



## Inhalt

20 Humpen	1
Geld oder Bier!	5
Jahresbericht 2023	8
Bereit, in See zu stechen ...	9
Die Geschichte hinter dem Objekt	10
Nächster Termin	10
Spenden, Nachruf & Impressum	11

## 20 Humpen

"20 Jahre ist ein wichtiger Geburtstag und stellt eine Quelle für Veränderungen dar. Ob es um Gesundheit, Sexualität oder Freundschaft geht: Hier ist alles, was man wissen muss, um seinen 20. Geburtstag gelassen und informiert zu feiern". Das waren die Worte, die mir Google an den Kopf warf, als ich eine Suche nach "Bedeutung 20 Jahre" durchführte! Die Gesundheit und die Freundschaft unseres Vereins sind in bester Ordnung, aber die Sexualität ...?

Spaß beiseite: 20 Jahre zu feiern ist für eine gemeinnützige Organisation gar nicht so schlecht. Sicherlich war es nicht einfach, denn der Weg war mit mannigfaltigen Hindernissen gepflastert. Aber wir haben allen Widrigkeiten getrotzt und es geschafft, Fortschritte zu machen.

**Fortschritte machen. Sich weiterentwickeln. Lernen. Teilen. Das ist unsere Philosophie.**

Wir haben die Sammlung vor 32 Jahren mit einem Flaschenöffner begonnen. Heute ist die Sammlung auf über 20.000 Exponate angewachsen. Unser Tätigkeitsfeld hat sich natürlich im Laufe der Jahre verändert. Er hat sich von der Brauerei in Diekirch zu den Brauereien im Großherzogtum und in Belgisch-Luxemburg verlagert. Um dieses Zentrum herum gruppieren sich zusätzlich die Bereiche der Depositäre, Abfüller, Limonadenhersteller und Mälzereien. Eine weitere Ebene der Forschung und Sammlung ist der Horeca-Sektor, der sich jedoch aus Zeit- und Geldmangel noch in den Anfängen befindet.



*Georges Claude und Sacha Oehmen bei einem Transport von Gerätschaften Januar 2011.*

Die genannten Bereiche sind so umfangreich, dass es uns unmöglich sein wird, alle geplanten Recherchen durchzuführen. Zur Erinnerung: Unser Verein läuft nur mithilfe von ehrenamtlichen Mitarbeitern. Unser Wunsch ist es, dass die Behörden ihren Mut zusammenehmen und einen Archivar/Forscher einstellen, der sich Vollzeit darum bemüht, die Geschichte der luxemburgischen Brauereien und Bierbrauer aufzuarbeiten. Denn es gibt viel zu tun! Was unser industrielles Erbe betrifft, so wurden etwa 50 Maschinen und Großwerkzeuge vor der Zerstörung bewahrt. 14 davon wurden bislang von unserem Team renoviert.



*Auftragen einer ersten Farbschicht auf die Pferdekutsche Gigi d'Aubange durch Yves Claude im April 2012.*

Was die großen Fahrzeuge betrifft, so wurde der Zapf-Lieferwagen aus dem Jahr 1974 vor einigen Jahren renoviert. Ein Mousel-Lieferwagen aus dem Jahr 1967 und ein Henri-Funck-Zugwaggon aus dem Jahr 1948 warten



*Arsène Pennartz und Marco Reckinger beim Abbau einer Dampfmaschine im November 2015*

noch auf Sponsoren, welche bereit wären die Renovierungskosten zu übernehmen. Wir befinden uns also in perfekter Übereinstimmung mit den Zielen, die in der Satzung des Vereins festgeschrieben sind.

Zum Schluss übergebe ich das Wort an unseren Kollegen Romain Heckemanns, der in wenigen Zeilen unser Abenteuer zusammengefasst hat, das bereits seit 20 bzw. 32 Jahren andauert.

### **Yves Claude**



*Christophe Herman, Marie-Claire Martin, Yves Claude und Muriel Dejardin bei einem historischen Auftritt im Pfaffenthal im Juli 2016.*





*Bergung eines Lagertanks aus einem Keller durch Luc Thiry, Christophe Herman und Gérard Kariger im Jahr Oktober 2015.*

Erste Stücke zu einer Sammlung über die Brasserie de Diekirch trug Yves Claude ab 1992 zusammen. Der große Wurf gelang ihm 1998, als er die umfangreiche Sammlung des aus Diekirch stammenden Serge Kugener aufkaufte. Das Ziel war es ein Biermuseum in der Brauereistadt Diekirch einzurichten. Diese Chance bot sich, als die Stadt Diekirch die Gelegenheit



*Diese Handabfüllanlage wurde im März 2019 von Luc Thiry, Nuno Chambel et Yves Claude renoviert.*



*Yves Claude und Thomas Clément vor dem renovierten Fahrgestell eines Massefilters im Oktober 2020.*

wahrnahm, die ehemalige Kutschenfabrik Wagner im „Gruef“ aufkaufte und Diekirch als „Ville des musées“ gleich zwei Museen, das Musée d’Histoire de la Brasserie de Diekirch und das Conservatoire Nationale des Véhicules Historiques unter einem Dach vereinte. Ersteres befindet sich im Obergeschoss des Gebäudes, dort sind über tausend Artefakte ausgestellt. In Präsenz der damaligen Kulturministerin Erna Hennicot-Schoepges und mit großem Pomp und entsprechendem medialen Interesse wurden beide Museen am 2. April 2004 in Betrieb genommen.

Beim 10ten Jubiläum hatte man den Rahmen des ursprünglichen Sammelgebiets schon längst verlassen. Das Hauptaugenmerk des Vereins galt



*Einweihung der Ausstellung „Onse Béier ass gutt“ im Juni 2017, deren historischer Teil vollständig von Jil Stoltz und Yves Claude zusammengestellt wurde.*



Zwei Maschinen (im Vordergrund eine Kapselmaschine und im Hintergrund ein Rotationsabfüller), die von Yves Claude und Romain Bintener zwischen 2021 und 2023 renoviert wurden.

nicht mehr nur den Brauern aus Diekirch sondern allen Brauereien aus dem Großherzogtum sowie der angrenzenden Province de Luxembourg in Belgien. Zudem hatte sich das Interessengebiet auch auf das Getränkewesen ausgeweitet. Aus dem Musée d'histoire de la Brasserie de Diekirch a.s.b.l. wurde das Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l. Schon längst ging es nicht mehr um das Zusammentragen von Biergläsern, Bierdeckeln und anderen Artefakten aus der Bierwelt sondern auch um das intellektuelle Aufarbeiten unserer Braukultur; das Geschäftstreiben rundum das Bier sowie die Akteure auf der wirtschaftlichen Seite rundum dieses Getränks werden erforscht. Somit landeten Unmengen an Dokumenten, Unterlagen, Verträgen, Werbematerial, Wirtschafts- und Aufsichtsratsberichten und vieles andere der vielen Brauereien im Archiv des Vereins. Diese bilden auch den Grundstock von bisher fünfzehn erschienenen Veröffentlichungen. Ebenfalls wurden bislang acht Konferenzen zum Thema Bier gegeben. Die vereinseigene Fotothek umfasst rund 6.000 historische Aufnahmen. Doch auch Maschinen, die bei der Bierproduktion zum Einsatz kamen, (falls nötig restauriert) befinden sich im Fundus des „Beiermusées“.

Spektakulär sieht es beim Fuhrpark aus, der ehemalige „Zapwoon“ der Diekircher Brauerei, ein Peugeot J7 Baujahr 1974, steht in der Sammlung, ebenfalls ein Mercedes-Benz L911/42, Baujahr 1967, eines früheren Mousel-Bierhändlers aus Wiltz (Hier steht noch eine sehr kostenintensive Renovierung auf dem Plan). Ein Eisenbahnwaggon der ehemaligen Brauerei Henri Funck sowie ein Pferdeanhänger, der früher der Diekircher Brauerei der Auslieferung von Eis diente, stehen ebenfalls im Lager. Der seit den 1990er Jahren betriebene Aufwand an Arbeitsstunden ist immens und geht in die Zehntausende (wohl um die 40.000). Da man schon lange nicht mehr lokal sondern landesweit und sogar grenzüberschreitend agiert, würde man sich die Aufmerksamkeit und Unterstützung des nationalen Kulturministeriums wünschen.

Romain Heckemanns

**Romain Heckemanns**



## Geld oder Bier ! 🇧🇪

Unsere Freunde von der Vereinigung „Autour du Calice“ organisierten im Dezember einen Besuch des neuen „Biermuseums“ in Brüssel, das auf Englisch „Belgian Beer World“ heißt. Dieses befindet sich im Gebäude der ehemaligen Brüsseler Börse, das gerade von Grund auf renoviert wurde. Nach Angaben des Magazins beer.be „wurde ein Budget von 46.000.000 € für den Kauf des Gebäudes, seine Renovierung und die Ausstattung des Projekts benötigt“. Diese beeindruckenden Zahlen haben uns sehr neugierig gemacht.

Dort angekommen, betraten wir die große Halle im Erdgeschoss, die für die Öffentlichkeit zugänglich ist. Ein wahrer Ameisenhaufen in dieser Winterzeit, in der das Herz der belgischen



Gambrinus empfängt die Besucher mit einem kurzen Einführungsfilm zum Thema Bier.

Hauptstadt vor Touristen aus aller Welt überquillt. Es ist nicht zu bestreiten, es handelt sich um ein großartiges Gebäude im neoklassizistischen Stil, das 2023 sein 150-jähriges Bestehen feierte. Die Eintrittskarten werden im Erdgeschoss gekauft, dann beginnt die Besichtigung im ersten Stock.

Am Eingang empfängt uns ein riesiger Gambrinus, der auf einem Fass sitzt. Ein Film, der aus dem Inneren des Fasses abgespielt wird, soll uns in Stimmung bringen. Gegenüber informiert uns eine moderne Skulptur darüber, dass das Biermuseum eine Errungenschaft der „Brasseurs belges“ ist. Nach einer Einführung über die verschiedenen Arten der Gärung (ober-, untergärig, spontan, gemischt) zeigen mehrere Filme den Status des Bieres in der Gesellschaft. Ein Video informiert über die Rolle des Wassers im Brauprozess, etwas weiter hinten folgt ein weiteres Video über die Tugenden und Eigenschaften des Hopfens. Eine virtuelle Innenansicht einer Brauerei, die an eine Wand projiziert wird, erklärt die Funktionsweise eines Suds, wobei ein Ventil virtuelles Wasser freisetzt.



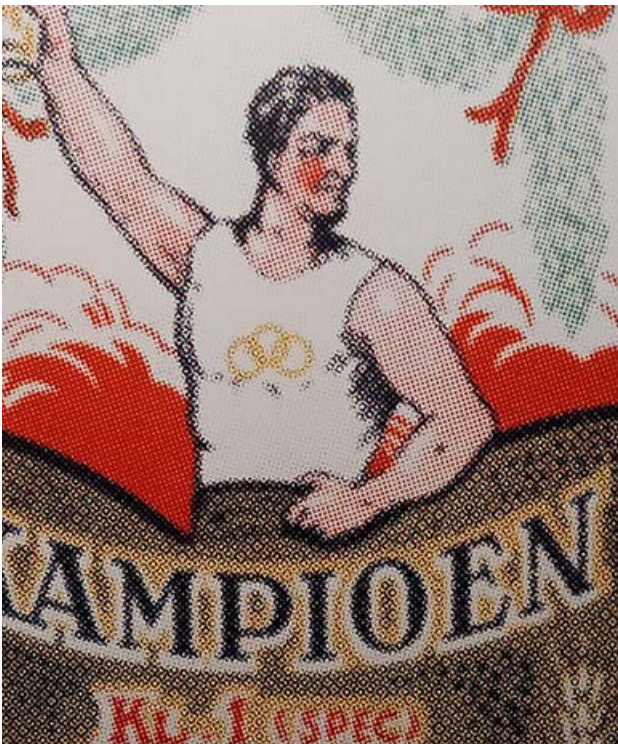
Dieser Bildschirm erläutert die Rolle des Hopfens bei der Bierherstellung.

Im nächsten Raum ist eine manuelle Reihenabfüllanlage mit sechs Zapfhähnen ausgestellt und eine Animation informiert darüber, dass sie zum Abfüllen von Flaschen verwendet wurde. Ein Stück weiter wird der Besucher aufgefordert, mit einer Farbrolle über eine Wand zu streichen, die - wie durch Zauberhand - ein virtuelles Gemälde enthüllt.



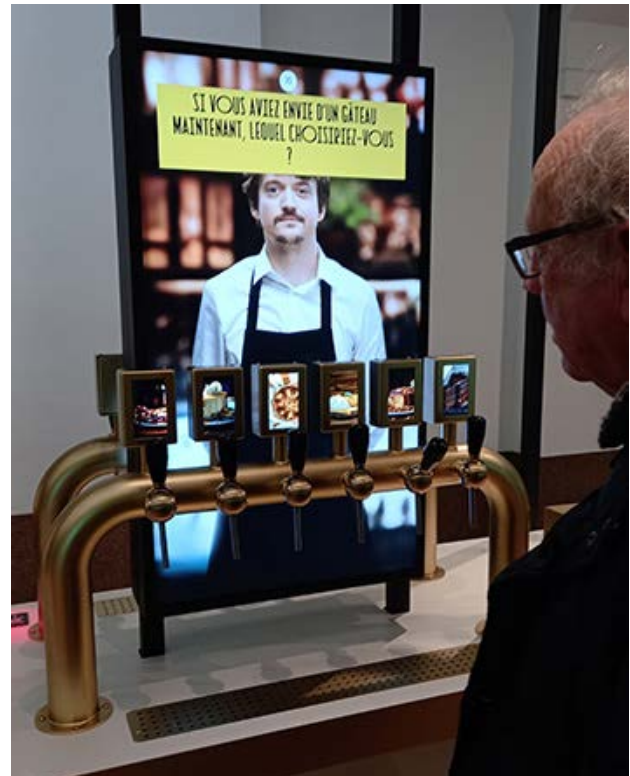
Die Herstellung des Bieres wird auf digitale Weise erklärt

Ein kleiner Bereich ist für den Werbebereich der belgischen Biere reserviert. Leider handelt es sich bei allen Werbeanzeigen um Reproduktionen, die aus einem Buch eingescannt wurden. Das Druckraster lässt sich auf einen Meter genau ausmachen! Was die ausgestellten Gläser betrifft, so stammen die ältesten aus den 1970er und 1980er Jahren, der Endphase des langsamen Todes der kleinen und mittleren Brauereien in Belgien. Dieser Abschnitt ist sehr enttäuschend, da das belgische Brauereimilieu sehr reich an Werbung mit außergewöhnlichen und international bekannten Grafiken ist.



Die Qualität der Ausdrücke ließ offen gesagt zu wünschen übrig. Mit einem Budget von mehreren Millionen Euro hätten die Designer ein besseres Ergebnis erzielen können.

Etwas weiter entfernt zeigt eine weitere Animation den Brauprozess. Ein riesiger dreidimensionaler Kopf soll das Gehirn des Brauers darstellen, und Touchscreens laden den Besucher dazu ein, sein virtuelles Bier zu kreieren. Ein weiterer Bildschirm zeigt das Einmaischen.



Ein virtueller Barkeeper bestimmt den Biertypen, der am besten zum Besucher passt, basierend auf seinen Vorlieben, wie z.B. Lieblingsurlaubsorte...

Im zweiten Stock führt uns der Rundgang durch eine Kabine, deren Wände von Scheinwerfern beleuchtet werden. Die sinnliche Stimme erklärt, dass der Besucher ein Teilchen ist und sich in der Würze befindet. Diese Würze wird dann zu Bier verarbeitet. Im letzten Raum befindet sich eine riesige Vitrine, in der eine große Anzahl zeitgenössischer Bierflaschen ausgestellt ist. Mit einer Bierpumpe können Sie - natürlich virtuell - Ihren Lieblingsgeschmack identifizieren, indem Sie sich unter anderem auf Bilder von Urlauben und gekochten Gerichten beziehen. Eine andere virtuelle Zapfsäule lehrt Sie, wie man ein Bier einschenkt. Und schließlich berechtigt die Eintrittskarte zu einem Freibier, das in der auf dem Dach der Börse installierten Bar angeboten wird.





Die Bar auf dem Dach ist sehr gemütlich und bietet einen schönen Blick auf das Zentrum von Brüssel.

Rückblickend hinterlässt dieser Besuch einen gemischten Geschmack. Alle Mitglieder der Gruppe waren der Meinung, dass die Bezeichnung „Biermuseum“ für diese Einrichtung aus mehreren Gründen nicht angemessen ist. Einerseits ist es aufgrund des Fehlens

historischer Produktionsanlagen (mit Ausnahme eines manuellen Füllers) nicht möglich, die Entwicklung von der handwerklichen zur industriellen Brauerei zu verfolgen. Wie bereits erwähnt, wurde der Aspekt Marketing & Kommunikation vernachlässigt. Dieser ist jedoch das Bindeglied zwischen dem Hersteller und dem Verbraucher. Es gibt auch keine Informationen zu Transportnetzen, verwandten Industrien, der Entwicklung regionaler Spezialitäten, dem Einfluss englischer Biere etc. Dagegen sind die unzähligen Videos und Animationen sehr professionell gemacht.



Ein x-ter Bildschirm zeigt das perfekte Einschenken eines Bieres.

Wir beenden unsere Reportage mit einem Zitat von Jean-Pierre Van Roy, dem Besitzer der Brauerei Cantillon: „Das ist kein Museum. Ich bin der Meinung, dass die Operation Bourse der großen Brauereien vor allem eine kommerzielle Operation ist. Unbestreitbar. Die Idee (ist), die großen Marken in den Vordergrund zu stellen. Und es gibt absolut kein kulturelles Ziel, das mit der Präsentation dieses sogenannten Erbes verfolgt wird.“ (euronews.com, Méabh Mc Mahon, 26.09.2023)



Diese Abbildung ließ einige Besucher stutzen, die darin eine Frau in Burka erkannten – und nicht etwa die Hefe beim Gärprozess, wie von den Designern intendiert.

## Jahresbericht 2023

Wie üblich waren wir auch im vergangenen Jahr nicht untätig. Dieses wurde von einem großen Projekt dominiert, nämlich der Renovierung der großen Van Der Geten-Kapselmaschine. Viel Arbeit und Zeit waren nötig, um die Anlage wieder vorzeigbar zu machen. Sie wurde verladen und nach Bascharage transportiert, wo sie derzeit auf dem Besucherrundgang ausgestellt ist. (Seite 4)

Ein weiteres Projekt, das viel Energie erforderte, war die Organisation und Lieferung von Containern für die Lagerung unserer Maschinen. Die Lieferung verzögerte sich aufgrund eines Wechsels in der Leitung der privaten Produktionsstätte, die von nun an die beiden Container beherbergt. Mehr dazu auf Seite 9.

Mehrere Informationsanfragen wurden zur Zufriedenheit aller Beteiligten beantwortet, so z. B. der Fall des Luxemburgers Behm, der in Hermeskeil eine Brauerei gegründet hat, oder über die Brauerei Walsheim.

Zu erwähnen ist auch die Ausstellung des Druckereimuseums in Thuin, für die wir mehrere Ausstellungsstücke zur Verfügung gestellt haben.



Unser Arbeitsfahrzeug wurde einer gründlichen Generalüberholung unterzogen und ist nun wieder bereit für neue Herausforderungen.

Und schließlich ist ein weiteres aufwendiges Großprojekt unsere neue Veröffentlichung. Die Texte wurden im Frühjahr abgeschlossen und nach und nach alle Korrekturen gelesen.



Gleichzeitig wurde mit dem Layout begonnen. Leider versagte Ende November unser Computer, nachdem er fünfzehn Jahre lang treu seinen Dienst verrichtet hatte. Da alle Informationen auf externen Wechseldatenträgern gespeichert worden waren, konnten wir die Arbeit problemlos auf einem anderen Computer fortführen. Das Layout umfasst derzeit 322 Seiten. Weitere Informationen finden Sie in unserem November-Newsletter.

### Schlüsselzahlen zum 31. Dezember 2023 :

Im Jahr 2023 wurden 1.058,20 ehrenamtliche Stunden geleistet. 12% davon entfielen auf Renovierungen, 3% auf historische Recherchen und 5% auf die Klassifizierung. Das neue Buch steht an erster Stelle mit 25%. Die Gesamtzahl der geleisteten Stunden beläuft sich nun auf 39.825,85 Stunden.



Unsere Datenbank enthält 6.524 historische Fotos, 11.197 Zeitungsartikel und 6.009 Dokumente. Die Gesamtzahl der Dateien beträgt 77.849 Stück.



## Bereit, in See zu stechen ...

Ende Januar erhielten wir zwei Frachtcontainer, in denen wir unsere Produktionsmaschinen lagern können. Diese werden demnächst mit einem Belüftungssystem ausgestattet, um ein angemessenes Erhaltungsklima im Inneren zu gewährleisten. Eine LED-Beleuchtung wird uns einen sicheren Umgang mit den Geräten

ermöglichen. Die Stromversorgung wird durch Solarmodule sichergestellt. Die gesamte Lagerfläche beträgt 68 m<sup>2</sup>. Weitere Informationen folgen in unserem nächsten Newsletter.

YC ● MD



## Die Geschichte hinter dem Objekt

Diesmal beschäftigen wir uns mit den Medaillen der Brauerei Clausen, die jedem luxemburgischen Sammler schon einmal über den Weg gelaufen sind. Unser Leser Tom Mettenhoven stellte sich die Frage, zu welchem Anlass diese Medaillen verteilt wurden. Die Theorien gingen in alle Richtungen, einerseits wurden der Wettbewerb „Tiercé de la bière“ von 1965 oder auch der Wettbewerb „De längste Satz!“ von 1967 genannt. Aber diese Theorien befriedigten uns angesichts der Masse an Medaillen, die es auf dem Markt gab, nicht. Wenn es nur einen Gewinner gegeben hätte, dürfte es nur eine kleine Handvoll Medaillen geben.



Wir wandten uns daher an Herrn Robert Bassing, der in den 1960er Jahren unter anderem für das Marketing der Clausen-Brauerei zuständig war. Er bestätigte uns, dass all diese Hinweise falsch waren ...



Die Medaillen - es gibt sie in Gold, Silber und Bronze (natürlich u n e c h t) und in zwei

verschiedenen Größen - wurden 1963 verteilt, also in jenem Jahr, in dem die Stadt Luxemburg ihr 1000-jähriges Bestehen bzw. die Brauerei Clausen ihr 400-jähriges Jubiläum feierte. Zu diesem Anlass hatte die Brauerei diese Medaillen über die Depositäre an ihre Cafetiers verteilt. Jeder Gastwirt, der an diesem Spiel teilnahm, konnte nun seinen besten Gast ehren, der ganz einfach das meiste Bier trank.

Mehrere Medaillen tauchten in der Gegend von Virton auf. Wir gehen daher davon aus, dass auch belgische Kneipiers an diesem Wettbewerb teilnehmen konnten, zumindest diejenigen, die von der Brasserie Maire in Meix-devant-Virton beliefert wurden, die Clausener Biere in dieser Region verkauften.

YC ● MD

## Nächster Termin

Wir werden dieses Wochenende mit einem Informationsstand auf dem "Salon des Brasseurs & du Flipper" in der Mehrzweckhalle in Arlon vertreten sein. In zwei Vitrinen werden wir einen Teil unserer Sammlung an Flaschen Abfüllern und Brauern aus Arlon ausstellen. Dies ist der perfekte Ort, um sich bei einem guten Bier zu amüsieren und sich an einem der 70 Flipperautomaten zu versuchen, die an diesem Wochenende ausgestellt werden.



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

## Spenden

Wir haben auch mehrere Spenden in den letzten Monaten erhalten:

- Ein Werbeteller und eine Zapfsäule aus Steingut der Brauerei Diekirch von den Damen Diane, Chantal und Martine Horsmans;



- Ein Satz Bierdeckel von Herrn Bintener Romain ;
- Ein Satz Bierdeckel von Herrn Gaspar Romain ;
- Ein Sinalco-Kugelschreiber von Herrn Heckemanns Romain ;
- Ein Satz Werbeanzeigen von Herrn Thill Paul ;
- Ein Satz Orval-Biergläser von Frau Pels Yvonne.

**Personen, die an unseren monatlichen Renovierungstreffen teilnehmen möchten, können uns per E-Mail kontaktieren. Diese finden normalerweise jeden zweiten Samstag von 14:00 bis 18:00 Uhr statt.**

## Nachruf

Du bist nicht tot, Du wechselst nur die Räume.  
Du lebst in uns und gehst durch unsere Träume.  
(Michelangelo)

In liebevoller Erinnerung nehmen wir Abschied von unserem lieben Vater, Schwiegervater, Opa und Bruder

**Eugène Horsmans**  
\* 07.12.1936 † 09.12.2023

In stiller Trauer:  
Chantal und Roland Steinbach mit Nina, Florian und Nico  
Diane und Nico Beckerich mit Caroline und Marc  
Martine mit Luc  
sowie alle Anverwandten

**54453 Nittel**, Im Oberberg 2, Bourscheid, Eischen und Ettelbrück  
Wir haben uns im engsten Familienkreis verabschiedet.

*Eugène Horsmans, Fahrer und Elektriker der Brauerei Diekirch.*

*E léiwe Mënsch huet eis fir ëmmer verlooss.*

Mat Léift, Dankbarkeet a schéinen Erënnerunge soe mer Äddi eiser léiwer Fra, Mamm, Schwëster a Schwëiesch, der

**Madame Marie-Jeanne Reding-Kohnen**  
24.05.1946 - 26.01.2024

Et traueren ëm si:  
Lucien Reding  
Olivier Reding  
Annette a Jos Nosbusch-Kohnen  
an d'ganz Famill a Bekannte.

**Dikrech**, Walfer, Wuelessen den 29. Januar 2024

D'Begriefnis ass am enkste Familjekrees. Eng Mass gëtt gehalen e Mëttwoch, den 31. Januar ëm 16 Auer an der Porkierch zu Dikrech.

Déi Leit, déi eiser Verstuerwener besonnesch wëlle gedenken, kënnen dat maache mat engem Don un *ALAN Maladies Rares Luxembourg*, BCEE LU89 0019 1300 5184 5000 mam Vermierk „Don Marie-Jeanne Reding-Kohnen“.

*Marie-Jeanne Kohnen, Angestellte der Buchhaltung der Brauerei Diekirch.*