

Informationsblatt

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

Ausgabe I / 2021



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

25.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Liebe Vereinsmitglieder, Liebe Freunde und Partner unseres Vereins,



und schon ist auch das Jahr 2020 fast wieder vorbei.

Über das fast vergangene Jahr gibt es leider nicht viel zu berichten.

Durch die derzeit immer noch aktuelle Situation wurden ja seit März alle Veranstaltungen verschoben oder sind ausgefallen. Ob es Tauschtreffen oder Brauereifeste waren, ja selbst unsere Vereinsaktivitäten liefen fast auf null.

Für alle Sammlerfreunde war es schon ein recht „langweiliges“ Jahr. Keine Treffen mit anderen Sammlerfreunden, kein Austausch über Neuigkeiten, ja selbst von den Brauereien gab es nicht viel Neues zu berichten. Dadurch fällt es auch immer schwerer, unser Infoheft zu vervollständigen.

Für das erste Halbjahr 2021 sind erstmal unsere Vereinstreffen und auch unser Tauschtreffen geplant. Natürlich unter der Voraussetzung, dass die dann aktuelle Lage es auch zulässt.

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

Alles Gute und viel Erfolg für das Jahr 2021

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

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 27.11.2020

Wissenswertes

Unser Vereinsmitglied Weitzmann besuchte am 8.9.2019 zum "Tag des offenen Denkmals" die ehemalige alte Brauerei in Bad Muskau. Dort traf er den Verantwortlichen, der sich mit der Geschichte der Brauerei beschäftigt und über die bereits im Bierkenner vom 24. April 2010 berichtet wurde. Mit zur Verfügung stehenden Fördergeldern soll nun in der alten Brauerei nah an der alten Rezeptur das Fürst-Pückler Bier gebraut werden.

Zum Tag des „offenen Denkmals“ am 13.09.2020

Die ehemalige Stadtbrauerei Bad Muskau ließ Fürst Pückler 1844-45 errichten. Heute bleibt uns davon nur noch eine Ruine.

Es wurden Maßnahmen zur Wiederherstellung und Restaurierung eingeleitet, um die alte Brauerei mit Fördermitteln vom Bund und Land zu sanieren. Dabei steht die Erhaltung einer Bausubstanz des von dem Architekten Ludwig Persius (1803-1845) errichteten Gebäudes im Vordergrund. Es werden originalgetreue Ziegel in Form und Aussehen hergestellt und zur Sanierung verwendet. Ebenso sind Fenster und Türauskleidungen in die Gesamtübersicht einzubeziehen.

Auf Grund von Corona 2020 verzögerten sich die Restaurierungsarbeiten.

Unter Fortsetzung des Bundesprogrammes wird in die Fassadengestaltung und Dacheindeckung investiert. Laut Cord Pannig, Geschäftsführer der Fürst-Pückler-Stiftung Bad Muskau, wird die Fassade nach der

Rekonstruktion spannend und ein Hingucker sein, da aus künstlerischer Sicht ein Meilenstein preußischer Architektur des 19. Jahrhunderts wieder entstehen soll. Das betrifft den Gebäudekomplex Alte Brauerei/Niederländischer Hof in der Berliner Straße.

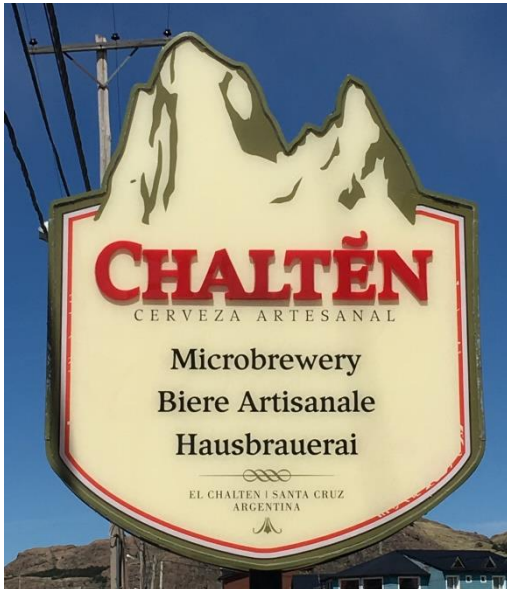
Horst Weitzmann, FBG, September 2020

Argentinisches Bier mit tschechischen Wurzeln

Gäbe es einen Wettbewerb um die idyllischste Lage von Brauereien, die im argentinischen Wanderparadies El Chaltén gelegene Hausbrauerei La Cerveceria Chaltén hätte ohne Zweifel große Chancen auf einen Podestplatz.

1997 am Ausgangspunkt des Wanderweges zum über 3.400 m hohen Cerro Fitz Roy gegründet, war der ursprüngliche Anspruch der Gründer, ausschließlich Biere nach tschechischem Vorbild zu brauen.

Wie auch in anderen Brauereien in Argentinien und Chile war es nicht sonderlich schwer, Informationen über die Brauerei direkt vor Ort zu erhalten. Das Gespräch mit der Geschäftsführerin und ihrem griechischen Braumeister Georgios drehte sich jedoch weniger um die Brauerei selbst als um deren Wurzeln, die im tschechischen Medlesiče zu finden sind. Die dort urkundlich im Jahr 1673 gegründete



Pivovar Medlesiče war viele Jahre im Besitz ihrer Familie, bevor sie nach 1945 verstaatlicht und in eine Fabrik für Glühlampen umgewandelt wurde.

Den enteigneten Besitzer zog es später nach Argentinien, wo er und speziell seine Frau die Brautradition in kleinerem Stil wiederaufleben ließen und an ihre Tochter weitergaben.



Den tschechischen Wurzeln getreu werden traditionell ein Pilsener und ein dunkles Bockbier gebraut. Hierfür stehen drei Braukessel mit je 200 l Fassungsvermögen aus einheimischer Produktion zur Verfügung. Die ausschließlich aus Argentinien stammenden Malze werden in einer kleinen Schrotmühle selbst verarbeitet. Die Gärung und Reife erfolgt in 10 Tanks mit je 400 l Inhalt, für die jeweils zwei Sude angesetzt werden.

Sehr zum Unmut der Gründerin und Mutter der Geschäftsführerin versuchen diese und ihr Braumeister das Angebot zu erweitern und sich von den tschechischen Wurzeln weg hin zu einem breiteren Geschmackserlebnis zu bewegen. So wird seit einiger Zeit auch ein Weizenbier gebraut, das mit etwas Orange versetzt eine köstliche Erfrischung nach langen Wanderungen darstellt.

Eingebettet in die grandiose Bergwelt im Norden des Nationalparks Los Glaciares ist El Chaltén ein reiner Touristenort für Wanderer, der im Jahr 1985 auch nur deshalb gegründet wurde. Darauf ausgerichtet ist auch der Brau- und Gaststättenbetrieb der Brauerei. Dieser findet bis dato aus zwei Gründen nur in der Wandersaison von Oktober bis März statt, da sich außerhalb



des südamerikanischen Sommers kaum Wanderer und damit Gäste in die schöne aber ebenso raue Natur Patagoniens verirren. Hinzu kommt, dass die Außentemperaturen im Winter das Brauen nur bei einer Beheizung der Brauerei zulassen würden, was mit nicht refinanzierbare Zusatzkosten verbunden wäre. Nichtsdestotrotz beabsichtigt die Brauerei, zu den jährlich gebrauten 7.500 l Bier in den Wintermonaten noch einige Liter hinzukommen zu lassen. Dann eben in Flaschen und auf Halde, wobei eine kühle Lagerung kein Problem sein sollte.

T. Knote, FBG, Oktober 2020

Bierhefen als Anti-Uniformierer

Dem Vorwurf der vermeintlich gravierenden Uniformierung herkömmlicher Biere begegnen heute viele Brauereien mit neuen Produktentwicklungen. Eine Möglichkeit dazu ist die Nutzung neuartiger Hefestämme mit geeigneten technologischen Eigenschaften und Aromaprofilen. Solche Hefestämme können von verschiedenen Hefebanken bei einschlägigen Forschungseinrichtungen bezogen werden.

In der Brauindustrie Nr. 5/2020 werden dazu aus der Sicht der Technischen Universität München unter dem Titel "Neue Hefen – neue Biere, Von Dauerbrennern bis hin zu innovativen Hefestämmen" geeignete Hefestämme benannt, deren Einsatz bei der Unter- und Obergärung, bei speziellen, z. B. belgischen Bieren, Alt- und Kölsch, oder auch für alkoholarme oder alkoholfreie Biere möglich ist. Jeder der dort erwähnten Hefestämme trägt einen meist latinisierten Namen und eine Nummer, die auf die Zeit seiner Isolation hinweist. Seine Eigenschaften und Eignung für bestimmte Biere werden kurz beschrieben.

Da rund 90 % der Weltbierproduktion auf untergärige Art hergestellt werden und dazu hauptsächlich etwa nur sechs untergärige Hefestämme zum Einsatz kommen, soll, abweichend vom Originalbeitrag, nur auf die Belange der Untergärung eingegangen werden.

Als untergärige Hefen mit historisch bedeutenden Wurzeln werden benannt:

- Frisinga – TUM 34/70: die weltweite Referenz der TU München
- Lipsia – TUM 26: die Geheimnisvolle aus dem deutschen Osten

- Franconia – TUM 35: Frankens vergessener Superstar
- Austria – TUM 128: auf Anton Drehers Spuren
- Bavaria Plana – TUM 84: eine Hefe, die niederbayrische Bodenständigkeit widerspiegelt
- Terra Nova – TUM 145: eine amerikanische Pionierhefe, die ihren Weg zurück nach Europa fand

Untergährige Hefen mit technologischen Besonderheiten sind:

- Robusta – TUM 44: der robuste Rettungsanker
- Securitas – TUM 193: der Garant für Geschmacksstabilität
- Pressus – TUM 194: der druckresistente Tiefseetaucher

Natürlich gilt unser Interesse vor allem der steckbrieflichen Kurzbeschreibung des Stammes Lipsia – TUM 26, dessen Name auf Leipzig deutet. Dazu heißt es: "Dieser Hefestamm ist einer der ältesten Stämme der TUM-Hefen. Je niedriger die TUM Nummer desto älter das Isolationsdatum des Hefestammes. Sie stammt aus der Sternburg Brauerei in Leipzig-Lützschena. 1829 pachtete der Gründer der Brauerei, Maximilian Speck, das Kloster Sankt Veit in Bayern, wo untergäriges Bier nach bayerischer Brauart gemacht wurde. Der bayerische Braumeister braute dann später Bier nach bayerischem Vorbild in Leipzig-Lützschena mit der mitgenommenen Hefe nach. Später im 19. Jahrhundert wurde die Brauerei zu einer modernen Dampfbierbrauerei mit damals modernster Kellertechnologie nach Münchner Vorbild ausgebaut. Dieser Hefestamm macht eigenständige untergärige Biere mit einem niedrigeren Vergärungsgrad, niedrigem pH-Wert, ansprechendem Diacetylabbau, niedrigen Konzentrationen an höheren Alkoholen und das bei moderater Esterbildung, guter Schaumbildung und sehr guter Flockulation."

Wenn man sich nun vor Augen führt, daß es in der Natur tausende von Hefestämmen gibt, die ihrer Isolierung und möglicher Eignung zur Bierherstellung harren, müssen wir um die zukünftige Vielfalt der Biere, auch der untergärigen, nicht bange sein. Vielleicht sehnen wir uns wegen der Vielzahl der überraschenden Lösungen auch wieder nach der Zeit zurück, wo das Angebot überschaubar war und man nicht suchen mußte, um sein, "für den Leib maßgeschneidertes Bier" zu finden.

Gunter Stresow, FBG, September 2020

Freund oder Feind

Gegenwärtig sind Bakterien und Viren in aller Munde. Daß damit Risiken verbunden sind, beweist die weltumspannende Corona-Pandemie. In einer solchen Lage vergessen wir leicht, daß ein Leben ohne Mikroorganismen undenkbar ist und und sie es uns in vielem ärmer machen würden. Wir müßten z. B. auf Brot, Kuchen und Käse verzichten und Bier, Wein, Essig und viele andere Getränke blieben uns versagt. Die folgenden zwei Gedichte wollen daran erinnern. Sie wurden der österreichischen Wiener landwirtschaftlichen Zeitung vom 02.01.1884 entnommen.

Mycologia poëtica

oder

die gesamte in kunstlose Reime gebrachte Pilzkunde

Die Bakterien

Ein naturalistisches Lied

Ich kenne unzählige Wesen
Die gar sind so winzig und klein,
Sie bilden bald zierliche Stäbchen,
Bald sind es nur Küglein allein,
Dann wieder sieht man sie gewunden,
Mit Geißeln an jeglichem End',

Und was einst viel Ketzer und Juden
Zum Auto-da-fe hat gebracht,
Entpuppte als „Wundermonade“
Sich urplötzlich uns über Nacht!

Wo einst Aeskulap's kluge Söhne
Uns die Diagnose gestellt:
Auf Säfteverderbniß und Fieber
Und uns mit Arzneien gequält,
Da zeigte die Forschung, die neue,
Daß Infection nur im Spiel,
Daß einzig den bösen Bakterien
Der Kranke zum Opfer meist fiel.

Die Tuberkolose, der Aussatz,

Auch vielfachverschlungene Fäden
Man gar nicht so selten erkennt.

Sie führen ein lustiges Leben
Und sind beinah' niemals stabil,
Sie lieben das Bummeln und Wandern
Herum ohne sichtbares Ziel;
Hier bilden sie größere Haufen,
Dort sind sie zu Ketten verknüpft,
Oft trifft man sie auch nur in Paaren,
Bald eines alleine nur hüpf.

Von Liebe ist nicht viel zu spüren,
Es scheint mir, sie haben kein Herz:
Vereinigen thun sie sich nimmer,
Doch trennen sie sich ohne Schmerz;
Die Forschern, die nennen es „spalten“,
Der Vorgang ist ihnen bekannt,
Die Wesen selber, die werden
Spaltpilze — Bacterien — genannt.

Es ist auch noch gar nicht so lange,
Da hatte der Mensch keine Spur
Von diesen kleinwinzigen Wesen
Und von ihrer Form und Statur;
Man wußte noch nichts von dem Einfluß,
Den geltend sie machen allorts,
Im Wissen war noch sehr zurück man
Im ernstesten Sinne des Worts.

Da kamen verschied'ne Gelehrte
Mit Loupen und Mikroskop,
Die forschten, studirten und fragten:
Wieso denn? — Warum denn? — und ob?
Nicht lange, so war auch ergründet
Die ganze Bacterierei,
Mit Schrecken, Verwundern und Staunen
Erfuhr man, was los damit sei.

Was früher ganz einfach gestunkrn,
Was Fäulniß, Verderbniß genannt,
Das wurde nunmehr von den Forschern
Als „Spaltpilzewirkung“ erkannt.

Die Hefepilze

Laßt gähren, was nur gähren will:
Most, Maische, Teig zum Brot,
Denn wo die recht Gähmung ist
Hat's fürder keine Noth.
Vom ordinären, schlechten Stoff
Das Reine erst sich trennt,
Wenn die Bewegung d'runter kommt,
Die man das „Gähren“ nennt.

Es gährt auf Erden allerwärts:
Im Staate, Volke und Kopf,
Doch wenn ich davon reden wollt,
Wär'ich ein rechter Tropf;
Ich singe nur von dem Proceß

Heufieber und auch Diphtherie
Und Tausende anderer Leiden
Bei Menschen und auch bei dem Vieh,
Der Milzbrand, der Rotz und die Räude,
Bacterien sind Schuld nur daran,
Bei Wasserscheu auch bei den Hunden,
Nicht aber derjen'gen beim Mann.

All' das hat de Spaltpilz verschuldet —
's ist nimmermehr schön auf der Welt,
Seitdem die grübelnde Wissenschaft
Auch das noch so Dunkle erhellt.
War ist's — nur der Glaube macht selig,
Doch Wissen viel Kopfweh bereit',
Man verliert dabei nur die Haare,
Wird Glatzkopf noch vor der Zeit.

Doch ehrlich und treu muß ich künden,
Daß nicht nur stets Böses entsteht,
Wenn durch Mai- oder and're Lüfte
Bacterien werden verweht.
Was wäre zum Beispiel der Essig,
Wenn Spaltpilz nicht käme zum Wein
Und Sauerstoff führt' aus den Lüften
Zur Oxydation hinein!

Und Käse, den alle Welt liebet,
Ob gekleidet in Seide, ob Zwilsch —
Der bied're Bacillus subtilis
Bewirkt erst das Spalten der Milch.
Nicht minder zum täglichen Brote
Bacterie und Hefe muß sein,
Zerlegen Protein und Kleber
Und leiten die Gärung flott ein.

So sieht man, daß Alles hienieden,
Was krank ist und faulet und gährt,
Allein durch den Spaltpilz bedingt wird,
Der durch Theilung sich riesig vermehrt.
Doch der Euch hat hiemit gereimet
Den bacteriologischen Sang,
Der fürchtet, daß solche Vermehrung
Bereite den Weltuntergang!

Schon vor der Teutoburger Schlacht
Trank ganz Germanien Bier,
Und war's auch nicht so guter Stoff,
Wie jetzt ihn brauen wir,
So steht doch sicher bombenfest:
Legt' Einer sich auf's Ohr,
So war die Hefe daran schuld,
Die Gerstensaft vergohr'!

Denn auf der ganzen großen Welt
Der Rausch wär' unbekannt,
Wenn's nicht Saccharomyces gäb'
In jedem, jeden Land.
Ob's der Kalmuck als „Kumys“ trinkt;
Aus Fliegenpilzensaft

Den Hefe leitet ein,
Der Schwarzbrot uns verschafft und Bier
Und Alkohol und Wein.

Wie wär' es wohl mit der Cultur
Des Menschen heut' bestellt,
Wenn's keine Gährungspilze gäb'
Auf uns'rer schönen Welt!
Daß roh nicht fressen wir das Korn
Wie jedes wilde Beest,
Davon hat uns ja ganz allein
Die Hefe nur erlöst!

Denn so ein kleiner Hefepilz,
Der unentweget „sprößt“,
Zum besten Labetrunk, zum Wein
Umwandelt er den Most.
Es schäumt und stürmt und braust im Faß,
Bis es zuletzt sich klärt,
Gewiß des größten Lobes ist
Die bied're Hefe werth.

Sie wächst, sie „sprößt“, vermehrt sich,
Gleichwie der Spaltpilz' Schaar,
Doch selten — oder besser nie —
Bringt sie uns in Gefahr,
Verbreitet kein Contagium,
Macht selten Jemand krank,
Und darum schon verdienet sie
Den allerbesten Dank.

Schon zur der alten Juden Zeit
War Hefe wohl bekannt,
Denn man verspeiste Mazze nur,
Wenn Feiertag im Land;
Sonst aß man auch gesäuert Brot
Und trank gegohr'nen Wein,
Doch nie genöß Volk Israel
Bier, Schnaps und Fleisch vom Schwein.

G. Stresow und Lutz Schmidt, November 2020

Der Kamtschadale macht den Schnaps
Und holt sich seine Kraft;

Ob aus der Schüssel vollgespuckt
Der Tahitaner säuft;
Ob Erin's rotbehaarter Sohn
Zum Wiskeyfasse läuft;
Ob „Raki“ oder Mastixschnaps
Der edle Grieche kneipt;
Ob Bier trinkt aus dem Hofbräuhaus
Der Baier wohlbeleibt;

Ob man in Frankreich, ob am Rhein,
An Donau, Theiß und Tiber,
Manch' Gläschen leert und manches Faß
— Je größer, desto lieber —
Ob's ruhig aus dem Spundloch rinnt,
Ob laut der Stöpsel kracht —
S'ist immer doch nur eine Kraft,
Die alles Dies gemacht.

Die Gährung ist es, die den Stoff
Umwandelt fein und recht,
Und abstößt Alles, was darin
Noch wäre roh und schlecht,
Die das Getränk uns klärt und hellt,
Und süffig macht und gut,
Daß lieblich es zu Kopfe steigt,
Das Herz uns wärmt und Blut.

D'rum Jeder, der nur etwas Sinn
Hat für die Kneiperei,
Der stimme lustig und fidel
Mit lautem Rufe bei:
„Für jedes frohe Zechgelag,
Für jeden guten Trank
Der Gährung und dem Hefepilz
Den herzlichst besten Dank!“

F. von Thümen.

Ein weitsichtiger Schriftsteller

Mark Twain (1835-1910), eigentlich Samuel Langborne Clemens, war zwar ein Freund der Mäßigkeitsbewegung in den USA, zweifelte aber an der praktischen Durchführbarkeit der Prohibition. Schuld daran seien die Deutschen, die „haben soeben eine Methode erfunden, nach der man Schnaps aus Sägemehl machen kann. Nun frage ich: Welche Aussicht hat die Prohibition, wenn einer Cocktails aus den Schindeln seines Daches machen kann oder wenn er das dilerium tremens dadurch bekommen kann, dass er von seinem Küchentisch die Beine absäuft?“« /Radeberger Zeitung vom 19.7.1908/

Mark Twain war sicher bekannt geworden, dass die im Holz enthaltene Stärke in vergärbaren Zucker umgewandelt werden kann. Ein Professor Autenrieth in Tübingen hatte nämlich schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit ausgekochten Sägespänen, die getrocknet und fein zermahlen wurden, unter Wirkung des Sauerteiges ein gutes, lockeres Brot hergestellt, das besser schmeckte als das bekömmliche Kleienbrot./Allgemeine österreichische Zeitschrift für den Landwirth..vom14.9.1829/ Warum sollte nicht das, was die Bäckerhefe im Teig leistete, nicht auch die Bierhefe in der zuckerhaltigen Flüssigkeit zustande bringen?

G. Stresow, FBG, November 2020

Handwerkliches Bierbrauen nun Immaterielles Kulturerbe in Deutschland

Die Kulturministerkonferenz und die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien sind einer Empfehlung eines Expertenkomitees der Deutschen UNESCO-Kommission nachgekommen und haben das handwerkliche Brauen zum Immateriellen Kulturerbe erklärt.

Damit wird die kreative und innovative Arbeit der handwerklich produzierenden Bierbrauer und zugleich das Bier als wesentliches Kulturgut gewürdigt.

Das bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes beinhaltet derzeit 106 solcher Kulturformen. Die Vorschläge zur Aufnahme kommen aus der Zivilgesellschaft und werden in einem mehrstufigen Verfahren entschieden.

Quelle: Brauindustrie Nr. 5, 2020

Gunter Stresow

Statistisches zur Bierbranche 2019

1. Anzahl der Braustätten in Deutschland: 1548, davon in Sachsen 77

2. Betriebsstättenstruktur der deutschen Brauwirtschaft:

Jahresausstoß (hl/a)	Betriebsstätten
bis 1000 hl	862
bis 3000 hl	204
bis 5000 hl	58
bis 10.000 hl	96
bis 50.000 hl	169
bis 100.000 hl	55
bis 200.000 hl	36
bis 500.000 hl	24
bis 1.000.000 hl	18
bis 2.000.000 hl	17
>2.000.000 hl	9

Die Braustätten bis 5000 hl haben einen Anteil von 72,6% aller deutschen Braustätten und ca. 0,9% des deutschen Ausstosses, die Braustätten zwischen über 5000 hl bis 200.000 hl 23% der Braustätten und 16,1% des Ausstosses und die von über 200.000 hl bis über 2.000.000 hl 4,4% der Braustätten, aber ca. 83% des deutschen Bierausstosses.

3. Marktanteile Bier in %

Pils	63,0%
Export	7,5%
Helles	6,8%
Weißbier	8,8%
Kölsch	1,8%
Sonstige	12,0%

4. Gebindestruktur Bier

Glas Mehrweg	82,8%
Glas Einweg	0,4 %
Dose Einweg	8,1%
PET Einweg	7,7%
Faß Mehrweg	0,5%
Faß Einweg	0,4%

5. Bierabsatz nach Ländern

Bayern	23.751.523 hl	-3,5% zu 2018
Nordrhein-Westfalen	21.939.433 hl	-1,6% zu 2018
Niedersachsen/Bremen	8.724.848 hl	+5,0% zu 2018

Sachsen	7.759.026 hl	-1,4% zu 2018
Baden-Württemberg	6.247.430 hl	-3,5% zu 2018
Rheinland-Pfalz/Saarl.	5.868.408 hl	-4,9% zu 2028
Berlin/Brandenburg	4.040.745 hl	+3,7% zu 2018
Schleswig-Holstein/Hamburg	3.700.107 hl	-6,3% zu 2018
Mecklenburg-Vorpommern	3.038.343 hl	+0,9% zu 2018
Thüringen	2.922.832 hl	-9,7% zu 2028
Hessen	2.265.166 hl	-2,0% zu 2018
Sachsen-Anhalt	1.899.869 hl	+4,5% zu 2018
Deutschland gesamt	92.187.731 hl	-1,9% zu 2018

Quelle: Brauindustrie- Infoposter in Brauindustrie Nr. 5/2020
Gunter Stresow, FBG, September 2020

Interessantes zum Thema Bier (Miscellen)

1. Im Dorfe Wehlen an der Elbe machte der Hopfenbau den Haupterwerbszweig aus. Wehlener Hopfen gehörte unstreitig zu den besten Qualitäten sächsischen Hopfens, wurde deshalb von böhmischen Händlern gern gekauft und dann als böhmischer, namentlich Saazer Hopfen, in Dresden und anderswo verkauft. Das herrschende Vorurteil gegen inländischen Hopfen erleichterte diesen Betrug.
2. In Nenkersdorf bei Frohburg gab es eine Stiftung, nach der zum Johannisfeste alle Gemeindemitglieder nach dem Gottesdienst zusammenkommen sollten, um bei zwei Viertel Bier sich zu vergnügen. Vom den restlichen Gelde nach Abzug der Kosten für das Bier, sollten die Armen sich alljährlich ein großes Vergnügen machen und zudem ein Geldgeschenk erhalten. Woran man sich auch immer hielt.
3. Wie dem Pfarrer von Beyersdorf im Amte Stolpen von der Herrschaft besondere Nebeneinkünfte zugewiesen wurden, weil er des Rittergutsbesitzers rechte Hand in Privatsachen war, also schreiben konnte, so erreichten auch andernorts Pfarrer Vorteile, die wir heute zumindest als unschicklich finden würden. Aber zu den Zeiten, als der Adel zwar mit dem Degen, nicht aber mit der Feder umgehen konnte, war es üblich, daß der Pfarrer im Kretzscham Kaufverträge aufsetzte und Fehden protokollierte, dafür aber freien Tischtrunk, Sonntagstisch oder Zins zugesprochen kam, den die Bauern leisten mußten.
4. In Rückersdorf im Amtsbezirk Stolpen braute man von Zeit zu Zeit im Sommer eine eigentümliche Art von Weizen-Weißbier, ein süßliches Getränk, das für ungeheuren Zulauf von Fremden sorgte.
5. Einem Vorfahren des Pfarrers von Sachsendorf soll Luther ein Glas geschenkt haben, das, obwohl sehr zerbrechlich, über 200 Jahre im Familienbesitz manche Feuersgefahr überstand. Den Spruch "Ich rede, was wahr ist, esse, was gar ist, trinke, was klar ist" ordnet man ebenfalls Luther zu.
6. In Geithain scheint wenigstens ausgangs des 16. Jahrhunderts der Durst so groß gewesen zu sein, daß man ihn als Erbübel aus hermandurischer Vorzeit hielt. Die Stadt hielt zweimal im Jahr auf ihre Kosten „Herrenessen“, es gab „Bürgerzechen“, derbe Polterabendspäße, die „Quarktage“ und das „Sichelvertrinken“, alles Festlichkeiten, die mit Sauf- und Raufhändeln verbunden waren.
7. In Penig bauten die Väter der hiesigen Stadt-Pfarrkirche zum besseren Fortkommen der Wallfahrer aus Mitteln des Kirchengutes als Ersatz eines einfachen Steges über die Mulde eine Brücke und zur Labung der Kirchgänger ebenfalls auf Kosten der Kirche eine Braupfanne an. Seit diesen Zeiten ist die Peniger Kirche Besitzerin der Brücke und der Braupfanne.

Quelle: Alte Sächsische Kirchengalerie (1837-1844) und Neue Sächsische Kirchengalerie (1900-1910)
Gunter Stresow, FBG, 14.08.2020

Fliegende Blätter für den Landwirth. Der gewissenhafte Biertrinker.



Sepp: Na, Steffel, wie is denn heut 's Bier?
Steffel: I hob erst drei Liter 'trunken, da tank i no nix jog'n.

Fliegende Blätter für den Landwirth. Die Pariser Gese (*Petroleomyces parisiensis*, Louise Michel). (Zymologische Studie I.)



(Nach der Natur aufgenommen; 20fache Verkleinerung.)

... deren gährungsregende Wirkung im Vaterlande Pasteur's, namentlich an der Verjudskation Paris beobachtet und von den Kriegsgerichtsbemiten als für den Ernst nach dem Lande, wo der Pfeffer wächst, vorzüglich geeignet befunden wurde.

Fliegende Blätter für den Landwirth. Verwerthung der Wassertschätze zur Vermehrung der landwirthschaftlichen Pro- duction.

(Aus der Mappe eines Culturingenieurs.)



Fliegende Blätter für den Landwirth. Die bulgarische Gese *Anexionomyces bulgarica* Gortschakoff).

(Zymologische Studie II)



(Nach der Natur aufgenommen; 20fache Verkleinerung.)
Der vorzüglichste Gährungserreger für russisches Gebräu.

Wussten Sie schon

. . . daß seit 2001 Andrea Rocca im norditalienischen Livigno, Bier auf einer Höhe von 1816 Metern braut, streng nach dem bayrischen Reinheitsgebot, damit ist seine Brauerei die am höchstgelegene in Europa, eine Besonderheit ist das Peak-Bier

Vereinstermine I. Halbjahr 2021

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

08. Januar 2021	17:00 Uhr	Vereinstreffen in der FS AG
12. Februar 2021	17:00 Uhr	Mitgliederversammlung mit Vorstandswahl, in der FS AG
12. März 2021	17:00 Uhr	Vereinstreffen in der FS AG
24. April 2021	34. Dresdner Tauschtreffen, SoccerArena, Termin muß noch bestätigt werden	
07. Mai 2021	17:00 Uhr	Vereinstreffen in der FS AG
11. Juni 2021	17:00 Uhr	Vereinstreffen in der FS AG
23. Juli 2021		Grillveranstaltung, bei A. Below, Anmeldung

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 2021

- 30. Januar 2021** , D-72818 Trochtelfingen
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft des Albquell-Bräuhaus Auberger & Schmid GmbH u. Co., Lindenplatz 6
- 14. März 2021** D-08058 Zwickau
24. Intern. Tauschtreffen, Klubhaus Sachsenring, 1. Brauereisouveniersammelclub Mauritius Zwickau e.V.
- 20. März 2021** D-86368 Gersthofen
IBV-Tauschtreffen im Gasthof Stern, Kirchplatz 10
- 08. Mai 2021** D-96123 Litzendorf-Tiefenellern
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Hönig GbR, Ellerbergstraße 15
- Juni 2021** D-19288 Ludwigslust
IBV-Tauschtreffen in der Braumanufaktur Ludwigslust, Friedrich-Naumann-Allee 26
- 05. Juni 2021** D-Bad Rappenau-Heinsheim
FvB-Tauschbörse im Brauberger zu Lübeck



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

Titelseite: Jens Rothe, FBG

Rückseite: Gunter Stresow, FBG

Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2021 ist der 20.02.2021

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.