pro Kopf der Einwohner (in Kannen)
1835	133.837	37.505 5/12	171.342 5/12	186 ½
1836	135.942	37.564 23/48	173.506 23/48	187
1837	138.985	36.590 5/16	175.575 5/16	181 1/5
1838	168.413	27.447 7/24	195.860 7/24	201 1/10
1839	166.320	21.345 5/8	187.665 5/8	188 1/3

Der Unterschied zwischen Bierverbrauch und Bierkonsum in Dresden erklärt sich daraus, so Meyer, dass das in den Dresdner Brauhäusern gewonnene Bier zu einem bedeutenden Teil in das In- und Ausland versendet wurde, also von Fremden konsumiert worden ist. 1835 arbeiteten 16 Bierbrauer in der Stadt. Die etwa 75.000 Einwohner und die in der Stadt anwe-

senden Gäste hatten die Qual der Wahl zwischen fünf großen Hotels und Herbergen, 61 Gasthöfen, 168 Gast- und Schankwirtschaften, 21 Speisewirtschaften, 6 Restaurationen, 13 Cafés, 28 Wein-, 221 Bier- und Branntweinschänken, fünf Tabagien, 15 Konditoren, Schweizer-Bäcker, Italiener etc., die „Gäste setzen“, und 11 anderen Wirtschaften.

Blicke zurück aus der Gegenwart: vom Zunfthandwerksbier zum Craft Beer

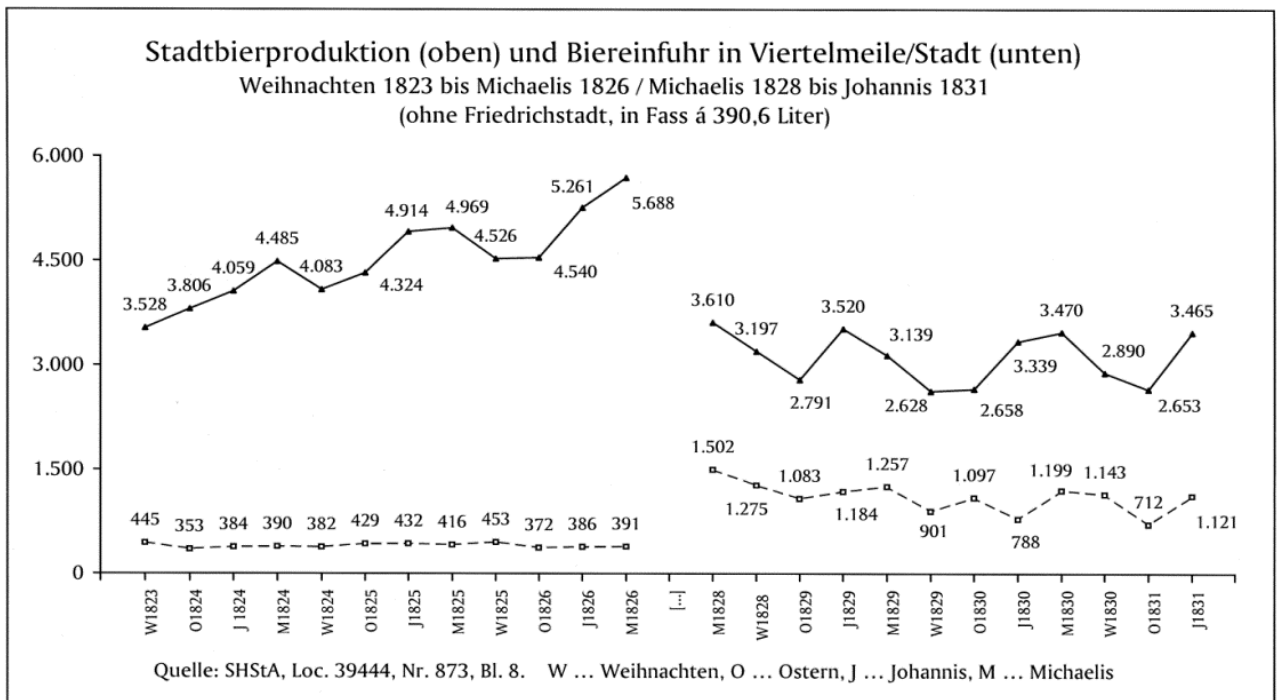
Blickt man auf die vom Mediziner Ernst Julius Jacob Meyer zusammengetragenen Zahlen, fällt sofort folgendes auf: Der soziale Stand der Einwohner bzw. ihr Einkommen hatten entscheidenden Einfluss auf Umfang und Art des Getränkekonsums – was erst einmal keine Überraschung darstellt. Alltagsgetränk war Trinkwasser, das zu den Mahlzeiten mit anderen Getränken ergänzt bzw. durch diese ersetzt wurde. Die Spanne reichte hierbei vom billigsten Ersatzkaffee und preisgünstigen Branntwein über das in der Mittelschicht weit verbreitete Bier unterschiedlicher Qualität bis hin zu Getränken, die über das höchste Sozialprestige verfügten, also vorwiegend von Vermögenden aus der oberen Mittelschicht und der Oberschicht konsumiert wurden: (echter) Kaffee als teures Kolonialprodukt, teurer Importwein (anstelle des heimischen Landweins), heimisches oder importiertes untergäriges Lagerbier. Beim Bier existierte wie bei Wein und Kaffee eine Rangfolge hinsichtlich des Preises und, wie man heute sagen würde, des Produktimages. Am begehrtesten und teuersten war das moderne untergärige Lagerbier aus dem Ausland (dazu zählte Bayern), gefolgt von dem „nach bayerischer Art“ gebrauten Bier aus den Aktienbrauereien in Medingen bei Radeburg und am Dresdner Waldschlösschen. Der Geschäftserfolg dieser (wie man sie heute nennen würde) „Markenbiere“ veranlasste die Dresdner Brauer Leonhard Meisl am Feldschlösschen und Gottfried Hauffe am Pirnaischen Tor, vergleichbare Biere zu brauen. Ob dies schon untergärige Lagerbiere waren, lässt sich anhand der Quellen nicht sicher feststellen.

Man kann jedoch erkennen, dass die älteren dunklen „Braunbiere“ von den neuen hellfarbenen Produkten, die schon optisch den Anschein größerer Reinlichkeit vermittelten (und damit dem Zeitgeist entsprachen), allmählich verdrängt wurden. Deren längere Haltbarkeit und gleichmäßiger Geschmack waren durch die bessere Steuerung resp. Beherrschung der Prozesse des Mälzens bzw. der Filtration möglich geworden. Die erhöhte Nachfrage nach diesen „modernen“ Bieren in- und außerhalb der Region, die durch Produktwerbung in Tageszeitungen etc. angeheizt wurde, zog wiederum eine bis dahin nicht vorstellbare Ausweitung des Braubetriebs nach sich. Die Konkurrenz der sowohl den Heimatmarkt wie auch den Export bedienenden Aktienbrauereien brachte damit ein neues Phänomen hervor: den Unternehmenskonkurs, den die Medinger Brauerei bald erlitt. Dies zeigt an, dass das Bier innerhalb weniger Jahre zum Industrieprodukt geworden war, mithin sich alle Brauereien nunmehr im Wettbewerb auf einem kapitalgetriebenen Markt behaupten mussten.

Die in Dresden sichtbare Erhöhung des Ausstoßes sog. Doppel- oder Magenbiere, also stark eingebrauter alkoholreicher Getränke, entsprach dem Trend der Ernährungskultur im frühen Industriezeitalter. Indizien für steigenden Wohlstand waren in jener Zeit der häufigere Genuss von Fleisch und alkoholreicher (Lager-) Biere – eine Entwicklung, die von der Oberschicht mit Importbier vorweggenommen worden war, ehe sie nun auch die Mittelschicht erreichte. Nach Einführung des Flaschenbiers im letzten Jahrhundertviertel konsumierten schließlich auch immer häufiger Arbeiter untergäriges Lagerbier. Zu jener Zeit war das noch um 1830 im Lande allerorten dominierende, seit dem späten Mittelalter nachweisbare (zumeist obergärige) Braunbier weitgehend verschwunden.

Doch wo hatte diese Entwicklung eingesetzt und welche Überlegungen hatten dahintergestanden? Der Durchbruch bei der Verdrängung der zunfthandwerklich betriebenen Brauerei und damit des „gemeinen Stadtbiers“ in Sachsen war 1826 mit der vorübergehenden Aufhebung des Bierzwangs in Dresden im Jahr 1826 erfolgt. Der Dresdner Polizeipräsident, der nicht gewillt war, der Forderung der Brauer nach einem höheren Verkaufspreis für Stadtbier nachzugeben, hatte das Edikt bei der Landesregierung beantragt. Dies sollte sich als vorausschauende Maßnahme erweisen, war aber erst einmal ein nicht unbeträchtliches Risiko! Wurde doch nach jahrhundertlanger Geltung des durch Zwangsrechte sanktionierten Zunftsystems, in dem die Ausübung der Landwirtschaft i.d.R. an das „platte Land“ und der Betrieb

von Handwerk und Gewerbe an die Stadt gebunden war, der Schutz eines der bedeutsamsten städtischen Gewerbes gegenüber auswärtiger Konkurrenz aufgegeben.



Entgegen dem von den Brauern gezeichneten Katastrophenszenario stellte sich die Maßnahme als voller Erfolg heraus. Die Stadtbierproduktion ging zwar nach 1826 zurück, stabilisierte sich aber bald auf niedrigerem Niveau.

Die Konsumenten waren erfreut, dass der Bierpreis bei höherer Qualität eher gesunken als gestiegen war, so dass die Kunden mehr und besseres Bier für denselben Geldbetrag erhielten. Die Landesregierung sah die Versorgungssicherheit zu ansprechenden Preisen gegeben. Verlierer waren jene Stadtbraumeister, die nicht in der Lage waren, ihren Betrieb auf die zukunftsweisende Untergärung und/oder neue Biersorten umzustellen. Der Dresdner Testlauf war derart erfolgreich, dass sich das für Gewerbefragen zuständige Innenministerium dazu entschloss, ab 1830 den Bierzwang für das gesamte Königreich Sachsen aufzuheben. Hatte sich doch in Dresden erwiesen, dass ein auf freier Konkurrenz beruhendes Wirtschaftssystem gut funktioniert, ja sogar den Ausgleich unterschiedlicher Interessen ohne ständiges Eingreifen der Aufsichtsbehörden ermöglicht. Die Zeit hierfür war reif, klopfte doch mit dem technologisch überlegenen bayerischen Braugewerbe ein Konkurrent an die Tür, der nur von den noch hohen Transportkosten an der Eroberung des sächsischen Markts gehindert war. Seit 1830 verfolgte das sächsische Innenministerium mit Erfolg die Strategie, die heimische Lagerbierbrauerei gezielt zu fördern. Für die Stadtbraumeister war in diesem Spiel, das nun im Deutschen Zollverein bzw. der Norddeutschen Brausteuerergemeinschaft gespielt wurde, perspektivisch kein Platz mehr. Sie konnten in ihrer Mehrheit das Kapital für den untergärigen Braubetrieb nicht aufbringen. Wie schon die Ausstoßspitzen zu Johannis und Michaelis verraten, dominierte in diesen Braustätten nach 1826 weiterhin das „Sommerbrauen“ warmgärender obergäriger Biere, was auch durch später erhobene Zahlen des Statistischen Vereins belegt ist.

Der vor allem nach 1850 steil ansteigende Bierverbrauch in Sachsen und Dresden ging vor allem auf das Konto der Lagerbierbrauereien. Auf lange Sicht gesehen, waren die Edikte von 1826 und 1830 also eine „Win-Win-Situation“ für Hersteller, Kommune und Staat. Im Hinblick auf die Konsumenten fällt das Urteil zwiespältig, aber im Ganzen doch positiv aus. Die Verbraucher profitierten von angemessenen Preisen und vom Verzicht auf Zusätze zum Sud, was wurde durch die Konkurrenz qualitativ guter, nur mit Getreidemalz hergestellter Produkte und die Aufsicht der Steuerbehörden erzwungen wurde. Zudem kam die Rezens der untergärigen Lagerbiere ihrer Bekömmlichkeit zugute. Mit steigendem Wohlstand wurde allerdings immer mehr und alkoholreicheres Bier konsumiert, was zur Erhöhung des Pro-Kopf-

Alkoholkonsums führte. Im 20. Jahrhundert, als das Industriezeitalter in Europa auf dem Zenit seiner Entwicklung stand, erlangte die auf älteren Traditionen basierende, sich nun quantitativ stark ausweitende Alkoholkultur mengenmäßig einen Höhepunkt. Um nach dem Ende des auf Stahl, Eisen und Kohle beruhenden Wirtschaftssystems, also in der postindustriellen Wissensgesellschaft der Gegenwart, nicht nur absolut, sondern auch beim Pro-Kopf-Verbrauch, wieder abzusinken. Seit über einem Jahrzehnt setzen die sich schon in der Eigenbezeichnung von der Großindustrie strikt abgrenzenden Craft Brewer



bewusst auf die Vielfalt von Verfahren zur Herstellung von Bieren, also auf individuelle Geschmacksnoten in kleinen Chargen. Womit sie an den Zeitgeist anknüpften, was – eine Ironie der Geschichte – die Großindustrie letztlich dazu veranlasste bzw. zwang, sich diesem Trend zum Besonderen und Wandelbaren in großer Vielfalt anzuschließen.

(1) Versuch einer medicinischen Topographie und Statistik der Haupt- und Residenz-Stadt Dresden. Von Ernst Julius Jacob Meyer, der Heil- und Wundarznei-Kunde Doctor, praktischem Arzte und Wundarzte, früher zu Berlin, jetzt zu Dresden, der Gesellschaft für Natur- und Heilkunde zu Dresden Mitgliede. Nebst einem Grundrisse von Dresden und drei Tafeln mit graphischen Darstellungen, Stolberg am Harz und Leipzig 1840, bei B. G. H. Schmidt.

Holger Starke, FBG, 31.12.2019

Zur Ausbildung des Brauers und Mälzers in der Vergangenheit

Neben den herkömmlichen Groß- und Kleinbrauereien drängen heute viele kleine Braustätten, teils in Gasthäusern, teils in Scheunen und Garagen untergebracht, auf den Markt. Sie zählen sich meist der sog. Craftbeer-Szene zu und stellen Biere her, die sich von dem traditionell in Industriebetrieben hergestellten in Qualität und Preis erheblich unterscheiden. Dabei muss aber auch festgestellt werden, dass deren Betreiber häufig keine Brauer und Mälzer sind oder über eine vergleichbare Fachausbildung verfügen.

Deshalb ist es richtig, einen Blick auf die Vergangenheit zu werfen, in der die Grundlagen der heutigen Facharbeiterausbildung gelegt wurden, die letztlich dem Bier Weltgeltung verschafften.

Schon *Carl von Linnè* hatte in seinen „Anmerkungen über das Bier“ 1749 ^[1] gefordert, die Braukunst allgemein bekannt zu machen. „Es sei der Mühe wert, dass jeder studierende Jüngling recht Backen und Brauen lernte, welche Künste für eine Nation sehr wichtig und bald gelernt seien. Dadurch werde sich die Wissenschaft bald über das ganze Land zum Vorteil der Einwohner ausbreiten“.

In Bayern war es ein *Max Schönleutner*, der als studierter Kameralwissenschaftler und Gutsverwalter nach Säkularisation des Klosters Weihenstephan nach dem Vorbild des Bauernsohnes und Mediziners *Albrecht Thaer* und der Celler Schule in Weihenstephan eine Musterlandwirtschaft samt Schule einrichtete.

In ^[2] ist dazu unter dem 1.1.1804 zu lesen: „Vor der Hand muss aber dieses Institut bloß als eine ökonomische, theoretisch-praktische Lehranstalt betrachtet werden. Musterwirtschaft wird selbes dann erst vollkommen sein können, wenn die Zurundung der Gebäude gänzlich besorgt, die Ökonomie-Gebäude ihrer Bestimmung angemessen eingerichtet, die dem Lokale und den Umständen zuträglichste Bewirtschaftungs-Methode ausgemittelt und eingeführt, und das Ganze in allen seinen Teilen so geordnet sein wird, dass der Agrikultur-Zweck am sichersten erreicht wurde.“

Nebstbei hat die großmütigste Sorge der weisesten Regierung für alles, was des Staates Beste in seinen Gliedern befördern kann, den agronomischen und übrigen Zöglingen Gelegenheit verschafft, sich mit der ausübenden Bierbrauerei und Branntweimbrennerei bei dem in Weihenstephan vorhandenen Brauhause bekannt zu machen, so wie jeder die von Landshut hierher versetzte Obstbäumeschule nur mit dankbarstem Fleiße wird besuchen können.

Weihenstephan nebst Freysing, den 21. Dezember 1803

Max Schönleutner

Lehrer der Landwirtschaft“

Die Weihenstephaner Klosterbrauerei produzierte 1803 um die 10.000 Hektoliter pro Jahr, die Schönleutner in kurzer Zeit auf das Fünffache steigerte. Mehr ging nicht, weil es auf dem Berg damals noch an Lagerkellern und an Kälte mangelte. Es sei aber zu dieser Zeit der Grundstock für die „älteste Brauerei der Welt“, wie sich die Staatsbrauerei - die Klosterbrauerei wird kurzerhand der Firmengeschichte einverleibt - werbeträchtig nennt, gelegt ^[3].

Nicht uninteressant ist aber auch, dass beinahe zur gleichen Zeit ein J. G. Hahn aus Ohrdruf unter dem 6. Juli 1804, veröffentlicht in ^[4], eine Abhandlung „Über die bei der gegenwärtigen schlechten Verfassung des Brauwesens sehr notwendige Errichtung von Unterrichts-Anstalten für Bräuer und Mälzer“ anbietet.

Hahn hatte zur Jubilate-Messe zu Erfurt 1804 eine Schrift mit dem Titel „Die Hausbierbrauerei oder vollständige praktische Anweisung zur Bereitung des Malzes und Hausbieres; nebst Beschreibung einer Bräumaschine, mittelst der man auf eine leichte Art ein Hausbier selbst brauen kann; wie auch die Bereitung verschiedener Obstweine und Essige“ veröffentlicht, in der er einen heilsamen Vorschlag zur Vervollkommnung des Brauwesens machte, in dem es u. a. Männern anvertraut werden möchte, die diesem Geschäfte hinlänglich vorstehen könnten“.

Da das aber mit dem „elenden Zustande unserer jetzigen Brauer und Mälzer nicht wohl möglich sei“, schlägt Hahn vor, dass man für jedes Land oder Provinz ein oder etliche Institute errichten sollte, „worin die angehenden Brauer und Mälzer von allen Kenntnissen und Kunstfertigkeiten, die sie beim Brau- und Mälzwesen zu kennen nötig haben, theoretisch und praktisch vollkommen unterrichtet werden können, damit sie ihrem Fache hinlänglich Genüge und uns besseres Bier brauen könnten, als uns (leider!) jetzt gebraut würde“.

Sein Vorschlag sei seines Wissens neu und sollte geprüft und ausgeführt werden. Deshalb lasse er diesen Vorschlag nunmehr auch in öffentlichen Blättern größere Publizität verschaffen, um ihn auch noch besser zu begründen, als es in seinem Buch möglich gewesen sei.

Hahn benennt nun die Ursachen für die Vernachlässigung der jetzigen Malz- und Bierbereitung mit Verfall des Bieres in neuerer Zeit, nämlich:

- Mangel einer zweckmäßigen Bierpolizei;
- Unvorsichtigkeit bei Erteilung der Brau- und Malzprivilegien oder der Biergerechtigkeit;
- Einführung und Gebrauch fremder oder aus ausländischen Produkten bereiteter Getränke.

Erste Aufgabe der Bierpolizei sei die Aufsicht über die berufliche Eignung der Brauer und Mälzer. Ist diese vorhanden, kann jeder Braumeister aus guten Braumaterialien und mit vollkommener Brauereieinrichtung gesundes und schmackhaftes Bier bereiten.

Freilich muss auch die Bierpolizei gewissen Voraussetzungen genügen, darf nicht von Gewinnsucht getrieben, nachlässig sein, Verwandte oder Bekannte schützen und parteilich verfahren.

Bierbrauen darf nicht Unwissenden gestattet sein, wie auch die Malzbereitung nicht jedem Brauberechtigten überlassen werden darf.

Die alten Brauer seien eigentlich nur Brauknechte gewesen, die brauten, wie sie irgendwann einmal beim Brauen zugelassen waren. Sie könnten daher auch kein einmal begangenes Versehen wieder gut machen. Noch weniger verstünden die Schächfler, die man da und dort zum Brauen einsetze.

Die heute erforderliche Schulung der Braumeister müsse umfassen:

- Mehr als Vermittlung von Erfahrungen;
- Unterweisung in chemischer Technologie, darunter über Wassergüte und Wasseraufbereitung.

Und er fragt: „Was ist Bereitung des Malzes, das Brauen und die Gärung des Bieres, das Kochen des Hopfens und andere bei der Gewinnung des Bieres vorkommende Geschäfte anders als chemische Prozesse? Es wird zwar nie verlangt werden, dass die Brauer Chemiker von Profession sein sollen, allein die chemischen Kenntnisse von den Bestandteilen der Bräumaterialien, vorzüglich des Wassers, der Getreidekörner, des Hopfens und der Hefen, vorzüglich die Kenntnisse von Gärung, Wärme und den anderen chemisch-physikalischen Ereignissen müssen sie schlechterdings besitzen“. Nur so können schlechtes Braumaterial gebessert und begangene Fehler korrigiert werden.

Hahn schlägt nun vor, „solche Anstalten vorzugsweise an solchen Orten zu errichten, wo schon bisher mehrere Sorten Bier gebraut wurden. Der Unterricht dort sollte geteilt verlaufen, nämlich Mälzen getrennt vom Brauen und vom Bierwarten, also der Kellerwirtschaft. Der praktische Unterricht durch diese drei Lehrer soll ergänzt werden durch einen vierten Lehrer, der die theoretischen Kenntnisse auf physikalisch-chemischem, architektonischem, technologischem und ökonomischem, auch auf dem Gebiet der Behältertechnik und der Mechanik vermittelt.

Eine solche Unterrichtsanstalt sei nun keine Sache von Privatleuten mehr, sondern müsse Staatsangelegenheit sein. Nur so sei gewährt, dass in jedem Ort jede Braugerechtigkeit mit Bierverkauf durch Abgänger dieser Pflanzschule ablaufen könne und die alten Bräumeister, die schlechtes Bier brauten, abgelöst werden.

Hätte nun eine Braugerechtigkeit, sie mag Kommun- oder Privateigentum sein, sie mag einer Schenke, einem Privathause oder Rittergut angehören, wenn sie nur das gebraute Bier verkauft, einen Bierbrauer nötig, so müsste ein vernünftiger, angesessener und gewissenhafter Mann von gesetztem Alter, der jedoch noch Eifer und Denkkraft genug besitzt, sich einen ganz fremden Gegenstand gründlich und vollkommen bekannt zu machen, erwählt werden. Das Alter von 22 bis 30 Jahren dürfte wohl dazu am besten sein. Die Lehrzeit brauchte übrigens bei weiten nicht so lange als die der Handwerker dauern; es würde, wenn alle diese Leute mit vielem und guten Willen, in einem gesetzten und verständigen Alter und mit voller Kraft ankämen, nicht einmal ein Jahr zur Lehre nötig sein, wenn es nicht notwendig wäre, die Bereitung und Behandlung des Malzes und Biers zu allen Zeiten des Jahrs kennen zu lernen.

Die bereit sind, sich einer solchen Schulung zu unterziehen, müssten von der Bräugerechtigkeit, für die sie bestimmt sind, oder auch vom Staat finanziell unterstützt werden. Sie haben sich nach überstandener Lehrzeit einer Prüfung zu unterziehen und werden nach bestandener Prüfung von der Anstalt zum Bräumeister erklärt und erhalten einen Meisterbrief.

An dem Orte, wo sie dann angestellt werden, können Prodebier mit selbstbereitetem Malz verlangt werden. Auch sei vor Anstellung der Nachweis einer Wanderzeit möglich, sofern Bräuer und Mälzer eine zunftmäßige Einrichtung bekämen.

Vor Errichtung einer so gedachten Musteranstalt müssen sich aber die Bräu- und Malzberechtigten zu den folgenden Bedingungen verstehen:

- Dem Bräumeister sind Malz- und Bierbereitung allein überlassen. Die nötigen Gehilfen unterstehen nur ihm, wie auch der Malzeinkauf, sowie Herstellung der Gefäße ohne sein Wissen oder Beratung nicht ablaufen dürfen.
- Dem Bräumeister müssen alle zum Mälzen und Brauen, Gären und Fassen nötigen Räumlichkeiten und Gefäße und was sonst dazu gehört, zur Verfügung stehen.
- Der Bräumeister muss so entlohnt werden, dass er nicht zu Betrug und Unterschleif gezwungen ist.

Wenn auch die Anforderungen an die Berufsausbildung und die materiellen und finanziellen Voraussetzungen für eine allseits zufriedenstellende Tätigkeit des Braumeisters heute weit-

gehend erfüllt sind, dürfen wir unseren Respekt denen zollen, die den immerhin weiten Weg dazu geebnet haben.

Überraschen wird sicher auch einige, dass schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts durch Praktiker die Wirkungsweise der Hefen während der Gärung näher beleuchtet werden sollte, zu einer Zeit also, in der Wissenschaftler wie Latour, Schwann, Kützing und andere ihre Arbeiten gerade begannen. Galt doch noch um 1875, „daß, wenn Störungen in den Gärungsprozessen der Technik in der Bereitung des Weines, des Bieres usw. vorkamen, niemand sie zu deuten, ihre Ursache zu finden und aufzuklären wußte; ebenso wenig war man imstande, sie mit Erfolg zu bekämpfen oder sie von vornherein zu vermeiden. Es ist eine bekannte Tatsache, dass ganze Fabriken, z. B. Brauereien, zeitweise durch unerkannte Störungen lahm lagen.“^[5].

1 Linnè, Anmerkungen über das Bier, Churbaierische Intelligenzblätter, 1.10.1774

2 Churbaierische Intelligenzblätter, 1.1.1804

3 Weihenstephan, Frisinga Verlag GmbH, Freising 1991, Lektorat B. Eichhorn

4 Churbaierische Intelligenzblätter, 1.9.1804

5 Lt. Brefeld in Brauerei-Lexikon, 2. Auflage, 1. Band, S.372

Gunter Stresow, FBG, 26.11.2019

1. Braukunst Regio Döbeln

Am 18.01.2020, fand im WELWEL Döbeln, die erste Braukunst Regio Döbeln statt.

Über 20 Brauereien aus Sachsen, Thüringen und Tschechien, mit über 100 Biersorten, präsentierten sich der interessierten Öffentlichkeit. Unter anderem waren dabei das Brau-u. Ballhaus Watzke, der Bayrische Bahnhof, Schwerter Brauerei Meißen, Köstritzer Schwarzbierbrauerei, Mauritius Brauerei Zwickau, Weesensteiner Schloßbrauerei, Lohrmanns Bräu Dresden (Titel- und Rückseite) und noch viele mehr.

Eröffnet wurde die Veranstaltung von der amtierenden Hopfenkönigin Julia Joachim, welche den Hopfenpflanzerverband Elbe-Saale repräsentiert. Als Höhepunkt sollten die Besucher ihren Favoriten unter den Bieren der Pilsner Art küren. Bei meinem Verlassen der Veranstaltung stand der Sieger leider noch nicht fest. Vielleicht etabliert sich dieses Treffen zu einer regelmäßigen Veranstaltung.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 24.11.2019

Alte Hüte – oder?

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, sodaß 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.

Gefunden von Gunter Stresow, FBG, 23.02.2020

(Radeberger Zeitung Nr. 22 vom 27.1.1911)

Bier muss man immer dabei haben

In dem Buch der finnischen Historiker Mika Rissanen und Juha Tahvanainen „Die Geschichte Europas in vierundzwanzig Bieren“ wird in dem Kapitel „Nicht schießen! Wir bringen Bier“ daran erinnert, dass im Dezember 1914 inmitten des Irrsinns der Schlachten des ersten Weltkrieges ein Schimmer von Menschlichkeit und Hoffnung an einigen Stellen der Westfront aufleuchtete. Etwa 10 % der an der Westfront kämpfenden Soldaten - Engländer auf der einen und Sachsen, Bayern und Westfalen auf der anderen Seite - legten für einige Stunden die Waffen nieder und die militärische Führung hinderte sie nicht daran. Vielleicht war ein Appell des damaligen Papstes der Anlass dazu.

Die Sachsen sollen zur Waffenruhe aufgerufen haben, indem sie scharenweise unbewaffnet auf den Feind zuzogen und dazu noch ein Faß Bieres unbekannter Herkunft mit sich rollten.

Man einigte sich auf eine Waffenruhe bis Mitternacht, die man mit Singen, Trinken, Geschenkeaustausch und sogar einem Fußballspiel nutzte. In diesem Länderspiel siegten die Sachsen mit 3:2. Nicht verschweigen aber darf man, dass dieser Hoffnungsschimmer auf beiden Seiten nicht von allen Kämpfenden geteilt wurde. Auf deutscher Seite gehörte dazu ein Soldat namens Hitler.

Die Feuerpause blieb aber auch im 1. Weltkrieg ein Einzelfall, anstelle von Brüderlichkeit traten Hass und Vernichtungswille.

Erst im November 2008, das Ende des ersten Weltkrieges jährte sich zum 90. Mal, trafen sich Delegationen aus Sachsen und Wales am Ort der ehemals kurzzeitigen Verbrüderung, enthüllten ein Denkmal und spielten Fußball. Die Sachsen gewannen auch diesmal, 2:1, und brachten, wie damals ein Fass Bier aufs Feld, dieses Mal nicht unbekannter Herkunft: es war Radeberger Pilsener.

Gunter Stresow, FBG, 02.12.2019

Was ist eigentlich Einfach-Bier?

Unsere Vorfahren, besonders die finanziell minder bemittelten oder die schwere Arbeiten zu vollbringen hatten, tranken gewöhnlich leichte Biere. Doppel- oder sogar Dreifach- oder Tripelbiere waren ihnen zu teuer oder bei der Arbeitsverrichtung hinderlich. Diese leichten oder auch Einfachbiere wurden unter den verschiedensten Namen angeboten, es gab sie als Halb-, Schwach- oder auch Nachbiere, manchmal wurden sie auch Cofent genannt. Ein Loblied auf das Einfache, in dem auch Spitznamen für dieses genannt werden, erschien in sächsischer Mundart seinerzeit in den Dresdner Nachrichten. Es lautet:

Laßt mich breisen heid ,ne Gabe,
die mer nor in Sachsen finden;
Aller Sechser hechste Labe
Woll'n mer'n Lorbeerkrantz jetzt winden.

Eenfach Bier, du Geddertunke,
die's erregte Herze schdillt,
un, wie sunsten keen Gedränke,
ordentlich den Leib anfillt!

Wie beliebt is unser Eenfach
Allen, die derzu schon kamen,
sieht mer, ohne viele Schwänke,
merschdendheels schon an den Namen.

„Ä Glas Eenfach!“ sagt der Bürger
selbstbewußt un denkt: „Weess Knebbchen!“
un, hat er mal Festtagslaune,
isst er noch ä Käsehäbbchen.

„Een Glas Braunes, aber frisches,
nich geschpritzt, weil ich's nich liebe!“
also ruft der bied're Leipz'ger
un verrädh des Herzens Triebe.

„Gä'm Se mir ä Glas Boomwoll'nes!“
sagd der Marktman im Gedränge
un nimmd noch änn kleenen Anis,
haut ,mal heid' ieber de Schdränge.

Doch der allescheenste Name –
Wo man stäts daran Genuss had –
Will der Sachse sich ,mal laben,
ruft er: „Källner, ä Glas – Fußbad!“

Gunter Stresow, FBG, 13.02.2020

Vereinstermine I. Halbjahr 2020

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

13. März 2020	17:00 Uhr	Vereinstreffen mit internen Tauschtreffen, Seminarraum
25. April 2020	9:00-14:00 Uhr	34. Dresdner Tauschtreffen des FBG Dresden/Ostsachsen e.V., SoccerArena, Siemensstraße 9, D-01257 Dresden
08. Mai 2020	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Stadtwaldschlößchen/italien. Dörfchen, Termin muss noch bestätigt werden
12. Juni 2020	17:00 Uhr	Vereinstreffen, Seminarraum

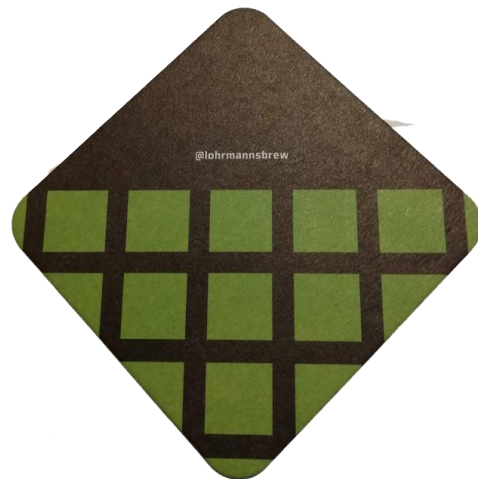
Die Vereinstreffen finden (soweit nichts anderes ausgewiesen) im Verwaltungsgebäude (1. Etage) der Feldschlößchen AG, Cunnersdorfer Str. 25, 01189 Dresden statt.

Über evtl. Änderungen bitte im Internet informieren unter www.fbg-dresden-ostsachsen.de.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2020

14. März 2020 D-08058 Zwickau
24. Internationales Tauschtreffen, Klubhaus Sachsenring, Crimmitschauer Str. 68, 1. Brauereisouvenirclub Mauritius Zwickau e.V., 9-13 Uhr
14. März 2020 D-97475 Zeil
FvB, Hessen-Tauschbörse Brauerei zur Mainkur (Bier-Hannes) in Frankfurt/Main
28. März 2020 D-86368 Gersthofen
502. IBV-Tauschtreffen im Gasthof Stern, Kirchplatz 10
- 25. April 2020 D-01257 Dresden**
34. Dresdner Tauschtreffen des FBG Dresden/Ostsachsen e.V., SoccerArena, Siemensstraße 9, 9-14 Uhr
02. Mai 2020 D-59063 Hamm
FvB, 26. Isenbeck-Frühjahrstauschbörse in Hamm, Zentralhallen
16. Mai 2020 D-96123 Litzendorf-Tiefenellern
503. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Hönig GbR, Ellerbergstraße 15
13. Juni 2020 D-23552 Lübeck
FvB-Tauschbörse im Brauberger zu Lübeck
27. Juni 2020 D-19288 Ludwigslust
504. IBV-Tauschtreffen in der Braumanufaktur Ludwigslust, Friedrich-Naumann-Allee 26
11. Juli 2020 D-94501 Aldersbach
505. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Aldersbach
18. Juli 2020 D-Bad Schussenried
FvB-Tauschbörse im Bierkrugmuseum

Bilder von der 1. Braukunst Regio Döbeln



Herausgeber: FreundeskreisBrauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,
01139 Dresden, Krantzstr. 39
Titelseite: Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG
Rückseite: Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG
Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2020 ist der 20.05.2020

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.