

Informationsblatt

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

Ausgabe III/ 2024



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

Was trennt Hobby-Craftbeer-Brewer vom industriellen Brauer

Selten liest man so klare Worte über die Unterschiede, aber auch die wünschenswerten Gemeinsamkeiten zwischen den Hobbybrauern und den gewerblichen Brauern mit ihrem "Industriebier", wie sie der Diplomingenieur für Brauwesen Axel Kiesby in seiner Kolumne "Bieraculis" in der BrauIndustrie Nr. 10/2023 gefunden hat, selbst wenn man seine Ansichten nicht in Allem teilen kann, sondern besser da und dort differenziert. Beim Durchforsten so mancher Hobbybrauerforen könne man den Eindruck gewinnen, daß mit abnehmender Sudhausgröße das Selbstbewußtsein und die fehlende Selbstreflexion überproportional steige. Ein selbstgebrautes Bio-Bier mit (besamten) Hopfen aus dem eigenen Garten ist dann jedem "Industriebier" überlegen. Der Industriebrauer hingegen fürchte die meist auch noch unangemeldeten Besuche der Hobbybrauer mit der Bitte um günstige, am besten gratis zu erwerbende Rohstoffe und kostenlose Beratung, für die sie sich dann am Ende bedanken mit einer aus dem Mehrwegpool entnommenen Bügelverschlußflasche, etikettenlos und mit einem undefinierten, trüben Inhalt.

Während der Hobbybrauer den industriellen für leidenschafts- und gewissenlos hält, weil er ja nicht brauen kann, was er möchte, sondern ihm ein Chef oder der Markt vorschreiben, ist der Hobbybrauer in den Augen des gewerblichen Brauers oft ein "schnorrender und zeitraubender Braustümper". Der Hobbybrauer braue freiwillig ohne Druck von außen, habe Zeit, tagelang zu recherchieren und an seinen Rezepturen akribisch zu feilen und müsse einschränkende Faktoren wie lange Haltbarkeiten, Qualitätskonstanz oder Wirtschaftlichkeit nicht beachten, wie er auch frei von rechtlichen Auflagen, z. B. Reinheitsgebot sei. Es fehle aber den Hobbybrauern der wissenschaftlich Kontext, oft das Gespür für Hygiene und Ordnung und häufig auch die Eigenmotivation, sich hinsichtlich der Qualität weiterzuentwickeln. Seine Behauptung, selbstgemachtes sei schließlich immer besser als Industriebier, halte indes keinen objektiven Maßstäben stand, deshalb sei es nötig, den Austausch zwischen beiden Gruppen zu fördern. Soweit Kiesby.

Ergänzend dazu sei nur vermerkt, daß die meisten Hobbybrauer auch einen Markt suchen, der sie dann mit den gleichen Problemen konfrontiert, die gewerbliche haben. Auch ihnen wird Gegenwind in Gestalt von mancherlei Auflagen entgegenwehen, der sie von angeblich tagelangem Feilen an ihren Rezepturen abhält und ihre Stilsucht einschränkt. Außerdem ist es nicht hinnehmbar, wenn behauptet wird, daß in gewerblichen Brauereien keine Zeit für z. B. Versuchssude bliebe. Deren gibt es mehr als der Laie annimmt, sie beschäftigen sich aber meist nicht mit der Erfindung neuer Bierstile, sondern mit der qualitativen und wirtschaftlicheren Verbesserung herkömmlicher Sorten. Die Behauptung, damit eine Uniformierung voranzutreiben, kann im Hinblick auf die Verwendung der in die Hunderte gehenden verschiedenen Hopfensorten und Hefestämme und Anwendung der unterschiedlichern Techniken unter Fachleuten kaum aufrecht gehalten werden. Der Gefahr einer behaupteten Uniformierung wollen die Hobbybrauer offensichtlich dadurch entgehen, daß sie immer neue Bierstile präsentieren, deren Zahl inzwischen in die Hunderte geht und in der Regel dem Verbraucher wenig sagen. Überspitzt gesagt: Ein mißlungenes Bier kann als neuer Bierstil gelten.

Schließlich sollte man sich vor Augen halten, daß so manches, was die Craftbeer-Szene anbietet, teils jahrzehntealtes abgelegtes Wissen der Brauindustrie ist, das sich durch wissenschaftliche Forschung und vervollkommnete Technologien als überholt oder gar falsch erwiesen hatte.

Gunter Stresow, FBG, 04.11.2024

Was für eine Überraschung!

Ja es war eine große Überraschung, als ich bei meinem Getränkehändler des Vertrauens sein Flaschenbierangebot anschaute. Ich wollte meinen Augen nicht trauen, was sie auf dem Rückenetikett einer Flasche Bier aus der Tschechischen Republik lasen. Ich hielt eine Bierflasche der Marke Staropramen in der Hand und las auf dem Rückenetikett die Angabe "Ge-

braut in einer Brauerei in Deutschland". Vertrieben wird das Bier von einer Vertriebsfirma aus Frankfurt am Main. Eine mir von Sfd. Frank Schleicher zugesandte Zeitschrift aus der Radeberger Gruppe löste das Rätsel. In der Zeitschrift „Deutsche Bierkultur 01/24“ konnte man lesen, dass eine der größten Braugruppen der Welt, "Molson Coors", welcher die Markenrechte besitzt, den Vertrieb und die Vermarktung der Marke Staropramen in Deutschland exklusiv an die Radeberger Gruppe übergeben hat. Das ist eine große Ehrerweisung an die Radeberger Gruppe. Das alles entscheidende ist aber, eine Brauerei aus der Radeberger Gruppe übernimmt auch das bewährte Brau- und Geschmacksprofil für die Marken Staropramen für Deutschland.



Damit nun ist geklärt, warum auf dem Rückenetikett steht "Gebraut in einer deutschen Brauerei".

Bernd Hoffmann, FBG, 06.05.2024

„DrinkPort“ ein Tochtergesellschaft der Radeberger Gruppe

Der VfG DrinkPort KG, eine Tochtergesellschaft der Radeberger Gruppe, investiert seit 2002 nachhaltig in die Schaffung von Getränkefachgroßhandelsplattformen in den Kernzonen ihrer Brauereien. DrinkPort bündelt und zentralisiert alle Aktivitäten in diesem Bereich. Im Bereich des GFGH setzt DrinkPort auf die Gastronomiekunden und Getränke Hoffmann Getränkeabholmarkt-Kette auf die Endkunden. Zehn Getränkefachgroßhändler (GFGH) aus ganz Deutschland sind im DrinkPort vereinigt. Sie verteilen sich auf 17 Standorte. Unter ihnen befinden sich auch zwei GFGH aus Sachsen. Es ist einmal die Firma "Huster GmbH & Co Getränkegroßhandel KG Zwickau" und die Firma "HFS Getränke GmbH in Radebeul-Dresden".

Bei der Firma Huster handelt es sich um ein altes ehrwürdiges Unternehmen. Gegründet im Jahr 1924 als Biergroßhandel und Mineralwasserfabrik in Cainsdorf einem heutigen Stadtteil von Zwickau. Nach der Enteignung 1972 führte der Betrieb den Namen VEB Fruchtlimonaden im GK Karl-Marx-Stadt und produzierte bis zu 140.000 hl Limonaden pro Jahr. Nach der Wende wurde der Betrieb reprivatisiert und beschäftigte 300 Mitarbeiter an 44 Standorten in Sachsen, Thüringen und Sachsen-Anhalt. Im Mai 2023 wurde die Firma altersbedingt an Getränke Schenker Fachgroßhandels-GmbH mit Sitz in Senftenberg verkauft. Getränke Schenker gehört zu Radeberger-Gruppe und ist dem VfG DrinkPort KG angeschlossen.

Noch einige Sätze zum zweiten sächsischen Vertreter im DrinkPort. Die Firma "HFS Getränke GmbH Radebeul-Dresden" geht auf den 1903 gegründeten Getränkehandel Ernst Flack in der Lößnitzstadt Radebeul zurück. Die Familie Flack meisterte alle Höhen und Tiefen in

ihrem langen Geschäftsleben mit dem Getränkehandel, aber auch mit dem Verkauf von Obst und Gemüse und anderen Dingen. Die Söhne von Ernst Flack verstarben kinderlos, das Unternehmen ging an den Neffen Klaus Hecker. 1984 trat die Tochter Brigitte von Klaus Hecker in die Firma ein. Nach der Wende kümmerte sich Brigitte Zach um die Reprivatisierung des Unternehmens. 1990 war Flack & Schwier das erste reprivatisierte Unternehmen in Sachsen. Der GFGH Flack & Schwier war ein anerkanntes Unternehmen bei seinen Kunden. Ein neuer Firmensitz wurde in Radebeul-Neundorf aufgebaut. In der Lößnitzstr. blieb der Getränkeabholmarkt. Bekannt geworden ist der GFGH Flack & Schwier auch durch die Übernahme der Markenrechte der Adler Brauerei Coswig. In der Glückauf Brauerei in Gersdorf liessen sie ein entsprechendes Bier brauen. Der Großhandel wurde mit rund 50 Mitarbeitern betrieben. Dann kam 2018 das Aus und der Verkauf des GFGH. Die neuen Betreiber "HFS GmbH Radebeul-Dresden" sind nun im VfG DrinkPort KG der Radeberger-Gruppe eingebunden.

Frau Brigitte Flack und ihr Mann betreiben weiterhin den Getränkeabholmarkt auf der Lößnitzstr.in Radebeul (ein Bieruntersetzer ist auf der Titelseite).

Zu nennen sei noch, dass von HFS GmbH zwei Biersorten, als Übernahme von Flack & Schwier, vertrieben werden. Die Etikettengestaltung ist angelehnt an die ehemaligen Etiketten des GK Dresden VEB Dresdner Brauereien, aber versehen mit den Buchstaben "F & S". Gebraut werden die Biere in der Brauerei in Hartmannsdorf.



Quellen: Deutsche Bierkultur 1/24: SZ 21.12.2022 und SZ 14,04,2023
Zusammengestellt von Bernd Hoffmann,FBG, 12.05.2024

Hausnachrichten aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH

Bundesehrenpreis durch Bundesminister Cem Özdemir übergeben

Aus den Händen von Bundesminister Cem Özdemir erhielt die älteste Privatbrauerei in Sachsen, die Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH, den Bundesehrenpreis für herausragende Qualität in der Lebensmittelproduktion. Der Bundesehrenpreis ist die höchste Ehrung der deutschen Ernährungswirtschaft und wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft vergeben.

Die Qualitätsprüfungen werden von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLB) durchgeführt. Über 170 deutsche Brauerei unterzogen ihre Biere dieser Prüfung im Jahr 2023/24. Schwerter Meißen war eine der zwölf deutschen Brauereien, die den Bundesehrenpreis erhielt. Sie ist die einzige prämierte Brauerei im Raum Mitteldeutschlands.

Die Familienbrauerei Schwerter Meißen bekommt den Bundesehrenpreis im Jahr 203/24 zum vierten Male überreicht. Dies zeigt, welche Kraft in der Brauerei, aber auch bei den Zulieferbetrieben von Getreide über das Malz und den Hopfen gemacht werden müssen, um die Qualität des Bieres auf diesem hohen Qualitätsstandart zu halten. Vom Braumeister Bernd Heitmann fiel in diesem Zusammenhang der Satz: „Die wiederholte Auszeichnung mit dem Bundesehrenpreis bestätigt unseren Weg. Denn wir wollen unseren Kunden echte Meißner Bier-Spezialitäten anbieten.“

Herzlichen Glückwunsch dem Team der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH zu dieser Auszeichnung durch den Bundesminister Cem Özdemir übermittelt der Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V.

Zusammengestellt aus SZ vom 20-04.2024
Bernd Hoffmann, FBG, 08.05.2024

Uni-Brauerei Lohrmann Dresden

Nach mehreren Jahren Bauzeit hat die Uni-Brauerei Lohrmann, eigentlich schon im Frühjahr 2023 geplant, endlich im April diesen Jahres ihr neues Domizil auf insgesamt 660 Quadratmetern, im früheren Lichtwerk im Kraftwerk Mitte in Dresden eröffnet.

Im Keller ist die Brauerei eingezogen Die Kapazität des Sudhauses liegt bei 10 Hektolitern. Mit den untergebrachten Gär- und Lagertanks können im Monat bis neun Doppelsude Biere gebraut werden. Das bietet die Möglichkeit, laut Aussage des Baumeisters G. Reichardt, viele verschiedene Biere aus Eigenkreationen zu brauen.

Die bisherigen drei Sorten (Pils, Hell, Rot) auf dem Markt wurden bisher und werden auch weiterhin in der Brauerei Hartmannsdorf gebraut.

Im Erdgeschoß befindet sich das Restaurant, mit drei Sudkesseln als Blickfang. Im Innenbereich können rund 130 Gäste bewirtet werden und im Biergarten, welcher von April bis Oktober geöffnet ist, befinden sich weitere 100 Plätze.



Der großzügige Thekenbereich wartet mit 14 Zapfhähnen auf. Aus diesen sollen dann künftig die Eigenkreationen, aber auch Biere von Partnerbrauereien gezapft werden. Gegenwärtig gibt es neben den drei bisherigen Sorten, auch ein Oatmeal Stout, welches in Zusammenarbeit mit dem Radebeuler Brauhaus entstanden ist. Auf der Speisekarte befinden sich, neben Tatar und Salaten, auch Treberbraten sowie Klassiker wie Currywurst und Obazda.

Laut Aussage des Küchenchefs stehe das Bier stets im Mittelpunkt. So werden zu den Bieren vom Hahn passende Gerichte kreiert, welche die Nuancen und Besonderheiten der Biere perfekt ergänzen.

Gegenwärtig hat das Brauhaus nur an 5 Tagen die Woche geöffnet. Durch die aber bisher riesige Resonanz werden wohl sehr bald 7 Tage die Woche daraus.

Quelle: dnn.de/lokales, 24.04.2024
Jens Rothe, FBG

„Mole Späti“ im Dresdner ST Pieschen

Auf der Leipziger Straße 60 im Dresdner ST Pieschen eröffnete im Jahr 2017 das "Mole Späti". In dem grün gestalteten Eckhaus zur Moritzburger Straße richtete sich der Getränke-shop ein. Er ist nicht nur Shop, sondern ein Treff für die Menschen rund um die Ecke. Das Moleteam beschreibt das Publikum als bunt gemischt. Die Menschen die man hier trifft, sprechen von „ihrem Wohnzimmer im Viertel“. Die Besonderheit im Mole Späti ist, sie haben ein eigenes Bier im Ausschank. Die Betreiber des "Mole Späti" haben in Verbindung mit der Glückauf Brauerei in Gersdorf ein eigenes Bier entwickelt. Das eigene Bier kommt als *Mole-*

kühl frisch vom Fass zum Gast. Im und vor dem "Mole Späti" gibt es auch einige Sitzmöglichkeiten. Das *Molekül* wird von den Gästen gut angenommen.

Freunde, die sich mit der Dresdner Brauereigeschichte beschäftigt haben, werden sich erinnern: in der Moritzburger Straße im Dresdner ST Pieschen gab es ja mal eine Brauerei. Ja die Germania Brauerei hat hier einmal ein Bier gebraut. Ein gewisser C.H. Döring gründete 1882 die Brauerei. Bereits 1912 wurde der Braubetrieb wieder eingestellt.

Interessant ist es doch, dass es in unmittelbarer Nähe der alten Brauerei wieder ein Unternehmen gibt, welches ihr eigenes Bier brauen lässt und zum Ausschank bringt. Hoffentlich hat es noch eine große Zukunft.

Bernd Hoffmann, FBG, 13.05.2024

Vom Baierschen Berliner Bier

Wird von Berliner Bier gesprochen, denken die meisten an Berliner Weiße, obwohl dessen Anteil nicht groß ist. Schon vor langer Zeit behaupteten die Berliner Brauer, daß ihr in Berlin gebrautes Bier, sie nannten es "bairisch", dem echten mindestens gleich, vielleicht sogar noch besser sei.

Als aber 1857 mit der Einrichtung einer Aktienbrauerei begonnen wurde, behaupteten die Befürworter einer solchen Brauerei, daß das darin produzierte Bier rentabler herzustellen und billiger und besser sei.

Die Bairisch-Bierbrauer antworteten daraufhin in einer "Öffentliche Erwiderung" ¹, daß sie die neue Konkurrenz nicht fürchten und verwarfen sich gegen den Vorwurf, daß ihre Biere der Gesundheit schaden würden und sie deshalb von der Polizei überwacht werden sollten. Die von ihnen verwendeten Ingredienzien seien gut und eine Gesundheitsgefährdung ausgeschlossen.

Dieser Erwiderung zugrunde lag eine Feststellung der Gerichts-Zeitung, daß nämlich die bisher gebrauten bairischen Biere von einem berühmten Chemiker als gesund erachtet und aus unschädlichen Rohstoffen hergestellt wurden. Zu dem gleichen Ergebnis wären auch polizeiliche Untersuchungen gekommen, die unangemeldet in den Brauereien durchgeführt worden seien. Insoweit habe die neue Konkurrenz Gewißheit gegeben, daß die bislang von verschiedenen Brauereien Berlins hergestellten bairischen Biere gesund seien. Nebenbei wurde auch festgehalten, daß mancher Mangel, den man den Bieren nachsagte, nicht durch das Bier selbst, sondern durch übermäßigen Genuß entstanden sei.

Freilich kam die Diskussion nicht zur Ruhe, zumal die Königl. Bairische Regierung bekannt gab, daß von einzelnen Brauereien ihres Bereiches nicht mehr auf dem gewöhnlichen Brauwege, sondern mittels Hopfenöles oder Präparates gebraut würde. Diese "Procedur" werde von ihr strengstens untersagt. Man erinnerte sich nun in Berlin, daß eine solche chemische Prozedur schon vor Jahren bei einer hiesigen Brauerei beobachtet worden, deren Bier deshalb auch in Verruf gekommen sei. ²

In dieser Brauerei sei offenbar weniger ein Braumeister als vielmehr ein Chemiker am Werke gewesen. Zwar zweifelte man schon damals, ob es überhaupt möglich sei, ein "chemisch präpariertes Gebräu" von einem natürlichen zu unterscheiden, man erweise dennoch dem Königl. Polizei-Präsidium Dank, daß es den Apotheker Zinreck veranlaßt habe, 24 Berliner Biere zu untersuchen, darunter auch sieben bairische. Von dem bairischen Berliner war das der Brauerei Flügge in der Leipziger Straße das beste, stimmte also das Resultat des Apothekers mit dem Urteil des Publikums überein ³. Namentlich benannt wurden: Ley, Lips, Hopf, Schwendy, Wagner, Patzenhofer, Arend, Vilain und Flügge.

Einige Brauer, deren Biere durch den Apotheker beanstandet wurden, jedenfalls nicht günstig ausgefallen waren, wollten ihrerseits eine nochmalige Prüfung durch einen "Sachverständigen" veranlassen, kamen aber davon ab. Nur der Brauer Wagner bestand auf der Gegenprobe, weil sich herausgestellt hatte, daß der Apotheker Zinreck die Probe nicht aus der Brauerei, sondern aus einem Kaffeehause entnommen hatte, wo die Biere bekanntlich verdünnt werden ⁴.

Abschließend empfahl man den Brauereien, die bei der Zinreck'schen Analyse nicht gut abgeschnitten hatten, sich ein Beispiel an den Brauern Hopf und Lips zu nehmen und mit solidem, preiswerten Bier das Publikum zufrieden zu stellen. "Die Zeit, wo geistreiche Trunkenbolde und andere Schreiber dieses Genre's sich für das Waidmannsgeschenk zu öffentlichen Herolden eines schlechten Gebräu's machen, kehren hoffentlich nicht wieder....Das Publikum habe sich merklich veredelt, und wenn man bisher einzelnen Bieren Beifall gebracht habe, beruhe das auf Gründen, die weder den Schänkern noch den Genießenden zur Ehre gereichten"⁵.

¹ Berliner Gerichts-Zeitung vom 15.8.1857

² Berliner Gerichts-Zeitung vom 11.3.1858

³ Berliner Gerichts-Zeitung vom 16.3.1858

⁴ Berliner Gerichts-Zeitung vom 10.4.1858

⁵ Berliner Gerichts-Zeitung vom 27.3.1858

Gunter Stresow, FGB, 29.04.2024

Saison-Biere einst und jetzt

Unter Saisonbieren verstand man früher nur für Erntehelfer, also Saisonarbeiter, gebraute Biere, die so unterschiedlich sein konnten, wie die brauenden Gutsherren. Sie wurden schon im Winter bzw. im Frühjahr, solange niedere Temperaturen herrschten, gebraut, waren hell oder dunkel und von einer Stärke, die wenigstens einen kleinen Beitrag zur Ernährung gaben und wegen des Alkohols die Arbeitsleistung nicht schmälerte oder die Leute gar von der Arbeit abhielt. Daß diese Biere ursprünglich aus dem Hennegau, einem französisch sprechenden Teil Belgiens kamen, kann angezweifelt werden, sie werden eher zeitgleich in vielen Teilen Europas entstanden sein.

Der in der heißen Erntezeit herrschende Durst wird groß gewesen sein, es heißt, daß es Ansprüche auf mindestens 5 Liter/Tag gab. Dabei ist anzunehmen, daß davon nur ein Teil während der Arbeit, der andere beim abendlichen Entspannen getrunken wurde.

Mit dem Ende der riesigen Schnitterheere infolge der Mechanisierung der Landwirtschaft wurde diese Art des Saisonbieres fast vergessen, einige belgische Brauer sollen es aber noch heute brauen.

Die US-amerikanischen Craft-Brauer machten aus dem Ernte-Saison-Bier einen neuen Bierstil, den sie "Farmhouse Ales" nannten und dessen Stammwürzen zwischen 6-20% und der Alkohol zwischen 2,-8,5% schwankten. Saison, engl. Session, wurde zu einem Gattungsbegriff für "leichte" Varianten von Bieren, die zwar auch zur Sommerszeit getrunken werden können, aber mit Arbeitbewältigung nichts mehr zu tun hatten.

Auch in Deutschland, wo echtes Saisonbier Erntebier oder in Bayern "Scheps" benannt wurde, hat sich ein Begriffswandel vollzogen. Unter Saison versteht man jetzt ganz allgemein bestimmte Jahresabschnitte oder gar nur Tage, die auch jenseits der Erntezeit liegen können und für die man nun ein spezielles Bier braut. So gibt es Festbiere, Weihnachtsbier, Kirchweihbier, Faschingsbier, Summer Ale, Maibock, Landbier u. a., selbst für bestimmte Zeiträume gebraute Biere werden durch den Zusatz Saisonbier offensichtlich attraktiver, z. B. ein ab Januar gebrautes, ab April, ab Juni und ab Oktober gebrautes Saisonbier. Saison ist also immer und bei der Phantasie mancher Getränkehersteller wird Saison immer kürzer. So können wir wohl bald Montags- bis Samstagsbiere erwarten.

Ein wenigstens an das alte Erntebier erinnerndes Bier ist das sog. "Puparsch- oder Puparschknall-Bier", das heute noch im Ausschank einiger Städte, darunter Quedlinburg und Salzwedel, ist. Früher wurde dieses Bier als mit Hefe versetzte Braunbierwürze geringer Stammwürze den Kunden durch Klingeln eines Kutschers bekanntgegeben. Die Braunbierwürze wurde aus einem Faß in Kannen, Eimern, Töpfen oder was immer der Kunde anschleppte, meist jedoch literweise, verkauft. Zu Hause füllte man das Jungbier auf Bügelverschlußflaschen ab und ließ sie je nach Temperatur solange geschlossen, bis man glaubte, das Bier habe seine richtige Reife erreicht. Selbst in Berlin wurde solches Klingelbier noch in den sechziger Jahren im Sommer angeboten. Für viele damals ein preiswertes und an hei-

ßen Tagen eben die Dehydrierung verhinderndes Bierchen, angenehm säuerlich, wenn die Brauereihefe zudem mit Michsäurebakterien angereichert war.

Quelle: Brauwelt19/2018

Gunter Stresow, FBG, 09.08.2023

Abschied vom Schlößchen

In der Sächsischen Dorfzeitung findet sich unter dem 19.04.1844 folgendes Gedicht:

“So leb’ den wohl, du teures Schloß,
wo ich manch Krügelchen genoß,
wo ich in deiner Blütezeit
manch Stündchen saß in Heiterkeit.

Die schöne Zeit – sie ist dahin,
dein Bier ist jetzt erschrecklich dünn
und teuer ist es obendrein,
drum Schlößchen, muß geschieden sein.

Sonst war kein Plätzchen bei dir leer,
die Kellner sprangen hin und her,
und in dem ganzen säch’schen Land
ward stets dein Bier mit Ruhm genannt.

Doch jetzt stehst du verlassen da,
kommt selten dir jemand zu nah,
wie im April gefall’ner Schnee,
so , Schlößchen, schmolz dein Renomee.

Doch hat so mancher dich noch lieb
und denkt, wenn es nur nicht so blieb;
die Aussicht tut es nicht allein,
das Beste muß im Krügel sein.

So leb denn wohl, du Schlößchen fein,
wenn du nicht willst – es muß nicht sein:
Es gibt in unser’m Dresden hier
mehr Brauer noch und – gutes Bier.

Der Verfasser wurde nun von einem Kreis “in Ungewißheit seiender Kamele” höflichst er-
sucht, sich zu erklären, ob mit dem Schlößchen das Wald-oder Feldschlößchen gemeint sei
und antwortet:

O, ihr Kamele, groß und klein,
für euch muß es ein Rätsel sein,
denn stets trank solch ein großes Tier
nur Wasser, aber niemals Bier.

Wer in das Krügel je geschaut,
war mit dem Liedchen bald vertraut
und sann nicht lange hin und her,
welch Schlößchen wohl gemeinet wär.

Drum nehmt es mir nur ja nicht krumm,
die Frage war ein wenig dumm,
doch, weil ihr nur Kamele seid,
euch jeder gern den Scherz verzeiht.

Gunter Stresow, FBG, 17.02.2024

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 die Bitburger Brauerei Th. Simon GmbH anlässlich der UEFA Fußball-Europameisterschaft in Deutschland im Jahr 2024 eine Kronenkorkenserie mit den Abbildungen der Landesflaggen der teilnehmenden Länder auf den Markt gebracht hat (eine Auswahl siehe Rückseite).

..., dass im Entwurf des neuen Jahressteuergesetzes verankert werden soll, dass Hobbybrauer für den eigenen Bedarf 500 Liter Bier steuerfrei brauen dürfen. Zur Zeit sind es 200 Liter. Die Anmeldepflicht für private Bierbrauer beim Hauptzollamt soll entfallen. Zur Berechnung der Biersteuer wird der jeweilige Stammwürzegehalt eines Bieres verwendet. Bei 100 Liter Pils, Kölsch oder Alt berechnet der Zoll 8 bis 9 Euro Biersteuer, bei Starkbier 12 bis 13 Euro. Die Biersteuer müssen die Brauereien bezahlen.

..., dass der Hausbrauer Schiller im Coswiger OT Neusörnwitz seine Brautätigkeit beendet hat. Für seine Brauerei nutzte er die Produktions- und Kühlräume der ehemaligen Fleischerei Schumann. Begonnen hatte er seine Brautätigkeit 2005 in einer Garage in Wachau bei Radeberg.

Goethes Trinkspruch

Sieben Gründe gibt's zum Trinken:
Freundes Ankunft, Nummer Eins,
Zwei: Wenn schöne Mädchen winken,
Drei: Besond'rer Wert des Weins.
Vier: Ein Trinklied hoch zu achten,
Fünf: Einn trock'ner Gaum und Mund,
Sechs: Die Furcht vor künft'gem Schmachten,
Sieben: Jeder and're Grund.

Quelle: Sächsische Dorfzeitung vom 13.11.1840
Gunter Stresow, FBG, 17.02.2024

Interessantes zum Thema Bier (Miscellen)

1. Manche sächsische Gemeinde hatte ein eigenes wohl ausgebildetes Schankrecht, in alter Zeit entstanden und in neuer Zeit durch den Kurfürsten bestätigt. In Stenn, einer Gemeinde in der Ephorie Zwickau, gehörte dazu der Gemeindeumgang, bei dem in dem letzten Hause, das gerade Bier ausschenkte, auf Kosten der Gemeinde das Pfingstbier getrunken wurde (Ablösung 1834), das Sechswochenbier, der Freischank an den drei Kirmestagen sowie des Ohmen (Eichen) der Bierbecher aller vier Wochen mit Zerschlagen der zu kleinen.
2. Der slawische Name des Dorfes Großpostwitz, Budesteji, leite sich davon ab, dass die Slawen bei ihren Wallfahrtsorten gern Wirtshäuser hatten, die sie „Budy“ nannten. Daher auch die phantasievolle Ableitung des Ortsnamens: „Nechtudy Buda steji“ – es möge ein Wirtshaus hier stehen – oder „Pojmy do Haja, schak tam Budy“ – Laßt uns zu dem Hain gehen, es steht ja das Wirtshaus dab

Alte Sächsische Kirchengalerie (1837-1844) und Neue Sächsische Kirchengalerie (1900-1910)
Gunter Stresow, FBG

Wissenswertes

Das Jahrgangsbier“ Elbsommer“ 2024 ist auf dem Markt

Mit einem zünftigen Fassbieranstich durch den Meißner Oberbürgermeister Olaf Raschke in der Brauereigaststätte „Zum Schwerter Bräu“ wurde die „Elbsommer“ Biersaison eröffnet. Das „Meißner Schwerter Elbsommer“ ist ein obergäriges Jahrgangsbier, welches in den Monaten April bis September in der Schwerter Brauerei produziert wird. Gebraut wird es mit obergäriger Hefe, Hopfen und mit Sommergerste, die im Elbtal geerntet wurde. Die Biere aus der Schwerter Brauerei zeigen immer wieder die Verbundenheit mit der Meißner Region auf, Brauer finden hier Produkte von allerhöchster Qualität und bringen sie zum Einsatz.

Bernd Hoffmann, FBG, 08. 05. 2024

Wie geht es weiter mit dem Bräuhaus am Waldschlößchen?

Das Amtsgericht Dresden stimmte dem Antrag der Betreiberfirma von Gastronom Maik Kosiol zu, das „Bräuhaus am Waldschlößchen“ in Insolvenz mit Eigenverwaltung weiterführen zu können. Kosiol ist der festen Überzeugung, mit dem Sanierungsexperten eine schnelle und erfolgreiche Lösung für das Brauhaus zu finden. Zur Führung des Brauhauses war eigens im Jahr 2021 die nun insolvente Kosiol Gastronomie GmbH gegründet worden. 2022 sollte das Brauhaus nach umfangreichen Renovierungsarbeiten wieder öffnen, es wurde aber erst 2023. Als Ursachen für die Schieflage wird die späte Eröffnung, umfangreiche Renovierungen, die hohen Energiekosten und die Inflation genannt.

Gastronom Kosiol prägte den Satz: „Entweder es wird ein Ritterschlag oder unser Sargnagel“. Hoffen wir, der Weg führt noch zum Ritterschlag.

Quelle: u.a. SZ vom 09.03.2024
Bernd Hoffmann, FBG, 15.05.2024

Weltbiermarkt 2020/2021

Laut Brauindustrie Nr. 9/2023 wuchs der Biermarkt auch in diesen schweren Zeiten. Eine Übersicht zeigt auszugsweise eine Übersicht über die TOP 10 Biernationen 2020/2021. Rang 1 behauptet China nach wie vor mit einem Bierausstoß von 359,7 Mio hl und einem Zuachs von 4,4% gegenüber 2020, gefolgt von den USA mit 203,6 Mio hl und einem Verlust von 0,1%. Nach Brasilien und Mexiko folgt Deutschland mit 85,4 Mio hl und einem Verlust von 1,8% auf Rang 5. Es folgen Rußland, Japan, Vietnam, Großbritannien und schließlich Polen. Deutschland, die USA, Japan und Polen mußten Verluste hinnehmen, Großbritannien erhöhte seinen Ausstoß gegenüber 2020 um erhebliche 19,2% .

Was einen wundert sind die den Rängen zugeordneten Emojis (Symbole), die wahrscheinlich auch dem geistig Minderbemittelten bekannt machen sollen, in welchem Kontinent das betreffende Land liegt. So werden Deutschland, Großbritannien und Polen Europa zugeordnet, die USA liegen wie Brasilien und Mexiko in Amerika, China, Japan und Vietnam in Asien. Bei Rußland, Europa eingegliedert, hat man wohl vergessen, daß ein Großteil in Asien liegt.

Gunter Stresow, FBG, 04.11.2023

Dankenswerte Initiative

Am 22.4.2024 übergaben Dagmar und Gunter Stresow dem Heimatverein Großröhrsdorf im dortigen Heimatmuseum eine alte Bügelverschluß-Bierflasche des Böhmisches Brauhauses und einen Bieruntersetzer, landläufig Bierdeckel genannt. Letzterer stammt aus dem Jahre 1937 und wurde anlässlich des 50jährigen Bestehens des Böhmisches Brauhauses herausgegeben. Er war dem Chef des Heimatvereins, Herrn Mathias Henning, bisher unbekannt und konnte deshalb in den Fundus des Museums mit Dank aufgenommen werden.

Vielleicht sollten alle Vereinsfreunde so verfahren, deren Sammlungen, aus welchen Gründen auch immer, sich auflösen drohen. So können wertvolle Einzelstücke für die Zukunft und Öffentlichkeit bewahrt werden.

Gunter Stresow, FBG, 24.04.2024



Titelseite und Rückseite:

Bieruntersetzer von Flack & Schwier ist auf der Titelseite. (siehe Bericht „DrinkPort“ ein Tochtergesellschaft der Radeberger Gruppe

Auf der Rückseite des Info-Blattes sind einige Kronenkorken der Bitburger Brauerei zur Europameisterschaft zu sehen (siehe unter "Wußten Sie schon").

Vereinstermine 2024

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

14. Juni 2024		Vereinstreffen
26. Juli 2024		Grillveranstaltung, bitte um Voranmeldung
13. September		Vereinstreffen, Feldschlößchen AG
08. November		Vereinstreffen, Feldschlößchen AG
Nov. bzw. Dez.		Jahresabschluss-Veranstaltung, noch nicht geklärt

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

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

13. Juli 2024 D-Kamp-Lintfort
FvB-Tauschbörse bei der Geilings-Bräu

27. Juli 2024 Leipzig in der Brauerei HopfenMichel
FvB-Tauschbörse

17. August 2024
521. IBV-Tauschtreffen bei der Glaabsbräu GmbH & Co. KG

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 von der Kronenkorkenserie der Bitburger Brauerei anlässlich der UEFA Fußball-Europameisterschaft in Deutschland



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

Titelseite: Bernd Hoffmann, FBG

Rückseite: Bernd Hoffmann, FBG

Redaktion: Lutz Schmidt

Redaktionsschluss für die Ausgabe IV/2024 ist der 20.08.2024

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.