



B A L L H A U S

B R A U H A U S

Als Watzke vor rund 100 Jahren ganz Dresden zum Brodeln brachte, war sein Ballhaus die heißeste Adresse an der Elbe.

WATZKE (UR)KUNDE

Hiermit geben wir kundt und zu wissen, daß derowohl der anwesende Studiosus und Jünger der unfiltrierten, sächsischen Bräukunst

Thomas Stumpf

seinen Wissensdurst über die ursprüngliche Bräuart des 1. unfiltrierten Dresdner Stadtbieres ausgiebig und bis auf den Grund manchen Kruges löschte. Eidesstattlich bestätigen wir, daß bei ihm weder Hopfen noch Malz verloren ist und er nun der naturtrüben Bräuart kundig ist. Damit wird dem nun Wissenden die hochprozentige Ehre zuteil, als watzlich geprüfter Alkolog den Titel

Prof. Dr. unfilt. watz. Hektobier

fortan und für alle Zeit auf dem Wappen und im Schilde zu führen.

Hausbräu im Ballhaus Watzke GmbH
zu Dresden im Freistaat Sachsen,
im Jahre des Brauers

[Signature]

1. unfiltrierter Braumeister und
wissenschaftlicher Leiter der 1. sächsischen Bierakademie



Der Gambrinus

So soll's wieder werden. Unten braut der Meister naturtrüb - oben geht ganz klar die Post ab. Tanz, Variété, Theater, Musik von Rock bis Schlager, von Jazz bis Schnulze.

Dazwischen tanzt auch mal der eine oder andere Kongress... Weitersagen! Und wer im kleinen Rahmen Geburtstag feiern will: in Watzkes Ballhaus passen locker 500 Nasen.

Einst braute jeder Wirt sein ureigenes Bier. Unverkennbar und markant im Geschmack. Dieser Tradition folgt das Brauhaus Watzke. im Lokal brauen wir vor Ihren Augen nach überlieferten Rezepten und Verfahren. Die wertvollen,



Der Brauer

natürlichen Bestandteile von Hopfen, Hefe und Malz verbleiben in unserem Bier. Naturbelassen und unfiltriert aus dem Keller frisch ins Glas gezapft. So entsteht eine Geschmacks-harmonie und Frische die ihresgleichen sucht: Brauhaus



Der Bauer