

# Brauhistorische Mitteilungen

der

Gesellschaft für Geschichte

des Brauwesens e.V.

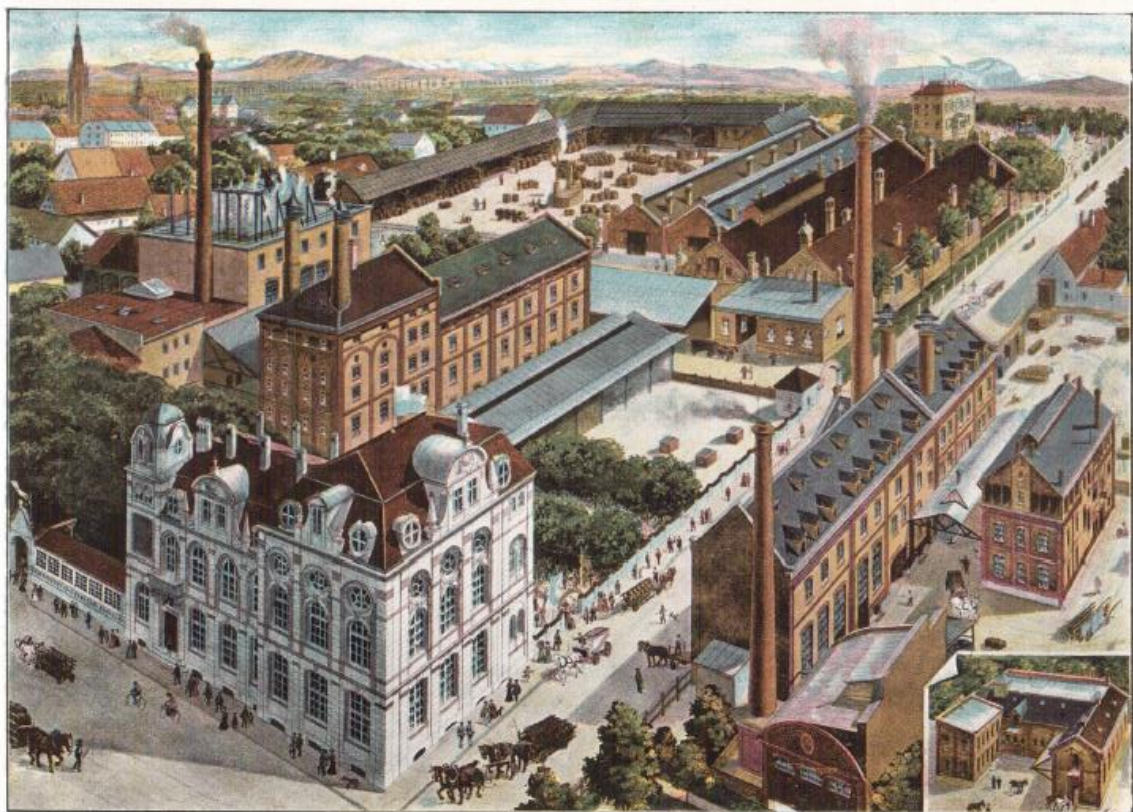
---

---

6. Jahrgang

August 2021

Nr. 2



Bergbrauerei München.

## Impressum

Herausgeber:

Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V.

Seestr. 13, 13353 Berlin

E-mail: [ggb@vlb-berlin.org](mailto:ggb@vlb-berlin.org)

Tel. +49(0)30-45080235

Internet: [www.ggb-berlin.de](http://www.ggb-berlin.de)

Redaktion:

Dr. Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell

E-Mail: [kp.gilbertz@t-online.de](mailto:kp.gilbertz@t-online.de) / Tel. +49(0)157-50762386

Michaela Knör, Berlin

E-Mail: [knoer@vlb-berlin.org](mailto: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.

ISSN 2748-8403



## INHALT

Vorwort	Seite 2
Vereinsinterne Nachrichten / Informationen des Vorstands	3
Schultze-Berndt-Bibliothek	3
<i>Beiträge zur Braugeschichte</i>	
Astrid Schneck: Die Exportbierbrauerei Frankenbräu in Arzberg	4
Yane Dreeskamp & Michael Braitinger: Bierbrauen in Nordfriesland : Gestern und heute	11
Andreas Urbanek: Die baulichen Überreste der Brauereien in der Stadt Grottkau (Grodków)	17
<i>Aus alten Schriften</i>	
Die Preisbewerbung für Entwürfe zu einer Versuchs- und Lehranstalt für die Gährungsgewerbe und die Stärkefabrication in Berlin. (Centralblatt der Bauverwaltung 1885)	29
Fragen und Antworten	31
Neue Literatur	32
Jubiläen	34
Museen / Ausstellungen	35
Veranstaltungen	36
Kleine Nachrichten	37
<i>Anhang</i>	
Klaus-P. Gilbertz & Andreas Urbanek: Schrifttum über die Braunschweiger Mumme	41

Die **vordere Umschlagseite** zeigt den ersten Teil einer Werbeanzeige der Bergbrauerei München um 1905. Die Brauerei im Münchener Stadtteil Giesing wurde 1875 von Ludwig Knorr gegründet und nach mehreren Besitzerwechseln 1893 in Bergbräu umbenannt. Um 1900 produzierte die Brauerei ca. 60.000 hl pro Jahr, 1907 erfolgte die Stilllegung.

Auf der **letzten Seite** ist der zweite Teil der Werbeanzeige abgebildet.

(Aus: München Stadt und Land. München: Münchener Graphischer Verlag [um 1905])



## Liebe Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens!

Wie Sie alle bereits wissen, werden wir uns auch in diesem Jahr nicht auf einer Mitgliederversammlung treffen können. Das ist umso bedauerlicher, weil diese Veranstaltungen mit Fug und Recht als Höhepunkte unseres Vereinsjahres gelten können. Die nun alternativ geplante virtuelle Veranstaltung wird uns die Möglichkeit geben, Formalien, wie z. B. die Wahl eines neuen Vorstandes durchzuführen. Das persönliche Zusammentreffen wird dadurch nicht ersetzt werden können. Hoffen wir also, dass wir uns im nächsten Jahr 2022 tatsächlich in Stralsund werden sehen können!

Erfreulicherweise haben für diese Ausgabe drei Autoren Arbeiten eingesandt. Astrid Schneck aus Bamberg ist aus aktuellem Anlass gebeten worden, die seit 1974 stillgelegte Frankenbräu in Arzberg zu besichtigen und ihre fachliche Kompetenz für eine Expertise über die vorhandene Brauereiausstattung einzubringen. Eine Vorabversion hat sie uns zur Verfügung gestellt.

Der nächste Artikel führt uns auf ein neues Terrain. Yane Dreeskamp und Michael Braitinger, beide aus Norddeutschland, geben einen Einblick in die nordfriesische Kleinbrauerszene. Nach einem kurzen Ausflug in die Bierwelt allgemein und die Biergeschichte werden vier Craft-Brauer vorgestellt, die frischen Wind in den Biermarkt bringen.

Das Phänomen des immensen Aufstiegs der Klein- oder Craftbrauereien ist längst Gegenstand wissenschaftlicher Untersuchungen von Betriebswissenschaftlern, Soziologen, Ethnologen, Geographen usw. geworden. Auch die Brauereihistoriker werden sich mit diesem Phänomen auseinandersetzen müssen.

In unserer Reihe über Spuren ehemaliger Brauereien in Schlesien nimmt uns Andreas Urbanek aus Nürnberg diesmal mit nach Grottkau / Grodków, wo die Reste der ehemaligen Brauerei Scheffler noch das Stadtbild beherrschen.

Bedauerlicherweise ist die Resonanz auf die Fragestellungen in unserer Rubrik „Fragen und Antworten“ als recht zurückhaltend zu bezeichnen. Zugegebenermaßen sind manche der Fragen recht speziell, aber vielleicht kann doch der eine oder andere mit ein wenig Nachdenken dabei helfen, Antworten zu finden.

Auch am Ende dieser Ausgabe finden Sie wieder einen Anhang mit einer Zusammenstellung über das Schrifttum zu einem speziellen Thema. Diesmal ist es die (Braunschweiger) Mumme, zu der die Autoren die publizierte Literatur in chronologischer Reihenfolge zusammengefasst haben. Ergänzungen hierzu sind stets willkommen!

Zum Schluss noch eine Bitte. Nehmen Sie zahlreich an unserer Mitgliederversammlung teil, obwohl die Durchführung in virtueller Form für viele von uns (wenn nicht für die meisten) ungewohnt sein dürfte. Wir hoffen, dass diese ohne größere technische Widrigkeiten abläuft. Falls Ihnen eine Teilnahme an der virtuellen Versammlung nicht möglich sein sollte, können Sie sich per brieflicher Stimmabgabe zumindest an Entlastung von Geschäftsführung, Vorstand und Kassenprüfung sowie an der Wahl des Vorstandes für die nächsten drei Jahre beteiligen.

Die Redaktion  
Michaela Knör  
Dr. Klaus-P. Gilbertz

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 30.11.2021.

## Vereinsinterne Nachrichten / Informationen des Vorstands

Vor einiger Zeit hat der Vorstand der GGB beschlossen nach langer Pause wieder einmal ein Buch herauszugeben und zu veröffentlichen. Es handelt sich dabei um ein Werk von Thaddaeus Hagecius von Hayck aus dem Jahr 1585, das bisher nicht in deutscher Übersetzung vorlag. Es ist eine der ersten Schriften, die sich mit der Bierbereitung befasst und gibt Einblick in die technologischen Einzelheiten der Bier- und Malzbereitung dieser Zeit. Bisher lag der ursprünglich in lateinischer Sprache verfasste Text des böhmischen Gelehrten nur in einer tschechischen und englischen Übersetzung vor. Für die GGB hat der Altphilologe Nikolaus Thurn uneigennützig eine Übersetzung ins Deutsche gefertigt, die jetzt von der GGB in einer zweisprachigen Ausgabe herausgegeben wurde und über den Buchhandel oder den Buchshop der VLB Berlin bestellt werden kann <<https://www.vlb-berlin.org/verlag/hayck-ggb>> Es eignet sich hervorragend auch als Geschenk.

Wie wir Ihnen vor einiger Zeit mitgeteilt haben, hoffen wir, unsere Mitgliederversammlung im nächsten Jahr wieder als Präsenzveranstaltung durchführen zu können. Die Störtebeker Braumanufaktur hat mit uns diesbezüglich als Termin den **23.09.2022** zugesagt. Wir wünschen uns alle sehr, dass diese Versammlung dann in Stralsund stattfinden kann.

In unserer diesjährigen virtuellen Mitgliederversammlung finden unter anderem auch Vorstandswahlen statt. Eine kurze Biografie der Kandidaten, die sich für dieses Ehrenamt zur Verfügung stellen, wurde Ihnen mit E-Mail vom 04.08.2021 zugestellt.

Außerdem hat der Vorstand beschlossen, für bestimmte Aufgabenfelder und Funktionen kompetente Personen als Beiräte in den Vorstand zu berufen. So wird z. B. ein technisch versiertes Mitglied gesucht, welches den Vorstand als Beirat bei Fragen zu IT-Ausrüstung und Internetauftritt und soziale Medien berät und unterstützt. Interessenten melden sich bitte bei der Geschäftsstelle der GGB e.V. ([ggb@vlb-berlin.org](mailto:ggb@vlb-berlin.org)).

---

## Schultze-Berndt-Bibliothek

Aus dem Nachlass unseres verstorbenen Mitglieds Prof. Dr. Gerolf Annemüller hat die Schultze-Berndt-Bibliothek eine Vielzahl von brautechnologischen und brauhistorischen Schriften in erhalten, die derzeit in den Bestand aufgenommen werden.



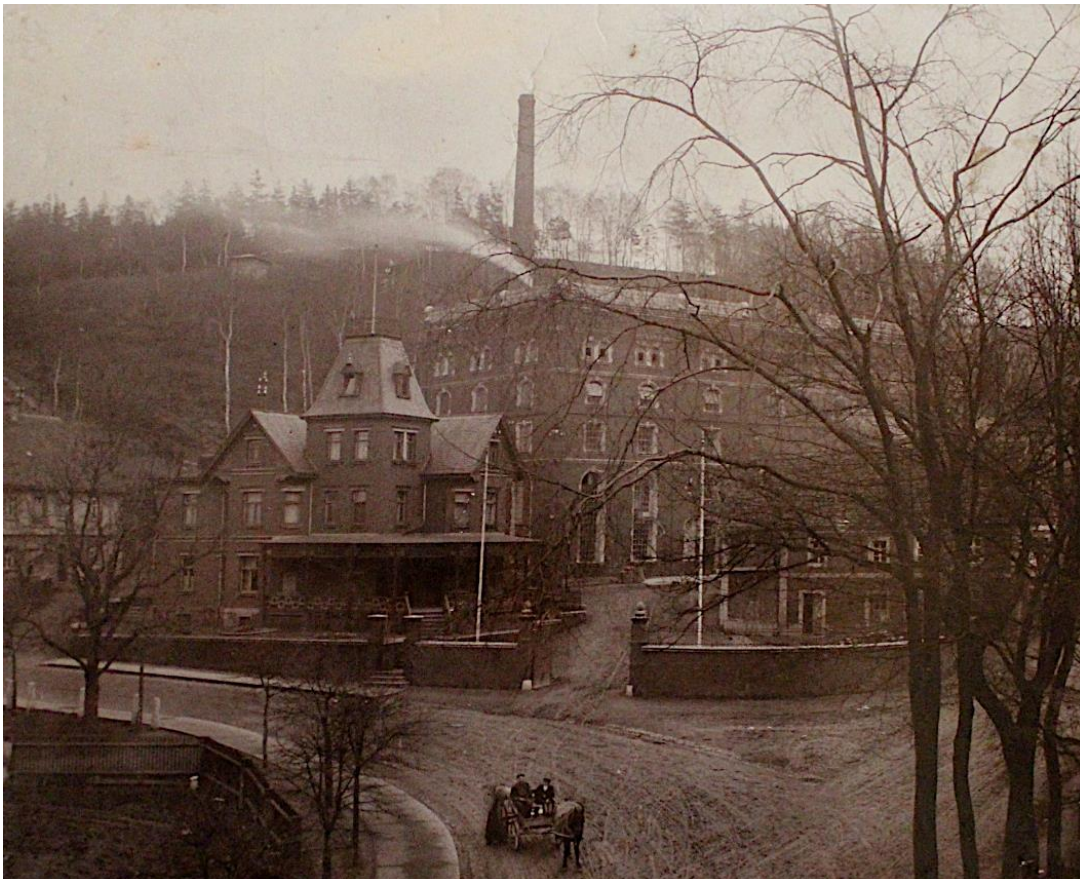


### Die Exportbierbrauerei Frankenbräu in Arzberg

*Astrid Schneck, Bamberg*

Die vorliegende Bestandsaufnahme erfolgte im Rahmen eines Auftrags durch die Eigentümer zur Besichtigung der Brauerei und der Bewertung der vorhandenen Brauereieinrichtung [1]. Für diese Anlage werden derzeit Nachnutzungskonzepte erarbeitet.

Die oberfränkische Stadt Arzberg macht heute einen ruhigen, fast schon verschlafenen Eindruck, was sicher auch durch die Nähe zur tschechisch-böhmischen Grenze bedingt ist. Das kleine Industriestädtchen erlangte durch die Ansiedlung mehrerer Porzellanfabriken im 19. Jahrhundert einen hohen Bekanntheitsgrad. Arzberg wurde zur zweitgrößten deutschen Porzellanstadt. Hier entstand u.a. das Geschirr der Marke „Arzberg“ bis ca. 2000. Inzwischen sind die meisten Porzellanbetriebe stillgelegt. Durch die Vergabe des Stadtrechts durch den Nürnberger Burggrafen im Jahr 1408 ist anzunehmen, dass dabei auch das in Oberfranken verbreitete Kommunbraurecht mit verliehen wurde. Somit war eine größere Anzahl an Bürgern brauberechtigt. Über die Jahrhunderte gaben die meisten jedoch ihr Recht auf, so dass im 19. Jahrhundert wenige kleinere Brauereien übriggeblieben waren. Eine davon ist die ehemalige Exportbierbrauerei Frankenbräu, die sich seit 1906 durch Investitionen und neue Absatzmärkte, darunter unter anderem eine Bierlege in Eger, zur größten Brauerei der Stadt entwickeln konnte. Sie wurde 1974 stillgelegt.



*Abb. 1: Historische Aufnahme der Frankenbräu, zwischen 1910 und 1926 (Privatbesitz, E. Weiss, Arzberg)*

Abb. 1 zeigt den Gebäudebestand von ca. 1920. Das Gebäude vorne rechts hinter den Bäumen gehörte nicht zur Brauerei und ist schon lange abgerissen. Dafür bestehen die Besitzer-Villa vorne links und das Brauereigebäude im hinteren Bereich heute noch fast unverändert.

Die Villa ist für sich schon eine Besonderheit. Der Bauherr (und Brauereibesitzer) stammte selbst aus Arzberg, seine Ehefrau hingegen war, trotz Arzberger Wurzeln, in South Bend, Indiana (USA) aufgewachsen. Sie hatte ihrem Mann ihr Traumhaus in Amerika gezeigt und der ließ es kurzerhand um 1900 nachbauen. Zu diesem Zeitpunkt existierte anstelle des jetzigen Brauereigebäudes ein deutlich kleineres und flacheres Kellereigebäude, zweistöckig mit Schleppdach (vermutlich ohne den heute existenten Eiskeller, der zusammen mit dem Sudhaus um 1905 oder kurze Zeit später angebaut worden sein dürfte). Da die Brauerei laut eigener Angabe [2] seit 1868 untergärig braut, ist das Kellerhaus wahrscheinlich um diese Zeit erbaut worden. Das jetzige Gebäude entstand um 1905/1906 und die Brauerei firmierte seitdem als „Exportbierbrauerei Frankenbräu“. 1974 wurde die Brautätigkeit eingestellt, ein Großteil des meist nachkriegszeitlichen Maschinenparks verkauft und Umbauten zu einer Bierniederlage vorgenommen.

Das Besondere an dieser Anlage ist, dass sie traditionelle mit moderneren Elementen vereint und dabei einen urig gemütlichen, gepflegten Eindruck macht.

Um 1905 wurde das ursprüngliche Kellerhaus erweitert. An der kurzen Gebäudeseite wurde das Sud- und Maschinenhaus angesetzt, dass in den darüberliegenden Stockwerken dann auch Schrotrumpf, Waage und Mühle sowie drei Malzkästen beinhaltete. An der Langseite wurde ebenfalls ein schmaler Raum angesetzt und das Gebäude insgesamt auf 4 Stockwerke aufgestockt. Der große Schornstein im Hintergrund gehört zur Kohlefeuerung des Dampfkessels.

Um eine imposante Erscheinung zu erreichen, verblendete man die eher einfach gehaltenen Anbauten (ausgestattet mit Holzböden, Holzdecken und Holztreppe) mit einer beeindruckenden historistischen Backsteinfassade. Deren Aufbau und Gliederung sowie die Anordnung der Schmuckelemente und der weiß gerahmten Fenster in unterschiedlichen historisierenden Formen sind heute noch beeindruckend. Das Gesims wurde mit seinem weißen Metallgeländer bewusst so gestaltet, dass es diesen Eindruck noch verstärkte.

Da bei der Errichtung der Brauerei auf eine Mälzerei verzichtet wurde, musste das Malz zugekauft werden. Indirekt bestätigen das auch die Malzlagerekapazitäten, die gerade mal durch drei Malzboxen im Obergeschoss repräsentiert waren und maximal Malz für 5-6 Sude beinhalten konnten.

Der Zugang zu den älteren Kellerbereichen wurde so verändert, dass man zwischen älterem Keller und Sudhaus eine hölzerne Treppe bis nach oben aufführte und neue Zugänge zu den älteren Räumen schuf (Abb. 2). Die großzügige Verwendung von Holz in der ganzen Brauerei schuf eine heimelige Atmosphäre, die durch die hölzerne Treppe noch verstärkt wurde.

Der Gärkeller beinhaltete zuletzt 10 oben offene, rechteckige Gärgefäße aus Aluminium (je 42 hl Fassung), die 1956 angeschafft wurden, um ihre hölzernen Vorgänger zu ersetzen. Die vorhandenen Fasspodeste (Abb. 3) dürften noch zu den hölzernen Gefäßen gehört haben. Der Blick in den Gärkeller wirft die Frage auf, wozu die Schläuche sind, die hier von der Decke hängen. Sie sind über Rohre mit einem moderneren Kühlaggregat im hinteren Ende des Raumes verbunden und können über Hähne einzeln beschickt werden.

Der Vorraum liefert die Erklärung (Abb. 4): hier hängen noch mehrere Kühlplatten, die für offene Gärbottiche bestimmt waren und mittels Schlauchanschluss an das Kühlmittelsystem angeschlossen wurden. Bei Karl Michel ist 1880 das System von Vaass & Littmann aus Halle abgebildet, das die Nutzung verdeutlicht (Abb. 5). Technisch gesehen stammt diese Art der Bottichkühlung noch aus den Anfängen der Kellerkühlung mittels Kühlmittelkreislauf Ende des 19. Jahrhunderts. Da der Gärkeller im Bereich des älteren Gebäudeteils liegt, kann es sich hier um die ursprüngliche Ausstattung handeln, die dann, nachdem die Gärbottiche defekt wurden, notgedrungen durch neuere Alu-Tanks ersetzt wurden.





Abb. 2: Gebäudeerschließung, hier im 1. Obergeschoss, mittig Zugang zum Gärkeller (ARS 2021)



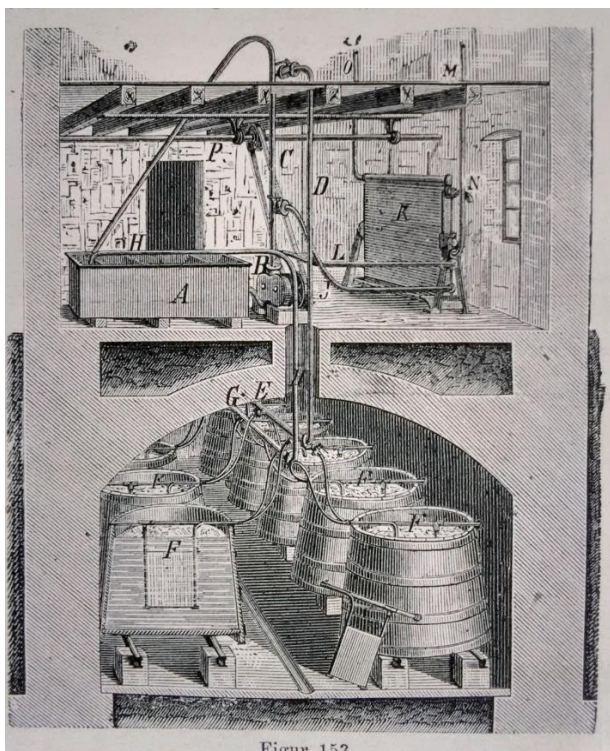
Abb. 3: Ein Blick in den Gärkeller (ARS 2021)





Abb. 4: Kühlplatten für offene Gärbottiche (ARS 2021)

Die Tür im Hintergrund führt direkt in den mehrstöckigen Eiskeller. Noch 1937 wird in diesem Betrieb nach eigener Aussage sowohl mit künstlicher als auch Natureiskühlung gearbeitet. Wann der Eiskeller angebaut wurde, ist nicht klar. Der Situationsplan des „Neubaus“ von 1905 zeigt den Anbau nicht, gibt jedoch handschriftlich Auskunft über die Volumina des Eiskellers. Nachdem die ursprüngliche Aufteilung des älteren Gebäudes nicht bekannt ist, könnte es sich hierbei eventuell auch um eine Obereisanlage gehandelt haben. Umgesetzt wurde beim Bau letztlich ein sog. Nebeneiskeller, der auf mehreren Ebenen Verbindung zu den Kellerbereichen bekam. 1960 wird eine neue Kältemaschine bei der Gesellschaft für Linde's Eismaschinen AG bestellt.



- A Eiswasserkasten
- B Eiswasserpumpe C Steigrohr zur Erzeugung natürlichen Druckes
- D Abzweigung von C nach dem Gärkeller
- E Zufluss-Rohr des Eiswassers im F Gärbottich-Kühler
- G Ableitung des erwärmten Eiswassers
- H Rückleitung des Eiswassers aus K.
- M Brunnenwasser-Leitung nach K.
- N Abfluss des erwärmten Brunnenwassers
- O Bierzufluss

Abb. 5: Gärbottichkühlung mit Eiswasserkasten und Berieselungskühler, Vaass & Littmann in Halle (Karl Michel, Lehrbuch der Bierbrauerei, Band 1: Anlage und Einrichtung von Brauereien, Augsburg 1880, Fig. 153, S. 164, 165)



Abb. 6: Historische Beleuchtung im Lagerkeller (ARS 2021)

Die Gärkellerausstattung zeigt, dass technische Neuerungen nur sehr zögerlich umgesetzt und, wo möglich, ältere Techniken beibehalten wurden. Das zeigt sich auch an anderen Stellen im Betrieb, beispielsweise bei der Strominstallation im Lagerkeller. Neben der modernen Stromverkabelung, die für den Betrieb der hier aufgestellten Filtrations- und Abfüllapparate notwendig gewesen ist, konnte hier auch vereinzelt die ursprüngliche Beleuchtung gefunden werden, die mittels unisoliertem Zuganker in der Wand befestigt und gleichzeitig mit Strom versorgt wurde (Abb. 6). An die von der Lampe herunterhängenden Metallstreifen hätte man theoretisch andere Stromverbraucher anschließen können.

Auch die Würzekühlung zeigt, wie technische Neuerungen umgesetzt wurden. Die in die Fassade eingepflanzten Kühljalousien zeigen, dass beim Neubau 1905 eine Kühlung mittels Kühlschiff geplant gewesen war. Im Stockwerk darunter liegt ein gekachelter Raum, der bis zur Anschaffung eines Plattenwärmeüberträgers (PWÜ) 1962 noch einen zweistufigen Berieselungskühler beinhaltete. Direkt daran anschließend liegen die Eiswasserbehälter für die zweite Stufe bzw. die Gärbottichkühlung im Gärkeller darunter. Noch 1949 wird das vorhandene alte Kühlschiff durch ein Neues ersetzt. Das geschieht zu einem Zeitpunkt, an dem viele Brauereien bei der Würzekühlung auf das Kühlschiff endgültig verzichten und auf geschlossene Systeme umstellen.

Die Anlage beinhaltet auch eine Büttnerwerkstatt, mit fass-spezifischer Ausstattung. Den Spuren in der Anlage nach zu urteilen, wurde bis zuletzt in gepichte Holzfässer abgefüllt, so dass eine derartige Einrichtung notwendig war.



Abb. 7: Werkbank mit kreisrunder Aussparung (ARS 2021)

In der Werkstatt stehen immer noch diverse Gerätschaften zum Pichen und eine Werkbank (Abb. 7). Hier wurden Wartungsarbeiten vorgenommen, das Pichen geschah bis zur Fertigstellung des Anbaus 1925 in einem flachen Anbau an der Hangseite der Brauerei (also auf der Rückseite des Brauereigebäudes auf Abb. 1). Die Fasswuchs stand im Erdgeschoss im Zwischenraum zwischen Sud- und Kellerhaus. Abb. 8 zeigt ein „Schlüsselbrett“ mit mehreren Schraubenschlüsseln und Fassloch-Schneidern, das in der Werkstatt aufgehängt war. Solche „Schlüsselbretter“ finden sich öfters im Betrieb und zeigen, dass der hiesige Brauereibesitzer Wert auf Ordnung legte und wichtiges Werkzeug bei den größeren Maschinen griffbereit hielt.



Abb. 8: „Schlüsselbrett“ (ARS 2021)

Alles in allem handelte es sich bei der Arzberger Frankenbräu um einen mittleren Betrieb (max. Jahresausstoß 10.000 hl / Jahr, Angabe von 1937 [3]). Sie ist, so wie es bei den Exportbierbrauereien häufiger vorgekommen ist, aus kleineren Verhältnissen herausgewachsen und liegt jetzt seit 1974 in einem Dornröschenschlaf, aus dem sie langsam wiedererweckt werden soll.



### Abbildungsnachweis

- Abb. 1: Historische Aufnahme Frankenbräu, zwischen 1910 und 1920 (Privatbesitz, E. Weiss, Arzberg)  
 Abb. 2: Gebäudeerschließung, hier im 1. Obergeschoss, mittig Zugang zum Gärkeller (ARS 2021)  
 Abb. 3: Ein Blick in den Gärkeller (ARS 2021)  
 Abb. 4 Kühlplatten für offene Gärbottiche (ARS 2021)  
 Abb. 5: Gärbottichkühlung mit Eiswasserkasten und Berieselungskühler, Vaass & Littmann in Halle (Karl Michel, Lehrbuch der Bierbrauerei, Band 1: Anlage und Einrichtung von Brauereien, Augsburg 1880, Fig. 153, S. 164, 165)  
 Abb. 6: Historische Beleuchtung im Lagerkeller (ARS 2021)  
 Abb. 7: Werkbank mit kreisrunder Aussparung (ARS 2021)  
 Abb. 8: „Schlüsselbrett“ (ARS 2021)

ARS: Fotografie Astrid Schneck

- 
- [1] Eine ausführliche Dokumentation ist durch die Autorin in Bearbeitung.  
 [2] Hauptvereinigung der deutschen Brauwirtschaft, Brauregister, Berlin 1937ff., vorhanden in Schultze-Berndt-Bibliothek der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V., Berlin.  
 [3] ebda.
- 



Werbeanzeige. In : Münchner Ratsch-Kathl 5 (1893) 103. – S. [7].



## Bierbrauen in Nordfriesland : Gestern und Heute

Yane Dreeskamp, Kiel

Michael Braitingner, List/Sylt und Hamburg

### Einleitung

Bier, ein Gesellschaftsgetränk. Unter den alkoholischen Getränken steht es deutschlandweit unantastbar auf Platz eins, zumal wenn es um die Menge des Konsums geht. Woran das liegt? Vor allem an den breit gefächerten Situationen und Zielgruppen, die dieses Getränk anspricht. Gerade bei Männern jeder Altersklasse ist Bier ein alltäglicher Genuss, egal ob in großer Gesellschaft oder nach Feierabend allein. Aber auch in der jungen Generation findet Bier immer mehr Anklang, was durch verschiedene Argumente begründet wird. Genauso wie in anderen Altersklassen wird die Beliebtheit hier durch das Empfinden eines deutschen Kulturguts erklärt. Darüber hinaus verbreitet Bier eine Art Gemeinschaftsgefühl.

„Bringt einer einen Kasten Bier mit, trinkt jeder eins mit“. Hinzu kommen die unzähligen Sorten, die heutzutage auf dem Markt erhältlich sind. Den einen reizt schlicht diese Vielfalt, weil so für jeden eine passende Sorte dabei ist. Andere wollen die Entwicklung von individuell hergestellten Craft-Bieren fördern, da sie so kleineren Betrieben eine Chance geben, neben den größeren Konkurrenten zu überleben. Dies bringt die frühere Kultur der kleinen Familienbetriebe zurück.

### Kleine historische Betrachtung

Die Geschichte des Biers geht weitaus länger zurück, als die meisten Menschen vermuten, und auch liegt sein Ursprung nicht, wie gelegentlich angenommen, in Bayern.

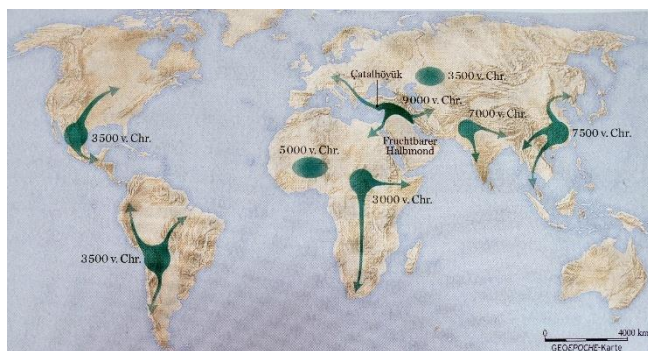


Abb. 1: Pioniere der Landwirtschaft – Bier als Zivilisationsfolger der agrarischen Revolution des Neolithikums [1]



Abb. 2: Brauerei in Tell el-Farcha (Nil-Delta, Ägypten) – Länge der Bottiche ca. 6 m auf Feuerhunden (3.600-3.500 v. Chr.) [2]

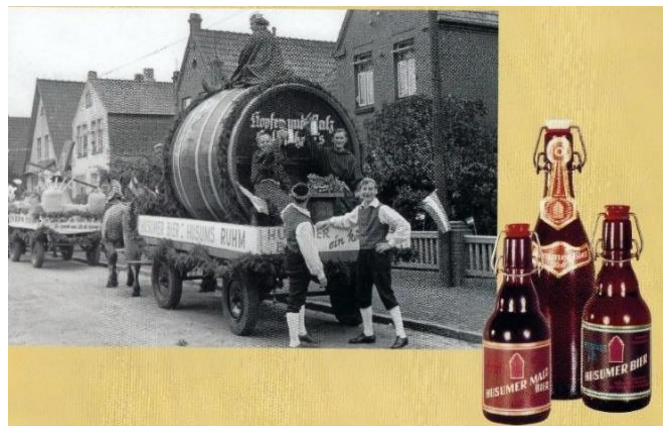
Wahrscheinlich bezeichnen viele Menschen in Mitteleuropa „Bier“ als ein Kulturgut. Doch wer würde vermuten, dass mit einem Alter von 13.000 Jahren die ältesten Hinweise auf ein „bierähnlich gebrautes“ Getränk gefunden wurden [3]. Bier entwickelte sich als Zivilisationsfolger aufgrund der günstigen Klimabedingungen zwischen 11.000 bis 3.000 vor Chr. [4].

In jedem Fall ist nachgewiesen, dass der Ackerbau mit der Entwicklung des Bierbrauens einherging. So breitete sich die anspruchslose Gerste immer weiter aus und damit wurde auch das Wissen um die Herstellung des bierähnlichen Getränkes transportiert. Und anhand von archäologischen Funden ergibt sich, dass neben anderen Getreidesorten, Gerste zum Brauen genutzt wurde.

Wie dieses alkoholische Getränk, mit all seinen Zutaten, zu uns nach Nord-Deutschland gelangte, darüber gibt es nur wenige Hinweise von römischen und griechischen Historikern. Doch auch in Nordfriesland konnten für die Römische Kaiserzeit archäologische Nachweise über die Zubereitung von gerösteter Gerste auf den Wohnhügeln erbracht werden [5]. Der Weg der gerösteten Gerste von Brot zu Bier ist dann nicht weit, wenn man der Interpretation von Brian Hayden folgen will [6].

Vor allem aber im siebzehnten und achtzehnten Jahrhundert boomte das Bierbrau-Geschäft in Nordfriesland [7]. Das lässt sich gut am Beispiel von Husum festmachen: Zwar begann die Biergeschichte hier schon im fünfzehnten Jahrhundert im Husumer Herzoghaus, doch ihren Höhepunkt fand sie erst ein- bis zweihundert Jahre später. Denn dann wurde Husum zum Zentrum des Schleswig-Holsteinischen Bier- und Malzexports [7]. Daher gab es 1634 über dreißig Brauereien für Braunbier in der Kleinstadt. Weitere 136 Jahre später waren es sogar siebzig [7]. Das Ende ihrer Eigenständigkeit fanden viele kleine Brauereien in Nordfriesland um 1855, so auch in Husum. Denn um 1855 übernahm der Kieler Brauherr Friedrich August Wulff die Homann'sche Braunbierbrauerei und erhielt kurz danach die Genehmigung der Kopenhagener / Gottorper Regierung zum Umbau der ehemaligen Braunbierbrauerei im Herzoghaus in eine untergärige Brauerei, wo nach bayrischen Vorgaben gebraut werden sollte [7]. Dieser Vorgang zeigt exemplarisch das Ende der Eigenständigkeit vieler kleinen Braunbierbrauereien in Nordfriesland, so auch in Husum, da sich helle und untergärige Biere mehr und mehr am Markt präsentierten.

*Abb. 3: Ab dem 01.10.1959 braut und verkauft die Flensburger Brauerei altbekannte Husumer Spezialitäten [8]*



Die Husumer Brauereien wurden zu einer „untergärigen“ Brauerei zusammengefasst, geleitet vom Brauer Friedrich August Wulff. Ab diesem Zusammenschluss erlebte die Husumer Brauerei einige Hochs und Tiefs unter verschiedenster Leitung. Im Jahr 1882 wurde sie in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, an der sich fast alle Husumer Kaufleute beteiligten, die aber nur wenige Jahre bestehen blieb [9].

Um 1885 erwarb der Brauer Hans Christian Clausen Fuglsang aus Hadersleben die Husumer Brauerei AG und leitete wesentliche Schritte zur Modernisierung wie Einbau von Kälteanlagen ein, um damit rund um das Jahr qualitativ gleichmäßige Biere herstellen zu können.

Von 1885 bis 1959 leitete die Familie Fuglsang erfolgreich die Brauerei trotz Wirtschaftskrise in den zwanziger Jahren und den jahrelangen Lieferanordnungen der Nationalsozialistischen Ernährungsfront [7].

Ab 1959 pachtete die Flensburger Brauereien Emil Petersen & Co. KG die letzte Husumer Brauerei und wenig später war dann die aktive Brautätigkeit in Husum beendet. Auch die Husumer Biersorten, die bis Oktober 1980 in Flensburg vom Band gingen, gingen somit verloren [9].

Außer in Husum gab es im 18. und 19. Jahrhundert eine Reihe von weiteren Brauereien in Nordfriesland, und zwar in Bredstedt, Friedrichstadt, Garding, Leck, Niebüll, Niebüll-Deezbüll, Niebüll-Uhlebüll, Oldenswort, Tating, Tönning, Viöl, in Wyk auf der der Insel Föhr und auf Sylt im Ortsteil Tinnum der Gemeinde Sylt [10,11].

Die allermeisten dieser Brauereien waren sehr klein und sind in der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg und der ihm folgenden Wirtschaftskrise zum Opfer gefallen. Sie wurden entweder stillgelegt oder von großen Firmen übernommen [11]. Bis in die 1930er Jahre wurde vermutlich in der Brauerei Friedrichstadt Inh. Anton Nicolaisen [11,12] und in der Brauerei Wilhelm Weber in Wyk auf Föhr noch gebraut [11]. Bis in die 1960er Jahre gab es neben der schon erwähnten Husumer Brauerei nur noch die Brauerei Edmund Espersen in Tinnum auf Sylt, die Ihren Betrieb ca. 1965 einstellte [11]. Gegründet worden war diese Brauerei im Jahr 1880. In den 30er Jahren produzierte sie ausschließlich obergäriges Einfachbier [12].

Auch heute ist die Bierbranche, und damit auch das Bier, einer steten Veränderung unterworfen, sowohl in der Art der Produktion als auch im Geschmack. So wurde noch bis Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts der Hopfenanbau von Hand betrieben [13]. Mit der Erfindung der Kältemaschine durch Carl von Linde 1871 stiegen immer mehr Brauereien auf den Einsatz von industrieller Maschinenteknik um. In den letzten fünfzig Jahren wurden fast alle Tätigkeiten Zug um Zug automatisiert, um den Herstellungsprozess zu erleichtern und qualitativ abzusichern, das technologische Grundprinzip blieb immer gleich [14].

Erst am 18.10.1991 wurde die erste Gasthausbrauerei an der Schleswig-Holsteinischen Westküste mit dem Husumer Brauhaus eröffnet. Eine solche Neueröffnung ist in Nordfriesland aber kein Einzelfall geblieben.

### Die Vielfältigkeit der Vermarktung

Im Gegensatz zu früher existieren heute in Nordfriesland keine größeren Brauereien mehr. Vielmehr sind es kleine Craft-Brewer, die aus jedem Bier etwas Besonderes machen. Craft-Brewer verwenden nicht die stereotypische Werbung in Werbepausen von Formel-1-Rennen beispielsweise, sondern lassen den Verbraucher durch die Individualität und Regionalität Freude empfinden. Es ist der besondere Charme, den ein Craft-Beer auszeichnet. Diese Idee verfolgen beispielsweise die Südtondern Brauerei, das Kajütenbräu 1621 aus Friedrichstadt, die Branta Brauerei, das Ebbüller Warftbier oder Watt Bier von Sylt.

Die Entwicklung neuer Biersorten ist wichtig, um den Verbraucher neugierig zu machen. Gerade in verkaufsschwachen Zeiten ist die Vermarktung von limitierten Editionen, neben Rabatt-Aktionen, Abo-Angeboten und Kostproben eine gute Methode, um Kunden zu aktivieren [15]. Doch zeigen diese Methoden Wirkung? Um einen direkten Einblick in die nordfriesische Brauwelt zu bekommen, wurde mit einem Gründungsmitglied der Brauerei Kajütenbräu 1621 aus Friedrichstadt gesprochen.



Abb. 49: Kajütenbräu 1621 – Friedrichstadt [16]



Die ursprüngliche Idee war es, als Gastronom eine eigene Marke aufzubauen und ein eigenes Label zu entwickeln. Nordfriesland ist zwar ländlich, aber genau in dieser Gegend wollte die Brauerei etwas aufbauen, das Touristen während der Saison anlockt und den ländlichen, regionalen, besonderen Flair vermittelt.

Auf dieser Basis wollen sie zur Marke reifen. Kleine Mengen des Kajütenbräu Craft-Beers werden bereits durch den im Ort angesiedelten Einzelhandel verkauft und ein weiterer kleiner Anteil des Verkaufs findet über die Internetseite der Brauerei statt. Der bei weitem größte Anteil, rund 75%, wird allerdings, laut eigenen Angaben, im brauereieigenen Gasthof ausgeschenkt. Jeder Bierliebhaber schätzt dieses Phänomen „Brauereigasthof“. Ein richtiger Dorftreff ist ein Wirtshaus, in dem der Ort nach Feierabend ganz selbstverständlich zusammenkommt und stärkt als lokaler Sozialisierungspunkt die Gemeinschaft. „*Lasst uns versuchen diesen Kulturschatz wieder zurück zu uns in den hohen Norden zu holen!*“ so lautet u. a. das Credo der Craft-Brewer.

Einen etwas anderen Ansatz hat die Watt Brauerei auf Sylt gewählt. Zwar gibt es auch hier ein zugehöriges Restaurant, jedoch ist dieses keine Gaststätte wie man sie sich im ursprünglichen Sinne vorstellt. Natürlich wird auch hier vorzugsweise Brot zu dem selbstgebrauten Bier serviert, jedoch ist „Brot und Bier“ eine etwas gehobener Location im Vergleich zum typischen Brauereigasthof der Craft-Brewer.



Abb. 5: Watt Brauerei List [17]

Außerdem wirbt die Sylter Brauerei nicht nur mit Lokalität, Handwerk und besonderen Sorten, hinzu kommt bei der nördlichsten Brauerei Deutschlands, dass sie mit einer Meersalz-Manufaktur zusammenhängt. So wird das Bier mit dem Kondensat aus der Salzgewinnung gebraut. Die Idee dahinter ist, dass man mit jedem Schluck Bier die Nordsee direkt bei sich hat [17]

Die Branta Brauerei in Niebüll hat noch etwas anderes ins Auge gefasst: Die Zugvögel, die jedes Jahr zwei Mal vor der Haustür der Brauerei rasten. Darauf basiert auch der Name „Branta Brauerei“ (Branta = Gattung (zool.) der Meergänse). Die Brauerei produziert angelehnt an den Jahreszeitenrhythmus der Gänse nur saisonale Biere mit Gerste aus dem Umland.

Abb. 6: Biertypen der Branta-Brauerei [18]



Darüber hinaus gibt es bei dieser Niebüller Brauerei sogar noch ein weiteres Extra: Sie kultivieren ihre hauseigene Hefe für den Brauprozess. Um das Bier nicht nur im Geschmack besonders zu machen, setzen die Niebüller den Prozess der Flaschengärung ein. Dafür ist allerdings auch eine mindestens drei Monate lange



Reifung erforderlich. Diese Reifezeit unterstreicht nochmals, dass es den Craft-Brewern keineswegs um Massenproduktion und unendlich große Erweiterungen der Brauerei geht.

Eine weitere interessante Herangehensweise an das Bierbrauen findet in Ebbüll statt. Die hiesige Warft Brauerei wurde von Archäologen gegründet, welche auch aus archäologischem Interesse zum Bierbrauen gekommen sind. Immer noch findet hier der Brauprozess ohne Einsatz von Computern oder digitalen Geräten statt. Alles was auf der historischen Warft produziert wird, wird von Hand gebraut [19].

Diese emotionale Haltung zum Althergebrachten verdeutlicht sehr gut die allgemeine Problematik dieser Brauer, die auch im Online-Verkauf von Craft-Bieren erkennbar ist. Zwar steigt der Trend im Internet kontinuierlich, diese Biersorten zu kaufen, wenngleich auch die Bereitschaft hierzu derzeit erst bei circa 14 % liegt [15]. Um aber mit Online-Verkaufszahlen glänzen zu können, benötigen diese Biere einen ausreichend hohen Bekanntheitsgrad und Marktdurchdringung, was aber die wenigsten Craft-Brewer vorweisen können.

Dennoch finden Abo-Aktionen über das Internet seit Beginn der Corona Pandemie immer mehr Zustimmung, obwohl sich vor Beginn noch 86,6 % der Befragten gegen ein solches Abonnement ausgesprochen hatte [15]. Wahrscheinlich kommt hier bei Bierliebhabern ein emotionaler Aspekt zu Tage: „Sie wollen ihre Brauerei retten“. Wo dies der Fall ist, bringt die Situation große Vorteile für die Brauer mit sich. Denn durch Abos gewinnen die Brauereien an Planungssicherheit, sie binden Kunden und können dazu Infos über Historie, Brauvorgang und Inhaltsstoffe besser an den Kunden vermitteln [15]. „So eine Planungssicherheit ist enorm wichtig“, versichert wiederholt das Kajütenbräu 1621 aus Friedrichstadt. „Gerade während der Pandemie, da muss man Alles etwas kleiner aufstellen und Nichts ist sicher planbar.“

Ein deutliches Hindernis für die Kleinbrauer während dieser Zeit war, dass die allermeisten keinen Anspruch auf die sogenannten „Corona-Hilfen“ hatten. Das Argument des Bundeswirtschaftsministeriums lautet: „Neben den gastronomischen Umsätzen fallen bei Brauereien regelmäßig auch Umsätze aus der Belieferung des Einzelhandels an“ [20]. Allerdings reichen die Umsätze aus dem Verkauf an den Einzelhandel bei weitem nicht aus, um eine Brauerei am Leben zu erhalten, wie man auch am Beispiel des Kajütenbräu 1621 sieht. Diese kämpft noch immer um ihre Existenz. „Denn Brauereien [...] brauchen alle Betriebsteile, um als Einheit wirtschaftlich zu sein“ bestätigt auch Georg Böhm von der Privatbrauerei Winkler Bräu [20].

### **Lange Tradition, aber auch Ernüchterung**

Zusammenfassend weckt die Idee ein eigenes, kleines Bierbrau-Business genau dort groß zu machen, wo es zunächst einmal keiner vermuten würde, eine Menge Enthusiasmus in Bier-Entrepreneurs und kreativen Gastronomen: den Städten ein eigenes Bier geben oder eine alte Brauerei wieder neu zum Leben erwecken. Es gilt ein neues, und doch traditionelles Stadtgefühl in norddeutschen Kleinstädten zu entwickeln. Von einem guten Craft-Bier im Biergarten mit Freunden träumen wahrscheinlich viele und doch kann kein kleiner Craft-Brewer in Nordfriesland ohne die saisonal kommenden Touristen überleben. Hier im hohen Norden ist und bleibt es, genauso wie die gesamte Gastronomie, ein Geschäft, das fast ausschließlich durch den Tourismus eine Chance hat.

Auf diese Weise fällt es wohl auch leicht nachzuvollziehen, dass Craft-Brewer in Ausnahmesituationen, wie der aktuellen pandemischen Lage, nahezu keinerlei Überlebenschancen haben und der anfängliche Enthusiasmus, die Motivation zum Bierbrauen, leider viel zu schnell in Ernüchterung enden kann. „Alles was man sich erträumt hat, was man sich aufgebaut hat, was man sich erarbeitet hat, alles ist genommen worden. Und da hast du manchmal gestanden und gedacht: „Meine Fresse, steckst du jetzt den Kopf in den Sand – ja oder nein? Nein! Das machen wir nicht!“. Denn ebenso wie Bier-Brauer Torsten Schumacher weiß Gastronom Angelidis: „Geduld ist das Wichtigste und niemals aufgeben. Ich glaube das war so das Wichtigste, das mich gehalten hat in der Zeit“ [21]. Die beiden Unternehmer hätten ohne ihren Mut und ihr Durchhaltevermögen sicher nicht die vergangenen Monate überlebt. Es forderte eine ganze Menge kreativer Ideen, um auf ihre Einnahmen zu kommen. Ein guter Einfall des Brauers Schumann war beispielsweise, seine Brauanlagen für die Produktion von Desinfektionsmitteln zur Verfügung zu stellen. Die Unternehmen werden sich sicherlich irgendwann von diesen Einbrüchen erholt haben. Die Inhaber und Betreiber dagegen werden die Folgen noch länger spüren. Denn wenngleich sie mit viel Verstand ihre Firmen am Leben erhalten haben, mussten sie doch sehr tief in die eigene Tasche greifen und all ihre Ersparnisse für dieses Projekt opfern. Diese Vermögensverluste betreffen auch die Renten, denn um diese Geldvorräte wieder aufzubauen, wird es noch

einige Zeit dauern. Nichtsdestotrotz bleibt Torsten Schumann positiv und zieht aus dem vergangenen Jahr folgende Lehre: „Verlass dich immer auf dich selbst. Wenn du Ideen hast, zögere nicht, setz sie um! Stell dich breitbeinig auf, also stell dich auf verschiedene Standbeine, damit dir nichts passiert“.

### Quellenverzeichnis und Anmerkungen

- [1] <[https://de.wikipedia.org/wiki/Neolithische\\_Revolution](https://de.wikipedia.org/wiki/Neolithische_Revolution)> [Zugriff am 06.08.2021]
- [2] Marinova, E. & L. Kubiackj-Martens: Uralte Braukunst am Nil. In : Archäologie in Deutschland (2021) 1, S. 28-29.
- [3] Liu, L., J. Wang, D. Rosenberg, T. Hao, G. Lengyel & D. Nadel: Fermented beverage and food storage in 13,000 y-old stone mortars at Raqefet Cave, Israel : Investigating Natufian ritual feasting. In : Journal of Archaeological Science : Reports 21 (2018), S. 783-793.  
<<https://doi.org/10.1016/j.jasrep.2018.08.008> Oktober>
- [4] Diamond, J. & P. Bellwood: Farmers and their languages : the first expansions. In : Science 300 : No. 5619 (2003), S. 597-603.
- [5] Bantelmann, A. & M. Segschneider: Nordfriesland in vorgeschichtlicher Zeit. In : Die römische Kaiserzeit - Dichte Besiedlung auf den Wohnhügeln, Verlag Nordfriisk Instituut, Bredstedt 2010, p. 45.
- [6] Hayden, B., N. Canuel & J. Shanse: What was brewing in the Natufian? An Archaeological Assessment of Brewing of Brewing Technology in Epipaleolithic. In : Journal of Archaeological Method and Theory 20 (2013) 1, S. 102-150.
- [7] Häuber, K.-H.: Husumer Biergeschichte. In : Husumer Bierzeitung (2018), S. 8ff.
- [9] Die Husumer Brauerei. In : Feierabend, P. & K. Zang: 125 Jahre Flensburger Brauerei 1888-2013. Flensburger Brauerei Emil Petersen GmbH & Co. KG, Flensburg 2013, S. 74.
- [10] Leider ist deren Geschichte bisher wenig erforscht, wünschenswert wäre, wenn dieser Artikel hierzu einen Anreiz verschafft.
- [11] Friedrich, M.: Brauereiverzeichnis Bundesrepublik Deutschland 2001. Förderergemeinschaft von Brauerei-Werbemittelsammlern e. V. Fürth – Kleinwallstadt 2001 und Köhler, J. (Bearb.): Historisches Brauereiverzeichnis Deutschland : ab ca. 1890. IBV-Eigenverlag, Stuttgart 2005.
- [12] Hauptvereinigung der deutschen Brauwirtschaft, Brauregister, Berlin 1937ff., vorhanden in Schultze-Berndt-Bibliothek der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V., Berlin.
- [13] Scheuer, O. (Regisseur): Hopfenanbau 1937. [Film] 1937.
- [14] Handwerkskunst, Wie man ein Bier braut. [Film], Südwestdeutscher Rundfunk 2021.
- [15] Dodt, M., D. Brugger & J. Bientzle: Craft Bier-Studie, Teil 3 : Vertriebskanäle und Geschäftsmodelle. Brauwelt160 (2021), S. 194-197.
- [16] Homepage der Firma „Kajüte 1876“, Friedrichstadt 2018.  
<<http://www.1621-bier.de/kajuete.html>> [Zugriff am 10.06.2021]
- [17] Sylter Genussmacherei : Sylter Bier Welten, Homepage der Firma „Sylter Meersalz GmbH & Co. KG“ 2021.  
<<https://sylter-genussmacherei.de/collections/bier>> [Zugriff am 03.06.2021]
- [18] Redders, T.: Branta-Brauerei : von wegen friesisch herb. In : Hopfenhelden (2020).  
<<https://www.hopfenhelden.de/branta-brauerei/>> [Zugriff am 08.06.2021]
- [19] Ebbüler Craftbier. Homepage der Firma „Ester Gütschow-Herzinger und Niels Herzinger GbR“, Emmelsbüll-Horsbüll 2018.  
<<https://www.ebbueller.de/>> [Zugriff am 09.06.2021]
- [18] Ausgesperrte Ausflüger. [Film], Bayrischer Rundfunk 2021.
- [21] Böff, M.: Der Gastronom, der Bier-Brauer und die Corona Krise. In : NDR Nachrichten vom 21 06 2021.  
<<https://www.ndr.de/nachrichten/info/Der-Gastronom-der-Bier-Brauer-und-die-Corona-Krise,wisossommerserie102.html>> [Zugriff am 24.06.2021]

Auf den Spuren ehemaliger Brauereien in Schlesien [2]

## Die baulichen Überreste der Brauereien in der Stadt Grottkau (Grodków)

Andreas Urbanek, Nürnberg

Grottkau, heute die polnische Stadt Grodków, ist eine Kleinstadt in Oberschlesien, etwa 50 km südlich von Breslau gelegen. Die Brauberechtigung lag hier ursprünglich auf 189 Bürgerhäusern, die sich innerhalb der Stadtmauer befanden. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts unterlagen 14 umliegende Dörfer dem Bierzwang, das heißt, sie waren zur Abnahme des Bieres aus dem Städtischen Brauhaus in Grottkau verpflichtet [1].

Nach dem Ende der städtischen Bierbrauerei im Jahre 1860 entstanden im 19. Jahrhundert vier Privatbrauereien [2]. Von diesen blieb nach dem Ende des ersten Weltkriegs nur noch eine übrig, die Brauerei Scheffler [2]. Das Bier aus dieser Brauerei erfreute sich bis zum Ausbruch des 2. Weltkriegs zumindest regional großer Beliebtheit. Die alten Brauereigebäude, beziehungsweise ihre Reste, prägen bis heute das Stadtbild und sind zum Teil ein Beispiel dafür, dass es sich lohnt zu investieren, um die historische Brauereiarchitektur zu erhalten. Ein zweites altes Brauereigebäude, das ehemalige Kapuzinerkloster am Ring, hat sich ebenfalls bis zum heutigen Tag erhalten. Die Standorte der hier besprochenen Brauereien sind in einer Luftaufnahme der Stadt aus den 1930er Jahren gut zu lokalisieren (Abb. 25).

### Die Brauerei am Ring 41

Die Brauerei (Abb. 2, 4-6) befand sich in dem ehemaligen Kapuzinerkloster. Noch heute ist über dem Eingang zum Gebäude eine Rokokokartusche mit den Wappen der Stadt, des Herzogtums Neisse und des Fürstbischofs zu erkennen (Abb. 3). Die ebenfalls zu erkennende Jahreszahl 1776 deutet darauf hin, dass das im Spätmittelalter erbaute Gebäude in diesem Jahr umgebaut worden ist. Spätestens ab den 1860er Jahren befand sich hier eine Brauerei, die ausschließlich obergäriges Bier herstellte. Die Besitzer wechselten oft, wie nachfolgende Aufstellung zeigt [2]:

Brauerei W. Kahlert	1865 – 1872
Brauerei W. Kahlert Wwe.	1872 – 1876
Brauerei Rosenstock	1876 – 1881
W. Geyer'sche Brauerei	1881 – 1906
Brauerei Karoline Geyer Wwe.	1906 – 1910
Brauerei Max Amft	1910 – 1920

Der letzte Brauer war Max Amft (1910-1920), der sein Lagerbier aus der Breslauer Brauerei E. Haase bezog. Das obergärige Bier stellte er selber her. Auf der Abb. 4 sieht man zwischen den zwei unteren Fenstern an der linken Seite des Gebäudes eine Tafel mit der Schrift „Heute Jungbier“. Die Brauerei ist vermutlich am Ende des 1. Weltkriegs oder kurz danach stillgelegt worden. 1920 wird der Betrieb als „ruhend“ bezeichnet [3]. Die Gastwirtschaft mit der Frontseite zum Ring ist erhalten, auch der sich hinten anschließende Anbau. Ob sich die für die Brauerei genutzten Räume – Sudhaus, Gärkeller, Lagerkeller – in diesem Gebäude befanden, ist nicht bekannt. Weitere historische Gebäude sind hinter dem Anwesen nicht erhalten.

Nach Aufgabe der Brauerei befand sich hier die Gastwirtschaft Kapuzinerklaus (Abb. 1). Dessen Geschichte als Wirtshaus endete ca. 1980. Später wurde es als Geschäftslokal genutzt (Abb. 6).



Abb. 1: Werbeanzeige 1936 [4]



Abb. 2: Vorderfront der Brauerei am Marktplatz in Grottkau als das Haus der Brauerfamilie Geyer gehörte, ca. 1881-1920 (Postkarte, Ausschnitt, Sammlung Andreas Urbanek, Nürnberg)



Abb. 3: Über dem Eingang des historischen Gebäudes sind in einer Rokokokartusche die Wappen der Fürstbischöfe, des Herzogtums und der Stadt mit der Jahreszahl 1776 zu sehen



Abb. 4: Amft's Brauerei um 1920 (Fotografie, Archiv Paul Kössler, Pössneck)





Abb. 5: Das Haus am Ring 41 kurz nach dem ersten Weltkrieg (Fotografie, Ausschnitt, Archiv Paul Kössler, Pörsneck)



Abb. 6: Im Jahr 2000 befand sich in dem Gebäude ein Autohaus, heute beherbergt es ein Bekleidungsgeschäft

## Die Brauerei Scheffler

Die Bierherstellung in der Brauerei Scheffler am Rande der Stadt endete 1945, ihre Mälzerei wurde noch bis in die Siebzigerjahre des 20. Jahrhunderts betrieben. Sie wurde im zweiten Weltkrieg nicht zerstört, wovon Bilder aus den Sechzigerjahren des 20. Jahrhunderts zeugen (Abb. 7). Die Brauereigebäude dienten nach dem Krieg eine Zeitlang als Abfüllbetrieb für benachbarte Brauereien, hauptsächlich aus Brieg und Falkenberg.



*Abb. 7: Die Gebäude der ehemaligen Brauerei Scheffler in den Sechzigerjahren des 20. Jahrhunderts (Sammlung Andreas Urbanek, Nürnberg)*

Die Brauerei wurde 1861 von Otto Scheffler an der Brieger Str. 63/65 (an der Nordostecke des Rings) gegründet und war wohl von Anfang an die größte in der Stadt. Anfang der 1890er Jahre bezog sie einen großen Neubau zwischen Nordwall (heute Juliusza Słowackiego) und Braugasse (heute Ligonja). Über dem Türbogen am Eingang zur Mälzerei ist noch die Jahreszahl 1891 zu erkennen (Abb. 8).



*Abb. 8: Die Jahreszahl 1891 über dem Torbogen der Mälzerei*



Spätestens ab 1890 bezeichnete sie sich als Dampfbrauerei [5]. Um 1900 übernahm Max Scheffler die Brauerei und änderte ihren Namen in Lagerbierbrauerei Max Scheffler. Nach seinem Tod, wohl um 1930, übernahm die Erbgemeinschaft Max Scheffler die Brauerei, die Leitung des Betriebes übernahm der Sohn von Max, Otto Scheffler.

Geschäftsführer bis zum 2. Weltkrieg waren:

1920: Wilhelm Wimmer [4]

1936 Erwin Seidel und Otto Scheffler [6]

1938/39 Otto Scheffler [7]

1941/42 Fritz Ueberall [8]

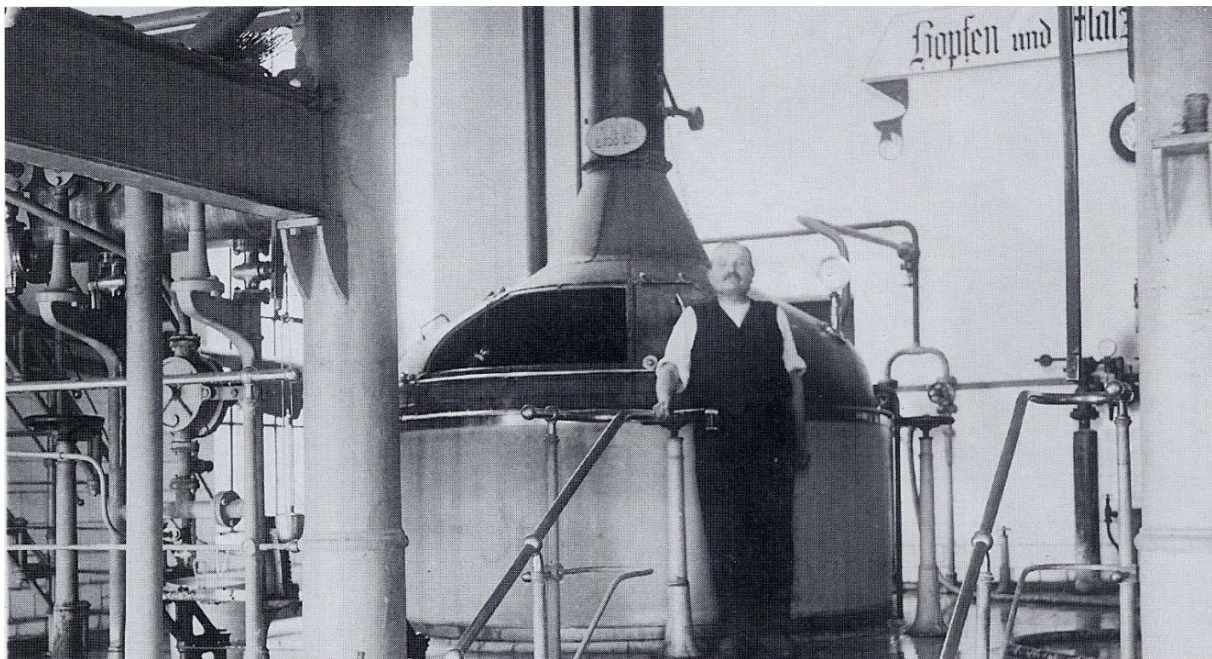
Die technische Leitung hatten die Braumeister:

1914 Georg Reitingen [9]

1930 Leopold Ebert [10], sein Biersieder hieß Julius Prokop [11] (Abb. 9)

1936 Otto Scheffler [6]

Der letzte deutsche Braumeister bis zum Ende des 2. Weltkriegs war Albert Eisen (ab 1938) [7].



*Abb. 9: Der Biersieder Julius Prokop im Sudhaus der Brauerei Scheffler [11]*

Die Brauerei nahm zusammen mit der Mälzerei eine Fläche von einem Hektar ein, erbaut längs der alten Stadtmauer. Sie besaß zwei Sudwerke, die alte Sudpfanne hatte einen Inhalt von 16 hl, die neuere einen Inhalt von 87 hl [12]. Beide Sudwerke lieferte die Firma Weigelwerk aus Neisse. Die Firma Weigel wurde übrigens 1835 in Grottkau gegründet und entwickelte sich nach dem Umzug nach Neisse zum größten Sudhausbauer der Welt [13].

Auf den Abbildungen 10-12 ist Werbung der Brauerei und ein Flaschenbieretikett zu sehen.

Gebraut wurden in der Brauerei Scheffler Lagerbiere, Märzenbiere und Bockbiere (Abb. 11, 13) sowie obergäriges Einfachbier mit 3,6 Prozent Stammwürze und ein alkoholfreies Caramelbier mit 11,8 Prozent Extrakt. Es wurden jährlich etwa 12.000 hl Bier hergestellt [12].





Abb. 10, 11, 12: Brauereiweschild (Emaille) (Sammlung Andreas Urbanek, Nürnberg), daneben ein Etikett für Lagerbier und ein Bieruntersetzer (beide Sammlung Pawel Huber, Warszawa)

Die eigene Mälzerei hatte vier Malztennen mit einer Gesamtfläche von 280 m<sup>2</sup>, die Malzdarre hatte eine Hordenfläche von 32 m<sup>2</sup>. Mit einer Jahreskapazität von 18.000 Doppelzentner Malz war die Versorgung der eigenen Brauerei sichergestellt [12]. Zum Bierausfahren besaß die Brauerei einen Lastwagen und vier Gespanne. Eine Bierniederlassung befand sich im benachbarten Löwen, im Landkreis Brieg. Beschäftigt wurden in der Brauerei und Mälzerei zwischen 20 und 26 Personen [14]. Die Abb. 14 zeigt die Belegschaft um 1940.



Abb. 13: Werbeanzeigen 1936 [4]



Abb. 14: Die Belegschaft der Brauerei Scheffler im Jahr 1940 (Archiv Paul Kössler, Pössneck)

### Die Brauerei Scheffler nach dem 2. Weltkrieg

Laut einem Dekret über die Übernahme des von den deutschen Besitzern verlassenen Vermögens vom 06. Mai 1945, wurde die Brauerei nach dem zweiten Weltkrieg vom polnischen Staat, konkret von der neu gegründeten Vereinigung der Brau- und Malzwirtschaft in Zabrze (bis 1945 Hindenburg) übernommen [15]. Zum Verwalter ernannte man den Herrn Stanislaw Wiczorek. Die Brauerei war nicht zerstört und fast vollständig eingerichtet, doch die Bierproduktion wurde nicht wieder aufgenommen. Sie diente als Abfüllbetrieb für Bier, welches man aus den Brauereien in Niemodlin (ehemalige Brauerei von Richard



Ferdinand in Falkenberg) und Tychy (Fürstliche Brauerei in Tichau) bezog. Die Brauerei wurde ausgeschlachtet und die Einrichtung an Brauereien übergeben, die in Betrieb waren, beziehungsweise in Betrieb gesetzt werden sollten. Laut einem Protokoll vom 12. Mai 1949 wurde die Einrichtung der Brauerei an folgende Brauereien übergeben [16]:

- 1) Sudhauseinrichtung der Firma Weigelwerk, Neisse Mittelneuland, mit Maisch- und Läuterbottich von 76,93 hl Inhalt, Sudpfanne mit 87 hl Inhalt, Berieselungskühler (3 x 4 m), Luftfilter, defekter Schrotmühle und drei verschiedenen Pumpen nach Klodzko (ehemalige Brauerei Müller in Glatz),
- 2) 50 hölzerne Lagerfässer mit 1.289 hl Gesamtinhalt, eiserner Tank mit 10 hl Inhalt, ein Bierfilter mit zwölf Filterrahmen, ein Flaschenfüller, sieben Eisschwimmer und eine Pumpe für den Dampfkessel nach Niemodlin (ehemalige Brauerei von Richard Ferdinand in Falkenberg),
- 3) Fassabfüller für eine stündliche Leistung von 30 hl und ein Luftkompressor an die Brauerei in Grzybowa,
- 4) Waschapparat für Filtermasse nach Cieszyn (Erzherzogliche Brauerei Teschen),
- 5) Nicht funktionierende Flaschenwaschmaschine, Eichgerät für Bierfässer und ein Fassentspunder nach Zabrze (Brauerei Schultheiss Hindenburg),
- 6) 200 Holzkisten für Flaschenbier und ein Eisgenerator an die ehemalige Schultheiss Brauerei in Oppeln (Opole),
- 7) 50 Holzspunde mit Gewinde an die Brauerei Gambrinus in Bendzin,
- 8) Räder für Riemenantrieb und Transportelevatoren für Malz nach Glubczyce (ehemalige Malzfabrik in Leobschütz).

Im Jahr 1946 waren in der ehemaligen Brauerei nur drei Personen beschäftigt. Bis 1955 stieg die Anzahl der Beschäftigten auf 14 Personen. Die Mälzerei wurde erst im September 1958 wieder in Betrieb gesetzt. Im ersten Betriebsjahr wurden nur 32 t Malz hergestellt. Die Produktion des nächsten Jahres betrug bereits 275 t und stieg bis 1965 auf über 300 t im Jahr. Zum Hauptabnehmer der Mälzerei gehörte die ehemalige Brauerei von Richard Ferdinand in Falkenberg (Niemodlin). Sie lieferte auch das meiste Bier zum Abfüllbetrieb nach Grottkau. Nachdem der Abfüllbetrieb und die Malzherstellung eingestellt wurden, verfielen die Gebäude immer mehr, vor allem die Gebäude der Brauerei wurden zu einer Ruine, die das Stadtbild nicht unbedingt verschönerte (Abb. 15-26).

Zum Glück fand sich 2018 ein Investor, der die Mälzerei in ein Wohngebäude umgewandelt hat (Abb. 27, 28). Die Reste der alten Brauerei werden gegenwärtig auch renoviert und werden so zumindest teilweise vor dem endgültigen Verfall gerettet.



Abb. 15: Die Gebäude der Brauerei Scheffler im Jahre 2021





Abb. 16, 17: Das ehemalige Sudhaus im Jahr 2006



Abb. 18, 19: Die Keller unter der Brauerei im Jahr 2006



Abb. 20: Die mechanischen Malzwender in der Malzdarre



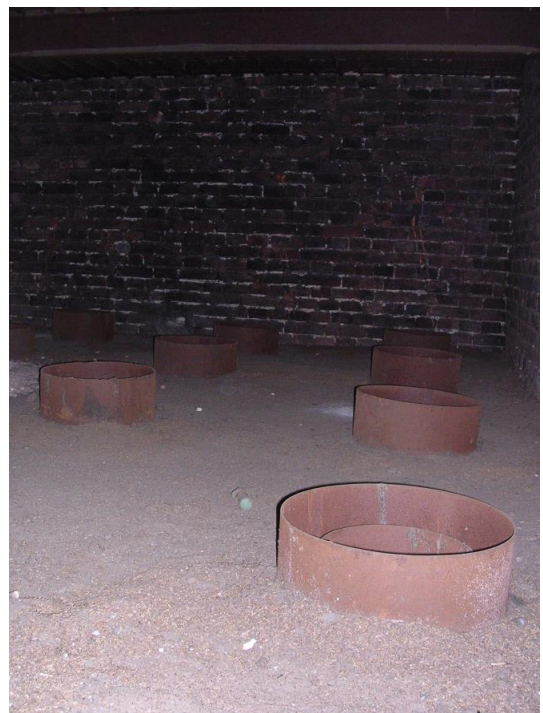
Abb. 21: Ein Sortierzylinder (?) für Getreide oder Rundsamen (Trennung in drei Größen). Die Maschine aus dem Jahre 1958 stammt aus dem Mühlenbau Dresden



*Abb. 22, 23: Die Mälzerei im Jahr 2006*



*Abb. 24: Eine Sortiervorrichtung für (Gerste-)Körner mit Plansieben*

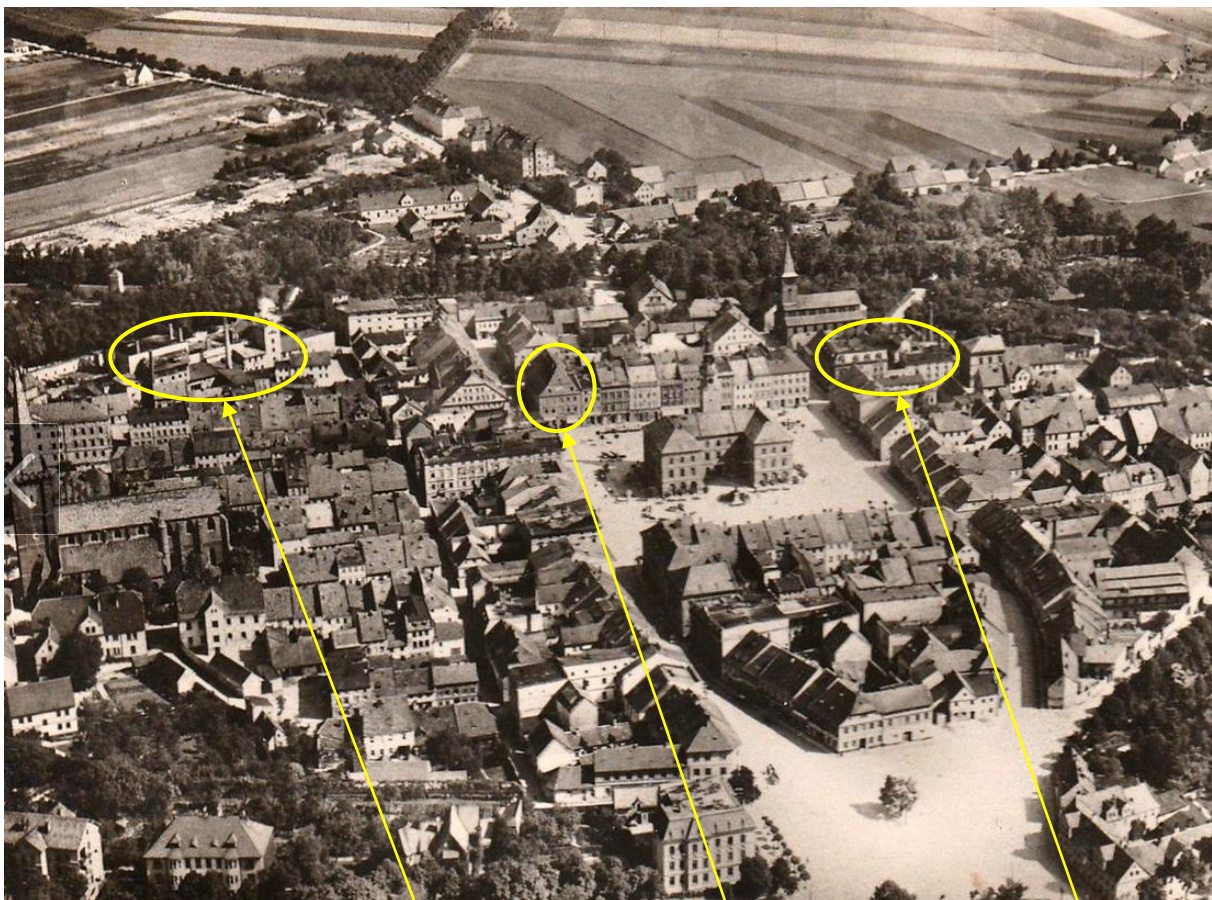


*Abb. 25: Blick in eine „Sau“ bzw. Luftmischkammer unter einer Darrhorde*





Abb. 24: Die renovierte Mälzerei im Jahr 2021



neue Brauerei u. Mälzerei Scheffler

Brauerei am Ring

alte Brauerei Scheffler

Abb. 25: Luftbild der Stadt Grottkau 1928 [11], eingezeichnet sind die Standorte der hier besprochenen Brauereien



**Bildnachweis:**

Sofern keine andere Quelle angegeben ist, stammen alle Fotografien vom Verfasser.

Der Verfasser hat eine umfangreiche Fotodokumentation der Gebäude (außen und innen) erstellt. Bei Interesse kann die Redaktion den Kontakt herstellen.

**Quellen und Anmerkungen**

- [1] Beyträge zur Beschreibung von Schlesien, Dritter Band, bey Johann Ernst Tramp, Brieg 1784, S. 326; Chronik der Stadt Grottkau, Buchdruckerei von A.C. Beck's Wittwe, Grottkau 1867, S. 198-201.
- [2] Köhler, J.: Historisches Brauereiverzeichnis Preußische Provinzen östlich der Oder-Neiße, Internationaler Brauereikultur-Verband e. V. (IBV), Stuttgart 2015, S. 138.
- [3] Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas. Band I. 11. Jahrgang, Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Leipzig 1920, S. 230.
- [4] Einwohnerbuch der Stadt und des Kreises Grottkau mit Stadt Ottmachau u. allen Gemeinden, Breslauer Verlags- und Druckerei-G.m.b.H, Breslau 1936.
- [5] Brauereiadressbuch der Brauereien und Malzfabriken von Europa 1892/93, Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Berlin [1892], S. 187.
- [6] Die Deutschen Brauereien. Firmenjahrbuch der Wirtschaftsgruppe Brauerei und der Wirtschaftsgruppe Malzindustrie. Jahrgang 1936, 35. Aufl., Hoppenstedt & Co., Berlin 1936, S. 101.
- [7] Die Brauereien und Mälzereien im Deutschen Reich 1938/39. 37. Aufl., Hoppenstedt & Co., Berlin 1938, S. 280.
- [8] Die Brauereien und Mälzereien im Deutschen Reich 1941/42. Handbuch der Wirtschaftsgruppe Brauerei und Mälzerei und des Reichsinnungsverbandes des Brauer- und Mälzerhandwerks. 40. Aufl., Hoppenstedt & Co., Berlin 1942, S. 285.
- [9] Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas. Band I. 10. Jg. 1914/15, Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Leipzig [1914], S. 231.
- [10] Die Deutschen Brauereien [Deutsche Wirtschaftsbücherei ; Bd. 7]. 29., vollst. umgearb. Aufl., Verlag für Börsen- und Finanzliteratur A.-G., Berlin und Leipzig 1930, S. 100.
- [11] Wilczek, Gerhard: Heimatbuch des Kreises Grottkau in Oberschlesien, hrsg. von der Bundesvereinigung der Grottkauer e.V. , Goldammer, Scheinfeld 1967.
- [12] Hauptvereinigung der deutschen Brauwirtschaft, Brauregister, Berlin 1937ff., vorhanden in Schultze-Berndt-Bibliothek der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V., Berlin.
- [13] Zur Geschichte der Firma Weigelwerk siehe : Urbanek, Andreas: Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. / Jahrbuch, Berlin 2020, S. 72-113.
- [14] Die Deutschen Brauereien. Einziges offizielles Firmenjahrbuch des Deutschen Brauer-Bundes, e. V., Berlin. 31., vollst. umgearb. Aufl., Verlag für Börsen- und Finanzliteratur, Berlin und Leipzig 1932, S. 109.
- [15] Ministerstwo aprowizacji w Warszawie, Archiwum akt nowych, sygnatura 292.  
[Versorgungsministerium in Warschau, Archiv der neuen Akten, Signatur 292]
- [16] Ministerstwo finansow. Upanstwowie przedsiebiorstwa Maks Scheffler, Grodkow,  
Sygnatura 26/5385.  
[Finanzministerium. Verstaatlichung des Unternehmens Max Scheffler, Grottkau, Signatur 26/5385]
- [17] <https://polska-org.pl/4364020,foto.html> (Zugriff 16.07.2021)



**Die Preisbewerbung für Entwürfe zu einer Versuchs- und Lehranstalt für die Gärungsgewerbe und die Stärkefabrication in Berlin.**

Dem Ausschreiben einer Preisbewerbung für die Errichtung einer Versuchs- und Lehranstalt für die Gärungsgewerbe und die Stärkefabrication liegt die Absicht zu Grunde, im Anschluß an die landwirthschaftliche Hochschule eine Anstalt ins Leben treten zu lassen, deren Hauptaufgabe es sein soll, eine einheitliche Förderung der hervorragenderen landwirthschaftlichen Gewerbe, unter Ausschluß der Rübenzuckerfabrication mittels ständigen Betriebes anzustreben. Demnach sollte der Entwurf eine Musteranlage für eine Brauerei, eine Mälzerei, Pilsbrennerei und Spiritusfabrik, eine Stärke-, Stärkezucker-, Dextrin- und Essigfabrik, nebst einer gemeinschaftlichen Kessel- und Pumpenanlage und eine Futtertrockenanstalt zur Verwertung der aus den vorgenannten Betrieben abgängigen Futterreste umfassen. Außerdem waren in den Entwurf hineinzuziehen: Das eigentliche Lehr- und Verwaltungsgebäude sowie ein Meister- und Schülerwohnhaus nebst der Fabrik-Gastwirthschaft und den sonstigen kleineren Nebenanlagen, wie Remise, Stallgebäude, Lade- und Reparaturhalle u. s. w.

Sämmtliche Anlagen sollen nicht allein völlig betriebsfähige, nach den neuesten Erfahrungen eingerichtete Fabriken darstellen, sondern

3 Arbeiten angekauft wurden. Aus der demnach im April d. J. zwischen den preisgekürzten Firmen ausgeschriebenen engeren Bewerbung um die Ausführung ist nunmehr der vorbezeichnete Entwurf von Havestadt u. Contag gleichfalls siegreich hervorgegangen und dem Ministerium für die Ausführung empfohlen worden, während gleichzeitig ein zweiter Entwurf den beteiligten Vereinen zum Ankauf empfohlen ward.

Das für die Fabrikanlage in Aussicht genommene Grundstück ist 116 Ar groß und liegt an der Lehrter Straße, gegenüber der Krupp-Straße. Es berührt mit der Hinterfront die Geleise des Lehrter Bahnhofes, sodafs eine unmittelbare Verladung von und zur Eisenbahn möglich ist. Da die Lehrter Straße rd. 2,50 m höher als die Schienenoberkante des anschließenden Gütergleises des Lehrter Bahnhofes liegt, so ergeben sich zwei völlig getrennte Hofanlagen, nämlich der untere Eisenbahnhof, sowie der obere eigentliche Betriebshof, letzterer also in Höhe der Straßensfläche belegen und mittels dreier Einfahrten von der Lehrter Straße aus zugänglich. Eine Verbindung beider ist mittels einer 1:30 angeordneten Umfahrrampe vorgesehen, gleichzeitig sind noch Treppen bzw. steilere Rampen zum Abrollen von Fässern und Ballen vom oberen zum unteren Fabrikhofe angeordnet. Der eigentliche Fabrikbetriebshof ist noch durch die Brauerei in zwei größere Theile zerlegt, einmal um eine regelmäßige Bebauung des an sich unregelmäßigen Grundstückes zu erzielen, sodann aber um die für den inneren Betrieb der Brauerei erforderlichen gesonderten Hofräumlichkeiten zu gewinnen. Da im Gegensatz zu den übrigen Fabrikanlagen sich für die Brauerei ein lebhafter Umsatzverkehr mit der Stadt entwickeln wird, entspricht es dem Bedürfnisse, diesen örtlichen Verkehr um so mehr thunlichst abzusondern, als auch aus anderen Betriebsgründen, besonders mit Rücksicht auf das Abrollen, Ausschwenken und Verpichen der Fässer, die Nothwendigkeit der Anordnung besonderer Kohlenlagerräume für die Malzdarren u. s. w., die Anlage eines gesonderten Hofes erwünscht scheint. Im Anschluß an letzteren Hof sind denn auch auf diesem Theile des Grundstückes die Remise, Stall- und Abtrittsgebäude, das Meister- und Schülerhaus sowie das Arbeiterspeisehaus angeordnet worden.

Inwieweit die sämtlichen Fabrikgebäude für die Eisenbahnverbindung zugänglich gemacht worden sind, erhellt zur Genüge aus dem beigegebenen Lageplan. Die vorerwähnte, auch in feuerpolizeilicher Beziehung erwünschte Umfahrrampe gewährt die Möglichkeit, sämtlichen Fabrikbauten die Zuführung des Lichtes an beiden Längsseiten zu sichern, eine Forderung, die nicht minder mit Rücksicht auf die Erleichterung des Fabrikbetriebes als auf den gleichzeitigen Zweck der Anlagen als Lehranstalt in erster Linie mit in Rücksicht zu ziehen war. Die Möglichkeit einer Erweiterung der einzelnen Fabrikanlagen ist innerhalb des durch die Ausdehnung des Grundstückes selbst begrenzten Rahmens gleichfalls in Betracht gezogen. Das Kessel- und Maschinenhaus, in Hinsicht auf den Kohlenbedarf von der Eisenbahn, in Höhe des unteren (Eisenbahn-) Fabrikhofes belegen, hat eine thunlichst mittlere Lage zu den Hauptverbrauchsstätten des Dampfes erhalten. Der Dampfverbrauch der Brauerei ist, trotz der verhältnismäßig größten baulichen Ausdehnung derselben, geringer wie bei der Spiritus-, Pilsbrennerei und Stärkefabrik, und es begründet sich hieraus die Lage des Kessel- und Maschinenhauses zwischen den beiden letzteren. Die Anordnung des Trocken-

raumes in unmittelbarem Anschluß an den Kamin bzw. das Kesselhaus erklärt sich aus dem Wunsche, die Feuerungsabgänge der letzteren neben der eigenen Feuerung für den Futtertrockenanstalt benutzen zu können. Die Lage des Verwaltungs- und Unterrichtsgebäudes wurde außer mit Rücksicht auf die Erzielung einer vortheilhaften äußeren Erscheinung der ganzen Gebäudegruppe so gewählt, das eine thunliche Uebersicht der gesamten Fabrikanlage und eine bequeme Zugänglichkeit der Fabrik von diesem aus gewahrt bleibt.

Der Betriebsumfang der einzelnen Fabriken war im Preisanschreiben wie folgt festgesetzt worden:

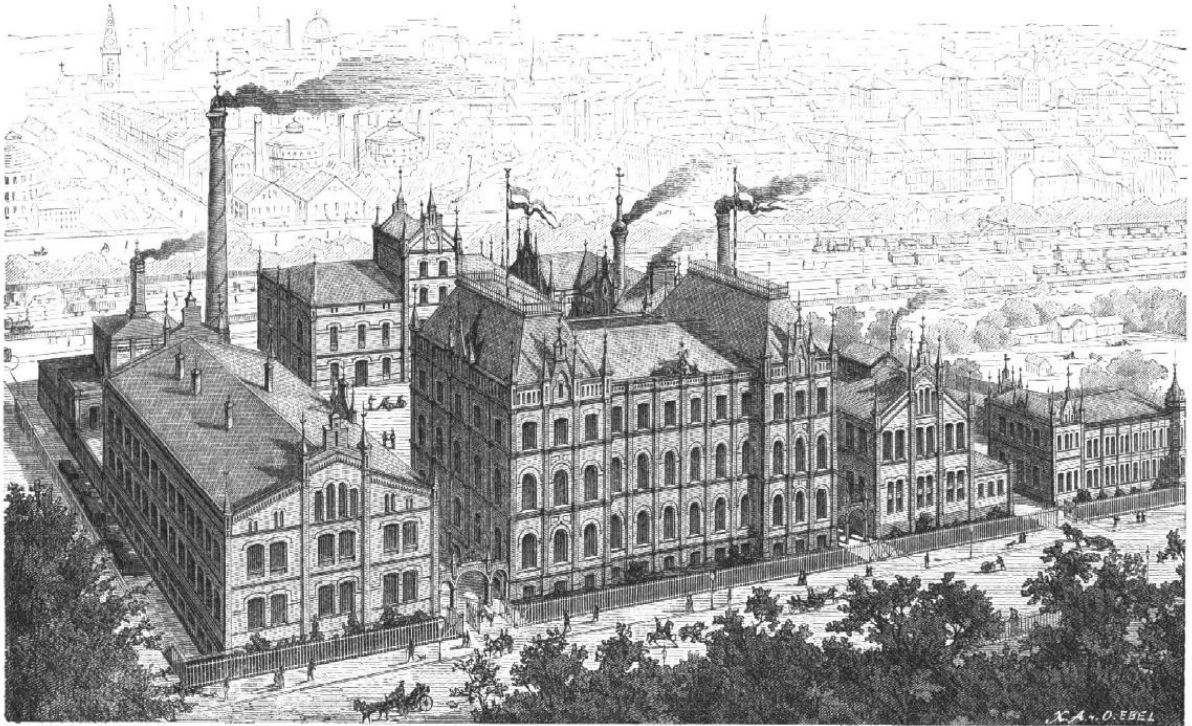
1. Für die Brennerei und Pilsbrennerei 3000 l Gährraum.
2. Für die Brauerei sollten die Einrichtungen eine tägliche Verarbeitung von 15—20 Ctr. Malz gestatten. Die Gärkeller sind für 100 Ctr. Malz wöchentlich, davon 1/6 für obergäriges Bier, die Lagerkeller für die Aufnahme von 2000 hl Bier, bei Stirn- und Ober-eiskellerung sowie gleichzeitiger künstlicher Eiskühlung, einzurichten.
3. Die für die Brennerei, Pilsbrennerei und Brauerei gemeinschaftliche Mälzerei soll für die Zubereitung von 4800 Ctr. Dörrmalz und 1800 Ctr. Grünmalz Platz bieten.
4. Die Stärkefabrik soll täglich 100 Ctr. Kartoffeln verarbeiten, außerdem in thunlichst kleinem Umfange die zur Stärkezucker- und Dextrinfabrication erforderlichen Einrichtungen besitzen.
5. Die Essigfabrik wird zur täglichen Verarbeitung von 1 hl Spiritus eingerichtet.
6. Die Futtertrockenanstalt soll in der Lage sein, die sämtlichen Futterabgänge, wie Schlempe, Trebern und Pulze, zu Trockenfutter zu verarbeiten.

Die Kosten der Gesamtanlage betragen nach dem zur Ausführung empfohlenen Entwürfe wie folgt:

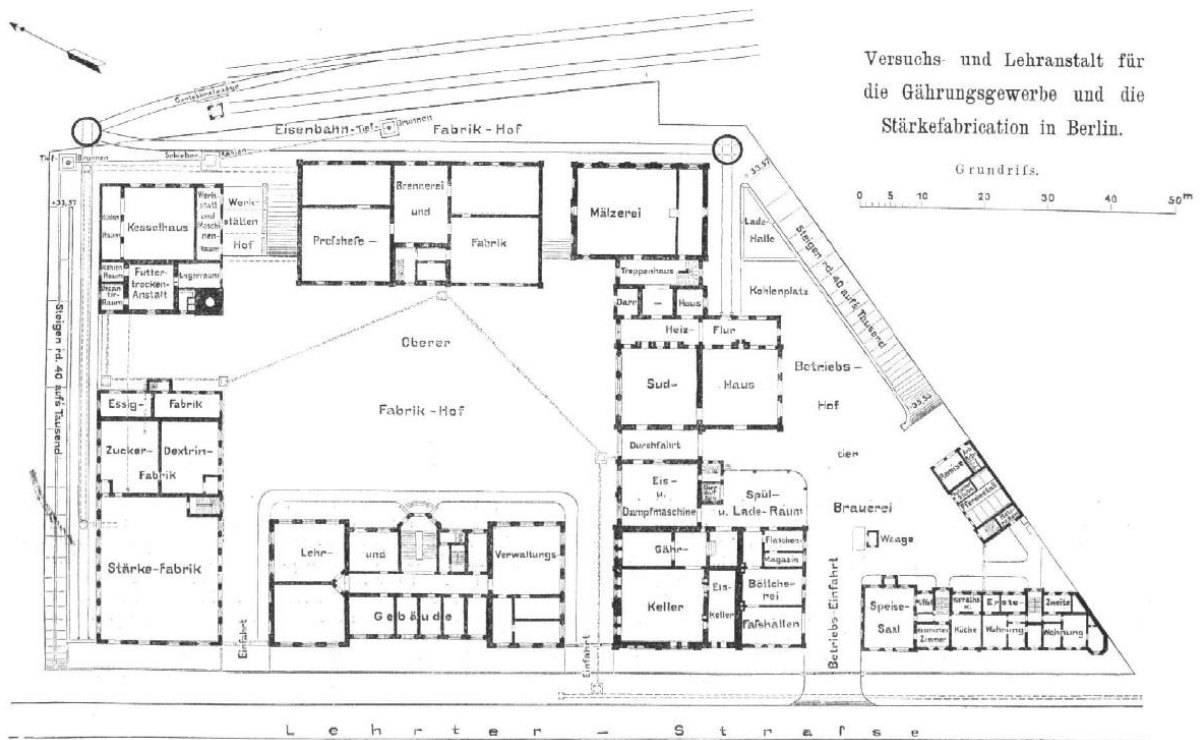
	bauliche Anlagen M	maschinelle Einrichtung M
Spiritus- und Pilsbrennerei	84 200	92 500
Brauerei und Mälzerei	160 500	137 000
Stärkefabrik	50 900	62 500
Essigfabrik	10 200	6 500
Futtertrockenanstalt	28 600	13 000
Dampfkesselanlage		41 400
Lehr- und Verwaltungsgebäude einschließl. innerer Einrichtung	251 500	
Remise und Stallgebäude	7 000	
Meister- und Schülerwohnhaus nebst Restaurant	48 300	
Hof, Geleisanlagen, Wasserkanäle u. s. w.	95 500	
	<b>736 700</b>	<b>352 900</b>
Hierzu:	1 089 600 M	
Die Kosten des Grundstückes betragen	260 000 "	
Nebenkosten und Abrundung	11 000 "	
	<b>1 360 600 M</b>	

Es entspricht diese Summe einer jährlichen Verzinsung von rund 54 000 M und es haben sich die Eingangs genannten Vereine bereit erklärt, auch ihrerseits jährlich eine gleiche Summe aufzubringen und den Betrieb und die Erhaltung der staatsseitig bereitgestellten Fabriken zu übernehmen.





Gesamtansicht aus der Vogelschau.



Versuchs- und Lehranstalt für die Gährungsgewerbe und die Stärkefabrication in Berlin.

Grundriss.

0 5 10 20 30 40 50m

Aus: Centralblatt der Bauverwaltung 5 (1885) 31. – S. 326-327, 329.





## Fragen und Antworten

### Fragen

#### 1. Emaille-Schild aus Neisse

Diese Hälfte eines Emaille-Schildchens ist bei Ausgrabungsarbeiten in der Nähe der Stadt Neisse / Oberschlesien (poln. Nysa) gefunden worden. Kann jemand die Beschriftung ergänzen und Hinweise zur Provenienz geben?

Durchmesser des Schildes: ca. 20 cm.



#### 2. Fläschchen aus Hirschberg

Ebenfalls bei Ausgrabungsarbeiten sind in der Nähe von Hirschberg / Niederschlesien (poln. Jelenia Gora) die folgenden kleinen Fläschchen gefunden worden. Sie sind mit einem Lochmundstück zur Befestigung eines Bügelverschlusses versehen, wie es früher für Bierflaschen üblich war, sind aber für Bierflaschen viel zu klein.

Maße: Höhe ca. 10,5 cm, Durchmesser unten ca. 4 cm.

Wer weiß etwas zur Herkunft, Herstellung, Verwendung und Funktion?



## Antworten

### Zur Frage der geografischen Herkunft einer Flasche (schlesischer Typus) des Gasthauses „H. Fellenberg zum weissen Löwen“ [Brauhist. Mitt. 6 (2021) 1. S. 19].

Uli Schneider, Mitglied im Vorstand der GGB und Präsident des IBV, hat das Historische Brauereiverzeichnis der ehemaligen preußischen Provinzen östlich der Oder-Neiße des IBV nach den Stichworten "Fellenberg" und "Löwen" durchsucht und gibt uns folgende Information:

*In Breslau gab es eine Brauerei „Zum Weißen Löwen“*

*a Brauerei zum Weißen Löwen, Gustav Beyer, Klosterstr. 43 bis 1901*

*b Brauerei zum Weißen Löwen, Inh. Jakob Manasse, Pö. Gustav Kauder stillgelegt 1902*

*Vielleicht war H. Fellenberg ein bisher nicht bekannter Vorbesitzer?*

Außerdem gingen folgende Hinweise ein:

In Sprottau / Niederschlesien (poln. Szprotawa) gab es ein Gasthaus R. Fellenberg und ein Gasthaus zum weissen Löwen.

In Breslau gab es 3 Häuser mit Hausnamen Weisser Löwe, eins davon Blücherplatz 7.

In Langheinersdorf (poln. Długie) gab es 2 Gasthäuser R. Fellenberg + Wilh. Fellenberg.

In Quaritz (poln. Gaworzyce) gab es die Firma Alfred Fellenberg, Destillation und Likörfabrik.



## Neue Literatur

### Brennecke, Detlef: **Der „Spandauer Bock“ : Eine Berliner Lokal-Geschichte.**

Berlin: Lukas Verlag für Kunst- und Geistesgeschichte 2021.

240 Seiten, ISBN 9783867323802

### van den Steen, Jan: **België, Koninkrijk van het bier.**

Snoeck Publishers 2021.

192 Seiten, ISBN 9789461617477

### (frz. Ausgabe) van den Steen, Jan: **Belgique, Le Royaume de la bière.**

Snoeck Publishers 2021.

224 Seiten, ISBN 9789461616371

### Ilg, Christian: **Firmengeschichten: Kempten braut. Ein Bildband von Vielfalt und Geschmack [Aus Kemptens vergangenen Tagen ; Bd. V].**

Kempten: Christian Ilg 2011. 328 Seiten

### Ilg, Christian: **Firmengeschichten der traditionellen Gaststätten und Brauereien der**

### **Stadt Kempten [Aus Kemptens vergangenen Tagen ; Bd. II].**

Kempten: Christian Ilg 2002. 161 Seiten

*Die beiden letztgenannten Werke sind nur beim Verfasser erhältlich:*

Christain Ilg, Tel. 08303/872, E-Mail: [<cibauplaner@googlemail.com>](mailto:cibauplaner@googlemail.com)

### Biene, Ulrich: **Frisch gezapft! Bier-Kultur in Nordrhein-Westfalen.**

Essen: Klartext 2021.

160 Seiten, ISBN 9783837523652

*Reich bebildertes Werk über die Nachkriegs-Geschichte des nordrhein-westfälischen Brauwesens, der Brauereien und des Bieres.*

### Labrude, Pierre: **Contribution à l'histoire de la création de l'École de brasserie de Nancy. Ernest Monal (1865-1928) et sa participation oubliée aux premières années d'activité du laboratoire de brasserie et de l'École (1892-1902).**

HAL archives ouvertes.fr (2021) vom 7. Februar.

[19] S.

<<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-03133909>>

Jansing, Bryan & Paul Vismara: **Italy beer country. The story of Italian craft beer.**

Indianapolis, IN: Dog Ear Publishing 2014.

X + 172 Seiten, ISBN 9781457526558

**Braustadt Weitra.**

Hrsg.: Stadtgemeinde Weitra.

Autoren: Herbert Knittler, Wolfgang Katzenschlager, Franz Pötscher, Thomas Samhaber, Brigitte Temper-Samhaber.

Weitra: Bibliothek der Provinz 2021.

182 Seiten, ISBN 9783991260189

Capitello, Roberta & Natalia Maehle (eds.): **Case studies in the beer sector [Woodhead Publishing series in consumer science and strategic marketing].**

Duxford: Woodhead Publishing 2021.

xxix + 358 Seiten

ISBN 9780128177341 (paperback)

9780128177358 (e-book)

Fischer, Dieter: **Gebr. Jung, Burgbrauerei Suhl.**

[Kleine Suhler Reihe ; 63].

[Suhl]: Stadtverwaltung Suhl 2021. 72 Seiten

Kaiser, Bernd: **Stuttgarter Brauereien : bekannte, ehemalige und noch existierende Firmen. Medaillen, Plaketten, Marken, Werbung.**

Fellbach: Eigenverlag Bernd Kaiser 2021.

92 Seiten

Ammerer, Gerhard & Harald Waitzbauer: **Augustiner Bräu Kloster Mülln.**

Salzburg: Augustiner Bräu Kloster Mülln OG 2021.

244 Seiten, ISBN 9783200075733

[Außentitel: Augustiner Bräu Kloster Mülln Salzburg seit 1621]

*Umfangreiche Festschrift zum 400jährigen Bestehen der Brauerei.*

Popescu, Traian: **Album jubiliar. Monografia fabricii de bere din Timișoara 300 ani de la prima atestare documentară.**

München: Editura BeRoMania 2020.

100 Seiten

*Eine Festschrift zum 300jährigen Bestehen der Brauerei in Temeschwar/Timisoara, Rumänien*

Schroll, Meinrad: **Die Brauereien in Mühlendorf.**

In : Das Mühlrad 62 (2020). – S. 19-70.

Eigner, Karl-Heinz: **Beuerberger Stiftsbier. Ein Beitrag zum 900-jährigen Jubiläum in der Gemeinde Eurasburg, mit einem Anhang : Beuerberger Bier unter Eurasburger Brauherrschaft.**

Unter Mitwirkung von Siegfried Rübensaal.

Eurasburg: Gemeinde Eurasburg 2021.

32 Seiten

Mecklenburg, Jens: **So trinkt der Norden. Die besten Brauer & Brenner. Eine kulinarische Kulturgeschichte** [Nordische Esskultur ; Band 2].

Hamburg: KJM Buchverlag 2021.

248 Seiten, ISBN 978-3-96194-138-4

Gidom, Henry: **Die Geschichte der Berliner Brauereien von 1800 bis 1925.**

Rostock: Hinstorff Verlag GmbH 2021.

175 Seiten, ISBN 9783356023718

van Gastel, Antonius Aloysius: **Stad van bier : hoe Gouda de grootste bierproducent van Europa werd.**

Gouda: Historische Vereniging Die Goude 2021.

303 Seiten, ISBN 9789081956642

van der Woude, Rolf: **Brouwer naast God : Willem Hovy (1840-1819). Ondernemer en Filantrop.**

Amsterdam: Boom 2020.

429 Seiten+ [16] Seiten mit Tafeln

ISBN 9789024432752

*Biographie des niederländischen Bierbrauers, Politikers und Philanthropen Willem Hovy.*

Paleczny, Alfred, Springer, Christian M. & Andreas Urban: **Die Geschichte der Brauerei Schwechat. Von den Bierbaronen Dreher und Mautner Markhof in die Gegenwart.**

Wien: Böhlau Verlag 2021.

280 Seiten, ISBN 9783205213253

*Eine reich bebilderte Geschichte der Familien Dreher und Mautner-Markhof und ihrer Brauereien. Leider ohne Quellenangaben.*



**600 Jahre Amberger Brauerei- und Wirtshaustradition.**

[Der Eisengau; Band 55, Sonderband].

Red.: Dieter Dörner.

Amberg: Historischer Verein für Oberpfalz und Regensburg, Regionalgruppe Amberg 2021.

160 Seiten



## Jubiläen

**Jubiläen 2021***(Ergänzung zu den Angaben in Brauhist. Mitt. 5.2020,3 und 6.2021,1)**Reihenfolge nach Alter***625 Jahre**

- Köln: St. Peter von Mailand-Bruderschaft

**425 Jahre**

- Hannover: Gilde-Brauerei

**275 Jahre**

- Rüdtenhausen: Brauerei Wolf

**250 Jahre**

- Holzhausen - Igling: Holzhauser Brauerei (seit 1771 im Familienbesitz)

**175 Jahre**

- Ludwigshafen - Oggersheim: Brauerei Gebr. Mayer
- Rom (Italien): Birra Peroni (gegründet in Vigevano, Lombardei)

- Walkertshofen: Staudenbräu Franz Schorer
- Ottobeuren: Hirschbrauerei (seit 1846 im Familienbesitz)

**150 Jahre**

- Geiselhöring: 150 Jahre. Am 22. März 1871 übernahm Ulrich II. Erl die Brauerei seines Schwagers.
- Pfaffing – Forsting: Brauerei Gut Forsting e.G.
- Geltendorf – Kaltenberg: Schloßbrauerei Kaltenberg
- Wjlre (Niederlande): Brouwerij Brand (seit 1871 im Familienbesitz)
- Berlin: Deutscher Brauer-Bund e.V.

**25 Jahre**

- Dresden: Hausbräu im Ballhaus Watzke

Anlässlich des Jubiläums 700 Jahre Bochum wurde zum Thema Bochumer Braugeschichte ein Jubiläums-Podcast erstellt, u. a. mit einem ausführlichen Interview mit unserem ehemaligen Vorstandmitglied Klaus-Joachim Schlegel, Urenkel des Gründers (1854) der „Bayerischen Bierbrauerei Johann-Joachim Schlegel“. In den 1960-Jahren war die Brauerei die achtgrößte in Deutschland und hat über Jahrzehnte mit ihren Qualitätsbieren auch der Stadt Bochum einen guten Ruf gebracht. Zudem hat der Braupionier am 27. September dieses Jahres seinen 200. Geburtstag!

Im Internet abrufbar unter: 700 Jahre Bochum - Der Jubiläumspodcast (Folge 1: Essen und Trinken):

<<https://www.bochum-700.de/podcast>>



## Museen und Ausstellungen

Wegen der gegenwärtigen Corona-Pandemie muss mit Öffnungseinschränkungen gerechnet werden.

**Daher unbedingt vorher informieren!**

### Immenstadt

Sonderausstellung „Die Kaiserbrauerei Immenstadt und andere Geschichten“.

Ort: Museum Hofmühle, An der Aach 14, 87509 Immenstadt i. Allgäu

Dauer: 22.07.2020 bis 09.01.2022.

Öffnungszeiten: bitte informieren!

Infos: Tel. +49(0)8323-3663 und [www.museum-hofmuehle.de](http://www.museum-hofmuehle.de)

### Guben

Sonderausstellung

„Gebraut – Geschaut – Erzählt“.

Die Ausstellung zeigt die Gubener Brauereigeschichte bis 1945 und einen Streifzug durch die Geschichte des Bieres.

Ort: Gubener Stadt- und Industriemuseum, Gasstr. 5, Friedrich-Wilke-Platz, 03172 Guben

Dauer: 03.05.2021 – 19.09.2021

Öffnungszeiten und Eintrittspreise bitte vorher erfragen.

Über die kleine Eröffnungsveranstaltung gibt es einen Film, der über die Website der „Neiße Welle Guben“ online abrufbar ist.

Infos: Tel. +49(0)3561-68712100 und [www.museen-guben.de](http://www.museen-guben.de)

### Schleiz

Sonderausstellung „Die Geschichte des Schleizer Brauwesens am Beispiel der Brauerei J. H. Schwender & Sohn“.

Ort: Museum im Rutheneum zu Schleiz, Kirchplatz 4, 07907 Schleiz

Dauer: ab 12.06.2021

Öffnungszeiten und Eintrittspreise: bitte informieren!

Infos: Tel.: +49(0)3663-428735 (Stadtinformation) und <https://rutheneum-schleiz.de/das-museum>

### Nürnberg

Ausstellung „Die Nürnberger Hopfenhändler- und Bankiersfamilie Hopf“.

Ort: Kunstvilla im KunstKulturQuartier, Blumenstraße 17, 90402 Nürnberg

Dauer: 16.03.2021 bis 13.3.2022

Öffnungszeiten: Di., Do. bis So. und an Feiertagen 10-18 Uhr, Mi. 10-20 Uhr, Mo. geschlossen

Eintritt: Erwachsene: 5 €, Ermäßigung: 2,50 €

Tageskarte: 8 €, ermäßigt 4 €

(berechtigt zum Besuch weiterer Ausstellungen im KunstKulturQuartier)

Eintritt frei: immer mittwochs 18-20 Uhr in allen Häusern, Kinder und Jugendliche bis zum vollendeten 18. Lebensjahr

Infos: Tel. +49(0)911 231-15893 oder

<<https://www.kunstkulturquartier.de/kunstvilla/detail/blog/1600?cHash=84ea6eeb316941b696082db9d826c932>>

### Zwiefalten

Ausstellung "500 Jahre klösterliche Braukunst".

Aus Anlass des 500. Jubiläums der Zwiefalter Klosterbräu.

Ort: Peterstor Museum Zwiefalten, Marktplatz 3, 88529 Zwiefalten

Dauer: bis Oktober 2021

Öffnungszeiten: freitags, samstags und sonntags

Der Eintritt ist frei.

Infos: Tel. +49(0)7373-205-0

### Saint-Nicolas-de-Port (Frankreich)

Sonderausstellung „Le meilleur ami du brasseur : le cheval“ [dt.: Der beste Freund des Brauers : das Pferd]

Ort: Musée Français de la Brasserie, 62 rue Charles Courtois, 54210 Saint-Nicolas-de-Port, Frankreich

Dauer: 26. Juni bis Ende September 2021.

Öffnungszeiten: täglich 14:30 bis 18:30 Uhr.

Eintritt frei

(Eintritt in die Dauerausstellung 5,50 Euro/Person)

Infos: Tel. +33(0)383469552 oder

<<https://passionbrasserie.com/exposition-le-meilleur-ami-du-brasseur-le-cheval/>>

Dortmund

Ausstellung „Bayrisch Bier fürs Revier“.  
Der Siegeszug des untergärigen Biers in  
Westfalen am Beispiel der Bochumer  
Schlegelbrauerei.

Ort: Brauerei-Museum Dortmund, Steigerstr. 16,  
44145 Dortmund

Dauer: 03.07. bis 31.12.2021

Öffnungszeiten: Di., Mi., Fr., So. 10 bis 17 Uhr,  
Do. 10 bis 20 Uhr, Sa. 12-17 Uhr.

Eintritt frei

Infos: Tel. +49(0)231-8400200

Lichtentanne

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

**Daher unbedingt vorher informieren!**

- 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.

- Am Tag des offenen Denkmals, der am 12.09.2021 stattfindet (manche der Führungen finden auch bereits am 11.09.2021 statt) gibt es auch wieder einige Brauereidenkmale zu besichtigen, die normalerweise nicht zugänglich sind. Informationen hierzu finden sie auf der Seite:

<<https://www.tag-des-offenen-denkmals.de/aktionstag/programm?seite=1>>

Hier eine Vorauswahl mit Brauereibezug:

<<https://www.tag-des-offenen-denkmals.de/aktionstag/programm?suche=Brauer&seite=1>>

Ausstellung "Prost! Die Schätze des Brauerei-souvenirclubs Mauritius".

Aus Anlass des 25-jährigen Jubiläums des 1. Brauereisouvenirclubs Mauritius.

Ort: Museum Burg Schönfels, in Trägerschaft der Gemeinde Lichtentanne, Burgstraße 34, 08115 Lichtentanne

Dauer: 04.07. bis 14.11.2021.

Öffnungszeiten: Mo. und Fr. 10 bis 17 Uhr

Infos: Tel. +49(0)375-56 97-500 und

<[www.burg-schoenfels.de](http://www.burg-schoenfels.de)>

## Veranstaltungen

und

<<https://www.tag-des-offenen-denkmals.de/aktionstag/programm?suche=bier&seite=1>>

Au in der Hallertau

Kellerführung. Führung durch die Eiskeller der Schloßbrauerei Au.

Termin: 03.10.2021, 16:00 bis 17:30 Uhr

Treffpunkt: Siegelbrunnen am Marktplatz, Untere Hauptstr. 2, 84072 Au

Kosten: 8 Euro pro Person

Keine Anmeldung erforderlich, aber die corona-bedingten Hygienevorschriften beachten!

Gruppenführungen sind ganzjährig buchbar, 1-15 Personen.

Infos: Tel. +49 (0)151-28746051 oder

<<https://www.kolping-au.de/marktstrawanza.html>>

Forchheim

Ab August 2021 bietet die Brauerei Neder eine Brauereiführung an.

Termine jeden 1. Samstag im Monat um 11.00 Uhr: 04.09., 02.10., 06.11., 13.11. 04.12.2021



Treffpunkt: Brauerei Neder, Sattlertorstr. 10, 91301 Forchheim

Voraussetzung: Mindestalter: 18 Jahre

Teilnehmerzahl: ab 5 bis 15 Personen

Kosten: 15,00 Euro pro Person

Dauer: 30 Minuten Führung + gemütlich Brotzeit machen

Anmeldung direkt bei der Brauerei Neder unter

Tel. +49 9191 2400

Die Stadt Forchheim bietet übrigens auch Kellerführungen an. Bitte informieren unter:

<<https://www.forchheim-erleben.de/de/geschichte/gaestefuehrungen/bierkellerfuehrung.html>>



## Kleine Nachrichten

### Jemen

Im osmanischen Teil des Jemen wurden im Sudjahr 1899/1900 nach offiziellen Angaben 6 kg Bier hergestellt (Journal des Brasseurs 47, No.9, 1903).

### Ian Spencer Hornsey verstorben (1943-2021)

Biologe, lehrte in Cambridge, gründete 1986 die Nethergate Brewery in Clare, Suffolk. Bei uns bekannt wurde er als Autor eines umfangreichen Werks zur Bier- und Braugeschichte: *A history of beer and brewing [RSC paperbacks]*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry 2003.

### Neunburg vorm Wald

In die ehemalige Brauerei Mehringer (Stilllegung 2015) zieht wieder neues Leben ein. Bei der Sanierung des Gebäudes konnte der alte Sudkessel erhalten werden. Gebraut wird das neue „Altstadtbräu“ aber auf einer kleineren, neu installierten 200-Liter-Anlage (Mittelbayerische Zeitung / Neunburg vorm Wald, 09.04.2021).

### Laatzen

Braumeister Böhme, wohl Pächter der Gemeindebrauerei, lag wegen einer defekten Braupfanne über 7 Jahre (1822-1829) mit der Gemeinde in einem Rechtsstreit, bis selbige in Hannover von einem Kupferschmiedemeister repariert werden konnte. Ob Böhme die über diesen Zeitraum verzeichneten Verluste ersetzt bekam, geht aus dem Zeitungsartikel nicht hervor. Die Schriftstücke zu diesem Vorgang befinden

sich im Stadtarchiv Laatzen (Hannoversche Allgemeine Zeitung / Laatzen, 13.04.2021).

### Templin

Die 1910 erbaute und 1990 stillgelegte Brauerei Dabelow wird saniert. In den drei historischen Gebäuden, dem Sudhaus, dem Darrhaus mit seinem bis zu 15 Meter tiefen Eiskeller und der Pferderemise sollen Wohnungen entstehen. Insbesondere das schöne, bis unter die hohe Decke blau-weiß geflieste Sudhaus bleibt erhalten und soll als Gemeinschaftsraum genutzt werden (Nordkurier / Uckermark Kurier, 13.04.2021).

### Schlitz

Auf dem ehemaligen Brauereigelände soll nach dem Willen der Stadt Schlitz eine „Kulturbrauerei“ entstehen. Die Architekturleistungen für den ersten Bauabschnitt sind europaweit ausgeschrieben worden. Für das Sudhaus und andere Nebengebäude ist ein denkmalfachliches Gutachten in Auftrag gegeben worden (Lauterbacher Anzeiger, 14.04.2021).

### Colditz

Die alten, maroden Brauereigebäude am Colditzer Marktplatz, ein das Ortsbild prägender Gebäudekomplex, soll nach dem Willen der Stadt gesichert, konserviert und nutzbar gemacht werden. Für die Sicherung des Gebäudes sind 400.000 Euro vom Städtebauprogramm des Bundes und des Landes Sachsen sowie vom Landesamt für Denkmalpflege zur Verfügung gestellt worden

(Leipziger Volkszeitung / Ausg. Muldental, 16.04.2021, 19.06.2021).

### Penig

Auch für das Peniger Brauerei-Areal gibt es nun neue Ideen. Zwei Entwürfe für die Entwicklung des Geländes liegen der Stadt bereits vor. Der Denkmalschutz soll berücksichtigt werden. Die Stadt Penig wird bis Ende des Jahres das Brauereigelände vom derzeitigen Besitzer Ludwig Hörnlein (der hier nie brauen wollte) übernehmen. Dieser hatte die Brauerei seinerseits vor einigen Jahren von Maximilian Hösl gekauft (Freie Presse/Rochlitzer Zeitung, 17.04.2021; Freie Presse / Chemnitzer Zeitung 04.08.2021).

### Gerolzhofen

Die jahrhundertealten, beeindruckenden Kellergewölbe der ehemaligen Brauerei Dauch / Greß / Gradl an der Schallfelder Straße sind beim Bau von neuen Mehrfamilienhäusern zerstört worden. Damit ist wieder ein Stück Stadtgeschichte verlorengegangen (Main Post, 18.04.2021).

### Bad Wurzach

Heimatsforscher haben ein Modell der Adlerbrauerei im Ortsteil Arnach im Maßstab 1:50 nachgebaut. Die Geschichte der Brauerei wurde dabei ebenfalls erforscht. Vor dem Ersten Weltkrieg wurden bis zu 6.500 hl Bier pro Jahr erzeugt. Die Stilllegung erfolgte 1920, der Abriss 1936. Das Holz-Modell mit ergänzenden Hinweisen zur Brauereigeschichte war im April/Mai 2021 in der Arnacher Filiale der Volksbank Allgäu-Oberschwaben zu sehen (Schwäbische Zeitung / Leutkirch, 20.04.2021).

### Salzburg (Österreich)

Bei Bauarbeiten am Kajetanerplatz wurden Reste einer historischen Brauerei entdeckt. Es handelt sich dabei um die Fundamente des "Hochfürstlichen Kalten Brauhauses am Kai". Ab dem 16. Jahrhundert diente das Gebäude als Gefängnis, 1909 wurde es abgerissen. Die Funde der alten Mauern werden dokumentiert (Salzburger Nachrichten, 24.04.2021).

### Bad Windsheim

Nach anderthalbjähriger Pause wird im Freilandmuseum wieder gebraut. Neuer Pächter des Kommunbrauhauses aus Schlüsselfeld, das hier im

Museum eine neue Heimat gefunden hat, ist die Brauerei Döbler aus Bad Windsheim. Ab dem 30.05.2021 wird hier wieder regelmäßig gebraut (Main-Post, 26.04.2021; Mittelbayerische Zeitung / Neumarkter Tagblatt, 27.05.2021).

### Koppl-Guggenthal (Österreich)

Die historischen Gebäude rund um die ehemalige Brauerei Guggenthal haben seit 2020 neue Eigentümer. Die Sanierung und Revitalisierung des alten Braugasthofs soll noch in diesem Jahre beginnen. Auch ein alter, 100 Meter langer Keller (der ehemalige Eiskeller) soll er neuen Nutzung zugeführt werden. Das eigentliche Brauereigebäude war durch einen Brand zerstört worden. Die Ruine darf nun abgerissen werden (Salzburger Nachrichten, 27.04.2021).

### Nieheim

Die alte Brauanlage im Westfälischen Biermuseum Museumsmeile Westfalen Culinarium wird künftig von der Nieheimer Brauerzunft genutzt. Der Verein hat mit der Stadt einen Pachtvertrag über 12 Jahre abgeschlossen und kann relativ frei über das Gebäude und die Brauanlage verfügen (Neue Westfälische / Höxtersche Kreiszeitung 03.05.2021).

### Eltmann

Die Brauerei Wagner in Eschenbach wurde 2018 von der Arco-Braugruppe übernommen. Der Ausstoß, auch mit neuen Biersorten, soll von 70.000 auf 130.000 hl gesteigert werden. Das traditionsreiche, am Maintal-Radweg gelegene Braustübla mit Biergarten soll wiedereröffnet werden (Bote vom Haßgau, 04.05.2021).

### Kitzingen

Das Areal der ehemaligen Brauerei Gassner, die zum Teil abgebrannt war, kann nun bebaut werden. Die Stadt hat eine Bebauungsplanänderung vorgenommen, mit der auch der Investor einverstanden ist. Es sollen Wohnungen, sowie Gewerbe- und Atelierflächen entstehen. Die unter Denkmalschutz stehenden Reste des teilweise verfallenen Brauereigebäudes sollen in den Neubau integriert werden. Auch die Gewölbekeller sollen erhalten bleiben (Main-Post, 08.05.2021).

Aldersbach

Der Gemeinderat hat die Firma Niederbayern TV beauftragt, rund 40 Kurzfilme rund ums Bier zu drehen, die sich mit der „Tradition des Bierbrauens, der Brau- und Wirtshauskultur, Eigenart und Vielfalt der Brauereien sowie Besonderheiten“ in den Regionen Niederbayern und Südböhmen auseinandersetzen sollen. Es handelt sich um ein interregionales Projekt. Die Filme sollen im Rahmen der Ausstellung „Bier-Braugeschichte erleben und erfahren in der Grenzregion Südböhmen und Niederbayern“ gezeigt werden (Passauer Neue Presse, 10.05.2021).

Rotthalmünster

Das Schicksal des alten Pichlmaierbräu-Wirtshauses ist ungewiss. Über das im Besitz der Gemeinde befindliche, unter Denkmalschutz stehende Anwesen, eines der letzten noch erhaltenen ehemaligen Brauereiwirtshäuser im Markt, läuft derzeit eine Diskussion über die künftige Nutzung. Auch ein Abriss ist nicht ausgeschlossen (Passauer Neue Presse / Lokales Poching – Bad Griesbach, 15.05.2021).

Dierdorf

Die Gebäude der alten Dierdorfer Exportbrauerei sind abgerissen worden. Nach der Stilllegung [vor ca. 100 Jahren] wurden die Gebäude von einem Neuwieder Metallwerk übernommen. Nach Einstellung dieses Betriebs blieb das Gelände ungenutzt. Nun will die Stadt Dierdorf hier neues Bauland ausweisen (Rhein-Zeitung, 02.06.2021).

Radeberg

Die Auslieferung von Bierfässern mit einem Pferdefuhrwerk an die Wirte der Stadt ist Geschichte. Die Gründe dafür sind vielfältig. Vor allem ökonomische Gründe dürften für diese Entscheidung ausschlaggebend zu sein. Auch die Schließung vieler Gaststätten in den letzten Jahren und vor allem auch im Laufe der Corona-Krise hat ebenfalls ihren Teil dazu beigetragen. Bei Festumzügen und besonderen Anlässen sollen die Fuhrwerke aber wieder zum Einsatz kommen (Sächsische Zeitung / Rödertal Zeitung, 02.06.2021).

Schmittgen – Niederreifenberg

Das Pfarr- und Ortsarchiv Reifenberg hat einen kleinen Film (2 min) über das ehemalige

Herrschaftliche Brauhaus in Niederreifenberg gedreht und auf YouTube veröffentlicht:

<https://www.youtube.com/watch?v=eevlhAfGagY>

Zu diesem Thema soll in Kürze auch ein Buch erscheinen (Usinger Anzeiger, 24.06.2021).

Hiddenhausen

Die im Jahre 2014 von Heino Uekermann, dem Enkel der Brauereigründers, der Gemeinde überlassene Sammlung zur Geschichte der Herforder Brauerei wird nun sachgerecht erfasst. Es bestehen auch Überlegungen, die Sammlung der Öffentlichkeit zu präsentieren (Neue Westfälische / Herforder Kreiszeitung, 25.06.2021).

Kulmbach

Das einzige noch stehende Gebäude der ehemaligen Petzbräu, der Darrturm, sollte nach dem Willen des Investors nun ebenfalls abgerissen werden. Damit wäre dann der gesamte stadtgeschichtlich bedeutsame Petzbräu-Komplex aus dem Stadtbild verschwunden. Vor zwei Jahren genehmigte der Stadtrat den Abriss. Das Landesamt für Denkmalpflege hat sich nun gegen den Abriss des Turms ausgesprochen. Dieser Meinung folgte auch der Stadtrat, der den Abriss nun ablehnte (Fränkischer Tag / Kronach, 25.06.2021; Bayerische Rundschau, 02.07.2021).

Pfarrkirchen

Ein Rundgang durch die 2012 stillgelegte Gässl-Brauerei ist auf folgendem Video zu sehen:

<<https://www.pnp.de/lokales/landkreis-rottal-inn/pfarrkirchen/Zwischen-Sudkessel-und-Leergut-4031134.html>>

(Passauer Neue Presse / Eggenfelden, 03.07.2021).

Stockach

Die Bierkeller im Distrikt Bogental sollen gereinigt und als Fledermausquartiere gesichert werden (Südkurier / Stockach, 12.07.2021).

Krostitz – Zschölkau

Das Bierkellerhaus über dem historischen Bierkeller des Rittergutes Zschölkau, zu dem auch eine Brauerei gehörte, ist heute ein Wohnhaus. Der Bierkeller wurde vermutlich ab 1826 erbaut. Er besteht aus sieben Räumen, und zwar zwei flachen Halbkugelgewölben, sowie zwei nicht mehr einsehbaren und drei größeren Lagerräumen mit



Kappengewölbe. Die Wände sind mit Kalkmilch bestrichen (Oschatzer Allgemeine, 12-07.2021).

#### Pegnitz

Die neuen Besitzer des Städtischen Brauhauses Pegnitz, Franz Sporer (Heberbräu Kirchenthumbach) und Marin Weiß aus Auerbach, werden das Sudhaus umfassend sanieren und hier auch wieder Bier brauen (Nordbayerischer Kurier / Pegnitz, 12.07.2021).

#### Kirchheim am Ries

Mit dem Abriss des Gasthauses Bretzge verschwindet auch der letzte Rest des ehemaligen Brauereianwesens. Das Brauereigebäude wurde bereits 1968 abgerissen. Auf dem Gelände soll eine neue Ortsmitte entstehen (Aalener Nachrichten / Ipf- und Jagst-Zeitung, 15.07.2021).

#### Wiesenburg / Mark

Die vor ca. 150 errichtete und vor 25 Jahren stillgelegte Schlossbrauerei wird am 1. September versteigert. Der Besitzer, der bei der Gemeinde mit einem sechsstelligen Betrag in Kreide steht, hatte die Gebäude und das Areal dem Verfall preisgegeben. Im Zuge einer Nachtragsliquidation soll das Gelände nun zwangsversteigert werden (Märkische Allgemeine / Fläming-Echo, 04.08.2021).

#### Bockenem

Die alte Darrhaube der ehemaligen Brauerei Hein soll restauriert werden (Kosten 5.000 Euro) und, auf einem Sockel montiert, als Denkmal an die Brauerei erinnern (Hildesheimer Allgemeine Zeitung, 10.08.2021).

## Anhang

### Schrifttum über die Braunschweiger Mumme (chronologisch)

*Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell  
Andreas Urbanek, Nürnberg*

1650

Biere-Logia entworfen in einer ... Oration von dem Gersten-Korn und Braunschweigischen Mumme sampt anderen wohlschmeckenden Bieren. ■ [1650].

1662

Wurstologia Et Durstologia. Nova & Aucta Das ist: Neuvermehrte/ wahr und eigentliche Beschreibung der Edlen Aufrichtig wohl und lieblich-schmeckenden Braunschweigischen Würste und Mumme / Darbey vielerley Geschlechter und Nationes, anderer Sonder und Wunderbahren Mißgeburten/ und ketzerischen Würsten/ wie auch seltzame Nahmen und Mißgebräuche deß Gerstensafttes benennet werden. Allen der Recht: Redlich Aufrichtig unverkertzert-weitberühmt-hochnützlich-landgdaurhafft-wohl und lieblich schmeckenden Braunschweigischen Würste und Mumme Liebhabern zu sonderbahren Gefallen/ Nutz/ Trost und Warnung zum zum erstenmahl zum Drucke befördert durch ... Marcus Knackwurst/ H. S. L. NB A. Jetzo aber auff's Neue übersehen/ vermehret/ verbessert und zum andernmahl an das Tagelicht gebracht / durch Johan Wursthorn. Gedruckt zu Schweinfurt im Lande Wurste durch Hans Darm. In Verlegung Neis Puls im Jahre 1662. – 40 Bl.

[Erscheinungsorte fingiert]

1685

Von Gottes Gnaden Wir Rudolff Augusts und Anthon Ulrich, Gebrüdere, Hertzoge zu Braunschweig und Lüneburg, [et]c. Fügen hiemit zuwissen: Demnach Uns ... die Schiff-Mummen-Brauere ... zuvernehmen gegeben, wasgestalt die ... nacher Bremen verfahrende Mumme von denen Schiff- und Fuhrleuten ... verfälschet ... würde ... Wir durch eine heilsahme Verordnung, solchem Unwesen abzuhelffen in Gnaden geruhen mögten.... ■ Wolfenbüttel: 1685. –[1] Bl.

1690

Braunschweigisch Bier / Mumme genannt. Die Art und Weise Mumme zu brauen. – S. 138-150.

In → Kellner, David: Hochnutzbar und bewährte edle Bierbrau-Kunst, Lehrend die rechte Art und Weise gut, wohlschmeckend, gesunf und kräfttig Bier zu brauen, und dasselbige bey gutem Stande im Brau-Hause und Keller zuerhalten... ; worinnen insonderheit von Zubereitung und Beschaffenheit des Maltzes, des Wassers, des Hopffens, des Brau-Hauses c. Item, der gebräuchlichsten Kräuter-Biere, samt deren Krafft und Wirkung...; Alle curieuses Brauern und Haußhaltern zu dienlicher Nach- und Unterricht. ■ Leipzig – Gotha: Augustus Boetius 1690.

→ 3. Aufl. : Braunschweigisch Bier / Mumme genannt. Die Art und Weise Mumme zu brauen. – S. 138-150.

In → Kellner, David: Hochnutzbar und bewährte edle Bierbrau-Kunst. ■ 3. Aufl. ■ Leipzig – Eisenach: Adolphus Boetius 1710.

1703

Die Art und Weise, Mumme zu bräuen. – S. 602.

In → Vom Bier-Bräuen / Von allerhand Bier-Künsten. – S. 600-608.

In → Der zu vielen Wissenschaftten dienstlich-anweisende Curiöse Künstler. Vorgestellt in einem neu verfertigten und in Zwey Theile eingerichteten Kunst-Haus- und Wunder-Buch. ■ Nürnberg: Johann Leonhard Buggel 1703.

1708

Braunschweigische Mumme. – S. 160.

In → Bier. – S. 156-164.

In → Marperger, Paul Jacob: Paul Jacob Marpergers Das in Natur- und Kunst-Sachen Neu eröffnete Kauffmanns-Magazin, Worinnen eine Ausführliche Beschreibung, aller Gold, Silber, Kupffer, Meßing, Zinn,

Stahl, Eisen, Holtz, Steine, Seiden, Wollen, Leinen, und anderer Medicinal-Waaren, welche aus denen dreyen Reichen der Natur ihren Ursprung ziehen. ■ Hamburg: Bey Benjamin Schillern, Buchhändlern im Dohm. Lauenburg, gedruckt bey Chr. Alb. Pfeiffer 1708.

1723

Brückmann, F. E.: Beschreibung der Braunschweiger Mumme. ■ 1723.

→ neue Aufl. : Brückmann, F. E.: Beschreibung der Braunschweiger Mumme. ■ Revisa & aucta. ■ 1725.

1736

Kohl, I. D.: De Mumia Brunsvicensium [Epistola itineraria ; LII]. ■ Wolffenb. [Wolfenbüttel]: Fr. Ernest Bruckmann 1736.

1795

Die Art und Weise , Mumme zu bräuen / Einbeckisch Bier, und Braunschweiger Mumme. – S. 79-87 / 129-130.

In → Der vollkommene Bierbrauer. Oder kurzer Unterricht alle Arten Biere zu brauen, wie auch verdorbene Biere wieder gut zu machen, auch alle Arten von Kräuter-Bieren. Nebst einem Anhang von Methsieden. ■ Neue Aufl. ■ Altona – Leipzig: Johann Heinrich Kaven 1795.

1800

[Braunschweigische Mumme]. – S. 750.

In → Funke, C. Ph. [Carl Philipp]: Bierbrauerey. – S. 746-751.

In → Funke, C. Ph. [Carl Philipp]: Naturgeschichte und Technologie für Lehrer in Schulen und für Liebhaber dieser Wissenschaften. Vierter Band, Zur allgemeinen Schul-encyclopädie gehörig. ■ Neue, verb. Aufl. ■ Wien – Prag: Franz Haas 1800.

1802

[Mumme]. – S. 182.

In → Beckmann, Johann: Bierbrauerey. – S. 160-185.

In → Beckmann, Johann: Anleitung zur Technologie, oder zur Kenntniß der Handwerke, Fabriken und Manufacturen, vornehmlich derer, die mit der Landwirthschaft, Polizey und Cameralwissenschaft in nächster Verbindung stehn. Nebst Beyträgen zur Kunstgeschichte. ■ 5. Ausgabe. ■ Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht 1802.

1822

Braunschweiger Mumme. – S. 574-577.

In → Becker, Johann Herrmann: Darstellung der Nahrungsmittel der Menschen nach alphabetischer Ordnung. 2. Band, B – Brezoles. ■ Stendal: Franzen und Große 1822.

1826

Fabrikation der Braunschweiger Mumme. – S. 719-727

In → Kreyssig, W. A.: Von der Bierbrauerey und Bereitung des Methes. – S. 363-817.

In → Kreyssig, W. A.: Handbuch zum zweckmäßigen Betriebe der technischen Nebengewerbe der Landwirthschaft. Mit besonderer Rücksicht auf das nördliche Deutschland und die nördlichen Provinzen [Handbuch zu einem natur- und zeitgemäßen Betriebe der Landwirthschaft in ihrem ganzen Umfange ; 3. Band]. ■ Königsberg: Gebrüder Bornträger 1826.

1836

Braunschweiger Mumme. – S. 17-25.

In → Görl, Joseph: Enthüllte Geheimnisse der Bierbrauerei. Eine Sammlung der untrüglichen Mittel, verdorbene oder sonst untaugliche Biere wieder zu verbessern und trinkbar zu machen, verschiedene Biere, namentlich alte gute Sorten, zu brauen, Meth zu sieden u. s. w., nebst einem Anhang, auf eine fünfzigjährige Erfahrung gestützt, aus den nachgelassenen Papieren eines alten Bierbrauers. ■ Meissen: F. W. Goedsche 1836.

1839

Mumme. (Braunschweiger). – S. 41.

In → Thon, Theodor: Allgemeines ökonomisch-technologisches Kunst- und Gewerbe-Lexikon. Ein reichhaltiges Magazin. ■ Leipzig: Baumgärtners Buchhandlung 1839.



1840

Braunschweiger Mumme. – S. 353-355.

Leuchs, Johann Karl: Vollständige Braukunde, oder wissenschaftlich-praktische Darstellung der Bierbrauerei in ihrem ganzen Umfange und nach den neuesten Verbesserungen. Mit Angaben der Verfahrungsarten aller Länder, mit besonderer Rücksicht auf die bairischen, belgischen und englischen Biere. Nebst Beschreibung der Einrichtung der Brauhäuser, der Braugeräthe und Werkzeuge. ■ Nürnberg: Verlag von C. Leuchs & Comp. 1831.

1845

Untersuchung verschiedener Biersorten. ■ Deutsche allgemeine Zeitschrift für die technischen Gewerbe 2 (1845). – S. 28-31. [auch Mumme]

1853

[Braunschweigische Mumme]. – S. 173-176.

In → Berlepsch, H. A.: Von den Namen und der Entstehung einiger ehemals berühmter Biersorten. – S. 172-181.

In → Berlepsch, H. A.: Chronik vom ehrbaren Böttchergewerk, nebst unterhaltenden Historien und Nachrichten aus dem Bereiche des Brauwesens und der Weinkultur früherer Zeiten [Chronik der Gewerbe. Nach Forschungen in alten Quellensammlungen und Archiven vieler Städte Deutschlands und der Schweiz zusammengestellt ; 9. Band]. ■ St. Gallen: Druck und Verlag von Scheitlin und Zollikofer 1853.

1856

[Wismarer Mummbier]. – S. 12.

In → Glöckler, [A. F. W.]: Der Hopfenbau und die Bierbrauerei in Mecklenburg in früherer Zeit. ■ Archiv für Landeskunde in den Großherzogthümern Mecklenburg und Revue der Landwirthschaft 6 (1856). – S. [1]-15 [Teil 1].

1859

Die Braunschweiger Mumme. – S. 435.

In → Artmann, Ferdinand: Das Bier. – S. 405-453.

In → Artmann, Ferdinand: Die Lehre von den Nahrungsmitteln, ihrer Verfälschung und Conservirung, vom technischen Gesichtspunkte aus bearbeitet. ■ Prag: Carl Bellmann's Verlag 1859.

1860

Braunschweiger Mumme. – S. 538-540.

In → Zimmermann, W. F. A. [d. i. Carl Gottlieb Wilhelm Vollmer]: Getreidewein, Bier. – S. 412-564.

In → Zimmermann, W. F. A. [d. i. Carl Gottlieb Wilhelm Vollmer]: Chemie für Laien. Eine populäre Belehrung über die Geheimnisse der Chemie, deren Aufschlüsse über das innere Leben der Natur, sowie ihre Bedeutung iund praktische Nutzung für das Leben. Fünfter Band [Naturkräfte und Naturgesetze ; VIII. Band, II.]. ■ Berlin: Verlag von Gustav Hempel 1860.

1872

[Mumme]. – S. 40-42.

In → Gräbe, J. G. Th. [Johann Georg Theodor]: Bierstudien. Ernst und Scherz. Geschichte des Bieres und seiner Verbreitung über den Erdball. Bierstatistik, Bieraberglauben, Bierfeste, Bierorden, Bierspiele, Bierlieder aller Zeiten und Völker, Biersprichwörter, Brauergeheimnisse. ■ Dresden: R. v. Zahn's Verlag 1872.

1886

Verschiedene Biersorten. ■ Pharmaceutische Centralhalle N. F. 7, der ganzen Folge 27. Jg. (1886) 15. – S. 185-186. [auch Mumme]

1887

Stieda, Wilhelm: Zur Charakteristik des Braunschweigisch-Hamburgischen Verkehrs im 17. Jahrhundert.

■ Hansische Geschichtsblätter 16 (1887). – S. 134-140. [v.a. Mumme]

1894

Robert, Otto & Heinrich Beckurts: Geschichtliches und Begriffliches über Mumme. ■ Forschungs-Berichte über Lebensmittel und ihre Beziehungen zur Hygiene, über forense Chemie und Pharmakognosie 1 (1894) 6 – S. 211-216.

1898

Klie, Anna: Brunswyksche Mumme. ▪ Braunschweig: Limbach 1898. – 15 S.

1911

Mack, Heinrich: Zur Geschichte der Mumme, insbesondere des Mummehandels des 17. Jahrhunderts. ▪ Braunschweigisches Magazin 17 (1911). – S. 46-54.

1926

Mumme. – S. 746.

In → Mayerhofer, E. & C. Pirquet (Hrsg.): Lexikon der Ernährungskunde. 4. Lieferung. ▪ Berlin – Heidelberg: Springer-Verlag 1926.

1932

Märtens, Paul: Nachrichten zur Geschichte des Hauses Beckenwerkerstrasse 26 und der Braunschweiger Mumme-Brauerei H. C. F. Nettelbeck G.m.b.H. in Braunschweig. ▪ Mschr. Maskr. ▪ s. l.: 1932.

1939

Mumme. ▪ Allgemeiner Anzeiger für Brauereien, Mälzereien und Hopfenbau 55 (1939) 30. – S. 396-397.

1940

Stadtbraunschweigische Bestimmungen über das Mummebrauen im späten Mittelalter. ▪ Tageszeitung für Brauerei 38 (1940) 278/279. – S. 586f.

1970

Die Mumme und das Brauwesen im alten Braunschweig. ▪ Tageszeitung für Brauerei 67 (1970) 45. – S. 259f.

1970

Schultze-Berndt, H. G.: Die Mumme und das Brauwesen im alten Braunschweig. ▪ Tageszeitung für Brauerei 67 (1970). – S.?

1976

Spies, Gerd: Die Mumme. ▪ Miscellen des Städtischen Museums Braunschweig 25 (1976). – S.?

1977

Kretschmer, Karl Fr.: Braunschweiger Mumme als Notgeld-Symbol nach dem Ersten Weltkrieg. ▪ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E. V. Jahrbuch 1978 (1977). – S. 52-58.

1983

Clemens, Hans-Werner: Braunschweiger Mumme. Eine jahrhundertealte Bierspezialität. ▪ Brauwelt 123 (1983) 50. – S. 2320-2322.

1988

Die Mumme. Im Mittelalter Geschichte gemacht. ▪ Brauindustrie 73 (1988) 9. – S. 944-946, 948.

1997

Die Mumme. – S. 15-20.

In → Döring, Andreas: Wirth! Nochmal zwo Viertel Stübchen! Braunschweiger Gaststätten & Braunschweiger Bier damals. Mit vielen traditionellen Kochrezepten. ▪ Braunschweig: Verlag Michael Kuhle 1997. – ISBN 3923696841

2000

Hanse, Bier und Wasserkunst. Ein Rückblick auf die Braugeschichte der Hansestadt Wismar. ▪ Von WDS [Speckmann, Wolfgang Dieter]. ▪ Getränkefachgroßhandel (2000) 6. – S. 398-400. [auch Mumme]

2001

Pingel, Norman Matthias: Das Mummehaus am Bäckerklint. Erinnerung an ein verschwundenes Stück Braunschweiger Gastlichkeit. ▪ Braunschweigischer Kalender (2001). – S. 89-93.

2009

Das Braunschweiger Mumme-Buch. Geschichte und Rezepte. ▪ Hrsg.: Braunschweig Stadtmarketing GmbH. ▪ Autoren: Gerold Leppa, Gerd Biegel. ▪ Braunschweig: Bretschneider 2009. – ISBN 978300-029718-2

2011

Brömmling, Ulrich: Malz ist ein ganz besonderer Saft : die Braunschweiger Mumme. ▪ Vier Viertel Kult. Vierteljahresschrift der Stiftung Braunschweigischer Kulturbesitz (2011) Winter. – S. 52-55.

2014

Mumme. – S. 186-189.

In → Dornbusch, Horst: Die Biersorten der BRAUWELT. Ihre Geschichten und Rezepturen. ■ Vorworte: Prof. Dr. Ludwig Narziß, Karl Schiffner. ■ Nürnberg: Fachverlag Hans Carl 2014.

2020

Stresow, Gunter: Biererzeugung auf kaltem Wege. ■ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2020 (2020). – S. 234-238. [auch Mumme]

