



# GAMBRINUS INFO

*Bulletin de liaison de la Confrérie Gambrinus*

No 19

Janvier 1996

## Editorial

Le Conseil d'Administration a dû constater depuis quelques mois une désaffection de plus en plus prononcée du "Gambrinuskeller". Le phénomène est devenu tellement grave que depuis un certain temps nous enregistrons un résultat déficitaire au niveau de la comptabilité de la cave.

Dans ce contexte il faut savoir que les rentrées se limitent aux dons des visiteurs (souvent faibles, voire inexistantes), alors qu'au niveau des dépenses on note le loyer, l'entretien, les frais d'électricité, d'eau et évidemment le coût des boissons.

Soucieux d'une gestion saine de nos avoirs, le conseil d'administration doit donc envisager une fermeture de la cave, à moins d'un renversement de la courbe à brève échéance.

Nous lançons donc un appel à nos membres de participer nombreux à l'opération de sauvetage. Une visite de la cave vaut toujours le déplacement, non seulement pour assainir ses finances, mais également pour l'ambiance confraternelle qui y règne, et les bières spéciales, souvent uniques, que vous pouvez y déguster!

James Junker

Léif Béierologen,

Dës läscht wor ech am Keller am Stadgronn, an ech hun mer e puer genësseg Himpercher zu gemitt gefouert. Et woren nët vill Gambrinusbridder do, mä dat huet näischt ausgemaach. Hannert der Zaapmaschin stong den James an huet wonnerschéi Kréinecher produzéiert. Nët nëmmen um Béier, mä och op enger ganzer Rétsch vun Idien, déi nëmmenesou aus him erausgesprudelt sin. Ech duecht, ma deem kommen d'Idien méi séier wéi de Claude ka rieden, an dat wëllt schon eppes son. Den James muss vum Gambrinus an enger Spezialbrauecht gebued gi sin, well hie schäfft permanent am Vollen. Respekt virun esou engem Kârel. Dat muss och emol eng Keier Idor an dâitlech gesote gin. Ech jiddenfalls wees elo, wou déi heemlech Eminenz vun onser Bruderschaft sëtzt.

Wéi mer dunn do stongen, as rieds gewiescht vun engem Artikel fir de "Gambrinus - Info". Well ech just op der Sich wor fir Dokumentatioun vun Eiskellere vu fréier ze fannen, duecht ech mer, ech géing dat Thema e bës'che méi no beliichten. Ech hun nämlech am Pafendal nach zwee esou Eiskellere vun der Brauerei Funck-Nouveau (Funck-Bauer) erëm entdeckt. Alles, wat vu no oder fären mat Béier eppes ze dun huet, sprécht onsereen jo gläich

un, an da gi mer nervös, zabeleg an duuschtereg. Eng Bibliothék hu mer an der Bruderschaft, an do wärt alt schon eppes dran ze fanne sin, huet de Claude gemengt. D'Idi koum iewer vum d'James.

Déi Eiskellere, vun deenen ech schwetzen, leien an der Hiel (rue des Trois Glands) a sin nach an engem relativ gudden Zoustand. Mä wat huet et genau op sech mat deenen Eiskellere. Si sin 14 an 18 Meter déif an ongeféier 6 Meter breed, deelweis aus der Fiels erausgebrach. Op béid Säiten sin se ongeféier 0,60 Meter méi héich wéi an der Mëtt. Vürdrun leit e Pëtz. Esou vill iwwer d'Situatioun.

Ech hu mech drun erënnert, dass mëng Mamm mër alt verzielt huet, dass, wann hire Papp oder de Grouspapp Duuscht hat, dann huet si mussen niewendrun an d'Pafendaller Brauerei e Krou "Klengé Béier" siche gon. Mat dem Wuert "Idenge Béier" hun ons Viirfuere dee Béier gemengt, denn nach nët gelagert an ausgereift wor. (Jungbier, seet de Präiss).

Elo komme mer der Saach vun den Eiskellere scho méi no. D'Lagere vun Béier verlaangt e liddle Raum, an dat wor fir d'Brauer fréier dee gréisste Problem. "E gudde Keller as en halwe Brauer" seet

d'Sprechwuert. An e gudde Keller huet geheescht, vill Eis lagere an exzellent Lagerméiglechkeeten schaaffen. Besonnesch beim Wanterbéier, (deen am Wanter gebraut gouf fir am Summer ze drénken) hu gudd Conditionne musse besten, fir dass d'Braecht nèt sauer géing gin. An dofir hu se sech deemols spezial Eiskellere ugeluegt.

Gudd Conditionne hun an der Pafendaller Brauerei sälwer, déi an der Mëllechgaass (rue du Moulin) mëtten am Wunnquartier stong nèt bestan. De Brauer huet sech also mussen eng afale loossen. Dofir sin dann Eiskellere gebaut gin, déi 200 Meter vun der Brauerei ewech louchen.

Mäi Papp, en ale Béierfuuss, schliesslech huet en 40 Jor laang bei de Funck'en a beim Lentz am Stadgroun an der Funck-Bricher Brauerei geschafft, hat mer emol verzielt, dass am Descherwee (rue St. Matthieu) am Pafendall eng grouss Eiskaul bestanen huet, wou déi aus der Brauerei ëmmer Eis fabrizéiert hun.

Dat Eis as dann erausgebrach gin, an an d'Eiskellere an d'Hiel gefouert gin. Dëst Eis huet mussen bis de nexte Wanter duerhalen. Aner Brauereien haten eeje Weieren, fir Eis ze kréien, oder, wann et méi séier an a méi kleng Quantitéiten gebraucht gouf, as en "Eisgaljen" opgeriicht gin. En Eisgaljen as eng Konstruktioun aus Holz, wou ëmmer erëm Waasser driwer geschott gouf, wat zimlech séier gefruer as. Schlëmm wor et deemools, wann et kee kale Wanter gouf. Ech hu gelies, dass an Deitschland Brauereien alt Eis aus de Bierger mam Zuch komme gelooss hun, fir am Summer iwver d'Ronne ze kommen. Fir de Brauer wor de Keller deemools dee wichtigsten an deen deiersten Deel vu sénger ganzer Anlag.

Fir komplett ze sin, well ech drun erënnere, dass, ir den Ingénieur Linde séng Eismaschin erfondt hat,

am waarme Summer praktesch nèt gebraucht konnt gin, jiddenfalls nèt ënnergäreg, well d'Gärung produzéiert zousätzlech Hëtzt, an ouni Eis wären d'Gärtanken esou ze son iwergelacht.

An den Eiskellere as d'Eis dicht laanscht d'Seiten opgetässelt gin, op d'Quaie'n ronderëm. D'Eis louch also méi hëich wéi de Buedem vum Lagerkeller, wou d'Béierfässer stongen, sou dass déi kal Loft ganz einfach no ënnen gerëtscht as an de Béier käll gehalen huet. Bei enger anere Zort Kellere gouf iwver dem Lagerraum e ganze Raum einfach voll Eis getässelt. D'Conditionne woren also fir déi Zäit maximal, an ons Grousspäpp konnten och am waarme Summer e gudde kille Himpchen drénken. Ei, wat e Genoss.

Léif Béierologen, op är Gesondheet,  
den Théato's Fern

N.B. Wéi ech aus dem Keller gekroch sin, hat ech eng kleng Hippchen. Mä dat huet mer nèt leed gedon. Nuets, am Schlof, as den James mer begéint an huet gepëspert: " Fern, komm d'next Woch erëm". Ech wor déi Woch duerno erëm am Béierkeller präsent, et huet mer gudd gefall.

N.B. Merci dem Claude fir d'Asiicht an ons räich Bibliothéit.



Distillation de la Béiwenger Béierdrepp  
Gast Lux et C. Lorang

### Béierdrepp

En hommage à notre distillateur Monsieur Gaston Lux, décédé accidentellement il y a quelques

mois, nous avons décidé de conférer à notre eau-de-vie de bière l'appellation "Béiwenger Béierdrepp, cuvée Gast Lux".

Cette eau-de-vie qu'on peut taxer d'unique au Grand-Duché est vendue dès à présent à la Cave Gambinus au prix de 200 francs par bouteille de 20 cl, les réservations n'étant pas admises. Il est rappelé dans ce contexte que la vente est strictement réservée à nos membres et qu'en raison de la série limitée à 189 bouteilles chaque membre ne peut prétendre qu'à 5 bouteilles au maximum. Les retardataires risquent donc de se retrouver les mains vides.

Nous tenons à remercier vivement au passage Madame Gast Lux qui nous a aidés et soutenus dans la finition du divin breuvage préparé par feu son mari et ce en dépit du cruel destin qui venait de s'abattre sur elle.

Un merci aussi à la Brasserie de Diekirch pour son don de bière spéciale.

James Junker

### Bistrot, Bistrot !

Wer wird sich schon über den Ursprung der Schankwirtschaft Gedanken machen, wenn er zur Erfrischung oder zu einer Verabredung ein reich beschicktes "Café" betritt? Schankwirtschaft, so heisst die offizielle Bezeichnung! Zwar sagt man, dass derjenige der "nichts wird, wird Wirt" so scheint es doch, dass dieser Beruf seine Bedeutung hat: Schwerwiegende Vergehen werden mit dem Verlust der bürgerlichen Rechte bestraft, dazu gehört, der Gesetzgeber betont es ausdrücklich,

Ausdruck "Bistrot" mit. Wussten Sie schon, lieber Leser, dass "Bistrot" eines der seltenen Wörter ist, das aus der russischen Sprache stammt? Als des Zaren Soldaten die Armee Napoleons bis ins Innere Frankreichs und nach Paris verfolgten, fragten sie, war es vor Durst oder aus Vorwitz, französisches Eau-de-vie zu kosten, "bistrot, bistrot?"

Übrigens aus der selben Zeit haben auch wir in Luxemburg einen russischen Ausdruck bewahrt: unseren "Napoleonsdinger" brachten den "Kaseweck" (russisch Kasawaika) mit. Wissen Sie noch was das ist?

Dr Joseph Mersch

### Ordentliche Generalversammlung der G.G.B.

In der Tradition der letzten Jahre war unsere Bruderschaft auch dieses Jahr wieder bei der ordentlichen Generalversammlung der Gesellschaft für Geschichte und Bibliographie des Brauwesens vertreten, die am 27. Oktober 1995 in der idyllischen Stadt Jever in der Nähe von Wilhelmshaven stattfand. Das antike und urige Brauhaus der Brauerei Jever war Theater der Versammlung zu der sich ungefähr 30 Mitglieder eingefunden hatten.

Aus dem wie immer sehr ausführlichen Bericht des nach arger Krankheit Gott sei Dank wieder genesenen Geschäftsführers, Herrn Doktor Schultze-Berndt, kann man es sich nicht verkneifen sein herrliches Antwortschreiben bezüglich des lächerlich anmutenden Austrittswunsches (wegen einer Ausgabe von 200 DM!) des Gründungsmitgliedes Hacker-Pschorr Brauerei herauszuheben. Erwähnt sei auch der fachkundige Vortrag des Stadthauptlings über die "Tausendjährige Geschichte Jevers".

Nach einem köstlichen Abendmahl, das natürlich mit gutem Jeverpils begossen wurde, schloss man die Versammlung gegen 22 Uhr.

Tags darauf kam es zu einem Besuch der sehr modernen, jedoch architektonisch gut inmitten des Städtchen Jever, eingepaarten Brauerei Jever unter der fachkundigen Führung des Oberbraumeisters Hans-Peter Heyen. Die Brauerei Jever ist seit einigen Jahren auf ständigem Erfolgskurs und hofft 1996 seinen Ausstoß auf 1.500.000 Hektoliter zu steigern. Eine weitere Vergrößerung der Brauerei wurde demnach schon geplant.

James Junker



Brau 95 Nürnberg  
C. Lorang, W. Jorzik, G. Brehmer, J. Junker

### **Rückschau Brau '95**

Vom 16. bis 18. November 95 fand die bekannte Fachmesse der mittelständischen Braubranche in Nürnberg statt.

Die Gambrinus Bruderschaft Luxemburg, vertreten durch eine 4-Mann Delegation (Pierre Cloos, Hilmar Hunumel, James Junker und Claude Lorang) hatte im Saal 'Lübeck' die Generalversammlung der E.K.B.M.S. ('Eurobierstrassen') organisiert.

Dieser wohnten direkt, beziehungsweise per Prokura, ca. 30 Mitglieder und Kandidaten bei.

Nach Abhaltung der Regularien wurde der neue Vorstand gewählt, dem ausser der GBL folgende Mitglieder für das folgende doppelte Geschäftsjahr angehören:

- das Nationale Brauereimuseum Alkmaar (NL), vertreten durch Herrn Bartholomeus Schiphorst,
- die 'Eurobière' aus Strassburg, vertreten durch Herrn Jean-Claude Colin,
- das Organisationskomitee des Mendiger Gambrinusfestes, vertreten durch Frau Margaret Rawert,
- die 'Vereniging voor Brouwerijgeschiedenis t'Hamerken' (Brugge), vertreten durch Herrn Paul Vanneste.

Selbstverständlich wurden auch diesmal wieder auf der Brau interessante Kontakte im Rahmen des künftigen Brauereimuseums in Biwingen und seiner geplanten Gasthausbrauerei geknüpft.

Einige Neuerscheinungen aus der Brauwelt wurden ebenfalls für unsere Fachbibliothek erworben.

Als Krönung galt natürlich die schon fast obligate Einkehr bei unserem Freund und Mitglied "Schorsch" Brehmer, in Gräfenberg und seiner lieben Familie, deren Gastfreundlichkeit wir seit Jahren, leider bis dato ohne Erfolg, zu erwidern versuchen.

Schorsch hat eben als Brauer- und Mälzmeister, mit Brauereigaststätte, Jagd, Museum, Schnapsbrennerei, usw... "nie Zeit" für einen Besuch in Luxemburg.

das Recht Schankwirtschaft zu halten.

Vor hunderten vor Jahren oder mehr, mag es gewesen sein, entstand dieser Beruf quer durch unsere Gegenden, vielleicht früher oder später auch anderswo.

Es waren Landwirte.

Mehr oder weniger freie Landwirte produzierten Lebensmittel, etwas mehr als sie zum Eigenverbrauch bedurften. Den Zehnten mussten sie selbstverständlich abgeben: "Von dem Honig, von dem Wachse, immer zahlen muss der Sachse" berichtet der Dichter. Dorfbewohner kauften mit ihrem kargen Lohn, was sie nicht selbst erstellten, manchmal blieben sie eine Weile, schwatzten, tranken auch ein Glas, es mag Wasser gewesen sein. Auch Wanderer zu Fuss oder zu Ross hielten an. "Wanderer hier ruhe eine Weile, dann zufrieden weiter eile." Im Vorbeigehen stillten sie Hunger und Durst. Das alles geschah in der hauseigenen Stube, in der Grossmutter spann, Kleider flickte und die Kinder versorgte.

Was gab es zum Essen? Brot mit einer Auflage. Zu trinken? Wasser von der Pumpe, die vor dem Hause frisches, klares Wasser spendete, Milch, "Brach", Branntwein. War gerade gebraut worden, konnte man auch Bier trinken.

Weshalb sollte man nicht einmal zu dritt oder gar zu viert verweilen und über das schlechte Wetter, den habgierigen Lehnsherrn reden, über wilde Tiere und fesche Mädchen. So wurde die Stube neben Ausschank auch zum Versammlungsraum.

Die Kirche, die eigentlich zu diesem Zwecke bestimmt war, mauserte sich immer mehr zur Amtsstube. zum hochhoffiziellen Verhandlungssaal. Hier besprachen die Vertreter der Dorfbewohner

gemeindeeigene Probleme und Massnahmen, wählten ihren Ältestenrat, aber auch die Hebamme. Mehr und mehr diente die Kirche "der geistigen Sammlung" wurde zur "besten Stube" der Ortschaft. Nur frisch gewaschen und im Sonntagsdress strömten die Einwohner dorthin.

#### Öffnung zur Welt

Nebenbei bot man dann auch in der Schankstube nicht selbst produzierte Lebensmittel an: Salz, Gewürze, auch Seife, Soda und mehr. Das kam von nah, aber auch aus der Ferne. So befanden sich in den selben Mauern: Landwirtschaft, Zwischenhandel, Verteilung, Ausschank und Versammlungssaal.

Später dann räumte man das alles in einen eigens hergerichteten Raum: Eigenproduktion und Angeliefertes: der Krämerladen war geboren. Nostalgisch reden wir heute vom "Tante Emma Laden", Hora ruit, die Zeit läuft. Essen und Ausschank blieben in der Stube.



Happfestival zu Nospelt September 95

Die "Grossfamilie", um einen modernen Ausdruck zu gebrauchen, verteilte sich nach und nach die Arbeit. Der Hausherr bestellte das Feld, betrieb Landwirtschaft und Viehzucht. Seine Frau kümmernte sich morgens in der Frühe um den Schweinestall, dann aber auch tagsüber um den Krämerladen. Grossvater versah den Ausschank, oft zusammen mit dem "Monni

beim Haus". Beide sorgten aber auch für Ordnung und Sauberkeit auf und um den Hof. Grossmutter spann, strickte, häkelte, flickte die Kleider, versorgte gleichzeitig die Kinder. War Not am Mann, wusste aber jeder Hand anzulegen.

#### Der Wohlstand

Mit steigendem Wohlstand, aufblühendem Handwerk, später mit beginnender Industrialisierung kamen mehr und mehr an Sonn- und Feiertagen, manchmal auch abends, die Männer zum Plausch und zum Kartenspiel.

Die Aufteilung, heute würde man von Spezialisierung reden, wurde zur Notwendigkeit. Die Geschwister teilten sich die Aufgaben: der Älteste und Stärkste behielt die Landwirtschaft. In einem Haus nebenan führte sein Bruder die Gastwirtschaft. Eine Schwester betrieb den Krämerladen, während ihr Mann ein Handwerk ausübte. Um der Kundschaft entgegen zu kommen positionierte der Ausschank sich; sei es mitten im Dorf, an einer entstehenden Industrie.

Wie gestaltete sich die Entwicklung in der Stadt? Der Ausschank war oft Verkaufsstelle einer Brauerei, entstand aber auch im Zentrum eines Wohnviertels, auf einem freien Platz, bei einer Kirche.

#### Am Anfang war der Wirt

Nun aber noch kurz einige Überlegungen zu verschiedenen Benennungen: Schankwirtschaft ist wie gesagt der Ausdruck der Wahl; auch sprach man von Gastwirtschaft, gehörte Gästezimmer hinzu? In der Wirtschaft, wie schon bemerkt, heisst der Betreiber "Wirt". "Ech gin bei de Wirt" sagte mein Onkel aus dem Ösling. Aus Frankreich brachten unsere Studenten den

Unser innigster Wunsch für '96 sei demnach, dass Rudi Strehl aus Walkersbrunn (der ja schon stolz auf seine schöne Gaststätte, seine eigenen Schnäpse und Spezialitäten aus der Haus-schlachtung sein kann) oder Herr Hofmann aus Hohenschwärz, ebenfalls ein urfränkischer Brauer, der wohl als einer der einzigen weit und breit mit seinem edlen dunklen Gerstensaft (z.B. dem Festbier), der Lindenbräu Paroli bieten kann, unseren Schorsch zum Reisen nach Mosel...-Franken überzeugen kann.

Claude Lorang

## En bref:

Carlsberg braut Bier in Indien

Die dänische Carlsberg-Brauerei hat mit der indischen United Breweries die Gründung eines Gemeinschaftsunternehmens vereinbart.

Damit sei Carlsberg A/S die erste internationale Brauerei, die Zugang zum indischen Markt erhalte, teilte Carlsberg in Kopenhagen mit.

## Année Jubilaire

L'année 1996 signifiera pour la CGL la fête de ses 10 ans d'existence (déjà!) . Un *appel* est lancé aux membres de nous soumettre dans les meilleurs délais (jusqu'au 1er mars au plus tard) des propositions relatives à des manifestations susceptibles d'être organisées. Il va de soi que, le cas échéant, les propositions en question seront accompagnées d'une inscription sur une liste de volontaires encadrant

l'organisation des manifestations à réaliser.

## Assemblée générale ordinaire

L'assemblée de la CGL se tiendra en date du vendredi 19 avril 1996 à 19h30 au Centre Culturel à Bivange.

Date à retenir dans votre agenda!!

## Rappel cotisations

Le trésorier signale qu'une trentaine de cotisations de l'année 1995 restent impayées, malgré le rappel renseigné au dernier Gambrinus Info!

Il est rappelé à cet égard l'article -2 de nos statuts: " le conseil d'administration peut considérer comme démissionnaire le membre qui n'a pas payé sa cotisation deux semaines avant l'assemblée générale appelée à statuer sur les comptes de l'exercice pour lequel la cotisation est due."

## Location de la cave Gambrinus

Nous tenons à signaler que la cave Gambrinus peut être louée pour une soirée privée aux conditions suivantes:

- membres:  
location 2.000 Luf, caution  
2.000 Luf et prix des boissons
- non-membres:  
location 3.000 Luf, caution  
8.000 Luf et prix des boissons

Pour plus de détails ou une réservation prière de contacter le secrétariat.

Dorénavant, une soirée spéciale "Bières en bouteilles" se tiendra le 2e mercredi du mois à la cave Gambrinus.

La première est fixée au mercredi 14 février 96.

## Festival brassicole:

Nos membres Raymond et Roland Munhowen annoncent un festival brassicole dans les locaux des établissements Munhowen à L-2529 Howald, 30 rue des Scilläs, les 27 et 28 avril 96. La Confrérie participera sans doute d'une certaine manière.

présente sa nouvelle carte à partir du 1.1.96.

Nombreuses spécialités luxembourgeoises.

Cadre rustique avec rôtissoire.

Braustübl (Café et Restaurant)

Jouvence et Wagemans

273, route de Neudorf

L-2221 Luxembourg

Tel: 43 10 81

Il est rappelé que notre livre "Onse Be'er ass gudd" ainsi que les pins de la Confrérie et de la CEMERB sont toujours en vente en particulier à la Cave Gambrinus aux conditions suivantes:

- livre 1885 francs
- un pins 150 francs
- deux pins CGL 250 francs
- trois pins 400 francs

## Bière et bouquins

Les livres ci-dessous énumérés ont été acquis par la confrérie au cours des derniers mois et sont venus enrichir notre bibliothèque:

- Biergärten in der Fränkischen Schweiz von S. Mack und A. Kliner (180 Seiten)
- Biergärten von Adlitz bis zur Zabo-Linde von S. Mack, B. Braun und A. Kliner (340 Seiten)
- Die besten Bayerischen Wirtshäuser in München und Umgebung von U. Reisch (123 Seiten)
- Die schönsten Biergärten in München & Umgebung von R. Schröck (95 Seiten)
- Die besten Landgasthöfe in München & Oberbayern von U. Reisch (119 Seiten)
- Die schönsten Pubs von London von A. & B. Behrendt (223 Seiten)
- Die schönsten Bistros von Paris von W. Siebeck (446 Seiten)
- Bierbrauen für jedermann von M. Hlatky & F. Reich (124 Seiten)
- Hopfenzeichen von C. Pinzl (161 Seiten)
- "Heute back' ich, morgen brau' ich..." von I. Krauss (134 Seiten)
- Der deutsche Durst von R. & M. Hübner (263 Seiten)
- Bier über 1000 Marken aus aller Welt von M. Jackson (288 Seiten)
- Die neue Fränkische Brauereikarte von S. Mack (205 Seiten, Ausgabe 1996)
- Les Vignes du brasseur par J-C.Colin (59 Pages)



Layout: Romain Promme  
Rédacteur en chef: James Junker  
Conçu sur ordinateur: Tree Top  
Imprimerie: Panasonic KX-P4400  
Photos: Logitech ScanMan 256  
Distribution: P&T