

Brauhistorische Mitteilungen

der

Gesellschaft für Geschichte

des Brauwesens e.V.

5. Jahrgang

Dezember 2020

Nr. 3



Bierbrauerei am Uetliberg.

Impressum

Herausgeber:
Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V.
Seestr. 13, 13353 Berlin
E-mail: ggb@vlb-berlin.org
Tel. +49(0)30-45080235
Internet: www.ggb-berlin.de

Redaktion:
Dr. Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell
E-Mail: kp.gilbertz@t-online.de / Tel. +49(0)157-50762386
Michaela Knör, Berlin
E-Mail: knoer@vlb-berlin.org / Tel. +49(0)30-45080235

Alle Angaben ohne Gewähr!

Sollten Sie die „Braugeschichtlichen Mitteilungen“ nicht beziehen wollen, können Sie diese bei der Redaktion abbestellen.

Wir übernehmen keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

Textbeiträge sind willkommen. Die Redaktion behält sich aber vor, Texte zu kürzen, redaktionell anzupassen oder von einer Veröffentlichung abzusehen.



INHALT

| | | |
|---|--|----|
| Vorwort | Seite | 2 |
| Vereinsinterne Nachrichten / Informationen des Vorstands | | 3 |
| Schultze-Berndt-Bibliothek | | 3 |
| Personalien | | 3 |
| Nachruf Prof. Dr. Annemüller | | 4 |
| <i>Braugeschichte digital</i> | | |
| Michaela Knör: National Brewery Centre Archives | | 4 |
| <i>Braugeschichte museal</i> | | |
| Michaela Knör: Museumsobjekte digital präsentiert | | 5 |
| <i>Relikte der Braugeschichte</i> | | |
| Bilder aus Bochum | | 6 |
| <i>Aus alten Schriften</i> | | |
| Gaeßner, Heinz: Weihnachtstrunk und Weihnachtsbräuche im Norden | | 8 |
| Neue Literatur | | 10 |
| Anhang I | Jubiläen | 12 |
| | Museen / Ausstellungen | 12 |
| | Veranstaltungen | 13 |
| | Kleine Nachrichten | 13 |
| Anhang II | Publikationslisten (Meußdoerffer, Sprotte, Annemüller, Schildbach) | 17 |
| Anhang III | Klaus-P. Gilbertz: Bibliographie zur Braugeschichte der Stadt Bochum | 21 |

Die **vordere Umschlagseite** zeigt den Vorderdeckel der 1898 erschienen Festschrift zum 25-jährigen Bestehen der Brauerei am Uetliberg in Zürich. Die Brauerei fusionierte 1921 mit der Brauerei Hürlimann zur Brauerei am Uetliberg und A. Hürlimann Aktiengesellschaft (formal übernahm die Brauerei Uetliberg die Brauerei Hürlimann). Bereits 1923 wurde die Brauerei Uetliberg stillgelegt und die Produktion von der Abteilung Hürlimann übernommen.

Die Titelseite dieser Festschrift ist auf S. 16 abgebildet.

Bierbrauerei am Uetliberg, Zürich III - Wiedikon. Den Freunden der Bierbrauerei am Uetliberg gewidmet zum 25-jährigen Jubiläum. ■ Zürich: Art. Institut Orell Füssli [1898]. – 16 S. + [15] S. mit Fotos (quer)



Liebe Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens!

Das Jahr 2020 neigt sich dem Ende zu. Geprägt war es vor allem durch die von dem Virus SARS-CoV-2 ausgelöste Krankheit COVID-19. Sicherlich war es für viele von uns ein Jahr, das von Verzicht, von wirtschaftlichen, aber auch sozialen Problemen geprägt war. Wir sollten aber bei all dem Bedauern darüber nicht die vielen von dieser Krankheit betroffenen oder gar zum Opfer gefallenen Menschen vergessen. Deren Schicksal ist ungleich schlimmer.

Auch die gesellschaftlichen Aktivitäten unserer Gesellschaft waren in diesem Jahr auf ein Minimum reduziert. Selbst die Vorstandssitzungen wurden im virtuellen Raum durchgeführt, was Dank der technischen Unterstützung durch die VLB reibungslos funktionierte.

Die für den September 2020 in Stralsund geplante Mitgliederversammlung ist auf das kommende Jahr verschoben worden. Wie sich jetzt zeigt, war das eine vernünftige und weitsichtige Entscheidung. Wir hoffen alle, dass wir uns im September 2021 in Stralsund wiedersehen können, hoffentlich bei bester Gesundheit.

Dem Kapitel „Neue Literatur“ haben wir ein Inhaltsverzeichnis der aktuellen Ausgabe der Zeitschrift „Brewery History“ hinzugefügt. Die Zeitschrift wird von unserer Schwestergesellschaft in Großbritannien, der „Brewery History Society“, herausgegeben und beinhaltet immer sehr kompetente Aufsätze zur Brau- und Biergeschichte, die nicht nur für Leser aus dem Vereinigten Königreich interessant sind. Diese Praxis wollen wir in Zukunft beibehalten, vielleicht auch für andere Zeitschriften.

In den letzten beiden Jahren haben wir durch Tod einige, in der Brauereibranche äußerst angesehene

Mitglieder verloren, die sich mit viel Engagement auch für die Belange der Braugeschichte eingesetzt haben. Um deren Verdienste zu würdigen, haben wir Listen von braugeschichtlich relevanten Schriften der Herren Annemüller, Meußdoerffer, Schildbach und Sprotte zusammengestellt, die Sie Anhang II finden können. Diese Listen sind nicht vollständig. Wir bitten um Ergänzungen!

Auch für die Bibliographie zur Braugeschichte der Stadt Bochum (in Anhang III) bitten wir um Ergänzungen!

Das Jahr 2021 liegt vor uns. Falls Sie mit brauhistorischen Motiven durchs neue Jahr begleitet werden möchten, könnte ein Wandkalender das Richtige sein. Der Verein für Heimatgeschichte in Pfeffenhausen / Niederbayern hat einen Fotokalender herausgegeben mit historischen Motiven zu Brauereien, Gastwirtschaften und Hopfenbau (Verein für Heimatgeschichte Pfeffenhausen und Umgebung e.V., Tel. 08782/308).

Wir wünschen allen unseren Mitgliedern und deren Angehörigen eine ruhige und stressfreie Weihnachtszeit, einen guten Start ins neue Jahr, das vielleicht wieder etwas von Normalität zurückbringen wird, und vor allem Gesundheit!

Die Redaktion
Michaela Knör
Dr. Klaus-P. Gilbertz

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 31.03.2021.



Vereinsinterne Nachrichten / Informationen des Vorstands

Ein außergewöhnliches Vereinsjahr geht zu Ende und leider können wir durch die weiterhin anhaltende Covid-19 Pandemie immer noch nicht von einer Rückkehr zur Normalität sprechen. Zum ersten Mal seit der Wiederbegründung unserer Gesellschaft nach dem Zweiten Weltkrieg im Jahr 1951 konnte keine Mitgliederversammlung stattfinden, und diese sowie die eigentlich anstehende Neuwahl mussten auf das Jahr 2021 verschoben werden. Den Finanzbericht und den Bericht unseres Geschäftsführers haben wir erstmals nur auf schriftlichem Weg vorlegen können und unsere Mitglieder auf schriftlichem Weg um Entlastung von Geschäftsführung und Vorstand gebeten. Sowohl die Geschäftsführung als auch der Vorstand sind durch einstimmiges Votum entlastet worden und bedanken sich für das entgegengebrachte Vertrauen. Die Sitzungen des Vorstands finden seit März 2020 als Telefon- und/oder Videokonferenzen statt, und so haben wir zumindest die Planung für die zukünftige Arbeit unserer Gesellschaft fortsetzen können. Für die technische Unterstützung gilt unser Dank der VLB Berlin. Unser Jahrbuch konnte wie gewohnt erscheinen. Wir möchten uns hier bei allen, die dies durch Anzeigen und Spenden, aber auch durch Beiträge, Texte und Mitarbeit ermöglicht haben, sehr herzlich bedanken.



Schultze-Berndt-Bibliothek

In den letzten Monaten konnte die Schultze-Berndt-Bibliothek ihren Bestand durch Ankäufe und Schenkungen bedeutsam ergänzen. Bei den Ankäufen sind hier insbesondere die Jahrbücher des DBMB aus den Jahren 1915, 1928, 1929 und 1930 zu erwähnen. Daneben haben wir durch

Vermittlung von Prof. Dr. Brian Gibson, dem neuen Lehrstuhlinhaber für das Fach Brau- und Getränketechnologie der TU Berlin einen nahezu vollständigen, gebundenen Zeitschriftenbestand der Zeitschrift Mallasjuomat (Die Malzgetränke) von der VTT Finnland erhalten. Dieser enthält neben Fachartikeln auch viele Beiträge zu Personen aus dem finnischen Braugewerbe und zur Entwicklungsgeschichte finnischer Brauereien. Es ist geplant, die Jahresinhaltsverzeichnisse der Zeitschrift, von denen ein Teil auch in deutscher Sprache vorliegt, für unsere Mitglieder und die Nutzer unserer Homepage zugänglich zu machen. Beim VTT Technical Research Center of Finland und Prof. Dr. Gibson möchten wir uns an dieser Stelle herzlich für die Bücherspende bedanken.



Personalia

Neue Mitglieder:

Yvan De Baets, Belgien
Matthias Pflug

Geburtstage

Dipl.-Kfm. Klaus-Joachim Schlegel 85 Jahre
Vor kurzem konnte unser langjähriges Mitglied Dipl.-Kfm. Klaus Schlegel seinen 85. Geburtstag feiern. Er ist gewissermaßen ein braugeschichtliches „Urgestein“ und hat sich über viele Jahre in herausragender Art für die Braugeschichte im Allgemeinen aber auch für unsere Gesellschaft eingesetzt. Von 2002 bis 2017 war er Vorstandsmitglied der GGB e.V. und **unser Mann** für braugeschichtlich relevante Beiträge in Funk und Fernsehen. Hierfür möchten wir ihm hiermit herzlich danken und ihm für die kommenden Jahre alles erdenklich Gute wünschen.

Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder

Gerhard Stanglmayr („Lampf Bräu“)
(1958-2020)

Prof. Dr. sc. techn. Gerolf Annemüller
(1937-2020)

Am 7. Oktober verstarb unser Mitglied Prof. Dr. sc. techn. Gerolf Annemüller nach langer, schwerer Krankheit im Alter von 83 Jahren. Der gelernte, studierte, promovierte und habilitierte Brauereitechnologe war einer der führenden Gärungswissenschaftler der DDR und nach der Wende Professor an der TU Berlin sowie Dozent und Fachbuchautor an der VLB Berlin. In seinen Büchern hat er immer auch die geschichtliche Entwicklung des jeweiligen Themas ausführlich beleuchtet und so war es wohl gewissermaßen vorbestimmt, dass er im Jahr seiner Pensionierung

2002 unserer Gesellschaft beitrug und sich, wann immer möglich, aktiv an den Mitgliederversammlungen, aber auch als Ansprechpartner für braugeschichtliche Anfragen zur Verfügung stellte. Nicht unerwähnt bleiben soll hier sein profundes Wissen zur „Berliner Weiße“ und seine unermüdliche Bereitschaft, dieses Wissen an Studenten und interessierte Mitglieder unserer Gesellschaft weiterzugeben. Noch zu Lebzeiten hat er verfügt, dass seine umfangreiche brautechnologische Schriftensammlung in die Schultze-Berndt-Bibliothek überführt wird. Auch hierfür bedanken wir uns auf diesem Wege. Die GGB wird ihm ein ehrendes Gedenken bewahren. (Eine Auflistung seiner Veröffentlichungen mit brauhistorischem Bezug finden Sie im Anhang II dieser Zeitschrift).



Braugeschichte digital

Durch die Covid-19 Pandemie müssen wir alle derzeit auf kulturelle Veranstaltungen verzichten. Viele Ausstellungen und Museen sind wohl noch einige Zeit geschlossen. Dennoch bieten einige digitale Angebote die Möglichkeit, sich Sammlungen und Objekte von Archiven und Museen anzusehen. Wir möchten Ihnen hier einige Orte vorstellen („Braugeschichte digital“ und „Braugeschichte museal“), auf denen Sie braugeschichtliche Sammlungen durchstöbern können und damit zumindest virtuell kulturelle Angebote genießen können.

National Brewery Centre Archives

Michaela Knör, Berlin

Das „National Brewery Centre“ mit Sitz in Burton-upon-Trent unterhält die Internetseite „The National Brewery Centre Archives“ (<<https://www.nbcarchives.co.uk/explore-the-collections/>>), die eine Sammlung von rund einer halben Million Objekte zur britischen Braugeschichte beherbergt. Vieles aus dieser vielfältigen Sammlung kann über eine Datenbanksuche aufgerufen und betrachtet werden.

Ermöglicht wird dies durch ein vor zwei Jahren angelaufenes umfangreiches Digitalisierungsprojekt, das bisher durch Crowdfunding, Spenden von Privatpersonen und Firmen in Höhe von etwa 55.000,00 € und die ehrenamtliche Mitarbeit vieler braugeschichtlich aktiver Stiftungen und Gesellschaften getragen wurde. Beeindruckend und vorbildlich und allemal einen virtuellen Besuch wert. Wie schön wäre es, wenn wir hierzulande ein ähnliches Projekt auf die Beine stellen könnten!

Zu finden sind Fotos, Poster, Dokumente, Kunstwerke bzw. Beschreibungen hiervon. Falls Sie nur Objekte ansehen möchten, von denen

Bilder vorhanden sind, können Sie dies über „Images only“ tun. Thematisch können Sie in folgenden Rubriken suchen: Advertising (Bierwerbung), Breweries and Art (Brauereien und Kunst), Brewery Capital of the World (Brauzentrum der Welt), Brewing in War Time (Brauen in Kriegszeiten) Development of Public

Houses (Entwicklung von Gastwirtschaften) Farming (Landwirtschaft), Science and Technologie (Brauwissenschaft und Brautechnologie), Transport, Who's Who of Brewing (Berühmte Brauer).



Braugeschichte museal

Museumsobjekte digital präsentiert

Michaela Knör, Berlin

Auch viele Museen in Deutschland präsentieren mittlerweile Teile ihrer Bestände auch virtuell. Zwar gibt es (noch) kein Brauereimuseum oder Archiv das seine Bestände auf diese Weise zeigt, aber in etlichen Museen befinden sich Objekte zum Thema Brauerei und Bier und diese sind über die Seite <https://nat.museum-digital.de/> abrufbar. Hier können Sie entweder in allen beteiligten Museen Deutschlands recherchieren oder sich ein Bundesland herausuchen und die in diesem Bundesland digital vorhandenen Objekte ansehen. Als Suchworte bieten sich zunächst „Brauerei“ oder „Bier“ an.

Als Beispiel habe ich hier für Sie die *Suche in Berlin* Suchwort *Brauerei* durchgeführt:

<https://berlin.museum-digital.de/>

Das Ergebnis sind 15 Objekte

https://berlin.museum-digital.de/index.php?t=listen&tag_id=753&style=grid&cacheLoaded=true

Sie können diese Objekte dann anklicken und erhalten auch ein vergrößertes Bild und eine detaillierte Beschreibung des jeweiligen Objekts.

Zwar sind in manchen Bundesländern noch wenige Objekte zum Thema Brauerei und Brauereigeschichte hinterlegt, einen Besuch sind die Seiten trotzdem wert.



Relikte der Braugeschichte



Rechnung der Baierischen Bierbrauerei von J. Schlegel in Bochum mit Darstellung der Betriebsgebäude aus dem Jahre 1874

(aus: Ein Jahrhundert Schlegel-Bier 1854 / 1954. ■ Darmstadt: Hoppenstedts Wirtschafts-Archiv GmbH [1954]).

Die nachfolgende Abbildung zeigt eine Ansicht der Victoria Brauerei AG Bochum auf einem Brief von 1922 (Privatbesitz Gi).

Die Brauerei wurde 1873 an der Castroper Str. 7 errichtet unter der Firma „Victoria-Brauerei A. Wiegen & Cie.“. Die Umwandlung in eine Aktiengesellschaft erfolgte 1888. Die Brauerei konnte ihren Ausstoß von 1892/93 bis 1910/11 von ca. 32.000 auf ca. 100.000 hl steigern. Sie war zeitweise die größte der Bochumer Brauereien. 1928 wurde die Gesellschaft der Schlegel-Scharpenseel-Brauerei angegliedert. Die Betriebsgebäude sind heute verschwunden. Auf dem Gelände an der heutigen Castroper Str. 44 stehen Neubauten.



Die Müserbrauerei um 1915 (Brief, Privatbesitz, Gi).

Wilhelm und Heinrich Müser gründeten 1866 die Dampfbrauerei Gebr. Müser. Deren Vater betrieb bereits eine kleine Brauerei mit Schenkwirtschaft gegenüber der neu entstehenden Großbrauerei. Die Firma erhielt 1881 die Rechtsform einer Kommanditgesellschaft und wurde 1891 in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Das heute noch bestehende, imposante Sudhaus wurde in den 1920er Jahren erbaut. Nachdem die Brauerei 1961 von der Schultheiß-Brauerei, Berlin, übernommen worden war, erfolgte 1975 die Stilllegung.

➤ Eine Übersicht zur Literatur über die Brauereigeschichte Bochums finden Sie in Anhang III.



Aus alten Schriften

Gaeßner, Heinz: Weihnachtstrunk und Weihnachtsbräuche im Norden.
Tageszeitung für Brauerei 35 (1937) 303. – S. 820-821.

Weihnachtsbräuche und Weihnachtstrunk im Norden.

In Schweden erlebt und gesammelt
von Dr. Heinz Gaeßner.

Die nordische Julzeit beginnt nach alter Auffassung schon mit dem 13. Dezember, dem Lucia-tag, und dauert 5 Wochen. Wenn einen in dieser Nacht der Schlaf am festesten umfängt, dann tönt in den Traum des Schlafenden ein feiner Gesang oder wie aus weiter Ferne ein uraltes Lied von der Geige eines Spielmanns, der die Weise bewahrt und weitergibt. Halbwach lauschen die Schläfer und sehen durch die Ritzen der Tür einen unwahrscheinlichen Glanz in das Dunkel schimmern. Leise öffnet sich die Tür, und die geblendeten Augen sehen in wallendem weißen Gewand eine Gestalt mit auf die Schultern fallendem Haar, einen aus Tannengrün geflochtenen Kranz auf dem Haupt und darauf im Strahlengeflecht brennende Kerzen.

Der gute Geist lächelt und bietet auf einem Brett Kaffee oder Schokolade und dazu köstliches Gebäck. Seele und Körper umfängt ein Behagen, das nicht geschildert werden kann.

In den Wochen vor dem Julfest hatte man in den alten Bauernstuben gewaltige Arbeit zu leisten. Da hatte man das Julbier zu brauen; es galt zu backen und zu schlachten. Der Julfisch war zu läutern und die Talglöcher zu gießen.

Das Brauen des Julgetränkes mußte in der Regel vor dem 9. Dezember erledigt sein. „Anne mit der Kanne“ war bis dahin ein geflügeltes Wort. Ungefähr einen Monat vor Jul wurde Roggen in einem großen Gefäß angesetzt und angefeuchtet, bis er keimte. Dann wurde er auf Holzgestellen getrocknet und zu Malz gewandelt, in einer großen Handmühle gemahlen und wieder über Nacht angefeuchtet. Diesen Vorgang nannte man „söfta“. Dann legte man Birkenreisig und reinen Halm auf den Boden eines großen dreibeinigen Braugefäßes. Darauf goß man dann kochendes Wasser und gewann die Bierwürze, die man eine Stunde kochte und beim Abkühlen mit Gärstoff versetzte. Das Gebräu stand dann überdeckt die ganze Nacht, und am nächsten Tage fischte man den aufsteigenden Gärstoff von der Oberfläche fort. Das Julbier war fertig, wurde in Fässer gefüllt und bis zum Fest verwahrt.

Hatte jemand geschlachtet, so währte es nicht lange, bis der eine oder andere der Armen im Dorfe an die Tür klopfte und ihm etwas Gutes in die Tasche gesteckt wurde. Um diese Zeit war die Freigebigkeit größer als später gegen Jul.

Das Julfest selbst wird sehr feierlich begangen. Am Vormittag des 24. Dezember schlagen die Männer Julholz,

und die Frauen waschen Fußböden, Wände, Decke und alles Waschbare in den Räumen des Holzgefügt Haupthauses. Unter die Langbänke legt man die zugehauenen Holzscheite, und zwar soviel, daß der Vorrat für die ganze Julzeit reicht. An den Wänden befestigt man gemalte Gewebe, Behänge mit Bildern, so in Smaland, in Halland und in Blekinge. An der Decke befestigt man ein Tuch, das Jultuch. Mitten über den Tisch und auf den weißgeschauerten Fußboden legt man langes gutes Stroh. Auf die Wandbretter an den Giebelenden des Raumes kommen als Zierde und Schmuck blankgeputzte Zinn-, Messing- und Kupfergefäße; über dem Tisch wurde eine Strohkronen aufgehängt, geschmückt mit grünen, roten und blauen Tuchstreifen. Der uns heute bekannte Weihnachtsbaum war vor dem 19. Jahrhundert in Schweden noch nicht zu finden, aber man schmückte die Räume reichlich mit Tannenzweigen und stellte zwei Tannen vor dem Hause zu beiden Seiten des Einganges auf. Auf dem Herd kochte das Julfleisch (julsovlet) im Kessel. Um die Mittagsstunde sammelte sich das Hausvolk hier, um im Kessel zu „stippen“ (doppa). Zuerst nimmt man das Fleisch heraus, und dann taucht man Brotschnitten in das Fett des Kessels und ißt sie zu gekochtem Schweinefleisch und Julwurst. Das ist uralter Brauch. In Schonen und Halland nennen sie dieses eingetauchte Brot „möje“-Brot. Die Kanne mit dem besten Julbier macht unterdessen fleißig die Runde. Später ging man in die Ställe und sah nach den Tieren. Die mußten auch etwas Gutes zum Jul erhalten und einige freundliche Worte dazu. In Västergötland sagte man bei der Spende zu jedem einzelnen Tier: „Hier hast du etwas zum Julabend!“ Der Bauer durfte auch nicht vergessen, den Kettenhund an jenem Abend zu lösen. Die Vögel erhielten auf dem Hof die volle Garbe, und die Pferde wurden zum Jul, wenn es ging, neu beschlagen. Beim Eintritt der Dämmerung wurde im Badehaus gebadet, und dann kleidete man sich festlich.

Im Skytts-Bezirk in Schonen sammelten sich die Knechte des Dorfes noch vor Sonnenuntergang vor der Kirche, um das Julfest einzuläuten, sowie die Sonnenscheibe unter dem Horizont verschwunden war. Das Einläuten dauerte eine Stunde, und die, die sich danach trafen, grüßten sich, indem sie sich die Hand gaben und sagten: „Gottes Friede! Ein freudenreiches Jul, Gesundheit und alles, was lieb ist!“, worauf man erwiderte: „Das Gleiche auch euch!“ Wenn das Volk wieder das Haus betrat, duftete es nach Luttfisk und Grütze. Luttfisk ist Stockfisch, der getrocknet geliefert wird. In einer Lösung Salz oder Alkali mit Pottasche (am liebsten von der Birke) wird er geläutert, bis er weich wird und schwillt; wie eine bewegliche Puddingschicht ist er zuletzt und mundet vorzüglich. Man ißt dazu auch Reis mit Anis, Zucker und

Rosinen. Früher fehlte selten auch der übliche Schweinskopf mit einem Apfel im Maul. Zu dem Starkbier beim Mahle gesellte sich ein anständiger Kümmelbranntwein. Allmählich steigt die Behaglichkeit, das Holz im offenen Kamin flammt und knistert, und die vielen Julkerzen, überall aufgestellt, brennen auf ihren Leuchtern. Auf dem Tisch liegen die Gaben für Dienstvolk und Kinder. Jeder Gabenberg besteht aus größerem und kleinerem Gebäck, so aufgestapelt, daß das größte Stück unten liegt.

Zuweilen liegt oben ein besonderes Gebäck in Form eines Julebers. Im nördlichen Schweden erhalten die Kinder bisweilen statt des Julebers Butter in Gestalt einer Gans geformt. Dann erhielt aber jeder solch eine Gans. Die richtige Gans kam sonst aber nur in Schonen auf den Tisch. Außer Lutfisk, Grütze und Schweinefleisch gab es aber auch noch andere Gerichte: braune Bohnen und gewöhnliche Bohnen, und in Uppland gibt es zum Jul dann und wann Fleischsuppe. Wenn es Grütze gibt, muß man reimen, und es gibt eine Menge Grütze-reime für den, der keine eigenen schmieden kann. Es gibt drollige Verse, aber auch solche, die manches Alte enthalten. Nach dem Mahl wird der Herd frei von Kesseln und Töpfen. Da wird dann frisches Holz aufgelegt. Die Jugend macht es sich auf dem Dielenstroh gemütlich mit Spielen, Rätselraten und Märchenerzählen. Heiter und munter geht so der Julabend dahin, bis es Zeit wird, sich zur Ruhe zu legen.

Aber etwas von allen Julspeisen und eine Kanne Bier muß auf dem Jultisch bleiben, und im Julraum müssen die Lichter die ganze Nacht brennen, denn die Toten, die einst hier gewohnt haben, kommen in der Julnacht und besuchen ihr altes Heim. Man steckte nicht gern die Nase aus der Tür, wenn die Dämmerung begann; Geister und mancherlei Spuk trieb sich da im Dorf umher.

Die Julfeier oder Julotta begann schon 4 Uhr morgens am 25. Dezember. Da war es oft pechdunkel, und die, die einen langen Weg hatten, trugen lange, große Fackeln. Welch ein wunderbares Bild, wenn dann das Volk von den verschiedenen Dörfern auf Wegen und Steigen sich nahte, mit den rötlich und gelb flammenden Fackeln. In der Kirche stehen dann brennende Lichte auf dem Altar, auf der Kanzel und auf den hängenden Julkronen. Dazu hat jeder Bauer, jede Frau ein Licht. Damit wird das Julfest mitten in der Winterfinsternis zu einem strahlenden Lichtfest. Wenn die Feier ihrem Ende zugeht, scheint bleich und bläulich der erwachende Tag durch die hohen Fenster. Die Heimfahrt geschah immer in großer Eile, denn wer zuerst heimkam, war auch der erste bei der nächsten Ernte. Dabei gab es Schlittenwettfahrten mit klingenden Glöckchen und Peitschenknallen und wahre Pferderennen der berittenen Bauern.

Nach dem zeitigen Mittagsmahl verging der lange Jultag in großer Ruhe und Stille. Während der ganzen Julzeit arbeitete man nur das Allernötigste und lebte von den vielen Julspeisen und ruhte sich gründlich aus. Spinnrocken und Webstuhl feierten und standen still. Nach der Überarbeit der Vorbereitungszeit war das aber auch notwendig. Und dann die Geschenke:

Der Name „Julklapp“ erklärt sich durch die geheimnisvolle Weise, in der diese Geschenke gegeben wurden. Der Geber schlug an die Tür, warf seine Gabe hinein und sprang davon, denn einer der Hausbewohner mußte hinausstürzen und versuchen, den Flüchtigen zu greifen. Zuweilen wurden solche Julklappar durch verummte Gestalten abgegeben. Da erschien in ungewissen Umrisen im Dunkeln ein Julbock mit Hörnern oder ein alter Mann mit langem, weißem Bart und einem langen Horn an der einen Seite.

Am 26. des Julmondes beginnen die sogenannten Julstuben, d. h. man besucht die Nachbarn. Zur Einweihung des ersten Besuches oder der ersten Julstube erscheinen vier weißgekleidete Mädchen mit Flitterkronen auf dem Haupte. Zwei tragen Eßgaben und zwei eine Jultanne. Die Tanne wird mitten in die Julstube auf den Boden gesetzt, die Jugend bildet Hand in Hand einen Ring um die Tanne und singt ein altes Lied. Dann wird die Tanne auf den Tisch gestellt und der Tanz beginnt. Am 6. Januar erfolgt der Umzug der Sternknaben, die in Verkleidung eine uralte Weise singen und mit Gaben bedacht werden. Am 13. Januar, am Knutstag, schließt die Julzeit mit Tanz und Verzehren der restlichen Julvorräte. Die Julhalme auf dem Fußboden werden aufgesammelt und hinausgebracht. Die Arbeit beginnt wieder für ein ganzes Jahr.

*

Ich möchte die Erinnerung nicht schließen, ohne eines uralten Rezeptes zu gedenken, nach dem man auf dem Lande den Runö-dricka für den Hausbedarf herstellt: Man braucht dazu 2 kg Roggen, 2 kg Zucker, ½ kg Hefe, ¼ kg Rosinen, Feigen oder etwas ähnliches an Frucht, und 5 Liter lauwarmes Wasser.

Die Bereitung umfaßt in Kürze folgende Punkte:

1. Quellen des geschroteten Roggens in einigen Litern lauwarmen Wassers und Umfüllen in einen Glasballon
 2. Zucker zusetzen
 3. Hefe in Wasser auflösen und zusetzen
 4. Die Früchte zusetzen
 5. Den Rest des lauwarmen Wassers zusetzen
 6. Inhalt gut mischen
 7. Korken und Gärungsröhre einsetzen
 8. Gären lassen 10—14 Tage
 9. Ausfüllen (am besten mit Heber)
 10. Dreimal filtrieren (durch doppelt oder dreifach gelegtes Handtuch)
 11. Abfüllen auf Flaschen; gut verkorken und eine Woche lagern lassen; erst dann probieren.
- (Mit Farin kann eine dunklere Färbung erzielt werden; bei Zucker allein entspricht die Farbe weißem Wein.)



Neue Literatur

Fiedler, Christian: **Bamberger Biergeschichten.** ■

Bamberg: Christian Fiedler 2020.

156 Seiten, ISBN 978-3-00-066410-6

Der Autor (Mitglied der GGB) präsentiert nach seinem Bestseller „Bamberg – die wahre Hauptstadt des Bieres“ (4 Auflagen 2004-2016) nun ein neues Buch, in dem viele Facetten der Bier- und Braugeschichte mit der Stadtgeschichte Bambergs verknüpft werden. Er spannt dabei einen weiten Bogen vom Hopfenhandel, den Malzfabriken, Lebens- und Arbeitsverhältnissen bis hin zum Rauchbier, den Felsenkellern und dem Bierkrieg von 1907. Ein lesenswertes, detailreiches Werk zur Brau- und Stadtgeschichte. Mit ausführlichen Quellenangaben!

Smith, Gregg: **American Beer History. From the Mayflower to the Microbreweries.**

Gregg Smith 2019.

487 Seiten, ISBN 978-1-0815-5410-1

Johannes Lang: **Das "Reichenhaller Reinheitsgebot" von 1493, Kontext - Wirkung - Edition.**

Zeitschrift für Bayerische Landesgeschichte 82 (2019) 1. – S. 161-202.

Medcalf, Patricia: **Advertising the black stuff in Ireland 1959-1999 : increments of change**

[Reimagining Ireland ; 95].

[Dissertation, TU Dublin]

Oxford – Bern – Berlin – Wien: Peter Lang 2020.

xiv + 217 Seiten

ISBN 978-1-78997-345-7 / 978-1-78997-346-4 (pdf) /

978-1-78997-347-1 (online) / 978-1-78997-348-8

(online)

[Dissertation, TU Dublin]

Reid, Neil: **Space, Place, and Culture : An Applied Geography of Craft Beer** [Papers in Applied Geography ; Vol. 6, No. 3].

London: Taylor & Francis 2020.

ISSN 2375-494X

Hoalst-Pullen, Nancy & Mark Patterson (eds.):

The Geography of Beer. Culture and Economics.

Cham, CH: Springer 2020.

X + 216 Seiten

ISBN 978-3-030-41653-9 / 9783030416546 (e-book)

Inhaltsverzeichnis: >

<https://link.springer.com/book/10.1007%2F978-3-030-41654-6>

Bertrams, Kennet, Julien del Marmol, Sander Geerts & Eline Poelmans: **Becoming the world's biggest brewer : Artois, Piedboeuf, and Interbrew (1880-2000).**

Oxford, UK: Oxford University Press 2020.

viii + 395 Seiten

ISBN 978-0-19-882908-9 / 978-0-19186751-4 (e-book)

Inhaltsverzeichnis:

<[#https://global.oup.com/academic/product/new-developments-in-the-brewing-industry-9780198854609?cc=de&lang=en#>](https://global.oup.com/academic/product/new-developments-in-the-brewing-industry-9780198854609?cc=de&lang=en)

Tamm, Ditlev: **The Carlsberg Story : Founders, Foundations, and Fortunes.**

Cham, CH: Springer International Publishing

2020.

208 Seiten, ISBN 978-3-03052669-6

Englische Ausgabe der 2018 erschienenen dänischen Originalausgabe.

Sägmüller, Paul: **Waldseer Bier-, Brauerei- und Wirtschaftskunde – Geschichte(n) aus der Zeitung. Band 1 Brauereien und Wirtschaften in der Altstadt.**

Bergatreute: Verlag C. Sägmüller 2020.

214 Seiten, ISBN 978-3-947111-07-7

Winkler, Richard: **Der Salvator auf dem Nockherberg : Zur Geschichte der Münchner Paulanerbrauerei und ihres weltberühmten Starkbieres.**

München: Verlag Michael Volk 2020.

304 Seiten, ISBN 978-3-86222-365-7

Bellamy, Matthew: **Brewed in the North. A History of Labatt's.**

Montreal, Quebec: McGill-Queens University Press 2019.

536 Seiten, ISBN 978-0-77355915-8

Kraus, Erwin: **Das Sulzbach-Rosenberger Brauwesen. Brauereien und Wirtshäuser „Wie es früher einmal war“. Teil 1.**

[Sulzbach-Rosenberger Bildbandreihe ; Band 7, Teil 1]

Sulzbach-Rosenberg: Erwin Kraus [2020].

270 Seiten, davon 231 Bildseiten mit 347 Fotos.

Der erste von 3 Bildbänden über das Brau- und Gaststättenwesen in Sulzbach-Rosenberg

Brinkmann, Bernd: **Steinzeugflaschen des Bierverlegers Karl Kminek für Bier des Bürgerlichen Bräuhauses in Pilsen.**

Mülheim a. d. Ruhr: Selbstverlag Bernd Brinkmann 2020.

11 Seiten

Pertsch, Monika: **Die Brauerei Pertsch in Kulmbach.**

In : Blätter für Fränkische Familienkunde 43 (2020).

Seiten [221]-248.

Chapman, Nathaniel & David Brunnsma: **Beer and Racism : How Beer Became White, Why It Matters, and the Movements to Change It.**

Bristol: Bristol University Press, 2020.

230 Seiten, ISBN 978-1-5292-0175-8 (print) / 978-1-5292-0175-8 (e-book)

Brewery History No. 182 (2020):

Greig, I.: The Studley Brewery Company. S. 2-11.

Garshol, L.M. & M. Samorokov: Farmhouse brewing in Estonia. S. 12-22.

Kelly, M. & A. Plumbly: Brewing for the Royal Navy in Portsmouth 1700-1756. S. 23-31.

Naffziger, C.: Exploring the true origins of the Bavarian Brewery and Anheuser-Busch. S. 43-50.

Bird, M.: The human face of the excise in the late eighteenth century. S. 50-66.

Anhang I

Jubiläen 2020

(Ergänzung zur Auflistung in Brauhist. Mitt. 5.2020, 1 und 2)

Reihenfolge nach Alter

Mainburg

Simon H. Steiner Hopfen GmbH
175 Jahre

Saint-Sylvestre-Cappel (Frankreich)

100 Jahre Brasserie 3 Monts

Jubiläen 2021

Zwiefalten

500 Jahre Zwiefalter Klosterbräu

Hohenstein-Ernstthal

500 Jahre Braurecht in Hohenstein

Klosterbrauerei Furth b. Landshut

400 Jahre

Biella

Menabrea: 175 Jahre

Wegen der gegenwärtigen Corona-Pandemie muss mit Öffnungseinschränkungen der Museen und mit Absagen und Verschiebungen der hier vorgestellten Veranstaltungen gerechnet werden.

Daher unbedingt vorher informieren!

Museen und Ausstellungen

Minden

Dauerausstellung "Mindener Bier".

Ort: Mindener Museum, Ritterstr. 23-33,
32423 Minden

Öffnungszeiten bis auf weiteres:

Do bis So jeweils von 12 bis 18 Uhr

Infos: Tel. 0571-9724020

<https://www.minden.de/stadt_minden/de/Bildung,%20Kultur,%20Sport/Kultur/Museen/Mindener%20Museum/>

Düren

Ausstellung „Von Brauern und Wirten. Dürener Biergeschichte(n)“.

Ort: Stadtmuseum Düren, Arnoldsweilerstr. 38,
52351 Düren

Ausstellungseröffnung war am 25.10.2020,
Gesamtdauer steht noch nicht fest.

Öffnungszeiten: sonntags von 11 bis 17 Uhr
(Führungen außerhalb der Öffnungszeiten sind möglich)

Infos: 02421 1215925,

<<https://www.stadtmuseumdueren.de/startseite.html>>

Immenstadt

Sonderausstellung „BIER. Die Kaiserbrauerei Immenstadt und andere Geschichten“.

Die Ausstellung widmet sich den Aspekten des Kulturguts und des Wirtschaftsguts Bier in seiner mehr als 9.000-jährigen Geschichte.

Ort: Museum Hofmühle, An der Asch 14, 87509 Immenstadt

Dauer: 22.07.2020 bis 11.04.2021

Öffnungszeiten: Mi. bis So., jew. 14 bis 17 Uhr

Infos: Tel. +49 83 23 36 63, <www.museum-hofmuehle.de>

Eschenbach / Oberpfalz

Dauerausstellung zur Stadtgeschichte und zum Kommunbrauwesen in Eschenbach, mit Zoiglausschank.

Ort: Taubnschuster. Museum - Kulturhof – Zoigl.

Wassergasse 21, D-92676 Eschenbach i. d. Opf.

Öffnungszeiten: Mi 15 bis 17 Uhr, Sonntag 14 bis 17 Uhr, Termine des Zoiglausschanks vorher erfragen!

Infos: Tel. +49 96456381 oder +49 1748105510,

<www.heimatverein-eschenbach.de>

Veranstaltungen

Viele Städten und Gemeinden bieten regelmäßige Führungen zur Bier- und Brauereigeschichte an. Eine Auflistung aller dieser Angebote ist hier nicht möglich. Die folgende Auswahl beschränkt sich daher auf Einzelereignisse und ausgewählte touristische Angebote.

Rietberg

„Leidenschaft für Gerstensaft“, Stadtführung mit Verkostung.

Mit Besuch einer Schaubrauerei, zu ehemaligen Schauplätzen des Brauwesens in der Stadt und Einkehr in verschiedene Kneipen mit kleinen Biervorköstigungen und Leckereien.

Kosten: 35 Euro pro Person

Infos: Touristikinformation, Rathausstraße 38, Rietberg, Tel. 05244-986100.

Buchung im Voraus erforderlich!

Kleine Nachrichten

Sachsenkam

Die Klosterbrauerei Reutberg will ein neues Sudhaus bauen. Ein Antrag auf Vorbescheid liegt der Gemeinde Sachsenkam vor. Das alte Sudhaus in dem mehr als 400 alten Kloster ist an seine Kapazitätsgrenzen gestoßen (Münchner Merkur / Tölzer Kurier, 04.08.2020).

Weißenthurm

Die Schultheis-Brauerei in der Weißenthurmer Hauptstraße wurde 1993 von der Bitburger Brauerei übernommen und als letzte der 4 hiesigen Brauereien 2004 stillgelegt. Ein Erhalt des Sudhauses erscheint möglich. Auch ein Brauereimuseum ist im Gespräch. 2016 wird dann aber das Sudhaus abgerissen, aufgrund wirtschaftlicher Zwänge, wie es heißt. Jetzt verschwinden auch die letzten Gebäude auf dem ehemaligen Brauereiareal. Sie machen Platz für ein neue Nutzung mit Gewerbe und Wohnungen (Rhein-Zeitung, 04.08.2020).

Drognitz

Das Gebäudeensemble der alten Brauerei in Lothra steht seit 2007 unter Denkmalschutz. Die

Brauerei wurde nach 1870 von Gustav Stamm gegründet. AB 1910 wurde eine neue Brauerei gebaut, die aber bereits 1921 stillgelegt wird. Das gesamte Areal steht nun zum Verkauf. Die Besitzer hoffen, dass der Käufer das Kulturdenkmal erhält und dass die Gaststätte weiterhin betrieben werden kann (Ostthüringer Zeitung / Ausg. Rudolstadt, 04.08.2020).

Villmar

Die Lagerkeller der ehemaligen Union-Brauerei sind noch sehr gut erhalten. Es handelt um insgesamt 9 Gewölbekeller, mit Fluren, Treppenabgängen und Lüftungsschächten. Die Brauerei wurde von Simon Kullmann 1872-1874 erbaut und gelangte 1879 in den Besitz seiner Tochter Anna Laux. Nach 1898 wurde sie von Josef Flink als Union Brauerei weitergeführt. Es wird vermutet, dass einige Teile des Kellers möglicherweise bereits aus dem Mittelalter stammen könnten.

Ettal

Die Klosterbrauerei Ettal hat die durch das Coronavirus bedingte Pause dazu genutzt, das Konzept für das Brauereimuseum zu überarbeiten. Führungen sind nun wieder möglich, aber nur nach Voranmeldung (Münchner Merkur / Garmisch-Partenkirchener Tagblatt, 13.08.2020).

Frechen

Die 2017 geschlossene Brauerei in Hücheln wird nun komplett abgerissen. Lediglich die denkmalgeschützte Fassade der Gaststätte soll erhalten bleiben. Die Brauerei befand sich seit Mitte des 19. Jahrhunderts im Besitz der Familie Metzmaker, nach dem 2. Weltkrieg übernahm die Familie Hintermeier den Betrieb. Nach deren Ausscheiden Anfang der 2000er Jahre gab es mehrere Besitzer- bzw. Pächterwechsel (Kölner Stadt-Anzeiger, 13.08.2020).

Pfungstadt

Nach dem Verkauf des Firmengeländes an einen Investor, der hier ein Wohnquartier errichten will, ist nun auch die wirtschaftlich angeschlagene Pfungstädter Brauerei verkauft. Den Zuschlag bekam der Ober-Beerbacher Anlagenbauer Lauer. Am jetzigen Standort soll weiterhin gebraut werden, allerdings in einer komplett neu erbauten Brauerei und in kleinerem Umfang als bisher. Die

historischen Gebäude, wie das alte Sudhaus, sollen erhalten bleiben und anderweitig genutzt werden (Darmstädter Echo, 13.08.2020, 15.08.2020).

Stockach

Die Sanierung der ehemaligen Schlossbrauerei Espasingen kann nun beginnen. Der Ortschaftsrat hat dem Baugesuch zugestimmt. Das vordere Erscheinungsbild des Schlosses soll nicht beeinträchtigt werden. Erschwert werden die Arbeiten durch eine Meerschwalbenkolonie, die das Schloss besiedelt. Meerschwalben gelten als besonders geschützt. Deshalb wird das Fortschreiten der Baumaßnahmen vom Vogelzug der Meerschwalbe bestimmt sein (Südkurier / Stockach, 14.08.2020).

Kasendorf

Die Sanierung des ehemaligen Brauereigasthofs „Zum Schwarzen Roß“ wird vom Freistaat Bayern mit über 4,5 Millionen Euro unterstützt (Nordbayerischer Kurier, 14.08.2020).

Magden bei Rheinfelden / Schweiz

Zwischen Magden und Rheinfelden befindet sich der 1868 in den Fels gehauene Bierkeller der Brauerei zur Sonne in Magden. Die kleine Brauerei gehörte damals der Familie Roniger. Theophil beteiligte sich später an der Gründung der Feldschlösschen-Brauerei in Rheinfelden. 2005 wurde der Keller saniert und wird nun gelegentlich für besondere Führungen geöffnet (Südkurier / Bad Säckingen, 17.08.2020).

Rochlitz

Die Sanierung der ehemaligen Brauerei am Topfmarkt in Rochlitz geht zügig voran. In dem Komplex entstehen Luxuswohnungen (Freie Presse / Rochlitzer Zeitung, 25.08.2020).

Lichtentanne

Die ehemalige Rittergutsbrauerei am Fuße der Schönfelser Burg wird denkmalgerecht saniert. Frühestens 2023 wird das Objekt mit Wohnungen, Büro und möglicherweise einer Gastronomie bezugsfertig sein (Freie Presse / Werdauer Zeitung, 28.08.2020).

Rankweil / Vorarlberg / Österreich

Das Sternbräu-Areal wird neu bebaut werden. Zu diesem soll das Gasthaus abgerissen werden. Die ehemalige Brauerei soll jedoch teilweise erhalten und als Museum genutzt werden. In dem Neubau soll neben Wohnungen auch ein 140 qm großes Gastlokal mit Gastgarten neu entstehen (Neue Vorarlberger Zeitung, 30.08.2020).

Feldkirchen

Seit 7 Jahren ist das ehemalige Braustüberl der Xaver-Münch-Brauerei dem Verfall preisgegeben. Nach dem Abriss der alten Brauereigebäude wurde das Gelände mit Wohnungen bebaut. Die Eigentümerin, die Brauerei Aying, bekundet nach wie vor Interesse an der Entwicklung des Objekts. Es soll hier ein bayerisches Wirtshaus mit Biergarten und Hotel entstehen (Süddeutsche Zeitung Landkreise, 01.09.2020).

Freiburg

Die Brauerei Ganter hat die Haltung ihrer Brauereipferde aufgegeben. Die Entscheidung sei wegen der Umsatzeinbußen infolge der Corona-Krise gefallen. Es handelt sich um 3 Kaltblüter der Rasse Ardenner, die bisher zweimal in der Woche der Brauerei-Ausschank am Münsterplatz mit Fassbier beliefert hatten (Badische Zeitung, 11.09.2020).

Nürnberg / Mühlhausen

Das Inventar der Ende 2019 geschlossenen Lederer Kulturbrauerei in Nürnberg ist versteigert worden. Auch die 109 Jahre alte historische Dampfmaschine fand einen neuen Besitzer. Der Zuschlag erfolgte bei der stolzen Summe von 13.800 Euro. Sie wird künftig im 1. Deutschen Bratwurstmuseum im thüringischen Mühlhausen zu bewundern sein (Mühlhäuser Nachrichten, 12.09.2020).

Landshut

Das Gelände des Landshuter Brauhauses, wo zur Zeit noch gebraut wird, soll komplett neu bebaut werden. Ein Bebauungskonzept liegt bereits vor. Geplant sind Wohnbauten und Kleingewerbe. Nur das alte Verwaltungsgebäude bleibt erhalten. Eine ganz neue Brauerei soll an anderer Stelle gebaut werden. Dafür gibt es noch keine Pläne (Landshuter Zeitung, 16.09.2020, 05.10.2020).

Ludwigsstadt

Die Abbrucharbeiten auf dem Gelände der ehemaligen Jahns-Bräu haben begonnen. Zu den geplanten Neubauten zählen auch Hotel, Spezialitätenbrauerei und Restaurant (Fränkischer Tag Kronach, 21.09.2020).

Reisbach

Die Gebäude der Brauerei Lang werden zur Zeit abgerissen. Das Sudhaus soll allerdings erhalten bleiben (Vilsbiburger Zeitung, 05.10.2020).

Konzell

Von der 1964 stillgelegten Weissbierbrauerei Gossersdorf sind Sudhaus und Gewölbekeller erhalten. Die Gebäude stehen unter Denkmalschutz und sollen nun einer neuen Nutzung zugeführt werden. Die Pläne des Fördervereins Bräuhaus sehen die Einrichtung eines Wirtshauses vor (Bogener Zeitung, 12.10.2020).

Dachau

Der Umbau des Hörhammerbräu-Anwesens in der Dachauer Altstadt zu Büros und Wohnungen verzögert sich wegen baulicher Maßnahmen aus den 1950er Jahren, die erheblich in das Tragsystem des Anwesens eingegriffen haben. Diese müssen nun sehr gut untersucht werden. Die Gebäude stammen zum großen Teil aus der Mitte des 18. Jahrhunderts. Seit 2001 stehen die Gebäude leer (Dachauer Nachrichten, 14.10.2020).

Rauhenebrach

Das seit den 1950er Jahren aufgelassene Sudhaus der ehemaligen Brauerei Zeck in Untersteinbach wurde umfassend restauriert. Nun beherbergt es ein Büro und drei Ferienwohnungen. Für die Wiederbelebung des einstigen Brauhauses wurden Andrea und Olaf Ernst mit dem Förderpreis der Kulturstiftung des Bezirks Unterfranken ausgezeichnet (Fränkischer Tag / Hassberge, 19.10.2020; Main-Post, 20.10.2020).

Lindenberg / Allgäu

Das alte Bräuhaus in Lindenberg wird in den kommenden Monaten abgerissen, um neuer Wohnbebauung Platz zu machen (Schwäbische Zeitung / Leutkirch, 19.10.2020).

Bad Staffelstein

Der Wettbewerb um die Umgestaltung des Geländes der ehemaligen Bärenbrauerei am Marktplatz ist entschieden. Entstehen wird hier ein Kulturzentrum mit Veranstaltungsraum und Bücherei. Außerdem ist eine Gastronomie mit Übernachtungsmöglichkeiten, Biergarten und Bierothek geplant. In die beiden Gewölbekeller soll eine Eventbrauerei einziehen. Trotz des Baus einer Tiefgarage soll der Eiskeller erhalten bleiben (Fränkischer Tag / Obermain, 23.10.2020).

Mit dem Abriss der Altbauten soll 2021 begonnen werden, ab 2022 kann der Neubau beginnen (Fränkischer Tag / Obermain, 21.11.2020).

Coburg

Die Sanierung der Gebäude der ehemaligen Scheidmantel-Brauerei geht zügig voran. Nach dem Abschluss des Umbaus der Alten Mälzerei zu Wohnungen, werden nun die Eishallen und der Bierkeller restauriert und ebenfalls zu Wohnungen umgebaut. Der Sudhausturm soll ebenfalls saniert werden, wobei der Sudkessel an Ort und Stelle belassen werden soll. Die Arbeiten erfolgen in Abstimmung mit dem Denkmalschutz (Coburger Tageblatt, 27.10.2020).

Reichelsheim

Die Gebäude der 1923 stillgelegten Brauerei Heil, die noch bis ca. 1980 von verschiedenen Firmen genutzt wurden, sind dem Verfall preisgegeben. Es soll sich hier, laut einem lokalen Fachmann, um den „ersten und ältesten reinen Brauereibau“, im Odenwald handeln. Gebaut wurde die Brauerei in den 1890er Jahren, als Jakob Heil mit seinem Braubetrieb aussiedelte (Darmstädter Echo / Odenwald Echo, 13.11.2020).

Lemnitzhammer

Die ehemaligen Eis- und Bierkeller der Brauerei Lemnitzhammer sind nun offiziell Fledermausquartier. Die oberirdischen Gebäude der 1991 stillgelegten Brauerei wurden 2005 abgerissen (Ostthüringer Zeitung / Bad Lobenstein, 14.11.2020).

Furth im Wald

Die Zukunft der markanten Gebäude der 2009 stillgelegten Brauerei Hofer ist noch ungewiß. Das Gelände soll bis zur Landesgartenschau 2025 neu gestaltet werden. Alternativen sind ein Abriss mit

anschließendem Neubau oder der Erhalt und Sanierung zumindest des Kopfgebäudes (Chamer Zeitung, 18.11.2020; Mittelbayerische Zeitung, 09.12.2020).

Stamsried

Das Schloss Stamsried mit zugehöriger Brauerei steht wieder zum Verkauf. Die Versteigerung findet am 17. Dezember 2020 in Berlin statt. Das Mindestgebot liegt bei 295.000 Euro (Chamer Zeitung / Roding, 24.11.2020; Mittelbayerische Zeitung / Roding, 24.11.2020).

Penig

Eine Lösung für das alte Brauereiareal ist noch nicht gefunden. Nach der Insolvenz im Jahre 2013 ist die Brauerei dem Verfall preisgegeben. Nun will die Stadt das Brauereiareal erwerben und die historischen Gebäude einer städtischen Nutzung zuführen (Freie Presse / Rochlitzer Zeitung, 02.12.2020).



Anhang II

Publikationslisten unserer kürzlich verstorbenen Mitglieder.
Berücksichtigt wurden nur Publikationen mit brauhistorischem Bezug

Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell

Publikationsliste Franz Georg Meußdoerffer, Prof. Dr. (1949-2019)

- Meussdoerffer F. G.: A comprehensive history of beer brewing. – S. 1-42.
In → Eßlinger, Hans M. (ed.): Handbook of Brewing. Processes, Technology, Markets. ■ Weinheim: Wiley-VCH 2009.
- Meußdoerffer, Franz & Martin Zarnkow & Fritz Jacob: Stammbaum eines universellen Lebensmittels. ■ Brauwelt 156 (2016) Sonderausgabe. – S. 40-44.
— (überarb. u. aktual. Version) Meussdoerffer, Franz, Martin Zarnkow & Fritz Jacob: Untergärig, hell, filtriert, kühl getrunken. Ursprung und Weg zum modernen Bier. – S. 26-33.
In → Bier trinken [Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens ; No. 30]. ■ Hrsg.: Martin Wurzer-Berger & Thomas Vilgis. ■ Münster: Edition Wurzer & Vilgis 2020.
- Meußdoerffer, Franz & Martin Zarnkow: Biere des Mittelalters. – S. 52-57.
In → Riepertinger, Rainhard, Evamaria Brockhoff, Cindy Drexl, Andreas-Michael Kuhn & Michael Nadler (Hrsg.): Bier in Bayern. Katalog zur Bayerischen Landesausstellung 2016, Kloster Aldersbach, 29. April bis 30. Oktober 2016 [Veröffentlichungen zur Bayerischen Geschichte und Kultur ; 65]. ■ Regensburg: Verlag Friedrich Pustet 2016.
- Meußdoerffer, Franz & Martin Zarnkow: Das Bier. Eine Geschichte von Hopfen und Malz. ■ München: C.H. Beck 2014. – 128 S. ISBN 978-3-40666667-4
- Meußdoerffer, Franz & Martin Zarnkow: Das Schwert der Brauer – Die Verwissenschaftlichung des Brauwesens. – S. 228-237.
In → Wiechmann, Rolf (Hrsg.): Kein Bier ohne Alster. Hamburg – Brauhaus der Hanse. ■ Begleitpublikation zur gleichnamigen Ausstellung im Museum für Hamburgische Geschichte. ■ Red.: Sabrina Werner, Olaf Matthes, Ralf Wiechmann. ■ Hamburg: Historische Museen Hamburg, Museum für Hamburgische Geschichte 2016.
- Meußdoerffer, Franz & Martin Zarnkow: Pharaonen legten Grundstein für Reinheitsgebot. ■ VDI Nachrichten (2016) 16. – S. 22.
- Meussdoerffer, Franz & Roswitha Meussdoerffer: Flüssiges Brot. ■ Damals. Das Magazin für Geschichte 48 (2016) 4. – S. 16-21.
- Meußdoerffer, Franz G.: Kulmbach, Mälzerei Meußdoerffer. – S. 281-283.
In → Kraus, Werner (Hrsg.): Schauplätze der Industriekultur in Bayern. ■ Hrsg. von Werner Kraus, Verband der bayerischen Bezirke. ■ Regensburg: Verlag Schnell + Steiner GmbH 2006. – 320 S. ISBN 3-7954-1790-2
- Meussdoerffer, Franz: Beer and Beer Culture in Germany. – S. 63-70.
In → Schiefenhövel, Wulf & Helen MacBeth (eds.): Liquid bread. Beer and brewing in a cross-cultural perspective [The Anthropology of Food and Nutrition ; 79]. ■ New York: Berghahn Books 2011. – xv + 247 S. ISBN 978-0-85745215-3
- Meußdoerffer, Franz: Das Bierbrauen in Kulmbach. ■ Brauerei Forum 15 (2000) 1. – S. 11.
- Meußdoerffer, Franz: Der Stoff, aus dem die Räusche sind. Bilsenkraut, Brechnuss & Co. : was man früher alles verbrauchte. Eine Spurenanalyse auf dem Weg zum reinen Bier. ■ Unser Bayern. Monatliche Beilage der Bayerischen Staatszeitung 65 (2016) 1 [= Spezialheft: 500 Jahre Reinheitsgebot]. – S. 3-6, 8-10.
- Meußdoerffer, Franz: Die Kulmbacher Brauindustrie. ■ Bayerische Rundschau (1959). – S.?
— (gekürzte Fassung) Die Kulmbacher Brauindustrie. ■ Auszugsweise Wiedergabe einer Veröffentlichung

- von Dir. Franz Meußdoerffer in der "Bayerischen Rundschau" 1959. ■ Der Weihenstephaner 29 (1961) 3. – S. 10, 12.
- Meußdoerffer, Franz: Mythos „deutsches Bier“. ■ Damals. Das Magazin für Geschichte 48 (2016) 4. – S. 42-44.
- Meußdoerffer, Roswitha & Franz Meußdoerffer: Das Bierbrauen in Kulmbach. Wie brauende Bäcker und mälzende Hutmacher ihren Hastrunk zur Weltmarke machten. ■ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2009 (2009). – S. 47-48, 50-83.
- Zarnkow, Martin & Franz Meußdoerffer: Hopfenanbau [Historisches Lexikon Bayerns]. ■ Historisches Lexikon Bayerns (2020) vom 24. April.
<http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Bier>
- Zarnkow, Martin, Franz Meußdoerffer, Ludwig Narziss & Fritz Jacob: Kristallweizen. Die vernachlässigte Bierspezialität. – S. 86-91.
 In → Bier brauen [Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens ; No. 29]. ■ Hrsg.: Martin Wurzer-Berger & Thomas Vilgis. ■ Münster: Edition Wurzer & Vilgis 2019.
- Zarnkow, Martin, Mathias Hutzler, Franz Meußdoerffer & Fritz Jacob: Saccharomyces-Bierhefen. Herkunft, Evolution, Domestikation, Vielfalt und Zukunft. – S. 14-19.
 In → Bier brauen [Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens ; No. 29]. ■ Hrsg.: Martin Wurzer-Berger & Thomas Vilgis. ■ Münster: Edition Wurzer & Vilgis 2019.

Publikationsliste Jochen Sprotte, Dipl.-Braumeister (1936-2020)

- Sprotte, Jochen: Das Kontrollsystem des Nürnberger Rates über die mittelalterlichen Brauer und deren Biere.
 ■ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2018 (2018). – S. 233-290.
- Sprotte, Jochen: Die Entwicklung des Nürnberger Wirtegewerbes von den Anfängen im 13. Jahrhundert bis zum Jahr 1919. ■ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2008 (2008). – S. 199-200, 202-246.
- Sprotte, Jochen: Die Geschichte der Freiherrlich von Tucher'schen Brauerei AG und des Nürnberger Brauereigewerbes in den Jahren 1910 bis zum Beginn des III. Reiches 1933. ■ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2017 (2017). – S. 221-264.
- Sprotte, Jochen: Die Geschichte der Lederer-Bräu zu Nürnberg. ■ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2016 (2016). – S. 149-150, 152-181.
- Sprotte, Jochen: Die Geschichte der Nürnberger Brauerei J. G. Reif und ihre Geschäftsbeziehung zum Hause Siechen in Berlin. "Siechen-Bier" – einst eines der berühmtesten deutschen Biere, heute vergessen. ■ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2007 (2007). – S. 197-220.
- Sprotte, Jochen: Nürnberger Wegbereiter für ein modernes Brauwesen. ■ Brauwelt 157 (2017) 21. – S. 632-635.
- Sprotte, Jochen: Von 1303 / 1305 bis zum Jahr 2005. 700 Jahre Nürnberger Bier – 700 Jahre Nürnberger Brautradition – 333 Jahre Tucher-Bräu, Nürnberg. ■ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2005 (2005). – S. 87-131.

Publikationsliste Gerolf Annemüller, Prof. Dr. (1937-2020)

- Annemüller, G., P. Lietz, E. Lippert (Hrsg.): Festschrift aus Anlass der Beendigung der gärungstechnologischen Lehre und Forschung am Standort Berlin, Invalidenstraße 42 : ein Beitrag zur Entwicklung der Gärungstechnologischen Lehre und Forschung in Berlin. ■ Berlin: Westkreuz Verlag 2001. - 206 S. ISBN 3-921 690-44-7
- Annemüller, G.: Die Brauindustrie in Bulgarien und Vietnam. ■ Brauerei Forum 10 (1995) 4. – S. 57-60.
- Annemüller, G.: Ein persönlicher Beitrag zur Geschichte der Bierklärung. Bericht vor dem TWA der VLB Berlin. ■ Berlin 2007.
- Annemüller, Gerolf & Hans-J. Manger: Klärung und Stabilisierung des Bieres : Grundlagen - Technologie - Anlagentechnik - Qualitätsmanagement. ■ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2011. – 892 S. (17 x 24) ISBN 978-3-92169066-6
- Annemüller, Gerolf & Hans-J. Manger: Processing of various adjuncts in beer production. Raw grain adjuncts – Sugars and sugar syrups – Malt substitutes. ■ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2013. – 164 S. ISBN 978-3-921690-74-1
- Annemüller, Gerolf & Hans-Jürgen Manger: Gärung und Reifung des Bieres. Grundlagen, Technologie, Anlagentechnik. ■ Berlin: VLB Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2009. – 830 S. (17 x 24) ISBN 978-3-921690-62-8
- (2. Aufl.) Annemüller, Gerolf & Hans-Jürgen Manger: Gärung und Reifung des Bieres. Grundlagen, Technologie, Anlagentechnik. ■ 2., überarb. Aufl. ■ Berlin: VLB Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2013. – 872 S. ISBN 9783921690734
- (3. Aufl.) Annemüller, Gerolf & Hans-Jürgen Manger: Gärung und Reifung des Bieres. Grundlagen, Technologie, Anlagentechnik. ■ 3., überarb. Aufl. ■ Berlin: VLB Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2020. – 872 S. hbk ISBN 978-3-921690-94-9
- Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Berliner Weiße. Ein Stück Berliner Geschichte. ■ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2008. – 332 S. + 1 CD-ROM ISBN 978-3-921690-58-1
- (2. Aufl.) Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Berliner Weiße. Ein Stück Berliner Geschichte. ■ 2., erw. Aufl. ■ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2018. – 396 S. + 1 CD-ROM ISBN 978-3-921690-86-4
- Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Hefe in der Brauerei. Hefemanagement, Kulturhefe – Hefereinzucht, Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. ■ 2. Aufl. ■ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2004. – 424 S. (17 x 24) ISBN 3-921690-50-1
- (2. Aufl.) Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Hefe in der Brauerei. Hefemanagement, Kulturhefe – Hefereinzucht, Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. ■ 2., überarb. Aufl. ■ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2008. – 429 S. (24 cm) ISBN 978-3-92169057-4
- (engl. Ausg.) Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: The Yeast in the Brewery. ■ Übers.: Tullio Zangrando. ■ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2011. – 440 S.
- (3. Aufl.) Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Hefe in der Brauerei. Hefemanagement, Kulturhefe – Hefereinzucht, Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. ■ 3. Aufl. ■ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2013. – 476 S. (25 cm) ISBN 978-3-92169076-5
- (engl. Ausg., 2. Aufl.) — Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: The Yeast in the Brewery. Management, Pure yeast cultures, Propagation. ■ 2nd. engl. ed. ■ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2018. – 470 S. mit 240 Abb. u. 140 Tabellen, ISBN 978-3-921690-85-7
- (4. Aufl.) Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Hefe in der Brauerei. Hefemanagement, Kulturhefe – Hefereinzucht, Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. ■ 4., aktual. Aufl. ■ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2020. – 475 S. (25 cm) ISBN 978-3-92169093-2
- Annemüller, Gerolf: Prozeß- und Qualitätskontrolle für Gärungstechnologien. Lehrbrief 3, Malz- und Brauindustrie [Schriftenreihe für das Hochschulfernstudium ; 02-3473-03-0]. ■ Dresden: Zentralstelle für das Hochschulfernstudium 1987. – 71 S.

Publikationsliste Reinhold Schildbach, Prof. Dr. (1933-2019)

- Rath, F., G. Annemüller, G. Creydt, R. Schildbach: Triticale und Triticale Malze (Teil I) : Einführung in die Geschichte der Triticale. ■ Monatschrift für Brauwissenschaft 52 (1999) 7/8. - S. 123-125.
- Schildbach, R. [Reinhold]: Deutsche Hopfensorten und ihre Qualität. Brauwelt 123 (1983) 16, S. 600-602, 604-608
- Schildbach, R. [Reinhold]: Braugerste und Malz der letzten Jahrzehnte. ■ Brauwelt 126 (1986) 32 [Brauwelt 125 Jahre. Jubiläumsheft zum 125jährigen Bestehen der Zeitschrift]. – S. 1385-1391.
- Schildbach, R. [Reinhold]: Braugerste weltweit. ■ Hopfen Rundschau International Edition 2000 (2000). – S. 83-88.
— (engl. Übersetzung) Malting barley worldwide. ■ Hopfen Rundschau International Edition 2000 (2000). – S. 89-94.
- Schildbach, R. [Reinhold]: Die Rohstoffabteilung der VLB. – S. 73-79.
In → 100 Jahre Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zu Berlin, 1874-1974. Festschrift. ■ Berlin: Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie 1974.
- Schildbach, Reinhold, Frank Rath & Mike A. Burbidge: Barley varieties and production in the EBC and some other countries. ■ Nürnberg: Fachverlag Hans Carl 2000.
- Schildbach, Reinhold: Forschungsinstitut für Rohstoffe. – S. 113-120.
In → Schultze-Berndt, Hans Günter (Hrsg.): VLB – 1883 – 1983. 100 Jahre Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB). ■ Berlin: Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 1983.
- Schildbach, Reinhold: Getreide und Braugetreide – weltweit. Arten, Sorten, Anbau, Züchtung und Verarbeitung in der Landwirtschaft, Lebensmittel-, Brau- und Getränkeindustrie. ■ Berlin: Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2013. – 389 S. ISBN 978-3-92169075-8

Anhang III

Bibliographie zur Braugeschichte der Stadt Bochum

Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell

- 125 Jahre Privatbrauerei Moritz Fiege Bochum. ■ Brauerei-Journal 121 (2003). – S. 123.
- 150 Jahre Müser-Bier. ■ Hrsg. von der Müser-Brauerei Aktiengesellschaft Bochum-Langendreer im Oktober 1956. ■ Verfasser: H. von Pawlikowski-Cholewa. ■ Bochum-Langendreer: Müser-Brauerei AG 1956. – 61 S.
- 85 Jahre Schlegel-Scharpenseel-Brauerei Bochum. ■ Der Bayerische Bierbrauer 24 (1941) 30. – S. 9.
- Arndt, Friederike: Bochum und Bayern – ganz nah. Bayerische Bierkultur in Bochum. ■ Brauwelt 141 (2001) 29. – S. 1122-1126.
- Aufarbeitung der Geschichte der Schlegel-Brauerei. ■ Brau und Brunnen Bote (1990) 1. – S. 21f.
- Bierbrauerei Gebr. Müser A.-G., Langendreer bei Dortmund. – S. 301.
In → Die Deutsche Brauindustrie der Gegenwart. ■ Berlin: Verlag von Reimar Hobbing / Mannheim: Verlag J. Bensheimer [um 1930].
- Bierbrauerei im Handelskammerbezirke Bochum. ■ Allgemeine Brauer- und Hopfenzeitung 46 (1906) 84. – S. 938.
- Bodden, Nancy & Klaus Pradler: Das Dortmunder Brauerei-Archiv im Westfälischen Wirtschaftsarchiv. – S. 9-25. [auch Brauerei Fiege, Bochum]
In → Ellerbrock, Karl-Peter (Hrsg.): Zur Geschichte der westfälischen Brauwirtschaft im 19. und 20. Jahrhundert [Gesellschaft für Westfälische Wirtschaftsgeschichte e. V. Kleine Schriften ; Heft 34]. ■ Dortmund: Gesellschaft für Westfälische Wirtschaftsgeschichte e. V. 2012.
- Boebers-Süßmann, J.: Dampfmaschinen kamen zum Einsatz. Erinnerung an die Müser-Brauerei. ■ WAZ (2014) vom 14. Juni. – S. WBO_6Sa.
- Boebers-Süßmann, Jürgen: Dreiklang in blau-weiß. In den 50er Jahren gehörte die Schlegel-Brauerei zu den Top 10 in Deutschland. ■ WAZ / Bochum (2013) 43 vom 20. Februar. – S. WBO_3.
Boebers-Süßmann, Jürgen: Im Brauhaus Rietkötter kippte der Kuhhirte seinen Klaren [Serie "Altes Bochum"]. ■ <www.derwesten.de> (2012) vom 26. Dezember.
- Borowski, Thomas: "Wir sind die Gralshüter des Geschmacks". Die Familie Fiege braut seit über 100 Jahren herbes Bier für das Ruhrgebiet. ■ WAZ / Bochumer Anzeiger (1996) 277 vom 23. November.
- Böth, Gitta: "Baierisches Bier" aus Westfalen. Zur Geschichte westfälischer Brauereien und ihrer Biere [Forschungsbeiträge zu Handwerk und Technik ; 12]. ■ Hagen: Landschaftsverband Westfalen-Lippe, Westfälisches Freilichtmuseum Hagen – Landesmuseum für Handwerk und Technik 1998. – 142 S. ISBN 3-926190-14-0 [auch Bochum]
- Brauerei Fiege punktet mit Verantwortung, Braukunst und regionaler Verbundenheit. ■ Markenartikel. Das Magazin für Markenführung 74 (2012) 9. – S. 50-53.
- Brinkmann, Karl: Geschichte des Brauwesens und der Brauindustrie in Bochum. ■ Bochum. Ein Heimatbuch 6 (1954). – S. 24-33.
- Dengler, Frank: Altes Brauhaus Rietkötter. – S. 56-59.
In → Dengler, Frank: Gruß aus Bochum. Stadtansichten und Stadtgeschichte ■ Essen-Klartext-Verlag 2017. – 143 S. (25 cm) ISBN 978-3-83751789-7
- Dengler, Frank: Bochums ältestes Wohnhaus [Gruß aus Bochum]. ■ <www.muensterschezeitung.de> (2014) vom 23. Juli. [Rietkötter, Fiege]
- Dengler, Frank: Die Brauereimeile an der Castroper Straße. ■ Ruhrnachrichten (2010) vom 10. März.
- Der Geschmack der Freiheit. Zwei Brauereien im Ruhrgebiet bleiben unabhängig. Mit Revolutionen wollen sie nichts zu tun haben bei Stauder und Fiege, mit Gleichmacherei erst recht nicht. ■ Ruhr-Revue 48 (2007) 2. – S. 46-48.

- Die „Uemminger Brauerei“ [Gruß aus Bochum]. ▪ <www.ruhrnachrichten.de> (2013) vom 23. Oktober.
- Die Entwicklung des Brauwesens in der Stadt Bochum. ▪ Dortmund Union-Schultheiss-Bote (1974) 1. – S. 30-34.
- Die Geschichte der Brauer-Familie. ▪ Die MF Zeitung (2003) Jubiläumsausgabe. – S. [1]. [Moritz Fiege Zeitung]
- Ein Jahrhundert Schlegel-Bier 1854 / 1954. ▪ Gewidmet von der Schlegel-Scharpenseel-Brauerei AG., Bochum aus Anlass ihres hundertjährigen Bestehens im Mai 1954. ▪ Darmstadt: Hoppenstedts Wirtschafts-Archiv GmbH [1954]. – 64 S. mit 39 Phot. und 9 Zeichg.
- Eine Frage des Charakters. Die Privatbrauerei Moritz Fiege setzt auf regionale Verbundenheit. ▪ Brauindustrie 92 (2007) 5. – S. 10-13.
- Ellerbrock, Karl-Peter: Bierstadt Bochum. ▪ Wirtschaft im Revier 5 (2006). – S. 12-13.
- Ellerbrock, Karl-Peter: Bierstadt Bochum. Von Hausbrauereien zur industriellen Bierproduktion. – S. 39-41.
In → Ellerbrock, Karl-Peter: 150 Jahre IHK. Geschichte und Geschichten. Die Industrie- und Handelskammer im mittleren Ruhrgebiet zu Bochum 1856-2006 [Publikationsreihe der Industrie- und Handelskammer im mittleren Ruhrgebiet zu Bochum ; 12]. ▪ Bochum: Industrie- und Handelskammer im mittleren Ruhrgebiet zu Bochum 2006. – 51 S. ISBN 978-3-9809352-2-7
- Ernennung von Herrn Generaldirektor Alfred Hövelhaus, Vorsitzender des Vorstandes der Schlegel-Scharpenseel-Brauerei AG in Bochum, und von Herrn Generaldirektor Hans Sixtus, Vorsitzender des Vorstandes der Schultheiss-Brauerei AG in Berlin, zu Ehrensenatoren der Technischen Universität Berlin, 5. Dezember 1958. ▪ Berlin: TU Pressestelle 1958. – 24 S.
- Familienbande sind Brau-Tradition. ▪ Westdeutsche Allgemeine Zeitung (1996) 261 vom 5. November. [auch Schlegel, Bochum]
- Harzheim, Gabriele: Brot, Korn und Bier [Route Industriekultur ; 21]. ▪ Essen: Kommunalverband Ruhrgebiet 2001. – 64 S. [u. a. Brauerei Fiege, Bochum]
- Heck, R.: Privatbrauerei Moritz Fiege, Bochum. Einblick in die historische Dimension des Brauwesens. ▪ Der Biergroßhandel 41 (1989). – S. 242f.
- Hellenschmidt, Günter: 100 Jahre Brauerei Schlegel, Bochum. ▪ BDM Bierdeckel-Magazin 52 (2014) 4. – S. 285.
- Hensing, Wilhelm: Brau- und Brennereiwesen in Stiepel. – S. 13-25.
In / s. u. → Stiepeler Wirtschaften. ▪ Red.: A. Hillebrand. ▪ 2. überarb. Aufl. ▪ Bochum-Stiepel: Stiepeler Verein für Heimatforschung e. V. 1993.
— (3. Aufl.) Hensing, Wilhelm: Brau- und Brennereiwesen in Stiepel. – S. 11-25.
In → Stiepeler Wirtschaften. ▪ Red.: A. Hillebrand. ▪ 3., völlig neu bearb. Aufl. ▪ Bochum-Stiepel: Stiepeler Verein für Heimatforschung e. V. 1998.
- Klaus-Joachim Schlegel. ▪ Lebensmittel-Zeitung (2000) 45. – S. 83. [Kurzbiographie zum 65. Geburtstag]
- Köster, Michael: Schlegel. Seit 2002 kämpfen zwei Bochumer Schulfreunde um den Fortbestand der Marke Schlegel. ▪ Revier für Genießer 1 (2011). – S. 72-73.
- Kreuzer, Clemens: Dorfschulmeister und Branntweinbrenner, Bergbaupioniere und Brauereiunternehmer : Die Geschichte der Langendreerer Müser. – S. 322-354.
In → Kreuzer, Clemens (Hrsg.): Bauernzeit und Bergmannszeit in Bochum-Ost. ▪ Bochum-Langendreer: Verlag Heinrich Pöppinghaus 1990.
- Kreuzer, Clemens: Langendreer-Werne zwischen Steinzeit und Gegenwart. Eine Siedlungsgeschichte des Bochumer Ostens. ▪ Bochum-Langendreer: Verlag Heinrich Pöppinghaus GmbH 1999. – ISBN 3-00-004663-1
— darin: S. 214-215: Uemmingen: Uemminger Brauerei; S. 389-392: Kapitel: Die Müser-Brauerei erweitert das Dorf
- Kreuzer, Clemens: Ümmingen von der Bauernzeit zur Bergmannszeit. – S. 44-58.
— darin: S. 51-56: Köstersche Brauerei
In → Kreuzer, Clemens (Hrsg.): Bauernzeit und Bergmannszeit in Bochum-Ost. ▪ Bochum-Langendreer: Verlag Heinrich Pöppinghaus 1990.

- Kusak, Ulrike: Ein Schluck Geschichte. Heute vor 160 Jahren gründete Johann Joachim Schlegel seine Brauerei. ■ Ruhr Nachrichten (2014) vom 1. Mai.
- Küster, Rainer: Der lange Weg zum Alten Brauhaus. – S. 149-162. [Rietkötter]
In → Küster, Rainer: Bochumer Häuser. Geschichten von Häusern und Menschen. ■ Oberhausen: Athena-Verlag 2006. – 191 S. pbk (14 x 21) ISBN 978-3-89896-126-4
- Küster, Rainer: Hämmerchenbier. – S. 12-26. [Schlegel]
In → Küster, Rainer: Bochumer Häuser. Neue Geschichten von Häusern und Menschen. ■ Oberhausen: Athena-Verlag 2013. – 210 S. pbk (14 x 21) ISBN 978-3-89896-356-5
- Meier, Norbert & Hans-Jürgen Lewer: Zeche Mansfeld. Wie Urbanus und Colonia zu Mansfeld wurden. ■ Recklinghausen: Förderverein Bergbauhistorischer Stätten Ruhrrevier e. V. 2012. – 400 S. ISBN 978-3-00-039086-9
— darin: S. 333-336: Brauerei Müser
- Mit bayerischen Bändern wurde Gerstensaft in Bochum kredenzt. Beispiel für viele : Geschichte der Schlegel-Brauerei. ■ Westdeutsche Allgemeine Zeitung (1992) 69 vom 21. März.
- Moritz Fiege. 100 Jahre Privatbrauerei Moritz Fiege. ■ Texte: H. A. Lensky, Gerhard Annen, J. Schneppenheim. ■ Fotos: Gerd Geyer. ■ Konzept und Layout: Frank Wiederhold. ■ [Bochum]: s. n. [1977] [Herstellung: Druckhaus Schürmann & Klagges]. – [53] S.
- Müser-Brauerei, Bochum-Langendreer. ■ Ruhr und Rhein : Wirtschaftszeitung 22 (1941). – S. 192.
- Neumann, Eberhard G.: Bautypologische und stilgeschichtliche Wandlung der Brauereigebäude : Beispiel Nordrhein-Westfalen. ■ Technische Kulturdenkmale. Zeitschrift des Förderkreises Westfälisches Freilichtmuseum technischer Kulturdenkmale e. V. Heft 12 (1979). – S. 17-27. [auch Müser, Bochum-Langendreer]
- Noll, Lothar: Dreh mit der Bügelflasche ist geglückt. Im Wettstreit mit den Giganten will die Traditionsbrauerei Fiege ihre Heimspiele gewinnen. ■ Westdeutsche Allgemeine Zeitung (2003) 191 vom 19. August. – S. WIR1.
- Pieper, Frank-Udo: Bier in Bochum. ■ Krefeld: Verlag Frank-Udo Pieper. – ISBN 3-924290-40-7
- Privatbrauerei Fiege feiert 100jähriges Bestehen. ■ BDM Bierdeckel-Magazin 16 (1978) 2. – S. 35-36.
- Reininghaus, Wilfried: Brauereien und Biermärkte in vorindustrieller Zeit – das Beispiel Westfalen. – S. 27-68. [unter vielen anderen Städten auch Bochum]
In → Ellerbrock, Karl-Peter (Hrsg.): Zur Geschichte der westfälischen Brauwirtschaft im 19. und 20. Jahrhundert [Gesellschaft für Westfälische Wirtschaftsgeschichte e. V. Kleine Schriften ; Heft 34]. ■ Dortmund: Gesellschaft für Westfälische Wirtschaftsgeschichte e. V. 2012.
- Ritscher, Sebastian: Brauerei auf vier Rädern. ■ Ruhr Nachrichten (2008) vom 15. November. [Boxbräu]
- Römer, Marcus: Eikelbeck verbrannte den "Ritter des reinen Bieres". Die Tradition des Gerstensafts in Bochum rühmte sich einst der Vielfalt – "Fiege" hat überlebt. ■ Westdeutsche Allgemeine Zeitung – Bochumer Anzeiger (1998) vom 11. April.
- Rosemann, Ernst: Bochum und das Braugewerbe. ■ Märkischer Sprecher (1929) vom 10. Januar.
- Rother, Thomas: Bier-Dreiklang verhallt : "Kohle-Eisen-Schlegel" – Eine Bier-Tradition geht zu Ende. ■ WAZ Westdeutsche Allgemeine Zeitung (1996) 261 vom 5. November.
- Rother, Thomas: Gründer & Erben – Schlegel Stauder König. – S. [153]-172.
In → Rother, Thomas: Gründer & Erben. Die großen Familien im Ruhrgebiet. ■ 2. Aufl. ■ Bottrop – Essen: Verlag Peter Pomp 1998. – 175 S. hbk (22 x 29) ISBN 3-89355-160-3 [Das Buch zur WAZ-Serie]
- Schlegel Biere, Bochum – Aufstieg und Ende. ■ Unser Steckenpferd 43 (2002) 1. – S. 68-70.
- Schlegel, Klaus-Joachim: 130 Jahre Schlegel-Brauerei in Bochum. – S. 225-234.
In → Bochum. Wandel in Architektur und Stadtgestalt. ■ Bochum: Schürmann & Klagges 1985.
- Schlegel, Klaus-Joachim: 130 Jahre Schlegel-Brauerei in Bochum. ■ Bochumer Heimatbuch 8 (1985). – S.?
- Schlegel, Klaus-Joachim: Die Geschichte der Schlegel-Brauerei zu Bochum – mit Chronik der Familie Schlegel. ■ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E. V. Jahrbuch 1988/89 (1989). – S. 9-51.

Schlegel=Scharpenseel=Brauerei A.=G. Bochum. – S. 275-277.

In → Die Deutsche Brauindustrie der Gegenwart. ■ Berlin: Verlag von Reimar Hobbing / Mannheim: Verlag J. Bensheimer [um 1930].

Schlegel-Brauerei GmbH, Bochum. ■ Dortmunder Union-Schultheiß Bote (1973) 4. – S. 103f.

Schlegel-Scharpenseel Brauerei A. G. Bochum 1854-1929. ■ Berlin: Ecksteins Biographischer Verlag [1929]. – 24 S. + [2] Taf.

Schlegel-Scharpenseel-Brauerei A.G. Abteilung Recklinghausen. – S.?

In → Das neue Revier. Wirtschaftspanorama des vestischen Landes [Wirtschaftspanoramen Deutscher Landschaften ; Bd. 1]. ■ Recklinghausen: Verlag Aurel Bongers 1954.

Schlegel-Scharpenseel-Brauerei AG, Bochum [Internationale Industrie-Bibliothek ; Band 112 = Neue Serie Nr. 17]. ■ Basel [usw.]: Länderdienst-Verlag [1956].

Schlegel-Scharpenseel-Brauerei AG, Bochum. ■ Ruhr und Rhein. Wirtschaftszeitung 22 (1941). – S. 61.

Schlegel-Scharpenseel-Brauerei Bochum. – S.?

In → Angermann, Kurt: Landkreis Recklinghausen [Deutschlands Städtebau]. ■ Berlin-Halensee: Dari-Verlag 1929.

Schmidt, Fritz: Die Groß-Bochumer Brauindustrie. ■ Bochumer Anzeiger (1936) vom 25. April.

Schultze-Berndt, Hans Günter: Die ersten Brauer auf Daguerreotypien – Ein Beitrag zur 150jährigen Geschichte der Photographie. ■ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E. V. Jahrbuch 1990 (1990). – S. 48-53. [Johann Joachim Schlegel]

Schwedt, Georg: Brauereien und Brennereien. – S. [122]-141. [auch Bochum]

In → Schwedt, Georg: Chemieführer Rhein-Ruhr. Regionale Chemiegeschichte von der Kokerei bis zur Brennerei. ■ Essen: Klartext-Verlag 2012. – 141 + [3] S. pbk (12 x 20) ISBN 978-3-8375-0432-3

Verein der Brauereien von Bochum und Umgegend. – S. 110.

In → Wirtschaftlicher Heimatführer für Westfalen. ■ Hrsg. mit Unterstützung des Westfälischen Provinziallehrervereins und des Westfälischen Provinzialvereins des katholischen Lehrerverbandes. ■ Schriftleitung: Albrecht Brinkmann. ■ Düsseldorf: Pestalozzi-Verlag Wilhelm Bredehorn [1920].

Wels, Thomas: Brauerei-Dynastie Fiege setzt auf eine Familienverfassung. ■ <www.giessener-allgemeine.de> (2009) vom 1. Juli.

Zum 85jährigen Bestehen der Schlegel-Scharpenseel-Brauerei A.-G., Bochum. ■ s. l.: s. n. [1939] [Druck: Hauserpresse Hans Schaefer, Frankfurt A. M.]. – 76 S.

[Rückent.: 85 Jahre Schlegel-Bräu]

Die Geschäftsberichte der“ Schlegel-Scharpenseel-Brauerei Aktiengesellschaft Bochum von 1924/25 bis 1941/42 sind digitalisiert und in der Pressemappe des 20. Jahrhunderts des ZBW-Leibniz-

Informationszentrums einzusehen:

<http://webopac.hwwa.de/PresseMappe20E/Digiview_MID.cfm?mid=F044154>

Werks- /Firmen-/Kundenzeitschriften der Bochumer Brauereien:

- Der Moritz. Bier- und Genusskultur im Ruhrgebiet. Bochum: Privatbrauerei Moritz Fiege GmbH & Co. KG 2004-2019?
- Die MF Zeitung. Bochum: Privatbrauerei Moritz Fiege 1999-2003?
- (Er-)Läuter-Bottich. Betriebszeitung der Müser Brauerei AG. Bochum-Langendreer: Müser-Brauerei AG ca. 1956
- Schlegel-Echo. Werkzeitschrift. Bochum: Schlegel-Brauerei 1955-1969



Victoria-Brauerei Act.-Ges.
Bochum

empfehl*en* ihre nur aus besten Rohmaterialien hergestellten
hellen und dunklen
Export-Biere.

Spezialität: Deutsches Pilsener.

Werbeanzeige der Victoria-Brauerei AG Bochum in: Adreßbuch für die Stadt Bochum. Bochum 1910.



*Herzliche
Glückwünsche
zum neuen Jahre*

Balve, Bez. Arnberg

*Bernhard Krüdewagen
Bierbrauerei*

Neujahrskarte der Brauerei Krüdewagen, Balve (um 1900).