Informationsblatt

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

Ausgabe III/ 2022

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

26.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Man lebt zweimal,
das erste Mal in der Wirklichkeit,
das zweite Mal in der Erinnerung.

Honore de Balzac

Johannes Haufe

03.08.1921 – 06.04.2022

Mit ihm verliert unser Verein nicht nur unseren Alterspräsidenten und Ehrenmitglied, sondern auch einen Sammlerfreund, welcher sich bis ins hohe Alter aktiv am Vereinsgeschehen und Gestalten unserer Vereinsveröffentlichungen beteiligte.

Fakten zum deutschen Bier

(Berlin) - Traditionell steht der 23. April jedes Jahr im Zeichen des Bieres. Denn am 23. April 1516 wurde im bayerischen Ingolstadt das Reinheitsgebot für Bier verkündet. Es schreibt vor, dass zum Brauen nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen. Das Reinheitsgebot für Bier steht für die Bewahrung einer althergebrachten Handwerkstechnik und gilt zugleich als älteste, heute noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. In Deutschland hat sich daraus über Jahrhunderte eine weltweit beachtete Braukunst entwickelt: Aus nur vier natürlichen Zutaten entsteht in rund 1.500 deutschen Brauereien Tag für Tag eine weltweit einzigartige Vielfalt von ca. 50 verschiedenen Sorten und mehr als 7.500 einzelnen Biermarken.

1. Über 7.500 Biermarken gibt es mittlerweile in Deutschland

Allein in Deutschland gibt es mittlerweile mehr als 7.500 verschiedene Biermarken. Jede Woche kommt mindestens ein neues Bier auf den Markt. Nirgendwo ist der Biermarkt so abwechslungsreich wie in Deutschland, in keinem anderen Land haben die Verbraucherinnen und Verbraucher eine größere Auswahl aus Bieren mit und ohne Alkohol. Man könnte also mehr als 20 Jahre lang jeden Tag ein neues Bier aus deutschen Brauereien probieren.

2. Der Süden hat die höchste Brauereidichte

Bayern liegt im Bundesländer-Vergleich mit 631 Braustätten (2021) deutlich an der Spitze. Dahinter folgen Baden-Württemberg mit 212 Braustätten auf Platz zwei und Nordrhein-Westfalen mit 143 Betrieben auf Platz drei, so das Statistische Bundesamt. Niedersachsen und Bremen liegen mit insgesamt 85 Braustätten auf Platz vier, Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland sowie der Freistaat Sachsen teilen sich mit je 79 Betrieben den fünften Platz.

3. Deutsche Braukunst ist Kulturerbe

Das handwerkliche Bierbrauen zählt seit März 2020 zum Immateriellen Kulturerbe Deutschlands. Auf Antrag des Deutschen Brauer-Bundes und weiterer Organisationen sowie auf Empfehlung des Expertenkomitees der Deutschen UNESCO-Kommission beschlossen die Kultusministerkonferenz der Länder und die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien im Kanzleramt die Aufnahme der deutschen Braukunst in das bundesweite Verzeichnis. Das Expertenkomitee der UNESCO würdigte das handwerkliche Bierbrauen, da es sich gerade in den letzten Jahren als "sehr wandlungsfähig" erwiesen habe. Auch die hervorragende Vernetzung der deutschen Brauerinnen und Brauer untereinander und die zahlreichen fachlichen Kontakte ins Ausland seien positiv hervorzuheben. "Vor allem die regionale Verwurzelung des Bierbrauens führt zu einer engen Bindung der Menschen, die durch gemeinschaftliche Rituale wie Feste, Stammtische sowie durch Vereine noch verstärkt wird", so das Komitee in seiner Begründung.

Quelle: Deutscher Brauer-Bund e.V., SBB Pressespiegel 16.KW 2022

Die Städte mit den meisten Mikrobrauereien

Mikrobrauereien sind Brauereien mit einer geringen Herstellungsmenge an Bier. Die handwerklich gebrauten Biere von sogenannten Mikro-, Gasthaus- oder Kleinstbrauereien erfreuen sich in Deutschland immer größerer Beliebtheit – viele Biersommeliers setzen auf die individuellen Biere abseits der traditionellen Pfade. Basierend auf dem Bier-Index von Home to Go zeigt TRAVELBOOK die elf deutschen Städte mit den meisten Mikrobrauereien:

- Berlin: 17 Mikrobrauereien
- Nürnberg: 11 Mikrobrauereien
- Hamburg: 10 Mikrobrauereien
- München: 9 Mikrobrauereien
- Köln und Leipzig: 5 Mikrobrauereien
- Offenburg, Trier, Münster, Braunschweig, Bamberg: 4 Mikrobrauereien

Die Städte mit den meisten Biersorten

1. Berlin: 558 Biersorten
2. Hamburg: 431 Biersorten
3. Nürnberg: 198 Biersorten
4. München: 172 Biersorten
5. Bamberg: 166 Biersorten
6. Mainz: 144 Biersorten
7. Bremen: 143 Biersorten
8. Gundelfingen: 141 Biersorten
9. Bonn: 119 Biersorten
10. Münster: 90 Biersorten

Die Städte mit dem günstigsten Bier

- Magdeburg: 1,12 Euro pro Liter
- Erfurt, Jena und Leipzig: 1,14 Euro pro Liter
- Olpe: 1,22 Euro pro Liter
- Bamberg und Braunschweig: 1,25 Euro pro Liter
- Düsseldorf und Voerde: 1,26 Euro pro Liter
- Nürnberg und Pappenheim: 1,27 Euro pro Liter

Quelle: travelbook.de, SBB Pressespiegel 17.KW 2022

Jahr	Anzahl der Brauereien in Größenklassen nach Gesamtjahreserzeugung in Hektolitern						gesamt
	bis 5.000	bis 100.000	bis 500.000	bis 1 Mio.	bis 2 Mio.	über 2 Mio.	
2011	927	311	66	16	16	11	**1.347**
2012	918	317	64	13	18	11	**1.341**
2013	927	320	62	15	17	11	**1.352**
2014	939	314	61	18	15	12	**1.359**
2015	967	323	56	19	15	12	**1.392**
2016	986	322	57	20	15	11	**1.411**
2017	1.073	323	57	21	18	8	**1.500**
2018	1.113	325	59	19	17	9	**1.542**
2019	1.126	322	60	18	17	9	**1.552**
2020	1.129	308	58	15	18	8	**1.536**
2021	1.100	315	57	15	18	7	**1.512**

Quelle: Deutscher Brauerbund, Sächs. Brauerbund Pressespiegel 09.KW 2022
Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 18.02.2022

Diese Bier-Rekorde stammen aus Deutschland

Die kleinste Brauerei

Die Schlossplatzbrauerei am Schlossplatz Köpenick in Berlin ist die kleinste Brauerei. (Quelle: picture alliance / ZB/dpa-bilder)

Wenn es nur um den Platz geht, findet sich die kleinste Brauerei Deutschlands in Berlin. Die nur 35 Quadratmeter große Schlossplatzbrauerei ist in Köpenick zu Hause, der Braumeister an sich ist nach eigenen Angaben gar nur auf zwei Quadratmetern tätig. Trotzdem fließen sechs Sorten Bier aus den Zapfhähnen. Eine Besonderheit ist das "Babylonische Bier", dessen Rezept aus dem Jahr 1762 vor Christus datiert.

Verwendete Quellen: Nachrichtenagentur dpa, SBB Pressespiegel 17.KW 2022

Die älteste Brauerei

Die Menschen haben wahrscheinlich schon vor 13.000 Jahren Bier gebraut. Archäologen entdeckten vor einigen Jahren in Israel die vermutlich älteste Brauerei der Welt. Wenn es dagegen um die älteste, aktuell noch betriebene Brauerei geht, muss die Reise gar nicht so weit gehen. Das Kloster Weihenstephan wurde im frühen 8. Jahrhundert nach Christus in Bayern gegründet. Im Jahr 1040 erhielt es eine Braulizenz, seitdem wird der Gerstensaft dort produziert.

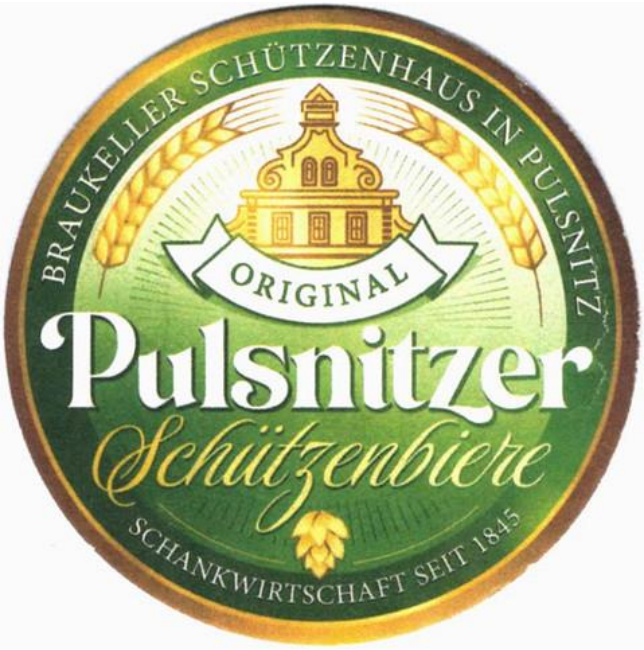
Die zweitälteste funktionierende Brauerei der Welt liegt nur eine kurze Autofahrt entfernt. Im Kloster Weltenburg, 60 Kilometer nördlich von Weihenstephan, startete im Jahr 1050 das Bierbrauen.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 18.02.2022

Pulsnitzer Schützenhausbiere

Ein Ausflug der Mitglieder des Freundeskreises Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. begann am 22. Oktober 2011 im Schützenhaus Pulsnitz. Vor dem Mittagessen gab es auch eine Information zum Versuch mit einer 30 l -Anlage zu experimentieren, ein Bier zu brauen, welche uns der Wirt damals zeigte.

Mittlerweile stehen zwei 50 l -Anlagen im uralten Gewölbekeller unter der Gaststube. Die Gärkapazität im Keller beträgt schon mal 300 l. Eine Schau-Brauanlage in der Gaststätte ist zu Zeit nicht geplant. Vorerst wird nur Fassbier ausgeschenkt. Etwa 200 l Schankbier mit milder Hopfennote und kräftigem Malzkörper wird monatlich hergestellt. Gebraut wird mit einer weltweit bekannten Hopfensorte aus Tschechien, dem Saazer Hopfen, die unter anderem auch dem Pilsner Urquell seinen Geschmack gibt.



Liebe Freunde des FBG, wenn auch Ihr den Geschmack des Bieres aus der Anlage des Schützenhauses Pulsnitz verkosten wollt, dann fahrt nach Pulsnitz, meldet Euch aber vorher beim Wirt an unter Tel. 035955/44792. (aus Gesprächen mit dem Schützenhauswirt Dirk Busch)

Horst Weitzmann, FBG, 11.05.2022

Wussten Sie schon

…, **"Quirle - Häusl - Bier"**
Dieses Bier gibt es im Landhotel und Restaurant "Quirle - Häusl" in Waltersdorf (Tel. 03584/606060) nahe der Lausche. Auf dem Berg wurde 2020 ein neuer Aussichtsturmturm errichtet.
Das Gesangsduo "Katrin und Peter" geben auch wieder Veranstaltungen im Quirle Häusl. Besucht diese und verkostet das Bier.
Ein Bieruntersetzer ist auf der Vorderseite des Infoheftes abgebildet.

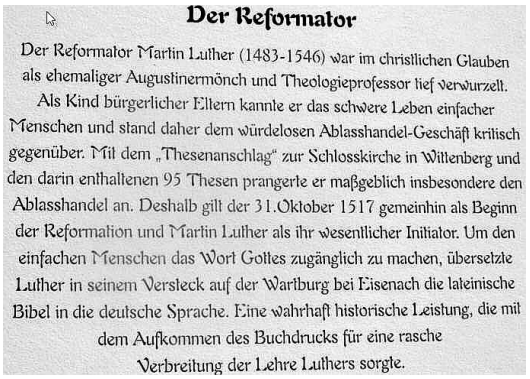
Horst Weitzmann, FBG, 11.05.2022

…, dass die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH, eine von zwölf Brauereien ist, welche den Bundesehrenpreise für Bier 2022 erhalten hat. An dem traditionsreichen Wettbewerb beteiligten sich 115 deutsche Brauereien mit rund 750 Bieren.

Jens Rothe, FBG, 10.05.2022

Neues von der Brauerei Neunspringe

Von der Brauerei Neunspringe in Worbis, Mitglied des Brauringes, einer Kooperationsgesellschaft privater Brauereien Deutschlands, Österreichs und der Schweiz, die schon 2017 anlässlich der Reformation eine Reihe von Luther-Bieren auflegte, wurde, rechtzeitig zum Reformationstag 2021, eine sehr ansprechend gestaltete Tragetasche mit je zwei 0,5l-Flaschen Luther Pilsner, Luther Starkbier, Luther Urtyp und Luther Porter angeboten (Bild links).Beachtenswert neben der auffälligen Verpackung an sich sind die auf einer Kleinseite des Trage-Sets sehr sachlich gehaltenen Bemerkungen über die Reformation und den Reformator Martin Luther, vor allem auch deshalb, weil sie von einer Brauerei des immerhin noch heute sehr katholisch geprägten Eichsfeldes vermittelt werden (Bilder rechts).



Der Reformator

Der Reformator Martin Luther (1483-1546) war im christlichen Glauben als ehemaliger Augustinermönch und Theologieprofessor tief verwurzelt. Als Kind bürgerlicher Eltern kannte er das schwere Leben einfacher Menschen und stand daher dem würdelosen Ablasshandel-Geschäft kritisch gegenüber. Mit dem „Thesenanschlag" zur Schlosskirche in Wittenberg und den darin enthaltenen 95 Thesen prangerte er maßgeblich insbesondere den Ablasshandel an. Deshalb gilt der 31.Oktober 1517 gemeinhin als Beginn der Reformation und Martin Luther als ihr wesentlicher Initiator. Um den einfachen Menschen das Wort Gottes zugänglich zu machen, übersetzte Luther in seinem Versteck auf der Wartburg bei Eisenach die lateinische Bibel in die deutsche Sprache. Eine wahrhaft historische Leistung, die mit dem Aufkommen des Buchdrucks für eine rasche Verbreitung der Lehre Luthers sorgte.

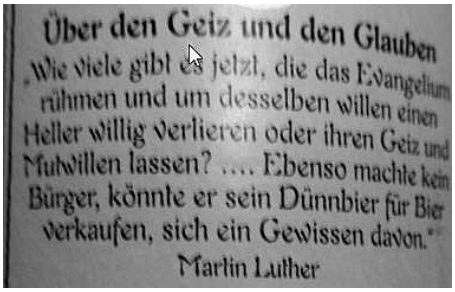
Die Reformation,

die eng mit dem Wirken des „Reformators" Martin Luther verbunden ist, war eine kirchliche Bewegung zur Erneuerung des Christentums. Im Allgemeinen wird sie auf eine Zeit von 1517, dem Thesenanschlag Luthers zu Wittenberg, bis 1648, dem Ende der Glaubenskriege mit dem Westfälischen Frieden datiert. Die wesentlichen Vertreter der Reformation neben Luther waren Calvin und Zwingli in der Schweiz und die Humanisten Erasmus von Rotterdam, Franz von Sickingen und Ulrich von Hutten.

Eigentlich war das Ziel der Bewegung die römisch-katholische Kirche zu reformieren, Missbrauch und Missstände, wie den Ablasshandel und den Ämterkauf zu beseitigen. Eine Spaltung der Kirche war ursprünglich nicht beabsichtigt worden. So entstanden als Folge die unterschiedlichsten protestantischen Kirchen, die auf unterschiedliche Lehren und Bibelauslegungen zurückgehen.

Auch für die katholischen Kirche blieb die Reformation nicht ohne Folgen. Neben der Abspaltung der lutheranischen und protestantischen Kirchen, ganzer Länder und Territorien, wurden etliche Ziele der Reformation auch in der Kirche Roms durch die Gegenreformation und durch katholische Reformen umgesetzt.

Niveauvoll gestaltet sind auch die Vorder- und Rückenetiketten. Sie zeigen vorn neben einem Bildnis Martin Luthers Hinweise auf den in der Flasche befindlichen Biertyp mit kurzer Charakterisierung dieses Typs sowie einen kurzen Spruch des Reformators (Bild links).

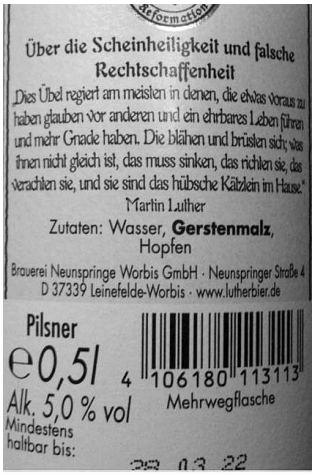


Über den Geiz und den Glauben

„Wie viele gibt es jetzt, die das Evangelium rühmen und um desselben willen einen Heller willig verlieren oder ihren Geiz und Mutwillen lassen? .... Ebenso machte kein Bürger, könnte er sein Dünnbier für Bier verkaufen, sich ein Gewissen davon."

Martin Luther

Das Rückenetikett vermittelt die gesetzlich erforderlichen Informationen über Zutaten, Braustätte, Alkoholgehalt, Mindesthaltbarkeit, Flaschentyp und den EAN-Strichcode und darüber einen längeren Spruch Luthers. Insbesondere der über Scheinheiligkeit und falsche Rechtschaffenheit sowie über Geiz und den Glauben verdienen wohl noch heute Beachtung (Bilder unten links und rechts).



Es ist denkbar, dass die faszinierende Etikettengestaltung dem Kulturgut Bier einen besseren Dienst erweist, als die Etiketten, die den Kunden mit Informationen bombardieren, die er eigentlich nicht braucht und häufig nur einen Alleinvertretungsanspruch des Herstellers suggerieren wollen. Es ist z.B. fraglich, ob man alle verwendeten Hopfensorten nennen muss, die ja mitunter schneller wechseln als der betreffende Etikettenbestand verbraucht ist. Ein weniger an brautechnischen Interna kann auch mehr sein, wenn sie durch kulturgeschichtliche, mit dem Bier irgendwie verbundene, Informationen ersetzt werden.

Gunter und Dagmar Stresow, FBG, 12.07.2021

Bayern und sein Bier im 19. Jahrhundert

Die Churbaierischen Intelligenzblätter veröffentlichten unter dem 22.8., 29.8. und 5.9.1807 einen anonymen Beitrag „Gedanken über die Beschaffenheit des Bieres mancher Brauer in Bayern“, dessen Inhalt hier in Kurzfassung und in Zitaten vorgestellt werden soll. Er bestätigt eine uralte Weisheit, daß man nämlich gegen Verbotenes gern darwider tut und Gebote umso erfolgreicher sind, wenn sie durch Verbote ergänzt und Verstöße wirksam bestraft werden.

Der Verfasser geht davon aus, daß in Bayern seit Jahren nicht hinreichend gegen Gebotsverstöße vorgegangen wurde und deshalb die Regierung gar nicht mitbekommen könne, wie schlimm, ja lebensbedrohend es besonders um die Landbevölkerung in Bayern steht.

An den verschiedensten Betrügereien seien vor allem die Gewerbsleute schuld, eben aber auch die Polizei, die aus Parteilichkeit nur in seltenen Fällen dagegen vorgehe.

Das betreffe auch das Nationalgetränk Bier, an dem ein großes Bedürfnis bestehe und gerade darum an ihm d durch unlautere Praktiken leicht großer Gewinn zu erholen sei.

Wie bei allen Ständen gäbe es natürlich auch unter den Bierbrauern rechtschaffene Menschen, wie auch nicht alle Polizeiführer nachlässig und bestechlich und im Verfolg der polizeilichen Verordnungen träge seien. Diese seien von seiner Kritik natürlich ausgenommen.

Es gäbe aber einige Brauer, die das Nationalgetränk Bier zur Befriedigung ihrer Habsucht gewissenlos behandeln und dieses, wie Gelehrte bestätigen, wo nicht in Gift, doch offenbar zu einem Apotheker-Produkt umschaffen und damit ihre Abnehmer mit den verschiedensten Praktiken auf die ergiebigste Weise betrügen.

Es werden nun einige dieser Schwindeleien benannt, die, das sei hier ausdrücklich betont, nur in seltenen Fällen Verstöße gegen das 1516 in Bayern postulierte Reinheitsgebot sind.

So verwende man altes Getreide, welches spät und ungleich wächst, faule Körner, die nicht mehr keimen und so „übelriechende Jauche liefern und den ganzen Sud ungesund und ekelhaft machen.“ Im Getreide fände man oft „Schwindelhaber“, Colcheli, die, nicht abgesondert, gefährliche Berauschung bewirken.

Manchmal sei das Malz zu alt und bereits dumpfig, sauer oder sogar verfault. Mancher Brauer bediene sich auch rauchigen, zu hoch abgedarrten und deshalb verbrannten Malzes, dessen hohe Farbe aber eine vom Verbraucher kaum bemerkte Verdünnung des Bieres zulasse. Solche schwarz-braunen Biere seien aber geist-und nahrungslos.

Der zugesetzte Hopfen sei öfters ganz verdorben und „stinke lebhaft“ nach vollendeter Gärung. Das verwundere nicht, weil der Hopfen häufig naß eingekauft und in einen Winkel geworfen und dort von Mäusen verunreinigt würde. Solchen Hopfen setze man vor allem für

das billigere Winterbier ein, das von den ärmeren Leuten gekauft würde, manchmal mische man auch besseren Hopfen zu.

Diesen gewöhnlichen Fehlern müsse man billig die öfters sichtbare Verunreinigung der Braugeschirre beifügen. „Wenn man das Aussehen mancher Brauknechte eines Blickes würdige, ließe sich nicht zweifeln, daß das Bier daran einen Anteil habe."

Manchen Ortes kommen die Brauer überein, durch übertriebene Verdünnung des Bieres den Einfluß schlechter Rohstoffe zu vertuschen, diese Biere führten aber, besonders jung ausgeschenkt, zu „häufigen Blähungen, kalter Pisse, Bauchgrimmen etc, Erscheinungen, welche dem Begriff vollkommen entsprechen, den man sich von einem vegetabilischen Absude machen muß, dessen Neigung zur Essiggärung mit jeder Stunde zunimmt und in dessen Schleim eine Menge Luft verborgen ist, welcher schwache Eingeweide keine verhältnismäßige Kraft entgegenstellen können."

Den Brauern war bewußt, daß solche Biere auf Dauer nicht verkäuflich waren und befürchteten die allmähliche Abnahme oder gar den Verfall ihres Gewerbes. Sie griffen deshalb zu Künsteleien, die schließlich doch die Aufmerksamkeit wachsamer Polizei erregten. Anfangs halfen Gewürze, wie Koriander, Nägelpulver und andere. Die schmeichelten zwar dem Geschmackssinn, die Biere blieben aber leer und geistlos und entsprachen nicht immer den Wünschen der Abnehmer. Mit ihnen war kein großer Gewinn zu machen. Gewissenlose Brauer griffen nun zu den niedrigsten Hilfsmitteln und wendeten drastische, ja giftige Ingredienzien, so Veratrum album, Menispermum coculus, Aloe, Opium, Potasche und allerhand betäubende Kräuter an, ja, verwenden sie noch heute.

Daher kommt, „daß die Brausebeutel der Brauer, welche sie in die großen Fässer einhängen, so bekannt und berühmt wurden, als die Amulette der Vorzeit geworden sind".

Noch heute könne man sich „in manchen Landstädten und Marktflecken überzeugen, daß malz- und hopfenarme Biere den Kopf schrecklich einnehmen, betäuben und alle Gliederkraft niederschlagen, daß diese Biere Kopfweh, Schwindel und brennenden Durst den anderen Tag hinterlassen."

Nun engt der Artikelschreiber die zu solchen Manipulationen neigenden Brauer auf den Kreis der Brauberechtigten ein, die das Brauen nicht als ihren eigentlichen Beruf ausüben, sondern mehrere Realgerechtigkeiten erworben haben, also eigentlich Bauern, Wirte, Köche, Fleischhauer oder Branntweinbrenner sind und sich damit intensiver beschäftigen als mit dem Bierbrauen. Manche seien auch für den wichtigen Beruf des Brauers noch zu jung, unerfahren und damit dem Beruf nicht gewachsen.

„Ein dritter Brauer wird schließlich beim Altare, wiewohl des Brauwesens ganz unkundig, obrigkeitlich eingeweiht und freigesprochen, weil ihn die Witwe endlich die Hand bot, nachdem sie sich zwar der ehelichen Eigenschaften ihres zukünftigen Mannes, aber nicht derjenigen Kenntnisse versichert hatte, welche zur gewissenhaften Leitung eines Brauwesens notwendig sind."

So sei die Führung des Brauwesens mit polizeilicher Duldung ganz den Brauknechten zugefallen und mit ihnen auch die Beschaffenheit der Biere.

Die Obrigkeit habe sich demnach zu wenig um das Berufsbild des Brauers gekümmert, so wie die Polizei ihre Aufmerksamkeit auch nicht auf die Güte der Rohstoffe gerichtet habe. „Wenn je die Gesundheit des Biertrinkers im Fokus der Aufsichtsbehörden stand, dann nach erfolgten Todesfällen, wie z. B. in Pfarrkirchen. Damit haben sie der Menschheit den wichtigsten Dienst, welche Feuerspritzen leisten, nachdem die Häuser in Asche liegen, geleistet."

Mangelnde Qualifikation haben aber diese Art von Brauern nicht abgehalten, auch in der gewohnten zeitlichen Abfolge des Brauens von Winter-und Sommerbier Gelegenheit zur Bereicherung zu suchen: Das Bierbrauen beginnt gewöhnlich im Herbst, das erste Bier ist meist ungenießbar und der Gesundheit um so nachteiliger, je jünger es ausgestoßen wird. Sein Preis ist deshalb niedrig und bietet kaum großen Gewinn. Deshalb beginne einige Brauer schon kurz vor Weihnachten mit dem Brauen des sog. Märzen- oder Sommerbieres, also lange vor dessen gesetzlich vorgeschriebenen Beginn, um den dafür festgesetzten hö-

heren Preis so früh als möglich zu erhalten. Dieses Sommerbier braut man nun den ganzen Winter hindurch mit dem Ergebnis, daß es dann zu Beginn der eigentlichen Saison an ihm mangelt. Deshalb ergreifen diese Brauer jede Gelegenheit, das wenige Sommerbier auf alle Art mit Winterbier, Nachbier und ab Juni allein mit Wasser, zu mischen. „Es ist ein empörender Anblick für Tugend und Rechtschaffenheit: zween Braukolosse sieht man um diese Zeit ohne alle Scham und Scheu Wassergeschirre nach den Kellern schleppen." Die Polizei kümmern weder die hohen Preise noch die mangelnden Inhalte der Krüge, in denen das Bier ausgeschenkt wird.

So leuchte ein, daß mit solchen Praktiken ein gesundes, genießbares und vor allem „pfenningvergeltliches" Bier nicht angeboten werden kann. „Es ergibt sich endlich, daß die Gesundheit der Einwohner gewaltthätig angegriffen werde, daß, wenn nicht offenbare Krankheiten, doch hier und da Krankheitsanlagen erzeugt werden müssen, indem das Bier auf erwähnte Weise in Arznei verwandelt wird, welche niemand beständig ohne groben Nachtheil der Gesundheit zu sich nehmen kann". Es werde im Gegenteil alles ärztliche Bemühen zunichte gemacht. Die Tiere seien glücklicher dran, ihnen biete man gutes Wasser und nahrhaftes Futter.

Deshalb sei es an der Zeit, geeignete Mittel und Methoden zu benennen, die die durch Habsucht und Nachlässigkeit entstandenen Mißbräuche auch mit behördlicher Hilfe endlich zu beenden. Vorschläge, die die Brauer wie die Apotheker eidlich dazu verpflichten wollten, seien ungeeignet. Sie seien sie keine zuverlässige Norm, betrügen Arzt wie Kunden und nähmen deshalb so wenig Anteil am Wohl und Wehe der Kunden wie die nachlässigen Brauer.

Am erfolgversprechendsten sei es, die von der Polizeiführung Münchens verfaßten Verordnungen als allgemeine Norm anzuerkennen. Es sind durchzusetzen:

- die öftere und unvermutete Kontrolle von Malz und Hopfen und der Geschirre im Brauhause
- die Besichtigung der Bräukeller
- die Einschätzung der ausgeschenkten Biere nach Wert und danach festgesetztem Preis
- die öffentliche Bekanntgabe schlechten Biere und dessen Vernichtung
- die Bestrafung der Lieferanten unerlaubter Ingredienzien
- kein Nebeneinanderbrauen von Winter- und Sommerbier oder neben dem Sommerbier eine bessere Sorte mit willkürlich festgesetztem Preise
- Verkaufsverbot für Sommerbier solange noch Winterbier vorrätig ist
- Bestimmung möglicher Verwässerung und nachfolgender Preisfestsetzung unter Berücksichtigung der jeweiligen Einkaufspreise für die Rohstoffe
- Prüfung der Geschirre nach Maßhaltigkeit und Reinlichkeit
- Anleiten des Braupersonals durch ausgebildete Brauer
- Überwachung der Qualifikation der Brauer
- Öffentliche Bekanntgabe nachlässiger und schuldhaft gewordener Brauer

Übrigens wurde auf Grund einer Anzeige schon am 29.8.1807 im Churbaierischen Intelligenzblatt das Verbot des Ausschenkens des Sommerbieres, solange noch Winterbier vorrätig ist, veröffentlicht. Darin heißt es: „Auf geschehene Anzeige, daß bey ständischen Bräuhäusern das Schenkbier unter dem Märzenbier ausgeschenkt werde, ist verordnet worden, daß bey den ständischen Bräuhäusern , wie bei den gemeinen, die Keller-Visitationen nach vollendeter Sudzeit durch die Landgerichte mittelst geeigneter Bestellung soll vorgenommen, und so lange ein Vorrath von Schenkbier vorhanden ist, das Ausschenken und der Verkauf des Märzenbieres bey Strafe der Konfiskation nicht darf gestattet werden."

In den Folgejahren wurden dazu mehrere Anordnungen erlassen, so eine Bekanntmachung unterm 15.2.1817 zum Biersudwesen. Danach war es gestattet, das vom Sommerbier gezogene Nachbier als eigene Art von Getränk um einen verhältnismäßig wohlfeileren, also niederen Preis, den die lokalen Kommissariate zu bestimmen haben, zu verkaufen. Ebenso durfte geringer haltiges Bier als das durch gesetzlichen Tarif vorgeschriebene gebraut und verkauft werden, durfte aber im Schankpreis nicht teurer als 4 Kreuzer pro Maß kosten. Es

mußten aber in Orten, wo sich nur eine Brauerei befand, neben dem geringer haltigen Bier zugleich das tarifmäßig höher wertige Bier gebraut werden. Zugleich wurden die Polizeibehörden angewiesen, die verschiedenen Arten der Biere öfters und aufs Strengste zu untersuchen, unerlaubte Vermischungen zu unterbinden und insbesondere dem Mißbrauch, der mit dem Untergießen des Nachbiers getrieben wird, kräftig entgegen zu wirken. Vorallem aber sei das da und dort verkaufte sog. Glattwasser auf seine Gesundheit zu prüfen und allen begründeten Klagen übers Bier unverzüglich nachzugehen und abzustellen.

In den Folgejahren wurden dazu mehrere Anordnungen erlassen, so eine Bekanntmachung unterm 15.2.1817 zum Biersudwesen. Danach war es gestattet, das vom Sommerbier gezogene Nachbier als eigene Art von Getränk um einen verhältnismäßig wohlfeileren, also niederen Preis, den die lokalen Kommissariate zu bestimmen haben, zu verkaufen. Ebenso durfte geringer haltiges Bier als das durch gesetzlichen Tarif vorgeschriebene gebraut und verkauft werden, durfte aber im Schankpreis nicht teurer als 4 Kreuzer pro Maß kosten. Es mußten aber in Orten, wo sich nur eine Brauerei befand, neben dem geringer haltigen Bier zugleich das tarifmäßig höher wertige Bier gebraut werden. Zugleich wurden die Polizeibehörden angewiesen, die verschiedenen Arten der Biere öfters und aufs Strengste zu untersuchen, unerlaubte Vermischungen zu unterbinden und insbesondere dem Mißbrauch, der mit dem Untergießen des Nachbiers getrieben wird, kräftig entgegen zu wirken. Vorallem aber sei das da und dort verkaufte sog. Glattwasser auf seine Gesundheit zu prüfen und allen begründeten Klagen übers Bier unverzüglich nachzugehen und abzustellen.

Es war ein langer Weg, den man damals zur Sicherung der Biergüte und zum Verbraucherschutz gegangen ist und der unsere Bewunderung verdient. Bier ist Menschenhand und alle Gefährdungen gehen letztlich, begünstigt in einer globalen Welt, auch von ihm aus. Achten wir also auf Gefahren, die, von welcher Seite und aus welchen Gründen auch immer, unserem Kulturgut Bier drohen. Unsere Nachfolger werden es uns danken.

Gunter Stresow, FBG, 12.07.2021

Dresdener Tauschtreffen am 23.04.2022

Am 23.04.2022, am Tag des deutschen Bieres, war es endlich wieder mal so weit. Nach 2 Jahren Zwangspause konnten und wollten wir endlich mal wieder unser Dresdner Tauschtreffen stattfinden lassen. Unser inzwischen auch schon 34. TT. Nachdem ja auch fast alle anderen Tauschtreffen oder Börsen Deutschlandweit ausgefallen sind oder verschoben worden, war es wieder mal nötig, um die Sammlerkontakte nicht ganz einschlafen zu lassen. Also luden wir ein und die Sammlerfreunde aus Zwickau, Leipzig, Chemnitz, Thüringen u.a. erschienen. Es wurde getauscht, geschwatzt, Erfahrungen und Neuigkeiten ausgetauscht. Wie immer halt. Auch wenn wir an diesem Tag nicht an die Größenordnung der vergangenen Tauschtreffen anknüpfen konnten, der Anfang ist wieder gemacht. In der Hoffnung, dass alle Sammler ihr Hobby in der nächsten Zeit wieder ausgiebiger ausleben können. Bis zum nächsten Treffen.

Auf der Rückseite sind einige Fotos vom Treffen.

Jens Rothe, FBG, 10.05.2022

Interessantes zum Thema Bier (Miscellen)

1. Ein großer Feind der Trunksucht war der unter drei sächsischen Kurfürsten dienende Geheime Rat, Oberhauptmann und Oberhofrichter zu Leipzig Erasmus von Könneritz. Ihm widmete sein Patronatsgeistlicher Friedrich Görnitz die Schrift „ Wider den Saufteufel, item ein Sendbrief des höllischen Satans an die Zutrinker, item ein Sendbrief Matthes Friedrichs an die vollen Brüder in teutschen Landen.“

   Alte Sächsische Kirchengalerie (1837-1844) und Neue Sächsische Kirchengalerie (1900-1910)

Vereinstermine II. Halbjahr 2022

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

10. Juni 2022	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
29. Juli 2022	Grillveranstaltung bei Holger Starke, Rippiener Str. 23, 01217 Dresden. Anmeldung erforderlich	
09. September 2022	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
14. Oktober 2022	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
11. November 2022	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude

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 informierenunter*www.fbg-dresden-ostsachsen.de*.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2022

18. Juni 2022 D-07318 Saalfeld
Tauschbörse im Bürgerlichen Brauhaus Saalfeld

25. Juni 2022 D-86368 Gersthofen
IBV-Tauschtreffen im Gasthof Stern, Kirchplatz 10.

09. Juli 2022 D-94501 Aldersbach
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Aldersbach

16. Juli 2022 D-88472 Bad Schussenried
21. FvB-Tauschbörse unter Schirmherrschaft der Brauerei Ott GmbH & Co. KG

03. September 2022 D-91352 Hallerndorf
FvB-Tauschbörse in der Brauerei Rittmayer Hallerndorf GmbH & Co. KG

17. September 2022 D-19288 Ludwigslust
IBV-Tauschtreffen unter Schirmherrschaft der Braumanufaktur Ludwigslust

01. Oktober 2022 D-04736 Waldheim
FvB-Tauschbörse in der Alte Brauerei Richzenhain GmbH

15. Oktober 2022 D-97475 Zeil
IBV-Tauschtreffen unter Schirmherrschaft der Brauerei Göller KG.

Die Brauereijubiläen sächsischer Brauereien im Jahr 2022

165 Jahre Sternquell Brauerei Plauen GmbH, Plauen

160 Jahre Sternburg Brauerei GmbH, Leipzig-Reudnitz

155 Jahre Privatbrauerei Eibau i. Sachsen GmbH, Kottmar OT Eibau

150 Jahre Radeberger Exportbierbrauereien GmbH, Radeberg

135 Jahre Böhmisch Brauhaus Großröhrsdorf GmbH, Großröhrsdorf

25 Jahre Brauhaus Zwönitz/Erzg., Zwönitz/Erzg.

25 Jahre Brauhaus Napoleon Leipzig-Probstheoda, Leipzig ST Probstheida

25 Jahre Brauhaus am Waldschlösschen Dresden, Dresden ST Radeberger-Vorstadt

Bernd Hoffmann, FBG, 03.02.2022

Dresdener Tauschtreffen am 23.04.2022

Herausgeber: Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.,
01139 Dresden, Krantzstr. 39
Titelseite: Horst Weitzmann, FBG
Rückseite: Jens Rothe, FBG
Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe IV/2022 ist der 20.08.2022

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.