



Inhalt

Eisbrecher und Eiskeller	1
Bilanz 2022	2
Die Geschichte hinter dem Objekt	3
Preisausschreiben	4
Unsere nächsten Aktivitäten	6
In der Pipeline ...	6
Das geschieht auf der anderen Seite der Grenze	7
Spenden+ Impressum	7

Eisbrecher und Eiskeller

Unser Kollege Jean-André Stammel verfasste vor kurzem einen interessanten Artikel über die Eiskeller in Luxemburg-Stadt, der in der Ausgabe 126 der Zeitschrift "ons stad" veröffentlicht wurde.

<https://onsstad.vdl.lu/>

In Ergänzung zu diesem Artikel und ohne allzu sehr ins Detail gehen zu wollen, möchten wir unsere Leser darüber informieren, dass es unterschiedliche Arten von Lagerkellern in unserer Region gab.

Einige Keller waren unterhalb der Brauerei (wie z.B. in Diekirch Bamerthal), in einem Nebengebäude (Pierrard in Mellier, Hentschke in La Soye, Mousel in Clausen, usw.), unterirdisch installiert oder auch in die Felswand gegraben (Luxemburg-Stadt, Diekirch, usw.). Diese Lagerräume wurden während des Winters mit Eis gefüllt, damit das Bier das ganze Jahr über unter optimalen Bedingungen reifen konnte.

Diese Keller waren nicht nur für die Brauereibranche relevant, denn auch andere Berufe benötigten einen Ort zur Kühlung, wie z.B. die Metzger, Apotheker usw. Im Falle von Eismangel infolge eines zu warmen Winters, wurde dieses in Eisenbahnwaggons aus den skandinavischen Ländern importiert.

Mit der Erfindung von Maschinen, die künstliche Kälte herstellen konnten, ging die Kultur der "Eisbrecher" nach und nach verloren. Diese Männer waren mit einem Stock ausgerüstet, an dessen Ende eine schwere Eisenkugel befestigt war mit der sie es schafften, das Eis zu brechen. Außerdem verfügten sie über Eissägen und große Zangen, um den Eisblock aus dem Teich zu

Der Eiskeller der Brasserie de la Soye. Man erkennt im Vordergrund sehr gut die Förderbandbehälter, die dazu dienten, die Eisblöcke hoch zu befördern, um sie anschließend in dem großen Gebäude einzulagern.

ziehen - manchmal auch einen Schlitten, um den Eisblock nach der Bergung zur Straße zu ziehen, wo sie ihn dann auf ihren Wagen luden. Diese Blöcke wurden anschließend an die Brauereien verkauft, sofern die Eisbrecher auf eigene Rechnung arbeiteten.

Die erste Anlage für künstliche Kälte wurde in unserer Region 1884 in der Brauerei in Diekirch installiert, gefolgt von der Brauerei Henri Funck

im Jahre 1892. Mit diesen modernen Anlagen benötigten die Brauereien kein Eis mehr für die Herstellung ihres Bieres. Nur einige Abfüller wurden noch mit Eis versorgt, bis dieser Geschäftszweig nach dem Zweiten Weltkrieg endgültig verschwand.

YC ● MD



Gigantische Keller wurden 1882 bis 1884 in der Nähe des Bahnhofs Diekirch erbaut.

Bilanz 2022

Die Bilanz 2022 unseres Vereins kann als optimistisch bezeichnet werden. Die immer noch andauernde Pandemie hatte zur Folge, dass ein Teil unserer regulären Aktivitäten nicht stattfand. Die Gesamtzeit, die wir für unsere ehrenamtlichen Tätigkeiten aufbrachten, ging um rund 30 % zurück. Dies ist darauf zurückzuführen, dass wir derzeit eine große automatische Kronkorken-Maschine renovieren. Da beim Schleifen viel Staub entsteht, kann diese Arbeit nur im Freien stattfinden. Die Monate Februar und Dezember waren jedoch von großer Kälte geprägt, während eine Hitzewelle im August uns daran hinderte, vernünftig zu arbeiten.

Auf der anderen Seite haben wir mehr Zeit für historische Recherchen aufgewendet, und zwar wegen eines neuen Buches, das derzeit in Arbeit ist. Das Layout dieses Buches umfasst bislang

114 geschriebene Seiten, die in diesem Jahr noch überarbeitet und lektoriert werden. Das Layout wird 2024 beginnen.

Schlüsselzahlen zum 31. Dezember 2022:

Im Jahr 2022 wurden 1.020,10 ehrenamtliche Stunden geleistet, davon entfielen 12 % auf Renovierungen, 24 % auf historische Recherchen und 20 % auf die Archivierung. Die Summe aller bisher geleisteten Stunden beträgt nun 38.767,65 Stunden. Unsere Datenbank enthält 6.449 historische Fotos, 10.777 Zeitungsartikel und 6.032 Dokumente. Die Gesamtzahl der Dateien beträgt 75.472 Stück.

YC ● MD

Die Geschichte hinter dem Objekt

In dieser neuen Rubrik bieten wir Ihnen Hintergrundinformationen zu einem unserer bekannteren Exponate.

Für diese erste Ausgabe haben wir das Taschenthermometer der Brasserie de Diekirch ausgewählt. Dieses kleine Gadget, das unauffällig in jede Hemdtasche passte, war wahrscheinlich von den Marketingverantwortlichen der Brauerei entwickelt worden und bezog sich auf die "Schankschule" der Brauerei.

Die "Schankschule" wurde am 1. Februar 1966 eröffnet und stellte eine Premiere in der luxemburgischen Brauereiwelt dar. Das Ziel war es, den Kundenservice zu verbessern und dadurch die Menge des verkauften Bieres zu erhöhen. Und tatsächlich entsprach diese Initiative einer wachsenden Nachfrage. Zu dieser Zeit wurden viele Kneipen von Frauen geführt, da ihre Männer in einer Fabrik oder in der Landwirtschaft ihr Brot verdienten. Daher übten sie ihre Arbeit so aus, wie sie es für richtig hielten - und das mit sehr unterschiedlichen Ergebnissen in den einzelnen Betrieben.

Die Debitorenschule sollte hier Abhilfe schaffen und die Qualität der Dienstleistung auf einem

hohen Niveau vereinheitlichen. Die Teilnehmer der Zapfkurse wurden nicht nur in die Geheimnisse der Bierherstellung eingeweiht, sondern lernten auch, wie man mit Fässern umgeht, wie man sie lagert, wie man den CO₂-Zufluss reguliert, wie man Zapfanlagen richtig wartet usw. Sie lernten, wie man ein perfektes Bier mit einer schönen Schaumkrone in ein Glas ausschenkt, das mit klarem Wasser ausgespült wurde. Und nicht zu vergessen die Marketingseite, die darin bestand, das Logo auf dem Glas zum Kunden hin zu drehen, saubere Bierdeckel zu verwenden, Tulpengläser mit einem Pilsdeckchen zu versehen, das Bier vernünftig an den Kneipenwänden zu bewerben, usw. Kurz gesagt: Schaffen Sie eine perfekte Umgebung für ein perfektes Getränk!

Am Ende des Zapfkurses erhielt jeder Teilnehmer ein Zertifikat, das seine Teilnahme an diesem Kurs bestätigte.

Aber Achtung! Es reichte nicht, einmal an diesen Kursen teilzunehmen und danach wieder dem Alltagsrott zu verfallen. Die Mitarbeiter der Handelsabteilung führten in ihren Vertragseinrichtungen Kontrollen durch und bewerteten verschiedene Punkte auf ihrer Liste. Und ein Punkt betraf die Temperatur des ausgeschenkten Bieres, die mithilfe des Thermometers gemessen wurde.

Wir wissen nicht, ob alle Teilnehmer der Zapf-

①



②



③



Unser Verein wird jährlich mit einer öffentlichen Spende von 150 Euro unterstützt



Die Absolventen der Schankschule waren vorrangig Damen, welche die Familienkneipe führten.

kurse ein solches Taschenthermometer erhielten, aber wir können mit Sicherheit sagen, dass sie von den Verkaufsabteilungen im Rahmen dieser Kontrollen eingesetzt wurden.

Wenn man sich die Biergläser ansieht, die den

Gästen heutzutage serviert werden (Lippenstiftreste auf dem Glas, Kellner, die die Gläser am Rand festhalten, das Fehlen eines Bierdeckels, wodurch das Bier und/oder Kondenswasser auf die Hose des Gastes tropft usw.), kann man nostalgisch werden, wenn man an die gute alte Zeit denkt, in der das perfekte Servieren des Bieres als Garant für Qualität stand.



Dieses „saubere“ Glas wäre wohl bei einer Qualitätsüberprüfung als unbefriedigend eingestuft worden.

YC ● MD

Photo - Cédric-PETIT



Unsere Vize-Präsidentin Marie-Claire Martin überreicht dem glücklichen Gewinner einen Kasten Orval, sowie eine Gengoulf-Geschenkbbox.

Preisausschreiben

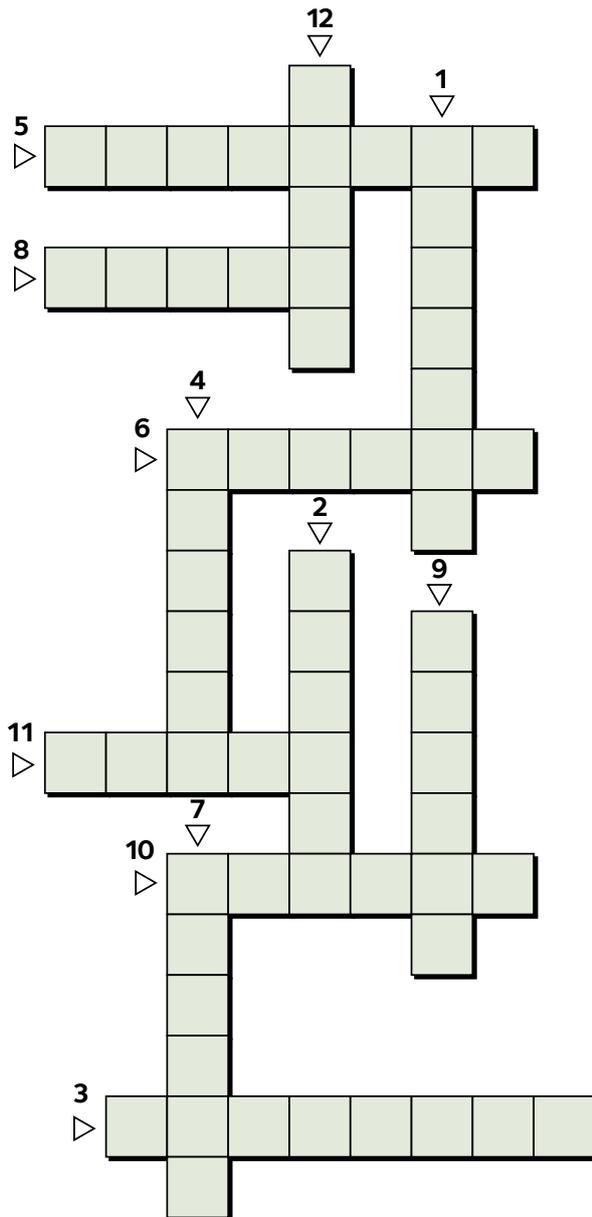
Unsere Kreuzworträtsel-Preisausschreiben erfreuen sich zunehmender Beliebtheit – nachdem bei der ersten Ausgabe niemand das vollständige Rätsel gelöst hatte, gingen diesmal sogar vier fehlerfrei Lösungen ein, so dass wir unserem Regelwerk zufolge einen Gewinner per Losverfahren ermitteln mussten. Der glückliche Gewinner war Herr **Sébastien Lallouette** aus Gérouville.

Unserer Alternierung folgend dreht sich die vierte Ausgabe erneut um die Brauereien und Getränkehändler des Großherzogtums. Der Sponsor des Preises ist diesmal die Firma **Cattitude** aus Dudelange, die uns großzügigerweise eine Discovery Box, bestehend aus 12 40 cl-Dosen zur Verfügung stellt.

Viel Glück!

Lösungen zum Kreuzworträtsel #3:

- | | | |
|-------------|---------------|-------------|
| 1. Paulin | 5. Gerouville | 9. Vaes |
| 2. Mellier | 6. Degrelle | 10. Dachy |
| 3. Sanglier | 7. Mousel | 11. Maire |
| 4. Doucet | 8. Muno | 12. Renault |



Concours #04

Sujet : Grand-Duché de Luxembourg

- 1) Quelle brasserie fabriquait la « Mansfeldbräu » ?
- 2) Quel était le nom du premier brasseur chez Battin ?
- 3) Quelle limonade a été fabriquée par la Brasserie d'Esch ?
- 4) Quelle célèbre bière munichoise a été distribuée dans les années 1970 par la Brasserie de Diekirch ?
- 5) Dans quelle localité se trouvait la Malterie Drussel ?
- 6) Quel était le nom du propriétaire de la Brasserie de Dudelange ?
- 7) Quelle brasserie fabriquait la bière « Bofferding Edel » dans les années 1970 ?
- 8) Comment refroidissait-on principalement les bières au 19^e siècle dans les caves de garde ?
- 9) Dans quelle localité belge Jules Simon avait-il acquis une brasserie dans les années 1930 ?
- 10) Quel est le nom du propriétaire-directeur de la Brasserie d'Eich, qui a vendu la brasserie en 1951 ?
- 11) L'établissement « Kofferverpaan » de Luxembourg-Ville débitait quelle marque de bière ?
- 12) Comment appelle-t-on le gros bâton, dont on se servait pour descendre les tonneaux de bière dans la cave ?

Das ausgefüllte Rätsel muss bis spätestens 1. April 2023 eingereicht werden. Bei mehreren richtigen Rücksendungen entscheidet das Los über den Gewinner. Der Gewinner wird in Kalenderwoche 15 von uns kontaktiert und kann seinen Preis entweder im Museum oder in unserem Sekretariat in Etalle abholen. Wenn der Preis nicht binnen zwei Monaten abgeholt wird, wird er für einen zukünftigen Wettbewerb verwendet, wobei der Gewinner keinen Anspruch auf Entschädigung hat. Vom aktuellen Wettbewerb ausgeschlossen sind die Gewinner der zwei vorherigen Wettbewerbe und die Mitglieder unseres Vereins.

Wir bedanken uns bei der Firma **Cattitude** für ihre Unterstützung bei diesem Preisausschreiben.



Unsere nächsten Aktivitäten

Unser Verein wird am Sonntag, den **5. März**, am **"Tag der Geschichte"** in **Vichten** teilnehmen. Diese Veranstaltung wird vom Geschichtsverein Mertzig

und Vichten organisiert und hat zum Ziel, Vereine bekannt zu machen, die im Bereich der historischen Forschung und der Erhaltung des Kulturerbes tätig sind.

Unsere Etikettenklebmaschine aus dem Jahr 1900 wird an unserem Stand ausgestellt und kann von interessierten Besuchern aktiviert werden. Sie können unseren Stand also kaum übersehen!



Eine weitere Veranstaltung, an der wir unsere Teilnahme zugesagt haben, ist der **"Fierkelsmaart"** am Sonntag, den **2. April** in **Rambrouch**. Wir werden mit unserem berühmten Schankwagen aus dem Jahr 1974 vertreten sein, an dem Sie verschiedene Spezialbiere probieren können. Diese können auch bei unserem Nachbarn für die Verkostung zu Hause erworben werden. Zythologische Ratschläge werden von Thomas Clément, dem Inhaber des Geschäfts Houblon d'Or, gegeben.



In der Pipeline ...

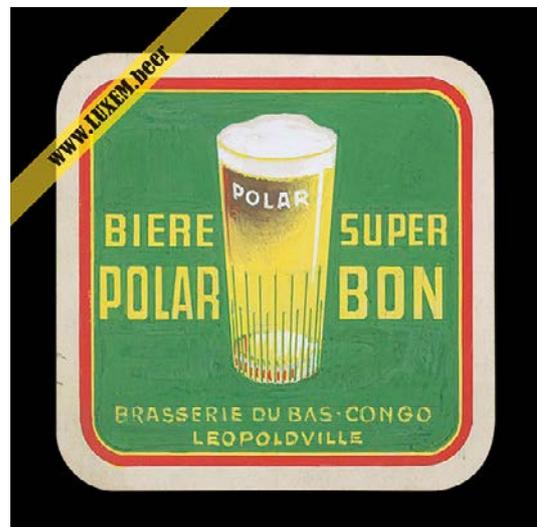
Unsere Kollegen der "Maison de l'Imprimerie" in **Thuin** organisieren demnächst eine große **Ausstellung** über Werbematerial aus dem Brauereiwesen. Die Ausstellung mit dem Titel **"Das Image des Bieres in Belgien - Drucktechniken"** zeigt, wie nützlich Druckereien und deren Erzeugnisse für Brauereien waren, die ihren Absatz erheblich steigern wollten.

Damals war es noch sehr schwierig, vor allem Dorfbrauereien davon zu überzeugen, in Werbung zu investieren, da sie keinen Sinn darin sahen, weil sie über eine Stammkundschaft verfügten.

Diese Situation änderte sich jedoch spätestens mit dem Aufkommen des Autoverkehrs. Ab diesem Zeitpunkt fanden die Konkurrenzkämpfe nicht mehr nur in Städten mit Eisenbahnanschluss statt, sondern wurden auch auf das ländliche Umfeld übertragen.

In dieser Ausstellung werden die verschiedenen Drucktechniken erläutert: Lithografie- und Offsetdrucke für Papier, Pausendrucke für Glas, Blech und Leinwand, Brandmarkierungen etc.

Unser Verein hat sich aktiv an dieser Ausstellung beteiligt, indem wir zahlreiche Exponate aus unserem Fundus "Druckverfahren" zur Verfügung gestellt hat. Wir werden Sie nach dem Start der Werbekampagne durch das Maison de l'Imprimerie auf unserer Facebook-Seite auf dem Laufenden halten.



Prototyp eines Bierdeckels, der vollständig von Hand gemalt wurde. Dieses und zahlreiche andere sehenswerte Exponate erwarten sie in der Maison de l'Imprimerie in Thuin.

Das geschieht auf der anderen Seite der Grenze ...

Unsere Kollegen vom "Musée français de la Brasserie" in **Saint-Nicolas-au-Port** organisieren am 30. März bis zum 1. April 2023 ein Kolloquium mit dem Titel "**Brasseries au temps de l'Art déco dans le Grand Est**". (Brauereien zur Zeit des Art déco in der französischen Region Grand Est)

Das Kolloquium ist in vier Teile mit den folgenden Themen gegliedert.

- 1) Lothringen, Land der Brauer (Donnerstagsmorgen);
- 2) Das Brauerei-Erbe der dreißiger Jahre im Grand Est (Donnerstagnachmittag);
- 3) Brauereien und Architektur in der Zeit des Art Déco (Freitag);
- 4) Die Kunst und das Bier: Dekor und Werbung. (Samstagsmorgen).

Die Einzelheiten des Programms können auf der Seite <https://passionbrasserie.com> des Museums eingesehen werden.



Spenden

In den vergangenen Monaten haben uns erneut zahlreiche Spenden erreicht :

- Ein Satz Wertmarken von Herrn Mettenhoven Tom;
- Eine Arbeiterweste der Brauerei Diekirch von Herrn Baraio Tino;
- Eine Photographie einer Kneipe, sowie ein Glas von Herrn Gaspar Romain;
- Ein Satz Bierdeckel von Herrn Bintener Romain ; (sous.bocks => Bindestrich!)
- Ein Satz Zeitungsausschnitte von Herrn Heckemans Romain;
- Eine Flasche der Brauerei Wêris von Herrn Bal Jean-Pierre;
- Eine Porzellan-Zapfsäule der Brauerei Diekirch von Herr und Frau Thielen;
- Eine Bierbox der Brauerei Diekirch von Herrn Hamling Armand;
- Ein Satz Biergläser von Herrn Eppe Nelson.

DRINGEND

**Wir suchen dringend
einen trockenen Ort,
um 25 Paletten
zu lagern!**

**Kontakt :
info@LUXEM.beer**