

1997 – 2021

25. Jahrgang des Informationsblatts

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

Ausgabe IV/ 2021



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

25.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

1997 – 2021

25. Jahrgang des Info-Blattes

Anfang 1997 wurde im Verein die Idee der Herausgabe eines Informationsblattes geboren. In der ersten Ausgabe I/97 heißt es u.a. „Wie auch in anderen Sammlervereinigungen üblich, soll auch dieses Faltblatt in knapper Form die wichtigsten Informationen, die uns Sammler und Brauereihistoriker interessieren, kurz und aktuell an die Mitglieder und Partner unseres Vereines heranbringen.“

Das Info-Blatt wird von interessierten Mitgliedern des Freundeskreises erarbeitet und ist kein offizielles Dokument des Vorstandes. Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.“

Alles Neue muss erst wachsen, so waren es zwei Ausgaben des Infoblattes im Jahr 1997. Aber schon 1998 erschien in jedem Quartal ein Info-Blatt.

Außer den Kurzbeiträgen zu interessierenden Themen erfolgte die Veröffentlichung der Vereinstermine, Termine für Brauereifeste und natürlich auch die Termine von Tauschtreffen für Brauereiwerbemittel in Deutschland.

Das Material der „so genannten Kurzbeiträge“ wurde immer länger, so dass mit der Ausgabe II/2000 aus dem Faltblatt eine Ausgabe schon mit 8 Seiten entstand. Auch diese Seitenanzahl reichte nicht mehr aus, die Ausgabe II/2005 hatte dann einen Umfang von 12 Seiten. Wo sollte das noch hinführen, 16 Seiten zählte man dann bei der Ausgabe III/2007. Heute hat sich die Seitenzahl auf 12 eingeppegelt.

Bei 25 Jahren Erscheinen des Info-Blattes konnten es nicht 100 Ausgaben werden, da ja 1997 nur zwei erschienen und eine weitere aus technischen Gründen als Doppelausgabe herausgegeben wurde.

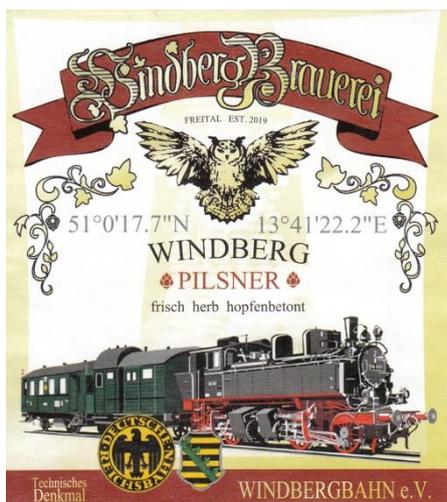
Das Aussehen der Info-Blätter hat sich auch komplett geändert. Von dem schwarz-weißen Aufbau ohne Bilder gibt es heute einen farbigen Aufbau mit einschlägigem Bildmaterial. Die Info-Blätter können aber auch weiterhin aus Kostengründen nur schwarz-weiß an Interessenten ausgegeben werden. Sie liegen in verschiedenen Brauereien und Gaststätten in Sachsen und Brandenburg aus, sind aber auch über den Verein zu bestellen.

Es war nicht leicht und es wird auch nicht leichter, immer die entsprechende Anzahl an Beiträgen für das jeweilige Info-Blatt bereit zu haben. Die Bereitschaft schwindet, dass Alter der Vereinsmitglieder und damit die Möglichkeit Interessierendes zu erforschen und zu besuchen ist leider nicht mehr gegeben.

Als einmal Mitverantwortlicher für die Ausgabe der Info-Blätter, und das waren nicht wenige, möchte ich Danke sagen für die Mitarbeit bei der interessanten Gestaltung der Info-Blätter.

Quellen: Info-Blatt I/1997
Bernd Hoffmann, FBG, 14.08.2021

Mit der Heimat verbunden



Die Brauer gebrauchen immer die Worte „Bier braucht Heimat“. Zum anderen ist es aber auch hervorhebenswert, wenn die Brauer sich in die Heimat einbringen. So u.a. das Team der Windberg Brauerei, die die Verbindung zum Verein Windbergbahn e.V. knüpften. Eine gelungene Sache ist es, das Flaschenbieretikett zu nutzen, um den Verein vorzustellen und uns mit der historischen Arbeit zur Windbergbahn im Raum Freital



bei Dresden bekannt zu machen. Eine wunderschöne Abbildung der „Potschappeler Heddel“ mit ihren Wagen. Auch die Abbildung des ehemaligen sehr umfangreichen Streckennetzes, der ehemaligen Kohlenbahn im Steinkohlenrevier in Freital auf dem Rückenetikett zeigt, welche Arbeit vom Verein in die Historie gesteckt werden muss. Ich finde es hervorragend, wenn Brauereien auf so eine Art und Weise die ehrenamtliche Arbeit für die Erforschung ihrer Heimat der Bevölkerung näher bringen. Danke auch im Sinne der Freunde, die sich für das Eisenbahnwesen interessieren.

Die Lok ist Baureihe 98 und speziell für die Bedürfnisse der Windberg-Bahn, große Steigungen und enge Kurvenradien, angepasst. Gefertigt wurden die Loks in der Maschinenbaufabrik in Chemnitz. Heute steht die denkmalgeschützte Lok im Industriemuseum Chemnitz-Hilbersdorf, sie gehört dem Dresdner Verkehrsmuseum.



Der Personenwagen der Windberg-Bahn ist auf dem Foto zu sehen.

Quelle: Flaschenbieretikett der Windberg Brauerei, Freital

Eigene Unterlagen des Verfassers

Bernd Hoffmann, FBG, 11.08.2021

Die Feldschlößchen AG Dresden braut meisterliches Bier für den Aufsteiger SG Dynamo Dresden in die 2. Bundesliga

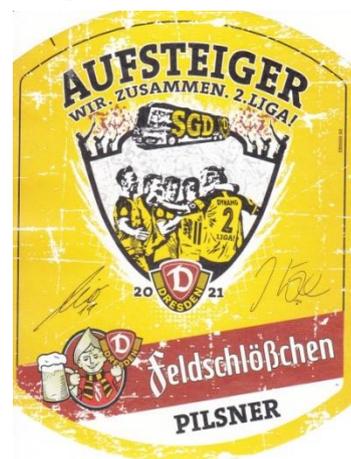
Als langjähriger Sponsor der SG Dynamo Dresden hat die Feldschlößchen AG Dresden den Aufstieg der Mannschaft in die 2. Bundesliga zum Anlass genommen, um eine Sonderbieredition in den Handel zu bringen.

Mit 14 unterschiedlichen Sonderflaschenbieretiketten versehen wurden 1,4 Millionen 0,5-l-Flaschen mit dem Feldschlößchen Pilsner abgefüllt. Die 14 Motive sind mit dem Dynamo-Aufsteigerlogo und jeweils mit zwei Spielerunterschriften der Aufstiegsmannschaft versehen. Die zu verklebenden 1,4 Millionen Flaschenbieretiketten wurden in einem aufwendigen Verfahren vor dem Verkleben gemischt, um dann an den einzelnen Etikettierstationen an der Maschine verarbeitet zu werden.

„Mit dieser gemeinsam entwickelten Idee möchten die Sportgemeinschaft und „Feldi“ den in der zurückliegenden Spielzeit schmerzlich im Stadion vermissten schwarz-gelben Fans etwas „Aufstiegs-Genuss“ nach Hause bringen.“

Ich wünsche allen Sammlern von Flaschenbieretiketten und die diese Serie in ihrer Sammlung haben möchten, beim Suchen und Weichen der Etiketten viel Geduld. Ich habe 82 Flaschen benötigt um 3 x 14 Etiketten zu erhalten. Na denn!

Bernd Hoffmann, FBG, 12.08.2021



1871 – 2021 150 Jahre Deutscher Brauerbund

Zur Erinnerung an einen Höhepunkt im Vereinsleben des FBG,
der vor 25 Jahren stattfand

Ja, es war vor 25 Jahren, als in Dresden die 125 Jahrfeier zur Gründung des Deutschen Brauer-Bundes am 27. Juli 1871 in der Tonhalle zu Dresden stattfand. Das Jubiläum wurde in Dresden begangen, da die Initiative zum Ersten Deutschen Brauertag von Dresden ausging. Der Verdienst daran gebührt dem Hofrat Prof. Dr. Fleck – eigentlich ein Hygieniker.

An diesem Ersten Deutschen Brauertag nahmen rund 1000 Brauer aus allen Ländern des Deutschen Kaiserreichs und dem Ausland teil. Als erster Präsident wurde Johann Stein gewählt. Der Kampf gegen steigende Steuern und die Abstinenzbewegung hatte sich der Vorstand auf die Fahnen geschrieben. Der Brauertag fand öfters in Dresden statt, so nun auch zur 150 Jahr Feier. Aus Anlass dieser Feierlichkeiten fand im Stadtmuseum Dresden eine Ausstellung unter dem Titel, frei nach dem Ausspruch von Erich Kästner „ganz und gar bierseligen Land“, „Ein bierseliges Land“ statt. In dieser Sonderausstellung war zur Geschichte des Brauwesens im Dresdner Raum und zum Bierbrauen allgemein reichlich Interessantes zu sehen. Einigen Mitgliedern unseres Vereines gab die Sonderausstellung die Möglichkeit, Teile aus ihren Sammlungen der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Gern erinnert man sich noch an die einzelnen Höhepunkte der Feierlichkeiten zum 125 jährigen Jubiläum der Gründung des Deutschen Brauer-Bundes, nun ist das Ereignis schon 25 Jahre her und die Brauer in Deutschland begehen 2021 den nun schon 150. Gründungstag. Danke den Brauern für das von ihnen produzierte hochwertige Lebensmittel, gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot: das BIER.

Quelle: Brauer-Bund wird gegründet, SZ 31.07.2021

Der Bierkenner, 6. Ausgabe, 1997, FBG

Bernd Hoffmann, FBG, 14.08.2021

Etwas zum Weizenbier

Weizen- oder Weißbiere sind neben Alt-, Kölsch- und Ale-Bieren die wichtigsten Vertreter der obergärigen Biere. Ihr Marktanteil liegt derzeit in Deutschland bei 8,8%. Führendes Land ist Bayern, wo rund 8,7 Millionen hl/a hergestellt werden, was einem Anteil von 35% entspricht.

Weniger bekannt sein dürfte, dass die obergärigen Biere im Königreich Sachsen 1873 noch einen Anteil von 62,5% der dort produzierten Biere hatten. Erst ab 1888 braute Sachsen mehr untergäriges als obergäriges Bier und 1908/1909 brauten in Sachsen von 521 Brauereien noch 211 Brauereien obergäriges Bier. Das sind immerhin noch 0,53 Millionen hl/Jahr von 4,6 Millionen hl/Jahr(1).

Heute werden in Sachsen von 75 Braustätten ca. 8 Millionen hl Bier/a gebraut. Leider war auch vom Sächsischen Brauerbund nicht zu erfahren, wie hoch daran der Anteil obergäriger Biere und damit auch der Weizen- oder Weißbiere ist. Gemessen am Bundesdurchschnitt mit 8,8% dürfte er weit darunter liegen, vielleicht sogar unter 1%.

Während wir die untergärigen, aus Gerstenmalz hergestellten Biere in helle und dunkle unterscheiden, bezeichnet man die obergärig aus Weizen- und Gerstenmalz hergestellten Weizenbiere ganz unabhängig von ihrer Farbe als "Weißbiere". Relikt aus vergangener Zeit, in der man weiß nur als Unterschied zu den dunklen Braun-, Rot- oder Schwarzbieren verstand, die mit der Ausbreitung der untergärigen Brauweise mehr und mehr die Weizenbiere verdrängten. Die Bezeichnung "Weißbier" verblieb bei den obergärigen Weizenbieren, so dass mitunter ein dunkles Hefeweizenbier sogar als "Schwarze Weiße" bezeichnet wird.

Nach (2) werden die Weizenbiere in vier Aromatypen eingeteilt, nämlich den neutralen, den hefigen, den phenolischen und estrig-bananenartigen. Die Zuordnung zu diesen Typen auf Basis einzelner Inhaltsstoffe ist dabei kaum möglich, weil das Zusammenspiel der verschiedensten Aromen dafür entscheidend ist. Es gibt deshalb auch keine exakten Grenzwerte.

te zur Einordnung in einen bestimmten Typ, sondern nur Richtwerte für Komponenten wie z. B. Ethylacetat, Isoamylacetat, 4- Vinylguajakol oder Amylalkohol, die es wahrscheinlich machen, dass der jeweilige Geschmackstyp erreicht wird. Bei der Zuordnung in einen dieser vier Typen und der Bewertung des Bieres spielt demnach die Verkostung eine große Rolle und von einer Uniformierung dieser Biere, von der man bei den untergärigen Biertypen gerne spricht, kann bei den Weizenbieren keine Rede sein.

Dankenswerter Weise wurden auf Anfrage bei einem der beiden Autoren des Beitrages in der Brau Industrie, "Charakteristisch und komplex- Analyse des Bananenaromas in Weizenbieren", Herrn Dr. Schneiderbanger von der TU München-Weihenstephan, Brauereien benannt, deren Weizenbiere typisch für die oben genannten Typen sind. Es sind dies für den neutralen Typ Paulaner Weißbier, Franziskaner und Krombacher Weizen, für den hefigen die Biere vor allem kleinerer Brauereien, wie Hopf-Weißbier, Miesbach, für den phenolischen Typ, der sich durch sein Nelkenaroma auszeichnet, das Weihenstephaner Weißbier und das Weißbier der Brauerei Jacob und für den bananigen Typ z. B. Gutmann Weißbier und Vitus der Staatsbrauerei Weihenstephan. Zusätzlich wurde informiert über Weißbiere mit besonderer Aromausprägung, die an Erdbeer-Aroma oder das tropischer Früchte erinnern.

Auf einen Vergleich der Mittelwerte der wichtigsten Aromakomponenten von Handelsweizenbieren, immerhin von 66 Bieren und 10 Bieren besonders fruchtiger Weißbiere, wird hier verzichtet. Zum Aroma besonders estrig-bananenartige Weißbiere sei nur gesagt, dass es eigentlich nur bananenähnlich ist, weil die chemische Zusammensetzung der verschiedensten Bananensorten sehr unterschiedlich ist und sich mit dem Reifegrad sehr ändert. 43 aromatische Inhaltsstoffe sind am Bananengeruch beteiligt. Ihre unterschiedliche Komposition macht die Unterschiedlichkeit der Biere aus.

Weizen- oder Weißbiere scheinen sich besonders bei den Frauen zu erfreuen. Neben der Aromaunterschiedlichkeit und – vielfalt trägt dazu sicher auch bei, dass sie mit 12-17 Bittereinheiten nur schwach gehopft sind.

(1) Holger Starke, Ein bierseliges Land, fliegenkopf verlag, Halle, 1996/ Gunter Stresow, Durstiges Wettin, Eigenverlag

(2) Brau Industrie Nr. 8/2020
Gunter Stresow, FBG, 16.08.2021

Das Kirchberger Weißbier

Kirchberg, das Städtchen im Erzgebirge, nahe Zwickau gelegen, war noch im 19. Jahrhundert bekannt durch seine Weißbierbrauereien, deren Biere weit und breit, vorzüglich aber nach Leipzig, versandt wurden.

Dabei waren die Qualitäten sehr unterschiedlich, was nicht verwunderte, weil in Kirchberg mehrere Brauberechtigte das Braugeschäft abwechselnd betrieben und einige darunter sich zusätzlich von niederer Gewinnsucht leiten ließen. Dass diese Biere fast an jedem Orte, wo sie verschenkt wurden, in Geschmack und Farbe verschieden waren, lag aber auch daran, dass das von Hause aus schon dünne, wässrige Kirchberger durch einige Ausschanker mit anderen Weißbieren stärker und gehaltvoller gemacht wurde.

Die Kunden begannen sich wegen der mangelnden Qualität, der hohen Preise und manchmal auch wegen der zu Leibschmerzen, Durchfall, öfterem Aufstoßen, früh belegter Zunge und Trockenheit im Munde führenden Folgen seines Genusses zu beschweren. Dazu fühlte man sich auch berechtigt, weil man in Leipzig trotz angeblich untauglichen Wassers selbst gute Weißbiere braute und die sogar zur Streckung und Besserung der Kirchberger Biere verwandte. Es erging dazu von Leipziger Kunden aus eine Warnung an Kirchberg in Form einer an die Redaktion des Leipziger Tageblattes eingesandten Anekdote. Darin heißt es: " In P., einer Stadt an der Elbe, war die Brauerei, ich weiß nicht durch welche Ursachen, so stark in Verfall geraten, dass erstlich drei wohlhabende Bürger ihren Viertelsmeistern und diese dem Rate deshalb Vorstellungen machten. Der Rat ließ die nötigen Untersuchungen anstellen und versprach Hilfe. Allein, nicht desto weniger blieb das Bier, weil es ein Monopol von einigen Reichen war, schlecht, und so entschlossen sich vorerst die vorgedachten drei

Bürger, oder – man könnte sagen – sie verschworen sich vielmehr, alle Tage nach vollendeter Arbeit eine Stunde weit auf ein benachbartes Dorf, wo in der Brauerei des daselbst befindlichen Rittergutes ein sehr gutes trinkbares Bier, welches aber in der Stadt nicht eingeführt werden durfte, gebraut wurde. Diesem Beispiel folgten mehrere und man befand sich wohl dabei. Es bildete sich zuletzt eine Gesellschaft von mehreren Hunderten, welche besonders des Sonntags mit Frau und Kindern zu diesem guten Biere wallfahrten. Das machte Aufsehen, und da in der Stadt P. sonst dreimal gebraut wurde, reduzierte sich solches auf bald ein Gebräude. Nun traf man ernstliche Anstalten und es wurde wieder gutes Bier gebraut.

Dies geschah vor dem Dreißigjährigen Kriege. Möchte es nicht nützlich sein, diese Anekdote der brauenden Bürgerschaft in K-g bei Z. mitzuteilen und ihr bemerklich zu machen, dass sich auch hier in Leipzig ein solcher Verein bilden könnte, welcher ihr Weißbier bei dem enorm hohen Preise und der dennoch so ganz schlechten Qualität, wodurch es der Gesundheit nachteilig wird, nicht mehr trinken und sich an ein anderes Bier gewöhnen dürfte. Oder glaubt man etwa zu K-g, eine Art von Zwangsrecht über die gutmütigen Leipziger erlangt zu haben, dem zu Folge sie ihr Geld und ihre Gesundheit minder als den Vorteil der Herren K—ger, berücksichtigen dürfen”.

Die Folgen dieser Warnung sind nicht bekannt gemacht worden. Nun darf geraten werden, welche Stadt P. an der Elbe den Leipzigern zur Warnung an die Kirchberger (K –ger) diene.

Quelle: Leipziger Tageblatt vom 6.2.1819, 10.2.1821 und 2.8.1821
Gunter Stresow, FBG, 14.06.2021

Aus der Geschichte des Bockbieres

Wenn man vom Bockbier spricht, denkt man sofort an die Stadt Einbeck, die dieses starke Bier schon im Mittelalter gebraut und exportiert hatte. Ein Einbecker Brauer habe es 1614 in München gebraut und aus “aimpöckisch” sei eben “oan Bock” und schließlich “bock” geworden. Die Einbecker halten noch heute an dieser Legende fest, obwohl auch noch andere Herkünfte überliefert sind.

Wahrscheinlich ging es den Münchner Lokalpatrioten gegen den Strich, dass so eine erfolgreiche Erfindung einem “Zugereisten”, womöglich sogar einem Preußen, zugeschrieben werden musste, der Ursprung oder wenigstens die Idee dazu müsste aus Bayern kommen:

Maximilian von Bayern, der erste Kurfürst, habe einen englischen Arzt für seine kranke Gemahlin bestellt, und dieser habe zur Kräftigung der kranken Frau Buckinhamer Doppelbier, welches sich in dieser Zeit eines vorzüglichen Rufes erfreute, verordnet. Nachdem man dasselbe wiederholt mit großen Kosten habe kommen lassen, kam Maximilian auf den Gedanken, seinen Hofbrauer nach Buckinham zu senden, damit er am Herstellungsort selbst die Kunst der Bereitung dieses Doppelbieres erlerne.

Das nach der Rückkehr des Brauers in München gebrauchte Buckinhamer, später abgekürzt Bock, respektive Bockbier, kam zum ersten Male im Jahre 1623, und zwar am 12. Oktober, am Maximilianstage, auf die kurfürstliche Tafel. Anfangs mehr als Heiltrank angewendet, wurde es jedoch bald reines Genussmittel und die Bestimmung getroffen, dass es künftighin zwei Wochen vor und zwei Wochen nach Fronleichnam gebraut werden sollte(1).

Wenigstens die Namensfindung schreiben sich aber auch die Berliner zu: “Prinz Carneval hat sein Scepter niedergelegt, seine kurze Regentschaft ist heuer ohne besondere Abschiedstrauer zu Ende gegangen; auch ein Zeichen unserer tristen Erwerbsverhältnisse. Dagegen hat die Bockbiersaison ihren Anfang genommen, und man verspricht dieser einen größeren Erfolg als jener des ziemlich abgelebten Prinzen von Carnevals Gnaden.

An allen Ecken bemerkt man bereits die Aufforderung zum “Bockbiertanz” in Form mehr oder weniger gelungener färbiger Bockbierplacate. Die Hauptfiguren auf diesen Placaten bilden immer grimmig dreinschauende Ziegenböcke mit mächtigen Hörnern. Sie stehen gewöhnlich aufrecht an einem großen Bierfaß und deuten gewissermaßen den kräftigen Biertrunk darin symbolisch an. Diese Zeichnungen erwecken auch mit Recht im Beschauer die Meinung, dass der abgebildete, kraftstrotzende Ziegenbock die Stärke des “Bockbieres” ver-

sinnbildlichen soll und der Ausdruck dafür von ersterem abzuleiten sei. Das ist aber ein Irrthum; der Name "Bockbier" steht mit dem meckernden und stoßenden bärtigen Vieh durchaus in keiner Verbindung.

Bekannt ist, dass der Berliner von Bieren zumeist das Weißbier liebte und trank. Als dann das sogenannte "Bayrische Bier" aufkam, wurde dies fast durchschnittlich von den Gastwirthen nur aus Flaschen verschänkt. Nach und nach fand der Berliner am Bayrischen mehr Gefallen. Dies hatte zur Folge, dass sich dann die Wirthe entschlossen, neben dem Flaschenbier das gelbe Naß auch direct vom Faß zu verzapfen. Zu diesem Zwecke wurden die Fässer auf Holzgestelle gelegt, die unter dem Namen "Böcke" bekannt sind. Wollte nun ein Gast statt Flaschen- Faßbier haben, so deutete er auf den Holzbock und bestellte "ein Bockbier". Zu Ende der Dreißiger Jahre des vorigen Jahrhunderts brachte die Brauerei am Tempelhofer Berge zuerst in der Osterzeit ein stark eingebrantes Bier, sogenanntes "Bockbier" in Verkehr. Diesem Beispiel folgten nachher auch andere Berliner Brauereien. Später nannte man diese Biergattung, die zu Beginn des Frühlings vom Faß auf Holzböcken ausgeschänkt wurde, nur noch allein "Bockbier". Die zuerst erwähnte Brauerei wurde als "Urbock" bezeichnet. So erklären ganz alte Berliner den Ursprung des Namens "Bockbier".

Diese mit Urbock bezeichnete Brauerei, gegründet 1838, firmierte als Hopf'sche Berliner Bock-Brauerei, Inh. Gg. Leonhard Hopf. Ab 1899 wurde daraus die Berliner Bock-Brauerei AG. Sie wurde 1917 von der Aktien-Brauerei-Gesellschaft Friedrichshöhe, vorm. Patzenhofer als Abt. SW übernommen und 1922 geschlossen.

(1) Brauerei- und Hopfenzeitung „Gambrinus“ vom 1.5.1899
Gunter Stresow, FBG, 02.08.2021

Zum 75. Jahrestag der Brauerei Kamenz 1977.

Dazu kam uns ein mutiger Vorschlag, einen Sud nach dem deutschen Reinheitsgebot zu brauen, etwas Ungewohntes oder Erstmaliges als neuer Sudansatz.

Um unser Vorhaben im Betrieb und mit den Kollegen zu verwirklichen, erhielten wir die Zusage vom VEB Getränk kombinat Dresden und eine Genehmigung für 2 Tanks a 111 hl einen Sud nach dem Reinheitsgebot zu brauen.

Eine weitere Vorbereitung war, Trinktulpengläser ebenfalls zur 75. Jahrfeier mit Goldrand zu bestellen. Diese Vorstellung war in den 1977 er Jahren fast unmöglich.

Durch privat spendierte Altgoldabgabe und einer erreichten Zusage von der zuständigen Abteilung konnten die Tulpen mit Goldrand gefertigt werden.

Solch Mühen und Umstände sollte man sich heute vorstellen!

Horst Weitzmann, FBG, 18.05.2021



Wussten Sie schon

..., dass die Feldschlößchen Vertriebsgesellschaft nicht mehr Biersponsor bei der SG Dynamo Dresden ist. Das wie und warum hier darzustellen, würde diesen Rahmen sprengen. Es soll angeblich u.a. an einem falschen Briefbogen gelegen haben. In vielen Artikeln beschäftigte sich die Sächsische Zeitung mit diesem Problem. Neuer Biersponsor bei der SG Dynamo Dresden ist die Exportbierbrauerei Radeberg.

..., dass die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH eine Bierabfüllung zum Schmunzeln auf den Markt gebracht hat. Bei dem zweiten Rückenetikett, das die Brauerei bei der Abfüllung ihres Sommerbieres zum Einsatz brachte, hat der Druckfehlerteufel wieder einmal so richtig zugeschlagen.

Bei den Zutaten für die Bierproduktion wurde aus Hopfen „Hofen“. Auch diese Abfüllung ist ebenfalls bei den Kunden gut angekommen. Zu diesem Ereignis gab es einige Anrufe bei der Brauerei.

..., was im deutschen Fußballsport nicht durchsetzbar war, ein Stadion in den Regenbogenfarben zu beleuchten und so ein Zeichen für mehr Miteinander und gegen Diskriminierung in jeder Form zu setzen, ist der Frankfurter Brauunion gelungen. Sie hat eine limitierte Flaschenanzahl ihres Frankfurter Hellen als Sonderedition Frankfurter Buntess mit einem regenbogenfarbenen Etikett versehen.

Quelle: Brau Industrie Nr. 7/2021

Einmal noch ein Kamenzer Pils brauen

Ein echtes Kamenzer Pils im Glas, das wünscht sich sicherlich so mancher Nostalgiker und Feinschmecker. Braumeister – Urgestein Eckhard Göbel – hat die Zusammensetzung der Rezeptur des Sudprotokolls im Heft zu Hause. Das ist vom 22. August 1996. Erste Verkostung vielleicht 2024.

Zum 800. Stadtjubiläum von Kamenz 2025 soll es eine Neuauflage des Kamenzer Pils geben. Dafür hat Eckhard Göbel den Bier-Fan Axel Schneider zur Seite. Der 46 Jährige mischt bereits beim Kamenzer Würstchenbier oder dem Pfefferkuchenbier mit, bislang in Zusammenarbeit mit der Bautzener Brauereimanufaktur Frenzel-Bräu. Die Rezeptur auf Papier zu besitzen, ist das Eine. Aber jemanden zu finden, der das alles mit Herz und Erfahrung praktisch umsetzt – das ist eine große Herausforderung für Axel Schneider. Auch der unter der Belegschaft beliebte Haustrunk durfte nicht fehlen. Die Leute dachten zwar immer, dass wir uns selber etwas Besseres brauten, aber das wäre gar nicht gegangen. Zwei Liter pro Tag gab es damals. Das waren in etwa sechs kleine Bierflaschen.

Auszüge aus der Sächsischen Zeitung vom 25.02.2021

Horst Weitzmann, FBG, 18.05.2021

Pfeiffer und Sängern sichern die Bürger

Beim Studium der Regesten (Urkundensammlungen) der Stadt Görlitz zwischen 1607 und 1813 stieß ich unter dem 19.9.1797 auf ein Dekret "Verhaltens-Puncte vor die Schaar-Wache bey der Stadt Görlitz".

Die Schaarwache unterstand dem jeweiligen Stadthauptmann und war für den Nachteinsatz besetzt mit dem Torschließer, einem Ratsdiener, dem Zirkelmeister oder Stubenheizer, die sich abwechselten, und vier Sängern und vier Feuerwächtern. Der Ratsdiener sowohl als die Nacht- und Feuerwächter hatten sich jeden Abend bei Läutung der Schließglocken auf der Wache nüchtern einzufinden, sollten nur in begründeten Fällen fernbleiben, am allerwenigsten des Trunks halber, wenn sie auf den Keller oder in die Bier-Häuser gegangen waren.

Die Wächter hatten eine vorgegebene Strecke hin und her zu gehen und Achtung auf mögliche unliebsame Vorfälle zu halten, jeder Wächter eine Stunde im Wechsel bis zum Ende der Stadtwache in der Frühe.

Die Pfeiffer und Sängern wurden nach wechselndem Monatsplan zu den darin bestimmten Zeiten nachts, einer immer eine Stunde lang, bis früh eingesetzt. Die Sängern hatten dabei an angewiesenen Orten die Stunden auszuschreien, die Turmwächter zur Wachsamkeit aufzurufen und die Gassen hin und her zu laufen. Die Pfeiffer gingen auf den Gassen herum, mußten ihren Gang aber nicht einmal wie das andere einrichten, sondern ihre Marschrouten wechseln. Sie sollten auch bei Mondschein oder bei nicht zu großer Finsternis ohne Laterne gehen.

Pfeiffer und Sängern hatten allen Unfug und jede Schlägerei in den Gassen, den Bier- und anderen Häusern zu verhüten, Verletzten zu helfen und Verbrecher in des Rates Gewahrsam zu bringen, verdächtige Personen aufzuspüren, sich ihrer zu bemächtigen, auf die Wachtstube zu bringen, sie zu visitieren und dem regierenden Bürgermeister zur Bestrafung anzuzeigen. Sie hatten auch fleißig an die Haustüren anzustoßen und unverschlossene sofort dem Hauswirt zu melden. Sollten sie Feuer- oder andere die Allgemeinheit betreffende Gefahren verspüren, hatten sie diese durch Pochen an den Häusern und Anrufen der Bewohner darauf aufmerksam zu machen und unverzüglich dem regierenden Bürgermeister zu melden. Als Anruf galten sicher gepfiffene Signale.

Hier findet sich eine Ähnlichkeit zu den Bürgerwehren anderer Städte. So gab es in dem kleinen Städtchen Mühlberg die Einrichtung der Zirkler und Zippler. Die Zirkler hatten auf den Jahrmärkten für Ordnung zu sorgen, die Zippler waren meist die kräftigen Bierschröter, die sonst die Bierfässer an die Kunden brachten. Sie hatten bei Gefahr die Glocken zu läuten und handgreiflich bei Ordnungsverstößen einzugreifen.

In Leipzig gab es schon im 16. Jahrhundert die Cerkler, die man später Stadtknechte und zu Beginn des 19. Jahrhunderts Ratsdiener nannte. Sie hatten beinahe polizeiliche Macht, indem sie eisenbeschlagene Holzstangen, sog. Springstangen, Tumultanten zwischen die Beine warfen. Noch 1826 wurden solche Springstangen in Leipzig eingesetzt.

Die Bürger der damaligen Zeit wurden demnach nicht nur von der Obrigkeit geschützt, sondern trugen auch aktiv zu ihrem Selbstschutz bei.

Der Bierkenner, Veröffentlichung des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen, 2009, S. 15
Gunter Stresow, FBG, 12.08.2021

Fremdbiere, ja oder nein?

Es mehren sich die Stimmen, die den Transport von Lebensmitteln, insbesondere von Getränken, quer durch Deutschland oder sogar Europa, für einen volkswirtschaftlichen und der Umwelt absolut unerträglichen Fehler betrachten. Man denke nur an die Schlangen von Lastzügen auf der Autobahn und die Gefahren beim Überholen derselben.

Für den Biertransport, immerhin zu 90 % Wasser, wird der noch unverständlicher, wenn man weiß, dass in den 50er Jahren des 20. Jahrhunderts, als in Deutschland fast alle Brauereien verschlissen waren, wenigstens in der damaligen Bundesrepublik Deutschland wegen der oben erwähnten Fehlervermeidung, die Brauwirtschaft völlig neu gestaltet werden sollte. Damals wollte man unter Beachtung der Bevölkerungsdichte überall neue Brauereien bauen, die ihre Rohstoffe, Biere und Abfallstoffe nicht weiter als 50 km im Umkreis transportieren mussten, eine fürs Volk so einsichtige Planung wie auch der Einsatz einer Einheitsflasche in allen Brauereien.

Leider ist die Entwicklung ganz anders verlaufen. Rechtfertigungsgründe dafür gibt es genug und es reicht nicht aus, wenn man überhaupt von Schuld sprechen kann, sie nur bei den Brauereien zu suchen. Die Neugier auf Neues, Forderungen auf neue Sorten, neue Verpackungen, neue Vertriebswege seitens der Bierkunden haben diese gewissermaßen zu Mitschuldigen gemacht.

Da ist es tröstlich zu wissen, dass unsere Vorfahren den gleichen Trieben unterlagen. Ein "Gantz kurtzer Einfältiger Bericht, wie vielerley Biere von Anno 1669 bis itzo in Dreßden eingebracht worden" verzeichnet immerhin 265 Brauorte, von denen Dresden Bier bezog, im genannten Zeitraum 38606 Faß.

Die eingeführte Menge erscheint uns nicht bedeutend, aber die Einwohnerzahl Dresdens war seiner Zeit bedeutend kleiner als heute und ein Fass hatte immerhin einen Inhalt von ca. 400 l.

Nun könnte man meinen, dass diese Fremdbiere nur vom Volke geliebt und deshalb erwünscht waren. Aber selbst höhere Kreise griffen danach. Das beweist u.a. der Bestand an Fremdbieren in der Dresdener Hofkellerei. Diese unterstand dem Königlichen Hofmarschallamt und befand sich im Parterre des Dresdener Schlosses, in dem Trakt, der noch vom alten Markgrafenschlosse herrührte. Ein Teil der ausgedehnten Kellerräume nannte man Mundbierkeller und Hofbierkeller und sie waren groß genug, um verschiedene Biere gleichzeitig zu lagern. Im Bestand fanden sich: Zerbster, Zschopauer, Bischofswerdaer, Pirnisch, Ortrandisch, Stolpisch, Haynisch, Königsteiner, Wurzenisch, Lommatzscher, Schandauer, Dippoldiswalder, Klingenberg, Freiburger, Torgauisch, Kichhähnisch, Hohnsteiner, Görlitzer, Nossisch, Meissnisch und Breihahn.

Gewaltige Mengen waren das sicher nicht, aber sie mussten keine langen Wege zurücklegen, ihr Transport war wesentlich umweltfreundlicher.

Knappe zweihundert Jahre später sah das in Dresden schon ganz anders aus. Da kamen die Biere von weither, aus Kulmbach, Coburg, Pilsen, Kolin, Nürnberg, Staffelstein und Holstein. 43 Biere wurden 1877 wegen vermuteter Verfälschung vom öffentlichen Laboratorium des Dr. Geißler untersucht, darunter auch 11 Biere aus den oben genannten Städten, in keinem konnten Zusätze wie fremde Bitterstoffe oder Malzsurrogate festgestellt werden, bei zweien war zu tadeln, dass sie mehr Alkohol als Extrakt enthielten, Bier war schließlich ein Nahrungsmittel.

Bleibt festzuhalten, dass Fremdbier zu allen Zeiten getrunken wurde. Wer vermeint, dieser Bezug sei Wahnsinn, dem sei gesagt, dass auch im Wahnsinn Methode liegen kann. Freilich ist eine sinnvolle Begrenzung von Nöten.

Quelle: SLUB Dresden, Digitale Sammlungen, Saxonica, Reg.-Nr. 217,403,474
Gunter Stresow, FBG, 06.05.2021

Qualitätswettbewerb für Bier 2020/2021

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

DLG-Preis 2021			
Brauereien	Gold	Silber	Bronze
GSM Gastro-Service Mittelsachsen GmbH	1	1	
Landskron BRAU-MANUFAKTUR GmbH & Co. KG	2		
Mauritius Brauerei GmbH	1		
Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH	4		
Sternquell-Brauerei GmbH	3		



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

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

Zusammengestellt Jens Rothe, FBG, aus Internet DLG e.V., 04.05.2021

40 Jahre Jubiläum, Start der eigenen Bierproduktion in der Großbrauerei Dresden-Coschütz am 01. September 1981

Für den VEB Dresdner Brauereien erfolgte im Dezember 1973 die Grundsteinlegung der Großbrauerei Dresden-Coschütz. Das Ziel dieser Baumaßnahmen war die Schaffung einer zentralen Produktionsstätte und gleichzeitig geplant als Ersatz für die bisherigen Braubetriebe der Stadt Dresden, welche inzwischen verschlissen waren und uneffektiv arbeiteten. Zum Komplex gehörten unter anderen neun Gärtürme, zwei Sudhäuser und sechs automatische Flaschenbierabfülllinien. Am 01. September 1980 wurde die erste Abfülllinie in Betrieb genommen, in welcher zunächst aber nur für andere Brauereien, hauptsächlich für die Felsenkellerbrauerei, die Abfüllung erfolgte. Dazu wurde das Bier in Tankfahrzeugen nach Coschütz transportiert und dort in Flaschen abgefüllt. Erst am 01. September 1981 startete die

eigene Bierproduktion. Mit dieser Einweihung erfolgte dann gleichzeitig die Einstellung der Flaschenbierproduktion in der Felsenkellerbrauerei.

Quelle: dresdner-stadtteile.de
Jens Rothe, FBG, 17.08.2021

Vereinstermine II. Halbjahr 2021

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

10. September 2021	17:00 Uhr	Vereinstreffen in der FS AG
08. Oktober 2021	17:00 Uhr	Vereinstreffen in der FS AG
12. November 2021	17:00 Uhr	Vereinstreffen in der FS AG

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

- 11. September 2021** **D-52441 Linnich-Kofferen**
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft von McMüller's, Neusser Straße 54
- 18. September 2021** **D-96317 Kronach**
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Brauerei Kaiserhof
- 16. Oktober 2021** **D-91413 Neustadt an der Aisch**
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Kohlenmühle-Gasthaus-Brauerei
- 06. November 2021** **D-08058 Zwickau**
24. Intern. Tauschtreffen, Klubhaus Sachsenring, Brauereisouvenirclub Mauritius Zwickau/Sa. e.V
- 13. November 2021** **D-74906 Bad Rappenau-Heinsheim**
42. Nikolausbörse
- 29. Januar 2022** **D-72818 Trochtelfingen**
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Albquell Bräuhaus Auberger & Schmid GmbH u. Co.

Die Brauereijubiläen sächsischer Brauereien im Jahr 2021

- 175 Jahre Bergquell-Brauerei Löbau GmbH
siehe auch „150 Jahre“ im „Der Bierkenner“, Ausgabe 1997
- 150 Jahre Krostitzer Brauerei GmbH
- 25 Jahre Hausbräu im Ballhaus Watzke GmbH, Dresden-Mickten
siehe auch „10 Jahre Hausbräu“ im „Der Bierkenner extra“, Ausgabe 2006
- 20 Jahre Lotters Wirtschaft Brauereigasthof und Hotel Blauer Engel GmbH Aue
- 20 Jahre Kunos Braugasthof, im Hotel „Zur alten Schleiferei“ GbR,
Breitenbrunn Ergeb.-Erlabrunn
- 20 Jahre Brauhaus Obermühle Görlitz
- 20 Jahre Brauhaus Brauerei Zwickau GmbH
- 10 Jahre Hausbrauerei Schiller Coswig (Sachsen)-Neusörnewitz
- 10 Jahre Nerchauer Brauhaus, Brauerei Jochen Rockstroh e.K., Grimma-Nerchau
- 10 Jahre Braun's Mühlen Bier in der Braun Mühle Dörnthal,
Olbernhau-Pfaffrode-Dörnthal

Ein Graupapagei und Meißner Braukunst



Ein Graupapagei aus Bramsche, bei Osnabrück, interessiert sich für die Meißner Braukunst. Bramsche liegt gut 500 km von Meißen entfernt, der Workshop der Brauerei macht's möglich.



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

Titelseite: Jens Rothe, FBG

Rückseite: Bernd Hoffmann, FBG

Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe I/2022 ist der 20.11.2021

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.