

# Informationsblatt

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

## Ausgabe I / 2023



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

27. Jahrgang / erscheint vierteljährlich

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



nachdem sich das Leben in diesem Jahr 2022 offiziell fast wieder normalisiert hat, kann ich das leider von unserem Vereinsleben nicht behaupten.

Es fanden wieder mehrere Tauschtreffen statt, an dem einige unserer Mitglieder teilnahmen.

Wir konnten auch unser Dresdner Tauschtreffen endlich wieder veranstalten, ebenso wie einige unserer Vereinstreffen, sowie die, eigentlich schon zur Tradition gewordene, jährliche Grillveranstaltung. Leider ließ aber die Beteiligung unserer Mitglieder sehr zu wünschen übrig.

Für das neue Jahr 2023, sind im ersten Halbjahr wieder einige Vereinstreffen, unsere Mitgliederversammlung und unser 35. Dresdner Tauschtreffen geplant und ich gebe die Hoffnung nicht auf, daß sich auch die Teilnahme, Kommunikation und Mitarbeit aller Vereinsmitglieder wieder etwas einpegelt.

In diesem Sinne wünsche ich allen Vereinsmitgliedern und Ihren Familien, allen Partnern und Freunden unseres Vereins

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










Ein herzlicher Dank gebührt natürlich wieder den Vereinsmitgliedern und Freunden des Vereins, für ihre Zu- und Mitarbeit an unseren Veröffentlichungen, sowie der Durchführung unserer Aktivitäten.

Jens Rothe, Vorstandsvorsitzender des FBG, 06.11.2022

## **Qualitätswettbewerb für Bier 2022**

**Zu den sächsischen, mit den DLG-Preisen ausgezeichnete Brauereien gehören:**

Preis	Bezeichnung	Hersteller/Vertrieb
	Landskron Weizen	Landskron BRAU-MANUFAKTUR GmbH & Co. KG
	Meissner Schwerter St. Afra Schwarz	Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH
	Meister Bräu Pilsner	GSM Gastro-Service Mittelsachsen GmbH
	Meister Bräu Export	GSM Gastro-Service Mittelsachsen GmbH
	Landskron Kellerbier	Landskron BRAU-MANUFAKTUR GmbH & Co. KG
	Landskron Goldbock	Landskron BRAU-MANUFAKTUR GmbH & Co. KG
	Meissner Schwerter Maibock	Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH
	Eibauer Hefeweizen	Privatbrauerei Eibau i. Sa. GmbH
	Eibauer Jubiläums Pilsner 1810	Privatbrauerei Eibau i. Sa. GmbH
	Eibauer Schwarzbier	Privatbrauerei Eibau i. Sa. GmbH
	Landskron Edel Bitter	Landskron BRAU-MANUFAKTUR GmbH & Co. KG
	Sternquell Grapefruit	Sternquell-Brauerei GmbH
	Sternquell Pils Feinherb	Sternquell-Brauerei GmbH
	Sternburg Export	Radeberger Gruppe KG c/o Leipziger Brauhaus zu Reudnitz GmbH & Co. KG
	Sternquell Spezial	Sternquell-Brauerei GmbH
	Meissner Schwerter Lager Rubin	Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH
	Glückauf Bock Dunkel	Glückauf Brauerei GmbH

Preis	Bezeichnung	Hersteller/Vertrieb
	Glückauf Helles	Glückauf Brauerei GmbH
	Mauritius Zwickauer Bock Dunkel	Mauritius Brauerei GmbH
	Glückauf Pilsener	Glückauf Brauerei GmbH
	Glückauf Schwarzes	Glückauf Brauerei GmbH
	Meissner Schwerter Bennator Bockbier	Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH
	Meissner Schwerter Elbsommer	Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH
	Landskron Pilsner	Landskron BRAU-MANUFAKTUR GmbH & Co. KG
	Meissner Schwerter Urhell	Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH
	Meissner Schwerter Kellerbier	Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH



Jens Rothe, FBG, 30.10.2022

## Radeberger Pilsner startet erneut Aktion für Sächsische Schweiz



**Gemeinsam für die Heimat: Radeberger Pilsner unterstützt mit neuer Aktion für die Sächsische Schweiz auch den Brandschutz. Nach der erfolgreichen Spendenaktion im vergangenen Jahr werden diesmal fünf konkrete Projekte unterstützt, die für die Wanderwege-Infrastruktur der Tourismusregion enorm wichtig sind – und für den Brandschutz in der Region. Es wird dringend Ausrüstung für die Waldbrandbekämpfung benötigt. Neu ist: Rund 60 Gastronomien in Sachsen beteiligen sich ebenfalls an der Aktion. Am 7. September 2022 kamen alle Beteiligten zum offiziellen Start zusammen.**

Wie schnell ein Teil der Heimat zerstört werden kann, hat der Brand in der Hinteren Sächsischen Schweiz gezeigt. Umso wichtiger ist es, den einzigartigen Naturraum der Sächsischen Schweiz zu schützen und zu erhalten. Mit diesem Gedanken/Ansinnen führt die Radeberger Exportbierbrauerei 2022 ihr im vergangenen Jahr begonnenes Engagement fort. Diesmal mit dem Titel „Gemeinsam für unsere Heimat“. Die in Sachsen beheimatete Traditionsbrauerei spendet erneut 50 Cent pro im Aktionszeitraum vom 12. September bis 23. Oktober 2022 verkauften 20er-Kasten Radeberger Pilsner – und diesmal auch Radeberger Alkoholfrei – an den „Verein der Freunde des Nationalparks Sächsische Schweiz e. V.“.

Neu ist: Auch rund 60 Gastronomien in Sachsen sind mit an Bord. Für jeden Hektoliter Radeberger Pilsner und Radeberger Alkoholfrei, der zwischen 1. September und 31. Oktober 2022 dort ausgeschenkt wird, kommen 5 Euro in den Spendentopf. Die meisten teilnehmenden Restaurants und Lokale befinden sich in der Sächsischen Schweiz selbst, weitere im Radeberger Land und in Dresden. Am Ende erhält der Verein die Spende und die ausgewählten Projekte werden angepackt.

### **Dank der Aktion soll Waldbrand-Ausrüstung für Landkreis angeschafft werden**

„Nach der Aktion im letzten Jahr haben wir eine große Dankbarkeit beim Verein und den Projektträgern gespürt. Wir freuen uns sehr, dass wir die Region erneut unterstützen können – für uns ein richtiges Herzensprojekt.“, erklärt Marco Domogalski, Marketingleiter der Radeberger Exportbierbrauerei beim Auftakt der Aktion im Hotel Elbresidenz an der Therme Bad Schandau.

Bereits im April 2022 standen die ersten vier Projekte fest, die mit der Spende umgesetzt werden sollen: Um den „Alten Schulweg“ in Rathmannsdorf wieder sicher begehbar zu machen, muss dringend eine Brücke saniert werden. Ein umgestürzter Baum zerstörte die Schutzhütte „An der Futterpresse“ im Schwarzbachtal bei Hohnstein. Sie soll wiederaufgebaut werden. Entlang eines steilen Wegestücks am Sebnitztalwanderweg müssen die alten Halteketten ausgetauscht werden, und auf dem beliebten Panoramaweg bei Sebnitz ist die Erneuerung einiger Abschnitte und Treppen dringend nötig.

Ein weiteres Projekt kam nach dem Waldbrand in der Sächsischen Schweiz dazu. Nach Rücksprache mit den zuständigen Stellen für Brandschutz des Landkreises Sächsische Schweiz-Osterzgebirge besteht großer Bedarf an spezieller Ausrüstung zur Waldbrandbekämpfung: Waldbrandhaken, Löschrucksäcke, Faltbehälter für Löschwasser, leichte Waldbrandbekleidung. Außerdem möchte der Landkreis eine Raupe anschaffen, um den Transport von schwerem Material im unwegsamen Gelände zu erleichtern, sowie einen sogenannten Abrollcontainer, um alles an den Einsatzort zu transportieren.

„Der Waldbrand in diesem Jahr hat gezeigt, dass mithilfe einer solchen Ausstattung die Brandbekämpfung optimiert werden kann. Mit Unterstützung der Spende von Radeberger Pilsner kann dies realisiert werden“, sagt Stefan Meinel, Geschäftsführer des Vereins der Freunde des Nationalparks Sächsische Schweiz e. V.

Erneut ist auch der Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. eng in die Aktion eingebunden. Geschäftsführer Tino Richter ist dankbar, dass in diesem Jahr weitere Wanderweg-Projekte unterstützt werden. „Nachdem im vergangenen Jahr durch die Aktion hauptsächlich Projekte im linkselbischen Bereich unterstützt wurden, freut es uns sehr, dass nun die nicht so stark frequentierten rechtselbischen Gebiete der Sächsischen Schweiz in den Fokus treten. Die Ertüchtigung dieser derzeit noch wenig bekannten Wege, beispielsweise im Sebnitzer Raum, soll auch zu einer Entlastung der stark frequentierten Routen beitragen.“

### **Rückblick auf die Aktion 2021**

Durch die Aktion „Mein Kasten für unsere Heimat“, die im Jahr 2021 im Lebensmitteleinzelhandel durchgeführt wurde, war eine Spendensumme von 168.495 Euro erreicht worden. Radeberger Pilsner rundete diese auf 170.000 Euro auf.

Weitere Informationen zur Aktion, den fünf Projekten und auch einen aktuellen Stand der Spendensumme finden Sie auf der Website zur Aktion: [www.radeberger.de/unsere-heimat](http://www.radeberger.de/unsere-heimat).

## Über Radeberger Pilsner

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

Heute zählt die Radeberger Exportbierbrauerei zu den modernsten Brauereien Deutschlands und ist noch immer mitten in der Bierstadt Radeberg zu Hause. Deutschlandweit ist die Marke ein engagierter und genreübergreifend agierender Kulturförderer. Im engsten Heimatgebiet in und um Radeberg unterstützt die Radeberger Exportbierbrauerei zahlreiche Vereine, Institutionen und Initiativen zum Wohle der Region. [www.radeberger.de](http://www.radeberger.de)

Quelle/Bildquelle: Radeberger Pilsener

Quelle: SBB Pressespiegel 37.KW 2022

aboutdrinks.com 08.09.2022

Bernd Hoffmann, FBG, 30.10.2022

## Leipziger Gose: Ein Bier ist es offiziell nicht

Die „Gose“ blickt auf eine lange Geschichte in Leipzig und Goslar zurück. Was macht das Traditionsgetränk so besonders?

„Bier“ dürfen wir nicht auf das Etikett schreiben, denn die Gose entspricht nicht dem deutschen Reinheitsgebot“, sagt Jens Gröger, der das berühmte Bierlokal Gosenschenke ohne Bedenken im Leipziger Stadtteil Gohlis führt. Neben Hopfen und Malz kommt in die Gose nämlich noch Milchsäure, Koriander und Salz. Das ergibt einen Geschmack, der dem der Berliner Weiße ähnlich ist, aber noch einen Tick fruchtiger und zitroniger.

„Gose“ bezeichnet ein leicht säuerliches obergäriges Bier, das im Mittelalter in Goslar an der Gose gebraut wurde, daher der Name. Das Gebräu war im 14. Jahrhundert ein echter Exportschlager und wurde weit verschickt bis nach Hamburg, Wien, Sachsen und Belgien. Gebraut wurde die Gose damals nach dem Prinzip der Spontangärung: Die Maische lagerte in offenen Gärbottichen im Keller des Brauhauses, und durch Bierhefen, die von den feuchten Wänden in die Bottiche gelangten, konnte der Sud zu Bier gären. Das Brauhaus Goslar braut zwei Gosen: Die helle und die dunkle Gose, beide mit einem Alkoholgehalt von 4,8 Prozent.

Wenn man sich die deutsche Bierlandschaft anschaut, dominiert heute stark das Pilsener, und der Geschmack des „Premium-Pils“, wie die Großbrauereien ihren Gerstensaft gerne nennen, unterscheidet sich nur noch in Nuancen. So ist es ein kleines Wunder, dass ein Spezialitätenbier in Leipzig überlebt hat, und zudem eine trinkfeste Fangemeinde hat. Nicht nur bei Leipzigern, auch bei Messegästen war und ist die Gose beliebt.

Die Schwierigkeit beim Brauen der Gose ist, den richtigen Zeitpunkt abzapfen, in dem die Maische mit Milchsäure angereichert wird. Dies nennt der Brauer „Einschlag“. Eine andere Besonderheit der Gose ist die Flaschengärung. Dafür gibt es traditionell eine spezielle, dunkelgrüne Flasche mit einem sehr langen Hals, unten ist sie bauchig und fasst einen Liter. „Das Reifen der Gose dauert sechs bis 18 Tage“, weiß Gröger und holt dann noch ein Gläschen hervor, das die Form eines zusammengeklappten Regenschirms hat. Da hinein kam der Kümmel, der früher immer gerne zusammen mit der Gose getrunken wurde. Die Gose dagegen wurde in ein hohes Stengelglas gegossen.

Nicht nur der Herstellungsprozess der Gose ist aufwendiger, auch die Lagerung. Die Gose hält sich nur rund drei Wochen, danach wird sie zu Essig und damit ungenießbar. Weil die Gose, wie die Berliner Weiße, nicht jedermanns Geschmack ist, weil säuerlich, wurde sie in den Gosenschänken mit Leipziger Allasch, einem süßen Kümmellikör, als „Regenschirm“ oder mit Kirschlikör als „Frauenfreundliche“ veredelt. Besonders Frauen bestellen lieber die rötliche Gose.

## **Mythen ranken sich um die Gose**

In Leipzig soll schon Goethe die Gose getrunken haben. Sein Dichterfreund Schiller aber eher nicht. Außerdem soll die Gose der Gesundheit förderlich sein: Sie fördert die Blutbildung, löst Nierensteine, fördert die Milchproduktion bei jungen Müttern und soll des Weiteren die Potenz des Mannes fördern – viele Gründe also, warum die Gose in Leipzig gerne und viel getrunken wurde. Manche sagen der perlenden Gose auch eine Nähe zum Traditionsgetränk der Stadt Frankfurt am Main nach, dem Äppelwoi.

Mitte des 19. Jahrhunderts gab es in Leipzig rund zwei Dutzend Gosenschenken. Heute ist davon nur noch die Gosenschenke ohne Bedenken übrig. Das Haus wurde 1904 von Carl Cajeri erbaut und ist noch heute im Wesentlichen original erhalten. Leider wurden die Anbauten hinten am Biergarten Ende des Zweiten Weltkriegs zerstört, deshalb ist heute nur noch die historische Biedermeierstube offen.

In den 1990er-Jahren kamen ein Vereinsraum und der rustikale Bierkeller dazu. Die Küche, die Toiletten, die Kolonnaden, das Deutsche Zimmer, das Pauliner Zimmer und der Krystallpalast – alles war weg. Dafür können die heutigen Kneipenbesucher beim Brauen der Gose zuschauen. Das Getränk wird im Biergarten in einer kleinen Laube direkt neben den langen Biertischen gebraut, allerdings in etwas beengten Verhältnissen.

Gosenschenke ohne Bedenken – zu diesem Namen kam es durch die Anekdote, nach der Gäste nach dem Genuss der Gose oft aufs Klo mussten und deshalb bei der Bestellung fragten, ob man die Gose trinken konnte. „Ohne Bedenken!“, lautete stets die Antwort des kultigen Kellners Karl Schmidt. So kam die einzig historische Gosenschenke weltweit zu ihrem außergewöhnlichen Namen. Nach dem Krieg länger geschlossen, öffnete das Lokal 1986 während der DDR-Zeit wieder. Somit hatte man in Leipzig einen ganz besonderen Ort in der Kneipenlandschaft der DDR, die zwar über viele Lokale verfügte, deren Standard allerdings meist sehr uniform war.

Der Wiederentdecker der Gose war der Leipziger Lothar Goldhahn. Goldhahn war „Ökonom des Gaststätten- und Hotelwesens“, wie in der DDR studierte Gastwirte genannt wurden. Er suchte eine Gaststätte, die sich vom DDR-Niveau abhob, und stieß auf die funktionslose Gosenschenke. 1984 beantragte Goldhahn einen Gewerbeschein für eine privat geführte Gaststätte, in dem sozialistischen Staat eigentlich ein Unding.

Doch Goldhahn war gerissen und kannte die Spielregeln der Parteigenossen. Er aquirierte Handwerker und Baumaterial, kein leichtes Unterfangen, und konnte 1986 die Gosenschenke in voller Pracht eröffnen. In der an Sensationen armen DDR konnte dies mit Fug und Recht als Sensation gelten, die Zeitungen, bis hin zum Neuen Deutschland, feierten die Eröffnung dieser Leipziger Kneipe. Es gab da allerdings noch ein anderes Problem: Für die Gose wird Koriander benötigt, und dieses Gewürz gab es in der ganzen DDR nicht. Gebraut wurde dann in der Weißbierbrauerei des VEB Getränk kombinats Berlin.

Jens Gröger braut zurzeit drei Gosen: die Rittergutsgose, die Leipziger Gose und die Edelgose. Eine zweite Brauerei in Leipzig, die wieder Gose braut, ist die Ritterguts Gose, die seit 1824 besteht. Sie lässt den Gerstensaft seit einigen Jahren in Reichenbrand bei Chemnitz brauen. Dort werden der Bärenötter Sour Gose – Bock gebraut, eine Mischung aus Gose und Bockbier, wobei auch Orangenschalen und Zimt Verwendung finden, sowie das Urgose Märzen und die Sour Wit Gose, eine Mischung aus belgischem Witbier und Ritterguts Gose.

Quelle: SBB Pressespiegel 41.KW 2022,  
Berliner-Zeitung.de, 09.10.2022

Jens Rothe, FBG, 30.10.2022

## **Armageddon\* fürs Bier?**

Statistische Erhebungen belegen, dass alkoholarme bzw. alkoholfreie Getränke in weiten Kreisen immer beliebter werden. Es erstaunt, dass in dieser Situation auch Getränken mit hohem Alkoholgehalt neben den geläufigen Spirituosen Absatzchancen zugebilligt werden.

So erwähnt Achim Bogdahn in „Unter den Wolken“, seiner lesenswerten Deutschlandsreise auf die höchsten Berge aller 16 Bundesländer, den mittelfränkischen Brauer Georg Zscheu-

schner, der in seiner – wie Bogdahn schreibt, Miniwuzzibrauerei Schorschbräu in Gunzenhausen-Obersasbach den Rekord für das stärkste Bier der Welt hält oder zumindest gehalten hat.

Als dieser nämlich von einem Berliner Bier mit 27% Alkohol erfuhr, stellte er einen Eisbock mit 31% Alkohol her, seiner Zeit Weltrekord. Das rief Konkurrenten auf den Plan und in der Folge wurde mit dem schottischen "Tactical Nuclear Penguin" (32%), "Sink The Bismarck" (41%), "End of History" (55%) Zscheuchner animiert, ein 57%iges anzubieten. Letzteres charakterisiert Bogdahn als stark in Richtung Reinigungsbenzin neigend. Das war aber nicht das Ende der Fahnenstange: Holländer fabrizierten mit "Start the future" ein 60%iges und die Schotten mit "Armageddon" ein Bier mit 65%. Aktuell stände der Rekord mit dem holländischen "Mystery of Beer" bei 70%. Soweit Bogdahn.

Es lohnt sich nicht, über Sinn oder Unsinn solcher Entwicklungen nachzudenken. Schon die Namen der erwähnten "Biere" deuten an, aus welcher Ecke sie stammen. Immerhin sollte aber darauf hingewiesen werden, dass sie keine Getränke sind, die die Bezeichnung Bier im herkömmlichen Sinne verdienen und für die die Herstellungsart, Brauen genannt, zuträfe. Hefen können maximal bis zu 15% Alkohol bilden, im Übrigen im konventionellen Brauprozess auch nur aus einer so hoch konzentrierten Würze, deren Herstellung aber völlig unrentabel wäre.

Hohe Alkoholgehalte können durch Ausfrieren des Wassers aus fertigen Bieren (siehe Eisbock) erreicht werden, in den Konzentrationen, in denen sie von Zscheuchner und Co. angeboten werden, nur durch Aufspritzen. Ausfrieren, Aufspritzen und andere physikochemische Verfahren haben aber mit dem Brauen im herkömmlichen Sinne nichts zu tun. Ein Armageddon für echte Biere ist jedenfalls in naher Zukunft nicht zu erwarten, dafür sollten mindestens die dem Reinheitsgebot verpflichteten Brauer Sorge tragen.

Bezugnahme: Achim Bogdahn, Unter den Wolken, Wilhelm Heyne Verlag München, 2022

\*Armageddon: lt. Bibel Endzeitschlacht, umgangssprachlich: Katastrophe  
Gunter Stresow, FBG, 10.10.2022

## Bormann Gedichte

### Bormann, Edwin (1851-1912)

Der Leipziger Schriftsteller Edwin Bormann (1851-1912) publizierte unter dem Pseudonym Bliemchen. Als studierter Mann befasste er sich neben der Schriftstellerei auch mit der Leipziger Stadtgeschichte. Mehrfach ließ er sich humoristisch über die Leipziger Gose aus. Die Leipziger Ärzte hätten dieses Getränk wegen angeblicher Gefährdung der Gesundheit gern von Leipzigs Stammtischen verbannt, kamen aber gegen die Gosenbrüder nicht an, die mit allem Eifer an der Ausweitung ihrer Gurgeln weiter arbeiteten. Sie erwarteten dadurch ein hohes Alter und störten sich nicht an Nebenwirkungen, wie sie auch Edwin Bormann in seinem Gedicht „Weisheitsregeln eines alten Leipzgersch“ beschrieb. Darin heißt es:

Wennste probst der Gose Saft,  
wappne dich mit Heldenkraft,  
denn de weeßt nicht,  
wird dei Magen ja und amen dazu sagen.  
Drum bevor de rechte Hand  
noch ums Stengelglas sich wand,  
leg aus Vorsicht deine Linke  
uff die Stuwendhierenklinke.

Damit spricht er eine Eigenschaft der Gose an, die andere deutlicher benannten mit: Die erste Gose geht meist in die Hose oder Ein gutes Bier ist die Gose, doch wenn du meinst, sie sei im Bauch, so ist sie in der Hose.

Bormann war sicher kein Bierverächter, wie seine hier folgenden Gedichte „Legende“ und „Wie der Vetter solid wurde“ wohl belegen:

## **Legende**

Carolus Magnus saß beim Met  
Mit ernstem Angesicht  
Und sprach, die Seele gramdurchweht:  
„Das Zeug, das schmeckt mir nicht!  
Mein Arzt verbot mir, ach, den Wein,  
Er wäre Gift für mich;  
Vom Wein kriegt' ich das Zipperlein,  
Vom Met krieg' Schwermut ich.“

Da trat ein Mundschenk vor den Thron:  
„Erlaub' ,ne Frage mir,  
Hast jemals Du, o Herrscher, schon  
Den Durst gestillt mit Bier?“

„Was ist das, Bier? Ich kenn es nicht“.  
„O Herr, ein Gerstensaft,  
der wirklich sehr zu Herzen spricht,  
nicht Gicht, noch Schwermut schafft.

Ein lust'ger Lockenkopf erfand  
mit großem Scharfsinn ihn.  
Zu Hause ist er in Brabant,  
sein Name ist Gambrin.“

Da rief der Kaiser: „Sappermost!  
Her mit dem Kerl! Doch schnell!“  
Und alsobald per Extrapost  
war Mann und Stoff zur Stell'.

Carolus sah den Trank sich an  
mit zweifelvollem Sinn,  
nippt erst am Glas, schnalzt leise dann  
und leer erst setzt er's hin.

Drauf sprach er: „O des Wohlgeschmacks!  
Knie nieder, Freund Gambrin!“  
Und schlug mit seinem Zepter stracks  
zum Hofbräumeister ihn.

„Gebt noch ein Glas! – Nit zu viel Schaum!  
Schön Dank Bräumeisterlein!  
Ich glaub, in hundert Jahren kaum  
Wirst du vergessen sein!“---

Und nun sind tausend Jahre um,  
viel Zeiten ernst und wild,  
im lieben großen Publikum  
verblaßt Carolus Bild.

Dem wackern Männlein aus Brabant  
ward bess'res Los verliehn,  
als König herrscht in jedem Land  
heut weit und breit Gambrin.

## **Wie der Vetter solid wurde**

Am Montag rief der Vetter aus:  
„Heut' geh' um zehn Uhr ich nach Haus!“  
Es wäre sicher auch geschehn,  
wenn nicht, o Pech! dreiviertel zehn



der Ruf „Frisch angesteckt!“ erklang.  
Nun blieb er noch drei Seidel lang.

Am Dienstag sprach er schon um acht:  
„Heut wird nur kurze Schicht gemacht“  
Da trat ein Freund zur Tür herein,  
der ihm vertraut von Kindesbein,  
der als Student am Durst schon litt,  
bis zwei Uhr löscht der Vetter mit.

Am Mittwoch griff er resolut  
Um neun Uhr schon nach Stock und Hut.  
Da sprach der Wirt ihn höflich an:  
„Es gießt, was nur vom Himmel kann!“  
Der Vetter, ohne Parapluie,  
ward innen naß bis drei Uhr früh.

Vom Vorsatz abzuweichen lag  
gewicht'ger Grund vor Donnerstag.  
War doch des Kaisers Wiegenfest,  
wo keiner es sich nehmen läßt,  
sich ganz und voll der Pflicht zu weihn  
und guter Patriot zu sein.

Am Freitag war der Mann aufs neu'  
dem alten Vorsatz wieder treu.  
Da kam das Freudentelegramm:  
„Ein Prinz geboren, rund und stramm!“  
Geh' ohne Vivat heim, wer mag,  
so was passiert nicht jeden Tag!

Am Samstag glückt es ideal:  
Punkt zehn verließ er das Lokal.  
Doch auf dem Heimweg kam ihm bei,  
daß Stiftungsfest des Sportklubs sei.  
Er wandte dorthin seinen Pfad  
und spielte noch vier Stunden Skat.

Heut ist nun Sonntag. – Mittag schon  
sprach er zu mir in ernstem Ton:  
„Heut bin ich un-be-dingt solid!  
Lach' nicht! Ich sage dir, 's geschieht!“  
Jetzt ist's halb zehn,  
Ich will mal sehn,  
wie er das macht, daß un-be-dingt  
der edle Vorsatz ihm gelingt.

Gunter Stresow, FBG, 07.11.2022

## **Trinkers Ruhe**

Ein Trunk'ner lag recht seelenfroh  
an Leipzigs schattenreichen Büschen.  
Er pflegte oftmals wohl sich so  
bei heißen Tagen zu erfrischen.  
Drum war's ihm ganz behaglich da,  
denn als ich im Vorübergehen  
ihn dort verlassen liegen sah,  
- die Nachtluft schon begann zu wehen -  
und ihn befragte, wo sein Haus,  
daß ich dahin, weil guter Dinge,

er allzu voll, ihn sorgsam bringe.  
Da rief er halb ermuntert aus:  
„O, haben Sie nur keine Sorgen,  
Ich liege hier recht wohl geborgen,  
indem es keine Eile hat;  
es dreht sich mir die ganze Stadt,  
wie ich mit großer Lust verspüre  
vor meinen Augen jetzt herum:  
Kommt nun, wie's muß zuletzt doch sein,  
die Reihe auch an meine Thüre,  
so tret' ich ganz gemächlich ein.“

Gunter Stresow, FBG, 07.11.2022

## **Wissenswertes**

### ***Der "Heilige Rasen" des Hamburger Millerntor-Stadions***

Der Marktforscher und Kommunikationsfachmann Peter Bläher bewertet in der Brauindustrie regelmäßig Bieretiketten, in Nr. 7/2022 auch das Etikett eines neuen Getränkes der Brauerei Astra St. Pauli, Hamburg. Es nennt sich "Heiliger Rasen" und soll die Verbundenheit der Brauerei mit dem FC St. Pauli zum Ausdruck bringen. Dazu hat man 80 kg frisches Stadiongras, also Rasen, aus dem Millerntor-Stadion auf 1000 Liter Bier eingebraut. Bläher bezeichnet das so entstandene Produkt immerhin als Bier, während die Brauerei diese Deklaration auf dem Etikett vermeidet. Der Name "Heiliger Rasen" taucht dabei nur auf einem grünen Papierstreifen auf, der über den Flaschenverschluss geklebt wurde. Der "Heilige Rasen" mit 4,9 Vol.% Alkohol schmecke frisch, sei süffig und lecker.

Man darf gespannt sein, wie dieses Getränk angenommen wird, schließlich sind Menschen keine Schafe – oder?

Nicht unbedingt zustimmen kann man auch der Ansicht, die Bläher am Anfang seiner Bewertung geäußert hat, dass nämlich heute ein sehr guter Braumeister vor allem ungewöhnliche Bierideen haben müsse, also nicht nur geläufige Biersorten in hoher Qualität zu liefern habe, sondern neue Sorten entwickeln müsse. Die Craftbeer-Brauer mögen sich das auf die Fahne geschrieben haben. Mit jedem Sud einen neuen Bierstil zu kreieren, ist nicht Aufgabe wirtschaftlich geführter herkömmlicher Brauereien.

Gunter Stresow, FBG, November 2022

### ***Böhmisch Brauhaus in Großröhrsdorf stellt im Februar den Betrieb ein***

Das Böhmisch Brauhaus in Großröhrsdorf im Landkreis Bautzen hat seine Schließung angekündigt. Wie das Unternehmen mitteilte, werde man den Betrieb im Februar kommenden Jahres einstellen. Damit endet die mehr als 130-jährige Brautradition am Standort. Das Böhmisch Brauhaus war 1887 als Dampfbrauerei eröffnet worden.

#### **Kosten steigen, Fachkräfte fehlen**

Gründe für die Schließung seien gestiegene Kosten bei den Vorprodukten. So hätten sich die Preise für Kronkorken innerhalb eines Jahres um 60 Prozent erhöht. Diese könne man nicht auf den Bierpreis umlegen, da bereits in der Vergangenheit immer mehr Kunden auf Billigbiere ausgewichen seien, so das Unternehmen. Verschärft werde die Lage außerdem durch die explodierenden Energiepreise und den Fachkräftemangel, auch bei Brauern.

Quelle: SBB Pressespiegel 39.KW 2022,  
MDR Sachsen, 23.09.2022

Bernd Hoffmann, FBG, 30.10.2022

### ***Bier aus dem Müglitztal***

Nach über 20 Jahren Braukunst, endete im Jahre 2021 die Ära der Schloßbrauerei Weesenstein. Diplombraumeister Ulrich Betsch schaut aber optimistisch in die Zukunft. Er glaubt weiterhin an die Region Müglitztal und wird in Zukunft sein Bier gleich um die „Ecke“, im

Schloss Maxen brauen. Dort wird der ehemalige Pferdestall zur Braumanufaktur umgebaut. Die Eröffnung ist für 2023 geplant.

Quelle: Morgenpost vom 17.08.2022,  
Jens Rothe, FBG, 18.11.2022

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

1. In vielen Städten Sachsens war der Gregoriussingumgang, bei dem der Kantor für seine Sänger ausreichende Mengen Bier zur Verfügung halten musste, ein gern geübter Brauch, der aber wegen Entartung 1835 durch das Volksschulgesetz eingestellt werden musste.
2. In Sohland amtierte seit 1643 der Pfarrer Georg Gerschner, der nach 12jähriger Dienstzeit seiner Lehnherrschaft einen Revers unterschreiben musste, daß er: 1. Das Kretzschamgehen soviel wie möglich meiden 2. Spiel und Tanz gänzlich einstellen, es sei denn auf der Pfarre oder bei redlichen Leuten ein christlich mäßiger Ehrentanz, 3. Die Schlaghändel unterlassen und 4. Das Bierschenken auf der Pfarre gänzlich einzustellen habe, es sei denn, es wären redliche Leute bei ihm und das Bier stamme aus dem Kretzscham oder eine kranke Person gelüste nach seinem Bier.
3. In manchen Gegenden wurden auch Käufe durch Trünke von Wein und Bier besiegelt. Man nannte das „Gleichkauf“, auch Leitkauf oder Trunkkauf.

Aus: Alte Sächsische Kirchengalerie (1837-1844) und Neue Sächsische Kirchengalerie (1900-1910)  
Gunter Stresow, FBG, November 2022

## **Vereinstermine I. Halbjahr 2023**

Angaben ohne Gewähr, Änderungen sind jederzeit möglich

<b>Januar 2023</b>	entfällt	Vereinstreffen im Seminargebäude
<b>10. Februar 2023</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen mit Vorstandswahl im Seminargebäude
<b>10. März 2023</b>	17:00 Uhr	Vereinstreffen im Seminargebäude
<b>22. April 2023</b>	35. Dresdner Tauschtreffen, SoccerArena	
<b>Mai 2023</b>	entfällt	Vereinstreffen im Seminargebäude
<b>09. Juni 2023</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 2023**

**28. Januar 2023** D-72818 Trochtelfingen  
IBV-Tauschtreffen unter der Schirmherrschaft des Albquell-Bräuhaus Auberger & Schmid GmbH u. Co., Lindenplatz 6

**25. Februar 2023** D-15517 Fürstenwalde  
IBV-Tauschtreffen in der RHB Ratshausbrauerei, Am Markt 1.

**24./25. März 2023** D-86368 Gersthofen  
IBV-Tauschtreffen mit IBV-Jahreshauptversammlung im Gasthof Stern, Kirchplatz 10

**03. Juni 2023** D- 99510 Apolda  
FvB-Tauschbörse unter der Schirmherrschaft der Apoldaer Vereinsbrauerei GmbH.



## Mestroy sagte einst:

„Das größte Malheur aber  
ist, wenn Einer vor lauter Hunger  
einen solchen Durst hat, daß er  
gar nicht weiß, wo er heute Nacht  
schlafen soll.“



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

Titelseite: Lutz Schmidt

Rückseite: Gunter und Dagmar Stresow, FBG

Redaktionsschluss für die Ausgabe II/2023 ist der 20.02.2023

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