

# Informationsblatt

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

**Ausgabe I / 2022**



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

26. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

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



man könnte schon fast sagen, zum Glück ist das Jahr 2021 fast Vergangenheit. In der festen Hoffnung, das neue Jahr wird wieder besser, also normal wie die früheren Jahre.

Wie schon im Heft I/2021 kann ich auch diesmal nichts Großartiges berichten.

Der, für mich, einzige Lichtblick war, daß am 06.11.2021 wenigstens wieder ein Tauschtreffen in Zwickau stattgefunden hat.

Dort konnte man mal wieder mit lange nicht gesehenen Tauschfreunden ein Schwätzchen halten und ein paar Sammelartikel tauschen.

Für das neue Jahr sind auf jeden Fall unsere Vereinstreffen und natürlich unser lang ersehntes Tauschtreffen, am 23. April 2022, zumindest geplant. Wollen wir die Hoffnung nicht aufgeben, daß alles auch stattfinden kann.

Ich wünsche allen Vereinsmitgliedern, ihren Familien, sowie allen Partnern und Freunden unseres Vereins

### **Alles Gute und viel Erfolg für das Jahr 2022**

Ich bedanke mich herzlich bei allen Vereinsmitgliedern und Freunden, welche sich an der Beisteuerung von Artikeln für unsere Veröffentlichungen, sowie an der Organisation und Durchführung unserer Aktivitäten beteiligten.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 21.11.2021

### **Jubiläum**

Am 03.08.2021 beging unser Alterspräsident und Ehrenmitglied, Johannes Haufe, im Kreise seiner Familie seinen **100. Geburtstag**.

Im Laufe seiner langjährigen und noch andauernden Mitgliedschaft in unserem Verein, beteiligte sich Hannes immer sehr aktiv an unserem Vereinsleben und den -veranstaltungen. Bedingt durch sein Alter hat er jetzt etwas seine Aktivität verringert und leider aber auch sein Hobby als leidenschaftlicher Kronkorkensammler eingestellt.

Unser Verein, der Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen e.V. mit allen seinen Mitgliedern, gratuliert noch einmal, nachträglich, ganz herzlich zu diesem außerordentlichen Jubiläum.

Hannes, wir wünschen dir noch viele Jahre im Kreise deiner Lieben, viel Gesundheit und daß du uns noch lange erhalten bleibst.

Jens Rothe  
Vorstandsvorsitzender

### **Possendorfer Weißbier ist Geschichte**

Im Jahr 2005 wurde der erste Sud des Possendorfer Weißbiers abgefüllt. Nun wird die Hausbrauerei von Hanns Saffer stillgelegt. Irgendwann muß Schluß sein, man wird nicht jünger und der Coronablues motiviert auch nicht gerade, so Hanns Saffer.

Fast 17 Jahre wurde das Possendorfer Weißbier gebraut und bei verschiedenen Anlässen wie z.B. den Ortsjubiläen von Possendorf und Wilmsdorf verkostet. Manch einer hat sich auch direkt ein paar "Proben" abgeholt, denn eine kommerzielle Vermarktung gab es nicht. Der 20 l Speidel Braumeister-Braukessel mit Zubehör wird nun zum Kauf angeboten.

In den Jahren machten eine Reihe von Zeitungsartikeln sowie ein Beitrag im MDR-Sachsenspiegel 2006 das Possendorfer Weißbier in der Öffentlichkeit bekannt. Weit über die Grenzen der Gemeinde hinaus ist das Possendorfer Weißbier durch eigene Gläser und Bierdeckel bekannt geworden. Sammler aus vielen Ländern Europas und den USA haben sich diese Raritätengesichert, denn die Auflagen sind stark limitiert.



Restbestände können von Interessenten noch erworben werden.

Die Weißbiertglas-Sammlung - die größte in Sachsen mit ca.3.200 Gläsern von 1.942 Brauereien aus aller Welt - bleibt bestehen.

Hanns Saffer, Hausbräu Saffer - 1. Possendorfer Weißbier, 09.11.2021

## Die Franken gehen "auf den Keller"

Franken ist mit rund 250 Brauereien und ca. 100 Brauerei-Biergärten ein Eldorado für Bierfreunde. Die neue Fränkische Bierstraße mit, kaum zu fassen, einer Länge von 2500 km, läßt die meisten Brauereien auch leicht erreichen.

Der oberfränkische Teil dieser Straße führte uns in diesem Jahr in unsere Urlaubsorte Muggendorf und Pretzfeld. Von hier aus waren unsere Ziele, die zahlreichen Burgen, Schlösser und Kirchen zwischen Bayreuth, Bamberg und Pegnitz leicht zu erreichen. Aber in einem Bierlande, in dem man an jeder Ecke auf Bier hingewiesen wird, sind Brauereibesuche, zumindest die mancher Brauereibiergärten, nahezu unvermeidbar. Man wird dazu verführt, ohne sich unbedingt sehr darum zu bemühen. Wir haben aber wenigstens die Brauereibesichtigungen bewußt auf die Brauerei Rothenbach in Aufsess und Nikl-Bräu in Pretzfeld beschränkt. Beide haben uns trotz angestrenzter wirtschaftlicher Situation bereitwillig empfangen, Einblicke in ihre Art der Bierbereitung und auch Probleme gewährt und gut und kollegial bewirtet. Dafür unseren herzlichen Dank! Von den vielen Bieren, die wir auf unseren Touren und nach deren Beendigung abends tranken und die trotz ihrer Unterschiedlichkeit alle gut und bekömmlich waren, ist uns das auf der Festungsrue Rothenburg getrunkene Pils No. 1 der Stadtbrauerei Spalt in bester Erinnerung geblieben.

### Die Burg Streitberg Der Burgbrunnen

■ Die Wasserversorgung auf Burgen war immens wichtig. Wasser war vor allem für die Tränkung der Pferde, des Schlacht- und Milchviehbestandes, sowie zur Wäsche der Kleidung, zum Betrieb der Badestube und nicht zuletzt für die Küche unabdingbar.

■ Als Getränk diente es den Burgbewohnern nur im Notfall, wenn bei Belagerungen die normalen Getränke des Mittelalters und der Neuzeit ausgingen: Bier und Wein, in Fässern gelagert, dienten als Durstlöcher. Sie waren durch den Herstellungsprozess keimfrei und daher besser bekömmlich.

Einem Bierland ist es auch angemessen, wenn man beim Besuch vieler Burgruinen darauf hingewiesen wird, welche Bedeutung Wasser und Bier damals für eine Burgbesatzung hatte, wie man auch durch die an den Bürgerhäusern in den Städten häufig angebrachten Tafeln auf das darin ausgeübte Braurecht und dessen Besitzer aufmerksam gemacht wird. In besonderem Maße gilt das auch für die manchmal noch anzutreffenden ehemaligen Kommunbrauhäuser. Auf das in Hiltoltstein, direkt unter der imposanten Burg gelegen, sind wir mehr oder weniger durch einen außen angebrachten Bierstern aufmerksam geworden, den wir zunächst für einen Davidstern hielten. Es ist, wie sich schnell durch einen an einem gegenüber liegenden Wohnhaus Malerarbeiten ausführenden Einwohner herausstellte, heute ein durch den Fränkische Schweiz-Verein Hiltoltstein e. V. geführtes Vereinsheim und zugleich Museum für örtliches altes Handwerk. Der malarnde Herr Gelder nahm sich die Zeit, uns durchs Mu-

seum zu führen und auf Reste der einstigen Nutzung als Brauhaus hinzuweisen, eine Bürgerinitiative, für die wir sehr dankbar waren.

Für Touristen besonders beeindruckend sind natürlich die meist hochgelegenen "Bierkeller" mit ihren an Bergbau erinnernden Kellereingängen und denen darüber oder danebenliegenden Gaststätten oder besser Biergärten. Meist hat man von ihnen aus auch eine wunderschöne Aussicht auf die schöne Fränkische Schweiz.

Besucht haben wir den Forchheimer Kellerwald, in dem aber wegen mangelnden Besuchs infolge der Coronakrise und der fortgeschrittenen Jahreszeit nur der Hebbendanz-Keller bewirtschaftet war. Der war aber gut besucht und wir haben dort eine ausgiebige Brotzeit bei wohlschmeckendem Bier verbracht.



Man gewährte uns sogar einen Einblick in das ehemals zum Lagern der von Bürgern und Bauern gebrauten Hausbiere errichtete Kellersystem. Nach Einführung künstlicher Kälte durch Linde war eine solche Nutzung bei durchgängigen Temperaturen zwischen 7-10 °C nicht mehr nötig, die Keller sind heute meist Lagerräume.

Mehrfach besucht haben wir den Pretzfelder Keller, dessen Pächter seit 2020 Mike Schmitt in Pretzdorf ist, der dort auf väterlichem Grund einen Kuhstall liebevoll zu einer kleinen, aber



feinen Brauerei mit Gastwirtschaft umgebaut hat, die 2008 in Betrieb ging. Seit dieser Zeit gibt es auf dem Pretzfelder Bierkeller wieder Pretzfelder Bier. Damit habe ein seit 1690 begonnener "Bierkrieg" mit Ebermannstadt ein Ende gefunden, der angeblich längste Krieg aller Zeiten. Ebermannstadt hatte sich nämlich auf ein dem Meilenrecht ähnliches durch Kaiser Maximilian schon 1510 erteiltes Mandat berufen, nachdem in einem bestimmten Umfang um diese Stadt kein unbefugter Ausschank fremder Biere erfolgen durfte.

Gegen das Recht hat man überall in deutschen Landen verstoßen, manchmal hat man auch den Einsatz harter Mittel nicht gescheut, daraus einen mehrhundertjährigen Krieg zu machen, ist sicher übertrieben. Die meiste Zeit haben die Waffen geruht, nur die Federn gerissener Juristen haben den Konflikt nicht vergessen lassen.

Wie man keine Eule nach Athen tragen soll, braucht man auch keine in die Brauerei Nikl des Mike Schmitt mitzubringen. Die Eule ist nämlich das Markenzeichen des Nikl-Bräu und auf jedem Bierglas und Etikett verewigt. Nikl Hans war übrigens ein Mundartdichter aus Pretzfeld, dessen Namen ihm zu Ehren die Brauerei trägt. Herr Schmitt hat uns seine Brauerei ausführlich vorgeführt und sie uns gemütlich bei Verkostung seiner gängigsten Marken und mit Überreichung eine Trays enden lassen.

Gebraut werden hier an die 2200 hl Bier/a, vor allem die Sorten Helles Lagerbier Zwickl, Dunkles Kellerbier und das Hefeweißbier Weiße Eule, daneben aber auch Bockbier und regionale Festbiere. Damit werden vor allem Feste, aber auch 12 Gaststätten und 25 Einzelhändler und Märkte versorgt. Der Faßanteil beträgt immerhin 50%.

Ausgeschlagen werden 5-7 hl/Sud im sog. Doppelsudverfahren, nachdem der 2. Sud schon begonnen wird, ehe der erste beendet ist. Vergoren wird in einem VA-Bottich von 20 hl in offener Gärung und 2 zylindrokönischen Gefäßen a. 30 hl. Gelagert wird in ZKG's mit 170 hl Gesamthalt. Zur Abfüllung in Flaschen und Fäßchen wird das Bier per Tankfahrzeug zu einer Abfüllfirma gefahren.

Imponiert hat uns vorallem, daß Herr Schmitt mit dem Besitzer der Brennerei des Johannes Haas im gleichen Ort für dessen schottischen Whisky ungehopftes starkes Bockbier herstellt, das in der Brennerei gebrannt wird, eine beachtliche Kooperation, die sich in der Corona-Zeit bestens bewährt hat.

Außerdem lehrt M. Schmitt in ganztägigen Brauseminaren interessierten Laien das Brauen. Für sie ist das Bier und Brauwasser den ganzen Tag gratis!

Wir grüßen, danken und wünschen für die Zukunft auch dieser Brauerei: Gott gebe Glück und Segen darein!

Gunter und Dagmar Stresow, FBG, November 2021

**BRAUSEMINAR** *Beginn 9 Uhr Dauer 7-8 Std*  
... lernen Bier zu brauen!  
Dazu gibt es Vormittags einen Weißwurst Frührschoppen und im Laufe des Tages Fränkisches Schäufelchen. Bier und Brauwasser den ganzen Tag GRATIS ☺  
schrotet, mäschen, läutern, kochen, austreiben ...  
Als **GESCHENKGUTSCHEIN** eine ideale Idee zu Weihnachten, Geburtstag etc.  
BRAUSEMINARE sind ab 10 Personen auch individuell buchbar!

## Bundesehrenpreise für Bier

Weil sie bei der Qualitätsprüfung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) die besten Gesamtergebnisse erzielt hatten, erhielten zwölf Brauereien den Bundesehrenpreis, darunter neben der Flensburger Brauerei Emil Petersen auch die Störtebeker Braumanufaktur Stralsund.

Die Bundesministerin Julia Glöckner gratulierte und lobte: deutsche Biere ständen für hohe Qualität und große Vielfalt. "Unsere Brauer wissen, was sie tun – sie und ihre Erzeugnisse haben Freunde in der ganzen Welt".

Quelle: Brau Industrie Nr. 7 und 8/2020  
G. Stresow, FBG, 21.07.2021

## Nicht nur Corona geht um

Erstmals im Sommer 2019 ist im Hopfenanbaugebiet der Hallertau der Citrus Bark Cracking Viroid (CBCVd), auch Zitrus-Viroid genannt, nachgewiesen worden. Er ist ein Erreger, der nur aus der Erbsubstanz Ribonukleinsäure besteht, in die Wirtszelle (hier der Hopfen) eindringt, dort gelesen, umprogrammiert, ständig produziert wird und endlich eine Krankheit auslöst. Im Falle der Hopfenpflanze führt diese zur Wachstumsverzögerung und schließlich zum gänzlichen Ausfall der Pflanze.

Inwieweit sich der Viroid auf die Inhaltsstoffe des Hopfens qualitativ auswirkt, ist derzeit noch nicht bekannt. Für Bierkonsumenten besteht aber keine Gefahr, der Viroid komme schließlich schon lange auch in Zitrusfrüchten vor. Übertragen wird er durch Pflanzensaft, deshalb sei die mechanische Bearbeitung in den Hopfengärten wie auch die Entsorgung befallener Pflanzen besonders zu regeln.

Bekannt ist derzeit, daß einige Hopfensorten dem Viroid gegenüber tolerant sind, sie ihn zwar beherbergen, aber nicht daran erkranken. Selbst bei weiterer Ausbreitung werde auch zukünftig dem Brauer genügend guter Hopfen zur Verfügung stehen.

Quelle: Brau Industrie Nr. 1/2020  
G. Stresow, FBG, 13.10.2021

## Der Nachtwächter geht um

In Fachkreisen ist "Nachtwächter" das Bier, das zwischen Schankschluß und Schankbeginn in den Leitungen der Schankanlagen verbleibt und in der Regel abgestanden, schal und vielleicht auch mikrobiologisch belastet ist. Es muß deshalb schon aus qualitativen Gründen weg-

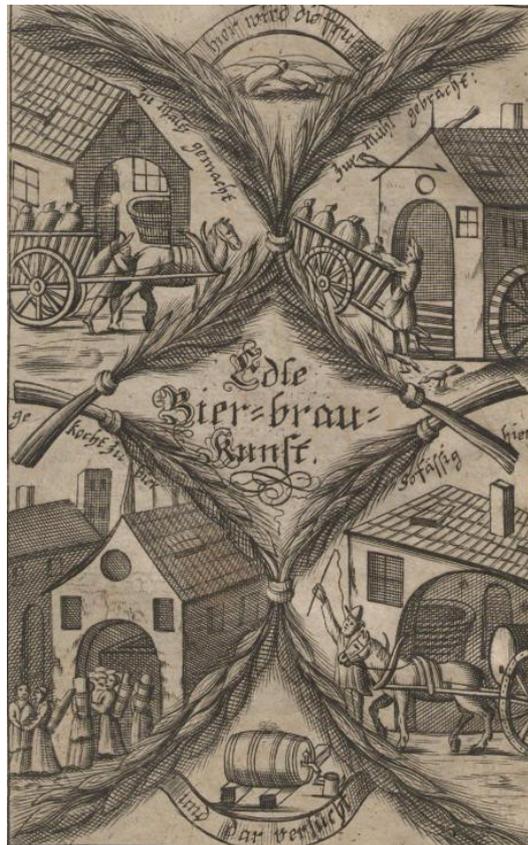
geschüttet werden. Es zwingen dazu aber auch rechtliche Gründe, auf EU-Ebene die Basis-Verordnung VO(EG) 178/2002.

Nachwächter-Biere erfüllen, wenn sie sensorisch bemerkbar sind, den Tatbestand der Irreführung und Täuschung, unter Hinzuziehung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches können sie Straftat oder zumindest Ordnungswidrigkeit sein.

Es wird eingeschätzt, daß das fast keinem Gastronomen bewußt sei. Kaum einer wisse, wie lang seine Getränkeleitungen seien und wieviel Bier in ihnen stehe. Selbst was man beim Zapfen alles falsch machen könne, sei meist unbekannt, obwohl auch totgezapftes Bier den Tatbestand der Irreführung und Täuschung erfülle.

Der u. a. in Sachen Nachwächter Beauftragte für Getränkeschankanlagen beim Landratsamt Eichstätt, dessen Einschätzung diesem Artikel zugrunde liegt, tränke unterwegs fast nur Flaschenbier, nicht nur des Nachwächters halber, sondern auch wegen der üblichen Schankhygiene. Dabei falle neben den Wirten auch den Brauereien eine Verantwortung in Form z. B. eines guten und umfassenden Schankservices durch Schulungen und Konzipierung guter Schankanlagen zu.

Inwieweit die geschilderten Mängel auch Sachsens Gastwirte und Brauereien betreffen, sei dahingestellt. Empfehlenswert ist, es erst gar nicht zu Nachwächtern kommen zu lassen, indem nach Schankschluß die Leitungen restlos entleert, gespült und gereinigt werden.



David Kellner, Hochnutzbare und bewährte Edle Bierbrau-Kunst, 1690  
(SLUB Dresden, Digitale Sammlungen, Drucke des 17. Jh. , Reg.-Nr. 514)

Quelle: Brau Industrie Nr. 3/2020  
G. Stresow, FBG, 23.10.2021

## Einige Gedanken zur Kalthopfung

Die alten Brauer wußten zwar, daß das sog. Stopfen von Hopfen ins Lagerfaß einen feineren Hopfengeruch und –bittere ins Bier brachte, hielten aber diesen Einsatz für hygienisch bedenklich, weil ungekochter Hopfen mit Pilzen und Insekten behaftet sei, die unter Umständen den Biertrinker gefährden könnten.<sup>1</sup>

Im international anerkannten Lehrbuch "Technologie Brauer und Mälzer" meines verehrten Lehrers und Freundes, Dipl.Ing. Wolfgang Kunze, 7. Auflage 1994 wird die Kalthopfung nicht

erwähnt, obwohl sie ihren Anfang in großem Stil bereits Ende der 70er Jahre des 20. Jahrhunderts in den USA nahm und seit dem späten 19. Jahrhundert schon in England verbreitet war.

Heute ist sie das Rückgrat des Craft-Bier-Segmentes, zunehmend wenden sich aber auch Regional- und Großbrauereien, nachdem hygienische Bedenken gegenstandslos geworden sind, der Kalthopfung zu.<sup>3</sup>

Freilich halten letztere damit mehr Maß als manche Craftbier-Brauer, die es damit übertreiben und mit ihren überbetonten Hopfenstilen nicht jedermanns Geschmack finden.

Kalthopfung kann so selbst zur Verbesserung des Geschmacksprofils von Pilsner Bieren angewandt werden.

Selten legt man den Hopfen noch per Hand ins Faß oder den Tank vor. Man kann statt dessen beständig das lagernde Bier durch einen mit Hopfen gefüllten externen Behälter pumpen, den mit Wasser gemischten Hopfen dem lagernden Bier zusetzen und die darin sinkenden Hopfenteilchen im Gefäß in ständiger Schwebelage halten. Nach Extraktion kann der Hopfen durch Separation oder Filtration wieder entfernt werden.

Die Bewertung der Bittere kaltgehopfter Biere, Kalthopfung immer verstanden als zusätzlich zum Hopfenkochen angewandte Bitterung, ist nicht einfach. Der bei gewöhnlich gehopften Bieren ermittelte IBU-Wert, korrespondierend mit dem iso- $\alpha$ -Gehalt, reicht hier nicht aus, weil die Bittere nicht nur von der Menge an Bitterstoffen, sondern auch von anderen Geschmacksstoffen beeinflusst wird. Zudem verläuft die Bitterempfindung auf einer Sättigungskurve, gemessene Bittereinheiten über 50 werden nicht als intensive empfunden, schon deshalb sollte man es mit der Kaltbitterung nicht übertreiben. Mit Erfolg beschreibt man deshalb die Bittere, z. B. mit fein, anhaltend, kräftig oder ähnlich.<sup>2</sup>

Warnen vor Übertreibung muß man auch durch eine an sich schon lange bekannte Begleiterscheinung des Kalthopfens, dem "Hop Creep", wobei creep als deutsch widerlich oder gruselig so gar nicht zum Hopfen passen will. Gemeint sind aber mit dieser Art der Hopfung verbundene Nachgärungen in der Flasche, die im Supermarkt sogar zu Berstungen führen können, Erhöhungen des Vergärungsgrades oder zu hohe Diacetylwerte.

Der Hopfen bringt nämlich Zucker und aktive Enzyme wieder ins Bier, die bei späterer Temperaturerhöhung unvergärbare Dextrine in Zucker und CO<sub>2</sub> wandeln. Die Hefe bildet auch wieder Diacetyl, das sog. Butteraroma, ist aber zu schwach, es wieder abzubauen, weil sie bei der kalten Lagerung in Schockstarre verharrt. Diese "Widrigkeiten" werden noch durch die in den letzten Jahren zwecks Schonung der Geruchstoffe des Hopfens angewandten niederen Temperaturen bei der Hopfentrocknung verstärkt, die zugleich die Enzymkraft des Hopfens schonen.

Das Kalthopfen hat also seine Grenzen und mancher Craftbier-Brauer sollte bedenken, daß Creep auch bei Zusatz beliebig anderer nicht erhitzter Naturstoffe eintreten kann.<sup>4</sup>

1 Karl Hennies, Brauerhandbuch, München 1939

2 Brau Industrie Nr. 5/2020

3 Brau Industrie Nr. 2/2021

4 Brau Industrie Nr. 6/2021

G. Stresow, FBG, 23.10.2021

## **Wernesgrüner startet mit Advents-Trucktour und großer POS-Gewinnaktion in die Vorweihnachtszeit**

An den vier Adventswochenenden tourt der Wernesgrüner Show-Truck durch Sachsen und hält an Frei- und Samstagen vor großen Verbrauchermärkten. Es wartet dort ein stimmungsvolles Vorweihnachts-Programm auf die Besucher. Zusätzlich startet die Brauerei eine große Verlosungsaktion am POS anlässlich 585 Jahre Brautradition in Wernesgrün.

### **POS-Gewinnspiel: 585 Brautradition in Wernesgrün**

Ab KW 45 startet Wernesgrüner für die Verbraucher zusätzlich eine attraktive POS-Aktion: 585 Jahre Brautradition in Wernesgrün sind ein stolzer Grund zum Feiern. Die Wernesgrüner Brauerei zählt zu den ältesten Brauereien der Welt und verlost 585 Wernesgrüner Fan-

pakete mit beliebten, hochwertigen Wernesgrüner Shop-Artikeln im Wert von jeweils circa 90 EUR. Jeder, der im Aktionszeitraum von KW 45 bis 50 eine Kiste Wernesgrüner kauft, kann bis zum 31.12. auf [www.585Jahre-Wernesgruener.de](http://www.585Jahre-Wernesgruener.de) seinen Kassenbon hochladen und mit etwas Glück eines der begehrten Fanpakete gewinnen.

Quelle: SBB Pressespiegel 44.KW 2021, [about-drinks.com](http://about-drinks.com) 04.11.2021  
Jens Rothe, FBG, 21.11.2021

## **In 30 Jahren zur größten Braustätte Thüringens**

*Die Oettinger Brauerei in Gotha feiert 30-jähriges Bestehen. Und auf dieses Jubiläum kann sie stolz sein, denn seit die Familie Kollmar 1991 die Brauerei übernommen und zum ersten Standort außerhalb Bayerns gemacht hat, ist viel passiert: Große Lagerhallen wurden gebaut, hochmoderne Getränkedosen- und Flaschenabfüllanlagen hielten Einzug, und neue Bürogebäude kamen hinzu.*

Bis heute hat die Oettinger Gruppe mehr als 100 Millionen EUR in den Standort, die Technik und die Logistik investiert – und aus der kleinen Brauerei in Gotha die modernste und größte Braustätte Thüringens gemacht.

„Wir sind sehr stolz auf das, was wir hier in den vergangenen 30 Jahren erreicht haben. Unsere Zweigniederlassung Gotha hat sich zu einem der Dreh- und Angelpunkte unseres Unternehmens entwickelt. Wir liefern unser Bier von hier aus in die ganze Welt“, freut sich Brauereichefin Pia Kollmar. „Unser Jubiläum hätten wir diesen Herbst sehr gerne gefeiert, aber das müssen wir Corona-bedingt leider verschieben.“ Eine Feier für die rund 200 Beschäftigten, ihre Familien sowie Bürgerinnen und Bürger aus der Region möchte die Brauerei im kommenden Jahr nachholen, wenn die Situation es dann zulässt.

Um trotzdem bereits 2021 anstoßen zu können, hat die Oettinger Brauerei Gotha ein ganz besonderes Jubiläumsbier kreiert: das Gothaer Pils im kultigen Retro-Look, das schon seit einigen Monaten im lokalen Handel erhältlich ist.

Quelle: Brauwelt 40-41, 2021, Seite 1004  
Jens Rothe, FBG, 21.11.2021

## **Bierwettbewerb - European Beer Stars verliehen**

Der European Beer Star, weltweit einer der bedeutendsten Bierwettbewerbe, meldet 2021 mit knapp 2.400 eingereichten Bieren die zweithöchste Teilnehmerzahl in seiner 18-jährigen Geschichte.

Rund 120 internationale Bierexperten verkosteten die eingereichten Biere im Rahmen einer zweitägigen Blindverkostung. Beim European Beer Star werden in jeder Kategorie nach dem olympischen Prinzip nur jeweils die drei besten Biere mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. 2021 traten 2.395 Biere aus rund 44 Ländern in an. Nur 213 davon bekamen am Ende eine Medaille. Mit insgesamt 78 Awards (29 Gold, 28 Silber, 21 Bronze) gingen die meisten Auszeichnungen an Biere aus Deutschland. 32 Medaillen wurden an Biere aus Italien vergeben (4 Gold, 15 Silber, 13 Bronze), die Brauereien aus den USA (21 Awards) und Belgien (20 Awards) waren ebenfalls sehr erfolgreich.

Quelle: SBB Pressespiegel 46.KW 2021, [getraenke-news.de](http://getraenke-news.de) 09.11.2021  
Jens Rothe, FBG, 21.11.2021

## **Bierpreis-Schlacht in Sachsen**

In keinem anderen Bundesland tobt in dieser Woche eine solche Preisschlacht wie in Sachsen. Die Markenschwelle von 10 Euro wird allerorts deutlich unterschritten, viele Regionalmarken sind unter die 9-Euro gerutscht.

### **Drei Kästen für 12 Euro**

Neuer Tiefpunkt: Beim „Netto mit Scottie“ gibt es drei 20er-Halbliter-Kästen Stier-Bier für 12 Euro. Gebraut wird es von Darguner-Brauerei, eine 100-prozentigen Tochter der dänischen Harboes-Gruppe. Der Handel macht sich in Sachsen die Sortenbeliebtheit von Bieren Pilsener Brauart zu Nutze, die bei 65 Prozent der Verwender erste Wahl sind.

Im Visier der preisaggressiven Aktionspreise sehen Branchenbeobachter die Oetker-Marken Ur-Krostitzer, Radeberger, Freiburger und Sternburger, die gemeinsam rund 30 Prozent Marktanteil in Sachsen ausmachen. Ur-Krostitzer konnte als regionaler Shootingstar der letzten Jahre auch wegen der verbraucherattraktiven Preisstrategie die Ausstoßschwelle von einer Million Hektoliter nehmen.

### **50 Prozent Rabatt bei Hasseröder**

Während Hasseröder als Mengenbeschleuniger von AB Inbev aktuell beim gelben Netto eine 50-prozentige Rabattierung erfährt und für 7 Euro zu haben ist, hat der Handel die Biere der dänischen Carlsberg-Gruppe mit seinem jüngst erworbenen Standort in Wernesgrün neu eingepreist. Neben den Konzernmarken Holsten und Lübzer ist nun auch Wernesgrüner deutlich unter die 9-Euro-Schwelle und damit auf Konsumbier-Niveau gerutscht.

### **Oettinger für 4,80 Euro zu haben**

Dort lässt der Handel aktuell auch Feldschlösschen aus Dresden aufblitzen. Die Preiseinstiegsmarken Sternburg und Sachsengold aus Zwickau waren unlängst für 5,80 Euro zu haben, Oettinger landet bei Kaufland für 4,80 Euro im Einkaufswagen. Ob sich die geplante Bierpreiserhöhung 2022 allein bei den Oetker Marken wiederfinden wird, bleibt nach der Ankündigung der Radeberger Gruppe fraglich. Der sächsische Biermarkt leidet weiterhin unter Überkapazitäten der großen Player. Die sächsischen Verbraucher gelten angesichts des allgemeinen Preisbildes als besonders preissensibel.

Quelle: getraenke-news.de, 26.10.2021, SBB Pressespiegel 43.KW 2021  
Jens Rothe, FBG, 21.11.2021

## **Neuer Chef bei Radeberger**

Ab nächstem Jahr leitet Olaf Plaumann die Geschicke der Brauerei. Ein Anfang in unruhigen Zeiten.



Olaf Plaumann (li.) wird ab kommendem Jahr auf dem Chefsessel bei Radeberger sitzen. Der bisherige Geschäftsführer Axel Frech verabschiedet sich in den Ruhestand. © Marion Döering

Von Thomas Drendel

Quelle: Sächsische.de, 30.09.2021

## Honigbier oder Bier-Honig-Mischgetränk

Wer Fürstlich Drehna mit seinem schönen Schloß und Park besucht hat, wird vielleicht den Odin-Trunk aus der dortigen Brauerei probiert haben. Nach Meinung der Brau Industrie sei er ein Biermischgetränk und bestände zu 97,5% aus Vollbier und 2,5% aus Honig. Warum darf er nicht als Bier bezeichnet werden, obwohl §9, Abs.7 des vorläufigen Biergesetzes die Mitverwendung gewisser anderer Stoffe als Malz und Hopfen ausdrücklich zuläßt. Dabei wird allerdings vorausgesetzt, daß diese zulässigen Stoffe notwendig sind, um einem Bier seinen besonderen Charakter zu geben. Es besteht also – mit Ausnahme wohl für Bayern – für die deutschen Brauer durchaus die Möglichkeit, Honig, Früchte, Kräuter, Gemüse, Gewürze, Tee oder andere beim Brauen zu verwenden, wenn sich damit die Herstellung eines sog. "besonderen Bieres" begründen läßt.

Allerdings macht es einen Unterschied, zu welchem Zeitpunkt diese Stoffe zugegeben werden. Machen sie die gesamte, oder wenigstens einen Großteil der Gärung mit der Bierwürze durch, dürfen sie sich Bier nennen, werden sie nach der Gärung zugegeben, sind es Bier-Misch-Getränke und dürfen als solche auch unter Phantasienamen wie z. B. Trunk angeboten werden.

Der Odin-Trunk ist demnach ein Getränk, dem der Honig erst nach der Gärung zugesetzt wurde, deshalb kein reines oder besonderes Bier, sondern eben ein Bier-Misch-Getränk.

Was nun das Honigbier angeht, besteht eine gesetzliche Definition nicht. Es ist einfach ein Bier, dem zur Würze oder in den ersten Gärstadien Honig zugesetzt wurde, dessen Zucker mit vergoren wird und demzufolge wenig süßt, aber in typischer Art aromatisiert. Der Honig soll dabei das Basisbier nicht dominant verändern, also nicht aufdringlich sein, andererseits ist es aber auch kein Honigbier, wenn man den Honig nicht wenigstens erahnt.

Honigbier darf also nur benannt werden, bei dem der Honig mit vergärt. Sein sehr geringer Anteil an nichtvergärbarem Zucker, entsprechend also sein hoher Anteil an vergärbarem, macht schlanke Biere mit wenig Restextrakt, die kaum süßer sind als die ohne Honig hergestellten. Je später der Honigzusatz bei der Vergärung erfolgte, desto deutlicher wird das Honigaroma bemerkbar, ein gewisses, allerdings fast zu vernachlässigendes Risiko des Eintrags wilder Hefen oder anderer Mikroorganismen ist aber nicht ganz auszuschließen. Gesundheitliche Bedenken bestehen nicht, da Honig bekanntlich als natürliches Antibiotikum gilt. Seine Zugabe ohne Sterilisation ist also unbedenklich.

Wegen der Vielfalt der Honigsorten können Honigbiere oder auch die Mischgetränke unterschiedlich aromatisch sein.

Keinesfalls zu verwechseln sind sie mit Met, dem sogenannten Honigwein der alten Germanen, in Wasser aufgelöstem und danach vergorenem Honig.

Es sei bemerkt, daß es für einen Laien nicht immer leicht ist, trotz vermeintlich legitimer Deklaration auf den Etiketten, zu erkennen, ob ihm ein Honigbier oder Honig-Bier-Mischgetränk vorgesetzt wird. Mancher Phantasiename für das Getränk erschwert seine Zuordnung. Auch im Falle des Odin-Trunks ist man verunsichert, weil die Schloßbrauerei Fürstlich Drehna sowohl mit Odin-Trunk - Honigbier als auch mit Odin Trunk –alkoholisches Biermischgetränk - etikettiert hat. Es ist also durchaus möglich, daß die Bezeichnung Honigbier für den Odin-Trunk gesetzeskonform, die Meinung der Brauindustrie aber dennoch nicht falsch ist. Es könnte ja sein, daß der Odin-Trunk von Anbeginn an tatsächlich ein Honigbier war, die Genehmigung für das Sonderbier aber damals noch nicht gegeben wurde oder die Brauerei ihre Technologie geändert hat. Eine Anfrage in der Schloßbrauerei zur Klärung blieb bisher unbeantwortet.

Gunter Stresow, FBG, 02.11.2021

## Briten vernichten 50 Millionen Liter Bier

*London.* In Großbritannien müssen wegen der Corona-Lockdowns insgesamt fast 50 Millionen Liter Bier vernichtet werden. Das geht aus einer Berechnung der British Beer and Pub Association hervor, über die der Sender BBC berichtete. Insgesamt geht der Verband von

49,5 Millionen Liter Fassbier aus, die wegen der lange geschlossenen Pubs weggeschüttet werden müssen. Das entspricht dem Bericht zufolge etwa 495.000 Badewannen voll Bier.

Alle Fassbiere, die nicht vor Ablauf ihres Haltbarkeitsdatums getrunken wurden, müssen zurück an die Brauerei gehen und entsorgt werden. Bei vielen Bieren ist die drei bis vier Monate nach der Lieferung an die Pubs der Fall, bei Ales und einigen anderen Bieren sogar schon nach sechs bis acht Wochen. 70 Millionen Pints mussten dem Bericht zufolge bereits während des ersten Lockdowns im Frühjahr weggeschüttet werden. Danach wurden die Pub-Betreiber vorsichtiger und legten weniger Vorräte an. (dpa)

Gunter Stresow, FBG, 25.08.2021

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

1. Den Radeberger Gastwirten war diese Ankündigung seit geraumer Zeit bekannt, denn bereits im Mai 1873 suchten sie per Veröffentlichung in der Zeitung Brauereien, die bereit wären, ab 15.3.1874 „das Faß Bier, welches 6 Grad dt. stark sein und den Hectoliter zu 1032 fassend mit 9 Thalern“ abzugeben bereit seien. (Das Echo, Nr. 36 vom 3.5.1873)
2. Jedenfalls gaben sie den höheren Preis sofort an ihre Kunden weiter, indem sie ab 17.1.1874 das Glas Einfachbier für nunmehr 8 Pfennig verkauften. (Das Echo, Nr. 5 vom 17.1.1874)

## **Vereinstermine I. Halbjahr 2022**

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

<b>14. Januar 2022</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
<b>11. Februar 2022</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen mit Vorstandswahl im Seminargebäude
<b>11. März 2022</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
<b>23. April 2022</b>	34. Dresdner Tauschtreffen, SoccerArena, Termin muß noch bestätigt werden	
<b>13. Mai 2022</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
<b>10. Juni 2021</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude

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

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

## **Aktuelle Termine von Tauschtreffen 2022**

**29. Januar 2022** D-72818 Trochtelfingen  
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft des Albquell-Bräuhaus Auberger & Schmid GmbH u. Co., Lindenplatz 6

**02. April 2022** D-86368 Gersthofen  
IBV-Tauschtreffen im Gasthof Stern, Kirchplatz 10

**23. April 2022** D-01257 Dresden  
34. Dresdner Tauschtreffen des FBG Dresden/Ostsachsen e.V., SoccerArena, Siemensstraße 9, Termin muß noch bestätigt werden

**16. Juli 2022** D-88472 Bad Schussenried  
21. FvB-Tauschbörse unter Schirmherrschaft der Brauerei Ott GmbH & Co. KG



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

Titelseite: Jens Rothe, FBG

Rückseite: Jens Rothe, FBG

Redaktion: Lutz Schmidt, 06366 Köthen, Stresemannstr. 12

Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2022 ist der 20.02.2022

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