

Informationsblatt

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

Ausgabe IV/ 2022



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

26.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Sieben deutsche Brauereien unter den Top 40

Deutsches Bier spielt weiterhin international in der Spitzenliga mit: Sieben deutsche positionierten sich 2021 unter den 40 größten Brauereien weltweit. Das geht aus der aktuellen Rangliste „Top 40 Brauereien“ hervor, die im Barth Haas-Bericht 2021/2022 veröffentlicht wird.

TOP 40 BRAUEREIEN

Die 40 größten Brauereien der Welt

BarthHaas®



Rang 2021	Brauerei	Land	Bierausstoß 2020 in Mio. hl	Bierausstoß 2021 in Mio. hl	Veränderung
1	AB InBev	Belgien	530,6	581,7	9,6 %
2	Heineken	Niederlande	221,6	231,2	4,3 %
3	Carlsberg	Dänemark	110,1	119,6	8,6 %
4	China Res. Snow Breweries	China	106,9	112,2	5,0 %
5	Molson Coors	USA/Kanada	84,5	84,0	-0,6 %
6	Tsingtao Brewery Group	China	80,0	76,0	-5,0 %
7	Asahi Group	Japan	56,3	57,4	2,0 %
8	BGI / Groupe Castel	Frankreich	36,7	40,0	9,1 %
9	Efes Group	Türkei	36,2	37,9	4,7 %
10	Yanjing	China	35,3	33,5	-5,1 %
11	Constellation Brands	USA	30,2	32,6	7,9 %
12	Grupo Petrópolis	Brasilien	31,0	29,5	-4,8 %
13	Kirin	Japan	27,7	26,1	-5,8 %
14	Diageo (Guinness)	Irland	20,8	21,0	1,0 %
15	CCU	Chile	15,6	19,2	23,0 %
16	San Miguel Corporation	Philippinen	14,5	15,7	8,3 %
17	Saigon Beverage Corp. (SABECO)	Vietnam	14,5	14,5	0,0 %
18	Grupo Mahou - San Miguel	Spanien	13,5	14,5	7,2 %
19	Singha Corporation	Thailand	12,6	12,9	2,0 %
20	Pearl River	China	12,0	12,8	6,7 %
21	Damm	Spanien	11,5	11,9	3,0 %
22	Radeberger Gruppe	Deutschland	11,1	10,2	-8,1 %
23	United Breweries Group	Indien	8,9	9,3	3,9 %
24	TCB Beteiligungsgesellschaft mbH	Deutschland	8,6	8,5	-1,2 %
25	Oettinger Gruppe	Deutschland	8,5	8,5	0,0 %
26	Suntory	Japan	8,2	7,7	-6,1 %
27	Sapporo	Japan	7,4	7,3	-1,4 %
28	Beer Thai (Chang)	Thailand	7,6	7,2	-5,3 %
29	Swinkels Family Brewers	Niederlande	7,7	7,0	-8,6 %
30	Krombacher Gruppe	Deutschland	6,0	5,8	-3,3 %
31	Paulaner Gruppe	Deutschland	5,9	5,7	-3,4 %
32	Hitejinro	Südkorea	6,1	5,4	-10,8 %
33	Bitburger Braugruppe	Deutschland	5,9	5,0	-15,3 %
34	Olvi Group	Finnland	4,6	4,7	3,0 %
35	Estrella de Galicia	Spanien	3,4	4,4	27,9 %
36	Obolon	Ukraine	4,2	4,2	0,0 %
37	Moscow Brewing Company	Russland	4,0	4,1	2,5 %
38	Royal Unibrew	Dänemark	4,0	4,1	2,0 %
39	Hanoi Beverage Corp. (HABECO)	Vietnam	3,5	3,6	2,9 %
40	Veltins	Deutschland	2,9	3,1	6,7 %
GESAMT			1.620,6	1.699,9	4,9 %

Die Daten wurden den Geschäftsberichten der Brauereien entnommen. In anderen Fällen musste das Produktionsvolumen geschätzt werden, nachdem verschiedene Quellen unterschiedliche Angaben machten oder keine Zahlen verfügbar waren.

Der größte deutsche Braukonzern ist, wie im Vorjahr, die Radeberger Gruppe. Mit 10,2 Millionen Hektolitern Absatz belegte sie 2021 Platz 22. Auf Platz 24 folgt mit einem Absatz von

rund 8,5 Millionen Hektolitern die TCB Beteiligungsgesellschaft (u.a. mit dem Frankfurter Brauhaus, der Feldschlößchen/Dresden und der Gilde Brauerei/Hannover), an 25. Stelle die Oettinger Gruppe mit rund 8,5 Millionen Hektolitern.

Quelle: SBB Pressespiegel 24.KW 2022, GetränkeNews 08.Juni 2022
Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 18.02.2022

Brauereibesuch im Urlaub – man kann's nicht lassen

Als uns zum 85. Geburtstag ganz überraschend ein Geschenk eines lieben Kollegen und Absolventen der Ingenieurschule für Lebensmittelindustrie Dipoldiwalde, Günter Lengefeld, mit einem Sortiment Bier der Privatbrauerei Schaller, Bad Langensalza, überraschte, stand fest, ihn auf einer Urlaubsfahrt, die durch Langensalza führte, zu besuchen.

Günter Lengefeld hat sich durch die Inbetriebnahme einer Brauerei in Ulan Bator (Mongolische Volksrepublik), die er heute noch berät, den höchsten mongolischen Orden, den "Goldenen Polarstern", verdient. An seinem Wohnsitz unterstützt er gleichfalls die erst vor drei Jahren gegründete Privatbrauerei Schaller, die mit ihren Dreitürme-Bieren großen Anklang in und um Bad Langensalza erfährt.

Vor kurzem hat sich nun anlässlich eines in Willingen im Hochsauerland geplanten Urlaubs ein Besuch bei den Lengefelds ergeben. Nach herzlichem Willkommen haben wir zunächst das nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraute mongolische, sehr ansprechende Chenggis verkostet (Bild 1) und danach Schallers Privatbrauerei besucht.



Herr Schaller ließ es sich nicht nehmen, uns persönlich zu führen und eine Reihe von ihm projektierte und ausgeführte originelle technische Lösungen an ansonsten zugekaufter technischer Einrichtung vorzuführen (Bild 2). Das betraf u. a. einen manuell zu bedienenden Kleinbierfüller, wirksame Änderungen am Läuterbottich des Zweigerätessudwerkes mit einer Schüttung von 150 kg/Sud, Isolierungen an Rohrleitungen und Gefäßen und den Einsatz individuell veränderter BMSR-Technik. Von alledem waren wir sehr beeindruckt. Der Ausstoß liegt momentan bei ca. 170 hl/a und erholt sich nach Abklingen der Corona-Pandemie. Abgefüllt wird in 0,33 l-Flaschen und 10 und 30 l-Kegs. Eine der Biersorten trägt übrigens den Vornamen des geschätzten Kollegen Lengefeld.

Herr Schaller lässt in der nahegelegenen Fahrner Landbrennerei Döllstädt auch einen Bierbrand brennen.

Nach Verkostung und Geschenkeaustausch verließen wir Bad Langensalza zufrieden und mit den besten Wünschen für den Fortbestand und Weiterentwicklung dieser sehenswerten, kleinen Brauerei.

Auf der Weiterfahrt kamen wir an meinem Geburtsort Mühlhausen nicht an der Brauerei zum Löwen, einer touristischen Attraktion, vorbei (Bild 3). Gelegentlich am architektonisch und historisch bedeutenden Kornmarkt, labten wir uns am dunklen Apothekerbier und hellen Reichsstädtischen Pils, mieden allerdings das dort offenbar beliebte Pflaumenbier, ein Biermischgetränk. Im Löwen wird übrigens ein Weizen-



bier ausgeschänkt, das im Willinger Brauhaus, im geplanten Urlaubsort gelegen, gebraut wird. Damit war zwangsläufig der Besuch auch dieses Brauhauses vorgeschrieben.

In Willingen haben wir uns sofort zu einer Besichtigung angemeldet. Der Braumeister, Herr Franz Mast, führte uns allein durch diese moderne Braustätte, so dass sich genügend Gelegenheit zu einem interessanten Erfahrungsaustausch bot. Von einer modernen Großbrauerei unterscheidet sich das Willinger Brauhaus nur durch einen kleineren Ausstoß und das Fehlen einer Flaschenkellerei. Die Flaschenbierabfüllung wird in Westheim vorgenommen. Sud- und Gefäße für die Gärung und Reifung wurden durch die Firma Kaspar Schulz, Bamberg, geliefert und installiert.



Gegründet wurde das Willinger Brauhaus in der denkmalgeschützten, nun als Restauration genutzten Villa, in der bis 2006 gebraut wurde (Bild 4). Im heutigen, unmittelbar benachbarten neuen Brauhaus wurden vor der Pandemie ca. 3800 hl Bier/a gebraut, an deren Überschreitung nach Abklingen derselben, kein Zweifel besteht und auch die technischen Möglichkeiten gegeben sind.



Die Schüttung/Sud beträgt 510 kg, wegen der vorhandenen Zweiwalzen-Schrotmühle ist man allerdings mit der Sudhausausbeute nicht zufrieden. Das Zweigeräte-Sudwerk ist gasbeheizt, die Gär- und Reifungstanks glycolgekühlt. Untergärige Biere werden im Eintankverfahren bereitet, die Hefe bezieht man aus Eschwege.

Die Biere werden in 0,33 l und 0,5 l-Flaschen sowie in 1, 2 und 5 l-Dosen, zu 65% in Direktverkauf angeboten.

Von der Ordnung, Sauberkeit, überhaupt Technik und Technologie, der erwiesenen Gastfreundschaft, dem kollegialen und sachlichen Stil der Führung sowie der Güte der Biere waren wir angenehm überrascht. Wir bedanken uns herzlich bei Braumeister Franz Mast, der das Ganze einschließlich einer Brennerei, zu Dritt, darunter einem Auszubildenden managt (Bild 5).

Dagmar und Gunter Stresow, FBG, 30.05.2022

Wissenswertes

Wernesgrüner, in Leipzig zuerst Werlensgrüner

Manchmal werden Ortsnamen unterschiedlich ausgesprochen. Selbst einheimische Wernesgrüner sprechen von Wernersgrün und mancher Biertrinker greift zum Wernersgrüner anstatt zum Wernesgrüner.

Das ist eine alte Gewohnheit. Schon am 12. November 1826 gab der Leipziger Bierverleger Karl Schröder den Lesern des "Allernädigst privilegierten Leipziger Tageblatts" durch eine feierliche Bekanntmachung zu wissen, daß er "von heute an unter dem Namen Werlensgrüner eine neue Sorte Bier, welches dem Kirchberger ähnlich und von einem besonders lieblichen Geschmack ist, verkaufen werde. Die Flasche aus Steingut solle nur 2 Groschen, 13 solcher Flaschen 12 Groschen kosten."

Schröder führte außerdem noch das Großzschocherische "schöne" Braunbier zu 1 Groschen 3 Pfennige, das ordinäre Weißbier zu 1 Groschen 4 Pfennig, Stettiner Bier zu 1 Groschen 6 Pfennige und das teuerste, Görsdorfer (Gersdorfer) Doppelbier zu 3 Groschen die Flasche.

Wernesgrüner scheint 1826 zum ersten Mal in Leipzig mit leichter Namensänderung angeboten worden zu sein. Danach hat es sich wohl in Leipzig fest etabliert

Quelle: Fach- und Handelszeitung für das deutsche Brauwesen vom 5.12.1876

Gunter Stresow, FBG, 12.08.2020

Dessauer Dambacher

Häufig machen uns alte Zeitungen mit originellen Namen von Bieren bekannt, meist Spitznamen, die auf deren Qualität schließen lassen. Man nennt sie z.B. Mord und Todschlag, Muff, Krabbel an der Wand, Biet dem Kerl oder ähnlich.

Im "Gambrinus", einem Nürnberger Abendblatt, vom 19.7.1845 wird nun eine Dessauer Dambacher erwähnt. Was sich dahinter verbirgt, erklärt die Zeitung unterm 26.1.1845: Danach war Dambacher ein in Bayern geborener Bierbrauer, den es nach Dessau verschlug und der dort ein vortreffliches Bier nach bayrischer Art braute. In seinem Lokale traf sich eine Gesellschaft, die den bayrischen Nationaltrank auch in Dessau zu Ehren bringen wollte und an dessen Spitze ein Stammgast war, der mehrere Jahre in Bayern gewirkt hatte. Es war der Regisseur des Dessauer Hoftheaters, Philipp Herwegh. Er versicherte, daß Dambachers Gebräu den bayrischen Bieren keineswegs nachstehe.

So wünschte man sich in Dessau, daß Dambachers goldfarbene Quelle eine wirkliche Goldquelle würde, was ihm als Mensch und Geschäftsmann verdienter Maßen auch zustehe. Wer nach Dessau komme, versäume nicht, Dambachers Brauerei zu besuchen und dieses schäumende Bier an der Quelle zu trinken.

Das Schicksal der als Bierstadt gegoltenen Stadt Dessau nach der sog. Wende ist bekannt. Es betraf auch noch andere Städte im ostdeutschen Bereich, insbesondere aber die im Anhaltinischen, sie wurden stillgelegt.

Quelle: Fach- und Handelszeitung für das deutsche Brauwesen vom 5.12.1876
Gunter Stresow, FBG, 12.08.2020

Ein gerechter Richter

In der "Hopfenlaube", dem Nachfolger der Fach- und Handelszeitung für das deutsche Brauwesen, findet sich unterm 14.4.1877 ein kleiner Artikel mit dem oben benannten Titel, der ein bezeichnendes Licht auf die amerikanische Rechtsprechung, aber auch auf das wirft, das man von einem Deutschen erwartete.

Danach wurde dem besonders gutgelaunten Richter Smith in einem New Yorker Polizeigerichte der erste Arrestant, ein Deutscher, namens Chr. Kahn vorgeführt. Der hatte gerade als alter Unionssoldat seine Pension erhalten und darauf zwei Gläschen Bier getrunken. Die waren ihm in den Kopf gestiegen und hatten verhindert, daß er seinen Nachhauseweg fand. Das hatte gereicht, um ihn dem Richter vorzuführen. Nach Anhörung des Tatbestandes erklärte der Richter, sein wohlwollendes Gesicht in ernste Falten zwingend: "Ich vergebe Ihnen, daß Sie betrunken waren, aber daß Sie als Deutscher nicht mehr als zwei Glas Bier vertragen können, daß haben Sie mit zwei Dollar zu büßen."

Quelle: Fach- und Handelszeitung vom 2.4.1876 und 13.2.1876
Gunter Stresow, FBG, 12.08.2020

Zur Vorgeschichte der Radeberger Exportbierbrauerei

1872 wird nach Schließung einer Brauerei Gäbler in Radeberg die Aktienbrauerei zum Bergkeller gegründet. Sie geht 1883 in Insolvenz und in deren Folge wird 1885 die Radeberger Exportbierbrauerei AG gegründet.

Unser leider viel zu früh verstorbener Vereinsfreund Ludger Hiller hat im Jahrgang 2014 der Radeberger Blätter zur Stadtgeschichte die Aktienbrauerei zum Bergkeller eingehend beleuchtet. Von den Krisen der damaligen Zeit geschüttelt, hatte sie verschiedentlich auch mit Qualitätsproblemen zu kämpfen. So mußte sie im Geschäftsjahr 1874/75 ¼ der produzierten Biermenge als unbrauchbar vernichten. Vermutlich ließ man das verdorbene Bier einfach in die Röder ab, eine Praktik, die heute kaum denkbar wäre, für die aber auch heute kaum ein Anlaß bestünde.

In der Fach- und Handelszeitung für das deutsche Brauwesen erfährt man dazu Genaueres: Die Brauerei schloß das Geschäftsjahr 1874/75 mit einem Verlust von 138.057 M. ab. Von 25.346 hl erzeugten Bieres mußten 5319 hl, also rund 21%, abgelassen werden, angeschaffte Vorräte von Malz und Hopfen blieben ungenutzt und mußten zu billigen Preisen

verkauft werden. So verlor man bei Malz 13.000 M., bei Hopfen 23.900 M. Unter solchen Umständen verlief die Entwicklung der Brauerei in den Folgejahren keinesfalls gedeihlich, Qualitätseinbußen mußten von Zeit zu Zeit hingenommen werden.

Nach der Fach- und Handelszeitung lag der Ausstoß der Dresdener Aktienbrauereien im Geschäftsjahr 1874/75 bei:

Felsenkeller	105.158 hl
Feldschlößchen	70.000 hl
Waldschlößchen	64.458 hl
Reisewitz	54.960 hl
Plauenscher Lagerkeller	45.065 hl
Bayrisches Brauhaus	32.000 hl
Gambrinus	29.857 hl
Radeberger Bergk.	25.600 hl
Hofbrauhaus	23.910 hl
Medingen	21.341 hl

Quelle: Fach- und Handelszeitung vom 2.4.1876 und 13.2.1876
Gunter Stresow, FBG, 12.08.2020

Bierlied für die Deutschen

Dieses Lied schuf der in Leipzig seinerzeit sehr geschätzte Nachmittagsprediger und Katechet der Peterskirche, Karl Friedrich Lucius. Er starb unbemittelt 1799 und war, wie aus dem folgenden Gedicht zu ersehen ist, ein Liebhaber des Bieres. Wie damals üblich, wurden den Getränken weltgeschichtlich und völkerpsychologisch gestaltende Eigenschaften und Stärken zugemutet, die ihnen schon damals nicht zukamen und deshalb auch nicht ungeteilte Zustimmung fanden. Heute belächeln wir, was damals alles unter vaterländischer Gesinnung verstanden wurde oder lehnen es sogar als nationalistisches Gedankengut ab. Und Wein ist selbst den Biertrinkern nicht feind, denn jedes Getränk hat seine Zeit.

“Herbei, herbei zum vaterländ’schen Becher,
ihr Söhne Teuts, herbei!
Preist diesen Trank als echte deutsche Zecher
in froher Melodei!
Er wich! Warum? Er preßt Falerner Reben,
zecht bei Champagnerwein,
berauscht, entnervt sich, Mut und Kraft und Leben
und Freiheit schlafen ein.
O Varus, Varus, deine Legionen!
Wer hat sie denn besiegt?
Der Wein, der Wein und deutsche Nationen,
die haben sie besiegt!
Beim Gerstentrank verlachten sie die Reben,
die niemals Heldenmut,
auf Stunden nur dem Weichling Stärke geben,
der bald ermattet ruht.
Man rühmt die Treu und Redlichkeit der Väter;
sie waren rein, wie Gold;
dem Freunde treu, nie Vaterlandsverräter
und stets den Weibern hold.
Und dies war nun, ein Jeder muß es sagen,
die Frucht der Nüchternheit.
Sie tranken Bier in jenen goldnen Tagen
und übten Redlichkeit.

Thusnelde, deutsches Weib, hör' unsre Lieder!
Wir Deutsche preisen ihn,
der stets dir treu und nüchtern war und bieder,
der tapfere Held, Armin.
Germanien ehrt ihn als Freiheitsrächer,
Du als den treu'sten Mann;
Der treue Schwur war nicht beim Rebenbecher,
bei deutschem Bier getan.

Es mag, wer will, dich nach Gefallen preisen,
Du edler Rebensaft!
Wir lassen dich den abgelebten Greisen;
gib denen Stärk' und Kraft!
Singt, Dichter, singt euch Kehl' und Gurgel heiser
um euer Traubenblut!
Wir trinken Bier, sind nüchtern, leben weiser,
und es bekommt uns gut!
Wenn sang ein Barde je das Lob der Rebe?
Wenn? Wo? Wie? Sagt es mir!
Und könnt ihr's nicht, so schweigt und ruft: es lebe
der deutsche Trank, das Bier!
Als noch ein Fell des Deutschen Leib umhüllte,
und nur das Elendtier
sein Reichthum war, schon damals, Brüder, füllte
er seinen Stiefel Bier.
Und damals, Brüder, gab's kein Volk auf Erden,
das unsern Vätern glich.
Der Römer kam, um sein Tyrann zu werden,
und seht - der Römer wich!
Wollt, Brüder, ihr nun auch durch biedre Taten
der Deutschen Ruhm erhöh'n:
So trinkt den Trank, und laßt euch freundlich raten,
Laßt jeden andern stehn!
Ihr suchet Wahrheit, zum Exempel, Brüder:
Ist Wahrheit wohl im Wein?
Und sängen es auch tausend, tausend Lieder,
so sprechen wir doch: Nein!
Nur Gerstentrank läßt Wahrheit ohne Schleier
und ohne Schminke seh'n.
Der Wein berauscht, sein trügerisches Feuer
macht auch, was häßlich, schön.
Er feuert Geist und Herz zwar an, doch kühlet
dies Feuer sich bald ab:
Was ihr beim Gerstentranke denkt und fühlet,
das dauert bis ans Grab.
Der Gerstentrank erquickt uns Blut und Kräfte,
erhitzt sie aber nicht:
Des Weines Gift macht uns verdorb'ne Säfte
und Podogra und Gicht.
Drum, Brüder, freuet euch des reinen Trankes,
den jeder Deutsche trinkt!

Und nun zuletzt, zum Zeichen eures Dankes,
ergreift das Glas und singt:
Es lebe hoch der brave deutsche Bauer,
der uns die Gerste baut!
und dreimal hoch der erste brave Brauer,
der diesen Trank gebraut!

Quelle: Polytechnisches Journal vom 27.2.1820
Gunter Stresow, FBG, 23.06.2021

Thomas Böhme ist tot

Der Gründer und Braumeister des Laubegaster Brauhauses, Chef der Gaststätte "Zum Gerücht" ist am 7.5.2022 an den Folgen einer Krebserkrankung im Alter von 60 Jahren verstorben.



Im Jahr 1992 eröffnete er "Das Gerücht" die letzte Kaschemme, wie er es selber nannte mit großem Erfolg. Es fehlte aber das eigene Bier.

So gründete er im April 2008, zur 800 Jahrfeier von Laubegast, das Laubegaster Brauhaus auf der Österreicher Straße. Seitdem beliefert er seine Gaststätte und einige Geschäfte mit

seinem hausgebrautem Bier. Leider konnte er die 30-Jahrfeier seiner "Kaschemme", welche am 16. Juli begangen wurde, nicht mehr miterleben.

Das Gerücht und die Hausbrauerei werden von seinem Sohn Matteo weitergeführt.

Wir werden ihn in guter Erinnerung behalten und nach seinem Lebensmotto weiter verfahren: "Saufen schmeckt"

Weitere Bilder siehe Titel und Rückseite.

E. Schlegel, FBG, 04.08.2022

Heilloses Durcheinander

Nach einer Empfehlung der Weltgesundheitsorganisation (WHO) von 2014 dürfen Männer unbeschadet 24 g Alkohol/d, das entspricht etwa 0,66 l Bier, Frauen nur 12 g Alkohol, also nur 0,33 l Bier/d zu sich nehmen. Das allerdings immer unter der Maßgabe, wenigstens an zwei Wochentagen Alkohol zu meiden.

Die Länder haben dieser Empfehlung mit Unterschieden gefolgt, Deutschland bei Männern mit 20g/d, Italien mit 40 g/d und Spanien gar mit 70g/d.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung gab 2018 als Obergrenze für Männer 140 g/Woche und 70 g/Woche für Frauen an, wobei Empfehlung nicht bedeute, diese Grenze unbedingt erreichen zu müssen.

Nun gibt es keinen Grund, am wenigstens teilweisen Erfolg solcher Empfehlungen zu zweifeln. So gab die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung bezüglich des Alkoholkonsums Jugendlicher 2018 bekannt, daß dieser zwischen 2004 und 2018 weiter rückläufig, bei jungen Erwachsenen aber leicht angestiegen sei. Befragungen ergaben folgende Ergebnisse:

1. Das Einstiegsalter unter 12-25-jährigen hat sich um fast 12 Monate nach hinten verschoben, und zwar von 14,1 auf 15 Jahre
2. Die Quote abstinenter Jugendlicher zwischen 12 und 17 Jahren stieg von 20,1% auf 38,1%
3. Der Anteil Jugendlicher zwischen 12 und 17 Jahren, die regelmäßig, also mindestens einmal/Woche Alkohol zu sich nahmen, sank von 21,2% auf 8,7%
4. Der Anteil von 12-17jährigen, die sich im Monat vor der Befragung einen Rausch angetrunken hatten, sank von 22,6% auf 13,6%.¹

Daß man mit diesen Ergebnissen nicht zufrieden sein kann, geht aus der abschließenden Beurteilung hervor, indem man den Trend bei den bis zu 17jährigen für erfreulich, bei denen über 18 Jahren als besorgniserregend erklärte.

Allerdings kann man sich auch des Eindrucks nicht erwehren, daß die Festlegung empfehlender Grenzwerte gesundheitspolitischen Zwängen folgt, ohne hinreichend wissenschaftlich untermauert zu sein.

Ein internationales Forschungsteam gibt in der Fachzeitschrift The Lancet unter Berufung auf die University of Washington an, daß Frauen unter 40 Jahren höchstens 100 ml Bier/d, Männer unter 40 Jahren sogar nur 40 ml Bier/d trinken sollten.² Damit wird eine alte Erfahrung verworfen, die Männern eine größere Trinkmenge als Frauen gönnte. Fast drängt sich der Verdacht auf, als wolle man die Frauen animieren, mehr Bier zu trinken und die Männer aufzufordern, sich weiter einzuschränken.

Immerhin lautet die Botschaft des Forschungsteams, daß im Hinblick auf gesundheitliche Risiken wie Infarkten und Diabetes, junge Leute nicht trinken sollten, ältere Menschen aber von kleinen Mengen Alkohol profitieren könnten. Auch wenn es nicht realistisch sei, daß junge Erwachsene auf das Trinken verzichten würden, sollen ihnen die Ergebnisse bekanntgemacht werden, damit sie auf ihre Gesundheit persönlich Einfluß nehmen können.

¹ Brauwelt Nr. 28-29/2019

² Sächsische Zeitung vom 16.7.2022

Gunter Stresow, FBG, August 2022

Hygiene einst und jetzt: wofür sich Kuh- und Pferdemist früher eigneten.

Fast jedem Biertrinker ist bekannt, daß zu frühen Zeiten kurz vor dem Brauen davor gewarnt wurde, den Bach, aus dem das Brauwasser bezogen wurde, zu verunreinigen, eine hygienische Forderung, die wir heute als durchaus mangelhaft bezeichnen. Wie jeder Wissenschaftszweig hat sich eben auch die Hygiene weiter entwickelt. Die zeitweilige Bachreinigung oder Verhinderung seiner Verschmutzung war ein damals durch Erfahrung bestätigter Stand der Erkenntnis. Immerhin konnten die im kontaminierten Wasser vorhandenen Mikroorganismen durch Kochen abgetötet werden und waren somit kein gesundheitliches Risiko mehr.

Kaum aber wollen wir glauben, daß die Verwendung von Kuh- und Pferdemist zu Zwecken, an die wir heute die größten hygienischen Ansprüche stellen, damals als bedenkenlos galt, so z. B. für das Bleichen von Leinwand. Solange damals eine durch eine Witwe Eck bekanntgemachte Bleichmethode wegen ihres Kostenaufwandes nicht allgemein üblich wurde, wurde dem Landmann folgende kostengünstigere Methode vorgeschlagen ¹:

Man fertigte eine Lauge von Kuhmist, in der die Leinwand gekocht wurde, um sie danach auf die Bleiche zu bringen. Zusätzlich wurde in einer Wanne Kuhmist mit Wasser angerichtet, in der die am Tage auf der Bleiche mit Wasser häufig begossene Leinwand am Abend eingeweicht und bis zum Morgen darin verweilte. Man wusch sie danach mit klarem Wasser und brachte sie wieder auf die Bleiche. Das wiederholte sich bei ausreichendem Sonnenschein beinahe drei Wochen lang. Die Leinwand war danach so weiß, wie man sie sich nur wünschen konnte.

Um Weinfässern den sogenannten Modergeruch und -geschmack zu nehmen, empfahl man "ganz frischen Kuhmist, d. h. in dem Augenblick als er aus dem Leibe des Tieres kam", verdünnte ihn mit einer hinlänglichen Menge Wassers, in der man 4 Pfund Küchensalz (Sodamuriat) und 1 Pfund gewöhnlichen Alaun auflöste. Die Menge dieser Lösung sollte für 1/16 des zu reinigenden Faßinhaltes ausreichen. Unter ständigem Umrühren wurde die Lösung bis zum Sieden erhitzt, ins Faß geschüttet, dieses verstopft und danach 5-6 Minuten geschwankt. Nach 24 Stunden wurde das Faß mit klarem Wasser ausgespült. Bemerkte in ², daß der Einsatz einer größeren als der empfohlenen Mistmenge in keiner Weise schaden könne, nur müsse der Kuhmist von einer Kuh, keinesfalls von einem Ochsen stammen.

Nachdem auch die Ärzte eiserne Töpfe zum Kochen für unbedenklich hielten, suchte man den ihnen anhaftenden Nachteil der Zufärbung der darin gekochten Speisen zu verhindern. Das sog. Weißkochen, wie man es von zinnernen Töpfen gewohnt war, gelang schließlich durch das Kochen von Erbsen, die man nach dem Kochen wegschüttete und danach "einen Teil Pferdemist und einen Teil Lehm nahm", diese stark miteinander kochte und nach Kaltwerden und Entfernung der Lösung den Topf mit Wasser reinigte. Da dieses Mittel indes keinen bleibenden Erfolg zeitigte, mußte jeder Topf nach jedem Gebrauche sauber mit Kleie, nicht mit Sand, der nur Schaden anrichtete, ausgewaschen und am Feuer oder auf Kohlen ausgetrocknet werden. Geschah das, so blieb der Topf dauerhaft brauchbar. ³

Wieviel einfacher haben wir es heute. Zwar brauchen wir nicht mehr die Nase zu rümpfen, wie es der Einsatz von Mist sicher mit sich brachte, dürfen aber nicht unterlassen, unsere modernen Reinigungs- und Desinfektionsmittel und deren Einsatz auf mögliche gesundheitliche und andere Risiken genauestens zu untersuchen.

1 Der Anzeiger vom 5.10.1797

2 Der Beobachter an der Weichsel vom 4.7.1806

3 Allgemeine deutsche Bürger- und Bauer-Zeitung vom 1.8.1831

Gunter Stresow, FBG, Mai 2022

Vereinstermine II. Halbjahr 2022

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

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 informieren unter www.fbg-dresden-ostsachsen.de.

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2022

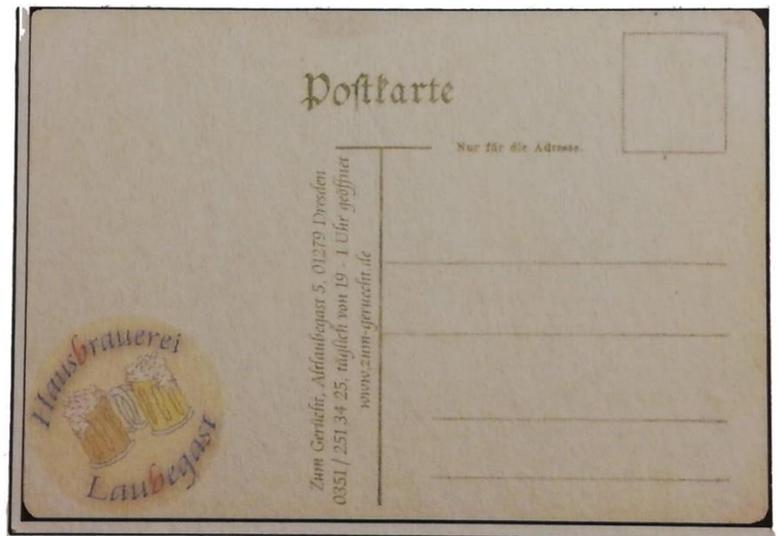
- 03. September 2022** D-91352 Hallerndorf
FvB-Tauschbörse in der Brauerei Rittmayer Hallerndorf GmbH & Co. KG
- 17. September 2022** D-19288 Ludwigslust
IBV-Tauschtreffen unter Schirmherrschaft der Braumanufaktur Ludwigslust
- 01. Oktober 2022** D-04736 Waldheim
FvB-Tauschbörse in der Alte Brauerei Richzenhain GmbH
- 15. Oktober 2022** D-97475 Zeil
IBV-Tauschtreffen unter Schirmherrschaft der Brauerei Göller KG.
- 19. November 2022** D-Bad Rappenau
43. Nikolaustauschbörse in Bad Rappenau-Heinsheim in der Sporthalle
- 28. Januar 2023** D-72818 Trochtelfingen
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft des Albquell-Bräuhaus Auberger & Schmid GmbH u. Co.

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 Böhmisches Brauhaus Großröhrsdorf GmbH, Großröhrsdorf
- 25 Jahre Brauhaus Zwönitz/Erzg., Zwönitz/Erzg.
- 25 Jahre Brauhaus Napoleon Leipzig-Probsteida, Leipzig ST Probsteida
- 25 Jahre Brauhaus am Waldschlösschen Dresden, Dresden ST Radeberger-Vorstadt

Bernd Hoffmann, FBG, 03.02.2022

Noch einige Bilder "Zum Gerücht" zum Artikel "Thomas Böhme ist tot"



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

Titelseite: E. Schlegel, FBG

Rückseite: E. Schlegel, 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.