

# Informationsblatt

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

**Ausgabe I/ 2024**



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

28.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

## **Liebe Vereinsmitglieder, Liebe Freunde und Partner unseres Vereins,**

ehe man sich versieht, ist auch das Jahr 2023 schon fast wieder vorüber.

Bezogen auf unseren Verein, hat sich leider nicht viel ereignet. Wir hatten zwar unsere regelmäßigen Vereinstreffen und auch unser 35. Dresdner Tauschtreffen, aber die Teilnahme und Mitarbeit aller Vereinsmitglieder blieb weiterhin stark zurückhaltend. Vielleicht ist es aber eben auch auf unsere inzwischen ganz schön geschrumpfte Mitgliederzahl zurückzuführen.

Und auch das Alter macht vor uns nicht halt.

Was das neue Jahr 2024 für uns bereit hält, kann ich nicht sagen, nur eine nicht so erfreuliche Sache steht schon fest. Aus finanziellen Gründen, u.a. bedingt durch die sinkende Besucher- u. Teilnehmerzahl, werden wir 2024 unser Tauschtreffen nicht stattfinden lassen. Wir hatten die Wahl zwischen der Einstellung unseres Infoheftes oder dem Tauschtreffen. Da das Infoheft aber das Aushängeschild des Vereins ist und unseren Namen repräsentiert, haben wir uns schweren Herzens für letzteres entschieden.

Aber immerhin haben wir 2024 unser 40-jähriges Jubiläum des Freundeskreises Brauereigeschichte, welches wir bestimmt noch würdig feiern werden.

Ich wünsche allen Vereinsmitgliedern und Ihren Familien, allen Partnern und Freunden unseres Vereins

### **Alles Gute und viel Erfolg für das Jahr 2024**

Auch in diesem Jahr möchte ich mich wieder ganz herzlich bei den Vereinsmitgliedern und Freunden des Vereins bedanken, welche mit ihrer Zu- und Mitarbeit an unseren Veröffentlichungen, sowie der Durchführung unserer Aktivitäten, dies alles erst ermöglichen.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 20.11.2023

### **Wir trauern um Siegfried Kneschke- Vereinsmitglied der ersten Stunde**



Unser Vereinsmitglied Siggie Kneschke verstarb nach langer schwerer Krankheit am 12.11.2023.

Er kam 1966 zum Sammeln von Bieretiketten wie viele andere Sammler auch durch Zufall. Im Sommerurlaub an der Ostsee wurde das Bier im Wassereimer gekühlt und dann schwammen die Bieretiketten obenauf. Die bunten Bildchen warf man nicht weg, sondern trocknete sie. Damit war der Grundstein für seine Sammelleidenschaft gelegt.

Später fuhr er regelmäßig zu den großen internationalen Tauschtreffen nach Usti. Dabei gab es allerdings immer wieder Probleme, weil bei Grenzübertritt das Tauschmaterial vom Zoll beschlagnahmt wurde. Nur für offiziell über den Kulturbund organisierte Sammler gab es die Möglichkeit, problemlos Tauschmaterial aus- und einzuführen. 1984 erfolgte dann die Gründung der IG Brauereigeschichte Dresden im Kulturbund der DDR. Daran war Siggie Kneschke federführend beteiligt. Er engagierte sich hier nicht nur für seine Sammelei sondern auch für die Brauereigeschichte in Dresden und Ostsachsen.

Als mit der Wende 1991 das Weiterbestehen des Vereins in Frage stand, war er einer der wenigen Mitglieder, die den Verein als Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. weiterführten. Bis 1998 war er im Vorstand aktiv als Organisationsleiter des Vereins tätig.

Auch weiterhin brachte sich Siggie Kneschke entsprechend seiner Möglichkeiten in den Verein ein.

Als vor 7 Jahren bei ihm Krebs festgestellt wurde, begann sein Kampf gegen diese Krankheit. Diesen Kampf hat er nun leider verloren. Wir trauern um unser verdientes Vereinsmitglied. Er wird uns unvergessen bleiben.

Rolf Kluttig, 26.11.2023

## Radeberger Pilsner spendet 70.000 Euro für Bergwacht Sächsische Schweiz



BU Titelbild (von links): Tino Richter, Geschäftsführer des Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V., Marcus Ziegler, stellvertretender Vorsitzender des Vereins der Freunde des Nationalparks Sächsische Schweiz e. V., Michael Geisler, Landrat des Landkreises Sächsische Schweiz-Osterzgebirge, Rita Seidel, Vorstand DRK Kreisverband Sebnitz e. V., Marco Domogalski, Marketingleiter der Radeberger Exportbierbrauerei und Christoph Weber, Koordinator der Bergwacht Sächsische Schweiz

### Spendenaktion

Nach 2021 und 2022 findet die Spendenaktion zum dritten Mal statt. Empfänger ist der Verein der Freunde des Nationalparks Sächsische Schweiz e.V. Mit dem Geld wird diesmal die Sanierung der Bergwachtstation „Ottomühle“ im Bielatal finanziert. Projektträger ist der Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge, der für die Umsetzung zuständig ist. Losgehen kann es, wenn die Hütte Ende Oktober für das Winterhalbjahr geschlossen wird. Schon jetzt wurden mehr Einsätze der Bergwacht gezählt als im Vorjahr.

Quelle: aboutdrinks 30.10.2023, SBB Pressespiegel 44.KW  
Jens Rothe, FBG, November 2023

## Radeberger Exportbierbrauerei erhält IHK-Ehrenurkunde

Der Radeberger Exportbierbrauerei wurde eine ganz besondere Ehre zu teil: Anlässlich der über 150-jährigen Brautradition wurde sie mit der Ehrenurkunde der Industrie- und Handelskammer Dresden (IHK Dresden) ausgezeichnet. Die Urkunde nahm Olaf Plaumann, Geschäftsführer der Radeberger Exportbierbrauerei, von Lukas Rohleder, Hauptgeschäftsführer der IHK Dresden im Ratssaal des Rathauses der Bierstadt Radeberg im Beisein von Oberbürgermeister Frank Höhme feierlich entgegen.



„Wir sind als Exportbierbrauerei zwar national und auch weltweit bekannt, aber gleichzeitig in Sachsen fest verwurzelt. Jedes Radeberger Pilsner – egal wo es getrunken wird – brauen wir ausschließlich hier in unserer Heimatstadt. Das war die vergangenen 150 Jahre so und daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern“, erläutert Olaf Plaumann.



*v.l.n.r: Frank Höhme (Oberbürgermeister Große Kreisstadt Radeberg) mit einer historischen Flasche Radeberger von 1887, Lukas Rohleder (Hauptgeschäftsführer IHK Dresden) & Olaf Plaumann (Geschäftsführer Radeberger Exportbierbrauerei) mit der Ehrenurkunde der IHK*

Die Verleihung der Ehrenurkunde erfolgt nicht zufällig im Radeberger Rathaus. Nach der Grundsteinlegung im April 1872 begann die Brauerei nur gut ein Jahr später im Juni 1873 mit dem Brauen. Im August 1873 erfolgte die erste Verkostung auf dem Brauereigelände „im stillen Kreise“ unter Teilnahme von Gesellschaftern sowie ausgewählten Sachverständigen und Freunden des Unternehmens. Erst dann entschied man sich für eine offizielle Erstverkostung, die wenige Tage später im Ratssaal stattfand.

Die Tageszeitung „Radeberger Echo“ schrieb damals in ihrer aktuellen Ausgabe: „Allgemein bewunderte man Farbe und Glanz des Biers, welches an die bevorzugten Wiener Biere lebhaft erinnert. Der Geschmack war vortrefflich, doch hielt man allgemein für förderlich, noch einen Zeitraum von 3 bis 4 Wochen vorüber gehen zu lassen, um das feine „Brikelnde“, was auch das Wiener Bier so auszeichnet, sich voll und ganz noch entwickeln zu lassen. So darf man die Eröffnung der Versendung wohl auf den 15. oder 20. September ansetzen.“ So kam es, dass am 14. September 1873 das Lagerbier erstmals an die Verbraucher ausgeliefert wurde. Damit begann die Radeberger Brautradition, die bis heute erfolgreich anhält.

## Über die Radeberger Exportbierbrauerei

1872 erfolgte die Grundsteinlegung der Brauerei in der sächsischen Bierstadt Radeberg nahe Dresden. Ihr Produkt, Radeberger Pilsner, das seit 1873 ununterbrochen nur in Radeberg gebraut wird, hat sich heute fest in den Top 5 der deutschen Premiumbiere etabliert und agiert als zuverlässiger Partner der gehobenen Gastronomie, der Hotellerie und des Handels. 1990 wurde die Exportbierbrauerei von der Radeberger Gruppe (damals: Binding-Gruppe) mit Sitz in Frankfurt am Main erworben. Damit gewann die sächsische Brauerei einen starken Partner. Seitdem wurde fortwährend in den Neu- und Ausbau investiert.

2022 kam eine weitere Biersorte hinzu: Radeberger Alkoholfrei. Heute zählt die Exportbierbrauerei zu den modernsten Brauereien Deutschlands. Jedes weltweit getrunkene Radeberger Bier wird ausschließlich im heimischen Radeberg gebraut. Deutschlandweit ist die Marke ein engagierter und genreübergreifend agierender Kulturförderer. Im engsten Heimatgebiet in und um die Bierstadt Radeberg unterstützt sie zahlreiche Vereine, Institutionen und Initiativen zum Wohle der Region.

Quelle: about-drinks 04.09.2023, SBB Pressespiegel 37.KW, 13.09.2023  
Jens Rothe, FBG, November 2023

## Die Problematik Mindesthaltbarkeitsdatum

Seit dem 22.12.1981 ist die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) Pflicht. Es besagt, dass der Hersteller bis zu diesem Zeitpunkt für das ungeöffnete Produkt bei durchgängig richtiger Lagerung seine spezifischen Eigenschaften behält. Hier kommt man schon ins Grübeln, denn Hersteller und Kunde könnten unter spezifischen Eigenschaften verschiedene verstehen. Keinen Zweifel dürften die äußeren Merkmale, wie Farbe, Trübung, eventueller Bodensatz hervorrufen. Anders jedoch solche Eigenschaften, die man heute unter dem Begriff "Flavour" versteht und also Geruch, Geschmack und das sog. Mundgefühl umfassen. Ganz abgesehen davon, dass diese selbst von Fachleuten ganz unterschiedlich bewertet werden können, verändern sie sich im allgemeinen während der angegebenen MHD wie auch die stofflichen Veränderungen, die man unter dem Begriff der Alterung versteht, nur gering, manchmal nur analytisch erfassbar. In der Regel kann der Käufer davon ausgehen, dass die Brauerei ihre Produkte so gut kennt, dass die das MHD nicht auf eine Dauer auslegen, die qualitative Risiken in der genannten Art bergen könnten. Es ist deshalb den Brauereien an einer Verlängerung des MHD nichts gelegen. Dass man bei Vorliegen starker Fehler, die man durch Verkosten nach dem Kauf sofort feststellen kann, z. B. mangelnde Renz, grobe geschmackliche oder riechbare Abartigkeiten, mangelnde oder übertriebene Bittere u. a. reklamieren kann, steht außer Frage, hat aber mit MHD nichts zu tun.

Die Meinung, Bier könne gar nicht schlecht werden und man brauche deshalb auf das MHD keine Rücksicht zu nehmen, es sei nach Ablauf bedenkenlos zu trinken, ist aber nur die halbe Wahrheit, frischer wird es wohl besser geschmeckt haben. Andererseits ist es aber auch nicht sicher, dem Kunden zu suggerieren, dass ein Bier mit langer MHD auch die besten Qualitätsvoraussetzungen habe, dafür ist das Problem zu komplex, da wäre eine eindeutige Formulierung der MHD in Richtung eindeutig bewertbarer spezifischer und im Zusammenhang mit der Haltbarkeit stehender spezifischer Eigenschaften hilfreich, z. B. in Richtung sauer, trübe, schal.

Weil der Handel aus vielerlei Gründen (lange Transportwege, hohe Lagertemperaturen) kaum Interesse an einer zu kurzen MHD hat, der Kunde aber auch zunehmend Bier "in Aktion" kauft, um den Begriff "Hamstern" nicht zu verwenden, und dann das Bier zu Hause vielleicht falsch und zu lange lagert, hält man MHD nicht mehr für ein aussagefähiges Zugpferd für die Brauereien.

Die Doemens Akademie Gräfelfing bringt nun in einer Neubetrachtung des MHD den Begriff der "Frische" ins Spiel, der bei anderen Lebensmitteln, z. B. Milch und Fisch schon in unterschiedlichen Frischestufen und abgestuften Preisen angeboten und vom Kunden akzeptiert wird (Brauwelt 2022). "Frisches Flaschenbier" könnte so in eigenen Bierfachgeschäften bis maximal 14 Tage nach Abfüllung zu relative höherem Preis angeboten, nach Ablauf der 14

Tage aber an den Handel zu normalem Preis abgegeben werden. Man erwartet, dass damit die Aktionseinkäufe eingeschränkt werden. Ob sich ein solches Verfahren bei Bier durchsetzt, bleibt abzuwarten, die Problematik MHD wird dadurch nicht umfassender geklärt.

Abschließend sei darauf verwiesen, dass der Kunde den Begriff "Frische" beim Bier nicht verwechselt mit einem Verbrauchsdatum "zu verbrauchen bis", nach dessen Erreichen das Lebensmittel nicht mehr verzehrt werden darf. MHD bleibt weiterhin wirksam.

Gunter Stresow, FBG, November 2023

## **Etwas über Getränke-, speziell Bierflaschen**

Auf dem Markt sind in den letzten Jahren immer häufiger sog. Individualflaschen aufgetaucht, Flaschen, auf denen der Name der Brauerei eingepreßt ist, deren Bier darin angeboten wird. Große Brauereien vertreiben ihr Bier häufig deutschlandweit. Mehrwegflaschen müssen an den Abfüllort zurücktransportiert und vor ihrem Wiederbefüllen sortiert werden. Das ist nicht billig, egal, ob man per Hand oder maschinell vorgeht.

Die Gesellschaft für Verpackungsmarktforschung mbH. in Mainz, kurz GVM, hat festgestellt, dass 2019 im deutschen Mehrwegsystem ca. 1500 verschiedene Flaschenarten und etwa 3000 unterschiedliche Kästen auftauchten. Im gleichen Jahr wurden die Getränke zu 41,8 % in Mehrwegverpackungen vertrieben, bei Bier waren es 78,7 %. Unter den Mehrweggebinden für Bier versteht man die freiverkehrbaren, ohne Eigentümerkennzeichnung versehenen Flaschen und die Individual-Mehrwegflaschen mit Kennzeichnung des Eigentümers.

Der Anteil der Individual-Mehrwegflaschen lag 2012 bei 15 %, stieg 2017 auf 42 % und wurde für 2022 auf 49 % vorausgesagt. Als Gründe für diesen steigenden Anteil, den man volkswirtschaftlich gern bei 0 % sehen würde, werden genannt:

- Geänderter Getränkeverbrauch bei den Kunden
- Verbesserte Rücknahme von Einwegverpackungen seit dem 2003 eingeführten Einwegpfand
- Zunahme der Wegwerfmentalität

Selbst verursacht, sucht man nun, den Schaden so gering als möglich zu halten. So kam es 2020 auf Initiative des Bayerischen Brauerbundes, des Brauereiverbandes NRW und der Societät der Norddeutschen Brauereien, sowie den später dazu gekommenen Baden-Württembergischen Brauerbund zur Gründung der Genossenschaft Mehrwegpool der Brauwirtschaft e. G. (MPB e.G.).

Dessen Aufgaben sind vielgestaltig und können hier nur angedeutet werden. Im Grunde geht es um die Gestaltung eines reibungslosen Ablaufes des Mehrwegsystems mit Standard-Mehrwegflaschen mit zusätzlicher Eigentumskennzeichnung (eingepreßter Schriftzug am unteren Flaschenrand) für die in Form und Gestalt unverändert bleibenden NRW-, Bügelverschluss- und Steinie-Flaschen. Die in der Genossenschaft organisierten Brauereien entscheiden über den Zeitpunkt des Einsatzes dieser Flaschensorten. Es wird eingeschätzt, dass mit einer umfassenden Endlösung wegen der bisherigen Wirtschaftsorganisation und der Kapazität der Glashütten erst in etwa 10 Jahren zu rechnen ist.

Es bleibt abzuwarten, ob mit dem neu zu schaffenden Mehrweggebindepool und den geplanten Maßnahmen zu dessen sinnvollem Einsatz eine spürbare Verbesserung eintreten wird. Vor Jahrzehnten wollte man in der deutschen Bundesrepublik eine Einheitsflasche kompromisslos einführen, die jetzt in Gang gesetzten Kompromisse werden sicher nicht zu allseitiger Befriedigung führen. (Quelle: Brauwelt Nr. 25/2022)

Inzwischen wurde die erste GeMeMa-Poolflasche, die 0,33l Longneck in den Farben braun, grün und weiß auf den Markt gebracht. Erkennbar an einem kleinen sog. Embossing (Prägung) am Fuß der Flasche, 4 Flaschen in einem kleinen Kasten darstellend. Die Flaschen können auch von nicht Pool-Teilnehmern genutzt werden. (Quelle: Brauwelt Nr. 34-35/2022)

Gunter Stresow, FBG, November 2023

## Hopfen, Flavorhopfen, Dual-Purpose-Hopfen

Schriftliche Nachweise über Hopfenbiere gibt in Europa gibt es durch Isidor von Sevilla (560-636), den Abt Adalhard von Corbie (752-826), den Amt Ansegius von Fontanelle (776-834) und Hildegard von Bingen (1098-1179). Hopfen vertrieb in jenen Zeiten die Grutbiere, deren Kräuterzusätzen man heilende Wirkungen zuschrieb.

Wir können annehmen, dass man sehr schnell bemerkte, dass selbst wildwachsende Hopfen unterschiedlich bitter waren und anders rochen. So kam die Unterscheidung in Bitter- und Aromahopfen und schließlich deren gezielte Züchtung zustande.

Diese Zweiteilung erwies sich nicht mehr ausreichend, als die Chemie die Hopfeninhaltsstoffe immer detaillierter darstellte und auf deren spezielle Nutzung aufmerksam machte. Insbesondere brachten mit der Erfindung ständig neuer Bierstile die sog. Craftbeer-Brauer immer mehr andere Hopfeninhaltsstoffe ins Bier, die die Hopfenzüchtung zu immer neueren Hopfensorten veranlassten.

So tauchte am Ende des 20. Jahrhunderts die Bezeichnung "Flavor-hop" auf, als Hinweis auf deren spezielle Funktion bei der Bierbereitung, nicht als Bezeichnung von Hopfensorten. Die Züchtung stellte viele neue Hopfensorten, sowohl als Hochbitterhopfen als auch als Hocharomahopfen bereit, einige Sorten waren beides. Sie wurden nun als Doppelfunktionshopfen "Dual purpose hop" genannt. Es sind davon mehr als 125 Sorten im Angebot und bedienen vor allem die Craftbierbrauer für ihre häufig sehr ausgefallenen Bierstile wie Pale Ale, Indian Pale Ale (IPA), aber auch Stout. Einige, wie Northern Brewer, Perle, Taurus u. a. werden aber mit Erfolg auch von klassischen Klein-, Mittel- und Großbrauereien bevorzugt, um sich vor Konkurrenten zu schützen und dem Vorwurf der Uniformierung zu entgehen.

"Flavour-Hopfen", mit diesem englischen Namen, ist seit 2000 eine neue Hopfenkategorie und bezeichnet an sich nicht mehr eine Funktion, sondern klassifiziert Sorten wie Mandarina Bavaria, Hüll Melon, Hallertau Blanc, Callista, Ariana u.a. Welche Geruchs- und Geschmackseindrücke man mit ihnen erwarten kann, belegen die Abbildungen 1 (Aromaprofil der Hopfensorte Aurum) und 2 (Aromaprofil von Aurum im Bier). Es ist also möglich, ein oder mehrere Hopfensorten einzusetzen, um im fertigen Bier, deren hervorstechendes Aroma zur Geltung zu bringen.

Quelle: Brauwelt Nr. 21-22/2019, Nr. 46-47/2020  
Gunter Stresow, FBG, November 2023

## Trappisten und ihre Biere

Trappisten richten ihr Leben nach den Ordensregeln des Heiligen Benedikt von Nursia (um 500 n. Chr.) ein. Mehrere Reformen führten im 17. Jahrhundert zur Gründung des Zisterzienserordens der Strengen Observanz in der französischen Abtei La Trappe in der Normandie. Deren Mönche übernahmen den Namen Trappist, den heute alle Trappistenabteien tragen, deren Mitglieder vereint in der Internationalen Trappistenvereinigung sind. Diese wurde 1998 gegründet und verbindet (Stand 2018) 20 Trappistenklöster auf der ganzen Welt. Es werden 12 Trappistenbrauereien betrieben, sechs davon in Belgien und eine in den Niederlanden, die älteste ist die von Rochefort, die seit 1595 betrieben wird. Hinzugekommen sind die Trappistenbrauereien in Engelhardtszell (Österreich), Spencer, Massachusetts (USA), De Kievit in Klein-Zundert (Niederlande), Abbazia delle Tre Fontane (Rom) und Mount Saint Bernard in Coldwill (England).

Trappisten stellen verschiedene Produkte her, die sie ohne Erwerbszweck verkaufen, um auf diese Weise den Lebensunterhalt der Mönche zu sichern, die Abteien vor Verfall zu schützen und soziale Aktivitäten zu unterstützen. Ihre Produkte sollen jedes eine außerordentliche Produktqualität haben und den Namen Trappist schützen.

Bekanntestes Produkt sind die Trappistenbiere, die das international Label Authentic Trappist-Product (ATI) tragen. Die Biere müssen innerhalb der Mauern einer Trappistenabtei von den Mönchen selbst, zumindest unter deren Aufsicht, gebraut werden. Die Brauereien müssen dem Kloster unterstellt sein und dem klösterlichen Lebensentwurf entsprechen. Jedes

Trappistenbier hat ein eigenes Rezept und wird durch Hefen vergoren, die mit der Marke Trappist gleichfalls geschützt sind.

Die Biere sind meistens obergärige Starkbiere mit hohem Aromaanteil und werden nach der Hauptgärung häufig auf Flaschen gefüllt, in denen nach Dosagenzusatz die Gärung zu Ende geführt wird. Sie sind deshalb auch meist sehr rezent.

Die Bierstile Dubbel (dunkel, Stammwürze 15-20%) und Tripel (heller, Stammwürze 18-22%) sind ungeschützt und können auch von anderen Brauereien genutzt werden.

Quelle: Brauwelt 17-18/2019

Gunter Stresow, FBG, November 2023

## Neue DLG-Auslobung „Bestes Bier“

Auszeichnung | Im Rahmen ihrer Internationalen Qualitätsprüfung für Bier und Biermischgetränke hat die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) am 1. August 2023 erstmalig neben den gewohnten DLG-Medaillen in Gold, Silber und Bronze auch die Gewinner der Sonderauslobung für die besten Biere in zwölf relevanten Kategorien bekannt gegeben.

Damit honoriert die Experten-Jury besondere Rezepte und Qualitäten, die die Geschmacksvielfalt und Kreativität der Brauereien auszeichnen. Die zwölf Biere, die die Sonderauslobung erhalten haben, sind abrufbar unter [www.dlg.org](http://www.dlg.org).

Die Biere wurden über mehrere Wochen umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen. Die vielfältigen chemisch-analytischen Parameter und eine Deklarationskontrolle runden die sensorische Qualitätsbeurteilung der DLG-Experten-Jury ab, was eine ganzheitliche Produktbewertung erst möglich macht. Die in allen Prüfparametern am höchsten bewerteten Biere erhalten die Sonderauszeichnung „Bestes Bier“ in den folgenden zwölf Kategorien: „Alkoholfreies Bier“, „Bockbier“, „Doppelbock“, „Export“, „Kellerbier“, „Märzenbier“, „Pilsener“, „Biermischgetränk“, „Schankbiere“, „Vollbier“, „Weizenexportbier“ und „Weizenvollbier“.

### Auslobung 2023

Kategorie	Handelsbezeichnung	Unternehmen
Alkoholfreies Bier	Warsteiner Alkoholfrei 0,0% Isotonisch	Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG
Bockbier	Mauritius Zwickauer Bock Dunkel	Mauritius Brauerei GmbH
Doppelbock	Maxlrainer Jubilator	Schloßbrauerei Maxlrain GmbH & Co. KG
Export	Ustersbacher Festbier	BRAUEREI USTERSBACH Adolf Schmid KG
Kellerbier	Hofmark Braumeister Zwickl	Hofmark-Brauerei KG
Märzenbier	Flötzingener Bräu Wies'n-Märzen	Flötzingener Brauerei Franz Steegmüller GmbH & Co. KG
Pilsener	Brauerei Königshof Pils	Brauerei Königshof GmbH
Biermischgetränk	Westheimer Natur Radler	Gräflich zu Stolberg'sche Brauerei Westheim GmbH
Schankbiere	Landskron Hell	Landskron BRAU-MANUFAKTUR GmbH & Co. KG
Vollbier	Engel Hell	Biermanufaktur ENGEL GmbH & Co. KG
Weizenexportbier	Öko Ur-Weizen	Rother Bräu Bayerische Exportbierbrauerei GmbH
Weizenvollbier	Falter Weißbier Premium Gold	Privatbrauerei J.B. Falter Regen KG

Quelle: BRAUWELT 34-35, 2023, SBB Pressespiegel 34. KW 2023

Jens Rothe, FBG, November 2023



## **Wissenswertes**

### ***“Parlamentgruppe Braukultur” im Deutschen Bundestag gegründet***

Ende Januar 2022 hat sich im Deutschen Bundestag eine fraktionsübergreifende “Parlamentsgruppe Braukultur” gegründet, eine zweite Initiative neben der seit 1974 bestehenden Gruppe “Deutsches Institut für Reines Bier e. V.”.

Laut Gründungsmemorandum sollen die durch die Coronakrise gefährdeten kleinen Brauereien, die häufig in Familienbesitz sind, aber auch die in Bedrängnis geratenen Brauereigasthöfe auch zukünftig bestehen bleiben. Sie machen die Bierlandschaft bunt und sind Bestandteil der weltbekannten deutschen Bierkultur.

Initiatorin ist die oberfränkische Grünen-Abgeordnete Lisa Badum, Ausschuss Klimaschutz und Energie. Der Gruppe gehören weiter an der CDU-Haushaltspolitiker Andreas Mattfeldt (Niedersachsen), der CSU-Abgeordnete Dr. Andreas Lenz, Ebersberg (nachhaltige Entwicklung), die Ernährungspolitikerin Isabel Mackensen-Geis als SPD-Angehörige (Rheinland-Pfalz), der Vorsitzende des Verkehrsausschusses im Bundestag Udo Schiefner, Niederrhein, SPD, der klimapolitische Sprecher der FDP-Fraktion Olaf in der Beek, Bochum und die Linken-Abgeordnete Ina Latendorf, aus Mecklenburg, Obfrau für den Bereich Ernährung und Landwirtschaft.

Quelle: Brauwelt Nr. 9-10/2022

Gunter Stresow, FBG, November 2023

### ***Klosterbiere mit Karamellzucker – Getränkeidee für Craft Brauer***

Unter diesem Titel erschien in der Brauwelt Nr. 23-24/2022 ein Beitrag der Hochschule Anhalt. Unter Hinweis auf den Beitrag der Klöster zur Bierkultur und auf die traditionelle Herstellung von Klosterbieren mit unterschiedlichen Karamellquellen wurden in der Lehr- und Forschungsbrauerei der Hochschule Anhalt in Köthen solche “Klosterbiere” hergestellt und auf ihre Aromaprofile, chemisch-physikalische Stabilität, Farbe und Trübungsneigung untersucht.

Im Ergebnis wird den Craft Brauern empfohlen, den besonderen Stellenwert von Klosterbieren – in Deutschland gibt es derzeit noch fünf Klosterbrauereien- zu nutzen. Mit Karamellmalzen, Karamellzuckersirup oder Kandiszucker lassen sich solche Biere mit angenehm süßlich bis herb-aromatisch brauen, die vor allem durch ihre rote Farbe hervorstechen. Als “besondere Biere”, also nicht dem Reinheitsgebot verpflichtet, aber nach traditioneller Brauart gebraut und den Karamellzucker nicht als Malzersatzstoff nutzend, muss ihre Herstellung behördlich genehmigt und vorher angezeigt werden.

Brauwelt Nr. 23-24/2022

Gunter Stresow, FBG, November 2023

### ***Die deutschen Mälzereien***

Sie werden vertreten durch den Deutschen Mälzerbund. Überwiegend mittelständisch produzieren gegenwärtig 26 Mitgliedsunternehmen in 40 Betriebsstätten rund 2 Millionen Tonnen Braumalz pro Jahr, wovon ein gutes Drittel in über 130 Staaten exportiert werden.

Daneben werden auch Malzprodukte für Backwaren und Backzutaten angeboten.

Braumalze bestimmen ganz wesentlich die Menge und Qualität der aus ihnen hergestellten Biere, beispielsweise ob es helle oder dunkle, starke oder schwache, Weizen- oder Gerstenbiere sind. In Form sog. Spezialmalze bedienen sich die Brauer, besonders die Craftbrauer, gern, um ihren Bieren nicht nur tiefe Farben zu verleihen, sondern ihnen auch typische Geschmacks- und Geruchsnoten zu geben, die häufig auch den Rahmen herkömmlich hergestellter Biere sprengen. Bekannt sind sicher Rauchbiere, für die ein spezielles Malz erforderlich ist.

Für die Mälzereien wie für die Landwirtschaft ist die Züchtung ertragsreicher, resistenter, stärkereicher und eiweißarmer Gersten mit hohem Enzympotential sehr wichtig, ihre Verbindung wegen gemeinsamer, auch ökologisch und nachhaltiger, Ziele sehr eng.

Quelle: Brauwelt Nr. 13-13/2022

Gunter Stresow, FBG, November 2023

### **Gründe für den Konsum alkoholfreien Bieres**

Alkoholfreie Biere werden offensichtlich immer beliebter, die Zahl der Brauereien, die solche anbieten, steigt. Wer und warum alkoholfreies Bier trinkt, wurde schon in der Brauwelt Nr. 36/2020 beantwortet. Eine Befragung, bei der auch mehrere Gründe durch Einzelpersonen genannt werden konnte, ergab:

- 63,8 % Wenn ich fahren muss
- 46,8 % Weil es schmeckt
- 20,2 % Weil es passt (in Gesellschaft, beim Fußball)
- 14,4 % Aus gesundheitlichen Gründen (Diät, Intoleranz, Schwangerschaft)
- 12,8 % Ich bin Sportler
- 9,6 % Weil ich keinen Alkohol trinke
- 8,0 % Sonstiges
- 3,2 % Weil ich gerade keinen Alkohol trinken darf (Führerscheinverlust, Ehepartner)

Es ist anzunehmen, dass eine Befragung zum heutigen Zeitpunkt ähnliche Ergebnisse zeitigen würde.

Brauwelt Nr. 36/2020  
Gunter Stresow, FBG, November 2023

### **Was ist eigentlich der Marmeladenglastest?**

So wird in der Brauwelt Nr. 23/2018 gefragt und beim Lesen des Beitrags wird schnell klar, dass es sich hierbei nicht um die Beurteilung von Marmeladengläsern handelt, sondern um einen Test, den man mittels eines Marmeladenglases durchführen kann.

Getestet werden soll nämlich ein Stoffwechselprodukt, das bei der alkoholischen Gärung entsteht und für die Qualität des fertigen Bieres eine mitentscheidende Rolle spielt. Es dreht sich um Diacetyl, landläufig auch Butteraroma genannt. Es ist ein Indikator für die Reifung des Bieres und soll im fertigen Bier einen bestimmten Grenzwert nicht überschreiten. Kleinere Brauereien haben zur Ermittlung der sog. vicinalen Diketone, einer Stoffgruppe, zu der Diacetyl gehört, nur selten einen Gaschromatographen und müssen deshalb ihren Geruchs- und Geschmackssinn einsetzen.

Dieses Diacetyl ist im gereiften, noch unfiltriertem Bier in einer Vorstufe enthalten, die durch ein spezielles Enzym zu Diacetyl abgebaut und schließlich von der Hefe weiter möglichst bis unter einen akzeptablen Schwellenwert vermindert wird. Es kommt also darauf an, dass im gereiften, filtrierten, also hefefreien Bier, die Konzentration an der Vorstufe des Diacetyls klein gehalten wird, damit bei steigender Temperaturerhöhung, z. B. beim Aufbewahren beim Verbraucher, nur wenig Diacetyl entsteht.

Zur Feststellung der Menge der Diacetylvorstufen kann man sich bei Fehlen eines Gaschromatographen nun eines Marmeladenglases bedienen. Zu diesem Zwecke entkohlen-säuert man das unfiltrierte Bier durch Schütteln und füllt es in ein hitzefestes, dichtverschließbares Marmeladenglas mit möglichst weiter Öffnung. Das wird nun in einem Wasserbad bei 80-90 Grad Celsius eine halbe Stunde erwärmt. So entsteht Diacetyl, das man nach Abkühlung des Glases beim Öffnen sehr intensiv riecht. In diesem Fall ist der Brauer angehalten, die betreffende Biercharge länger zu lagern, um der Hefe Gelegenheit zu geben, die Vorstufe des Diacetyls zu mindern und abzubauen.

Brauwelt Nr. 23/2018  
Gunter Stresow, FBG, November 2023

### **Storytelling matters**

Unter diesem Titel wird in der Brauwelt Nr. 16/2022 auf die Arbeit der European Beer Star als einer der weltweit bedeutendsten Bierwettbewerbe hingewiesen. Er ordnet die an den Wettbewerben teilnehmenden Biere, deren Zahl von Jahr zu Jahr steigt, in Kategorien, die eine Vergleichbarkeit und sachgemäße Bewertung ermöglichen. Mittlerweile gibt es rund 70 solcher Kategorien, die aber offensichtlich nicht ausreichen. 2021 schuf man deshalb eine weitere, "Free Style Beer". Dahinein kommen nun alle Biere, die in den bisherigen Kategorien wegen ihrer Eigenschaften oder "Eigenartigkeit", keinen Platz finden konnten.

Der Wettbewerber muss dazu die Jury neben der Sensorik durch eine sinnstiftende Erzählung, die den Ideenreichtum des Bewerbers und die Innovationskraft seines Produktes darlegen, überzeugen, dass mit dem vorgestellten Bier Kunden zum weiteren Bezug animiert werden.

Auf einer Homepage werden dazu einige Anforderungen genannt, die die "Story" erfüllen muss und die Einordnung in diesen neuen Stil rechtfertigen.

Man kann sich fragen, ob solche Storys den Kunden tatsächlich überzeugen oder ob er nicht mit ähnlichem Spott darauf reagiert wie auf manche Bewertung von Sommeliers, zu der ein Kommentator einschränkend bemerkte, dass zukünftig an diese und auch an die Brauer nicht die Anforderung gestellt würde, dass sie zugleich Dichter sein müssten. Vielleicht bleibt Deutschland weiterhin auch ein Land der Denker.

Brauwelt Nr. 16/2022  
November 2023

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

1. Das sich ständig verteuernde Leben, das die Kellner zu höheren Trinkgeldforderungen veranlasste, zwang auch andere Berufsstände zu erhöhten Lohnforderungen. In Dresden stellten z.B. alle Böttchergesellen der Waldschlösschenbrauerei ihre Arbeit ein.

(Das Echo, Nr.81 vom 8.10.1873) Gunter Stresow, FBG

## **Vereinstermine 2024**

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

<b>02. Dezember 2023</b>	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"
<b>09. Februar 2024</b>		Mitgliederversammlung ohne Vorstandswahl
<b>12. April 2024</b>		Vereinstreffen
<b>14. Juni 2024</b>		Vereinstreffen
<b>26. Juli 2024</b>		Grillveranstaltung, Termin muss noch geklärt werden

Die Vereinstreffen finden (soweit nichts anderes ausgewiesen) im Verwaltungsgebäude (1. Etage) der Feldschlößchen AG, Cunnersdorfer Str. 25, 01189 Dresden statt.

Über evtl. Änderungen bitte im Internet informieren unter [www.fbg-dresden-ostsachsen.de](http://www.fbg-dresden-ostsachsen.de).

## **Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2023/24**

**27. Januar 2024**

D-72818 Trochtelfingen

517. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft des Albquell-Bräuhaus Auberger & Schmid GmbH u. Co.

**15./16. März 2024**

D-86368 Gersthofen

518. IBV-Tauschtreffen mit Jahreshauptversammlung des IBV im Gersthof Stern, Kirchplatz 10

**20. April 2024**

D-97999 Holzbronn

FvB-Tauschbörse, Igersheim-Holzbronn Brauerei "der HOF GmbH"

**08. Juni 2024**

D- 96465 Neustadt bei Coburg

Neustadt bei Coburg in der Wamperling Erlebnisbrauerei

**22. Juni 2024**

D-95213 Münchberg

IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Hopfenhäusla, Schützenstraße 22.

**Malermeister Herbert Hommola, Öl, um 1970;  
Radeberger Exportbierbrauerei (Blick vom Friedhof)**



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

Titelseite: Jens Rothe, FBG  
Rückseite: Gunter Stresow, FBG

Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2024 ist der 20.02.2024

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