

# Informationsblatt

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

## Ausgabe II/ 2021



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

25.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

## Corona macht erfinderisch

Während der Prohibition in den USA produzierte Anheuser Busch Softdrinks, auch Malzbier, Eiscreme, Hefe und Käse. So steht es im Internet.

Doch was kann eine kleine Gasthausbrauerei machen, welche durch Corona seit November 2020 geschlossen ist?

To-go, der Liefer- und Abholservice, ist das eine Standbein, gibt es doch bei einer Bestellung ab einem gewissen Wert einen Liter Bier kostenfrei hinzu. Und tatsächlich wurde dieses Angebot sehr gerne in Anspruch genommen. Auch der Bierverkauf in den normalen 2 und 3 l Siphons half ein wenig weiter.

Das zweite Standbein wuchs dann auch sehr schnell.

Schon seit langem war es im Gespräch, den alten Bierwagen zu einem Catering-Essenwagen umzubauen.



Also erstmal alles ausbauen, dann vermessen. Dann die erforderlichen Gerätschaften von der Fritteuse über Grill, Abzugshaube sowie Kühlmöglichkeiten etc. Komplet neu die Stromversorgung. Unsere Haustechniker leisten ganze Arbeit. Zum Schluss verpasst die Marketingabteilung dem vorher weißen Bierwagen ein neues Aussehen, so dass wir uns mit dem neuen „Speisewagen“ auf den Riesaer Wochenmarkt trauten. Jeden Mittwoch und Freitag ab 09.30 Uhr gibt es bei ihm, bis zur Aufhebung der Coronabeschränkungen, Essen To-go und „HammerBräu“ in 1 l Klosterbierflaschen zum Mitnehmen.

Durch die Presse unterstützt, wurde der Speisewagen nun auch schon für Hoffirmenfeiern und sogar von der Freiwilligen Feuerwehr reserviert. Hoffentlich müssen wir nicht wie bei der Prohibition 13 Jahre ausharren, um zu unserer eigentlichen Bestimmung der Gasthausbrauerei zurückzufinden.

Text und Foto: Gunter Spies, Braumeister, Februar 2021

## **Wirtschaftliche Folgen der Corona-Krise**

Nun muss nicht geschätzt werden, es steht fest: im Coronajahr 2020 hat die deutsche Brauwirtschaft 5.5% weniger Bier als 2019 abgesetzt, das entspricht etwa 5,1 Mio hl.

Manche Brauerei hat ihr Bier verschenkt, andere haben daraus wenigstens den Alkohol gerettet, anderswo wurde es sogar vernichtet. Das heißt wohl, in die Kanalisation abgelassen, eine teure und darüber hinaus nicht gerade umweltschonende Aktion.

Besser dran waren die Brauereien, die Biermischungen herstellen und absetzen konnten, es blieb aber deren Absatz gegenüber 2019 mit knapp 4,4 Mio hl doch beachtlich.

Deutliche Absatzrückgänge hatten auch die Hersteller alkoholfreier Getränke hinzunehmen. Mit 114,4 hl/Kopf wurden 7 l/Kopf weniger getrunken. Selbst der Mineralwasser- und Heilwasserabsatz ging um 4,5% zurück. Pro Kopf wurden 2019 139,7 l getrunken, 2020 nur 133,8 l.

Insgesamt kann man demnach von Absatzverlusten in historischem Ausmaß sprechen.

Quellen: Brau-Industrie, Nr. 2, 2021 und Internet (<https://www.bibg.com>)

Gunter Stresow, FBG, Januar 2021

## **High Gravity schon vor 200 Jahren**

1835 wurde der Bierabsatz aus eigener Produktion in Böhmen auf 1.000.000 Fass geschätzt, denen aber nach Ausweis des Biersteuerertrages nur etwa 800.000 Fass gegenüberstanden. Die Differenz erklärte sich teils aus dem Überbrauen, teils aber durch das „in neuerster Zeit so sehr kultivierte sogenannte kalte Gebräude“ oder kaltes Brauen.

So stand einer Abnahme der jährlichen Biersteuer zwischen 1830 und 1835 in Böhmen ein im gleichen Zeitraum ständig wachsender Bierabsatz aus eigener Produktion, nicht etwa aus Importen, gegenüber. Ein proportionaler Anteil des erzeugten Bieres wurde damit der Versteuerung entzogen.

Unter „kaltem Gebräude“ verstand man eine Vermehrung einer zuvor auf traditioneller Art erzeugten Biermenge durch Vermischung mit mehr oder weniger reinem kaltem Wasser zu verschiedenen geeigneten Zeiten. Damit aber das so gewässerte, verdünnte Bier dennoch die verlangte Stärke erhielt, musste man es zuvor stärker einbrauen.

Schüttete man also pro Fass Bier 3 Metzen Malz, so wurden hierauf aus zwei Fässern durch Vermischen mit Wasser drei Fässer Bier gemacht. Die Schüttung stellte sich damit wie üblich auf die landesüblichen zwei Metzen pro Fass, das dritte Fass galt als steuerfrei hergestellt.

„In technischer Beziehung muss man das eben beschriebene Verfahren, eine konzentrierte Würze zu erzeugen, und diese dann später zur Vermehrung der Flüssigkeitsmenge mit klarem, am besten abgekochten, erkalteten Flusswasser bis zu einer gewissen Grenze zu verdünnen, einen Fortschritt in dem technischen Betriebe der Bierbrauerei nennen.“

An diesem Verfahren, das neben der Kapazitätserhöhung ohne zusätzliche Investitionen auch mit Rohstoff-, Energie- und Lohnkosteneinsparungen verbunden war, konnte man so lange festhalten, wie es die Bierqualität zuließ und der Fiskus die Art der Versteuerung nicht änderte.

Mit den heutigen technischen Möglichkeiten kann man alle Vorteile, die eine solche Verfahrensweise mit sich bringt, ohne Nachteile für die Bierqualität, sofern man es mit der Konzentration und nachträglichen Verdünnung nicht übertreibt, nutzen. Man hat dafür nur einen anderen, in manchen Ohren wohlklingenderen Namen gefunden: High Gravity.

Und wenn man technologisch auf der Höhe ist und auch einen gewissen Aufwand nicht scheut, kann man auf diese Art aus einer Würze auch verschiedene Biersorten herstellen, vielleicht für die sog. Craftbier-Brauer eine zusätzliche Chance.

Quelle: Jahrbuch der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens, 2019, S. 206

Gunter Stresow, FBG, Januar 2021

## Wissenswertes

### Störtebeker wächst weiter

#### Alkoholfreie Biere und Bio erfolgreich

Die Störtebeker Braumanufaktur konnte 2020 ihren Umsatz nach eigenen Angaben beinahe zweistellig steigern. Genaue Zahlen hierzu gibt die Brauerei jedoch nicht bekannt. Betrug dieser 2019 rund 48 Millionen Euro dürfte er 2020 bei knapp 52 Millionen Euro gelegen haben. Der Absatz der Brauerei wird von Branchenexperten inzwischen auf über 350.000 Hektoliter geschätzt.



**Marketingleiter Karsten Triebe**  
(Foto: Störtebeker)

„Wir sind dankbar, dass wir mit der Unterstützung unserer Fans in ganz Deutschland und dem leidenschaftlichen Einsatz unseres gesamten Teams 2020 gut überstanden haben“, sagt Marketingleiter Karsten Triebe. „Trotz aller Widrigkeiten konnten wir viele Projekte und Investitionen erfolgreich zum Abschluss bringen. Die Inbetriebnahme unserer Abfüll-, Verpackungs- und Logistikhalle ist dabei der größte Meilenstein“, so Triebe weiter.

Weiterhin ungebrochen sei die Nachfrage an den alkoholfreien Bieren, allen voran das Atlantik-Ale Alkoholfrei, das ein zweistelliges Wachstum verbuchen konnte. Auch das Atlantik-Ale mit Alkohol habe sich erneut neue Vertriebsgebiete erschließen können und sei ebenfalls zweistellig gewachsen. „Biere ohne Alkohol liegen schon eine Weile im Trend und verzeichnen jedes Jahr enorme Zuwächse. Wir haben drei alkoholfreie Bierspezialitäten im Sortiment, deren Anteil am Absatz mittlerweile insgesamt 17 Prozent beträgt“, sagt Triebe. Gut verkauft habe sich im letzten Jahr auch die neue Sorte Mittsommer-Wit sowie die Range der Bio-Biere. Die Hälfte des Störtebeker-Portfolios ist inzwischen Bio, der Anteil am Absatz beträgt rund ein Drittel.

Vom Sächsischen Brauerbund, Pressespiegel, 6.KW 2021  
Jens Rothe, FBG, Februar 2021

### Neuer Braumeister für Landskron kein Unbekannter

Im vergangenen Jahr hatte sich der langjährige erste Braumeister Matthias Grall von Landskron verabschiedet. Inzwischen ist ein Nachfolger gefunden und hat am 1. Februar seine Arbeit aufgenommen. Mit Andreas Faustmann kommt ein bereits bekannter Braumeister zurück in die Landskron-Familie. Von März bis April 2001 war Faustmann als Urlaubsvertretung im Brauhaus Cottbus, welches damals noch zu Landskron gehörte, schon mit dem jetzigen Braumeister Heiko Hänisch gemeinsam tätig. Nun werden die beiden als Doppelspitze gemeinsam die Produktion in der Brau-Manufaktur leiten.

Vom Sächsischen Brauerbund, Pressespiegel, 6.KW 2021  
Jens Rothe, FBG, Februar 2021

### Edgar B. Scheller verstorben

Edgar B. Scheller aus der Gründerfamilie der Görlitzer Landskronbrauerei ist am 23. Januar im Alter von 93 Jahren in München verstorben wie erst jüngst bekannt wurde.

Seine Familie hatte das Görlitzer Traditionsunternehmen 1869 gegründet, das 1972 vollständig durch die DDR enteignet wurde. Edgar B. Scheller war zu diesem Zeitpunkt bereits in Venezuela tätig, wo er die größte Brauerei des südamerikanischen Kontinents aufbaute. Im Zeichen der deutschen Einheit zog es ihn jedoch zurück in seine Heimat.

Mit seiner Familie führte er die Modernisierung der Görlitzer Brauerei in der Nachwendzeit zwischen 1992 und 2003 durch. Bis zum Verkauf an die Holsten-Gruppe verschob er damit auch seinen Ruhestand und nahm von München aus doch immer intensiven Anteil am Ge-

schehen in Görlitz und der Region. Als bekennender Schlesier war er so nicht sonderlich über die Werbestrategie ProOST erbaut, die eine andere Identität ins Licht setzte.

Nur acht Tage nach Edgar B. Scheller verstarb auch seine in Großhennersdorf geborene Ehefrau Isolde. Beide sind bereits in Görlitz bestattet worden.

Sächsischer Brauerbund, Pressespiegel 7.KW 2021  
Jens Rothe, FBG, Februar 2021

## **Stern für Hopfen und Malz**

Im Infoheft II\_2019 hatte ich darüber berichtet, dass das Brauhaus Köthen wieder braut. Nun gab es einen Stern für das Bier. Das "Jacobus-Bier" aus dem Köthener Brauhaus wurde von der Agrarmarketinggesellschaft des Landes Sachsen/Anhalts in besonderer Weise ausgezeichnet. Beim Wettbewerb "Kulinarisches Sachsen-Anhalt" der Agrarmarketinggesellschaft gab es eine Siegespalme. Das Jacobus-Bier ist als Pils, Dunkel und Hefeweizen erhältlich. Der Inhaber des Köthener Brauhauses, Stephan Nickel, sagt zu seinem Bier, dass es "ein Bier von hier bleibt" und es ein "kleines, lokales, handgemachtes Produkt in guter Qualität ist". Ab August ist das Bier dann auch in Pfandflaschen erhältlich.

Mitteldeutsche Zeitung, 20.07.2020  
Lutz Schmidt

## **Frenzel braut zwei neue Biersorten**

Die kleine Hausbrauerei hat schon viele ungewöhnliche Geschmacksrichtungen auf den Markt gebracht, jetzt sind Rhabarber und Kakao dran.

**Bautzen:** Frenzel-Bräu aus Bautzen will dieses Jahr mit zwei neuen Sorten weitere Kunden gewinnen. Bereits im Dezember stellte die Hausbrauerei eine erste kleine Charge von Rhabarberbier vor. Laut Geschäftsführer Tobias Frenzel entsteht das Getränk in Zusammenarbeit mit der Kelterei Mitschke in Ebersbach-Neugersdorf. "Zur Radler-Saison wollen wir damit richtig durchstarten", kündigt Frenzel an. Zweite Neuheit ist ein Kakao-Bier, das gemeinsam mit der Schokoladen-Manufaktur Camondas in Dresden entwickelt wird. Auch dieses Getränk soll in diesem Jahr "in die größere Produktion" gehen. Durch Corona hat die kleine Braustätte im Bautzener Süden mit dem Wegfall des Fassbier-Absatzes zu kämpfen. Außerdem fehlten Volksfeste. Der Sommer 2020 habe jedoch gezeigt, dass regionales Bier kleiner Brauereien auch weiterhin gefragt ist. "Somit blicken wir mit Spannung auf das Ende der Pandemie und den damit verbundenen Aufschwung", so Frenzel. (SZ/tbe)

Artikel aus der SZ vom 04.02.2021  
Gunter Stresow, FBG, Januar 2021

## **Übernahme der Wernesgrüner Brauerei**

Die seit 2002 zur Bitburger Braugruppe gehörende Wernesgrüner Brauerei soll, vorbehaltlich der Zustimmung des Bundeskartellamtes, ab 1.1.2021 von Carlsberg Deutschland übernommen werden.

So sei der Standort Wernesgrün zukünftig sicher. Mit den Brauereistandorten Hamburg, Lübz und Wernesgrün baue damit Carlsberg seine führende Position in den Kernregionen Nord- und Ostdeutschlands nachhaltig aus.

Quelle: BrauIndustrie 11/2020.  
Gunter Stresow, FBG, Februar 2021

## **Surrogateinsatz – Wer trägt die Schuld?**

Im Leipziger Tageblatt vom 2. 9. 1812 findet sich ein Beitrag, "Der Bitterklee" bezeichnet, der sich mit dem Einsatz von Surrogaten für Hopfen befaßt und nach den Ursachen dafür sucht. Schon damals gab es dazu unterschiedliche Meinungen und auch aus heutiger Sicht kann oder muß man manches ganz anders sehen.

Im Folgenden soll aber der Inhalt des Artikels ohne Kommentar wiedergegeben werden: Gleich anfangs heißt es, daß in der Vergangenheit die sächsischen Biere trefflich gewesen und und teilweise weit und breit verführt worden seien, so das Merseburger Bier bis nach

Holland. Damals haben die Städte über das alleinige Braurecht verfügt und es habe ihnen an der Braunahrung sehr viel gelegen. Seitdem aber die Rittergutsbesitzer diese Gerechtsame mit den Städten zu teilen anfangen, wurden nach und nach die Biere immer schlechter und zudem immer teurer. Solange einige Jahre hintereinander der ausländische Hopfen, auf den man angewiesen war, Mißwuchs erlitt und deshalb sein Preis ungewöhnlich hoch stieg, hätten die Biertrinker das akzeptiert. Als aber der Hopfenpreis wieder auf ein Normal sank, erwartete man auch ein Sinken des Bierpreises. Dem seien aber die Rittergutsbesitzer aus Eigennutz nicht gefolgt und auch durch Zwang hätte man sie nicht zur Preissenkung bewegen können. Gleichzeitig hätten aber die Brauherren ihr Augenmerk auf Hopfensurrogate geworfen und wegen deren Preiswürdigkeit damit einen doppelten Gewinn erzielt.

Statt die Kultur des Hopfens zu fördern und ein gutes Bier zu erhalten, "hatte man diesen Artikel des Lebensbedarfs zum Spekulationsartikel gemacht und da galt bloß die Frage: wie brauen wir am wohlfeilsten und wie bringen wir die Gebräude am teuersten aus?"

Man suchte also krampfhaft nach Mitteln, um den Hopfen wenigstens teilweise zu ersetzen und wie man sagte, das Bier anzuschmieren.

Den Rittergutsherren und den städtischen Brauherren fehlte es damals an gehöriger Kenntnis über die chemischen und botanischen Kräfte. Man war froh, etwas gefunden zu haben, was zur Geschmackslieblichkeit der Biere beitrug, ob aber diese Täuschung dem Geldbeutel wie der Gesundheit zuträglich war, kümmerte keinen. Der Zweck heiligte die Mittel.

Eines der frühesten Hilfsmittel war der teilweise Ersatz des Hopfens durch den wilden Rosmarin mit seiner betäubenden Kraft, dessen sich aber die Biertrinker nicht bewußt waren, die aber die Brauherren in Kauf nahmen, um viel Geld zu gewinnen und schnell reich zu werden.

Auch habe die Gesundheitspolizei allen Orts geschlummert und solange die Augen zugedrückt, solange sich durch Biertrinken kein schneller Tod eingestellt habe. "Daß die Menschen, wenn sie bei großem Durste von diesem Bier ein Glas mehr als gewöhnlich tranken, vor dem Kopfe dämlich wurden, hielt man nicht für etwas Gefährliches, und wenn sie dann, ohne zu wissen, wie sie dazu gekommen waren, Ungebühnisse begingen, so gehörte das nicht vor das Tribunal der Gesundheitspolizei, sondern vor einen anderen Zweig derselben, also vor einen anderen Richter, der sehr oft der Richter und der Brauer, Vertreter oder Pächter dieses Bieres in einer und derselben Person war, und der über dergleichen Exzesse gar nicht scheel sah, wenn sie nicht etwa ein armer Teufel beging. Denn dadurch wurde die Einnahme der Straf gelder um so ansehnlicher vermehrt und man hatte einen zweifachen reichhaltigen Erwerb erhalten."

Als nun aber mit der Zeit doch die schädigende Wirkung des Rosmarins bekannt wurde, griffen die Brauer zu weniger gefährlichen Mitteln, die besonders im Auslande schon gebräuchlich waren und allgemein für unschädlich gehalten wurden. Das gangbarste Mittel war der sog. Bitterklee, *Meynanthes trifoliata*, dessen Einsatz man sogar als nutzvoll für die menschliche Gesundheit hielt.

Der sehr teuer verkaufte englische Porter wurde mit Blättern des Biberklee (*Trifolium aquaticum officinale*), in Deutschland eben Bitterklee, Fieberklee oder Kreuzwurz genannt und Hopfen gebittert. Aber während man in England und in Schweden damit Maß hielt, haben sich in Deutschland die Brauer wegen mangelnder chemischer und botanischer Kenntnisse häufig vergriffen und sich deshalb, obwohl nach allgemeiner Ansicht Kochen, Backen und Brauen durch Zufälle aller Art nicht immer gelingen konnten, dadurch an der Verschlechterung ihrer Gebräude schuldig gemacht. "Wenn es auch hier und da Brauer gäbe, die sich durch Kenntnisse und Erfahrungen vorzüglich auszeichneten, ständen sie doch gewöhnlich im Dienste solcher Herren, die den Brauer nur dazu anhielten, an Zutaten zu sparen und mehr auf den Nutzen der Herrn als auf die Zufriedenheit der Kunden zu sehen".

Man kommt am Ende zu der Erkenntnis, daß Künsteleien dieser Art die Natur nie ganz ersetzen können und deshalb sollte in Sachsen lieber mehr Wert auf den Hopfen- als auf den Tabakanbau gelegt werden.

Dem ist nur anzumerken, daß es noch lange dauern sollte, ehe man dieser Empfehlung in Sachsen nachkam, noch länger dauerte es bis zur Einhaltung des schon Jahrhunderte alten Reinheitsgebotes, um das da und dort auch noch heute kontrovers diskutiert wird.

Immerhin partizipieren heute die Hersteller von Getränken, für die sie immer neue Rezepturen erfinden, vom Kulturgut Bier, das unter den Gegebenheiten der Moderne wenigstens aus verkehrstechnischer und gesundheitspolitischer Sicht und unter dem an sich unhaltbaren Vorwurf einer sogenannten Uniformierung mit Absatzeinbußen rechnen muß. Sie hören nicht ungern, daß ihre Getränke bierähnlich seien. Vielleicht sollten die Liebhaber dieser Getränke sich aber auch dafür interessieren, was zu ihrer Herstellung verwendet wird (siehe oben).

Gunter Stresow, FBG, Januar 2021

## **Bierherzeugung auf kaltem Wege**

Im Jahrbuch 2019 wurde das sog. „kalte Brauen“, ein Vorgänger des modernen High Gravity-Verfahrens beschrieben. Eine andere Richtung verfolgte die Erzeugung von Bier „auf kaltem Wege“, eine zunächst irreführende Bezeichnung, weil ihr erster Verfahrensschritt, nämlich die Bereitung einer Würze, nicht auf kaltem Wege erfolgen kann. Kalt war dann der zweite Schritt, die Verdünnung einer hochkonzentrierten Würze, teils in Brei- oder Teigform, mit Wasser.

Der Grundzug war seit langem bekannt. Man denke nur an die Braunschweiger Mumme, die seit dem 14. Jahrhundert ein starkes, süßes Bier war, deren Bereitung ungefähr ein Jahr in Anspruch nahm. Aus hochkonzentrierter Würze bereitet und der Selbstgärung überlassen, war sie lange haltbar und konnte so über weite Strecken und in warme Gegenden transportiert werden. Später wurde diese Mumme ein etwa 50-60 %iger hochkonzentrierter Malzextrakt, der keiner Gärung ausgesetzt wurde. Er kam daher unvergoren zum Versand und wurde erst beim Empfänger verdünnt und vergoren. Die Vorteile lagen auf der Hand.

Mitte des 19. Jahrhunderts befaßte sich auch die Wissenschaft eingehender mit dieser Art der Bierherzeugung. Professor Balling machte ein Schnellbier bekannt, von dem es hieß: „Professor Ballings vielverheißende Erfindung, Bier a la Bouillonsuppe zu erzeugen, das ist aus comprimiertem Malz und Hopfen schnell zu brauen, macht in Prag außerordentliches Aufsehen. Man trinkt da und dort in Prags Nähe bereits das neue Wundergetränk und kann es von der Güte, Würze und Lieblichkeit nicht genug preisen. Ob es billiger wird als das Brauhausbier weiß man noch nicht, aber man hofft das mit Zuversicht. Actiengesellschaften bereiten sich schon zur wohlthätigen Ausbeute dieser Erfindung vor, und bald werden die gewöhnlichen Biere sich überlebt haben.“<sup>1</sup>

Kurz zuvor hielt in der 66. Hauptversammlung der ökonomischen Gesellschaft im Königreich Sachsen ein Herr Alexander Ziegler einen Vortrag über den Brauprozess in Bayern und erörterte darin auch das Brauen mit „dem vor kurzem empfohlenen Bierstein oder Zeilithoid, über den man nähere Erkundungen einziehen wolle.“<sup>2</sup>

Als Erfinder des Bier- oder Getreidesteines hielt ein Herr Rietsch in einer Versammlung der k.k. Landwirtschaftsgesellschaft Österreichs einen Vortrag zur Erzeugung von Bier auf kaltem Wege mittels seiner Erfindung. Danach sei die Erzeugung des Getreidesteines sehr einfach und könne in jeder auch derzeit unbenutzten Lokalität erfolgen.<sup>3</sup>

Rietsch sah allerdings den Absatz solcher Art erzeugter Biere mehr im Ausland als in Österreich.

„Der Humorist“ setzt nun voraus, daß seine Leser wissen, was Bier- oder Getreidestein ist und wie er hergestellt wird, denn in den nun kurz nacheinander folgenden Veröffentlichungen dieser quasi täglich erscheinenden Publikation schweigt er sich darüber aus. Man erfährt nur, dass Seine Durchlaucht, der Fürst von Schwarzenberg, beabsichtigt, auf seinen

Gütern in Böhmen eine Getreidestein-Fabrik errichten zu wollen<sup>4</sup> und daß sich zur Gründung eines Aktien-Vereins für Bierstein-Erzeugung in Wien bereits ein Komitee gebildet hat.<sup>5</sup> Jedenfalls muß diese Art der Biererzeugung zumindest in den zu Österreich gehörenden Ländern große Aufmerksamkeit erworben haben und da und dort auch versucht worden sein.

Es wird nämlich dem preußischen Finanz-Ministerium eine Probe des „trockenen Bieres“ aus Ungarn eingesandt, um es zu proben und die Steuer für dasselbe festzulegen.<sup>6</sup>

In dieser kurzen Notiz wird nun erstmals erwähnt, was denn nun das Fabrikat Wein- oder Getreidestein eigentlich ist: eine graugelbe Masse, etwas fester als Brotteig, das in vorgeschriebener Weise mit Wasser verdünnt und auf Flaschen gezogen schon nach acht Tagen ein schmackhaftes Bier ergebe.

Übrigens ist hier einzuschalten, daß eine ähnliche Bereitungsart auch für Branntwein angedacht war. Ein hiesiger, vermutlich also ein Wiener Chemiker habe eine Bouillon verfertigt, aus der Branntwein erzeugt werden könne.<sup>7</sup>

Auch habe sich die kürzlich gemachte Erfindung des Getreidesteins zur schnellen Erzeugung von Bier namentlich auf weiten Reisen oder in Gegenden, wo die Keller schlecht sind, so bewährt, daß man Versuche anstelle, auf ähnliche Weise Wein zu bereiten.<sup>8</sup>

Ungeteilter Meinung war man freilich schon damals darüber nicht. „Es habe verschiedene, zum Theile auch schon zur Öffentlichkeit gelangte Versuche ergeben, daß der Geschmack dieses Getränkes nicht bierähnlich sei, sondern mehr dem Geschmacke von kaltem Getreideabsud (theeartig) verglichen werden kann.“<sup>9</sup>

Es hat den Anschein, als wolle sich die k.k. Landwirtschaftsgesellschaft ein wenig aus der Verantwortung drücken. Sie gibt nämlich bekannt, daß die Verhandlungen über die Getreidesteineignung nicht von der Gesellschaft ausgehen, sondern von einem Komitee von Getreidestein-Interessenten, denen die Gesellschaft nur ihre Lokalitäten zur Nutzung überlassen habe.<sup>10</sup>

Schließlich verlieren sich die Spuren in „Der Humorist“ in einer kurzen Notiz, dass der Getreidestein, eine Erfindung, über welche seit Jahresfrist viele Worte verschwendet wurden, bis jetzt eine bemerkenswerte Verbreitung nicht erlangt habe. Versuche, die in einigen Haushaltungen gemacht wurden, haben das unbestreitbare Resultat geliefert, daß das gewonnene Bier dem hier beliebten Geschmacke nicht entspricht.<sup>11</sup>

Vielleicht hat die Erklärung des Finanzministeriums, daß das aus Getreidestein gewonnene Bier der Verzehrungssteuer unterliege, sein ihriges dazu beigetragen, daß sich das Interesse am Bierstein minderte oder gar verlor.

Bier aus Getreidestein hat aber auch in Deutschland Interesse gefunden. Im Dresdener Journal<sup>12</sup> heißt es dazu: „Auf der Gewerbeausstellung in Gotha nimmt das besondere Interesse des Publicums in Anspruch der von Friedrich Beck, Braumeister in Kahlen (Kahla?) ausgestellt Bierstein, welcher, von angenehmen, aromatischen Geschmack, die festen Bestandtheile des Biers enthält. Unrichtig ist die Meinung Vieler, nach welcher man ihn nur in Wasser aufzulösen haben, um sogleich Bier zu erhalten. Die Auflösung schmeckt malzsüß-hopfenbitter und ist der Bierwürze gleichzustellen. So wie diese erst durch den Gährungsprozeß in Alkohol und Kohlensäure haltendes Bier umgewandelt wird, so muß dies auch mit der Auflösung des Biersteins geschehen. Nachdem diese in klarem Wasser erfolgt ist, wozu man ein Holzgefäß anzuwenden hat, welches die nötige Menge Wasser enthält, um ein Bier von bestimmter Stärke zu erhalten, so kommt es darauf an, ob man ein ober- oder untergähiges Bier bereiten will.

Zur Oberguhr muß das Wasser eine Wärme von 18°R., zur Unterguhr nicht über 8-9°R. erhalten; letztere könnte man also in einem gewöhnlichen Keller vor sich gehen lassen, erste in einem nicht zu warmen Zimmer. Es gehören zu einem guten einfachen Bier 11 Pfund Bierstein auf 1 Ctr. Wasser, zu einem guten Lagerbier 14 Pfund Bierstein und zu einem guten Porter 24 Pfund desselben auf die angegebene Menge Wasser. Wollte man nun die Auflösung des Biersteins, also die Bierwürze, ohne weiteres der Gährung unterwerfen, so würde

diese, als in einer zuckerhaltigen Flüssigkeit, allerdings eintreten, allein man würde ein trübes, fadschmeckendes, leicht sauer werdendes Bier erhalten, indem die Gärung nur äußerst langsam und mithin lange vor sich geht; setzt man hingegen Hefe und zwar in dem Maße zu wie nachstehend beschrieben, so verläuft die Gärung äußerst rasch. Bei der Oberguhr soll man 15 Loth oder  $\frac{1}{2}$  Nösel dicke, frische obergährige Hefe zusetzen; läßt man, was am besten ist, das Bier auf dem Fasse gähren, so muß man etwas Bier zum Nachfüllen aufbewahren; es geschieht dies Nachfüllen aber erst, wenn die Gärung nachläßt und alle Hefen ausgestoßen sind. Läßt man jedoch die Würze in dem Gefäß gähren, in welchem der Bierstein aufgelöst wurde, so nehme man die nach 24 Stunden vom Beginn der Gärung an auf der Oberfläche des Bieres sich bildende Hefe nach und nach rein ab und fülle dann am dritten Tag, wo die Hauptgärung zu Ende ist, das Bier auf das Faß; nach zwei Tagen ist das Bier rein und klar und wird nun auf Flaschen gefüllt. Während bei der Darstellung obergährigen Bieres die Auflösung des Biersteins in 2-3 Stunden vollendet ist, bedarf sie bei untergährigen Bierern 16-18 Stunden, wobei das Wasser öfters umgerührt werden muß. Auf 1 Ctr. oder 44 Quart Wasser müssen 13 Loth untergährige Hefe in Anwendung kommen. Die vollendete Gärung ist an dem leichten Schaume auf der Oberfläche des Bieres leicht zu erkennen, wonach es auf das Faß abgezogen werden kann; nach einigen Tagen wird es fest verspundet und sogleich auf Flaschen abgefüllt. Die Erfindung des Biersteins bleibt immerhin interessant und dürfte namentlich für den überseeischen Verkehr von höchster Wichtigkeit werden.“

Über Zeolithoid (Getreidestein) kann man auch im Internet recherchieren. Zu empfehlen ist ein Gutachten des Vorstandes der Apotheke des k. Julius-Hospitals in Würzburg, F. Carl, an den Verwaltungsausschuß des polytechnischen Vereins zu Würzburg. Darin kommt man zu dem Schluß, daß das in der Apotheke aus dem ihr zugestellten Getreidestein hergestellte Bier schön hell und glänzend war, auch den Geruch und Geschmack eines gehaltvollen Biers hatte, dem aber eine größere Menge Kohlensäure zu wünschen wäre. Großversuche könnten auch diesen Mißstand beseitigen. Es sei dann dieses Bier – selbst wenn man gewöhnlich zubereitete Biere vorziehe – immerhin ein gutes Getränk, das dem Seewesen sehr zu empfehlen sei, wo auch bei Ausgehen des Trinkwassers durch Destillieren des Seewassers leicht Wasser zur Verdünnung des Getreidesteins zur Verfügung stehe.

Im Internet wird auch auf eine Veröffentlichung im württembergischen Gewerbeblatt 1856, Nr. 39 unter dem Titel: „Die Fabrication einer Bierwürze in fester Form, Getreidestein genannt“, hingewiesen. Danach konnte diese Veröffentlichung nach Ablauf des Patentbesitzes erscheinen, das einem Th. Aulhorn in Dresden für das Königreich Württemberg zugesprochen war.

Getreidestein ist danach eine harte gelblichbraune Masse mit muschligem Bruch, wird aus gemalztem und ungemalztem Getreide, je etwa zur Hälfte, bereitet. Man schrotet das Malz und Getreide fein und bringt es auf nassem Wege durch die bekannten verschiedenen Mittel zur Zuckerbildung. Ist dieser Prozeß vorüber, so läßt man die Flüssigkeit vom Malz- und Getreideschrot ablaufen, dickt sie mittels freien Feuers, Dampf oder Luft ein und knetet die halbdicke Masse solange durch, bis sie steif wird und davon abgezogene Fäden glasartig springen. Sofort wird das Product in Kisten oder Fässer verpackt und kann als fertiger Handelsartikel versendet, auch bei guter Verpackung Jahre lang unverändert aufbewahrt werden. Will man den Getreidestein zur Biererzeugung verwenden, so wird der Hopfen in extrahiertem oder rohem Zustande entweder während der Fabrication oder erst bei der Verwendung zugesetzt. Getreidestein soll hauptsächlich Exportartikel nach heißen Gegenden werden, um dort leicht ein bierartiges Getränk daraus herstellen zu können.

Fazit: Die in den Einzelbeiträgen genannten Vorteile des Verfahrens waren insgesamt nicht so groß, die genannten Nachteile nicht so klein, als daß es zu einer weltweiten Durchsetzung in der Brauindustrie geführt hätte. In einer durch das Reinheitsgebot getrennten Welt wäre auch die in den meisten Beiträgen synonyme Gleichsetzung von Bier- und Getreidestein unhaltbar geworden, das Halbzeug Bierstein hätte frei von Rohfrucht sein müssen.

Immerhin sind die Überlegungen, ob und wieviel Wasser man mit dem Bier in die Welt schicken will und kann, heute noch nicht an ihrem Ende angekommen.

<sup>1</sup> Dresdener Journal vom 5.12.1852

<sup>2</sup> Dresdner Journal vom 22.5.1852

<sup>3</sup> Der Humorist vom 9.2.1853

<sup>4</sup> Der Humorist vom 13.2.1853

<sup>5</sup> Der Humorist vom 8.3.1853

<sup>6</sup> Der Humorist vom 1.5.1853

<sup>7</sup> Der Humorist vom 26.5.1853

<sup>8</sup> Der Humorist vom 16.6.1853

<sup>9</sup> Der Humorist vom 3.7.1853

<sup>10</sup> Der Humorist vom 14.12.1854

<sup>11</sup> Der Humorist vom 14.12.1854

<sup>12</sup> Dresdner Journal vom 13.8.1853

Quelle: Jahrbuch der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens, 2020, S. 234

Gunter Stresow, FBG, Januar 2021

## **Eine interessante Neuerung**

In der Brauindustrie 2021, Nr. 1 wird unter dem Titel "Von Farbkorrektur bis Sortendifferenzierung" auf den Einsatz sog. Röstmalzbieres in der Brauerei verwiesen.

Als eine der möglichen Vorteile bei der Nutzung wird eine stark beschleunigte Produktentwicklung genannt. In Zeiten stagnierender Absätze und unkalkulierbarer Marktrisiken liessen sich so größere Chargen auf Herstellung kleiner Spezialprodukte ohne Behinderung des Gesamtprozesses oder Beeinflussung der Tankkapazitäten ermöglichen.

Einfacher gesagt: Aus einem Grundbier lassen sich durch Zugabe des Röstmalzbieres verschiedene Sorten Bier herstellen.

Fairer Weise wird erwähnt, daß diese Methode nicht den Stil eines jeden Brauers treffen wird, letztlich über deren notwendige Einführung aber der Kunde entscheide.

Der Einsatz von Röstmalzbier tangiert demnach das in den Jahrbüchern der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens 2019 und 2020 beschriebene "Kalte Brauen" und "Bierzeugung auf kaltem Wege" mit den darin erwähnten Vorteilen und Risiken.

Röstmalzbier wird wie jedes andere Bier aus Braugerstenmalz, Hopfen, Wasser und untergäriger Hefe, allerdings mit hohem Anteil von Spezialmalzen hergestellt, damit mittels ihrer intensiven Aroma- und Farbkomponenten bei ihrer Dosierung zum zu behandelnden Bier eben eine Sortenvielfalt an Bieren erreicht werden kann. Nach Gärung, Lagerung und Filtration wird das Röstmalzbier auf einen Feststoffanteil von 65% eingedampft, wobei der Alkohol entweicht, danach pasteurisiert und abgefüllt. So steht es als haltbares Produkt den interessierten Kunden zur Verfügung.

Röstmalzbier ist sowohl technisch als auch rechtlich Bier und kann so untergärigen, obergärigen, auch alkoholfreien Bieren je nach dem gewünschten Zweck in entsprechender Menge zugesetzt werden.

Es bleibt nun abzuwarten, ob und wie sich diese Methode, die Praktiken wie der Zugabe von vorisomerisiertem Hopfenextrakt bei der Filtration ähnelt, sich in den gewerblichen Brauereien einführen wird. Für die dem Craftbeerbrauen verpflichteten Hausbrauer bieten sich damit jedenfalls neue Möglichkeiten an, ihrer Phantasie zu immer neueren Produkten, mögen sie nun Biere oder nur bierähnliche Getränke sein, freien Lauf zu lassen.

Stresow Gunter, FBG, Januar 2021

## **Interessantes zum Thema Bier ( Miscellen )**

1. Der Bierbrauereibesitzer, Herr Peter Noack in Camina bei Bautzen hat eine Erfindung gemacht, welche für die merkantilen Zustände unseres Landes von bedeutender Tragweite sein dürfte. Derselbe machte dem Ministerium des Innern die Anzeige, daß es ihm gelungen sei, aus Biertrebern einen Rum fabrizieren, welcher den besten Qualitäten des Jamaica-Rums gleichkomme. Um nun hierüber vollkommene Gewissheit

zu erlangen, wurden auf Anordnung der Behörde am 7.2. 1859 drei Scheffel Biertreber unter Verschuß und Siegel gelegt und dieselben am 14. 2 im Beisein von Steueroffizienten wieder gelöst. Daraus zog man 1 Eimer 50grädigen Rum, der tatsächlich von hoher Qualität war. Auf diese Art glaubte man, aus 1 Scheffel Treber 13 $\frac{1}{3}$  Taler zu gewinnen, bisher wurden für den Scheffel Treber nur 15 Ngr. Erlöst.

Das Königliche Ministerium erteilte daraufhin dem Herrn Noackein Patent auf 5 Jahre. Erst Jahre später merkte man, daß man einem Schwindler auf den Leim gegangen war

2. Ein irländischer Bierbrauer empfiehlt in den Zeitungen sein Fabrikat, vierfaches Pal-Ale, mit dem uneigennütigen Anerbieten, alle Gäste, welche davon vier Gläser nacheinander bei ihm trinken, auf einem Schiebkarren nach ihren Wohnungen zu schaffen
3. In München zirkuliert gegenwärtig folgendes Bonmot: „Lieber beim Pschorr oder beim Knorr als beim Schnorr.“ Pschorr und Knorr sind berühmte Bräue und mit unserm Schnorr von Carolsfeld meint man seine Rolle als Tristan in Wagners „Tristan und Isolde“.

Aus Dresdner Nachrichten 1855 – 1865  
Gunter Stresow, FBG, Januar 2021

## Vereinstermine I. Halbjahr 2021

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

<b>24. April 2021</b>	34. Dresdner Tauschtreffen, <b>Auf Herbst verschoben</b>	
<b>07. Mai 2021</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen in der FS AG
<b>11. Juni 2021</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen in der FS AG
<b>23. Juli 2021</b>		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](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de).

## Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2021

- 20. März 2021** **FÄLLT AUS!** 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-23552 Lübeck  
FvB-Tauschbörse im Brauberger zu Lübeck
- 17. Juli 2021** D-88427 Bad Schussenried  
FvB-Tauschbörse im Bierkrugmuseum
- 06. November 2021** D-08058 Zwickau  
24. Intern. Tauschtreffen, Klubhaus Sachsenring, Brauereisouvenirclub Mauritius  
Zwickau/Sa. e.V.

## Fotos von zwei Glaskrügen aus dem Jahr 1915.

Sie stammen aus dem "Schweizer Haus" Rauhenthal Meißen – es ist auch heute wieder Gaststätte und Pension

Lothar Blechinger, Dezember2020



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

Titelseite: Lutz Schmidt

Rückseite: Lothar Blechinger

Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2021 ist der 20.05.2021

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