

Informationsblatt

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

Ausgabe II/ 2024



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

28.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Horst Weitzmann

29.12.1935 – 21.01.2024

„Der Tod ist das Tor zum Licht am Ende eines mühsam gewordenen Weges.“
Franz von Assisi



Mit großer Bestürzung haben wir vom plötzlichen Ableben unseres Vereinsmitgliedes Horst Weitzmann erfahren. Er kam in den Anfangsjahren des Vereins zu uns und beteiligte sich seitdem bis ins hohe Alter aktiv am Vereinsgeschehen, an unseren Ausflügen und Veranstaltungen. Mit seiner Sammelleidenschaft und seinen Recherchen zur Brauereigeschichte war er eine Bereicherung für unseren Verein.

Er wird uns immer in Erinnerung bleiben.

Jens Rothe, 17.02.2024

In eigener Sache

Unsere Vereinsfreunde Dagmar und Gunter Stresow erreichte ein Schreiben der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Berlin (GGB), in dem ihnen für die Übergabe von Bier betreffenden Artikeln aus sächsischen Zeitungen gedankt wird. Diesem Dank möchte sich der Freundeskreis anschließen.

Zugleich bestätigte die GGB den Erhalt des Bandes XXX der "Erkundungen zum Brauwesen", der nach Meinung der Verfasser der Letzte sein soll, da inzwischen eine große Zahl von sogenannten "Botschaftern des Bieres" die Einstellung der Literatur-Recherchen ohne Bedenken zuließe.

Die GGB bedauert die Entscheidung des Ehepaares Stresow, "denn diese akribische, zeitaufwendige und so verdienstvolle Arbeit in den Inhalten der Zeitschriften macht leider sonst niemand aus dem Kreis der Bierenthusiasten". Man hoffe in Berlin auf eine Meinungsänderung aus Radeberg.

Lutz Schmidt
Redakteur

Wieder einmal etwas Neues

Jetzt tauchen im Zusammenhang mit alkoholfreien oder alkoholarmen Getränken als Absatz-trends Bezeichnungen wie "NoLo" (No and Low Alcohol) und "Mindful Drinking" (achtsames Trinken) auf. Dazu gehört auch das "Hop Water", Wasser mit Hopfen versetzt. Es käme ohne Alkohol und Süßungsmittel aus und soll "einfach und genial" erfrischen.

Sein Geschmack sei, je eingesetzter Hopfensorte und -menge leicht bitter und fruchtig und reize zum Weitertrinken.

Das erste Hop Water stamme von einem amerikanischen Heimbrauer, der es H₂ OPS nannte, erste europäische Brauerei sei eine polnische Brauerei Nepomucen.

Neben Wasser, Hopfen und Milch- oder Zitronensäure kommen B-Vitamine und Kumquat zum Einsatz.

Was den Hopfen angeht, bevorzugt man hocharomatische Hopfensorten, die man über Kalt- oder Heißauszug mittels Wasser oder durch Hopfenöle dem Wasser zuführt und anschließend karbonisiert und gegeben falls filtriert. "Hop Water" wird in der Brauindustrie 1/2024 als spannendes neues Tagesgetränk bezeichnet, willkommene Abwechslung zu reinem Wasser, aber auch geeignet als Zutat für Cocktails.

Man darf gespannt sein, wie sich dieses Getränk im "Bierland" bewährt. Mich jedenfalls erinnert es entfernt an Langwell und Kofent, die früher aus den Nachgüssen beim Läutern gewonnen wurden und den Armen zu niederem Preis und den Hospitälern und Waisenhäusern kostenlos abgegeben wurden.

Gunter Stresow, FBG, 31.01.2024

Lebensmittelinhaltsstoffe gegen Viren

Im Info-Blatt III/2013 wurde im Beitrag: "Hopfen ist mehr als nur Bittere" bereits auf die antimikrobielle und antivirale Wirkung von Inhaltsstoffen des Hopfens, vor allem der Polyphenole und darunter des Xanthohumols, hingewiesen. Forscher der Universitäten Hohenheim und Tübingen sind nun der Wirkungsweise solcher Stoffe näher gekommen, indem sie ihre Wirkung auf bestimmte Enzyme, die für die Vermehrung der Viren verantwortlich sind, bestimmen konnten, im Falle des infektiösen SARS-CoV-2 Virus und der Corona-Erkrankung auf eine Papain-like-protease. Xanthohumol kann dieses Enzym hemmen und dadurch die Vermehrung des Virus verringern. Man vermutet nun, dass es unter den Nahrungsmittelinhaltsstoffen noch eine Vielzahl bisher wenig beachteter Wirkstoffe gegen unterschiedliche Krankheitsbilder gibt, was man allgemein als Ergebnis einer gesunden Ernährung erwartet.

Die Forscher raten allerdings davon ab, eine durch Viren verursachte Erkrankung mit Bier zu behandeln. Dazu sei die Konzentration der wirksamen Stoffe zu gering, ihre Erhöhung aber durch gleichzeitig höhere Alkoholaufnahme schädlich.

Gunter Stresow, FBG.

Quelle: Brauindustrie Nr. 1/2024

Der Stress nimmt kein Ende

Im Info-Heft I/2022 wurde auf die Bedrohung des Hopfenanbaues durch ein Viroid hingewiesen. Nun müssen wir zur Kenntnis nehmen, dass zumindest dem deutschen Hopfenanbau eine neue Gefährdung ins Haus steht, die möglicherweise sogar die Versorgung der Brauereien empfindlich beeinträchtigen kann. Ernteertrag und die für das Bier verantwortliche chemische Zusammensetzung, also insbesondere Bitterstoff- und Ölgehalt werden sich nachteilig verändern.

Man spricht von einem Stress, verursacht durch die veränderte Witterung, dem die alten Landsorten wie Hersbrucker, Hallertauer und Spalter Hopfen mit sich änderndem Wuchs und Ertrag begeben.

Nach Brauindustrie 11/2023 ist aber selbst die Sorte Herkules mit dem weltweit höchsten Ertragsanteil und in Deutschland seit 2006 angebaut, bedroht. Der wurde zwar die Resistenz gegen Mehltau angezüchtet, die ist aber gebrochen, weil sich der Pilz durch Anpassung an

die veränderten Umweltbedingungen seiner Bekämpfung entzieht. Kommt noch hinzu, dass die Vorschriften zum Pflanzenschutz immer restriktiver werden und deshalb der Anbau solcher gefährdeter Sorten für den Hopfenbauer zu einem immer größer werdenden Risiko wird, das sich dann auch auf die Brauereien ausweitet. Deshalb sind die Brauereien angehalten, auf neue Hopfensorten wie Callista und Mandarina Bavaria umzusteigen. In diese Neuzüchtungen sind amerikanische Hopfensorten eingekreuzt, die mit Hitze und weniger Wasser viel besser auskommen als die herkömmlichen Hopfensorten. Die Hopfenbauer empfehlen neben den schon genannten, Sorten wie Titan und Tango, die hinsichtlich der Bittere und des Aromaprofils den Anforderungen der Brauereien Genüge tun könnten. Es bleibt nun abzuwarten, wie schnell letztere die Rezepturen ihrer Hopfengaben einer Revision unterziehen und nach und nach die alten Hopfensorten durch neue ersetzen können. Das ist jedenfalls für die industriellen Brauereien im Hinblick auf ihre Kunden eine nicht zu unterschätzende Herausforderung.

Gunter Stresow, FBG, 19.12.2023

Aus Alt mach Neu?

In der Brauwelt Nr. 42/2022 ist unter dem Titel: "Die geballte Kompetenz des langsamen Brauens" zu lesen, dass es einen Verband der "Slow-Brewer" gibt, dem Brauer aus Italien, der Schweiz, Österreich, Deutschland und den Niederlanden angehören und deren Biere unter bestimmten Voraussetzungen das Gütesiegel "Slow Brewing" erhalten können.

Danach sollen die natürlichen Rohstoffe beim Brauen langsam und schonend verbraucht und dadurch runde, geschmacklich ausgereifte Biere erzeugt werden. Die Hefe würde beim langsamen Gären und Reifen nicht gestresst und dadurch viel weniger sog. Fuselöle als bei beschleunigten, in der industriellen Massenproduktion verwendeten, Verfahren gebildet werden. Langsames Brauen sei sicher ein Luxus, den man sich aber bei guter Arbeitsorganisation, hocheffizientem Verfahren und Digitalisierung leisten könne.

Man will also zu Zeiten zurückkehren, in denen so viele Wochen vergoren und gereift wurde, wie die Stammwürze in Prozenten betrug, obwohl die Forschung und technische Entwicklung zu viel kürzeren Zeiten geradezu aufforderten und bessere Qualitäten und erhebliche Kostensenkungen zusicherten. Und in der Tat werden weltweit die besten Biere mittels schnellerer Verfahren hergestellt. Selbst in kleinen und mittleren Brauereien dauern Gärung, Reifung und Lagerung heute maximal 15 – 20 Tage.

Das "langsame Brauen" muss deshalb durchaus aus der Zeit gefallen verstanden werden und kann nur durch die Brauer vertreten werden, die mögliche Überkapazitäten nutzen und durch angeblich bessere Bierqualität höhere Preise erzielen wollen. Ihre Argumentation ist demnach ausschließlich kommerziell begründet. Beste Qualitäten, und die nicht nur behauptet, sondern bewiesen, gewinnt man durch "schnelles Brauen". Alte Hüte passen nicht zu einer modernen Mode.

Gunter Stresow, FBG, 08.05.2023

Wünsche von gestern – eine Empfehlung für heute?

1843 veröffentlicht A. F. Zimmermann, länger als 30 Jahre als Brauer und Schänker tätig, eine Schrift:

"Der Bier-Kellermeister oder der Bierwirth, wie er sein und was er wissen sollte."¹

Damals zog die Wissenschaft auch in das Biergeschäft ein und versprach dem Wirt Vorteile, der ihre Erkenntnisse auch sinnvoll nutzte. Es kam schließlich darauf an, sich von Konkurrenten abzuheben. Natürlich gab es auch Glückspilze, deren Geschäft auf Grund ihrer örtlichen Lage oder bestimmter persönlicher Eigentümlichkeiten und Beziehungen gut ging, ohne dafür eine besondere Eignung nachweisen zu können. Die aber ihr Brot durch ihr Geschäft verdienen mussten, waren bemüht, durch Pflege ihrer Getränke ihre Kunden an sich zu binden.

In dieser Hinsicht waren, so Zimmermann, die englischen Bierschänker den deutschen weit voraus. Sie kannten die vom Brauer empfangenen Biere genau, wussten sie genau einzu-

schätzen und zu behandeln, ja, sie sogar durch zweckmäßige Zusätze zu "veredeln" oder in andere Biersorten umzuwandeln. Die deutschen Wirte dagegen würden im Allgemeinen ihr Geschäft zu wenig kennen, um es mit hinreichender Liebe zu betreiben und den Geldbeutel des Gastes zu leeren. Durch falsche, oft nachlässige Behandlung der Biere würden sie zuweilen Verluste verursachen, für die nicht selten die Brauer den Schaden mittragen müssten. Das hätte in den meisten Fällen verhindert werden können, wenn der Schenkwirt die vielleicht nicht ganz tadelfreien Biere des Brauers durch seine Sachkenntnis aufgebessert hätte. Zwar sei es die Pflicht jeden Brauers, nur gute und gesunde Biere zum Verkauf zu stellen und dafür vom Schenken reell bezahlt zu werden, aber es sei auch wünschenswert, wenn ein durch Zufall herbeigeführter Fehler beim Brauen und Lagern vorkomme, dass der Wirt den guten Willen besitze, dem Brauer zu Hilfe zu kommen und sie bei Erheblichkeit sogar vom Brauer vergütet bekomme. So Hand in Hand zu wirken, gereiche beiden Seiten zu Vorteil und Ehre.

Dass gelte vor allem auch für die notfalls durch Sachkenntnis durchzuführende Veredlung der Biere durch kleine Zusätze, die sich in der Brauerei selbst nicht anwenden lassen. Biere ließen sich so wohlschmeckender machen oder man könne aus einer Biersorte mehrere andere machen, die den Trinkern besser gefielen. Das könne den Brauereien im Großen nicht zuzumuten sein, weil es dazu an Absatz mangle.

Die Gastwirte sollten also ihr Bestreben darauf richten, sich Kenntnisse zur Erzeugung schöner Getränke anzueignen. So könne man mit geringem Aufwand aus bayrischen Schenk- oder Lagerbieren und aus Berliner Weißbier, so wie sie aus der Brauerei kommen, durch Verschnitt oder passende Zusätze, fast alle beliebten Biere der Welt bereiten, als: Weizen-Lagerbier, Grünthaler Doppelbier, Bock oder Bockbier, Stettiner Doppelbier (ehemals Bergemannsches), englisch Ale, Stohnsdorfer Smaalbier, Merseburger Bitterbier, englisch Porter, Cottbusser Bier, Duckstein oder Malz-Champagner.

Ebenso könnte man auf ganz einfache Weise einige Gattungen beliebter Limonadenbiere im Geschäft herstellen, wie Gingerbier (Ingwerbier), Champagner-Bier oder Limonade gaseux, da es selten Brauer gäbe, die sich mit der Fabrikation solcher Getränke beschäftigen würden. Der Bierwirt dagegen sei dafür aber sehr geeignet.

Zum Glück haben sich mit der Zeit auch die Vorstellungen der Wirte und Getränkehersteller geändert. Die Kritiken und Vorschläge des A. F. Zimmermann können aber wenigstens dazu Anlass geben, die Entwicklungen auf dem Getränkemarkt genauer zu beobachten und sicherzustellen, dass sie gesetzeskonform verläuft.

SLUB Dresden, Kollektionen: Technikgeschichte Nr. 58
Gunter Stresow, FBG, 08.05.2023

Der unaufhaltsame Aufstieg des Cannabis

Pflanzliche Bierzusätze zur Bitterung, Aromatisierung, Haltbarkeitserhalt oder -erhöhung, Verbesserung des Schaums und Ausbeutesteigerung haben schon immer eine Rolle gespielt. Rätsch¹ benennt dafür 159, darunter auch Hanf und Hopfen.

In der abendländlichen Geschichte hielt man die Kräuter, Hopfen und Hanf dabei so bedeutungsvoll, dass man sie für Epochen gleich hielt und sprach vom Grutzeitalter, Hopfenzeitalter und Hanfzeitalter, ähnlich wie man die Menschheitsgeschichte in Stein- und Metallzeiten gliederte. Auch die haben in verschiedenen Regionen zu unterschiedlichen Zeiten begonnen und gedauert und oft genug nebeneinander bestanden.

So kann man z. B. die Hanfbiere, die heutigen Tages angeboten werden, auch zu den Kräuterbieren zählen und damit die Hanfepoche mit dem frühen Mittelalter beginnen lassen. Jedenfalls hat Hildegard von Bingen (1098-1179) die Heilkraft des Hanfes sehr geschätzt. Es mutet fast wie eine Aufforderung zum Anwenden desselben an, wenn man in ihrer "Physica" liest: "Aber wer im Kopf krank ist und wer ein leeres Gehirn hat, dem bereitet dies leicht etwas Schmerz. Jenem aber, der einen gesunden Kopf hat und ein volles Gehirn im Kopf, dem schadet er nicht."²

Der Anbau von Hanf in China und Persien ist mehr als 10.000 Jahren alt und seine Nutzung in Europa, wenn auch da und dort, reglementiert oder sogar verboten, bis in die zweite Hälfte des 19. Jh. möglich gewesen. Hanf wurde zu Textilien verarbeitet, wurde in Pfeifen geraucht und war das "Kraut des kleinen Mannes", weil es ihm über den Verzehr die nötigen Proteine und Fettsäuren lieferte. Dem Landwirt liefert er problemlos hohe Erträge und medizinisch war er bei bestimmten Erkrankungen körperlicher und geistiger Art kaum wegzudenken, z. B. bei Gicht, Wundbehandlungen u. a.

Mit der Industrialisierung begann der Niedergang der Hanfnutzung. Es fehlte an geeigneten Maschinen zur Ernte und Aufbereitung, billiger Bezug aus anderen Ländern war möglich und in der Medizin, Pharmazie begann der Siegeszug synthetisch hergestellter vollwertiger Ersatzes. Das Reinheitsgebot für Bier 1516 trug zum Niedergang bei, galt aber nicht in allen Ländern selbst Deutschlands. Entscheidend war eine Verbotspolitik im Zusammenhang mit dem Kampf gegen Rauschmittel, die bis in die neueste Zeit, und nicht immer mit durchgreifendem Erfolg, angehalten hat. Erst seit 1904 ist Nutzhanf (*Cannabis sativa*) wieder anbaufähig und dürfen aus Teilen desselben auch Lebensmittel hergestellt werden.

Auf das bestehende Recht wird an dieser Stelle verzichtet. Es sei nur darauf hingewiesen, dass selbst die Verwendung des Hopfens zur Bierbereitung im späten Mittelalter durch die Kirche verboten war und mit Beginn der Neuzeit nur Klosterbrauereien gestattet war. Danach begann aber ein, wie man glaubte, für alle Zeiten nicht endender Siegeszug des Hopfens, der, nach Rätsch, ein Sieg über die Hexenkräuter und Götterpflanzen war.

Hanf (*Cannabis*) wie auch Hopfen (*Humulus*) als Gattungen gehören der Ordnung Rosales (Rosenartige) und der Familie Cannabaceae (Hanfgewächse) an. Beiden ordnet man bis zu drei Arten zu. Bei Hanf sind es die Arten *Cannabis sativa*, *Cannabis indica* und *Cannabis ruderalis* jeweils mit Unterarten oder Species. Die Arten unterscheiden sich in Aussehen, Wachstum und in ihren Wirkungen deutlich voneinander. Im Folgenden wird nur auf *Cannabis sativa* und zwar auf die Species Nutzhanf eingegangen.

Es sei der Hinweis gestattet, dass in der Fachliteratur des Brauwesens mit den Bezeichnungen oft leichtsinnig umgegangen wird. So wenn man liest, dass *Cannabis* und Hanf verwandte Pflanzen seien, der Hanf aber nur 0,3 % THC, *Cannabis* aber 5-20 % enthalte³. Gemeint sind aber die Arten *Sativa* und *Indica*, beides Hanf. Das gilt auch für die im gemeinen Sprachgebrauch oft verwendete Gleichsetzung von Marihuana und Haschisch mit Hanf. Beide entstehen wohl aus Hanf, sind aber im Wortsinn eben keiner.

Der oben genannte Inhaltsstoff des Hanfes, THC oder Δ^9 -Tetrahydrocannabinol, war einer der Gründe, *Cannabis* durch die zweite Opiumkonferenz zu Beginn des 20. Jh. als Droge einzustufen. Neben CBD (Cannabidinol) ist es vor allem THC, das diese Cannabinoide wegen ihrer medizinischen Nutzungsmöglichkeiten in die Nähe der Drogen rückten und Drogenhanf mit einem THC-Wert $>1\%$ von Faser- oder Nutzhanf mit $<0,2\%$ unterschieden. Hanfprodukte, die weniger als 0,2% THC enthalten, fallen auch nicht unter das Betäubungsmittelgesetz, früher Opiumgesetz genannt.

Seit 1.1.2023 gelten in Deutschland Höchstwerte an THC für Getränke mit 0,005 mg/kg und 0,150 mg/kg für Lebensmittel.

THC ist psychoaktiv, rauschbewirkend, erzeugt je nach Menge euphorische Zustände, Entspannung, Leichtigkeit, aber auch Angst, Panik Schwindel, Kreislaufkollaps, während CBD nicht süchtig macht, nicht berauscht, aber als gesundheitsfördernd und als Wundermittel gegen Schmerz, Stress, möglicher Weise sogar Krebs, aber vor allem epilepsielindernd, beschrieben wird.

Das erste Hanfbier in Europa wurde wohl in der Brauerei Wädenswil (Schweiz) 1996 hergestellt, 1997 folgte die Berliner Bier-Company mit dem Hanfbier turn, das allerdings durch Entscheidung des Verwaltungsgerichts bis 2012 in Schaffhausen (Schweiz) gebraut wurde. Auf Grund des §9 des Biergesetzes durfte in Deutschland hergestelltes Bier mit Hanf nämlich nur als Biermischgetränk vertrieben werden.

Die rechtliche Situation hat sich mittlerweile erheblich gelockert, es gibt nun hanfhaltige Getränke, die als Bier angeboten werden dürfen und die sich als echte Hanfbiere, Hanfblütenbier, Hanfblättermilch, Hanfölbier, Hanfgeschmacksbier, Hanfstarkbier und Bio-Hanfbier anbieten. Gemeinsam ist ihnen, dass ihr THC-Gehalt nicht größer als 0,2% sein darf.

Einigen dieser Getränke hat man Hanf zusätzlich zum Hopfengegeben, es soll aber auch schon welche geben, die nur mit Hanf hergestellt wurden und angeblich den Hopfenbieren gleichwertig sind. Es ist das ein weites Feld für die Craftbeer-Szene, beweist aber auch, dass die Hopfenzüchtung für die Brauereien geeignete Hanfsorten anbieten kann.

Schließlich liegen bedeutende Brauerei wie Stigl und Oettinger im Trend, letztere mit dem Biermischgetränk "Hanfkiss", einem hellen Vollbier mit Hanfextrakt. Bier mit Hanf, gleich ob es Biermischgetränk oder Bier jetzt oder später heißen darf, soll offensichtlich nicht nur eine Sache der Craft-Brewer bleiben. Das anfangs erwähnte Hopfenzeitalter scheint sich also zugunsten des Hanfzeitalters mittels Überlebens des längst vergangen geglaubten Grutzeitalters zu verkürzen.

1 Christian Rätsch, Bier jenseits von Hopfen und Malz, Orbis Verlag, München 2002

2 Google, MWV Medizinisch Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft

3 Die neue Realität: Cannabis und Bier in Brauwelt Nr. 48/2019

FBG, Gunter Stresow, August 2023

Ist denn sowas möglich?

Verfasser des nachfolgenden humoristischen kleinen Gedichtes war der Oberkonsistorialrat von Mühler (1813-1874), 1842-1872 Preußischer Kultusminister.

Grad'aus dem Wirtshaus nun komm' ich heraus,
Straße, wie wunderbar siehst du mir aus!

Rechter Hand, linker Hand, beides vertauscht,
Straße, ich merke wohl, du bist berauscht!

Was für ein schief Gesicht, Mond, machst denn du?
Ein Auge hat er auf, eins hat er zu.

Du wirst betrunken sein, das seh' ich hell;
Schäme dich, schäme dich, alter Gesell!

Und die Laternen erst, was muß ich sehn!
Die können alle nicht grade mehr stehn.
Wackeln und fackeln die Kreuz und die Quer;
scheinen betrunken mir allesamt schwer.

Alles im Sturme rings, groß und auch klein,
wag' ich darunter mich nüchtern allein?
Das scheint bedenklich mir, ein Wagestück,
da geh' ich lieber ins Wirtshaus zurück!

Quelle: Didaskalia vom 6.12.1853

Die Öffentlichkeit, Politiker aller Fasson und insbesondere die Journalisten waren damals offensichtlich vorurteilsfrei und nicht darauf bedacht, aus geringstem Anlass, jemanden, wie man so schön sagt, einen Strick zu drehen. Man nennt das wohl Takt, an dem es heute manchen Orts leider mangelt.

Gunter Stresow, FBG, 04.11.2023

London warnt englische Fans vor starkem deutschem Bier

800.000 Fans aus Großbritannien werden zur Fußball-EM erwartet. Das englische Außenministerium hat nun eine Warnung vor der Wirkung deutscher Biere ausgesprochen – und damit nicht nur Verständnis hervorgerufen.

Das Außenministerium in London hat vor der Fußball-Europameisterschaft in Deutschland diesen Sommer davor gewarnt, das Bier im Gastgeberland zu unterschätzen. „Bier kann stärker sein als im Vereinigten Königreich, also trinken Sie verantwortungsvoll, kennen Sie

ihr Limit und respektieren Sie die lokalen Gesetze“, hieß es auf der Webseite des Ministeriums zu Reise- und Sicherheitshinweisen an britische Fans gerichtet. Gewarnt wurde auch, der Zutritt zum Stadion könne verwehrt werden, wenn man zu viel getrunken habe.

Laut der Organisation Drinkaware haben Biere, die in Großbritannien zu Hause konsumiert werden, einen durchschnittlichen Alkoholgehalt von 4,6 Prozent. Die beiden beliebtesten deutschen Biersorten, Pils und Helles, haben dem Deutschen Brauer-Bund zufolge einen Alkoholgehalt zwischen 4,5 und 5 Prozent.

Quelle: welt.de vom 15.02.2024

SBB Pressesiegel, 7.KW 2024

Jens Rothe, FBG, 15.02.2024

Wussten Sie schon

..., dass die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH drei ihrer beliebten Brau-Spezialitäten auch nun in 0,33 l Steinie-Flaschen auf den Markt bringt. Abgefüllt in die Steinie-Flaschen werden die Biersorten Privat Pils, St. Afra Dunkel und Urhell.

..., dass das Italienische Dörfchen am Dresdner Theaterplatz wieder schließen musste. Der Pächter und Gastwirt Maik Kosiol sieht keinen Weg das Objekt betriebswirtschaftlich im positiven Bereich führen zu können. Damit gibt es nun auch keinen Ausschank des Stadtwaldschlösschen-Bier mehr. Selbiges wurde im Brauhaus am Waldschlösschen produziert.

..., dass die Feldschlößchen AG Dresden mit einem Rückenetikett (siehe rechts) auf ihren Bierflaschen Werbung für den Dresdner Semper-Opernball unter dem Motto:

Lasst uns tanzen!
mit Feldschlößchen ab 18 Uhr
Theaterplatz Dresden



Jahresabschluss-Veranstaltung 2023



Unser Vereinsmitglied und Braumeister Gunter Spies machte den Vorschlag und viele folgten ihm. Am 02.12.2023 fand endlich einmal wieder eine Jahresabschluss Veranstaltung des FBG statt. Eine stattliche Anzahl unserer Vereinsmitglieder trafen sich 16 Uhr im Mercure Hotel Riesa, um einen Vortrag von G. Spies zu lauschen. Der Inhalt dieses kurzweiligen Vortrages handelte über die umfangreichen Nachforschungen zu dem Thema, gab es deutsches Bier auf der Titanic? Obwohl es eigentlich kein „trockenes“ Thema war, konnte es dann doch unseren Durst nicht löschen. Also begaben wir uns anschließend in den benachbarten Riesenhügel zu HammerBräu. Beim reichhaltigen Essen und leckeren Hausbier verbrachten wir in geselliger Runde noch den restlichen Abend. Im Namen aller dabei anwesenden Vereinsmitglieder möchte ich mich herzlich für die Organisation und Durchführung dieser Veranstaltung bei unserem Mitglied Gunter Spies bedanken, wünschen ihm weiterhin viel Erfolg bei seinen Recherchen zu seinem Vortragsthema und natürlich

auch bei seiner Tätigkeit als Braumeister.

Jens Rothe, FBG, 14.02.2024

Liebe Leser und Leserinnen unseres Infoblattes Ältestes Sammlerstück gesucht!

Anlässlich des 40 jährigen Bestehens unseres Freundeskreises rufen wir Sie zu einem kleinen Wettbewerb auf: Sollten sich in Ihrem Besitz oder im Besitz von Verwandten oder Freunden alte Bierflaschen, Etiketten oder Bierdeckel befinden, senden Sie uns an untenstehende Adresse ein Bild davon ein.

Wir vergleichen dieses Bild mit unserem in 40 Jahren aufgebauten Fundus. Aus allen zugesandten Fotos ermitteln wir einen Gewinner, den wir zu unserer kommenden Weihnachtsfeier einladen. Dort soll er sich und sein Objekt vorstellen.

Ihm winken ein opulentes Mahl und ein 20 l Fass Bier. Alle Einsendungen werden wir später in einem Infoblatt würdigen.

Einsendeschluss: 31.07.2024

Adressat: Vereinsmitglied Gunter Spies, **Email:** gunterspiesrr@gmail.com

Stichwort: 40 Jahre Bewahrer sächsischer Bierkultur

Wissenswertes

Wohin mit der Überschußhefe?

Beim Brauen fällt immer neben dem nötigen Eigenbedarf für weitere Gärungen Überschußhefe in großen Mengen an. Keinesfalls darf diese wegen ihres hohen chemischen und biochemischen Sauerstoffbedarfs mit den Abwässern der Brauerei entsorgt werden. Sie wird meist als Viehfutter an die Landwirte abgegeben oder zur Biogaserzeugung verwendet, aber auch in der Pharmazie genutzt.

In der Pharmazie legt man Wert auf den hohen Gehalt der Hefe an Proteinen, Mannan und β -Glucan, die man nach Reinigung der Hefe durch Aufschluss aus den Hefezellwänden gewinnt und pulverisiert.

In dieser Form kann es für vegane Fleisch- und Milchalternativen, auch Ei-Ersatz und anderes eingesetzt werden.

Ein solches Pulver wird unter dem Namen "Yeastin" angeboten.

Quelle: Brauwelt Nr. 14-15/2022

Gunter Stresow, FBG, August 2023

Konkurrenz und Umsatzsteigerung im 19. Jahrhundert

In den Polizeigesetzen des 13. Jahrhunderts findet sich eine Bestimmung: "Wer schlechtes Bier verkauft, soll auf einem Düngerhaufen ausgestellt werden". Indes hat diese Strafandrohung wie auch die Festlegung von Taxen nie den Verkauf minderwertiger Biere verhindert.

Erst als man die Einfuhr fremder, also auswärtiger Biere erlaubte, demnach Konkurrenz zuließ, zeigte das Wirkung, man bevorzugte Biere mit besserer Qualität, zumindest erwartete man für mindere Qualität auch einen niederen Preis.

Für die regulierende Wirkung der Konkurrenz hier ein Beispiel aus der Geschichte der Dresdener Schießwiese um 1830. In den meisten der dort aufgestellten Bierzelte gab es nur schlechtes Bier für einen hohen Preis, weil die Zeltbesitzer sich von dem Preis einen hohen Gewinn versprachen. In Wahrheit hatten sie aber nur einen mäßigen Gewinn, weil jeder, der Bier trinken wollte, die Schießwiese verließ, um seinen Durst außerhalb zu stillen. Als nun 1842 der Pächter der Restauration des Waldschlößchens auf der Schießwiese sich etablierte und sein gutes Bier für einen geringeren Preis als die benachbarten anbot, mussten die anderen Zelte folgen, besseres Bier wurde billiger angeboten. Keiner verließ nun den Schießplatz des Trunkes wegen. Allen Anbietern wurde bewusst, dass man "zwar weniger an dem einzelnen Krügel erreicht, aber das Doppelte und noch mehr durch den vermehrten Absatz."

Quelle: Sächsische Dorfzeitung vom 5.8.1842

Gunter Stresow, FBG, Februar 2024

Aus der Liste der 40 größten Brauereigruppen der Welt

In einer Rangliste, veröffentlicht in der Brauwelt Nr. 36/2019, rangierte die Radeberger Gruppe 2018, bei einer Weltbierproduktion von rund 1,71 Mrd. hl, mit 11,8 Mio hl und damit 0,6 % der Weltproduktion auf Rang 21. Es folgte die TCB Beteiligungsgesellschaft (Frankfurt/O., Feldschlößchen Dresden u. a.) mit 8,6 Mio hl auf Rang 26. Oettinger kam mit 8,5 Mio hl auf Rang 27, Bitburger auf 30, Krombacher auf 31, Paulaner auf 32 und Warsteiner auf 37.

Eine Rangliste für das Jahr 2022, veröffentlicht in BrauIndustrie Nr. 7,8/2023, sieht Radeberger auf Rang 22, Oettinger auf 25, TCB auf 28, Krombacher auf 29, Paulaner auf 30 und Bitburger auf Rang 31.

Warsteiner schied aus den TOP 40 aus, unerwähnt in beiden Listen ist auch die Brauerei Veltins, die 2021 den Sprung in die Liste geschafft hatte.

Die Weltbierproduktion für 2022 wurde mit 1,67 Mrd. hl angegeben.

Gunter Stresow, FBG, August 2023

Tödlicher Unfall im Waldschlößchen

“Am zweiten Pfingstfeiertage fiel auf dem Waldschlößchen der zweite Werkführer der hiesigen Zuckersiederei namens Feldmann aus Hamburg gebürtig, in die vierundzwanzig Ellen tiefe Kelleröffnung hinab. Er war mit seinem Vater hinausgegangen, der aus Hamburg gekommen, um sich seines Sohnes zu freuen, und nachdem sie einige Krügel getrunken (nicht aber sich betrunken hatten, wie die Augenzeugen versichern können) besuchten sie nebst zwei anderen Herren die geräumigen Keller. Sie kamen an die Stelle, wo die Fässer heraufgewunden werden; hier wollte der junge Mann durch einen gewagten Sprung, über die geöffnete Falltür hinweg, auf die andere Seite sich begeben, blieb aber hängen und brach, in die Tiefe stürzend, das Genicke”.

Quelle: Sächsische Dorfzeitung vom 24.5.1839

Gunter Stresow

Titelseite und Rückseite:

Abbildung des neuen Flaschenbieretiketts „Coschützer Pilsner“ von der Feldschlößchen AG, Dresden. Seit nun 40 Jahren wird in der Brauerei im Dresdner Stadtteil Coschütz dieses Bier gebraut. Der Weg war schwierig das Bier auf dem Markt zu halten, immer wieder sollte die Produktion des Bieres eingestellt werden. Die Freunde der Biersorte „Coschützer Pilsner“ danken es der Brauerei.

Auf der Rückseite des Info-Blattes sind einige der in 40 Jahren verwendeten Flaschenbieretiketten dargestellt. Die Etiketten gibt es auch in verschiedenen Farbvarianten und auch mit und ohne Druckkennzeichen.

Interessantes zum Thema Bier (Miscellen)

1. Die Umstellung auf das Litermaß wie auch die neue Eichung gingen nicht reibungslos vonstatten, stießen auf Unverständnis oder wurden eigennützig interpretiert. Es begann an der Mosel, wo die meisten Wirte das Litermaß bereits vor Rechtswirksamkeit der Verordnungen, also vor dem 1.1.1872, nutzten, aber dabei den alten Preis des abgelösten größeren Quart beibehielten. Die Kunden erhielten also rund ein Achtel weniger für den gleichen Preis und fühlten sich nicht zu Unrecht übergangen. Insbesondere die Alttrinker wollten sich das nicht gefallen lassen und entschlossen sich, von ihrer Arbeit, dem Trinken, solange fernzubleiben, bis die Wirte für das kleinere Maß auch einen niedrigeren Preis verlangten.

Ein solcher „Strike“ wäre zu unserer Zeit bei der Umstellung von DM auf Euro sicher auch angebracht gewesen.

(Das Echo, Nr.100 vom 16.12.1871) Gunter Stresow, FBG

Vereinstermine 2024

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

12. April 2024		Vereinstreffen
14. Juni 2024		Vereinstreffen
26. Juli 2024		Grillveranstaltung, Termin muss noch geklärt werden
13. September		Vereinstreffen, Feldschlößchen AG

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

Über evtl. Änderungen bitte im Internet informieren unter www.fbg-dresden-ostsachsen.de.

Die Brauereijubiläen sächsischer Brauereien im Jahr 2023

165 Jahre Mauritius Brauerei GmbH, Zwickau

155 Jahre Landskron Brau-Manufaktur GmbH & Co. KG, Görlitz

25 Jahre Erlbacher Brauhaus, Markneukirchen-Erlbach

25 Jahre HammerBräu, Brauerei und Gaststätte im Riesenhügel in Riesa

20 Jahre Turm-Brauhaus am Neumarkt in Chemnitz

20 Jahre Hausbrauerei und Gaststätte in Sohland an der Spree, von Ronald Rosner

Bei den Jubiläen der Gasthaus- und Hausbrauereien ist es kompliziert die Termine für die Jubiläen zu verfolgen. Sollten Sie Hinweise zu Jubiläen, An- und Abmeldungen haben, teilen Sie uns das bitte mit. Danke!

Bernd Hoffmann, FBG, 03.02.2022

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2024

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"

04. Mai 2024

D-16321 Bernau bei Berlin (OT Börnicke)

519. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Ersten Bernauer Braugenossenschaft, Ernst-Thälmann-Straße 2c

12. Mai 2024

D-Hamm

FvB-Tauschbörse in der Giesendahlhalle

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.

29. Juni 2024

D-Bad Schussenried

20. Sommertauschbörse im Schussenrieder Bierkrugmuseum

27. Juli 2024

Leipzig in der Brauerei HopfenMichel

FvB-Tauschbörse

31. August 2024

D-Saalfeld)

FvB-Tauschbörse im Bürgerlichem Brauhaus Saalfeld GmbH

07. September 2024

D-52441 Linnich-Kofferen

522. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Privatbrauerei McMüllers, Neusser Straße 54

Auswahl Flaschenbieretiketten von „Coschützer Pilsner“



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

Titelseite: Bernd Hoffmann, FBG

Rückseite: Bernd Hoffmann, FBG

Redaktionsschluss für die Ausgabe III/2024 ist der 20.05.2024

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.