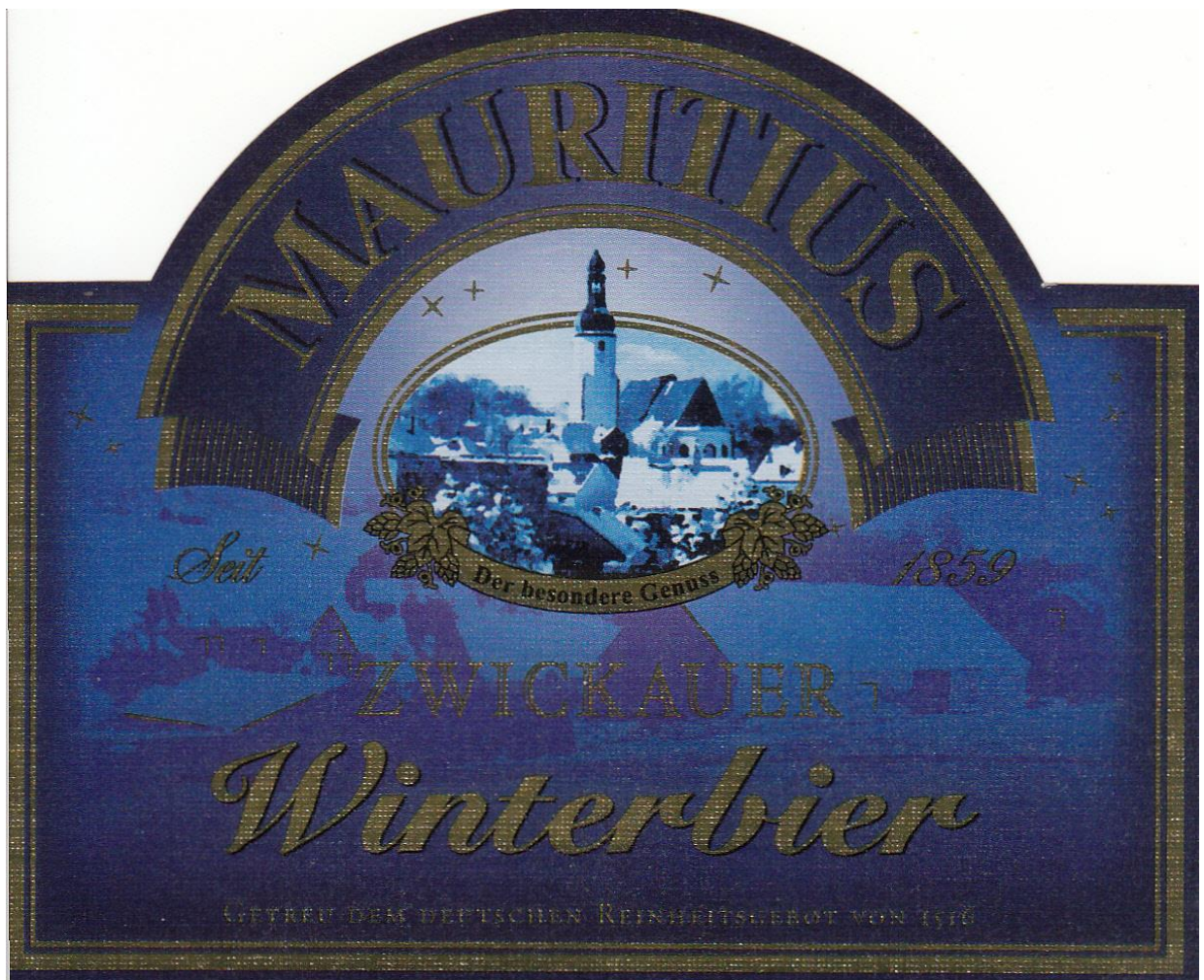


Informationsblatt

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

Ausgabe I/ 2025



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

29.Jahrgang / erscheint vierteljährlich

Liebe Vereinsmitglieder,

Liebe Freunde und Partner unseres Vereins;

langsam glaube ich wirklich daran, dass an dem Satz „je älter man wird, umso schneller vergeht die Zeit“, etwas Wahres ist. Haben wir nicht gerade erst das Jahr 2024 eingeläutet und schon ist es fast wieder vorbei.

Ich werde mich diesmal kurzfassen, da es auch in unseren Sammler- und Sammelkreisen ganz schön ruhig geworden ist. Der Mitgliederschwund, ob durch Austritt oder anderen unerfreulichen Ereignissen, hat vor keinem Verein Halt gemacht.

Leider hat auch der Versuch unseres Preisausschreibens über das älteste Sammlerstück, mit dem Ziel, eventuell neue Mitglieder zu begeistern und zu gewinnen, keinen Erfolg gebracht

Mit dem „Austritt“ der Radeberger Exportbierbrauerei aus unserem Verein und der Kündigung unserer Vereinslagerräume in der Feldschlößchen AG Dresden kamen dann noch zwei weitere bittere Pillen auf uns zu.

Ich zumindest werde mich von dem neuen Jahr 2025 überraschen lassen. Mal sehen, was es für uns bereithält.

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

Alles Gute und viel Erfolg für das Jahr 2025,

und ich bedanke mich für das Jahr 2024 wieder ganz herzlich bei den Vereinsmitgliedern und Freunden des Vereins, welche mit ihrer Zu- und Mitarbeit an unseren Veröffentlichungen sowie der Durchführung unserer Aktivitäten dies alles erst ermöglichten.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 09.11.2024

Aus „Bräuhaus am Waldschlößchen“ wird wieder „Brauhaus am Waldschlößchen“

Bereits im Info-Blatt IV/2024 hatte ich einen Beitrag unter der Überschrift „Wie geht es weiter mit dem „Bräuhaus am Waldschlößchen“. Gastronom Maik Kosiol wollte im Frühjahr 2024 die Gaststätte, die in Insolvenz ging, in Eigenverwaltung mit einem Sanierungsexperten schnell einer Lösung zu führen. Der Wunsch von Kosiol ging nicht auf. Das Bräuhaus schloss erneut seine Türen. Einen neuen Betreiber braucht das „Brauhaus am Waldschlößchen“.

In einem Zeitungsartikel zu dieser Problematik fand ich den Satz: „Wenn sich eine Tür schließt, öffnet sich eine andere“. Angesprochen ist hier die Gaststätte „Wenzel Prager Bierstuben“ auf der Königstraße im Barockviertel von Dresden. Der Wenzel-Gruppe wurde für die Räumlichkeiten der „Prager Bierstuben“ der Mietvertrag nicht verlängert. Für die beiden Geschäftsführer Johannes Vittighoff und Michael Möckel war das ein Schock. Etwas Neues musste gefunden werden. Hier kam der zweite Teil des Satzes zum Tragen.

Die Tür zum „Brauhaus am Waldschlößchen“ öffnete sich für sie.

Die beiden Geschäftsführer der Wenzel-Gruppe pflegen schon lange enge Geschäftsverbindungen zur Paulaner-Gruppe. zu der das Brauhaus gehört. Sie sprechen von einem Zusammenwachsen zweier Traditionsbetriebe der Wenzel-Gruppe und der Paulaner-Gruppe. Auch Hagen Neumann, regionaler Verkaufsdirektor Ost bei Paulaner, betrachtet die Entwicklung als einen Glücksgriff. Hagen Neumann hofft: „Dass wir jetzt in diesem Traditionshaus zusammenarbeiten werden und aus dem Objekt ein attraktiver gastronomischer Treffpunkt für Dresden wird“. Das Bräuhaus soll nun wieder seine ä-Striche verlieren und „wieder das klassische Dresdner Waldschlößchen werden“.

Auch Holger Stark freut sich auf den Neubeginn im Brauhaus, ist er doch seit 1997 die gute Seele der Hausbrauerei im Waldschlößchen.

Seit Anfang November müssen nun der Braumeister Holger Stark und der Wirt der Gaststätte Benjamin Hamm ihre Kräfte bündeln, um im Dresdner Waldschlößchen die Gäste zu bewirten. Benjamin Hamm ist der ehemalige Wirt von Wezels Prager Bierstuben. Er hat dort sein gastronomisches Handwerk erlernt und kann nun auch hier sein Können unter Beweis stellen. Wünschen wir der Mannschaft Gutes gelingen, damit das Brauhaus am Waldschlößchen wieder zum Treffpunkt der Dresdner wird und ein Ziel für die Touristen der Stadt.

Quellen: Brauerei Forum 10-2024, SZ 30.10.2024

Bernd Hoffmann, FBG, 10.11.2024

"Das ist schon cool": Brauerin aus dem Dresdner Watzke ist Sachsens Hopfenprinzessin

Elsa Raukas ist die erste Brauerin im Dresdner Brauhaus Watzke - und jetzt auch die erste Hopfenprinzessin. Warum ihr das zuerst Angst machte und wie ihr eigenes Bier schmeckt.



Elsa Raukas ist die erste Brauerin im Dresdner Watzke - und jetzt auch Hopfenprinzessin. © Marion Doering

Dresden. Das Diadem funkelt und liegt spürbar schwer in der Hand, doch noch fremdelt Elsa Raukas etwas mit Krone und Schärpe, die sie als Hopfenprinzessin der Anbauregion Elbe-Saale auszeichnet.

"Es fühlt sich komisch an, als Kind wollte ich nie Prinzessin werden, ich habe eher mit Autos gespielt. Ich mag nicht so im Mittelpunkt stehen", gesteht die 23-Jährige - und ahnt doch, dass sie im Dresdner "Watzke" dies zumindest in den kommenden zwei Jahren immer häufiger sein wird.

Die junge Estin ist dabei erst seit vier Jahren in Deutschland und Österreich beheimatet, hat in Bayern angefangen, ihre Ausbildung zur Brauerin zu absolvieren, wechselte im vergangenen Jahr der Liebe wegen nach Dresden und damit ins Watzke. Dort ist sie mit Beendigung der Ausbildung die erste Brauerin in der Geschichte des Ball- und Brauhauses überhaupt und obendrein nun auch noch Hopfenprinzessin.

"Wir sind stolz wie Bolle auf Elsa", sagt Braumeister Jens Berndt, der auf die Frage nach den Besonderheiten einer Brauerin zuerst ins Zögern gerät. "In erster Linie ist es ein Handwerk. Wenn ich die Elsa betrachte - die kann genauso gut anpacken wie Männer, die kann genauso den 25-Kilo-Sack hochheben."

Dennoch ist mit der ersten Frau an den Kesseln im Watzke doch auch etwas anders geworden. "Sie hat Frische in unseren Männer-Beruf gebracht", sagt Braumeister Berndt.

Gemeint ist das in mehrfacher Hinsicht: Elsa Raukas lebt seit 2020 in Deutschland und Österreich, jobbte in Hotels in Tirol und Südtirol, startete dann ihre Ausbildung in einer bayrischen Brauerei und steht jetzt im Watzke allein schon wegen ihres Akzentes, einer unbeschreiblichen Mischung aus Bayrisch und ihrer Heimatsprache, ein bisschen im Mittelpunkt.

Als "frisch" beschreibt Braumeister Berndt auch das erste eigene Bier der jungen Brauerin, ihren Gesellinnensud "Eesti Õlu". Das bezeichnet ein estnisches Helles, was bayrische und estnische Brautraditionen kombiniert, wobei der estnische Einfluss überwogen hat. Elsa Raukas hat dafür Malze und Hopfen selber ausgesucht. Die fruchtige, grasige und krautige Note des Bieres verbindet die 23-Jährige mit ihrer Heimat.

2.200 Liter von dem Bier wurden im Watzke gebraut. Drei Wochen später war alles ausge-trunken. "Das Bier hat den Leuten geschmeckt", sagt der Watzke-Braumeister. Vor allem Frauen hat die junge Brauerin damit angesprochen. Jetzt überlegen die Watzke-Chefs, das Bier als ein Monats-Bier in den Kalender für 2025 aufzunehmen.

Ausschlaggebend für Elsa Raukas Krönung zur Hopfenprinzessin war übrigens ein erster Bericht über die damals noch Auszubildende auf Sächsische.de. Der wurde von den Brauern der Region aufmerksam gelesen, auch vom 1. Vorsitzenden im Hopfenpflanzerverband Elbe-Saale, Reiner Joachim. Der kam im Watzke vorbei und überzeugte Elsa von der Bewerbung. Mitte August wurde die junge Brauerin dann beim Hopfenball in Roßwein von den Hopfenbauern der Elbe-Saale-Region feierlich zur Hopfenprinzessin gekürt.

Die nächsten Jahre will die junge Frau weiter im Watzke arbeiten, später vielleicht Braumeisterin werden und vielleicht auch in ihre Heimat zurückkehren. "Mal sehen, was so kommt. Als Prinzessin stehen mir nun ja alle Wege offen", scherzt sie und mit Blick auf ihre Krone dann auch ein ganz klein wenig stolz.

Quelle: msn.com/de-de/lifestyle 12.09.2024
Jens Rothe, FBG

Hausnachrichten aus der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH Festbier für 800 Jahre Kamenz kommt von der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH

Das Festbier für die 800-Jahrfeier der Stadt Kamenz im Jahr 2025 wird von der ältesten sächsischen Privatbrauerei, der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH gebraut. Am Mittwoch, den 13.11.2024, erfolgte die Vorstellung des Festbieres im Rathaus zu Kamenz mit einem zünftigen Fassanstich und einer anschließenden Verkostung. Von Seiten der Brauerei war Marketingchef Norbert Rogge ins Kamener Rathaus gekommen. Das Festbier wurde als ein helles, kräftig-würziges Bier eingebraut. Der Alkoholgehalt des Jubiläumsbieres beträgt 5,2 Prozent.

Das Jubiläumsbier wird in 5 l Fässern abgefüllt angeboten. Es kann in der Kamener Stadt-Information gekauft werden. Ein passendes Glas und einen Bierglasuntersetzer werden auch angeboten. Das Dekor „Kamenz 800“ welches das 5 l Fass ziert, wurde von der Kamener Firma Graphixer entworfen. Die Idee entwickelte David Kliemann entscheidend mit.

Vom 16. bis 18. Mai 2025 findet das Festwochende in Kamenz statt. Hier wird das Festbier auch aus großen Fässern ausgeschenkt.

Quelle SZ 16.11.2024
Bernd Hoffmann, FBG, 17.11.2024

50 Jahre DLG-Qualitätsprüfung Bier

1975 führte die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) die erste internationale DLG-Qualitätsprüfung für Bier durch. Sie wurde zum Maßstab für die herausragende Qualität von Bieren, die nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut werden. Über 60.000 Biere wurden von den Experten der DLG bereits untersucht. Ziel der DLG-Qualitätsprüfung war es von Anfang an, den Verbrauchern geprüfte Qualität mit DLG-Prämierungen transparent zu machen und den beteiligten Brauereien Hinweise zur Qualitätsoptimierung und qualitativen

Standortbestimmung zu geben. Die Kriterien für die Bierbewertung haben sich ständig weiterentwickelt, um dem Entwicklungsstand der Brauereitechnik Rechnung zu tragen. Innerhalb von drei Monaten wird jedes zu prüfende Bier umfangreichen Qualitätskontrollen unterzogen. Die Prüfungen finden in enger Zusammenarbeit mit den beiden führenden Brauerei-Instituten, der Versuchs- und Lehranstalt für Brauereien in Berlin (VLB) e.V. und dem Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität (BLQ) statt.

Die Auszeichnungen und Ehrungen der qualitätsgeprüften Biere der Brauereien genießen eine hohe Bedeutung bei den Verbrauchern. Für die ausgezeichneten Biere gibt es Gold, Silber oder Bronzemedailles bzw. die Sonderpreise „Preis der Besten“ oder „Bestes Bier“.

Die Prüfungen der Biere für 2025 sind z.Z. im vollen Gang.

Quelle: Brauerei Forum 08/09-2024

Bernd Hoffmann, 11.11.2024

Qualitätswettbewerb für Bier 2024

Zu den sächsischen mit den DLG-Preisen ausgezeichneten Brauereien gehören:

DLG-Preis 2024		
Brauereien	Gold	Silber
Glückauf Brauerei GmbH	1	1
Landskron BRAU-MANUFAKTUR GmbH & Co. KG	4	1
Mauritius Brauerei GmbH	1	
Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH	5	
Sternquell-Brauerei GmbH	3	
Radeberger Gruppe KG c/o Leipziger Brauhaus zu Reudnitz	1	1



Unter der Voraussetzung gleichbleibender Qualität darf der Preisträger 2 Jahre mit den erworbenen DLG-Preisen werben.

Die DLG kontrolliert durch stichprobenweise Nachkontrollen.

Der Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. gratuliert allen Preisträgern auf das Herzlichste und wünscht weitere gute Qualitätsbiere.

Quelle: dlq.org

Jens Rothe, FBG

Neuer „Botschafter des Bieres“ benannt

Neuer Botschafter des Bieres ist Carsten Linnemann, Generalsekretär der CDU. Er wurde während des Deutschen Brauertags am 26.06 2024 ausgezeichnet. Der Ehrentitel wird seit 2002 vom Deutschen Brauer-Bund jährlich an Persönlichkeiten verliehen, die sich durch besondere Aktivitäten in Politik, Wirtschaft oder Medien auszeichneten.

Christian Weber, Präsident des Deutschen Brauer-Bundes, „würdigte Carsten Linnemann als engagierten Wirtschaftspolitiker, der sich seit vielen Jahren für Familienbetriebe und regionale Unternehmen engagiere, etwa in der Steuerpolitik oder im Abbau von Bürokratie.

Quelle: Brauerei Forum 06/06-2024
Bernd Hoffmann, FBG, 10.11.2024

Auf ein Neues! Brauhaus am Waldschlösschen lädt wieder ein



(v.li.) Marketingverantwortliche Viktoria Franke, Wirt Benjamin Hamm und Küchenchef Thomas Rößler stoßen auf die Wiedereröffnung an.

Nach dreimonatiger Schließzeit ist es soweit: Das Brauhaus am Waldschlösschen hat wieder geöffnet! Am Donnerstag fiel zunächst der Startschuss in ausgewählter kleiner Runde, ab Freitag (1. November) können auch alle Gäste einkehren. Geboten werden deftige Speisen wie Braten, Burger oder Schweineschnitzel, doch auch Lachsfilet gibt es auf den Teller und selbst vegetarische sowie vegane Variationen sind zu finden.

Fehlen darf selbstverständlich nicht das traditionsreiche Bier: Dieses wird direkt vor Ort in der hauseigenen Brauerei hergestellt.

Die Gaststätte hatte im August zunächst schließen müssen. Das Wirtshaus war insolvent. Trotz großer Beliebtheit und sehr gutem Umsatz hatten die Betreiber die explodierenden Kosten nicht mehr stemmen können. Doch dank einer Zusammenarbeit zwischen der Wenzel-Gruppe und der Paulaner Brauerei Gruppe wurde das Brauhaus wieder zum Leben erweckt.

Für die neue Leitung steht nicht nur die Weiterführung der Tradition im Vordergrund, sondern auch eine frische, moderne Note. Wirt Benjamin Hamm ist der neue Leiter des das Brauhauses, der viele Jahre bei der Wenzel-Gruppe gearbeitet hat. Daher sind auch böhmische Speisen im Waldschlösschen mit dabei - und für den ein oder anderen bekannte Ge-

sichter. Denn das Wenzels auf der Königstraße in Dresden hatte am 27.10.24 schließen müssen, der Mietvertrag war nicht verlängert wurden. Die Mitarbeiter erhielten jedoch die Chance, im Waldschlösschen weiterzuarbeiten. Zudem bleibt das Wenzels am Postplatz weiter erhalten.

Große Eröffnungsfeier am 16. November

Obwohl das Brauhaus bereits Anfang November öffnet, wird es noch eine große Eröffnungsfeier für die Dresdner Öffentlichkeit geben. Sie findet am 16. November zwischen 13 und 18 Uhr statt.

„Wir haben ein umfangreiches Programm vorbereitet, das nicht nur Bierliebhaber ansprechen wird, sondern die ganze Familie“, so Viktoria Franke, die als Marketingverantwortliche maßgeblich an den Planungen beteiligt ist. Neben einem Rahmenprogramm, das sich an Groß und Klein richtet, wird es am Eröffnungstag in den fünf Stunden der Festlichkeiten eine ganz besondere Aktion geben: alle Getränke und Speisen sind zum halben Preis erhältlich.“

Quelle: radiodresden.de 31.10.2024

Jens Rothe, FBG

Alkoholfreie Biere und Weine nichts Neues

Vorherrschende Meinung, wenigstens unter den Nichtfachleuten ist, dass alkoholfreies Bier ein Erzeugnis jüngster Zeit sei, 1972 mit dem „Aubi“-Bier der DDR begonnen habe und sich endlich mit dem Clausthaler 1979 und danach in großem Umfang durchgesetzt habe. Tendenzen zur Herstellung alkoholfreier Getränke, auch des Bieres, gab es aber schon viel früher. Bereits 1906 hat der Bayrische Brauerbund schon gegen gewisse alkoholfreie Biere und Extrakte zu deren Herstellung polemisiert. Dabei ging es nicht in jedem Falle gegen die Tauglichkeit solcher Getränke, sondern um ihre Zuordnung als Bier. Alkoholfreies Bier brauchte quasi einen anderen Namen.

Wer ähnlich alkoholfreie Trauben- und Obstweine nicht als Wein bezeichnet wissen will, sollte bedenken, dass schon 1897 sich in Worms eine „Erste deutsche Gesellschaft zur Herstellung unvergorener und alkoholfreier Trauben- und Obstweine“ gegründet und mit dem Bau einer Fabrikanlage dazu begonnen hat, in einer Zeit also, in der an eine Einschränkung infolge komplizierter Maschinenbedienung und gefährlichen Automobilverkehrs noch nicht gedacht wurde.

Im Falle des Weines ist es nahezu kurios, dass das Verfahren zur Herstellung unvergorener und alkoholfreier Weine ausgerechnet von Herrn Prof. Dr. Müller –Thurgau stammt, dem man die Weißweinsorte Müller-Thurgau aus einer Kreuzung der Rebsorten Riesling und Madeleine Royale verdankt.

Zufällig erschien nun in der Sächsischen Zeitung vom 15.10.2024 in Sachen alkoholfreier Weine ein Beitrag mit dem Titel „Der Trend geht zu alkoholfreiem Wein“. Danach steigt die Nachfrage nach hochwertigen alkoholfreien Getränken beachtlich. Aber anders als bei alkoholfreien Bieren, die immer trinkbarer geworden sind, konnten die Weine mit weniger als 0,5 % Alkohol ihren schlechten Ruf noch nicht abschütteln. Grund dafür sei die Angst der traditionellen Weinbranche, dass mit alkoholfreiem Wein der Wein als Kulturgut kaputtgemacht wird und deshalb zur Entalkoholisierung nicht die besten Grundweine verwendet werden. Damit wird nun den Erwartungen der Gourmets nicht entsprochen.

Derzeit haben alkoholfreie Weine am Absatz nur einen Anteil von unter einem Prozent. Man schätzt aber, dass ihr Anteil bei sachgemäßer Entalkoholisierung guter Grundweine schnell steigen wird.

Gunter Stresow, FBG

Bierliebe

Im 19. Jahrhundert wanderten auch viele Deutsche wegen der misslichen wirtschaftlichen Situation im Heimatlande in das Land der angeblich „unbegrenzten Möglichkeiten“ aus. Viele fanden dort auch wirklich ihr Glück, aber nicht wenige wurden enttäuscht und sehnten sich nach Deutschland zurück und wagten die Rückkehr. So auch ein Meister Böttcher aus Erfurt.

Er schreibt: "Vierzehn Monate bin ich nun hier, aber ich kann der neuen Welt keinen Geschmack abgewinnen und mich zieht es fort in die alte Heimat. Meine Frau und meine drei Söhne wollen sich aber nicht dazu verstehen, mir zu folgen. Ich habe eine schöne Farm gekauft, welche außer ihren fruchtbaren Feldern und Wiesen auch kostbares Trinkwasser besitzt; aber dies genügt mir nicht, mir fehlt das wahre Element, das Erfurter Bier, daran hängt meine Seele, darnach verlangt mich. Alles habe ich angewendet, um einen meiner Söhne zu bewegen, eine Brauerei hier anzulegen, aber umsonst; es giebt nicht viel Leute hier, welche meinen Geschmack theilen und das Unternehmen würde nicht rentieren. Aber ich kann's nicht aushalten, wenn ich erst 8 – 10 engl. Meilen laufen soll, ehe ich ein Wirthshaus finde. Biertrinken ist mir ein Bedürfnis geworden und darum schiffe ich wieder herüber in mein liebes Deutschland. Meine Familie kann sich aber nicht mit meinen Ansichten vereinigen und so zieh' ich allein heim; mögen sie in ihrem Busche wirthschaften; ich habe den Kindern für mein schweres Geld etwas Ordentliches lernen lassen und meiner Frau gefällt' auch besser in ihrem amerikanischen Schaukelstuhle; da brauche ich mir keinen Vorwurf zu machen; "Ich hab' gethan, was ich nicht lassen konnte" und habe ich mich in Deutschland einmal recht satt getrunken, dann kehre ich vielleicht wieder zurück in das trockene Amerika. Morgen nimmt mich der Bremer "Alexander" auf und trägt mich, so Gott will, hinüber in mein geliebtes Erfurt, welches mir mit seinem delicaten Biere jede Nacht im Traume erscheint; dort angekommen, will ich jeden Biertrinker warnen, nach Amerika zu gehen."

Gunter Stresow, FBG

Die anrühigen sog. Alkoholfreien Lokale

Vom 9. Verbandstag des Landesverbandes der Saalinhaber in Bautzen 1912 heißt es: "Eine interessante Debatte entstand über die sog. Alkoholfreien Lokale. Es wurde dringend gewünscht, dass diese Lokale infolge ihrer Bedenklichkeit möglichst bald konzessionspflichtig gemacht werden.

In Zwickau hätten sich infolge der Etablierung von 64 Alkoholfreien Lokalen so unsittliche Zustände entwickelt, dass die Behörde eingegriffen habe mit dem Erfolg, dass es heute nur noch 12 solcher Lokale gebe. Besonders wurde empfohlen, dahin zu wirken, dass in den Alkoholfreien Lokalen die Damenbedienung abgeschafft werde. Dann werde der Besuch dieser Lokale so zurückgehen, dass sie sich nicht mehr rentieren. Begrüßt wurde es, dass der Reichsverband deutscher Gastwirte bei der Reichsregierung dahin arbeitet, dass §33 der Reichsgewerbeordnung auf die Konzessionierung der Alkoholfreien Lokale und des Flaschenbierhandels ausgedehnt werde". /1/

/1/ Radeberger Zeitung vom 16.8.1912

Gunter Stresow, FBG

"Herr Oberbürgermeister, was sollen wir....?"

Im Pulsnitzer Tageblatt vom 27.1.1830 findet sich folgendes lustige Geschichtchen: »Zur peinlichen Überraschung seiner Bürger veröffentlichte der Bautzner Oberbürgermeister Dr. Niedner kürzlich ein "Finanzmemorandum", worin er allerlei Steuererhöhungen vorschlug. Er versuchte seinen Mitbürgern klarzumachen, dass die Steuererhöhungen gar nicht schlimm seien, jeder könne sie dadurch einsparen, dass er ein Glas Bier weniger trinke, eine Zigarre weniger rauche, weniger Schokolade esse und weniger Vergnügen besuche. Derartige gute Ratschläge haben es in sich, den Zorn der Mitmenschen zu wecken. So riefen denn allerlei steuerbedrohte Einwohner in den letzten Tagen spätabends beim Herrn Oberbürgermeister an, ob sie noch ein Glas Helles trinken oder noch die dritte Zigarre rauchen dürften. Gegen Mitternacht rief wiederum eine Privatgesellschaft bei Herrn Dr. Niedner an, sie habe einen Kasten Bier bestellt und noch einige Flaschen übrig; er möchte doch sagen, was mit den übrigen Flaschen geschehen solle. Der geplagte "Ober" soll nicht gleich die richtige Antwort gefunden haben, ja, angeblich soll er schon beabsichtigen, seine Fernsprechnummer ändern zu lassen. Das wird ihm allerdings kaum etwas nützen, denn die hellen Bautzner werden ihn auch mit neuer Nummer entdecken und zu frotzeln verstehen...«

Gunter Stresow, FBG

Der Gambrinusfinger

Seit Bier verkauft wird, haben sowohl die Käufer als auch der Staat Anspruch auf eine möglichst genaue Mengenbemessung. Sie müssten aber schon sehr früh erfahren, dass man sie zuweilen durch mancherlei Manipulationen nicht nur täuschte, sondern sogar betrog. So versuchte man z. B. durch Form der Seidel oder Gläser deren Inhalt größer erscheinen zu lassen, als er es in der Tat war. Auch verdickte man das Glas, dessen Äußeres blieb, dessen Inhalt aber kleiner wurde.

So kam es schließlich nicht nur zu der Forderung nach geeichten Behältnissen, sondern auch zu Lösungsvorschlägen, wie man den Inhalt eines wie immer gestalteten Glases ermitteln konnte. Seit 1878 gab es dazu den sog. Gambrinusfinger oder Seidelmesser, ein kleines Werkzeug, das man in das Glas einhängen und somit die darin enthaltene Biermenge feststellen konnte. Hergestellt und vertrieben wurde der Seidelmesser durch das Patent- und technische Bureau von Hugo Knoblauch und Co., Berlin, Charlottenstr. 15.

Auf dem Etui des Gambrinusfingers war zu lesen: "Heiliger Gambrinus, was ist das? Ich fordere Bier, Du gibst mir Glas!" Schon durch das Vorzeigen dieses Gerätes wollte man den Wirt animieren, richtiges Maß zu halten.

Der Hersteller hatte sogar geplant, den Gambrinusfinger weiter zu vervollkommen, indem er zugleich die Güte des eingelassenen Bieres ermittelte. Ob es dazu gekommen ist, konnte nicht in Erfahrung gebracht werden. Heute liegt das im Bereich des Möglichen, könnten doch am Seidelmesser angebrachte Sensoren, CO₂ -, Alkoholgehalt, Farbe, Temperatur oder Bittere bestimmen und zur Auswertung übertragen.

Quelle: Berliner Gerichts-Zeitung vom 28.5.1878
Gunter Stresow, FBG

Ein piffiger Gymnasiallehrer

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war der Drang nach dem Gymnasium nicht sehr groß, vielleicht war der Zugang auch nur wenigen erschwinglich.

Ein Gymnasiallehrer versuchte, durch einen humorvollen Merkspruch auf Sachsens Gymnasien aufmerksam zu machen/1/. Er lautet:

Wo in unverfälschter Säure Meißen seine Trauben preßt,
wo der Etranger das teure Pflaster Dresdens gern verläßt,
wo mit stillem Groll der Wende Budissin statt Bautzen spricht,
wo an Sachsens fernstem Ende Plauen die Kultur verfißt,
wo auf wundertätigem Platze Zittau Böhmens Biere schlürft,
wo nach längst entschwundnem Schatze Freiberg unermüdlich schürft,
wo aus stolzem Strom der Pleiße Leipzigs Bildung ruht und fußt,
wo mit übermächtigem Fleiße Chemnitz alles überrußt,
wo vom Kohlenflöz behaglich Zwickaus Bürger profitiert,
wo in Grimma ganz unsäglich wenig Wichtiges passiert,
wo man Schneebergs kräftigen Knaster zur Verstandesschärfung schnupft
und in Wurzen übers Pflaster jeder nur mit Vorsicht hupft,
merkt' es, Demittierter, da
findest Du Gymnasia!

/1/ Radeberger Zeitung-Das Echo vom 26.9.1900
Gunter Stresow, FBG

Wussten Sie schon

..., dass die Privatbrauerei Specht in Ehrenfriedersdorf im Jahr 2024 nicht aufgelassen werden musste. Es haben sich zwei Investoren gefunden, die die Brauerei übernommen haben und als GmbH weiter betreiben. Der ehemalige Besitzer Herr Specht wird in der Brauerei als Braumeister eingesetzt.

..., dass die Brauwirtschaft im Jahr 2023 unter einem hohen wirtschaftlichen Druck gelitten hat. Die Kosten für Energie, Rohstoffe, Verpackungen, Löhne und Logistik bewegten sich auch 2023 wieder auf hohem Niveau und belasteten die Brauindustrie hoch.

Die Bierproduktion ging im Jahr 2023 um 0,9% auf rund 1,88 Mrd. hl zurück. Deutschland liegt weiterhin im Ländervergleich auf Platz 5, nach China, den USA, Brasilien und Mexiko.

In Deutschland ging die Bierproduktion um 3,3 % gegen über dem Vorjahr zurück. Die Produktion lag im Jahr 2023 bei 84,89 Mio. hl.

Für fast 50 % der Weltbierproduktion entfallen auf die Länder China, die USA Brasilien, Mexiko und Deutschland.

Brauerei Forum 08/09.2024

...,dass Deutschland im Jahr 2024 die größte Anbaufläche für Hopfen aufweist. Trotz Rückgang der Anbaufläche um 340 ha gegenüber dem Vorjahr wird auf einer Nutzfläche von rund 20.300 ha in Deutschland Hopfen angebaut und wird damit zum weltweit größten Hopfenproduzent.

Weltweit wird 2024 mit einer Hopfenanbaufläche von rund 55.000 ha gerechnet.

Brauerei Forum 06/06.2024

..., das die Insel Brauerei aus Ramin ein neues Biersortiment auf den Markt gebracht hat. Mit der Hiddenseer handwerklichen Braukunst wird eine aufgrund ihres hohen Aufwandes verloren gegangene Braumethode wiederbelebt. Das Bier wird mit Tennenmalz und offener Gärung an der Seeluft gebraut. Die Flaschengärung sorgt außerdem für feinperlige Gärungskohlensäure und damit für langanhaltende Frische und Natürlichkeit. Die Hiddenseer Biere gibt es als Helles, als Pils oder Weizen in der 0,5 l Euro-Flasche. Das Weizenbier gibt es auch alkoholfrei.

Brauerei Forum 08/2024

Zusammengestellt von Bernd Hoffmann, FBG, 14.11.2024

Titelseite und Rückseite:

Titelseite: Bieretikett Zwickauer Winterbier

Rückseite: Einige Etiketten von Olbernhau und Zwickau.

Vereinstermine 2024

07. Dezember	Jahresabschlussveranstaltung im HammerBräu, Bahnhofstr. 42, Riesa, Treffpunkt 16.30 Uhr am Mercure Hotel, mit Bekanntgabe und Kürung des Gewinners/der Gewinnerin unseres Preisausschreibens „Ältestes Sammlerstück“
---------------------	--

Vereinstermine 2025

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

14. Februar	Mitgliederversammlung mit Vorstandswahl
11. April	Vereinstreffen, Feldschlößchen AG
13. Juni.	Vereinstreffen, Feldschlößchen AG
25. Juli	Grillveranstaltung bei H. Starke, Termin und Ort 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.

Die Brauereijubiläen sächsischer Brauereien im Jahr 2025

- 565 Jahre Die älteste sächsische Privatbrauerei, die Privatbrauerei Schwerter Meißener GmbH feiert im Jahr 2025 565 jähriges Brauereijubiläum
- 175 Jahre Freiberger Brauhaus GmbH, Freiberg
- 155 Jahre Privatbrauerei Blechschmidt, Treuen
- 155 Jahre Brauhaus Hartmannsdorf GmbH, Hartmannsdorf
- 145 Jahre Glückauf-Brauerei Gersdorf GmbH, Gersdorf
- 140 Jahre Einsiedler Brauhaus GmbH, Chemnitz OT Einsiedel
- 25 Jahre Bayerischer Bahnhof, Brau- und Gaststättenbetrieb GmbH & Co. KG, Leipzig
- 15 Jahre Brauhaus Alter Elbehof, Torgau OT Graditz Werdau
- 10 Jahre BIO-Braumanufaktur in der Schmilke'schen Mühle, Bad Schandau OT Schmilka
- 10 Jahre Trachenowe Braukunst, Dresden OT Trachau
- 10 Jahre KHW „Kleine heile Welt“ Bräu, Marienberg OT Zöblitz
- 10 Jahre Stonewood Braumanufaktur GmbH, Chemnitz
- 10 Jahre Cliff's Brauwerk, Leipzig
- 10 Jahre Privatbrauerei Norman Graf, Torgau
- 10 Jahre Schlossbrauerei Hopfgarten, Frohburg OT Hopfgarten
- 5 Jahre Kasper Bräu, Amtsberg OT Dittersdorf
- 5 Jahre Brauhaus am Bahnhof, Halsbrücke
- 5 Jahre Hopfenwald, Leipzig
- 5 Jahre Kjell Beer, Waldenburg
- 5 Jahre Holzhauer Rumpelbräu, Rechenberg-Bienenmühle OT Holzhau
- 5 Jahre Sudost GmbH, Görlitz

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, 22.11.2024

Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2024

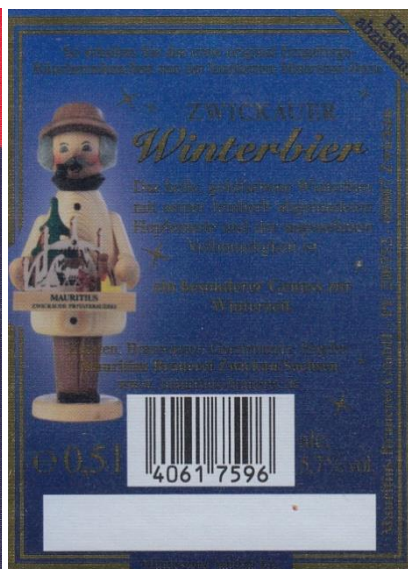
- 01. Februar 2025** D-72818 Trochtelfingen
524. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Albquell-Bräuhaus Auberger & Schmid GmbH & Co
- 08. März 2025** D-08066 Zwickau
27. Internationales Tauschtreffen, 1. Brauereisouvenirklub Mauritius Zwickau, SSH Zwickau - Seniorenpflegeheim Haus Stadtblick, Sternenstr. 5
- 05. April 2025** D-86368 Gersthofen
525. IBV-Tauschtreffen im Gasthof "Stern", Kirchplatz 10
- 26. April 2025** D-Hamm-Uentrop
FvB-Tauschbörse, Giesendahlhalle mit Krombacher Brauerei
- 10. Mai 2025** D-96123 Litzendorf (Tiefenellern)
526. IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft der Brauerei Hönig GbR
- 24. Mai 2025** D-98701 Großbreitenbach-Hersdorf
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Familienbrauerei H. Schmiedeknecht.
- 11. Oktober 2025** Chemnitz, Einsiedler Brauhaus
FvB-Tauschbörse

Wie bitten alle Leser dieses Informationsheftes darum, sich vor Besuch eines Tauschtreffens auf den Webseiten des IBV/FvB o.a., darüber zu informieren, ob noch kurzfristig Änderungen aufgetreten sind. Danke!

Olbernhauer Erzgebirgisches Weihnachtsfestbier



Rückenetiketten "Zwickauer Winterbier"



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

Titelseite: Bernd Hoffmann, FBG

Rückseite: Bernd Hoffmann, FBG

Redaktion: Lutz Schmidt

Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2025 ist der 20.02.2025

Alle Beiträge widerspiegeln jeweils die Meinung des Verfassers.