

Informationsblatt

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

Ausgabe III/ 2023



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

27. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Brauerbund feiert den Tag des deutschen Bieres mit Absatzplus!

REINHEITSGEBOT Seit 507 Jahren ist Bier aus Deutschland eines der hochwertigsten Lebensmittel



Im Bild von links: Olaf Plaumann (Radeberger Exportbierbrauerei), Dr. Marc Kusche (Wernesgrüner Brauerei), Brauschulleiterin Anja Unger, Thomas Gläser (GF Sächsischer Brauerbund), Jörg Dierig (Mauritius Brauerei Zwickau) und Jan Gerbeth (Sternquell Brauerei Plauen).
Foto: Karsten Repert

Dresden.

Heute ist der Tag des Bieres! Und Sachsens Brauer melden ein Absatzplus von 5,2 Prozent! "Wir sind gut gestartet. Sachsens Brauer liegen über dem Bundesdurchschnitt. Der Grundstein für ein erfolgreiches Jahr ist damit gelegt", so Steffen Dittmar, Präsident des Sächsischen Brauerbundes und Inhaber der Bergquell Brauerei in Löbau anlässlich des diesjährigen Tages des deutschen Bieres, am Sonntag, dem 23. April.

Sächsisches Bier auch im Ausland beliebt

Aber nicht nur die Sachsen lieben ihr heimisches Bier. Mittlerweile wird jedes zehnte in Sachsen gebraute Bier im Ausland getrunken. Pünktlich zum 507. Geburtstag des Reinheitsgebotes präsentiert sich das Bierland Sachsen mit einem eigenen Film der breiten Öffentlichkeit. Der Film ist Teil der Standortkampagne des Freistaates Sachsen "So geht sächsisch". Bier aus Sachsen genießt über die Grenzen des Freistaates hinaus einen hervorragenden Ruf.

Herausforderungen für die sächsische Brauwirtschaft

In Sachsen gibt es 80 Braustätten, die 60 Millionen Euro Biersteuer in die Staatskasse fließen lassen. 7 Millionen Hektoliter Bier haben die Brauereien aus Sachsen im vergangenen Jahr verkauft. "Wir müssen aufpassen, dass unser Bier nicht entwertet und zur Ramschware wird", betonte Olaf Plaumann von der Radeberger Exportbierbrauerei. Sachsen ist nach Nordrhein-Westfalen und Bayern die Nummer 3 in Deutschland, wenn es um den Bierabsatz geht!

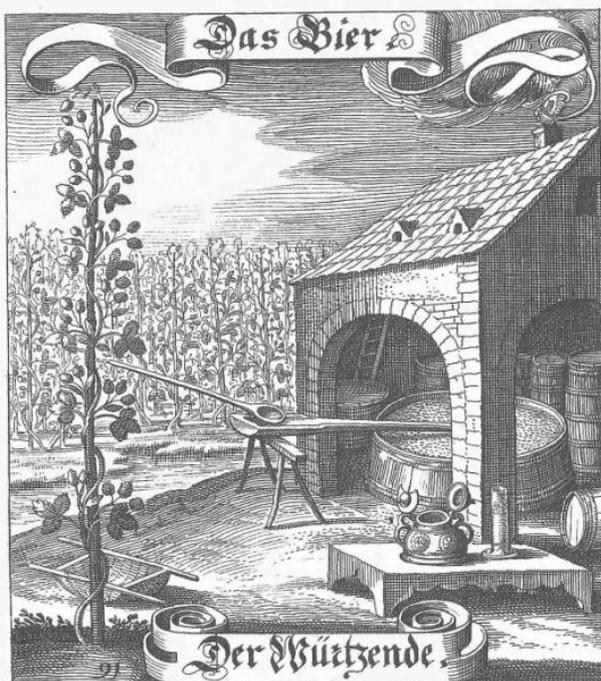
Die Fruchtbringende Gesellschaft

Ein Besuch des Schlosses in Köthen machte neugierig auf die dort 1617 bei einer Zusammenkunft fürstlicher und adliger Standespersonen gegründete "Fruchtbringende Gesellschaft". Sie wollte einem bereits eingetretenen Sittenverfall Einhalt gebieten und unserer "weitgeehrten hochdeutschen Muttersprache" helfen, sich freizumachen von Elementen, die sie verarmten. Man solle zukünftig gut deutsch denken, reden und schreiben.

Jeder, der in diese Gesellschaft aufgenommen werden wollte, musste sich freiwillig zu deren Zielen bekennen, sich unter ihr Symbol – einer indianischen Palme – stellen, für sich ein Wappen, einen Namen und ein Sinngedicht finden, die Bezug hatten auf den Nutzen irgend einer von ihm ausgewählten Frucht, einer Blume oder eines Krautes und der dann im übertragenen Sinne auch zur Veredelung des Menschen dienen sollte.

Ein Mitglied in der Fruchtbringenden Gesellschaft solle also ehrbar, nützlich, gütlich, verträglich in Worten und Werken, fröhlich und nicht übelnehmerisch sein, sich optimistisch erzeigen und grobe Reden und Scherze vermeiden, wie er auch im Übrigen die deutsche Sprache ohne Einmischung fremder ausländischer Worte tunlichst rein halten sollte- letzteres heute wohl so nötig, wie nie zuvor!

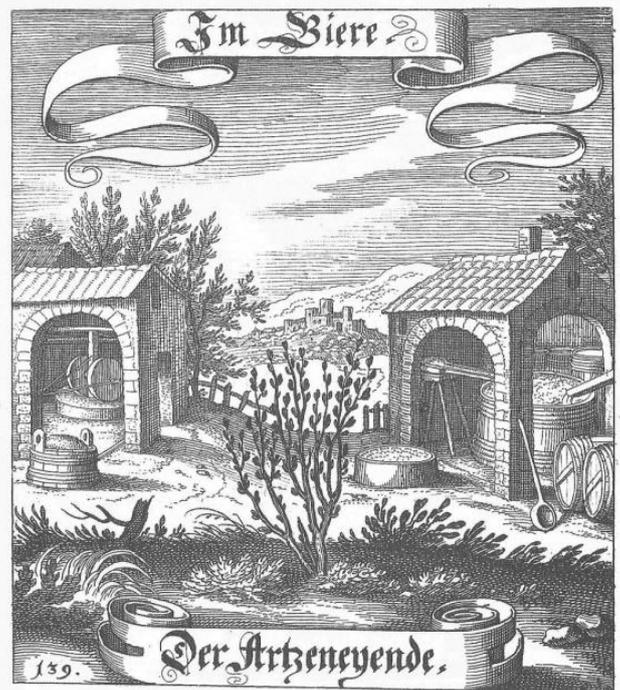
So sind nun über 500, von 1619 bis 1649 eingetretene, Mitglieder namentlich bekannt und mit ihren Wappen, Sinngedichten und Gemälden, also in ihrem fruchtbringenden Wirken auf die Menschen dargestellt. Wie zu erwarten spielen dabei auch Hopfen und Bier eine Rolle:



Dem Bier ist Hopffen meist die Würze/ Geist vnd Leben/
Vnd pflegt insonders ihm die haltende Krafft zu geben/
Daher man Würzendt mich geheissen hat sehr wol/
Weil ohn ihm dieser Trancß gebraut nicht werden soll.
Das all zu grosse Glück zur Zeit muß seyn verwürzet/
Das man in seiner Lust zu sehr nicht sey verstärket:
Nun jeder Würze sich vnd sah im Wolfstande an/
Das er im Vbelstande sey ein bewehrter Mann.
H. W. G. S. 1624.

3 iij

Abbildung 1



Im Biere Post das Kraut genügendlich arzneiet/
Vnd wanns recht außgebocht/ im Magen wol gedeyet/
Drumb Arzneiendt ich im Biere bin genant/
Denn wenn man Gräßing mache in meinem Vatterlande/
Thut man diß Kraut hinzu/ drob der Leib nuß einnimmet/
Ob mancher der ihn trincket / das Maul schon drüber krämmet/
So ist er doch ein Safft der manchem baß bekömpt/
Als wann er einen Trancß vom Apotecker nimpt.
J. V. M. 1627.

M m iij

Abbildung 2

Graf Heinrich Wilhelm von Solms-Laubach zu Sonnewalde (Niederlausitz) nennt sich Der Würzende und dichtet: Abbildung 1

Johann von Münster tritt unter dem Namen Der Arzneiende ein und wählte folgendes Sinngedicht: Abbildung 2.

Deutlicher wird in Abbildung 3 und 4 ein Nutzen im übertragenen Sinne deutlich.



Newfätter Rübelein/ seynd gut/ zum Trunck gegessen/
Mit Salz erst wol bestrawt/ man kan nicht viel drauß pressen/
Den Dårben nannet ich mich/ der zum Trunck hilfft/ wans zeit/
Man mercke was für Krafft in diesen Rüblein leit.
Gleich wie nun was Dårb ist/ mit Salz man kan verbessern/
So soll man eitle frewd auch mit der schårff einwåßern/
Zu rück offte dencken doch/ deß Dings nicht thun zu viel/
Daf auch der Trunck mit Frucht nutz sey zum rechten ziel.
J. H. J. C. A. 1625. Et iij

Abbildung 1



Kornblumen blau den Leib ohn allen schaden fårben/
Der Zucker und Gewårß auch ihre Farben erben:
Man nennet Fårbende mich/ dem Leib ich nichts schad/
Mit meiner guten Farb/ auch bin ich gut ins Bad.
Unschådlich in dem Leib vns diese Farbe fårbet/
Nicht wie die Schmincke pflegt/ die nur die Haut verderbet/
Man soll mehr innerlich auff Seelenschmuck bestehn/
Als auff den Zierath nur deß eußern Leibes sehn.
H. R. 1624.

Abbildung 4

Zur umfassenden Kenntnis der Geschichte der Fruchtbringenden Gesellschaft, ihrer Mitglieder und ihrer Ziele wird verwiesen auf das dreibändige, 1985 erschienene Werk des Herausgebers Klaus Conermann, VCH Acta humaniora, ISBN 3-527-17513-X.

Gunter Stresow, FBG Januar 2023

Hopfen ist mehr als nur Bittere

Schon die Äbtissin Hildegard von Bingen (1098-1179) kannte die haltbarmachende Wirkung des Hopfens, dieser Pflanze, deren Blüten heute fast ausschließlich der Bierbereitung dienen, aber in zunehmenden Maße auch ihren Einsatz in der Medizin, Kosmetik und als Nahrungsergänzung finden.

Man macht sich damit vor allem die antimikrobielle Wirkung der Bittersäuren des Hopfens gegenüber Bakterien, Schimmelpilzen und Viren zunutze, die sich sogar auf die resistenten Mikroorganismen, die der Medizin so viele Probleme bereiten, ausdehnt. Insbesondere hat man die Gerbstoffe des Hopfens, die sog. Polyphenole, darunter besonders das Xanthohumol, als wirksam gegen verschiedene Krebserkrankungen erkannt. Darüber hat im Jahrbuch der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens 2010 schon unser luxemburgisches Mitglied, Claude Lorang, berichtet. Die Brauerei Weihenstephan habe deshalb prompt eine "Xan-Weißé" und ein alkoholfreies "Xan-Wellness-Getränk" vermarktet und Horst Seehofer, damals Bundesminister für Konsumentenschutz, auf einer Braumeistertagung, vermutlich in Bierlaune, erklärt, "Xan-Getränke sollten zum Wohle der Volksgesundheit vom Hausarzt verordnet und die Unkosten über die Krankenkasse zurückerstattet werden."

Freilich sind die wirksamen Antioxidantien im Bier nur in geringer Menge und zudem vergesellschaftet mit Alkohol vorhanden, man sollte deshalb Bier nicht als Heilmittel betrachten.

Prophylaktisch wirken Hopfeninhaltsstoffe entzündungshemmend, unterstützen das Immunsystem und beugen Fettleibigkeit und Diabetes vor. Auch typischen Frauenleiden und der Akne als Hautkrankheit kann geholfen werden und die beruhigende Wirkung der Hopfenöle und Bitterstoffe, meist in Verbindung mit Baldrian, in bestimmten Einschlaf- und Schlafhilfen, ist bekannt.

In der Brau Industrie Nr. 11/2022 heißt es unter dem schönen Titel: "Humulus Lupulus – und andere bittere Wahrheiten", sicher augenzwinkernd: "Wer auf Nummer sicher gehen möchte, schluckt täglich ein bis zwei Hopfenpellets unzerkaut mit etwas Wasser. Wer das regelmäßig rund hundert Jahre lang macht, - wird alt."

Der Verfasser wird dem Rat folgen. Er wird nur zum Hinunterschlucken der zwei Pellets Wasser meiden und stattdessen Bier verwenden. Alsdann....Prosit.

Gunter Stresow, FBG, Januar 2023

Studentisches Leben einst und jetzt

In unseren Volkszeitungen erfahren wir wenig über das studentische Leben. Man weiß zwar, dass es studentische Verbindungen aller Couleur gibt, aber die wirken mehr innerhalb ihrer Strukturen. Die Studenten in ihrer Gesamtheit fallen in der Öffentlichkeit kaum auf. Das war in früheren Zeiten ganz anders.

Andrea Wulf beleuchtet in "Fabelhafte Rebellen"¹ das Leben der Romantiker, für das Jena und Weimar geistige Mittelpunkte waren. Die Jenaer Universität und ihre Studenten bestimmten noch im 19. Jahrhundert außerordentlich stark das dortige bürgerliche Leben. Die Universität war in einem ehemaligen Dominikanerkloster untergebracht und betrieb darin auch eine eigene Brauerei. Dank der ca. 800 Studenten wurden in Jena mehr Kaffee und Bier getrunken als in jeder anderen deutschen Stadt gleicher Einwohnerzahl. Und obwohl das Essen in den Jenaer Gasthäusern in dem Ruf stand, ungenießbar zu sein, waren es die Studenten zufrieden. Ihr Geist sei ja auf der Uni mit feinsten Kost durch die Professoren und Dozenten bedient worden und den meisten hätte es wohl auch mehr an den Getränken als an den Speisen gelegen.

"Denn spät in der Nacht, wenn leere Bierkrüge die groben Holztische in den zahlreichen Wirtshäusern der Stadt füllten, diskutierten die Studenten über Kunst, Philosophie und Literatur. Nach acht oder neun Flaschen Bier torkelten die aufgekratzten jungen Männer nach Hause, wachten frühmorgens mit schmerzdem Kopf auf und eilten in die Hörsäle, Anatomietheater und Seminarräume, um von ihren jungen und radikalen Professoren zu lernen. Ohne Theater, Oper, Musiksaal, Kunstgalerie waren die Studenten praktisch gezwungen zu studieren."

Es sei dahingestellt, in wieweit kulturelle Einrichtungen den Lerneifer der Studenten tatsächlich bestimmen, auffallend ist, dass bei Andrea Wulf Hinweise auf Störung der bürgerlichen Ordnung, wie sie von vielen anderen Universitätsstädten bekannt sind, fehlen.

Es sei erinnert an das scherzhafte Heldengedicht des Friedrich Wilhelm Zachariä², dessen Held "den Degen, Mut und Schlacht in Jena fürchterlich, in Leipzig frech gemacht. Er floh als Märtyrer aus seiner jenschen Welt, dort war sein hohes Amt, ein großes Schwert zu tragen, oft für die Freiheit sich auf offnem Markt zu schlagen, zu singen öffentlich, zu saufen Tag und Nacht. Und in Leipzig: hieß vergnügt so viel als wild und toll, drei Lasen waren stets vom Wurzner Nasse voll. Ihr Singen war ein Schreien und ihre Freude Raufen; sie haßten Buch und Fleiß und ihr Beruf war Saufen."

Die Partys der Studenten provozierten natürlich die Bürger. Das Singen von Sauf- und obszönen Liedern, das Stören privater Feiern der Bürger, das Einwerfen von Fenstern, Katzenmusiken und das buchstäbliche "An die Wäschegehen" junger Frauen waren Unsitten, die sich auf Dauer nicht halten konnten. Ihre Abstellung gelang allerdings erst, als die strafrechtliche Verfolgung aus den Händen der Universität in staatliche Hände überging.

Ähnlich aufgeführt hat sich als Student in Leipzig auch ein gewisser Herr Johann Wolfgang Goethe. In einem Polizeibericht dazu heißt es: "Ein allhier bei der juristischen Fakultät einge-

tragener Student, seines Namens Goethe, Sohn des Kaiserlichen Raths zu Frankfurt, ohne Amtsbereich, der auf dem Oeserschen Dachboden mit den Jungfern des Hauses schäkert, beim Vater das Pinseln lernt, Verfasser einiger unfertiger Hochzeitslieder nach französischem Geschmack, verursacht allhier auf unseren Straßen unguuten, ruhestörenden Lärm. Er irrte des nachts umher und brüllte nach Zerbster Bier.”³

Konnte schon ein einzelner Student die bürgerliche Ruhe und Ordnung erheblich stören, aber mit persönlichem Einsatz der Bürger an weiterem Unheil behindert werden, wieviel mehr Einsatz war gefordert, wenn sich die Studenten in großer Zahl an Randalen beteiligten. Als 1826 etwa 200 Studenten vom Tauchaer Septembermarkt zurückkehrten, hatten sie auf dem Weg nach Leipzig schon einigen Schaden angerichtet und krönten nun ihr Tun in Leipzig mit dem Einschlagen der Fensterscheiben der Hauptwache und verprügelten mit ihren “Ziegenhainern”, einer Art derber Spazier- und Schlagstöcke, die Stadtmiliz. Erst auf dem Naschmarkt machten die Leipziger Ratsknechte, früher Cerkler oder Zirkler genannt, dem Treiben ein Ende. Sie warfen den Tumultanten sog. Springstangen zwischen die Beine. Es folgten Verhaftungen und Prozesse auf dem Universitätsgericht⁴.

Aber auch innerhalb der hierarchischen Ordnungen unter den Studenten und ihrer Verbindungen gab es kodifizierte Gewohnheiten, von denen die Disposition, also die Eingliederung und Dienstbarkeit neu angenommener Studenten, der Pennale oder Füchse, gegenüber den alten Studenten wohl zu den geschmacklosesten, rohesten und zudem teuersten gehörte. Heute kaum vorstellbar, wie eine Elite der Bildung so etwas ertrug. Die Füchse hatten den alten Studenten auf alle Art zu dienen, müssten bei den Gelagen einschenken ohne selbst mittrinken zu dürfen, wurden gezwungen, unter die Tische zu kriechen, zu bellen wie ein Hund, sogar Speichel aufzulecken. Nach Verlassen des Fuchsstatus wurden sie zwar absolviert, durften sich aber keinesfalls für die an ihnen begangenen Missetaten rächen. Um 1660 war diese “schändliche Pest” schon nicht mehr zu ertragen. Johann Georg II. von Sachsen, dessen Polizeiordnung den “Blauen Montag “und alle “Umgänge, welche auf Fressen und Sauffen hinauslaufen”, verbot, wollte auch den Pennalismus per Edikt abgeschafft wissen. Er hielt ihn für ruchlos frech, aller christlichen Zucht vergessend und in geldknappen Zeiten auch für die Eltern der Studenten untragbar. Ein vernünftiger Herr würde Bedenken tragen, seinen geringsten Diener mit solchen Freveltaten zu traktieren. Manches schöne Ingenium würde mit obgedachten lasterhaften Exagitationen zum Bösen angeführt und am Fortgang der Studien gehindert⁵.

In Dresden gibt es heute wohl 14 aktive Korporationen an der TU, darunter zwei Damenverbindungen und zwei gemischte. Sie tragen Namen wie Arminia, Teutonia, Sylvania, Saxonica und können Burschenschaften, Corps, konfessionelle Verbindungen, Landsmannschaften, Sänger- und Turnerschaften, auch Jagdverbindungen sein. Einige von ihnen sollen unter Beobachtung des Bundesamtes für Verfassungsschutz stehen.

¹ Andrea Wulf, Fabelhafte Rebellen, C. Bertelsmann, 2022

² Friedrich Wilhelm Zachariä, Der Renommist, bey Edler von Trattnern, Wien 1765

³ Dr. Hans-Ulrich Mollweide, Rund um das Zerbster Bitterbier, Dessau 1994

⁴ Dresdner Nachrichten vom 16.1.1865

⁵ Bierkenner, 19. Ausgabe, 2010

Gunter Stresow, FBG, Januar 2023

Braufactum Craft-Pionier in Aufbruchsstimmung

Braufactum, der Craftbrauer der Radeberger Gruppe, blickt zuversichtlich in die Zukunft: Die Konzentration auf prämierte Sorten, die landesweite Präsenz und wieder erfolgreiche Gastronomie-Konzepte kennzeichneten die Aufbruchsstimmung des deutschen Craftbier-Pioniers in unruhigen Zeiten, heißt es. „Wir fokussieren uns auf leichter zugängliche, aber herausragende Biere, die eine breite Zielgruppe ansprechen und geschmacklich überzeugen“, sagt Marc Rauschmann, Geschäftsführer und Gründer von Braufactum.

Aktuell gibt das Unternehmen seine nationale Verfügbarkeit über den Lieferdienst Flaschenpost, ebenfalls eine Radeberger-Tochter, bekannt. Ab Anfang Mai ist dort Sorte German Pa-

le Ale erhältlich. „Nach einer positiven Testphase in Berlin wird Braufactum ab sofort in das nationale Angebot von Flaschenpost aufgenommen. Damit gibt es nun die Möglichkeit, spontan ein Craftbier-Geschmackserlebnis für zu Hause zu bestellen, ganz entsprechend dem Trend zu gutem Gastgeberum im Freundeskreis“, so Rauschmann.

In diesem Sommer erweitert Braufactum außerdem seine Präsenz im Rhein-Main-Gebiet: Mit einem zum Ausschankwagen umgebauten Schiffscontainer, ist der Craftbrauer als exklusiver Partner im Segment Bier auf rund 20 Street-Food-Festivals vertreten. In Berlin, am Hausvogteiplatz sowie am Alexanderplatz, betreibt Braufactum eigene Erlebnisgastronomie-Konzepte. Durch die nationale Zugänglichkeit der Spezialitäten, die Gastronomie-Objekte sowie die Street-Food-Festivals trage Braufactum dazu bei, dass Craftbier immer mehr Menschen erreiche, erklärt Rauschmann.

Quelle: SBB Pressespiegel 17.KW 2023,
getraenke-news.de, 19.April 2023
Jens Rothe, FBG, 08.05.2023

Das teuerste Bier der Welt: Infos zu den Top 3

Wie viel kostet das teuerste Bier der Welt? Und was rechtfertigt den Rekord-Preis? In diesem Artikel frischen wir Ihr Wissen über eines der beliebtesten Getränke der Welt ein wenig auf.

- Mit einem Flaschenpreis von umgerechnet 275 Euro liegt das "*Jacobsen Vintage 3*" der bekannten dänischen Carlsberg-Brauerei auf dem Bronzerang. 2010 verkaufte das Unternehmen 1000 Flaschen dieser limitierten Biersorte, die zuvor in Eichenfässern gelagert wurde.
- Den zweiten Platz belegt das australische "*Antartic Nail Ale*". Der Preis von knapp 600 Euro für eine der nur 30 abgefüllten Flaschen rechtfertigt sich durch das verwendete Wasser: Dieses stammt von antarktischem Eis, welches die australische Marine von dort nach einem Einsatz gegen japanische Walfänger mit nach Australien gebracht hatte. Der Erlös dieser Bierflaschen wurde einer Organisation gespendet, die sich gegen Walfang einsetzt.
- "*The End of History*" - diesen Namen trägt eine auf 12 Flaschen limitierte Bier-Edition der schottischen Brauerei BrewDog. Hierbei ist nicht nur der Preis rekordverdächtig: Mit 55% gehört es zu den stärksten Bieren, die bisher gebraut wurden. Es sind jedoch vor allem die makabren Flaschen, die den Preis für Sammler in die Höhe treiben: Jede Flasche befindet sich in einem ausgestopften Tierkadaver. Ob man deshalb pro Flasche knapp 630 Euro bezahlen will, bleibt dabei jedem selbst überlassen. Mit diesem Flaschenpreis liegt "*The End of History*" jedoch auf dem ersten Platz.
- Eine ehrenhafte Erwähnung verdient an dieser Stelle noch das "*Vielle Bone Secours*" der belgischen Brauerei Brasserie Caulier. Eine Flasche dieses Bieres kostet umgerechnet 785 Euro. Man muss jedoch berücksichtigen, dass es sich hierbei um 12-Liter-Flaschen handelt, was umgerechnet auf eine reguläre Bierflasche keinen Preis-Rekord darstellen würde.

Rekord-Biere aus Deutschland: Das sind die teuersten deutschen Biere

Zwar befinden sich in den Top 3 keine deutschen Vertreter, jedoch kann auch Deutschland einige Rekorde bezüglich seines Nationalgetränks aufweisen. Eine fränkische Brauerei kommt ganz nah an die Rekordpreise auf dem Podest heran und die Brauerei Löwenbräu kann einen noch viel unglaublicheren Rekord verzeichnen:

- Der "*Schorschbock 57*" ist ein 57-prozentiges Bier der fränkischen Brauerei Schorschbräu. Mit diesem Alkoholgehalt zählt es zu den hochprozentigsten Bieren der Welt. Vor allem dieser Alkoholgehalt, der aus einem sehr aufwändigen Brauvorgang resultiert, erklärt

den Preis von knapp 200 Euro für eine 0,33l-Flasche. Damit ist es das teuerste Bier einer deutschen Brauerei.

- Die Münchner Brauerei Löwenbräu ist Ihnen vielleicht ein Begriff. Mit ihren vergleichsweise preiswerten Biersorten hätte sie es jedoch kaum in dieses Ranking geschafft, wäre eine Flasche ihres Lager-Biers nicht unversehrt aus dem Wrack der Hindenburg geborgen worden, dem geschichtsträchtigen Luftschiff, welches 1937 nahe New York abstürzte. Ein Sammler ersteigerte diese Flasche für knapp 11.000 Euro. Das macht sie zur weltweit teuersten Flasche Bier, die bislang verkauft wurde.

Quelle: SBB Pressespiegel 10.KW 2023, Focus online 06.03.2023
Jens Rothe, FBG, 09.05.2023

Sachsens Brauer drehen einen Film

Dresden. "Bier ist ein Kulturgut, keine Ramschware", sagen Sachsens Brauereien und tun was fürs Image.

Da muss erst ein gebürtiger Bayer kommen und den Sachsen sagen, dass sie ein Bierland sind. Dr. Marc Kusche, Geschäftsführer Technik in der Wernesgrüner Brauerei, verkündet im Podium des Sächsischen Brauerbundes zur Jahrespressekonferenz, von hier kommen richtig gute Biere und die Zahlen stimmen auch.

Thomas Glaser, Geschäftsführer des Sächsischen Brauerbundes, gießt das Lob in eine Zahl, die die sächsische Staatskanzlei freuen dürfte: Jedes Jahr fließen 60 Millionen Euro Biersteuer an den Freistaat und das komplett, weil es sich um eine reine Landessteuer handelt.

Und die Sachsen tun etwas für ihren Freistaat - in den ersten beiden Monaten 2023 haben sie mehr getrunken als der Rest des Landes: ein Plus um 5,2 Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum, das sind 2 Prozent mehr als im Bundesdurchschnitt. Sachsens Brauer sehen das als gutes Zeichen, gerade Sachsen hat besonders unter Corona gelitten, weil hier Gastronomie und Hotellerie gleich zweimal monatelang dicht waren - länger als anderswo.

Sorgenfalten treiben den Brauern wie allen die exorbitanten Kosten auf die Stirn und neue Gewohnheiten. So mancher Gastronom hat sich mit zwei Schließtagen eingerichtet. "Da wird halt nichts getrunken", so Glaser. So wie das Jahr angelaufen, spricht angezapft ist, könnte sich das aber wieder schnell ändern.

Aufpassen müsse die Branche dagegen, dass "Bier nicht entwertet wird". Zwar ist der Kasten im Schnitt inzwischen ein, zwei Euro teurer geworden - nur im Vergleich zu den Preissteigerungen im Umfeld, sind die Preise noch moderat. Allerdings wollen Sachsens Brauer genau das nicht - als "billig" wahrgenommen werden. "Bier ist ein Kulturgut, keine Ramschware", so Thomas Glaser. Ein neuer Imagefilm für Sachsens Biere soll jetzt genau das transportieren.

Umso erstaunlicher ist es angesichts aller Probleme, wie robust die Branche in Sachsen zum Tag des Bieres am 23. April und am 507. Geburtstag des Deutschen Reinheitsgebots dasteht: Es gibt 80 Braustätten, die Hälfte davon sind Mittelständler. Es gab mit Böhmisches-Brauhaus Großröhrsdorf lediglich eine Brauerei, die geschlossen hat. Trotzdem: Sachsen liegt auf Platz 3 im Absatz, jedes 10. Bier geht ins Ausland, der Rest wird hier getrunken.

2022 waren das 7 Millionen Hektoliter - ohne Mischgetränke und alkoholfreie Bier. Letztere werden immer beliebter. Auch das ist ein Trend. Wirbel gemacht haben zuletzt die kleinen Brauer - mit tollen Ideen und Produkten. "Das hat der ganzen Branche gutgetan", sagt Jan Gerbeth von der Sternquell Brauerei Plauen anerkennend. Auch wenn (noch) weniger Bier getrunken wird als vor Corona - 110 Liter pro Kopf in Sachsen und 90 Liter im Bundesdurchschnitt - langsam kommt Frühjahrsstimmung und damit Feierlaune auf. Die Buchungen stimmen, die Branche ist optimistisch. "Die Leute wollen feiern", so Thomas Glaser.

Und was macht der Brauer-Nachwuchs, wo doch überall über Personalmangel geklagt wird? Anja Unger, Schulleiterin der Brauer-Schule Dresden lacht. "Die Azubis stehen Schlange." Seit 71 Jahren bildet die Schule in der Canalettostraße Brauer und Mälzer aus, inzwischen

für alle Ostländer, außer Berlin. 95 Azubis (52 aus Sachsen) lernen das Bierbrauen hier von der Pike auf.

In 42 Ausbildungsbetrieben, 23 in Sachsen und 9 in Thüringen, sind sie dafür unterwegs und sie brauen natürlich auch in der eigenen Lehrbrauerei der Schule. Jedes Jahr entsteht als Abschluss der "Gesellensud" - der natürlich streng bewertet wird. "Wer hier anfängt, zieht das auch durch", sagt die Schulleiterin. Abbrecher gibt es selten, die Lehrer kommen alle aus dem Fach. Am 13. Mai treffen sich wieder alle Ehemaligen in der Brauer-Schule Dresden. Natürlich wird ordentlich verkostet.

Quelle: SBB Pressespiegel 17.KW 2023, Wochenkurier 21.04.2023
Jens Rothe, FBG, 08.05.2023

Wissenswertes

Pils in der Steini-Flasche: Löbauer Bergquell setzt auf "Ostalgie"-Kult

Viele Bierfreunde mögen die kultige Steini-Flasche. Bergquell-Inhaber Steffen Dittmar bedient diesen Geschmack jetzt mit erweitertem Sortiment.

Für Bierfreunde ist sie einfach ein angenehmer Handschmeichler und sympathischer Kult: die Steini-Flasche. Gefühlt schmeckt vielen das kühle Blonde aus der 0,33 Liter fassenden bauchigen Flasche einfach besser. Steffen Dittmar, Inhaber der Bergquell-Brauerei in Löbau, will seinen Kunden diesen Biergenuss jetzt in noch breiterem Sortiment anbieten - und erweiterte die Abfüllung seines Biers in Steini-Flaschen nun um eine weitere Sorte.

Quelle: SBB Pressespiegel 20.KW 2023, saechsische.de/loebau/lokales vom 15.05.2023
Jens Rothe, FBG

Spendenaktion

Radeberger unterstützt regionale Bergwacht

Unter dem Motto „Wir wandern für unsere Heimat“ startet die Radeberger Exportbierbrauerei eine Spendenaktion zur Unterstützung der regionalen Bergwacht: Wanderer in der Sächsischen Schweiz können sich ab sofort in einer Wander-App registrieren lassen; je gewanderten und in der App registrierten Kilometer erhält der Verein der Freunde des Nationalparks Sächsische Schweiz 50 Cent als Spende gutgeschrieben.

Insgesamt können bei der Aktion 100.000 Kilometer registriert werden. Der gesamte Spendenbetrag von maximal 50.000 Euro ist zur Sanierung der Bergwachtstation „Ottomühle“ vorgesehen. In ihr sind zwischen Ostern und Oktober am Wochenende bis zu zehn Bergretter in Bereitschaft, um bei Wander- und Kletterunfällen vor Ort, schnell Hilfe leisten zu können.

Die Bergwachtstation im Bielatal habe feuchte Wände und sei in die Jahre gekommen: es brauche eine neue Heizung und mehr Platz für Rettungsmittel wie Gurte und Seile, sagt Rita Seidel, Vorstand des DRK-Kreisverbands Sebnitz, dem die Bergwacht angehört. Man freue sich sehr über die Spendenaktion der Exportbierbrauerei. Sie ermögliche erst die dringend notwendigen Sanierungs- und Umbaumaßnahmen.

Quelle: SBB Pressespiegel 20.KW 2023, getraenke-news.de vom 11.05.2023
Jens Rothe, FBG

Der Gesamtbeerabsatz in den deutschen Bundesländern 2022 gegen 2019

Die Brauindustrie 3/2023 veröffentlichte eine Aufstellung, nach der alle deutschen Bundesländer, außer Bayern, vor allem durch die Coronakrise und die Sanktionen gegen Russland teils erhebliche Rückgänge ihres Bierabsatzes zu verzeichnen hatten. Die Änderungen betragen im Einzelnen:

Baden-Württemberg	- 322.068 hl
Bayern	+161.630 hl

Berlin/Brandenburg	- 339.840 hl
Hessen	- 605.917 hl
Mecklenburg-Vorpommern	- 291.856 hl
Niedersachsen/Bremen	- 589.453 hl
Nordrhein-Westfalen	- 172.989 hl
Rheinland-Pfalz/Saarland	- 712.327 hl
Sachsen	- 725.431 hl
Sachsen-Anhalt	- 179.335 hl
Hamburg/Schleswig-Holstein	- 759.329 hl
Thüringen	- 13.445 hl

Die reine Hektoliter-Entwicklung habe aber mit der Wirtschaftlichkeit der Brauereien nicht viel gemein. Man erlebe derzeit eine Kostenexplosion in fast allen Bereichen, wegen der eine moderate Anhebung der Bierpreise unerlässlich sei. Gerade mittelständischen Brauereien falle es schwer, eine Preiserhöhung gegen die "unter den Augen der Kartellbehörden angehäufte Marktmacht" vor allem des Lebensmitteleinzelhandels durchzusetzen. Brauereischließungen seien deshalb nicht auszuschließen.

Über ein mögliches verändertes Kaufverhalten der Kunden, die "moderat" anders bewerten könnten als die Bierhersteller, Vertreiber und Verkäufer, wird nichts ausgesagt.

Gunter Stresow, FBG

Interessantes zum Thema Bier (Miscellen)

1. 1867 wollte man auch wissen, dass Preußen für den Norddeutschen Bund eine Tabak- und Biersteuer plane, deren Ertrag in die Bundeskriegskasse fließen sollte. Schlechte Aussichten für den Etat des Biertrinkers! Andererseits legte Preußen zu Beginn des Jahres 1868 den Entwurf einer Gewerbeordnung vor, der auch finanzielle Erleichterungen für den Bürger versprach. Dazu sollte auch die Vereinheitlichung der Maße und Gewichte innerhalb des Norddeutschen Bundes beitragen, die ab 1.6.1872 in Kraft treten sollte, deren Inhalt aber schon vorweg bekannt wurde. Das Meter oder der Stab mit dezimaler Teilung oder Vervielfachung galt nun als Grundlage für die Längenbemessung, der 1000. Teil des Meters war das Millimeter oder der Strich. 10 Meter oder Dekameter nannte man auch die Kette. Der 1000. Teil des Kubikmeters war das Liter oder die Kanne, den halben Liter wollte man Schoppen benannt wissen und einen Hektoliter bezeichnet man auch als ein Faß.

(Das Echo vom 12.9.1868)

2. 1873 kam es in allen Teilen Deutschlands, vorzugsweise aber im Süden, zu sogenannten Bierkrawallen. In Mannheim wurden drei Brauereien dabei gänzlich zerstört. Gegen Tausende von Tumultanten musste Militär eingesetzt werden.

(Das Echo, Nr. 33 vom 23.4.1873)

Gunter Stresow, FBG

Wussten Sie schon

,... dass am 29. April 2023 die Lindenschänke in Dresden-Altmarkt wieder ihre Pforten öffnete.

Das seit Ende 2022 geschlossene Wirtshaus Lindenschänke mit seiner über 150-jährigen Geschichte wurde nach einigen Um- und Neubauten am Wochenende zum 01. Mai 2023 als Lindenschänke Dresden wieder eröffnet.

Mirko Unger, der langjährige Geschäftsführer der Watzke-Häuser in Dresden, aus welchen er im September 2022 ausgeschieden war, übernimmt das Traditionsgasthaus mit Terrasse und Biergarten, als seine erste eigene Gastronomie.

Jens Rothe, FBG

Vereinstermine 2023

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

09. Juni 2023	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
28. Juli 2023	17;00 Uhr	Grillveranstaltung bei Holger Starke, Rippiener Str.23, mit Anmeldung
08. September 2023	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
10. November 2023	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
02. Dezember 2023	16:00 Uhr	Jahresabschlußveranstaltung im HammerBräu, Bahnhofstr. 42, Riesa. Mit einem Vortrag von G. Spies: "Gab es deutsches Bier in der 1.Klasse auf der Titanic"

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 2023

- 10. Juni 2023 (Terminänderung!!)** D- 99510 Apolda
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Apoldaer Vereinsbrauerei GmbH.
- 24. Juni 2023** D-88237 Bad Schussenried
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Ott
- 01. Juli 2023** D-7586 Bad Köstritz
24. OBSSC-Tauschtreffen in der Köstritzer Schwarzbierbrauerei GmbH.
- 29. Juli 2023** D-97640 Stockheim
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der StoXbräu GmbH & Co. KG.
- 11./12. August 2023** D-94501 Aldersbach
IBV-Tauschtreffen mit Verleihung des Goldenen Bierdeckels unter der Schirmherrschaft der Brauerei Aldersbach Frhr. von Aretin GmbH & Co. KG
- 23. September 2023** D-04680 Colditz
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft des Gasthof Waldhaus Colditz
- 14. Oktober 2023** D-44145 Dortmund
FvB-Westfalen-Börse im Brausaal der Dortmunder Brauereien.
- 28. Oktober 2023** D-91413 Neustadt an der Aisch
IBV-Tauschtreffen im Gasthof & Brauerei Kohlenmühle

Die Brauereijubiläen sächsischer Brauereien im Jahr 2023

- 210 Jahre Privatbrauerei Christian Fiedler, Scheibenberg OT Oberscheibe
- 165 Jahre Feldschlößchen AG Dresden, Dresden ST Coschütz
- 160 Jahre Privatbrauerei Specht GbR, Ehrenfriedersdorf
- 35 Jahre Brauhaus Pirna „Zum Gießler“, Pirna OT Copitz
- 25 Jahre Brauerei zum Bergschlösschen, Missionshof Lieske, Oßling OT Lieske
- 25 Jahre Brauhaus an der Thomaskirche, Leipzig
- 20 Jahre Neustädter Hausbrauerei Christian Schwingenheuer, Dresden OT Neustadt
- 15 Jahre Hausbrauerei Laubegast, Ausschank in der Gaststätte „Zum Gerücht“, Dresden OT Laubegast

Aus "Fliegende Blätter für den Landwirt"

Fliegende Blätter für den Landwirth.

Mehlerzeugung ohne Mühlen.

(Eine neue Vermahlung.)

Wir danken der Redaction der „Oesterr. ungar. Müller-Zeitung“ die Skizzen einer neuen Vermahlungsmethode, die ohne Zweifel allseitig mit Freude begrüßt werden wird. Mehl ohne Mühle! Wem taucht nicht das Herz bei diesem Gedanken? Adieu Remello, Venz und Quinz; Adieu Hörde und Arbellas; Adieu Schwarz und Oser, und wie Ihr sonst heißt, die Ihr uns bisher für Mähleneinrichtungen, für Mählsteine, Walzenstühle, Beuteltäber, Mählsteinpöden u. s. w., u. s. w. theures Geld abgenommen. Von nun an stehen wir auf eigenen Füßen. Ewige Maschinen und Geräte sind abgethan, gehören in die Lumpkammer. Eine neue Aera bricht an.

„Jeder sein eigener Müller“.

der Landwirth und der Bäcker theilen sich nun in den Gewinn, das „Mahlmehl“ gehört der Geschichte an.

Hier das neue Verfahren; eine Erklärung ist bei der Deutlichkeit der Abbildungen ganz überflüssig.

Ausmahlen.



Mischen.



Aufschütten.



Spizen.



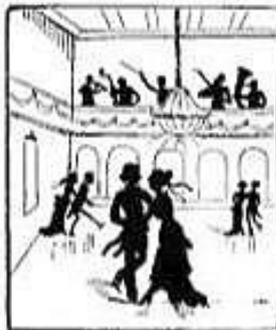
Beuteln.



Fassen.



Walzen.



Pushen.



Hinausführen am Mehlboden.



Expedition.



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

Titelseite:
Rückseite: Gunter Stresow, FBG

Redaktionsschluss für die Ausgabe IV/2023 ist der 20.08.2023

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.