



Inhalt

Aller guten Dinge sind drei	1
Fruito & Co.	4
Nächste größere Veröffentlichung	5
Die Geschichte hinter dem Objekt	7
Spenden & impressum	7

Aller guten Dinge sind drei

Wie in unserem letzten Newsletter erwähnt, musste unser Verein seine Lagerkapazitäten neu organisieren. Dies ist darauf zurückzuführen, dass eines der Gebäude verkauft wurde, ein anderes dem Abriss geweiht war und das dritte von einem anderen Mieter beansprucht wurde.

Im vergangenen Frühjahr wurden zwei 40-Fuß-Seecontainer erworben, um unsere zahlreichen Produktionsmaschinen zu lagern. Die Container wurden im Juli mit Lüftungsöffnungen ausgestattet, die eine freie Luftzirkulation ermöglichen. Dies verhindert einerseits die Bildung von Kondenswasser, andererseits aber auch unerträgliche Temperaturen im Sommer. Ultrafeine Gitter verhindern den Ausflug von Insekten in das Innere der Container.

Der große Umzug fand im August statt, wo die Maschinen verschoben und in den Containern verstaut wurden. Sechs Personen - darunter eine Frau - arbeiteten den ganzen Tag, um das Material ordnungsgemäß zu lagern. Aus Platzmangel konnten jedoch nur zwei Drittel des Materials eingelagert werden.



Lagerung der Materialien im Inneren eines Containers.



10 Lüftungsöffnungen pro Container sorgen für eine Luftzirkulation im Inneren.

Durch einen glücklichen Zufall erfuhren wir, dass die Firma ARMA aus Messancy ihren 40-Fuß-Container loswerden wollte. Wir konnten den Container zu einem geringen Preis erwerben und ihn auf unseren Lagerplatz im Zentrum des Großherzogtums transportieren. Wir wandten uns erneut an das niederländische Unternehmen KOV Transport, dessen Qualität und Preis unschlagbar zu sein scheinen. Erwähnenswert ist auch, dass dieser letzte Transport vom Arbed-Kegelclub Centroquilles gesponsert wurde, der in diesem Jahr sein 100-jähriges Bestehen feierte.

Der dritte Container wurde Anfang Oktober eingerichtet und der Transfer unserer restlichen Maschinen wurde am Ende des Monats abgeschlossen.

YC ● MD

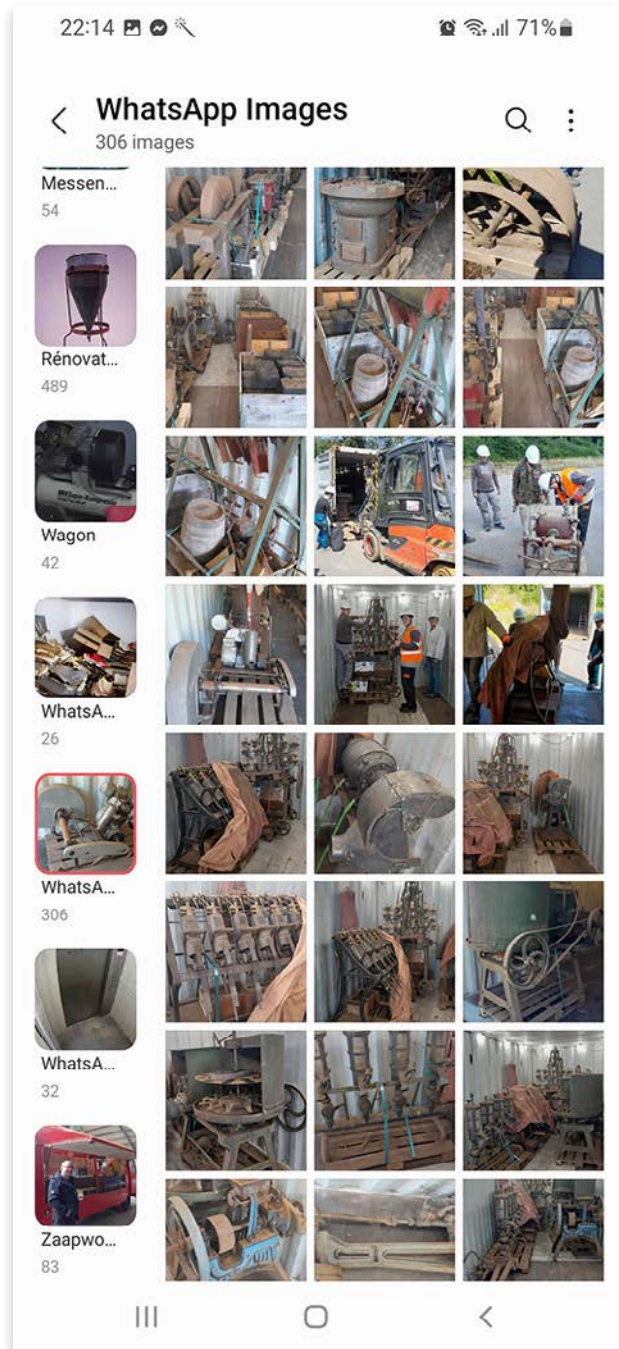
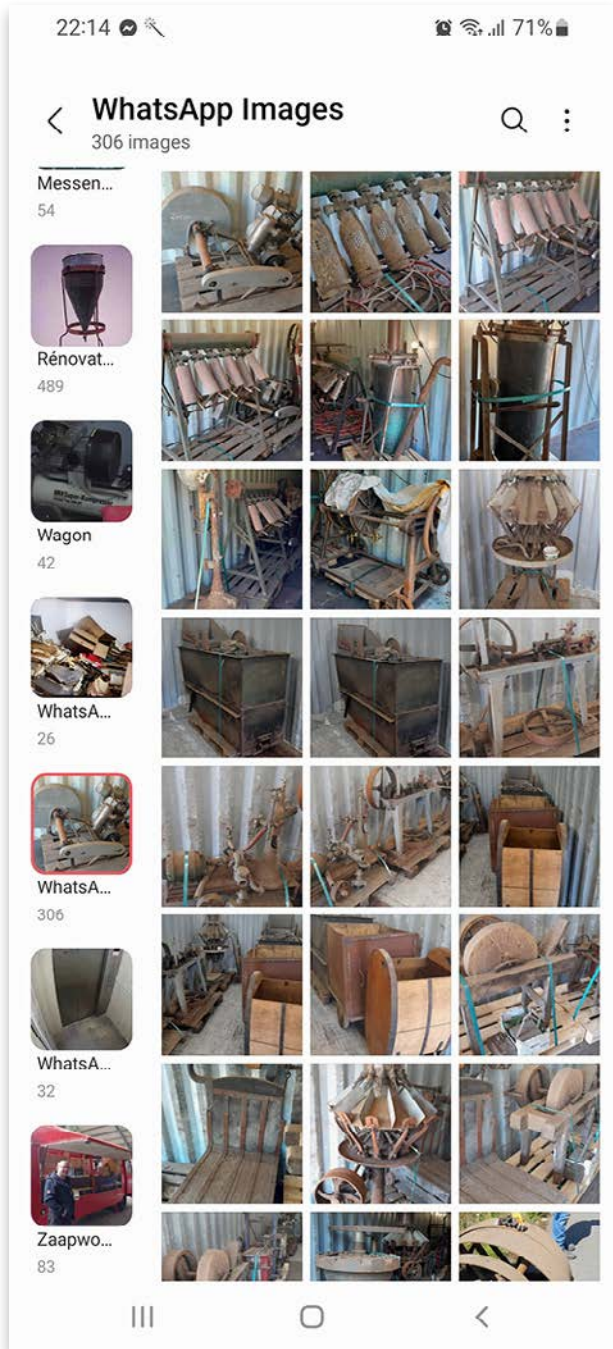


Entladung des dritten Containers. Trotz seines äußerlich veralteten Zustands ist er innen ganz ansehnlich und erfüllt seinen Zweck.

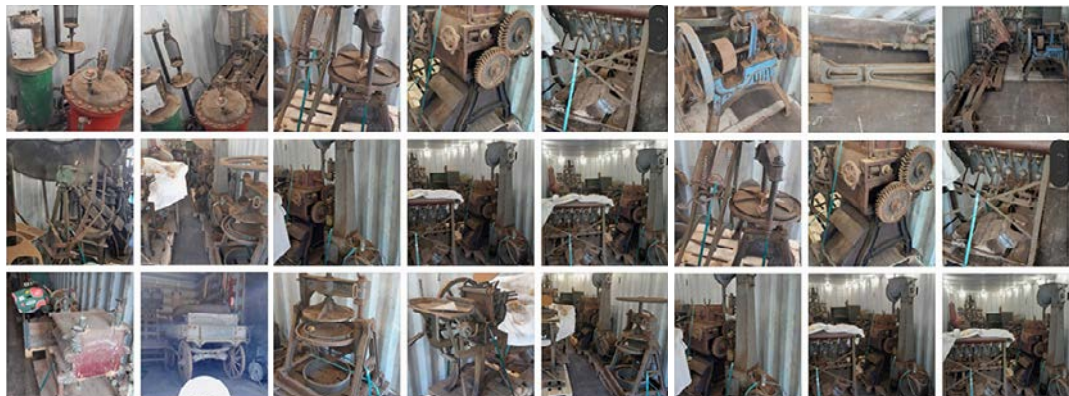


Das Team, das einen ganzen Tag lang geschuftet hat, um die Maschinen in die Container zu laden: Nana Narmaniia, Thomas Clément, Micha Mykhailo, Romain Gaspar, Romain Bintener.

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



89 % unserer Maschinen stammen aus der Region der beiden Luxemburg, es handelt sich also um ein authentisches regionales Erbe.



Fruito & Co.

Wir hatten das Glück, vor einigen Monaten das Verwaltungsgebäude des Bierverlegers Back in Mamer zu leeren. Als wir dort ankamen, waren bereits alle Archive vernichtet worden. Der Bestand an alkoholischen Getränken befand sich in der Vernichtung. Nur eine Handvoll Flaschen konnte gerettet werden, da ihre Etiketten nicht allzu stark beschädigt waren.



Von den Clausen-Bieren, die einst vom Haus Back verkauft worden waren, fanden wir nur noch wenige Spuren. Dagegen konnten vier leere Holzkisten und zwei Kisten mit Fruito-Limonadenflaschen mit emailliertem Etikett vor der Vernichtung bewahrt werden.

Fruito war die Marke für Limonade, die in den 1950/60er Jahren in Mamer handwerklich hergestellt wurde.

Immerhin entdeckten wir auf dem Dachboden mehrere Druckerplatten aus Messing und Karton, die früher für den Druck von Anzeigen in



Broschüren mit lokalem Bezug verwendet wurden. Eine angenehme Überraschung war eine Reihe von Musterbüchern mit Etiketten für Weine und Destillate, die der Händler bei einer örtlichen Druckerei individuell gestalten lassen konnte. Dies ist ein sehr interessantes Element, das das Umfeld der Getränkeabfüller erhellt.

Wir danken Herrn Back von ganzem Herzen für seine außergewöhnliche Spende an unseren Verein!

YC ● MD



Unter den geborgenen Materialien ist die Entdeckung der bislang unbekannteren kleinformatigen Fruito-Flaschen hervorzuheben. Die Überreste einer alten Eiscrememaschine (ganz rechts im Lieferwagen) zeugen von den Schwierigkeiten, mit denen die Händler nach der Finanzkrise, die Anfang der 1930er Jahre die ganze Welt erschütterte, zu kämpfen hatten.

Nächste größere Veröffentlichung

Die Vorbereitungen für unsere nächste Publikation neigen sich dem Ende zu. Und das wurde auch Zeit, denn es handelt sich um eine Baustelle, die nun schon seit sieben Jahren andauert! Auch wenn sie die Geschichte mehrerer verschwundener Brauereien enthält, handelt es sich nicht um eine neue Ausgabe der Reihe „Die verschwundenen Brauereien der beiden Luxemburg“. Wir haben uns entschieden, ein Buch außerhalb der Reihe herauszugeben, das erklärt, wie die Brasserie Nationale aus Niederkerschen entstanden ist, die 2025 ihr 50-jähriges Bestehen bzw. das 180-jährige Bestehen der Brauerei Bofferding feiert.

Als *Appetizer* finden Sie unten das Inhaltsverzeichnis des Buches:

Partie I : Brasserie Funck-Bricher, Luxembourg-Grund

CHAPITRE 1 - Le développement économique du Grund

Les maisons de bains
La situation brassicole au Grund pendant le Moyen Âge tardif
Les origines de la brasserie à la Rue Plaetis

CHAPITRE 2 - Les activités brassicoles des Funck

Les débuts de la gestion sous Henri Funck
La vie en-dehors de la brasserie
La situation de la brasserie après le décès du premier directeur Funck
La brasserie Funck en voie de modernisation
Les premiers tracés du jeune Mathias Funck
En compétition avec les autres brasseurs
La brasserie se modernise de nouveau
La dernière génération des Funck
Les années de guerre et l'extinction de la ligne des Funck du Grund

CHAPITRE 3 - Les brasseurs Lentz de la rue Plaetis

La direction sous Georges Lentz
Les deux M des années 1970 : Modernisation et Marketing
La planification à long terme de la brasserie

CHAPITRE 4 - La rénovation du Grund après l'arrêt des activités brassicoles

Les premières actions prises à l'encontre de la dégradation du quartier
La « bataille du Grund »
La modernisation
La nouvelle vie dans les murs de la brasserie

CHAPITRE 5 - Aperçu de l'octroi tant détesté par les brasseurs

Les origines de la forteresse et de l'octroi
La menace de la suppression de l'octroi sous le Régime français
La réclamation des brasseurs de Hesperange et de Hollerich sous le régime néerlandais
L'octroi survit à la révolution belge
L'octroi et le Zollverein ne font pas bon ménage ensemble
La discorde entre les brasseurs de Luxembourg-Ville et le conseil communal en 1871
La nouvelle discorde à allure de guerre

Arbre généalogique de la famille Funck
Arbre généalogique de la famille Lentz

Partie II : Brasserie Battin, Esch-sur-Alzette

De la ferme agricole à la distillerie professionnelle
Se réinventer pour survivre
Le parcours du combattant
Deux ans de sueur et de prospérité
La Battin bientôt disponible en Belgique ?
La nouvelle structure de l'entreprise
Exportation, la dernière tentative ...
Les années de modernisation
La brasserie et le capitaine
Il faut de nouveau se réinventer
Quo vadis bracitorium ?
La carrière de Kurt Mocker

Arbre généalogique de la famille Battin

Partie III : Brasserie de Dudelange, Dudelange

Du marchand de vin au distillateur
Les activités au Krackelshof

Une nouvelle brasserie dans le « Minett »
Une mise à mort programmée

Partie IV : Brasserie Nicholas Bofferding, Minneapolis

Brasser, une histoire de famille
Le dispersement familial
Directeur d'une brasserie industrielle

Partie V : Brasserie Bofferding, Bascharage

CHAPITRE 1 - Esprit pionnier dans une région en pleine expansion
Le brasseur de Beggen
Une nouvelle brasserie dans le sud-ouest
L'agrandissement du patrimoine et son héritage
Le testament de Jean-Baptiste Bofferding

CHAPITRE 2 - L'industrialisation dans un contexte difficile
Sous l'œil du père ...
La modernisation des installations et de l'entreprise
Huit années de troubles
L'accident tragique de Nicolas Léon Bofferding
La troisième génération dans le starting-bloc
Vers le Nord
Mise à l'honneur du personnel méritant
La nouvelle tour de brassage
Les années trente
Encart : Le « vieux baroudeur » arlonais

CHAPITRE 3 - « D'Preise sinn do » et la réorganisation d'après-guerre
Encart : Les activités militaires autour de Bascharage
La résistance active au quotidien
Après la pluie...
Bières et limonades en bouteilles

CHAPITRE 4 - Un management offensif
Encart : BBBB, Bonnes bières Bofferding de Bascharage - est-ce vrai ?
Une brasserie nationale, appelée « Brasseries Réunies » ?
La création de valeur avant la fusion
Arbre généalogique de la famille Bofferding

Partie VI : Brasserie Nationale

CHAPITRE 1 - Ménage à deux 1975-1987
Dans les coulisses de la fusion
Le premier tour de magie
La guerre de tranchées entre brasseurs
Une stratégie de marketing et de démarchage ingénieuses
Les modernisations sur le radar d'espionnage
Crises, sauvetages et ventes
Le show-down à Bascharage

CHAPITRE 2 - Bofferding sans les Bofferding 1987-2020
Dissiper les éventuelles craintes
Préparer l'avenir
Les nouveaux marchés
Modernisation de l'outil de travail
Forger un champion de la distribution régional
Et si on dansait avec Mousel ?
Battin n'est pas vilaine non plus
Justicia s'en mêle
Augmentation de la capacité de soutirage et nouveaux produits
Encore plus d'exportations
Bofferding, le chevalier blanc de « Diekirch » ?
Rétrospective

CHAPITRE 3 - L 3.0 - la 3e génération des brasseurs Lentz 2020-aujourd'hui
La relève
Export Lager, made in Luxembourg
L'odyssée d'une eau
L'offre touristique

Annexes

Annexe 1 : Chiffres-clés
Annexe 2 : évolution du logo Bofferding
Annexe 3 : Felix visite la brasserie à Bascharage
Annexe 4 : Langehegermann, un fournisseur de longue date

Die Buchvorstellung ist entweder für Februar oder für März 2025 geplant. Personen, die das genaue Datum der Präsentation erfahren möchten, werden gebeten, sich zu melden und werden dann rechtzeitig eingeladen.

Die Geschichte hinter dem Objekt

Luxemburgische Tegestophilen sind ihm sicher schon begegnet: dem kleinen, rechteckigen Pappschild der Diekircher Brauerei. Wozu genau diente es? Zum Aufstellen auf einem Verkaufständer? An der Tür eines Lebensmittelgeschäfts anzubringen? Auf den Tisch eines Bistros zu stellen? Aber nein! Es war ein Kistenschild. Ich erkläre mich ...



In der ersten Hälfte der 1970er Jahre setzte sich der neue Direktor der Brauerei Diekirch das Ziel, die Rentabilität seines Unternehmens zu steigern. Einer der Hebel war die Senkung der Kosten, insbesondere im Marketingbudget. Er stellte fest, dass eine Kiste ohne Werbeaufdruck weniger kostete als mit Aufdruck. Da er auch als Präsident der Fédération des Brasseurs Luxembourgeois fungierte, schlug er seinen Kollegen vor, nur ein einziges neutrales Kistenmodell einzuführen, das von jeder Brauerei im Land verwendet werden kann. Der Vorschlag wurde von mehreren Brauereien positiv aufgenommen, und Diekirch bestellte eine erste Serie blauer Kisten ohne Beschriftung. Das Endergebnis begeisterte die anderen Brauereien jedoch nicht allzu sehr, und sie bestellten weiterhin Kisten mit ihren aufgedruckten Markennamen. Die Brauerei von Diekirch befand sich also in der unangenehmen Situation, über Kisten zu verfügen, bei denen man nicht wusste, welche Biermarke sich darin befand.

Die Marketingabteilung improvisierte daher und ließ diese kleinen Kartons drucken, die in jeder Kiste seitlich aufgestellt wurden, bis neue Kisten mit entsprechendem Branding geliefert wurden.



Blick auf die Lagerhalle der Brauerei in Diekirch im Jahr 1974. Man erkennt, dass die blauen Kisten noch nicht mit der weißen Aufschrift DIEKIRCH versehen sind.

Spenden

In den letzten Monaten haben wir mehrere Spenden erhalten:

- Zwei Flaschen Limonade der Brasserie Maire von Herrn Herman Christophe;
- Ein Diekirch-Glas im Stil einer lothringischen Tasse von Herrn Marszalkowski Jan ;
- Ein Mousel-Schlüsselanhänger von Herrn Heckemanns Romain ;
- Ein Bistroglass von Herrn Proietti Fernando ;
- Zwei Kapseln von Herrn Leriche Freddy ;
- Ein Satz Gläser von Herrn Cuijpers Anton ;
- Ein Satz Bierdeckel von Herrn Hansen Franck.