

Brauhistorische Mitteilungen

der

Gesellschaft für Geschichte

des Brauwesens e.V.

8. Jahrgang

August 2023

Nr. 2



Die **vordere Umschlagseite** zeigt einen Ausschnitt aus einer Mehrbild-Postkarte „Gruss aus Syke“, gelaufen 1899, mit Abbildungen des Hotel Wessel, der dazugehörigen Brauerei und den Oeconomie-Gebäuden.



Impressum

Herausgeber:

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

Redaktion:

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

Alle Angaben ohne Gewähr!

Sollten Sie die „Braugeschichtlichen Mitteilungen“ nicht mehr 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.

Hinweise für Autoren

Text sind in Word- oder einem kompatiblen Format digital per E-Mail oder auf einem anderen Weg einzureichen, mit möglichst wenig Formatierungen und mit Platzhaltern für die Abbildungen.

Abbildungen getrennt vom Text einreichen. Die Herkunft von Abbildungen muss klar erkennbar sein, eventuell ist vor der Einreichung eine Erlaubnis des Rechteinhabers einzuholen.

Quellen- und Literaturangaben als Fuß- oder Endnoten.

Danksagungen vor dem Quellenverzeichnis.

Die eingereichten Beiträge können redaktionell überarbeitet werden, falls erforderlich, auch durch einen externen Rezensenten.

Veränderungen, Korrekturen, Ergänzungen usw. werden dem Autor / den Autoren vor der Veröffentlichung zur Zustimmung vorgelegt.

ISSN 2748-8403



INHALT

Vorwort	Seite	2
Vereinsinterne Nachrichten — Informationen des Vorstands		2
Aus dem Vereinsleben / Personalia		
<i>Andreas Grube: Brauhistorischer Rundgang in Mainz</i>		3
Beiträge zur Braugeschichte I		
<i>Wolfgang Wüst: Weißes obergäriges Bier im Fokus – Die Braugesellschaft zu Hilpoltstein und Herzog Maximilians Bierpolitik</i>		5
Neue Literatur		12
Beiträge zur Braugeschichte II		
<i>Volker von Offenberg: ¡Salud Heidelberg! La historia de las cervecerías y tabernas en Heidelberg – una exposición del Archivo Municipal de Heidelberg</i>		14
<i>Andreas Urbanek: Die Geschichte der Brauerei in Simmenau, Kreis Kreuzburg in Oberschlesien</i>		15
Alte Werbung		
<i>Werbeanzeigen aus alten Adressbüchern. I. Bonn (zusammengestellt von Klaus-P. Gilbertz)</i>		23
Jubiläen und Gedenktage		24
Fragen zu Objekten der Braugeschichte		25
Relikte der Braugeschichte		
<i>Zerwirkgewölbe, München</i>		26
<i>Brasserie Lachapelle-sous-Rougemont</i>		27
<i>Postkarte, Brauerei zum Strauss, Biberach</i>		29
Museen/Ausstellungen		30
Veranstaltungen		31
Buchbesprechung		
<i>Klaus-P. Gilbertz: Kirchberger Bier – Erinnerungen an eine kleine Brauerei im Hunsrück</i>		32
Nachrichten aus dem Brauwesen		32
Anhang		
<i>Klaus-P. Gilbertz: Schrifttum Dr. Peter Lietz</i>		35

Namenskürzel: *gi* (Dr. Klaus-P. Gilbertz)



Liebe Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens!

Die vorliegende Sommerausgabe unserer Brauhistorischen Mitteilungen, insgesamt die 22. Ausgabe, enthält, so wie wir meinen, wieder eine ganze Reihe brauhistorisch interessanter Beiträge. Wie immer möchten wir uns hierfür bei den Autoren bedanken. Andreas Urbanek hat mit der Bearbeitung der Geschichte der Brauerei Simmenau die Reihe über alte schlesische Brauereien fortgesetzt. Der Beitrag von Prof. Wüst aus Erlangen/Nürnberg beschreibt eine Weißbiergesellschaft des 17. Jahrhunderts in Hilpoltstein / Mittelfranken und Volker von Offenberg aus Heidelberg berichtet über die von ihm mitgestaltete Ausstellung über die Heidelberger Bierkultur, die nun in Spanien zu sehen ist.

Der von unseren Vorstandsmitglied Ulrich Schneider organisierte, brauhistorische Rundgang durch Mainz – für GGB- und IBV-Mitglieder – fand großes Interesse, auch wenn die Zahl der teilnehmenden GGB-Mitglieder zu wünschen übrigließ. Dr. Grube aus Stuttgart hat sich bereit erklärt, einen Bericht über diesen Rundgang beizutragen.

Wie bereits im vorletzten Heft (3/2022) angekündigt, finden Sie in dieser Ausgabe eine Zusammenstellung des brauhistorisch relevanten Schrifttums von Dr. Peter Lietz, der im vergangenen Jahr verstorben ist. Wir hoffen, dass wir damit dazu beitragen, sein Engagement für unsere Gesellschaft und für das Brauwesen insgesamt entsprechend zu würdigen.

Wie in jedem Jahr, werden auch heuer am Tag des offenen Denkmals am 10. September 2023 viele Objekte zu besichtigen sein, die ansonsten für die Öffentlichkeit nicht zugänglich sind. Erfahrungs-

gemäß befinden sich darunter auch viele Denkmäler, die mit dem Brauwesen in Verbindung stehen. Den Link zum diesjährigen Programm finden Sie unter Rubrik „Veranstaltungen“.

Zur Mitgliederversammlung am 8. September in Berlin erwartet uns ein interessantes, abwechslungsreiches Programm. Es bietet allen unseren Mitgliedern die Möglichkeit, den historischen Sitz unserer Gesellschaft und die einmalige Bibliothek kennenzulernen. Sie ist eine der größten brauhistorischen Fachbibliotheken. Nehmen Sie bitte zahlreich an der Veranstaltung teil. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in Berlin!

Dr. Klaus-P. Gilbertz

Michaela Knör

Redaktion

Die nächste Ausgabe der Brauhistorischen Mitteilungen erscheint voraussichtlich im Dezember 2023.

Redaktionsschluss ist der 15.11.2023.

Vereinsinterne Nachrichten – Informationen des Vorstands

Der Vorstand der Gesellschaft hat sich am 7. Juli 2023 in Berlin zu einer Sitzung getroffen. Besprochen wurde vornehmlich das Programm der Mitgliederversammlung am 8. September 2023. Neben der Mitgliederversammlung gibt es für alle Teilnehmer die Möglichkeit, einige ausgewählte Abteilungen im neuen VLB-Gebäude zu besichtigen und zwei Vorträge zu den Themen „Alkoholfreies Bier: moderner Bierstil oder Revival“ und „Saure Fermentate: ein Abriss der letzten 140 Jahre“ zu hören. Der Ausklang des Tages wird dann ebenfalls in den Räumlichkeiten der VLB stattfinden. Das touristische Programm für Samstag, den 9. September 2023, war ebenfalls Gegenstand der Besprechung.



Aus dem Vereinsleben / Personalia

Nachruf

Am 12.07.2023 ist unser Mitglied Herr Franz Gai aus Gersthofen bei Augsburg verstorben, der seit 1990 Mitglied unserer Gesellschaft war. Kennengelernt hatte er unsere Gesellschaft durch unseren früheren Geschäftsführer Herrn Dr. Hans-Günther Schultze-Berndt und seine langjährige berufliche Verbundenheit mit dem Braugewerbe. Fast 40 Jahre war er, zuletzt als Prokurist, in der traditionsreichen Augsburger Brauerei „Zur Goldenen Gans“ tätig. Durch seine Mitgliedschaft hat er auch nach seinem Ruhestand die Erforschung der Braugeschichte unterstützt. Unsere Gesellschaft wird ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Neue Mitglieder

Tanja Adler, Brilon
 Torsten Adler, Brilon
 Wolfgang Lohse, Dresden
 Lionel Malane, Luxemburg, LU
 Robert Schambourg, Luxemburg, LU
 Tilo Siegler, Nürnberg

BRAUHISTORISCHER RUNDGANG IN MAINZ

Dr. Andreas Grube, Stuttgart

Wer Mainz nur mit Wein und Sekt verbindet, irrt. Die rheinland-pfälzische Landeshauptstadt blickt auf eine über 700-jährige Brautradition mit mehr als 40 Brauereien zurück. Grund genug, sich diesem wenig beachteten Kapitel deutscher Braugeschichte zu widmen. Dazu organisierte unser Vorstandsmitglied Ulrich Schneider am 17. Juni 2023 für Mitglieder der GGB und des Internationalen Brauereikulturverbandes (IBV) einen brauhistorischen Rundgang durch Mainz. Die Führung gestaltete ein Mitarbeiter des lokalen Vereins „Geographie für alle“.

Startpunkt war der Hopfengarten, ein von zahlreichen Cafés und Restaurants gesäumter Platz in der Mainzer Altstadt. Zwar ist der Anbau von Hopfen an dieser Stelle historisch nicht gesichert, das Viertel war aber bis Mitte des 19. Jahrhunderts Standort mehrerer kleinerer Brauereien. Am Beispiel eines alten Backhauses nahe der klassizistischen Pfarrkirche St. Ignaz erläuterte unser Führer dann die Nähe von Brotherstellung und Brauen, die aus der gemeinsamen Nutzung der Hefe resultierte. Auf dem Weg in die Mainzer Oberstadt passierten wir die 1989 gegründete Gasthausbrauerei „Eisgrub-Bräu“, die in den früheren Eiskellern der Stadt beheimatet ist. Sie war die erste Hausbrauerei, die nach der Schließung aller Mainzer Traditionsbrauereien in den 1980er Jahren die Brautradition der Stadt wieder aufnahm.

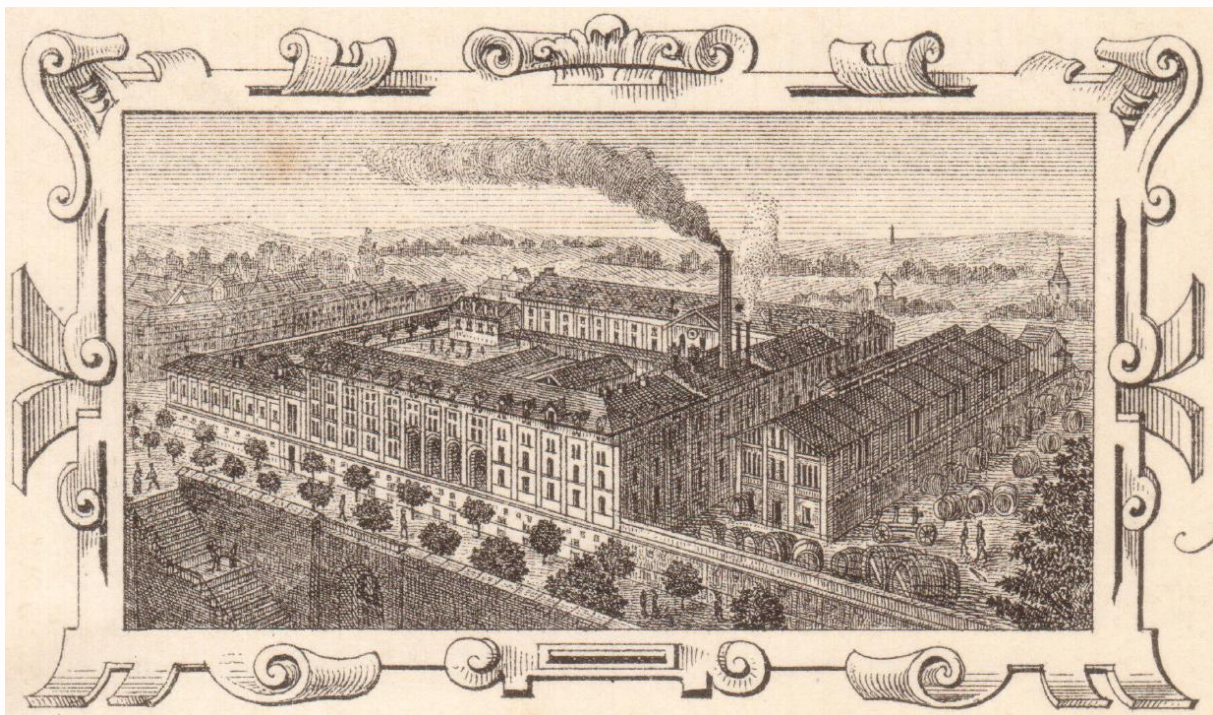


Dass die bekannte Biermarke „Schöfferhofer“ ihren Ursprung in Mainz hat, erfuhren wir vor dem ehemaligen Maschinenhaus der „Hof-Bierbrauerei Schöfferhof-Dreikönigshof“ in der Martinsstraße. Der Name geht auf Peter Schöffer zurück, der als Drucker in der Werkstatt Johannes Gutenbergs arbeitete und dessen Anwesen ab Anfang des 16. Jahrhunderts als Braustätte genutzt wurde. 1921 fusionierte Schöfferhofer mit der Frankfurter Binding-Brauerei, der Braubetrieb in Mainz wurde in den 1960er Jahren eingestellt. Nicht weit entfernt von der Brauerei zum Schöfferhof zeugen die Reste des Gebäudes der 1872 gegründeten „Mainzer Aktien-Bierbrauerei“ von der industriellen Bierherstellung in Mainz. Anfang des 20. Jahrhunderts noch eine der größten und modernsten westdeutschen Brauereien, wurde auch sie Opfer des Brauereisterbens und stellte 1982 die Produktion ein. Hinter der noch heute imposanten Fassade der Brauerei entstand auf dem riesigen Gelände in den 1990er Jahren ein modernes Wohnquartier.



Schließlich gelangten wir zu den Kupferberg-Terrassen, dem ehemaligen Standort der bekannten gleichnamigen Sektellerei. Hier befindet sich seit wenigen Jahren die Brauerei „Eulchen“. 2013 eigentlich als „Spaßprojekt“ im Rahmen einer Abschlussarbeit als Start-Up-Unternehmen von zwei Studenten gegründet, hat sich „Eulchen“ zu einer festen Größe der neuen Mainzer Bierkultur entwickelt. Vor dem Lokal endete nach zweieinhalb Stunden unsere kurzweilige und sehr informative Führung.

Zum Ausklang ließen wir uns im Brauereigarten von „Eulchen“ nieder, genossen bei schöner Abendsonne den Blick vom Kupferberg auf die Stadt und gönnten uns echtes Mainzer Traditionsgut: süffiges Bier.



Rechnung 1888 der Mainzer Actien-Bierbrauerei, Ausschnitt (Privatbesitz, gi)



WEIßES OBERGÄRIGES BIER IM FOKUS – DIE BRAUGESELLSCHAFT ZU HILPOLTSTEIN UND HERZOG MAXIMILIANS BIERPOLITIK

*Prof. Dr. phil. Wolfgang Wüst
Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg*

1) DAS BAYERISCHE WEIßBIERMONOPOL

Karl Gattinger, der Spezialist für die Geschichte der bayerischen Bierlandschaft, sah mit der Einführung des herzoglichen Weißbiermonopols eine „gänzlich neue Epoche“ heranbrechen.[1] Mit dem Übergang des Besitzes des 1602 im männlichen Stamm erloschenen Adelsgeschlechts der Degenberger – ihre Stammburg stand auf dem Degenberg bei Schwarzach und sie waren ursprünglich Ministeriale der Grafen von Bogen – an Herzog Maximilian von Bayern ging auf der Grundlage eines älteren Vertrags von 1488 auch das Degenberger Weißbierprivileg in herzoglichen Eigenbesitz über. Rechtswirksam wurde der Übergang, als nach Verhandlungen in Prag der Kaiser am 26. Februar 1607 den Degenberger Besitz dem bayerischen Herzog offiziell zuerkannte. Trotz zahlreicher anfänglicher Bedenken von Seiten der bayerischen Landstände wurde die von der Hofkammer fortan genau notierten Umsatzzahlen und Investitionen aus der von der tradierten Steuer- und Finanzierungsmitnahme der Landstände losgelösten Weißbierproduktion eine bayerische Erfolgsgeschichte. Sie trug zur Konsolidierung der bei Regierungsantritt Herzog Maximilians, dem späteren (ab 1623) Kurfürsten Maximilian I. (1573–1641) zerrütteten Staatsfinanzen bei und signalisierte zu Beginn des 17. Jahrhunderts den „endgültigen Durchbruch des Bieres als Bayerisches Nationalgetränk“, um nochmals Karl Gattingers Einschätzung wiederzugeben [2]. In mehreren Haupt- und Residenzstädten des Herzogtums – so in Kelheim, Schwarzach und Vilshofen – entstanden in Folge neue zweckmäßige Brauhäuser, so das Weißbierbrauhaus zu Schwarzach im heutigen niederbayerischen Landkreis Straubing-Bogen (Abbildung 1 – Hofbräuhaus in Schwarzach), das 1689 nach Plänen des aus San Vittore bei Roveredo in Graubünden stammenden Münchner Hofbaumeisters Giovanni Antonio Viscardi (1645–1713) fertiggestellt wurde [3].



Abb. 1 Das Bräuhaus in Schwarzach (Oberpfalz) wirbt mit dem Slogan, Bayerns „ältestes Weißbierbräuhaus“ zu sein (Foto W. Wüst, Winter 2022/23)

Grundsätzlich lässt sich feststellen, dass es um die Geschichte des bayerischen Bieres – untergäriges wie obergäriges – mit einer Reihe monographischer Arbeiten zu altbayerischen Brauhäusern von Weltruf wie den Münchner Braugiganten Augustinerbrauerei [4], Löwenbrauerei [5], Paulanerbrauerei [6] oder Spatenbrauerei [7] gut bestellt ist. Anders sieht es mit der Neubayerischen Biergeschichte aus, die für Franken und Schwaben neben den ebenfalls sehr gut erforschten Bierregionen um Bamberg oder Bayreuth trotz guter

archivalischer Überlieferung noch so manche Überraschung aus den Bierbottichen früher Jahrhunderte bereithält. Ferner bleibt es ein Forschungsdesiderat, ob Herzog Maximilians Monopolpolitik außerhalb der

bayerischen Landesgrenzen, speziell aber in den wittelsbachischen Nebenlanden wie dem 1505 mit dem Kölner Schiedsspruch begründetem Fürstentum Pfalz-Neuburg, Nachahmer fand.

In diesem Zusammenhang steht nun die Geschichte der Hilpoltsteiner Weißbier-Braugesellschaft, die Herzog Johann Friedrich von Pfalz-Neuburg-Hilpoltstein (1587–1644) aus der Hand von sieben privilegierten örtlichen Braufamilien in der Rechtsform eines – modern gesprochen – Kommun-Brauhauses mit regional begrenzter Abnahme durch Bürger, Schankstätten („Tavernen“) und Wirte übernahm und zu einem leistungsfähigen frühmodernen Braubetrieb umgestalten ließ. Als Gründungsdatum der Braugesellschaft kann das Jahr 1617 gelten, doch brauten die sieben Anteilseigner separat sicher einige Jahre vor 1617 überwiegend, aber nicht ausschließlich Weißbier. Einige dieser seit 1617 genossenschaftlich organisierten Hausbrauereien hatten dann einen langen Atem und überlebten das 1808 aufgelöste Fürstentum Neuburg. Die Brauerei „zum Kreuz“ existierte bis zum Ersten Weltkrieg, die Wirtsbrauhäuser „zum Ochsen“ (1912), „zum Lamm“ (1905) und „zum Schwanen“ (1939) bis in das 20. Jahrhundert. In dem bereits 1542 als „Preushaus“ bezeichneten Anwesen „zum Schwarzen Roß“ endete der Betrieb 1870 und im 1617 belegten, neu erbauten „unterem Brauhaus“ stellte man um 1885 die Brautätigkeit ein.

Abb. 2 Die ehemalige pfalzgräfliche Residenz (später bis 1973 Hilpoltsteiner Amtsgericht) Johann Friedrichs und die benachbarte Pfarrkirche St. Johannes der Täufer. Der Pfalzgraf residierte dort von 1619 bis 1644. (Foto W. Wüst, 2023)

Das herzogliche Interesse an gewinnbringender Bierproduktion vor Ort stieg, als Johann Friedrich, der jüngste Sohn des Herzogs Philipp Ludwig von Pfalz-Neuburg, 1619 in Hilpoltstein seine Residenz (Abb. 2 – ehemalige Herzogsresidenz in Hilpoltstein) bezog [9] und 1624 in Darmstadt Sophie Agnes, die Tochter des hessischen Landgrafen Ludwig V. von Hessen-Darmstadt, heiratete. Die Hilpoltsteiner Residenzzeit war kurz, da von den acht Kindern aus der Ehe mit Sophie Agnes keines älter als drei Jahre werden sollte. Als der Herzog 1644 schließlich ohne Erben verstarb, fiel die Herrschaft zu Hilpoltstein wieder an die Hauptlinie in Neuburg an der Donau zurück.

Seine Grablege fand der lutherisch getaufte Herzog ebenfalls nicht in Hilpoltstein, sondern in der Stadtpfarrkirche St. Martin in Lauingen. Es war der kurzen herzoglichen Residenzzeit geschuldet, dass die Zeit für die Optimierung der örtlichen Weißbierproduktion drängte und dass die Neuburger Bierinteressen, stimuliert durch die Monopolpolitik Herzogs Maximilian in München, über die eingesetzten fürstlichen Pfleger in Hilpoltstein forciert wurden. Sie residierten im ehemaligen Hilpoltsteiner Pflamgt, dessen Architektur bis auf das 15. Jahrhundert zurückgeht. Für die Zeit, als kurz vor Ausbruch des Dreißigjährigen Kriegs die Serie der zunächst quartalsweise geführten Hilpoltsteiner Brau- und Bierrechnungen („Zwo Qüartall Rechnung vber das weiße Bier Breuwerck von Lucia Anno 1617 biß Trinitatis Anno 1618“ [10]) einsetzte, agierten unter anderen die Pflegverwalter Jacob Weydenbauer und Johann Friedrich Pelckhover aus Mooswang. Sie waren auch für die Revision der Braurechnungen zuständig, die damit „justificiert“ wurden. Die These, dass außerhalb des Herzogtums Bayern, die beginnende Weißbierproduktion im frühen 17. Jahrhundert nach dem Vorbild Maximilians oder parallel zum Degenberger Erbe durch Regierungen und Adel finanziell gestützt wurde, um sie zu optimieren und lukrativ zu gestalten, lässt sich für die Stadt Hilpoltstein



(zunächst: „*opidum in Lapide*“) mehrfach nachweisen. Zunächst fiel die Stadt 1385 nach dem Tod des namengebenden Stadtherrn Hilpolt IV. von Stein an die Landesherrschaft der Herzöge von Bayern-Landshut. In Folge des Landshuter Erbfolgekriegs wurde Hilpoltstein dann 1505 der neugegründeten Pfalz-Neuburg als wittelsbachischem Nebenland zugeschlagen.

Die Braurechnungen der Gesellschaft, die sich in einer beeindruckenden Serie von 1617 bis 1637 im Hilpoltsteiner Stadtarchiv erhalten haben, belegen unter pfalzgräflicher Verwaltung massive Investitionen in die Weißbierproduktion. (Abb. 3, 4 und 5 – Titelblätter der Braurechnungen 1621, 1622 und 1627/28). 1622 hieß es beispielsweise unter den Einnahmen zur Kreditablösung des „*Leggeldts*“: „*Von denn Gemeinen Herren Preu Interessenten ist am Capital bey Juncker Hannß Enndresen Rieder von Kornburg vff Solar [11] 1500 fl. abgelöst*“ worden.[12] Ferner hatte das Bemühen der Regierung Erfolg, die sieben bisher auf eigene Rechnung, unabhängig wirtschaftenden Hilpoltsteiner Brauer kraft fürstlicher Verfügung zu einem Zusammenschluss zu zwingen, der sich nicht nur als reine Braugesellschaft, sondern auch als feste Handels- und Vertriebsseinheit manifestierte. Sechs der sieben Anteilseigner stimmten sofort zu. Die Hilpoltsteiner Bürgerschaft wurde laut Brauordnung vom 30. September 1617 über Beteiligungen („*Einlagen*“) in die Gründung miteinbezogen.[13] Der Braubetrieb blieb so überwiegend städtisch und nicht territorial ausgerichtet.

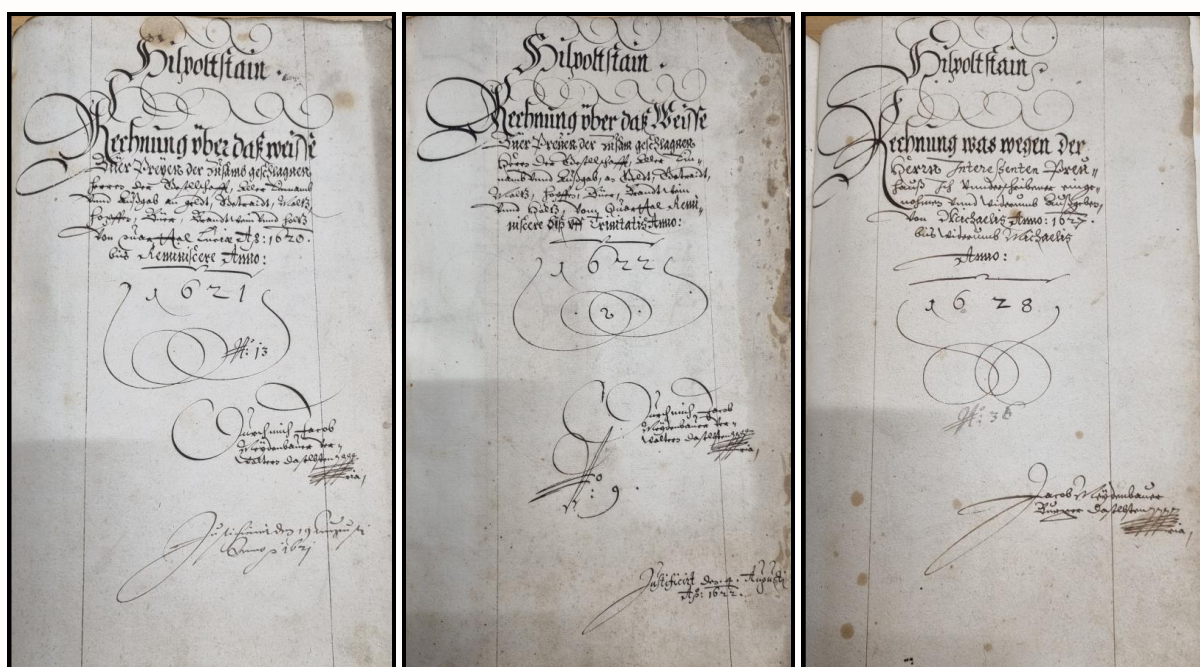


Abb. 3, 4 und 5 Titelblätter der zunächst quartalsweise, später jahrgangsweise geführten Braurechnungen 1621 („von *Luciæ* bis *Reminiscere*“), 1622 („von *Reminiscere* bis *Trinitatis*“) und 1627/28 („von *Michaelis* 1627 bis *Michaelis* 1628“) (Stadtarchiv Hilpoltstein)

Das genossenschaftliche Zusammengehen fand dann seit 1620 umgehend Eingang in die Rechnungstitelei. Für die Quartale von „*Reminiscere*“ [14] bis „*Trinitatis*“ [15] und von „*Crucis*“ [16] bis „*Luciæ*“ [17] 1620 hieß es erstmals: „*Rechnung vber das Weiße Bierprewen, der Zusamm geschlagenen Herren, der Gesellschaft [...]*“.[18] Ein weiteres Ergebnis des Zusammenschlusses war die Professionalisierung der frühmodernen Buchhaltung. Die von der Regierung eingesetzten Brau- und Pflögerwalter achteten auf die Übersichtlichkeit aller Einnahme- und Ausgabentitel. Auf zwei Seiten „*Summarum*“ konzentrierte man für jedes Brauquartal den Finanz- und Investitionsrahmen. (Abb. 6 und 7 – Einnahmen und Ausgaben im Jahr 1620) Die Reformen zu Beginn des Dreißigjährigen Kriegs hatten nicht nur wegen der Förderung obergäriger Biere, die man auch in den Sommermonaten brauen konnte, Bestand. Es waren vielmehr die Synergieeffekte in der Weißbier-Braugesellschaft, die das Unternehmen in der frühen Neuzeit florieren ließ. Konflikte mit der Bürgerschaft

blieben dennoch nicht aus. 1815 gab es in Hilpoltstein beispielsweise Klagen gegen die „Bierbräuer Communitaet“, nachdem sich die Brauwirte weigerten, von jedem Sud kostenlos ein Schaff Treber an die Bürgerschaft abzugeben.[19]

Summarum aller Einnahme der Ein		R.	P.
folio	nam		
7. a.	Erstlich an Kopf Geld	4311	464
1. b.	Item an Reichthum der Löggedt	4	4
	Item an geld im auß Land	4	4
2. a.	Item an verkaufft geld	4	4
10. a.	Item durch verkaufft auß Land	42100	4412
	Item durch Kofft Land	4	4
10. b.	Item durch Landtinn	430	44
	Item durch Kofft	420	47421
11. a.	Item durch Landtinn	412	447
11. b.	Item durch Landtinn	43	4142
	Item durch Landtinn	4	4
12. a.	Item in einem Dingwofers	4	4
Summa aller Einnahme		5377	379
folio 12. b.			

Summarum aller Ausgabe		R.	P.
folio	ausgabe		
13. b.	Erstlich an 2. beding	4104	44
14. a.	Item an Löggedt	429	429
14. b.	Item an Löggedt	48	47415
	Item durch Landtinn	4	4
15. a.	Item an Landtinn	4617	46416
18. a.	Item durch verkaufft Landtinn	442	4744
18. b.	Item für Landtinn	4	4
19. a.	Item für Landtinn	4	4
	Item für Landtinn	4	4
19. b.	Item durch Landtinn	4	4
20. a.	Item durch Landtinn	416	42428
20. b.	Item durch Landtinn	423	49
22. b.	Item durch Landtinn	479	4847
23. a.	Item durch Landtinn	47	45426
24. a.	Item durch Landtinn	431	47424
24. b.	Item durch Landtinn	4	4
24. b.	Item durch Landtinn	4	4
26. b.	Item in einem Dingwofers	4660	423
Summa aller Ausgabe		4044	379
folio 27. a.			

Abb. 6 und 7 „Summarum“ aller Einnahmen und Ausgaben von „Trinitatis“ bis „Michaelis“ des Jahres 1620, fol. 27v und 28 (Stadtarchiv Hilpoltstein K 75, 620/9/2, Alte Nr. 23)

2) DIE HILPOLTSTEINER WEIßBIER-BRAUGESELLSCHAFT

Die Hilpoltsteiner Weißbier-Braugesellschaft des frühen 17. Jahrhunderts führte bisher in der landes- und brauereihistorischen Forschung völlig zu Unrecht ein Schattendasein. Selbst der von Wolfram Unger verfasste Ortsartikel im Handbuch der Historischen Stätten und der von Wolfgang Wiessner bearbeitete Band des Historischen Atlas von Bayern lassen sie unerwähnt.[20] Um die Leistungsfähigkeit dieser durch die sieben Anteilseigner gemeinschaftlich geführten Weißbierbrauerei darzustellen, überprüfen wir die Bierlieferungen – gemessen in Eimern und Maß – für den Zeitraum von „Michaelis bis vff Lucia“ anno 1623, also für das vierte Quartal vom 29. September bis zum 13. Dezember. (Abb. 8 – Rechnung 4. Quartal 1623)

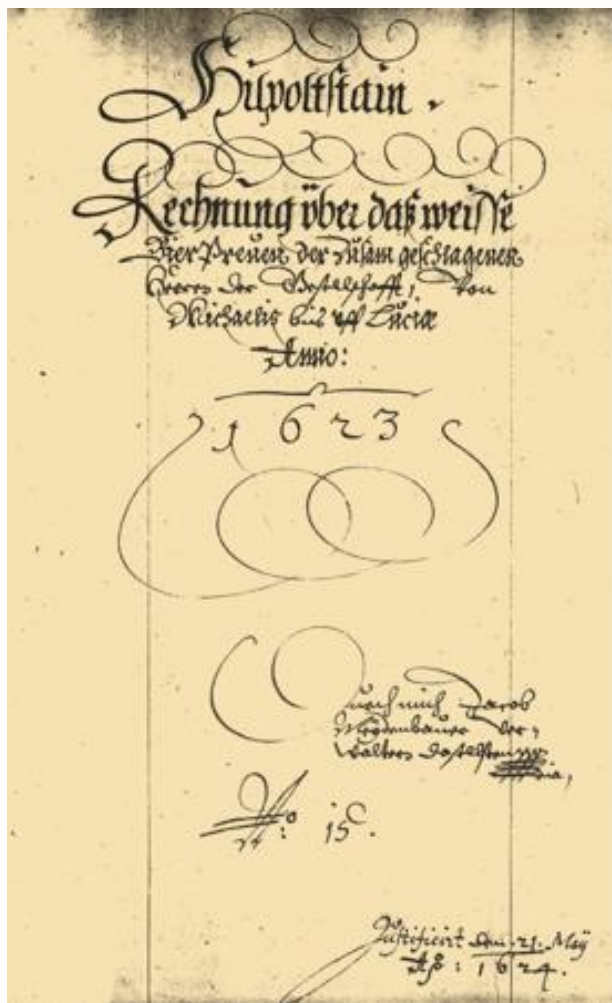


Abb. 8 „Rechnung vber daß weisse BierPreuen der Zusam geschlagenen Herren der Gesellschaft. Von Michaelis bis vff Luciae Anno 1623“

(Stadtarchiv Hilpoltstein, KA 75, 620/9/2, Alte Nr. 15)

Wer trank Hilpoltsteiner Weißbier?

Der regionale Distributionskreis belief sich nach einigen Sudvorgängen – pro Sud erwirtschaftete man 36 Biereimer – meist im heutigen Stadtgebiet von Hilpoltstein [21] auf das Pfarrdorf Meckenhausen (vier Abnehmer, 51 ½ Eimer und 33 Maß), auf Jahrsdorf (zwei Abnehmer, vier Eimer und 29 Maß), Mörlach (ein Abnehmer, vier Eimer), auf Pierheim („Pyrheim“) mit neun Kunden bei 9 ½ Eimern und 24 Maßkannen, auf das Kirchdorf Häusern (ein Abnehmer, ein Eimer), auf Altenhofen (ein Abnehmer, 21 Maß), die Rothenmühle (ein Abnehmer, 1 ½ Eimer, 16 Maß) und auf den Weiler Federhof (ein Abnehmer, 45 Maß). Weitere Kunden kamen aus dem Marktgebiet von Allersberg mit Schönbrunn (ein Abnehmer,

zwei Eimer, zehn Maß) und Ebenried (ein Wirt mit 11 ½ Eimer und 20 Maß). Einen dritten Bezugskreis kann man im Stadtgebiet von Freyung lokalisieren. Dort bezogen zu Mönning zwei Kunden vier Eimer und 42 Maß, in Mörsdorf ein Wirt 7 ½ Eimer und 20 Maß und in Michelbach drei Biertrinker insgesamt 6 ½ Eimer und 35 Maß. Ein vierter Kreis öffnete sich um die Stadt Roth mit Wallesau (ein Wirt, acht Eimer und zehn Maß). Über längere Distanzen wurde 1623 Hilpoltsteiner Weißbier bis nach Nürnberg an einen „*Medicin Doctor*“ [22] mit zwei Eimern und fünf Maß geliefert. In Hilpoltstein selbst orderten aus dem ersten Sud acht Abnehmer, darunter befanden sich die Bürgermeister Leonhart Ziner und Sebastian Gabel, 79 Eimer und 24 Maß zum Vorzugspreis von einem Gulden und 1 ½ Ort(h) pro Eimer und 5 ½ Pfennigen pro Maß. Für Bierlieferungen außerhalb Hilpoltsteins berechnete man mit 1 ½ Gulden pro Visiereimer und 6 Pfennige pro Maßkanne etwas mehr, um die Transportkosten abzudecken. An diesen Kreis folgten im gleichen Quartal ohne spezifizierte Tagesangaben weitere Lieferungen. Weitere Orte im Distributionsnetz kamen hinzu. Dazu zählten im weiten Umkreis [23] von Hilpoltstein an größeren Ortschaften Allersberg, Freystadt, Göggelsbuch, Heideck, Obersteinbach, Pyras und Roth. [23]

Die Strukturen eines frühen Betriebs- und Distributionsnetzes in der Braugesellschaft werden ferner deutlich, wenn wir auf der Ausgabenseite die Fuhrlohne studieren. Man zahlte im Herbst und Winter 1623 einem Herrn Haußner über 18 Gulden für 37 Malztransporte von der nahegelegenen Paulusmühle bis zur Sudpfanne. Ferner erhielten Wirte auf dem Land als Fuhrlohn für jedes Fass Bier einen „*halben orth*“ [25] an Steuer erstattet. Danach reduzierte man dem Wirt in Jahrsdorf für zwölf Fässer die Steuern, den Wirten Hannß Kohler und Hannß Glatzer in Meckenhausen für 14 beziehungsweise 25 Fässer, Sebastian Groglauser in Mörsdorf für 13 Fässer, der Witwe von Hannß Petzold zu Wallesau für zehn, Leonhardt Karmann zu „*Körben*“ für 13 und schließlich dem Wirt Bartl Schneider in Mörsdorf für sieben Fässer. Insgesamt erstattete man über 10 Gulden (fl.). [26]

Kapazitäten

Geliefert wurden von Ende September bis Ende Dezember „*summa summarum*“ nur an Weißbier 1380 Eimer und 58 Maß mit Einnahmen von 2326 Gulden, 7 Schilling (ß) und 28 Pfennigen (dn).[27] Berechnet man die Eimer (68,418 l) nach dem in Bayern verbreiteten Hohlmaß mit 64 Maßkannen und jede Maßkanne (1,060 l) zu zwei Seidel ergibt sich während des Dreißigjährigen Kriegs pro Jahresquartal 1623 im Bierabsatz ein Volumen von 94.416,84 Litern (aus Eimern) plus 61,48 l (aus Maßkannen). Das waren 944,78 Hektoliter. Rechnet man diese Quartalszahlen bei angenommen gleichem Bierkonsum auf das Gesamtjahr 1623 hoch, ergibt sich für Hilpoltstein eine Weißbierproduktion von 3779,12 Hektolitern. Der Hilpoltsteiner Rechnungsband gibt daneben auch Einblicke in das übrige Braugeschäft während des Dreißigjährigen Kriegs. Untergäriges Rotbier blieb für die Braugesellschaft offenbar noch ein wenig lohnendes Nebenprodukt. Ende des Jahres 1623 wurde an verkauftem Rotbier jedenfalls „*nichts*“ eingetragen. Der Verkauf von Branntwein – „*dises Quarthal ist BrandWein außgemessen vnnd verkaufft worden*“ – erbrachte bei 128 ½ Maß über 64 Gulden Einnahmen. Die Maßkanne wurde mit 30 Kreuzern abgerechnet.[28] An verkauftem Malztreber, der in der Landwirtschaft als Ergänzungsfutter für Nutztiere begehrt war, erwirtschaftete man über elf Gulden, wobei die sieben Brauberechtigten Treber aber frei Haus vergaben.[29] Weitere Einnahmen kamen der Braugenossenschaft durch die Abgabe von Getreide und Malz zugute. Brauvorgänge für Personen außerhalb der Genossenschaft waren kostenpflichtig. Das Bräu- und Sudgeld für Rotbier betrug 20 Kreuzer und zwei Schaff Treber (alternativ vier Kreuzer). Für Weißbier berechnete man Nämliches. Die zunächst gestellte Frage, ob die Hilpoltsteiner Braugesellschaft durch die Regierung von Pfalz-Neuburg oder den auf den Landtagen in Neuburg an der Donau vertretenen Adel [30] gefördert wurde, die die Maximilianische Weißbierförderung in Bayern zumindest kannten und sie möglicherweise bereits imitierten, geht aus auch aus Brauaufträgen hervor. Die „*gnedige Fürstin*“ – es handelte sich um Fürstin Anna von Jülich-Kleve-Berg (1552–1632), verheiratete Pfalzgräfin bei Rhein zu Neuburg – bestellte und bezahlte Rotbier. Der Kammerschreiber des Herzogs Johann Friedrich, Ludwig Zeiß, und die Rieder aus Solar orderten zu dieser Zeit mehrfach den „*Preu rothen Bieres*“.[31]

War die Braugesellschaft eine Großbrauerei? Eine Stichprobe im Kriegsjahr 1623

Abschließend stellt sich die Frage wie der Bierausstoß des Jahres 1623 für eine Braugesellschaft, die nicht nur Weißbier, sondern in geringem Maß auch untergäriges Rotbier und Branntwein vermarktete, einzuordnen ist. Kleinbrauereien werden heute in Deutschland nach ihrer Jahresproduktion definiert. Zu dieser Gruppe zählen Betriebe, die über ihren Steuernachweis per annum einen Bierausstoß zwischen 500 und 5000 Hektolitern ansetzen.[32] Messen wir 1623 unter Annahme einer jahreszeitlich kontinuierlichen Produktion – obergärige Gerstenbiere konnte man auch im Sommer brauen – das berechnete Hilpoltsteiner Biervolumen mit 3.779 Hektolitern, dann ist die Weißbierproduktion für die Zeit sehr beachtlich. Die Quantitäten sind mit den Verhältnissen im benachbarten Kurbayern oder mit den Zahlen großer Adels-, Stifts- und Klosterbrauereien vergleichbar. Die bedeutendste Brauerei der fränkischen Herrschaft der Fürsten zu Schwarzenberg, die Schlossbrauerei ob Scheinfeld, verzeichnete zum Vergleich um die Mitte des 17. Jahrhunderts (1654) jährliche Einnahmen von „*752 Eymern*“. Das entsprach, setzt man den gleichen Koeffizienten an, einer Produktion untergäriger Biere von lediglich 514,5 Hektolitern.[33] Die Reformen im Fürstentum Pfalz-Neuburg zur Verbesserung des landesweiten Braugeschäftes – stimuliert durch die Bierpolitik Maximilians – waren zumindest im Falle Hilpoltstein von Erfolg gekrönt. Die subjektive Einschätzung [34] des 1997 verstorbenen Neuburger Archivars Gerhart E. A. Nebinger (1911–1997), dass Herzog Johann Friedrich das Weißbier aus Hilpoltstein geringschätzte und lieber „*gutes*“ Bier aus Nürnberg konsumierte, steht jedenfalls im Widerspruch zur aktiven Förderung der Braugesellschaft und zu den zahlreichen Weißbierlieferungen an den pfalzgräflichen Hof.

In der Bilanz lässt sich festhalten, dass die 1617 noch vor Ausbruch des Dreißigjährigen Krieges begründete Gesellschaft bereits um 1623 zu den leistungsstarken Landes- und Stadtbrauereien in Süddeutschland zählte. Mit dem Ende serieller Rechnungsführung im Jahr 1637 zeigten sich für die Hilpoltsteiner

Weißbiergesellschaft die ökonomieschädigenden Folgen des Dreißigjährigen Kriegs. Die Blütezeit endete, doch blieb der Braubetrieb erhalten. Mit Weißbier hatte man eine lukrative Marktlücke erkannt, da man nun auch in den warmen Sommermonaten brauen konnte. Die Anteilseigner arbeiteten fortan wieder stärker separat als genossenschaftlich. Sie lieferten und schenkten weiter ihr Bier aus bis in die Zwischenkriegszeit des 20. Jahrhunderts.

Quellen und Anmerkungen

- [1] Gattinger, Karl: Bier und Landesherrschaft. Das Weißbiermonopol der Wittelsbacher unter Maximilian I. von Bayern, 1598–1651. München 2007; Ders.: Vom Weinland zum Bierland – Zur wirtschaftlichen Bedeutung des Bieres in Bayern. In: Riepertinger, Rainhard, Evamaria Brockhoff, Cindy Drexl, Andreas-Michael Kuhn & Michael Nadler (Hrsg.): Bier in Bayern. Katalog zur Bayerischen Landesausstellung in Kloster Aldersbach, 29. April bis 30. Oktober 2016 (Veröffentlichungen zur Bayerischen Geschichte und Kultur; 65). Augsburg 2015, S. 66–71; Ders.: Der Landesherr als Bierbrauer. Die Wittelsbacher und das Brauwesen in Bayern. In: zur debatte 52 (2022) 1, S. 63–68.
- [2] Gattinger, Karl: Der Landesherr als Bierbrauer. Die Wittelsbacher und das Brauwesen in Bayern (wie Anm. 1), S. 65.
- [3] Joos, Lorenz: Giovanni Antonio Viscardi. In: Historisch-Biographisches Lexikon der Schweiz, Bd. 7: Tinguely–Zyro. Attinger, Neuenburg 1934, S. 273; Lippert, Karl Ludwig: Giovanni Antonio Viscardi 1645–1713. Studien zur Entwicklung der barocken Kirchenbaukunst in Bayern. München 1969.
- [4] Wagner, Markus: Augustiner-Bräu (München). In: Historisches Lexikon Bayerns, publiziert am 11.10.2022. URL: <[https://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Augustiner-Bräu_\(München\)](https://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Augustiner-Bräu_(München))> (21.6.2023).
- [5] Winkler, Richard: Ein Bier wie Bayern. Geschichte der Münchner Löwenbrauerei 1818–2003. Neustadt an der Aisch 2016.
- [6] Winkler, Richard: Der Salvator auf dem Nockherberg. Zur Geschichte der Münchner Paulanerbrauerei und ihres weltberühmten Starkbieres (Veröffentlichungen des Bayerischen Wirtschaftsarchivs; 6). München 2020.
- [7] Behringer, Wolfgang: Die Spaten-Brauerei 1397–1997. Die Geschichte eines Münchner Unternehmens vom Mittelalter bis zur Gegenwart. München 1997.
- [8] Köhler, Jürgen (Bearb.): Historisches Brauereiverzeichnis Deutschland. Stuttgart 2005, S. 360.
- [9] Herrmann, Volker: Die Residenz in Hilpoltstein. Ein glanzvoller Ort der Neuburger und Wittelsbacher Herrschaftsgeschichte (Schriftenreihe des Museums Schwarzes Ross Hilpoltstein; 5). Stadt Hilpoltstein 2012.
- [10] StadtA Hilpoltstein, KA 75, 620/4/2, Alte Nr. 2. Der Band, der im Zeitraum vom 13. Dezember 1617 (Lucie) bis zum 10. Juni 1618 (Sonntag Trinitatis) zwei Quartale umfasste, wurde über die Kopialüberlieferung im Archiv des Weißbierbrauerei Gutmann in Titting eingesehen. Es handelt sich um den zweiten Band einer Rechnungsserie, die Brauverwalter Sebastian Hertzshäuser – er besaß das Bürgerrecht – sorgfältig, getrennt nach Einnahmen („*Einnamb*“) und Ausgaben („*Außgab*“) führte. Zur Zeitberechnung vgl. Grotefend, Hermann: Taschenbuch der Zeitrechnung. 12. Aufl. Hannover 1982.
- [11] Das Dorf ist heute ein Gemeindeteil der Stadt Hilpoltstein.
- [12] StadtA Hilpoltstein, KA 75, 620/4/2, Alte Nr. 9, „*Rechnung vber das Weisse Buer [...] von Reminiscere bis Trinitatis*“ 1622, fol. 1v. – Ich danke Frau Dr. Haberlah-Pohl für die Unterstützung bei der Akteneinsicht im Stadtarchiv Hilpoltstein am 28. Juni 2023.
- [13] StadtA Hilpoltstein, K 173, Nr. 261.
- [14] Zweiter Fastensonntag.
- [15] Sonntag nach Pfingsten.
- [16] 14. September.
- [17] 13. Dezember
- [18] StadtA Hilpoltstein, KA 75, 620/4/2, Alte Nrr. 1, 10, 11, 12 und 16.
- [19] StadtA Hilpoltstein, KA 75, 620/4/2, Nr. 1, Beschwerde vom 15. Februar 1815.
- [20] Unger, Wolfram: Hilpoltstein. In: Körner, Hans-Michael & Alois Schmid (Hrsg.), Martin Ott (Bearb.): Handbuch der Historischen Stätten, Bayern II: Franken (Kröners Taschenbuchausgabe; 325). Stuttgart 2006, S. 226 f.; Wiessner, Wolfgang: Hilpoltstein (Historischer Atlas von Bayern, Teil Franken, I/24). München 1978.

- [21] Zu den Ortsnamen im Altlandkreis Hilpoltstein vgl.: Pfitzinger, Werner: Die Ortsnamen des ehemaligen Altlandkreises Hilpoltstein. Hilpoltstein 2018.
- [22] Bier wurde seit der Antike auch als Heilmittel verwendet. Unlängst hat eine Forschergruppe an der Medizinischen Fakultät der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg sogar entdeckt, dass Bier auch bei Leberbeschwerden eine entzündungshemmende Wirkung haben kann. Der Artikel lautet: „Wer hätte das gedacht: Bier als Medizin – neueste Studie zeigt ausgerechnet für die Leber positive Wirkung“, vgl. Nachrichten von „inFranken.de“, Erlangen 30.04.2021.
- [23] Gemessen nach zehn Kilometern Luftlinie.
- [24] Für das Jahr 1623: StadtA Hilpoltstein, KA 75, 620/9/2, Alte Nrr. 15, 18, 21 und 23.
- [25] Das Ort(h) kann sowohl ein Hohl- und Gewichtsmaß als auch eine Münzeinheit sein.
- [26] StadtA Hilpoltstein, KA 75, 620/9/2, Alte Nr. 15, „*Rechnung vber daß weisse Bierpreuen der Zusam geschlagenen Herren der Gesellschaft, Von Michaelis bis vff Luciae Anno 1623*“, fol. 28v.
- [27] StadtA Hilpoltstein, KA 75, 620/9/2, Alte Nr. 15, fol. 4v und 5.
- [28] Ebenda, fol. 14v.
- [29] Ebenda, fol. 15.
- [30] Cramer-Fürtig, Michael: Landesherr und Landstände im Fürstentum Pfalz-Neuburg. Staatsbildung und Ständeorganisation in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts (Schriftenreihe zur bayerischen Landesgeschichte; 100). München 1995.
- [31] StadtA Hilpoltstein, KA 75, 620/9/2, Alte Nr. 15, fol. 15v.
- [32] Freundliche Auskunft von Herrn Diplombraumeister Alfred Greiner, Sielenbach.
- [33] Wüst, Wolfgang: Bier, Brauereien und Wirtshäuser im Spiegel frühneuzeitlicher Policy-Interessen. In: Jahrbuch der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V. 2022. Berlin 2022, S. 150–164, hier: S. 154.
- [34] Archiv der Brauerei Gutmann, Titting. Undatiertes Gutachten von Gerhart Nebinger zur Hilpoltsteiner Weißbier-Braugesellschaft.



Bücher

- Cartwright, Adam: **Good Honest Ales : 150 Years of Batemans Brewery.**
Amberley Publishing 2023.
96 Seiten
- **Die Geschichte der Brauerei im ehemaligen Zisterzienserkloster Gotteszell – bis in die Neuzeit.**
Aus der Feder eines Klosterschreibers.
[Gotteszell]: Freundeskreis Kloster Gotteszell e. V. 2022. – 22 Seiten
- García Barber, Xavier: **1922-2022 Cien Años de Asociacionismo Cervecerero en España.**
[Madrid]: Ediciones del Azar [2022].
128 Seiten, ISBN 9788495885982 (Angabe im Impressum) / 9788495885920 (Rückseite)
100 Jahre Spanischer Brauerbund
- Kulick, Reinhard: **Eltmanner Brauereien-Geschichte.**
Haßfurt: Historischer Verein Landkreis Haßberge 2023.
150 Seiten, ISBN 9783000744938
Gelungene Darstellung der Geschichte der Brauereien im unterfränkischen Eltman inkl. der eingemeindeten Orte. Gut recherchiert und mit ausführlichem Quellenverzeichnis.
- Schleich, Johann: **Die Bierbrauerstadt Feldbach. Die Villa Hold und Feldbachs wechselvolle Brauereigeschichte. Villa Hold : Luxusvilla – Sparkasse – Stadtgemeindeamt.**
[Feldbach]: Die Neue Stadt Feldbach [2023]
[Herstellung: Vehling Medienservice und Verlag GmbH].
129 Seiten [ISBN 2240002762423]

● Strobel, Baldur: **Unterirdisch. Die historischen Felsenkeller von Lauf.**

Lauf: Fahner Verlag 2023.

147 Seiten, ISBN 9783942251693

Bildband mit ausführlicher Beschreibung der Felsenkeller in der Laufer Altstadt mit vielen Farbfotografien. Wichtiger Beitrag zur lokalen Braugeschichte.

● Wallace, Caroline, Sarah Wood & Jessica Deahl: **Trappist Beer Travels. Inside the Breweries of the Monasteries.** 2nd ed.

Atglen, PA: Schiffer Publishing Limited 2023.

266 Seiten, ISBN 9780764365959

Geck, John A., Rosemary O'Neill & Noelle Phillips (eds.): **Beer and brewing in medieval culture and contemporary medievalism.**

Cham, Schweiz: Springer International

Publishing, Imprint: Palgrave Macmillan 2022.

XVII + 407 Seiten

ISBN 9783030946197 (hbk) / 9783030946203 (e-book)

Darin z. B.: **Verberg, Susan: Reconstructing Medieval Gruit Beer : Separating Facts from Fiction. – Seiten 57-92.**

Aufsätze

● Thömmes, Günther:

Giganten der Biergeschichte :

— **Louis Pasteur.** In : Brauwelt 163 (2023) 20. – S. 502-504.

— **Joseph Pschorr.** In : Brauwelt 163 (2023) 23. – S. 576-578.

Heise, Sibylle: **Hopfenanbau und Bierbrauerei in Hornburg.**

Heimatbuch Landkreis Wolfenbüttel 69 (2023),

Seiten 141-151.

Schneider, Ulrich: **Brauereien Biedenkopf. Vortrag im Hinterlandmuseum Schloss Biedenkopf am 1. Juli 2022.**

Hinterländer Geschichtsblätter. Mitteilungen aus Geschichte und Heimatkunde. Vereinsblatt des Hinterländer Geschichtsvereins 101 (2023) 4, Seiten [121]-124.

● Schützendorf, Henning: **Die Immendorf-Brauerei : ein Zündorfer Brauer gründet ein Kölsch-Imperium.**

Rechtsrheinisches Köln (47 2022), Seiten 200-221.

● Tappe, Heinrich: **Zur Geschichte der Dortmunder Union-Brauerei AG 1868-1948.**

Beiträge zur Geschichte Dortmunds und der Grafschaft Mark 111 : 202/2021 (2022), Seiten [128]-166.

Tschaikner, Manfred: **„Die Kunst der Verderbung des Wassers“ – Die ersten Bierbrauereien in den Herrschaften Bludenz und Sonnenberg in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts.**

Bludener Geschichtsblätter 124 (2020), Seiten 41-52.

Urbanek, Andreas: **Zwei bayerische Braumeister und die zweitgrößte Aktienbrauerei Westpreußens – Die Brauerei Höcherl in Culm.**

Der Westpreuße 74 (2022), Seiten 33-36.

Urbanek, Andreas: **Über das Bierbrauen in Graudenz. Die Geschichte des führenden Unternehmens Kunterstein.**

Der Westpreuße 75 (2023) 2, Seiten 35-38.

Wüst, Wolfgang: **Bier-Kriege in Bayern und Schwaben : zur Finanzierung frühmoderner Kriegsführung – Der Fall Aichach.**

Zeitschrift des Historischen Vereins für Schwaben 115 (2023), Seiten 369-389

Plaß, Uwe: **Das Meller Bier und die Meller Brauerei.**

Osnabrücker Land / Heimat-Jahrbuch 2023 (2023), Seiten 26-36.



¡SALUD HEIDELBERG! LA HISTORIA DE LAS CERVECERÍAS Y TABERNAS EN HEIDELBERG – UNA EXPOSICIÓN DEL ARCHIVO MUNICIPAL DE HEIDELBERG

Volker von Offenberg, Heidelberg

Vom 2.-13. Oktober 2023 wird in der Fakultät für Dokumentationswissenschaften der Universität Complutense, Madrid, eine Ausstellung über das Heidelberger Bier gezeigt. Die Ausstellungspräsentation erfolgt auf Einladung und in Kooperation mit dem Unternehmensarchiv der spanischen Großbrauerei Grupo Mahou-San Miguel, Madrid. Verantwortlich für die Präsentation ist das Stadtarchiv Heidelberg, Leitung Dr. Peter Blum. Inhaltlich basiert sie auf den Veröffentlichungen von Volker von Offenberg:

- *“Prost Heidelberg! Die Geschichte der Heidelberger Brauereien und Bierlokale.” Schriftenreihe des Stadtarchivs Heidelberg, hrsg. v. Peter Blum, Sonderveröffentlichungen Nr. 15, Heidelberg u. a. 2005*
- *“Von der Concession zur Consumption Eine kleine Heidelberger ‘Wirtschafts’-Geschichte”. Schriftenreihe des Stadtarchivs Heidelberg, hrsg. v. Peter Blum, Sonderveröffentlichungen Nr. 24, Heidelberg u. a. 2019.*

Wie kam es zu diesem Ausstellungsprojekt? Das Stadtarchiv Heidelberg ist international außerordentlich gut vernetzt, mit Stadtarchiven, Museen, Wirtschafts- und Firmenarchiven in aller Welt. Dazu trägt auch der Ruf bei, den Heidelberg genießt: das Schloss und die Altstadt, die älteste deutsche Universität, Stadt der Wissenschaft und der Romantik. Das studentische Leben, wie es auch in Werken wie “Alt Heidelberg” oder dem “Student Prince” idealisiert dargestellt wird.

So konnte sich Dr. Blum, der Leiter des Stadtarchivs, über mehrere Einladungen freuen, die Bier-Ausstellung im Ausland zu zeigen. In China waren die Ausstellungsorte Wuxi, Shanghai und Nanjing, wobei allein in der Riesenstadt Nanjing die Ausstellung in mehrere Stadtteile in die Bezirksarchive wechselte. Die Open Air-Ausstellung in der historischen Altstadt von

Nanjing war eine besondere Herausforderung, denn ein heftiger Wind brachte die Ständer mit den Texten und Fotos ins Schwanken.[1]



Der Autor dieses Beitrags mit der Ankündigung der Ausstellung in Nanjing

Die ungarische Version wurde zunächst in Budapest im dortigen Stadtarchiv gezeigt, dann auf Wunsch der Kulturabteilung der deutschen Botschaft in der Budapest Business School. Auf Initiative des österreichischen Honorarkonsuls wanderte dann die Ausstellung in den Nordosten Ungarns, nach Birkenkirchen (Nyíregyháza).

Nun gibt es also eine spanische Version, für die die Text-Tafeln noch einmal aktualisiert wurden. Und wer weiß, wohin die Ausstellung in Zukunft noch exportiert wird. Gute Kontakte auf Archivebene bestehen nach Südamerika, vor allem nach Argentinien und Chile

[1] von Offenberg, Volker: „Cheers Heidelberg!“ in China : Ausstellung in Nanjing über deutsche Braukultur. In : Brauhistorische Mitteilungen 2 (2017) 1, S. 5-8.

Auf den Spuren ehemaliger Brauereien in Schlesien [8]

DIE GESCHICHTE DER BRAUEREI IN SIMMENAU, KREIS KREUZBURG IN OBERSCHLESILIEN

Andreas Urbanek, Nürnberg

EINFÜHRUNG

Als ich vor Jahren in einer Zeitung aus dem Jahr 1869 einen Artikel über die „Brausteuer-Statistik Schlesiens“ fand, stand dort an siebter Stelle, was die Höhe der entrichteten Steuern betraf, die Brauerei des Herrn von Walewski in Simmenau. Im Jahr 1868 entrichtete der Besitzer 3.908 Reichstaler Braumalzsteuer, was bei 20 Silbergroschen pro Zentner einem Verbrauch von 2.600 Zentnern entsprach [1]. Aus dieser Menge konnten damals etwa 5.000 hl Bier erzeugt werden, das dieser Quelle nach hauptsächlich im Stadthauskeller in Breslau zum Ausschank kam. Dreiviertel der Gesamtproduktion der Brauerei sollen dort abgesetzt worden sein.

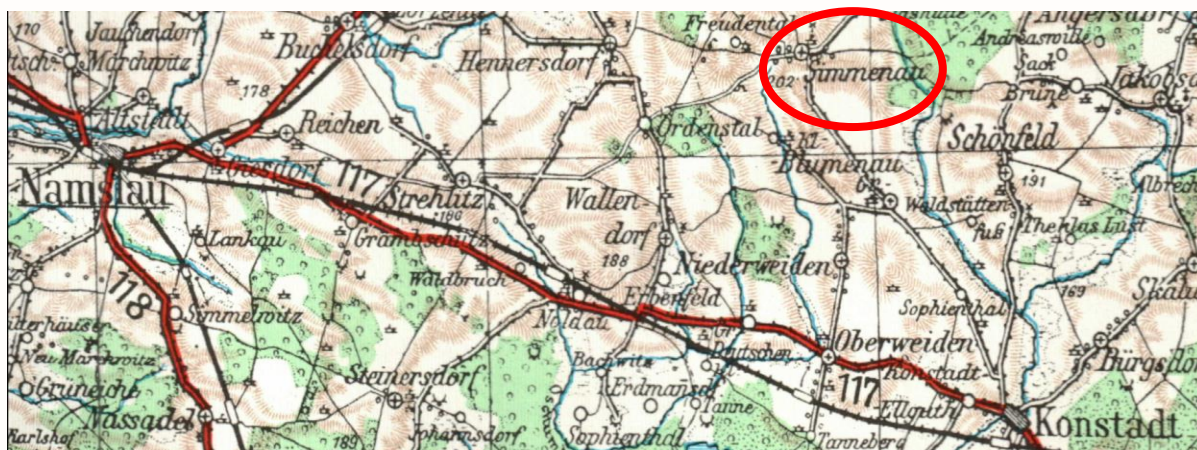


Abb. 1 Ausschnitt einer Landkarte von Schlesien mit dem Dorf Simmenau (Reichsamt für Landesaufnahme, Ende der 1930er Jahre)

Das Dorf macht heute, wie viele andere in dieser Gegend, einen heruntergewirtschafteten Eindruck. Es hat heute ca. 600 Einwohner, im 19. Jahrhundert waren es ca. 1000. Da nach 1989 die großen staatlichen landwirtschaftlichen Betriebe wegen Unrentabilität geschlossen wurden, sind die meisten der dort beschäftigten Arbeiter arbeitslos geworden. Viele von ihnen, die ihr Leben lang nur einfache Tätigkeiten in der Landwirtschaft ausgeübt hatten, fanden keine neue Anstellung mehr und so verfielen die Dörfer dieser Gegend mit den Jahren immer mehr. Abb. 1 zeigt die Lage des Dorfes, ca. 25 km östlich von Namslau.

Wenn man sich dem Dorf nähert, fallen schon von weitem die riesigen Gebäude auf, die sich auf einem Hügel über dem Ort befinden (Abb. 2). Die Einheimischen behaupten, dass es sich hierbei um die Reste einer alten Dampfmühle handelt. Kaum jemand weiß heute, dass die Mühle erst 1923 in den Gebäuden der ehemaligen Brennerei eingerichtet wurde. Noch weniger Menschen wissen, dass die Brennerei erst 1899 in den Räumen der stillgelegten Brauerei ihre Arbeit aufnahm und dass diese Brauerei um die Mitte des 19. Jahrhunderts zu den bedeutendsten in ganz Schlesien gehörte [2].



Abb. 2 Die ehemaligen Brauereigebäude (Foto A. Urbanek)

Das Gut Simmenau gehörte seit 1792 der Familie von Lüttwitz. Zu den Haupteinnahmequellen des Gutes gehörte Schafzucht, doch die Besitzer investierten auch in andere Wirtschaftszweige. In den Jahren 1826 – 1846 gab es dort zum Beispiel eine Glashütte, im Jahr 1845 wird auch eine Brauerei mit Brennerei erwähnt [3]. Diese Brauerei wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sehr erfolgreich und berühmt, aber nicht dank der Besitzer, sondern dank dem Pächter, der sie im Jahr 1847 übernommen hat.

AUGUST HASELBACH

August Haselbach (1820 - 1896) stammte aus Nordhausen am Harz. Dort kam er im Jahre 1820 auf die Welt, siedelte aber 1832 mit seinen Eltern nach Schlesien, die an der Straße zwischen Goldberg und Liegnitz ein Gasthaus pachteten. Offensichtlich hatten sie dabei keine großen finanziellen Erfolge erzielt, denn als August 1834 die Lehrstelle beim Brauer Rothe in Hohendorf antrat, konnte sein Vater für ihn kein Lehrgeld bezahlen. Deswegen musste August statt drei Jahre, wie es sonst üblich war, ein viertes Lehrjahr absolvieren. Nach der Lehrzeit ging er auf Wanderschaft. Wo er seine Kenntnisse erweitert hat, wissen wir nicht, aber als er mit 26 Jahren die Braumeisterstelle in Kaltwasser bei Lüben antrat, beherrscht er bereits die untergärige Brauweise. Er blieb dort nur ein Jahr, denn 1847 bewarb er sich um die Pacht der Brauerei des Herrn von Lüttwitz in Simmenau. In seinem Zeugnis schrieb sein bisheriger Chef, der Herr von Raumer aus Kaltwasser unter anderem: „Ich habe während meiner langjährigen Wirtschaftsführung noch keinen tüchtigeren Mann in seinem Fach und noch keinen braveren Mann in meinen Diensten gehabt.“[4] Das Lagerbier von August Haselbach machte das Dorf Simmenau in kurzer Zeit berühmt. Die Biere erfreuten sich großer Beliebtheit nicht nur in der nächsten Umgebung. August Haselbach heiratete eine Bauerstochter aus Kreuzburg-Ellguth, deren Familie das so genannte „Gasthaus Pietzonka“ mit Ausspannung in Namslau vor dem Krakauer Tor besaß. Dort kam ebenfalls das Simmenauer Bier zum Ausschank und dort sollte er später seine neue Heimat finden. Der Brauereibesitzer Rudolf von Lüttwitz sah natürlich die Erfolge seines Brauers und als er im Jahr

1858 ein neues Schloss bauen ließ, entschloss er sich, auch in die Brauerei zu investieren. Bis 1859 war die Brauerei modernisiert, beeindruckend waren vor allem die großzügig angelegten Gär- und Lagerkeller. Den Antrieb sicherte eine 14 PS starke Dampfmaschine. Jetzt konnte August Haselbach sein wahres Potenzial zeigen. Sein „Lager“ nach Bayerischer Art hatte zwölf Prozent Stammwürze, das Export 18 Prozent und das Bockbier sogar 20 Prozent. Zum Absatzgebiet gehörten neben dem beliebten „Simmenauer Garten“ in Breslau und dem Gasthaus Pietzonka in Namslau unter anderem Kempfen, Ostrowo, Militsch, Schildberg, Rosenberg, Lublinitz, Beuthen, Gleiwitz, Kattowitz, Brieg, Ohlau und Oels. Der Pachtvertrag endete aber 1862 und Freiherr von Lüttwitz verlangte von Haselbach für die neue Pacht so viel Geld, dass dieser resignierte und stattdessen für 6.275 Taler die heruntergekommene Brauerei des Deutschen Ordens in Namslau erwarb [5]. Diese Brauerei war bei der Übernahme in einem schlechten baulichen Zustand. Bei jedem stärkeren Regen wurde sie mit dem Wasser von der Straße aus überflutet. Es gehörten aber auch ein Hopfengarten und eine Schankwirtschaft dazu.

Ob die Familie von Lüttwitz bereut hat, dass sie so einen guten Fachmann verlor, wissen wir nicht. Die Simmenauer Brauerei war ja zumindest in den nächsten Jahren noch weiterhin erfolgreich. Als sie 1899 wegen Unrentabilität geschlossen wurde, hat die Namslauer Brauerei von Albrecht Haselbach jährlich um die 100.000 hl Bier abgesetzt und war die größte im ganzen Landkreis.

DER SIMMENAUER KELLER IN BRESLAU

Nach dem Weggang von August Haselbach hat Rudolf von Lüttwitz wahrscheinlich selbst die Brauerei geführt. Im Jahr 1863 gelang es ihm für die Zeit von sechs Jahren den „Stadthauskeller“ im neu erbauten Rathaus in Breslau zu pachten (Abb. 3). Die Pacht betrug 4.200 Reichstaler jährlich. Dieses Lokal wurde dann auch als „Simmenauer Keller“ bezeichnet. Um das Bier immer kühl zu halten und zu servieren, ließ Rudolf von Lüttwitz einen Eiskeller in der Odervorstadt bauen [6] (Abb. 4). Das Geschäft lief dort anfangs sehr gut. Allein am ersten Tag (31.12.1863) hat man etwa 50 hl Bier abgesetzt und sogar die Polizeistunde wurde für das Lokal an diesem Tag ausgesetzt.



Abb. 3 Der Stadthauskeller im neuen Rathaus zu Breslau (Smolak Marzena „Gdzie się bawili Wrocławianie w pierwszej połowie XIX wieku“ Muzeum Miejskie Wrocławia, Wrocław 2003, S. 56 „Wo sich die Breslauer in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts vergnügten, Städtisches Museum Breslau, Wrocław 2003, S. 56)

In den folgenden Jahren wurde der Absatz allerdings immer geringer. Die Räume waren schlecht belüftet und die hygienischen Verhältnisse ließen zu wünschen übrig. 1866 verkaufte Rudolf von Lüttwitz das ganze Gut und die Brauerei dem Peter von Walewski. Er übergab ihm auch mit der Genehmigung des Stadtrates den Pachtvertrag für den Simmenauer Keller. Zum Zeitpunkt des Verkaufs lagerte in dem Eiskeller in der Breslauer Odervorstadt Bier im Wert von 10.140 Reichstalern [7].

Der neue Besitzer verkaufte im Stadthauskeller in den ersten Jahren fast die ganze Produktion der Brauerei. Im Jahr 1868 waren es etwa 4.500 hl Bier, ein Jahr später etwa 5.700 hl [8], 1876 aber nur noch 2.581 hl [9], trotz Modernisierungsmaßnahmen, die im Jahr 1875 die Prager Firma Noback & Fritze durchgeführt hat [10]. Damals wurde unter anderem eine neue mechanische Malzdarre installiert [11].

Als der Pachtvertrag ausgelaufen war, hat von Walewski sich nicht mehr um das Lokal beworben. Kurze Zeit später verkaufte er das Gut und die Brauerei an Joseph Joachim Freiherr von Huppmann-Valbella.

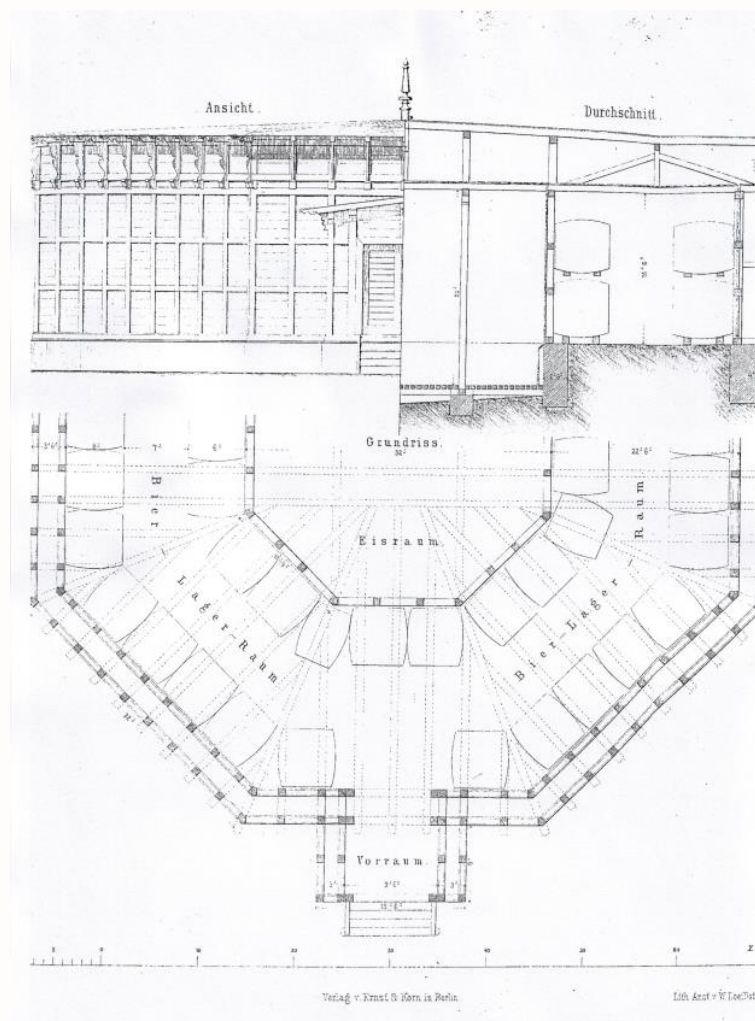


Abb. 4 Plan des Eiskellers, entworfen und gebaut durch den Breslauer Zimmermeister Jeglinsky für den Brauereibesitzer von Walewski in Simmenau. (Schlesinger, Isidor: „Der Eiskellerbau in Massiv- und Holzkonstruktion“. Verlag von Ernst & Korn, Berlin 1864).

Es ist unklar, ob sich dieser Eiskeller in Simmenau oder in der Breslauer Odervorstadt befand. Es ist ebenfalls nicht ausgeschlossen, dass es sowohl einen Eiskeller in Simmenau als auch einen in Breslau gab, denn 1877 gab es in Simmenau einen Eiskellerbrand.

DAS ENDE DER BRAUEREI

Der Baron von Huppmann-Valbella konzentrierte den Bierabsatz nicht mehr nur auf die Stadt Breslau, sondern versuchte sein Bier auch an anderen Orten abzusetzen. Acht Pferdegespanne lieferten das Bier zu den Kunden in der nächsten Umgebung und zum nächsten Bahnhof. Aus dieser Zeit sind Niederlassungen in Militsch, Oels und Carlsruhe bekannt (Abb. 6 und 6).



Abb. 5 Porzellanverschlüsse für Bierflaschen aus der Brauerei Simmenau und aus den Niederlassungen in Militsch und Oels

(links u. Mitte: ehemalige Sammlung Ludwik Kulka, Legnica, PL; rechts: Sammlung Piotr Hytkowski, Świdnica, PL)



Abb. 6 Anzeige im Oppelner Kreisblatt vom 18. September 1884

Unvergesslich in der ganzen Gegend war der Grossbrand des Eiskellers im Jahr 1877. Der Keller war oberirdisch in Holzbauweise angelegt und voll mit Bier. Es mussten Feuerwehren aus Konstadt und Namslau anrücken und nachdem der Brand gelöscht war, gab es ein großes Durstlöschen der Feuerwehrlaute.

Das Bier aus der Brauerei, in die seit Jahren nicht mehr investiert wurde, verkaufte sich mit der Zeit immer schlechter. Die 1895 eröffnete Niederlassung der Firma in Beuthen [12] musste bereits 1897 wieder geschlossen werden [13]. Nach dem Tod von Joseph von Huppmann-Valbella stellte seine Witwe im Jahr 1899 die Bierproduktion ein und richtete in den Räumen eine Brennerei ein. Eine alte Postkarte zeigt die Brauerei kurz vor ihrer Stilllegung (Abb. 7). Die Firma „Simmenauer Dampfbrauerei Baron von Huppmann-Valbella“ ist aber erst Ende 1906, oder Anfang 1907 erloschen [14]. Die Abb. 8-10 zeigen den heutigen Zustand der Gebäude.



Abb. 7 Alte Postkarte mit der Ansicht der Brauerei (Sammlung Jacek Jakubiec, Szczecinek PL)



Abb. 8 Auffahrt zur Brauerei (Foto A. Urbanek)



Abb. 9 Die ehemaligen Brauereigebäude um das Jahr 2000 (Foto A. Urbanek)



Abb. 10 Langgestreckter Bau mit unbekannter Funktion, vielleicht das Kellergebäude, um das Jahr 2000. Die großen Kelleranlagen unter den Gebäuden werden heute für die Züchtung von Champignons genutzt. (Foto A. Urbanek)

VERZEICHNIS DER DEUTSCHEN UND POLNISCHEN ORTSNAMEN

Beuthen – Bytom
 Breslau – Wrocław
 Brieg – Brzeg
 Carlsruhe - Pokój
 Gleiwitz - Gliwice
 Goldberg – Złotoryja
 Hennersdorf – Woskowice Górne
 Hohendorf - Wyszki
 Kaltwasser – Zimna Woda
 Kattowitz - Katowice
 Kempen - Kępno
 Konstadt - Wolczyn
 Kreuzburg – Kluczbork
 Kreuzburg-Ellguth – Ligota Kluczborska
 Liegnitz – Legnica
 Lublinitz - Lubliniec
 Militsch - Milicz
 Namslau – Namysłów
 Oels - Oleśnica
 Ohlau - Oława
 Ostrowo – Ostrów Wielkopolski
 Rosenberg - Olesno
 Schildberg - Kazanów
 Simmenau – Szymonków

QUELLEN UND ANMERKUNGEN

- [1] Mittheilungen über das deutsche Hopfen-, Malz- und Braugeschäft 1 (1869) vom 4. März.
- [2] Sygusch K.: Brauerei Simmenau. In : Heimat-Kalender des Kreises Kreuzburg OS. 11 : 1935 [1934], S. 83.
- [3] Knie, J. G.: Alphabetisch-statistisch-topographische Uebersicht der Dörfer, Flecken, Städte und andern Orte der Königl. Preuss. Provinz Schlesien. Breslau 1845, S. 637.
- [4] Aus der Geschichte der alten Brauerfamilie Haselbach. In : Der Bayerische Bierbrauer 19 (1936) 43, S. 7-8.
- [5] Haselbach, Albrecht: Goldene Jugend in Namslau. In : Hupka, Herbert: (Hrsg.): Meine Heimat Schlesien : Erinnerungen an ein geliebtes Land“. Langen-Müller, München 1980, S. 161-174.
- [6] Schlesinger, Isidor: Der Eiskellerbau in Massiv- und Holz-Construction sowohl in- wie über der Erde. Verlag von Ernst & Korn, Berlin 1864, S. 14.
- [7] Sobel, Grzegorz: Piwnice pod nowym ratuszem [Die Keller unter dem neuen Rathaus]. In : <www.smaki.wroclawia.pl/stadthauskeller> (Internetseite nicht mehr abrufbar)
- [8] Allgemeine Hopfen-Zeitung 10 (1870) 100, S. 398.
- [9] Allgemeine Hopfen-Zeitung 18 (1878) 75/76, S. 296.
- [10] Holub, Petr & Milan Starec: Noback vs. Novak : stavitele pivovaru [Noback vs. Novak : Erbauer von Brauereien]. Česke vysoke uceni technicke v Praze, Vyzkumne centrum prumysloveho dedictvi Fakulty architektury, Praha 2019, Beilage mit einem Kundenverzeichnis der Firma.
- [11] Allgemeine Hopfen-Zeitung 17 (1877) 1, S. 8.
- [12] Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 35 (1895) 63, S. 965.
- [13] Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 37 (1897) 54, S. 901.
- [14] Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 47 (1907) 28, S. 296.



WERBEANZEIGEN AUS ALTEN ADRESSBÜCHERN

II. DETMOLD


Zusammengestellt von Klaus-P. Gilbertz

Brauerei Neuer Krug
(H. Dütemeyer)
Restaurant und Flaschenbier-Geschäft
liefert auf Bestellung Flaschenbier, Bock-, Export- und
Lagerbier frei ins Haus.

Aus: Adreßbuch der
Residenzstadt Detmold.
Detmold: Verlag der
Hinrichs'schen
Hofbuchhandlung
1884.

— 72 —

**Actien-Bierbrauerei
Falkenkrug**
zu Falkenkrug bei Detmold.
Prämiiert 1877 und 1881. Staats-Medaille 1881.

Singetragene  Schutzmarke.

Lager-, Export- und Bockbier.
Eigene Mälzerei.

Kellereien und Niederlagen:
in Hameln bei Herrn **C. S. Dose**, Hotel und Restauration
„Bremer Schlüssel“ in schönster Lage der Stadt, am Wasserfall
und Quai der Weser,
in Bielefeld Liebereistraße im **Werfeld'schen Hause**,
„ „ bei Herrn **F. Meyerarndt**, für Flaschenbier,
in Pymont bei Herrn **G. Baumbach**,
in Lemgo bei Herrn **W. Rößing**,
in Münster bei Herrn **F. Helmich**,
in Düsseldorf bei Herrn **L. Bloem**, Herzogstraße 18,
in Osnabrück bei Herrn **Ed. Lochmann**.

Sendungen per Eisenbahn von mindestens 100 Centner in
besonders eingerichteten Waggons, welche im Sommer mittelst
Eis gekühlt und im Winter geheizt werden.

Aus: Adreßbuch der Residenzstadt Detmold. 2. Aufl.
Detmold: Verlag der Hinrichs'schen
Hofbuchhandlung 1887.

**Actien-Bierbrauerei
Falkenkrug**
zu Falkenkrug bei Detmold
größte Brauerei des Lippischen Landes
gegründet 1873 mit ca. 9000 Hectoliter jährlich.
Jetziger Absatz ca. 55000 Hectol. jährlich.

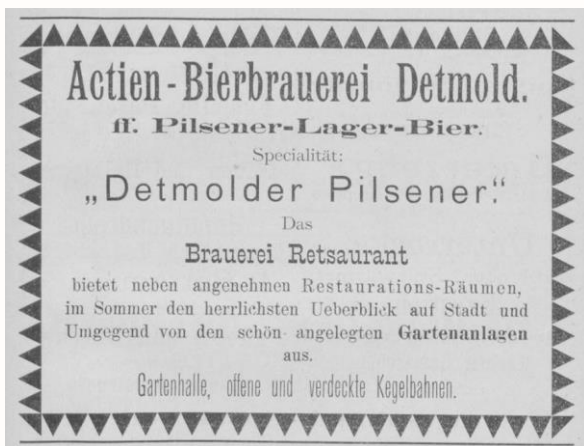
Prämiiert 1877 auf der Genève-Ausstellung in Deland mit dem Gros-Diplom.	Prämiiert 1881 auf der Genève-Ausstellung in Deland mit der höchsten Staats-Medaille u. der höchsten Medaille.	Prämiiert 1895 auf der Lachaux-Ausstellung des Deutschen-Gewerblich- Verbandes in Bernen mit der Silbernen-Medaille.
---	--	--

empfiehlt

ihre als vorzüglich anerkannten
**hellen und dunklen
Lagerbiere.**

Kellereien und Niederlagen
in
Pymont, Hameln, Hannover, Cassel, Münster i. W.,
Düsseldorf, Bielefeld, Herford,
Lemgo, Steinheim i. W., Neuhaus, Bremen und
Langwedel.

Aus: Adressbuch für das Fürstenthum Lippe.
Detmold: Meyersche Hofbuchdruckerei 1901.



Aus: Adreßbuch der Residenzstadt Detmold. 5. Aufl.
Detmold: Verlag der Hinrichs'schen
Hofbuchhandlung 1897.

Aus: Adreßbuch der Residenzstadt Detmold. 6. Aufl.
Detmold: Verlag der Hinrichs'schen
Hofbuchhandlung 1904.



Jubiläen und Gedenktage

Jubiläen und Gedenktage 2023

Nachtrag
(komplette Liste siehe Brauhistorische Mitteilungen 8 (2023) 1, S. 22)

Unternehmen

300 Jahre

- Amberg – Raigering: Brauerei Sterk

175 Jahre

- Forchheim: Brauerei Greif



Fragen zu Objekten der Braugeschichte

A) Von der Brauerei Joh. Nep. Hausner in Polling (bei Mühldorf, Oberbayern) ist nur die abgebildete Literflasche bekannt. Die Flasche ist um 1910 hergestellt worden.

Wer kann uns etwas über diese Brauerei berichten?



B) Auch über die Flaschen auf dem linken Foto ist wenig bekannt. Sie sind auch aus der Zeit um 19910 und vertikal beschriftet mit „Klosterbier unverkäuflich“ (Abb. unten). Auf dem Porzellanverschluss befinden sich die Initialen „NL“ oder „LN“ (Abb. unten). Die Frage ist, welche (Kloster-) Brauerei nutzte diese Flaschen?



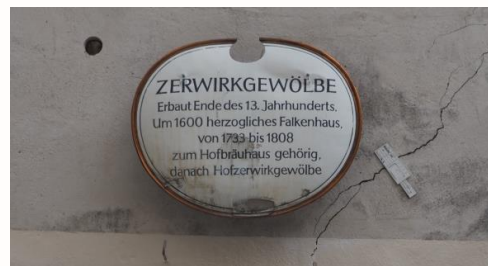


ZERWIRKGEWÖLBE, MÜNCHEN

Mitten in der Münchner Altstadt, Ecke Sparkassen- und Ledererstraße, hat sich ein altes Gebäude erhalten, das offensichtlich nicht als Wohnhaus genutzt worden ist. Es handelt sich um Münchens zweitältestes Gebäude, heute als „Zerwirkgewölbe“ bezeichnet. Das 1264 gebaute Haus hat im Laufe seiner gut 750jährigen Geschichte sehr unterschiedliche Nutzungen erfahren, um 1600 war es herzogliches Falkenhaus, danach kurfürstliches Brauhaus (bis 1709) und von 1733 bis 1808 Nebengebäude des Hofbräuhauses. Später waren hier die Wildmetzger zu Hause (Zerwirken = Zerlegen von Wild). In den letzten Jahrzehnten wurde es von unterschiedlichen Betreibern gastronomisch genutzt. Seit 2019 steht das Gebäude leer, es ist zudem dringend sanierungsbedürftig. Die Immobilienverwaltung des Freistaats Bayern sucht Interessenten für eine neue Verwendung. (gi)



Das 1264 erbaute Gebäude (Zerwirkgewölbe) in der Münchener Innenstadt



Links und rechts unten: Fresko an der Ledererstraße mit der Inschrift: „Erbaut 1264 unter Herzog Ludw. d. Strengen bis 1708 churfürstl. Bräuhaus dann Hof-Zerwirkgewölbe“

Rechts oben: Schild an der Lederstraße mit der Inschrift: „Zerwirkgewölbe. Erbaut Ende des 13. Jahrhunderts. Um 1600 herzogliches Falkenhaus, von 1733 bis 1808 zum Hofbräuhaus gehörig, danach Hofzerwirkgewölbe“
(alle Fotos: KP Gilbertz, 10.05.2023)

BRASSERIE LA CHAPELLE-SOUS-ROUGEMONT

Das Dorf Lachapelle-sous-Rougemont liegt im Norden der Burgundischen Pforte zwischen Belfort und Mühlhausen (Mulhouse) im Département Territoire de Belfort im Osten Frankreichs. Bekannt wurde es vor allem durch seine Brauerei. Die 1805 von François Grisez gegründete Brauerei wurde 1830-1835 an den westlichen Ortsrand verlegt. Das Unternehmen blieb im Besitz der Familie Grisez und entwickelte sich gut. Betrag der Ausstoß 1901 nur 3.500 hl, so betrug er 1926 schon 35.000 hl. 1930 wurde eine GmbH gegründet, Geschäftsführer waren Jean Grisez und sein Schwager Pierre Jaminet. 1953 ging die Brauerei an eine Aktiengesellschaft über, blieb aber im Familienbesitz. 1959 war der Absatz auf 22.00 hl gesunken, 1960 fusionierte die Brauerei mit „Grandes Brasseries et Malteries de Colmar“ und wurde 1962 stillgelegt. Heute sind in den Gebäuden Wohnungen untergebracht. Der auf einer alten Postkarte gut sichtbare Schornstein ist verschwunden. Im Mai 2023 stand der Gebäudekomplex zum Verkauf. (g)

Quellen:

- <<https://www.lachapelle-sous-rougemont.fr/decouvrir/brasserie-de-lachapelle.htm>>
- Annuaire des Brasseurs & des Malteurs de 1901. Dir.: Georges Gras. Chez l'Auteur, Valenciennes [1901].
- Annuaire de la Brasserie. Édition 1926. Grau, Nerfi & Cie., Lille 1926.
- Internationales Firmenregister der Brauindustrie / Registre International des Brasseurs / International Brewers' Directory. 5th ed. Verlag für Wirtschaftsliteratur G.m.b.H., Zürich 1959.



oben: Die an der Dorfstraße gelegenen langgestreckten Gebäude der ehemaligen Brauerei, im Vordergrund das Schild „A vendre“ (Zum Verkauf) (Fotos: KP Gilbertz, 06.05.2023)



links: Das ehemalige Sudhaus, heute Wohnungen



rechts: Der Eingang zum Keller, rechts neben dem Sudhaus



Ansicht der Brauerei Lachapelle-sous-Rougemont, ca. 1920er Jahre, links die Gleise der nach Belfort führenden Schmalspurbahn (Postkarte, Privatbesitz gi)

BRAUEREI ZUM STRAUSS, BIBERACH

Die rechts abgebildete Postkarte zeigt einen großen Trauerzug durch die Innenstadt von Biberach, der von vielen Schaulustigen gesäumt wird. Es handelt sich um das Begräbnis von Matthias Erzberger, Zentrumspolitiker und Reichsfinanzminister a. D., am 31. August 1921, der von Mitgliedern einer rechtsterroristischen Vereinigung ermordet worden war.



Postkarte 1921 (Sammlung gi)

Im Hintergrund ist das Wirtshaus der Brauerei zum Strauß zu erkennen, Adresse: Consulengasse 16. Die Brauerei ist ca. 1948 stillgelegt worden und war bis dahin im Besitz der Familie Gerster. 1994 fiel das Haus einem Großbrand zum Opfer.[1] Es wurde durch einen Neubau ersetzt. Urheber der Fotografie ist der Biberacher Fotograf Schönhagen (Namenszug unten rechts. (gi)

[1] Schwäbische Zeitung vom 28.11.1994.

Dank an *Dr. Widmaier, Landesamt für Denkmalpflege BW* und *Martin Röther, Friedrichshafen* für wertvolle Informationen.



Museen und Ausstellungen

Greiz

Sonderausstellung „**Bier – Hopfen und Malz, Gott erhalt's. Die Tradition des Bierbrauens in Greiz**“.

Ort: Unteres Schloss Greiz, Burgplatz 12, 07973 Greiz

Dauer: 12.03. bis 15.10.2023

Öffnungszeiten: Di bis So 10 bis 17 Uhr

Kontakt und Infos: Museen der Schloss- und Residenzstadt Greiz, Burgplatz 12, 07973 Greiz

Telefon: +49 3661 703410,

E-Mail: museum@greiz.de

<<https://www.greiz.de/tourismus-kultur/museen/ausstellungen>>

Ort: Maison de l'Imprimerie / Druckereimuseum.
Rue Verte 1b, 6530 Thuin, Belgien

Dauer: 13.06 bis 23.09.2023

Öffnungszeiten: Mi-Fr 9 bis 17 Uhr, Sa 9 bis 16 Uhr, 1. So im Monat 13 bis 18 Uhr

Eintritt frei

Infos: Tel. +32-71595970

<maison-imprimerie.net>

Bericht über diese Ausstellung:

Das Bier im Bild. In : Musée brassicole des deux Luxembourg Newsletter Nr. 32 (2023). – S. 7-9.

<http://luxem.beer/files/2023/newsletter_32-DE-230706.pdf>

Traunstein

Am 16.04.2023 wurde das **Brauereimuseum des Hofbrauhauses Traunstein** eröffnet. Das neue Museum bietet Wissenswertes zum Thema Bier, zur Geschichte und Bedeutung des bayerischen Brauwesens und der Bierkultur, sowie eine Zeitreise durch 400 Jahre Brauereigeschichte.

Ort: Hofbräuhaus Traunstein, Josef Sailer GmbH & Co. KG, Hofgasse 6, 83278 Traunstein

Infos: Tel. +49-(0)861-988 66 0

<www.hb-ts.de/aktuelles>

Dortmund

Sonderausstellung „**Brauereiwelten – Einblicke in die Arbeitsalltage des 20. Jahrhunderts**“

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

Dauer: 24.06. bis 30.12.2023

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

Eintritt frei

Infos: Tel. 0231 8400200

<<http://brauereimuseum.dortmund.de>>

Thuin / Belgien

Sonderausstellung „**L'image de la bière / Das belgische Bier im Bild**“.

Die Welt der Bierwerbung anhand einer Auswahl von Druckobjekten inklusive der verschiedenen Drucktechniken von 1900 bis heute.

L' image de la bière de la Belgique en Belgique

Techniques d'impression

13.06.2023 > 23.09.2023

Exposition accessible du mardi au vendredi de 9h à 17h
le samedi de 9h à 16h
le premier dimanche du mois de 13h à 18h

Maison de l'Imprimerie
Rue Verte 1b - 6530 Thuin
0032 71 59 59 70
maison-imprimerie.net

Issum

Dauerausstellung zur **Braugeschichte Issums**, insbesondere zur Brauerei Diebels.

Ort: His-Törchen, Herrlichkeit 7, 47661 Issum

Öffnungszeiten: Di-Do 8:30 bis 12:30 und 14 bis 15:30 Uhr, Fr 8:30 bis 12:30 Uhr, So 15 bis 17 Uhr

Eintritt frei

Infos: Tel. 02835-1024

<<https://www.issum.de/kultur-tourismus/sehenswertes/historisches/his-toerchen>>

Fürstenwalde

Brauereimuseum Fürstenwalde. Die Dauerausstellung im historischen Ratskeller informiert über die lange Brautradition der Stadt Fürstenwalde.

Ort.: Brauereimuseum Fürstenwalde, Am Markt 1, 15517 Fürstenwalde

Weitere Infos: Tel. Tel.: 03361 377 36 89

<<https://brauereimuseum-fuerstenwalde.de/>>

Saarbrücken**Vom Stiefel zum Zwickel.**

Zur Brauereikultur in St. Johann Rundgang mit Dipl.-Geograph Markus Philipp zur Braugeschichte von St. Johann mit einer Kurzbesichtigung der Brauerei Bruch in der Scheidter Straße, inkl. Umtrunk.

Termin: Sa 26.08.2023, 14:30 bis 17:30 Uhr

Dauer: ca. 3 Std.

Kosten: 8,- € (erm. 6,-€), zzgl. Umtrunk 4,- € pro Person, Gruppenbuchungen möglich

Treffpunkt: Saarbrücken, Scheidter Straße 24-42, großes Tor Brauerei Bruch

Haltestelle: Ernst-Wagner-Weg, Saarbrücken

Anmeldung nicht erforderlich

Dongen / Niederlande

Am Freitag, den 24. März 2023, wurde in der Brauerei De Opener in Dongen (Brabant, Niederlande) das Musée de Procees feierlich eröffnet. Es handelt sich dabei um eine Art kleines Museum, in dem mehr als 6.300 Bieröffner ausgestellt sind, die der ehemalige Vorsitzende der BAV (Brouwerij-Artikelen Verzamelaars) Paul Procees, gesammelt hat.

<<https://www.youtube.com/watch?v=gaVuEBJyOvY>> (BAV Journaal 40 (2023) 2, S. 21).

Aldersbach

„Wirtshaussterben? Wirtshausleben!“, die Ausstellung, die vom 30.04.2022 bis zum 11.12.2022 im Haus der Bayerischen Geschichte in Regensburg zu sehen war, ist nun in das Brauereimuseum „Bräuseum“ in Aldersbach umgezogen und kann dort in den kommenden 5 Jahren besucht werden.

Öffnungszeiten: Do-So 12 bis 17 Uhr

Eintritt: 3 Euro

Info:

<<https://www.aldersbacher.de/events/ausstellungen/>>

VeranstaltungenWürzburg - Heidingsfeld

Führung durch den Ehlerskeller, dem letzten historischen Bierkeller in Heidingsfeld.

Termin: am Tag des offenen Denkmals 10.09.2023, 10:30 und 13 Uhr

Eintritt frei

Tag des offenen Denkmals

Das komplette Programm ist einzusehen unter

<<https://www.tag-des-offenen-denkmals.de/programm>>



Kirchberger Bier – Erinnerungen an eine kleine Brauerei im Hunsrück

Klaus-P. Gilbertz

Kunz, Jürgen F.: **Kirchberger Biertradition und die Bierbrauerei Fuchss. Eine Spurensuche.**

Beilngries: Jürgen F. Kunz 2022.

143 Seiten, 18 Euro

Bestellungen: j.f.kunz@t-online.de

Das Buch beschreibt die Geschichte der Familie Fuchss und des mit ihr unmittelbar verbundenen Kirchberger Brauhauses, einer kleinen Landbrauerei im Städtchen Kirchberg auf den Höhen des Hunsrücks in Rheinland-Pfalz. Der Autor ist ein Nachkomme (Jahrgang 1935) der verzweigten Familie Fuchss, der die Geschichte seiner Familie detailliert beschreibt und mit vielen Originalfotografien illustriert. Wie so oft, war es auch hier so, dass vieles aus der Familiengeschichte (Möbel, Fotoalben, Bücher, Dokumente) achtlos entsorgt wurde. Wie der Autor schreibt, fiel vieles „Ende der [19]50er Jahre einem Aufräumexzess in der Familie anheim“. Doch durch einen Zufall fiel dem Autor ein Konvolut Geschäftsbücher in die Hände, die im Keller einer Verwandten aufgefunden wurden. Dieser Zufallsfund erweist sich als Glücksfall für die Brauereigeschichte, weil somit die finanzielle, personelle und betriebswirtschaftliche Entwicklung einer kleinen Landbrauerei von 1857 bis kurz vor ihrer zu ihrer Stilllegung 1972 dokumentiert werden kann. Erhalten sind z. B. das Haupt-Journal von 1857 bis 1901, das Journal der Firma Gebr. Fuchss von 1908-1912, das Hauptbuch von 1914-1921 und weitere Geschäftsbücher (Fracht, Versand, Bilanzen, Schriftverkehr, Rechnungen, Lieferungen) bis 1967.

Sie geben Einblick in den Kundenstamm der Firma, über Bierlieferungen, Zulieferbetriebe, Steuern, Arbeiter und Angestellte, Bierausstoß u.a. Dem Kapitel zur Familien-Genealogie folgen einige Kapitel zur Brauereigeschichte. Diesen liegt der erwähnte Fundus an Daten und Informationen

zugrunde. Einem Rundgang durch das Städtchen Kirchberg mit seinen alten Gastwirtschaften, die meist mit Fuchss-Bier beliefert wurden, ist ein weiteres Kapitel gewidmet.



Das Buch ist ein rundum gelungenes Beispiel für die Geschichte einer ländlichen Familienbrauerei aus der Sicht eines Familienmitglieds und eines Zeitzeugen, der sich selbst noch an die letzten 30 Jahre der Brauerei erinnern kann. Seine Schilderungen sind mit eigenen Erinnerungen und Anekdoten angereichert. Das im Selbstverlag erschienene Buch ist vorbehaltlos allen zu empfehlen, die sich für Brauereigeschichte interessieren. Die verwendeten, originalen Geschäftsunterlagen befinden sich nun im Besitz des Heimathauses in Kirchberg.



Nachrichten aus dem Brauwesen

Schiltigheim

In der Nacht vom 31. Januar auf den 1. Februar musste der symbolträchtige Schornstein, der mit seinen 39 Metern die ehemalige Brauerei Fischer am Ortseingang von Schiltigheim überragte, abgerissen werden.

Während der Renovierung des Geländes sank der Schornstein zwei Meter tief in den Boden und drohte auf die Baustelle in der Umgebung zu stürzen. Angesichts der drohenden Gefahr musste ein Teil der Nachbarschaft evakuiert werden, und in der Nacht entfernte ein Roboter auf einer Gondel einen Ziegelstein nach dem anderen vom Schornstein, der heute nur noch zwei Meter hoch ist.

Der Einsturz ist wahrscheinlich auf die vielen unterirdischen Gänge zurückzuführen, die früher dazu dienten, das Bier während seiner Reifung kühl zu halten. Laut der Stadtverwaltung wurden sie zugeschüttet, aber es ist nicht unwahrscheinlich, dass einige vergessen wurden. Der gegen Ende der 1830er Jahre erbaute Kamin stand unter Denkmalschutz und sollte nach der Renovierung des Geländes durch Cogedim erhalten bleiben, doch angesichts der Gefahr, die er darstellte, gab die regionale Direktion für kulturelle Angelegenheiten ihre Zustimmung zur Demontage. Allerdings wurden bereits seit zwei Monaten Renovierungs- und Konsolidierungsmaßnahmen durchgeführt.

(Bière Magazine No. 119, 2023)

Unna

Auf einer Baustelle in der Unnaer Innenstadt, an der Schmalen Straße, einer Gasse, die Bahnhof- und Schäferstraße verbindet, sind die Grundmauerreste der Gewölbe ehemaliger Lagerkeller der 1880 stillgelegten Brauerei Ulmcke aus dem 19. Jahrhundert freigelegt worden. Auf dem Grundstück befindet sich noch heute eine Gastwirtschaft, das alte Haus wurde allerdings 1979 abgerissen.

(Ruhr Nachrichten / Lünen, 04.10.2022)

Kasendorf

Bürgermeister Norbert Groß möchte das ehemalige Kommunbrauhaus des Marktes Kasendorf sanieren und wieder in Betrieb nehmen. (Bayerische Rundschau. 17.02.2023)

Güstrow

Ein Güstrower Verein („Original-Güstrower Kniesenack“) braut wieder „Kniesenack“, wie es heißt „nach geheimem Traditionsrezept“. Nach 50 Jahren ist dieses dunkle, starke Güstrower Traditionsbier nun wieder auf dem Markt. Eine eigene Schaubrauerei ist geplant.

(Güstrower Anzeiger, 10.03.2023; Ostsee-Zeitung / Rostock, 09.06.2023)

Gotha

Die Vorsitzende des Beirates und Mehrheitsgesellschafterin der Oettinger Brauerei GmbH, Pia Kollmar, hat den Dokumentenbestand der ehemaligen Arnoldischen Bierbrauerei der Stadt Gotha übergeben. Der Sammlungsbestand umfasst etwa 60 Kontobücher aus dem Zeitraum 1916 bis 1945, sowie etwa drei laufende Meter Einzelakten, die Finanzen der Arnoldischen Brauerei betreffend, als auch Geschäftskorrespondenzen mit anderen Thüringer Brauereien, Hypotheken und Pachtverträge. Die Schriftstücke seien in der Brauerei gefunden und bisher aufbewahrt worden.

(Thüringische Landeszeitung / Gotha, 25.03.2023)

Hamburg

Der Denkmalverein setzt sich für den Erhalt eines Wandmosaiks aus den 1960er Jahren aus. Das Mosaik schmückte das Treppenhaus der inzwischen abgerissenen Holsten-Mitarbeiterkantine. Es wurde beim Abbruch des Gebäudes im Jahr 2022 auf Wunsch der Denkmalschützer gerettet, d. h. aus der Wand geschnitten und fachgerecht zwischengelagert. Es zeigt einen Braumeister, der einen Schalter betätigt, vor einer für die damalige Zeit modernen Brauerei-Anlage, während auf einem Förderband neben Braukesseln und Abfüllanlage volle Flaschen

weitertransportiert werden. Damit das interessante Stück Brauereigeschichte einen neuen Platz findet, sind Interessenten gesucht. (Hamburger Morgenpost, 08.04.2023; Hamburger Abendblatt, 05.04.2023)

München

Denkmalschützer sehen einige der wenigen noch erhaltenen, traditionellen Bierkeller im Stadtteil Haidhausen in Gefahr. Durch den Bau der zweiten Stammstrecke der S-Bahn durch den Untergrund von München seien insbesondere die Keller von Eberl-Bräu, Kappler-Bräu und Thorbräu gefährdet. (Münchner Merkur, 30.05.2023)

Schweiz

Zum ersten Mal nach 30 Jahren ist die Zahl der Braustätten in der Schweiz wieder gesunken. Während 1991 nur noch 32 Brauereien Bier herstellten, waren es 1278 im Jahre 2021. Die Schweiz wurde zum Land mit der größten Brauereidichte in Europa. Im Jahre 2022 waren es aber nur noch 1179 Brauereien. Die Gründe sind vielfältig: Preissteigerungen für Rohstoffe und Energie als Folge des Ukraine-Kriegs, aber auch eine gewisse Marktsättigung und Konsolidierung. (Neue Zürcher Zeitung, 20.06.2023)

Frankfurt

Der Denkmalbeirat der Stadt Frankfurt am Main hat sich für einen Erhalt des 1968 eingeweihten Sudhauses der Binding-Brauerei, damals das größte in Europa, ausgesprochen. Das Landesamt

für Denkmalpflege hat eine Unterschutzstellung allerdings abgelehnt. Die Stadt will nun andere Möglichkeiten prüfen, die einen Erhalt des Sudhauses möglich machen könnten. (Frankfurter Rundschau, Ausg. Darmstadt, 03.08.2023)

Tallinn

Das Fußballstadion in Tallinn, der Hauptstadt Estlands, ist nach dem belgischen Bierbrauer A. le Coq benannt. Dieser gründete 1807 eine Handelsgesellschaft in London. Die Gesellschaft machte gute Geschäfte mit dem nach Russland exportierten „Imperial Extra Double Stout“, so dass um 1912 die Tivoli Brauerei AG in Tartu (damals Dorpat) übernommen wurde. Nach einer seitdem wechselvollen Geschichte ist die Brauerei heute noch unter der Firma AS Le Coq in Betrieb. Seit 2002 ist le Coq Sponsor und Namensgeber des Stadions.

Hildesheim

Der Eis- und Bierkeller der alten Victoria-Brauerei am Moritzberg in Hildesheim wird von einem Verein zur Erhaltung des Eiskellers in Absprache mit dem Denkmalschutz saniert und zugänglich gemacht. Durch die Keller werden an jedem ersten Freitag im Monat um 17 Uhr Führungen angeboten, eine Anmeldung ist nicht erforderlich. (Hildesheimer Allgemeine Zeitung / Hildesheim, 09.08.2023)

ANHANG

SCHRIFTTUM DR. PETER LIETZ

Peter Lietz (17. Mai 1933, gest. 14. Oktober 2022) war ein international anerkannter Gärungswissenschaftler, insbesondere auf dem Gebiet der Mikrobiologie, Fermentation und Biotechnologie. Er war engagiertes Mitglied unserer Gesellschaft seit 1990.

(siehe Nachruf in : Brauhist. Mitt. 7 (2022) 3, S. 2-3)

Im Folgenden eine Übersicht über sein umfangreiches Schrifttum mit brauhistorischem Bezug.

AUFSÄTZE

Lietz, Peter: Berliner Weiße. Das Traditionsgetränk im Wandel der Zeit. Teil 1: Wie hat sich der Charakter der Weißen verändert? ▪ Brauerei Forum 34 (2019) 2-3. – S. 8-10.

Lietz, Peter: Berliner Weiße. Das Traditionsgetränk im Wandel der Zeit. Teil 2: Zwischen Aroma und Verderb liegt ein schmaler Grat. ▪ Brauerei Forum 34 (2019) 4. – S. 16-19.

Lietz, Peter: Der Mikrobiologe und das Bier – Spirituosen, Wein & Sekt. – S. 210-221.

In → Rohnstock, Katrin (Hrsg.): Die Kombinatdirektoren : Jetzt reden wir weiter! Neue Beiträge zur DDR-Wirtschaft und was daraus zu lernen ist. ▪ Berlin: eb edition berolina 2016. -- ISBN 9783958410589 / 9783958415331 (e-book)

Lietz, Peter: Das Wirken von Franz Schönfeld für die Obergärige Bierbrauerei. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2014 (2014). – S. 8-35.

Lietz, Peter: Der Alte Fritz, ein Brauer und Mälzer? Die Beziehung der Preußenkönige zur Braukunst. ▪ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2012 (2012). – S. 213-222.

Lietz, Peter: Die Bedeutung der Bierhefe im Verlauf der Entwicklung der Bierherstellung. ▪ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2003 (2003). – S. 79-127.

Lietz, Peter: Die Berliner Weiße – eine Altberliner Spezialität. ▪ Bier & Brauhaus 6 (2010). – S. 20-23.

Lietz, Peter: Die Entwicklung der modernen Betriebskontrolle unter Ferdinand Stockhausen und Richard Koch. ▪ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2015 (2015). – S. 8-42.

Lietz, Peter: Die Geschichte um das Bernauer Bier. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2011 (2011). – S. 129-130, 132-151.

Lietz, Peter: Die Kammer der Technik in der Brau- und Malzindustrie der DDR. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2006 (2006). – S. 123-177.

Lietz, Peter: Die mittelalterlichen Reinheitsgebote und ihre Bedeutung für die Entstehung des Lebensmittelrechts in Deutschland. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2016 (2016). – S. 49-50, 52-72.

Lietz, Peter: Die mittelalterlichen Reinheitsgebote und ihre Bedeutung für die Entwicklung des Lebensmittelrechts in Deutschland. ▪ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2016 (2016). – S. 49-50, 52-72.

Lietz, Peter: Die Roh- und Zusatzstoffe in der Geschichte der Bierbereitung. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2004 (2004). – S. 133-195.

Lietz, Peter: Die VLB Berlin im Wandel der Zeit, Teil 1 : von der Gründung 1883 bis in die 1930er Jahre. ▪ Brauerei Forum 36 (2021) 1-2. – S. 12-15.

Lietz, Peter: Die VLB Berlin im Wandel der Zeit, Teil 2 : In der Zeit des Nationalsozialismus prägte Hermann Fink das Institut. ▪ Brauerei Forum 36 (2021) 3. – S. 16-18.

- Lietz, Peter: Die VLB Berlin im Wandel der Zeit, Teil 3 : Kriegsende und Neuanfang nach 1945. ▪ Brauerei Forum 36 (2021) 4. – S. 16-19.
- Lietz, Peter: Die Wiederentdeckung der "Berliner Weiße" und die Bedeutung der Mikroben. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2019 (2019). – S. 54, 56-71.
- Lietz, Peter: Eduard Buchner zum 150. Geburtstag. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2010 (2010). – S. 72, 74-86.
- Lietz, Peter: Einige Bemerkungen zur Gärung und Reifung des Jopenbieres und der daran beteiligten Mikrobenflora. ▪ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2017 (2017). – S. 189-192.
- Lietz, Peter: Entwicklung und Einsatz mikrobieller Enzympräparate in der Brauindustrie der DDR. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2005 (2005). – S. 133-172.
- Lietz, Peter: Fritz-Fridolin Windisch. Musiker – Brauereiwissenschaftler – Krebsforscher. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2011 (2011). – S. 8-24.
- Lietz, Peter: Max Delbrück, Hugo Thiel und Maximilian Maercker – ihre Bedeutung für die Entwicklung der Gärungsgewerbe. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2013 (2013). – S. 79-80, 82-105.
- Lietz, Peter: Paul Lindner – Pionier der mikrobiologischen Brauereibetriebskontrolle. ▪ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2012 (2012). – S. 8-32.
- Lietz, Peter: Prof. Dr. Hans A. Bausch – langjähriger Hochschullehrer der Brau- und Malzmeister in Ost wie West. ▪ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2017 (2017). – S. 8-18.
- Lietz, Peter: Prof. Dr. Hermann Fink 1901-1962. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2018 (2018). – S. 84-99.
- Lietz, Peter: Über Hefe und Gärung. – S. 186-201.
In → Wiechmann, Rolf (Hrsg.): Kein Bier ohne Alster. Hamburg – Brauhaus der Hanse. ▪ Begleitpublikation zur gleichnamigen Ausstellung im Museum für Hamburgische Geschichte. ▪ Red.: Sabrina Werner, Olaf Matthes, Rald Wiechmann. ▪ Hamburg: Historische Museen Hamburg, Museum für Hamburgische Geschichte 2016.
- Lietz, Peter: Vom VEB Zentrallaboratorium der Brau- und Malzindustrie zum WTÖZ der Brau- und Malzindustrie. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2007 (2007). – S. 9-39.
- Lietz, Peter: Von der Bärme zur Reinzuchtheffe. ▪ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2009 (2009). – S. 9-10, 12-46.
- Lietz, Peter: Wilhelm Windisch – Ein Leben für die Brauwissenschaft. ▪ Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2010 (2010). – S. 8-29.
- Lietz, Peter: Zu einigen Schwerpunkten der Industrieforschung der Gärungs- und Getränkeindustrie in der DDR. ▪ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e. V. Jahrbuch. 2008 (2008). – S. 9-57.

MONOGRAPHIEN, SELBSTÄNDIGE WERKE

- Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Berliner Weiße. Ein Stück Berliner Geschichte. ▪ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2008. – 332 S. ISBN 9783921690581
— 2. Aufl. — Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Berliner Weiße. Ein Stück Berliner Geschichte. ▪ 2., erw. Aufl. ▪ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2018. – 396 S. + 1 CD-ROM ISBN 9783921690864
- Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Hefe in der Brauerei. Hefemanagement, Kulturhefe – Hefereinzucht, Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. ▪ 2. Aufl. ▪ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2004. – 424 S. ISBN 3921690501
— 2. Aufl. — Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Hefe in der Brauerei. Hefemanagement, Kulturhefe – Hefereinzucht, Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. ▪ 2., überarb.

- Aufl. ▪ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2008. – 429 S. ISBN 9783921690574
— engl. Ausg. — Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: The Yeast in the Brewery. ▪ Übers.:
Tullio Zangrando. ▪ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2011. – 440 S.
— 3. Aufl. — Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Hefe in der Brauerei.
Hefemanagement, Kulturhefe – Hefereinzucht, Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. ▪ 3. Aufl. ▪
Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2013. – 476 S. ISBN 9783921690765
— engl. Ausg., 2. Aufl. — Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: The Yeast in the Brewery.
Management, Pure Yeast Cultures, Propagation. ▪ 2nd. engl. ed. ▪ Berlin: Verlag der Versuchs- und
Lehranstalt für Brauerei 2018. – 470 S. mit 240 Abb. u. 140 Tabellen ISBN 9783921690857
— 4., überarb. Aufl. — Annemüller, Gerolf, Hans-J. Manger & Peter Lietz: Die Hefe in der Brauerei.
Hefemanagement, Kulturhefe – Hefereinzucht, Hefepropagation im Bierherstellungsprozess. ▪ 4., aktual.
Aufl. ▪ Berlin: Verlag der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei 2020. – 478 S. ISBN 9783921690932
- Lietz, Peter & Hans-J. Manger (Hrsg.): Die Brau- und Malzindustrie in Deutschland-Ost zwischen 1945 und
1989. Ein Beitrag zur Geschichte der deutschen Brau- und Malzindustrie im 20. Jahrhundert. ▪ Berlin: VLB
Berlin 2016. – 501 S. + 1 CD ISBN 9783921690802
- Lietz, Peter: Charakterisierung und Differenzierung untergäriger Brauereiheferassen. ▪ Diss., Landw.-gärtner.
Fakultät, Humboldt-Universität, Berlin 1965. – 152 Bl.
- Lietz, Peter: Die Luftinfektion in der Brauerei und ihre Beseitigung. ▪ Diplomarbeit, Humboldt-Universität,
Berlin 1956
-
-