

Brauhistorische Mitteilungen

der

Gesellschaft für Geschichte
des Brauwesens e.V.

6. Jahrgang

April 2021

Nr. 1



Impressum

Herausgeber:

Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V.

Seestr. 13, 13353 Berlin

E-mail: ggb@vlb-berlin.org

Tel. +49(0)30-45080235

Internet: www.ggb-berlin.de

Redaktion:

Dr. Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell

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

Michaela Knör, Berlin

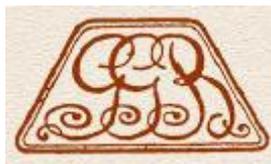
E-Mail: knoer@vlb-berlin.org / Tel. +49(0)30-45080235

Alle Angaben ohne Gewähr!

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

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

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



INHALT

Vorwort	Seite	2
Vereinsinterne Nachrichten / Informationen des Vorstands		2
Schultze-Berndt-Bibliothek		3
Personalia		3
<i>Beiträge zur Braugeschichte</i>		
Andreas Urbanek: Die Kreuz-Brauerei in Glatz (Auf den Spuren ehemaliger Brauereien in Schlesien [1])		4
Andreas Urbanek: Anmerkungen über das Kartoffelbier		9
<i>Braugeschichte museal</i>		
Schlipkowski, Nina: Stabile Brücke zwischen Tradition & Moderne — Was tut sich im Fränkischen Brauereimuseum?		11
<i>Aus alten Schriften</i>		
Hinweis zu „Weihnachtstrunk und Weihnachtsbräuche im Norden“ in Brauhist. Mitt. 5 (2020) 3		16
Die Hopfensiegel des Spalter Landes (1866)		16
<i>Fragen und Antworten</i>		
Neue Literatur		19
Jubiläen		22
Museen/Ausstellungen		22
Veranstaltungen		23
Kleine Nachrichten		24
<i>Relikte der Braugeschichte</i>		
Anhang I	Gilbertz, Klaus-P. & Michaela Knör: Schrifttum über Steinbier	28
Anhang II	Nachtrag Publikationsliste Prof. Dr. Franz Georg Meußdoerffer (I)	30

Die **vordere Umschlagseite** zeigt Bierflaschen aus Schlesien aus dem letzten Drittel des 19. Jahrhunderts. Charakteristisch für diese schlesischen (Bier-) Flaschen ist ihre kegelförmige Form mit ganz leicht angedeuteter Schulter. Auch die Ausgestaltung des Mundstücks bei den beiden rechten Flaschen ist typisch. Die rechte Flasche trägt in der Schulterregion ein siegelartiges Gebilde. Hier ist in einen auf den Flaschenkorpus aufgebrachtten Glastropfen ein Stempel eingedrückt, der den Besitzer (Brauerei oder Bierverleger) der Flasche benennt. Im vorliegenden Fall ist es der Bierverleger Wilh. Hindemith aus Neukirch. Auf der **hinteren Umschlagseite** ist eine – ebenfalls wohl schlesische – Flasche des Gasthauses „zum weissen Löwen H. Fellenberg“ zu sehen (→ Rubrik Fragen und Antworten S. 19).



Liebe Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens!

In dieser Ausgabe möchten wir mit einer Serie beginnen, in der wir Ihnen in unregelmäßigen Abständen Beiträge zur Brauereigeschichte Schlesiens vorstellen. Dankenswerterweise hat sich Andreas Urbanek (Nürnberg) als Autor zur Verfügung gestellt. Er beginnt mit der Kreuz-Brauerei in Glatz. Außerdem setzt er mit seinen Anmerkungen zum Kartoffelbier das von Gunter Stresow im Jahrbuch 2020 der GGB aufgegriffene Thema weiter fort.

Die Leiterin des Fränkischen Brauereimuseums in Bamberg, Fr. Nina Schipkowski M. A., ist mit einem Beitrag über das Museum vertreten. Sie präsentiert hier neue Konzepte und Planungen auf Basis des bisher Erreichten.

Im Anhang finden Sie eine kleine Zusammenstellung mit Publikationen zum Thema Steinbier, das ja immer mal wieder in den Focus der Bierbrauer gerät.

Neben Fotos von alten schlesischen Bierflaschen (vordere und hintere Umschlagseite) sind auf der 3. Umschlagseite, als Ergänzung zur letzten Ausgabe, zwei Werbeanzeigen Bochumer Brauereien aus dem Anfang des 20. Jahrhunderts zu sehen.

Wer die Rubrik „Kleine Nachrichten“ aufmerksam verfolgt, wird immer wieder über den Abriss oder Umgestaltung alter Brauerei- und Mälzereigebäude lesen. Diese Zeugen unserer brauhistorischen Vergangenheit sind dann bedauerlicherweise für immer verschwunden. Es wäre sehr zu begrüßen, wenn unsere Mitglieder vor Ort aktiv werden könnten, sich eine Kamera greifen und die alten Gebäude vor dem Verschwinden und die Abrissarbeiten fotografisch dokumentieren und die Fotos unserem GGB-Foto-Archiv zur Verfügung stellen könnten. Aber bitte nicht in Gefahr begeben, wie es „Lost Places“-Abenteurer immer wieder mal machen (siehe die Nachricht auf S. 26 zur Ibing-Brauerei in Mülheim

an der Ruhr)! Aber auch andere brauhistorisch interessante Gebäude oder technisch interessante Einrichtungen, die vielleicht nicht unmittelbar vor dem Abriss stehen, sollten auf diese Weise fotografisch dokumentiert werden und in einem zentralen Foto-Archiv allen Interessenten zur Verfügung stehen.

Die Corona-Pandemie hält uns auch in diesem Jahr noch fest im Griff. Wir hoffen, dass wir uns alle zur Mitgliederversammlung im September in Stralsund treffen können. Auch die Vorstandswahl sollte ja in diesem Jahre nachgeholt werden. Sicher ist das alles noch nicht, wie wir den Nachrichten des Vorstands (siehe unten) entnehmen müssen! Falls alles planmäßig ablaufen kann, werden wir in der nächsten Ausgabe die (neuen) Kandidaten, die sich zur Wahl stellen werden, mit einem kurzen Steckbrief vorstellen.

Wir bleiben optimistisch und alle hoffentlich gesund!

Die Redaktion
Michaela Knör
Dr. Klaus-P. Gilbertz

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 31.07.2021.

Vereinsinterne Nachrichten / Informationen des Vorstands

Der Vorstand wird in einer seiner nächsten Sitzungen das weitere Vorgehen in diesem Jahre beschließen. Dazu gehören vor allem die Mitgliederversammlung in Stralsund und die Wahl eines neuen Vorstands. Derzeit ist leider noch nicht absehbar, ob eine solche Veranstaltung überhaupt stattfinden kann. Spätestens im Juni soll eine Entscheidung vorliegen, so dass alle Mitglieder rechtzeitig informiert werden können und eine verlässliche Planung möglich ist. Sollte auch in diesem Jahre keine Präsenzveranstaltung möglich sein, wird der Vorstand andere Möglichkeiten in Betracht ziehen (evtl. sogar digital), um die Versammlung abzuhalten und die Vorstandswahl durchzuführen.

Schultze-Berndt-Bibliothek

Der Bestand der Schultze-Berndt-Bibliothek konnte durch den Ankauf einiger historischer Zeitschriftenbände und Bücher gut ergänzt werden. Unter den Erwerbungen sind insbesondere Jahrbücher des Deutschen Brau- und Malzmeister-Bundes aus den frühen Jahren des 20. Jahrhunderts, die umfangreiches Bildmaterial und biographische Informationen über zeitgenössische Brau- und Malzmeister enthalten. Letztere sollen als Grundlage für eine biographische Datenbank dienen, die nach Fertigstellung des Projekts "Digitalisierung des Brauregisters" in Angriff genommen werden wird. Das laufende Digitalisierungsprojekt konnte nach pandemiebedingter Pause seit Februar durch eine studentische Hilfskraft weitergeführt werden.

Personalia

Neue Mitglieder

Peter Dyer, Luxemburg (Luxemburg)
 Dr. Annette Hagemeier, Gröbenzell
 Michael Hanreich, Bamberg
 Jan P. Hopf, Amsterdam (Niederlande)
 Norbert Krug, Iserlohn
 Geneviève Sayad-Joly, Eschborn
 Thomas Schwind, Markkleeberg

Geburtstage

Klaus Beyer 85 Jahre
 Im Januar konnte Dipl.-Ing Klaus Beyer seinen 85. Geburtstag feiern. Der gelernte und studierte Brauer (Grenzquellbrauerei Wernesgrün / VEB Malzwerke Dresden und TU/VLB Berlin), der viele Jahre in leitender Funktion in großen Brauereien und an der VLB Berlin tätig war, übernahm 1997 nach dem plötzlichen Tod von Dr. H.-G. Schultze-Berndt die Geschäftsführung der GGB Berlin, die er bis 2015 umsichtig und verantwortungsvoll ausübte und sich für mit großem Enthusiasmus für die GGB engagierte.
 Die GGB möchte sich auf diesem Wege für den

jahrzehntelangen Einsatz bedanken und wünscht ihm alles Gute, Gesundheit und viele weitere glückliche Jahre.

Dr. Wilfried Rinke 90 Jahre

Nach dem Studium der Brauereitechnologie an der TU Berlin wurde Wilfried Rinke 1961 promoviert. Danach trat er eine Stelle bei der Holsten-Brauerei AG in Hamburg an, wo er bis 1999 dem Vorstand angehörte. Über viele Jahre hat Dr. Wilfried Rinke, der im Februar seinen 90. Geburtstag feiern konnte, sich für die GGB eingesetzt. Ab 1985 gehörte er dem Vorstand an und übernahm nach dem Ableben von Dr. Heiner Brandt 2003 den Vorsitz im Vorstandsgremium. Bis 2015 hat er die GGB in dieser Funktion geführt und sich beständig für die Ziele der Gesellschaft engagiert. Dafür möchte sich die GGB auf diesem herzlich bedanken und ihm alles Gute, Gesundheit und viele weitere glückliche Jahre wünschen.

Verstorben

Wir gedenken unseres verstorbenen Mitglieds

Nikolaus „Nik“ Lohmeier

Unser Mitglied Nikolaus Lohmeier ist am 14.02.2021 im Alter von 74 Jahren verstorben. Er war seit 1988 Mitglied der GGB und hat, wenn es sein gutgefüllter Arbeitsplan erlaubte, gerne an den Mitgliederversammlungen teilgenommen und sein brauhistorisches Wissen weitergegeben und erweitert. Nach der Ausbildung zum Brauer und Mälzer im elterlichen Betrieb und der Braumeisterprüfung bei Doemens in Gräfelfing übernahm er die elterliche Brauerei „Bräu z'Loh“ im kleinen Weiler Loh bei Dorfen. Er betrieb sie mit viel Herzblut und Engagement und so blieb sie als eine der wenigen Brauereien im Landkreis Dorfen durch sein Geschick und Können erhalten. Im vergangenen Jahr hat er die Brauerei an seine Tochter, die Braumeisterin Barbara Lohmeier-Opper übergeben, die den Betrieb weiterführt. Die GGB wird ihm ein ehrendes Gedenken bewahren.



Auf den Spuren ehemaliger Brauereien in Schlesien [1]

Die Kreuz-Brauerei in Glatz

Andreas Urbanek, Nürnberg

Glatz (polnisch Kłodzko, tschechisch Kladsko) ist eine alte Festungsstadt unweit der polnisch-tschechischen Grenze. Sie ist heute die Hauptstadt des Powiat Kłodzki in der Woiwodschaft Niederschlesien in Polen.

Die Stadt ist im Jahr 981 als „castellum Kladsko“ erstmals erwähnt worden und somit ältester geschichtlich bezeugter Ort Schlesiens [1]. Da es hier im Zweiten Weltkrieg keine Kriegshandlungen gab, war nach 1945 fast die ganze Brauereiarchitektur der Stadt erhalten geblieben. Sie wurde aber durch Vernachlässigung und Verwahrlosung im Verlauf der Nachkriegsjahre doch zum großen Teil zerstört. Als gutes Beispiel dient hier die ehemalige Kreuz-Brauerei der Gebrüder Stephan. Sie bestand aus einem Brauhaus und Gasthaus, an der Ecke der Mühlgasse und der Rossstraße gelegen, sowie einer Mälzerei und Kellerei an der Bleiche, zwischen dem Fluss Neisse und der Eisenbahnlinie (Abb. 1).

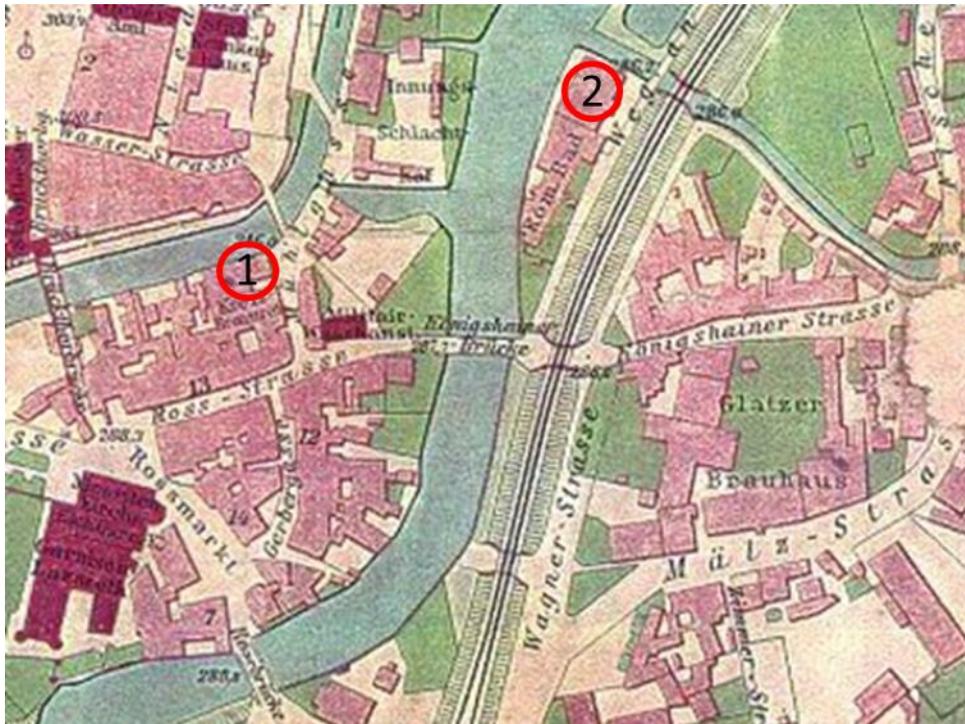


Abb. 1: Ausschnitt eines Stadtplans der Stadt Glatz (vor 1881) mit Kreuz-Brauerei und Gasthaus (mit 1 gekennzeichnet) sowie Mälzerei und Kellereigebäude (mit 2 gekennzeichnet). Rechts unten im Stadtplan das Glatzer Brauhaus an der ehemaligen Mälzstraße.

Gegründet wurde die Brauerei durch die Familie Stephan im Jahre 1843 [2]. Wann der Brauereigründer verstarb, ist nicht bekannt, aber mindestens ab 1866 [3] bis ca. 1872 [4] wurde sie durch die Stephan'schen

Erben geführt. 1875 war A. Stephan Inhaber [5]. Um 1880 [6] übernahmen die Gebrüder Emil und Anton Stephan [7] den Betrieb und bauten ihn zu einer untergärigen Lagerbierbrauerei mit Dampfbetrieb um. Die Sudhausanlage lieferte die Firma Germania aus Chemnitz. Um diese Zeit erfolgte auch der Neubau einer Mälzerei und eines Lagerkellers auf einem Grundstück zwischen Neisse und Bahnlinie (Abb. 1, Nr. 2). Als Braumeister konnte 1884 Ernst Rüffer, bisher in Plauen, gewonnen werden [8]. Ihm folgte der aus Hausdorf in Schlesien stammende Franz Grieger [9] (Abb. 2). Das produzierte Malz wurde überregional angeboten (Abb. 3, 4).

Abb. 2: Franz Grieger, geb. am 01.02.1851, gest. am 02.11.1903. Er verließ die Brauerei in Glatz im Jahre 1891 und wurde Obermälzer in der Aktienbrauerei Moabit in Berlin [9], 1894 kaufte er die damals stillgelegte Stadtbrauerei in Neurode.



Gerstenmalz,⁴⁴⁶²
 prima Qualität, circa 1200 Ctr.,
 à M. 11.50 netto Casse ab hiesigem
 Bahnhof, sofort lieferbar, offerieren
Gebrüder Stephan,
 Dampfbrauerei, **Glatz.**

Pa. Wintermalz
 offerieren billigst 5921
Gebrüder Stephan,
 Dampfbrauerei, **Glatz** Schles.).

Abb. 3, 4: Werbeanzeigen in der Fachpresse 1894 über Malzverkauf [10].

Nach dem Tod von Anton Stephan im Jahr 1898 stiegen seine Witwe Thekla und der bis zu diesem Zeitpunkt in der Brauerei in Maffersdorf in Böhmen als Brauergeselle beschäftigte Gustav Stephan in die Firma Gebrüder Stephan ein [11]. Gustav meldete sich daraufhin für das Sommersemester 1899 an der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin an und erwarb den Braumeistertitel [12]. Danach übernahm er die Braumeisterstelle in der Glatzer Brauerei [13]. Sein Nachfolger wurde Artur Stokowy [14]. Zwischen 1910 und 1914 wurde der Betrieb in eine Offene Handelsgesellschaft umgewandelt. Nach dem Ende des 1. Weltkriegs erging es der Brauerei ähnlich wie vielen anderen. Der Braubetrieb wurde ca. 1922 eingestellt, bis 1935 wurde das Gasthaus mit Brennerei und Likörfabrik weiter betrieben [15] (Abb. 8, 9). Mälzerei und Lagerkeller wurden noch bis ca. 2000 genutzt, u.a. als Marmeladenfabrik (Abb. 10). Seitdem sind die Gebäude dem Verfall preisgegeben (Abb. 11, 12).



Abb. 5, 6 Flaschen aus der Kreuz-Brauerei der Gebrüder Stephan, links ca. 1890, rechts ca. 1870-1880.



Abb. 7 Vergrößerung der Beschriftung in Abb. 6: „Stephans Brauerei Glaz“, mit dem Kreuz, das der Brauerei den Namen gab



Abb. 8 Ausschank der Brauerei Gebrüder Stephan in der Rossstraße in Glatz.



Abb. 9 Gasthaus und Brauereigebäude im Jahr 2019. Das Brauereigebäude wurde aufwendig restauriert und beherbergt heute einen Laden. Das Gasthaus (links daneben) wurde nach dem zweiten Weltkrieg noch bis in die Neunzigerjahre des 20. Jahrhunderts betrieben, heute ist es baufällig.



Abb. 10 Um das Jahr 2000 wurden die Gebäude der Mälzerei und die Lagerkeller noch als Lager genutzt und befanden sich im guten baulichen Zustand. Die Darre wurde 1897 durch die Firma Topf aus Erfurt umgebaut.



Abb. 11 Auf dem Foto aus dem Jahr 2006 sieht man den Verfall der Gebäude.



Abb. 12 Die ehemalige Mälzerei in schlechtem baulichen Zustand im Jahre 2006.

Quellennachweis

- [1] Ullmann, Klaus: Schlesien Lexikon. Bechtermünz Verlag, Augsburg 1996, S. 101
- [2] Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas. Band I. 10. Jg. 1914/15. Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Leipzig [1914]. S. 230
- [3] Adreßbuch der Kaufleute, Fabrikanten, Gewerbsleute und größeren Gutsbesitzer von Preußisch Schlesien und Posen. Verlag Leuchs & Comp., Nürnberg 1866. S. 163
- [4] Historisches Brauereiverzeichnis Preußische Provinzen östlich der Oder-Neiße. Internationaler Brauereikultur-Verband e.V., Stuttgart 2015, S. 129
- [5] Adreßbuch der Kaufleute, Fabrikanten, und Gewerbsleute von Schlesien und Posen. Verlag Leuchs & Comp., Nürnberg 1875. S. 157
- [6] wie [4]
- [7] Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 38. Jg., 1898, Nr. 40
- [8] Personalmachrichten. In : Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 24. Jg., 1884, Nr. 80, S. 922
- [9] Deutscher Braumeister- und Malzmeister Bund Jahrbuch 1904, S. 21
- [10] Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 34. Jg., 1894, Werbeteil
- [11] wie [7]
- [12] Jahrbuch der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin, 2. Band. VLB, Berlin 1899, S. 62
- [13] Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas, Band I. Deutschland. Verlag Eisenschmidt und Schulze, Leipzig 1906, S. 237
- [14] wie [2]
- [15] wie [4]

Bildnachweis

- Abb. 1 Sammlung Wojciech Brzeźniak , Katowice, Polen
- Abb. 2 Deutscher Braumeister- und Malzmeister Bund Jahrbuch 1904, S. 21
- Abb. 3, 4 Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 34. Jg., 1894, Werbeteil
- Abb. 5 Sammlung Andreas Urbanek, Nürnberg
- Abb. 6, 7 Sammlung Piotr Hytkowski, Ziębice, Polen
- Abb. 8 Sammlung Tomasz Pięknik, Opole, Polen
- Abb. 9, 10 Foto Andreas Urbanek, Nürnberg
- Abb. 11, 12 Foto Waclaw Grabkowski, Wrocław, Polen

Anmerkungen über das Kartoffelbier

Andreas Urbanek, Nürnberg

Allein schon der Name „Kartoffelbier“ klingt für den Bierkonsumenten nicht besonders einladend, denn irgendwie passt die Kartoffel nicht zum Bier. Vielleicht war das auch der Grund, warum sich dieses Bier nicht durchsetzen konnte, obwohl es einige Fachleute um die Mitte des 19. Jahrhunderts für qualitativ sehr gut befunden haben. Eine Chronologie zur Kartoffelbierliteratur präsentiert Stresow im Jahrbuch 2020 der

GGB [1]. Hier sollen dazu einige weitere Anmerkungen gegeben werden.

Die Rechtslage in Deutschland über die beim Bierbrauen erlaubten Zutaten war bis ins 20. Jahrhundert hinein uneinheitlich. Das heute so genannte Reinheitsgebot galt bis zum Jahre 1906 nur in Bayern, in Norddeutschland waren für obergärige Biere auch andere Zutaten, wie zum Beispiel Sirup, Zucker, Mais, Reis oder

ungemälztes Getreide erlaubt. Nicht empfehlenswert war der Zusatz von Runkelrübensirup, „...weil er dem Biere einen abscheulichen Geschmack ertheilt“ [2]. Seit Anfang des 19. Jahrhunderts gab es Bestrebungen, sogenannte „Kartoffelbiere“ zu brauen, wobei es sich meistens nicht um Kartoffelzusatz zum Bier handelte, sondern um Stärke aus Kartoffeln, die während des Maischprozesses hinzugegeben wurden. Der Zusatz von Kartoffel oder Kartoffelsaft wurde nicht empfohlen: „Die Kartoffel, wie sie da ist, anzuwenden, hat man zwar von manchen Seiten vorgeschlagen, allein der Kartoffelsaft ertheilt dem Biere einen widerwärtigen Geschmack“ [3].

Die Stärke wird von den im Malzkorn enthaltenen Enzymen in Zucker umgewandelt. Da Kartoffeln billiger waren als Gerstenmalz, ging es also bei der Kartoffelbierbrauerei um Kostensenkung, obwohl es auch Stimmen gab, die behaupteten, dass die Kartoffelstärke die Haltbarkeit des fertigen Bieres günstig beeinflusste. Versuche mit India Pale Ale sollen dies bestätigt haben [4]. Ein im Jahre 1850 gebrautes Kartoffelbier ähnelte einem feinen Ale – nach einer mehr als einjährigen Lagerung [5].

Nach dem preußischen Steuergesetz vom 8. Februar 1819 wurde nur das zur Bierbereitung verwendete Malz besteuert, der Zusatz von Malzsurogaten und anderen stärke- oder zuckerhaltigen Stoffen unterlag bis zum Reichsgesetz wegen Erhebung der Brausteuer 1872 keiner Besteuerung [6]. Nach einer Berechnung von C. A. Bartenstein aus Reschwitz bei Saalfeld a. S., der sich in den Fünfzigerjahren des 19. Jahrhunderts mit Kartoffelbrauerei beschäftigt hatte, konnte man bei einem Sud Bier die Hälfte der Malzschüttung durch Kartoffelstärke ersetzen [7]. 60 Pfund ganz ausgetrocknetes Stärkemehl entsprachen 100 Pfund Darrrmalz [8]. „Ersetzt man mehr als die Hälfte des Gerstenmalzes durch Kartoffelstärke, so zeigt sich im Biere eine im gleichen Verhältnisse Verschiedenheit zum Malzbier“ [9]. Durch den Zusatz der Kartoffelstärke konnte man die Kosten eines Gebräus um über 30 Prozent senken. Man sparte hier nicht nur an den Rohstoffkosten, denn auch die Malzsteuer und der Schrotelohn verringerten sich um die Hälfte. Bartenstein empfahl für sein Kartoffelbier ein Infusionsverfahren. Mit Kartoffelbier beschäftigte sich in dieser Zeit auch der berühmte Gärungschemiker Carl J. N. Balling, der für dieses Bier

sowohl ein Infusions- wie auch ein Dekoktionsverfahren empfahl [9]. Er behauptete, dass man „von derselben Ackerfläche mit Kartoffeln bebaut, zwei- bis dreimal so viel ebenso starkes Bier erzeugen kann, als beim Anbau mit Gerste“ [10]. Es gab viele Fachleute und Gelehrte, die vom Kartoffelbier begeistert waren und um die Mitte des 19. Jahrhunderts ist sehr viel zu diesem Thema publiziert worden. Über die Gründe, warum es sich nicht durchgesetzt hat, können wir heute nur spekulieren. Vielleicht war letztendlich der Geschmack entscheidend und die Konsumenten haben das vollmundigere untergärige Lagerbier dem Kartoffelbier vorgezogen, denn 1863 heißt es, dass „Kartoffelbiere bei guter Vergärung weit weniger vollmundig, aber etwas geistiger sind als reine Malzbier“ [11]. Außerdem konnte man die Stärke der Kartoffeln viel besser zum Schnapsbrennen nutzen.

Seit einiger Zeit ist das Kartoffelbier wieder ein Thema in Deutschland, denn die Klosterbrauerei Neuzelle hat ein Kartoffelbier auf den Markt gebracht [12]. Bei diesem Produkt wird aber lediglich das normale Pilsner Bier mit Kartoffelsaft versetzt, was dem Bier einen interessanten Geschmack verleihen soll. Der Verfasser dieser Zeilen hat es bis heute leider noch nicht probiert.

Quellen und Anmerkungen

- [1] Stresow, Gunter: Lange und kontrovers diskutiert : Kartoffelbier. In : Gesellschaft für Geschichte und Bibliographie des Brauwesens Jahrbuch 2020 (2020), S. 212-222.
 [2] Der Bierbrauer 1859, S. 37.
 [3] Der Bierbrauer 1859, S. 65.
 [4] Der Bierbrauer 1859, S. 16.
 [5] Habich, G. E.: Ueber Kartoffelbier. In : Polytechnisches Journal Bd. 150, 1858, S. 66-72, hier S. 71-72.
 [6] Bullemer, Karl: Die Entwicklung der staatlichen Bierbesteuerung in Deutschland. In : Jahrbuch GGB1953 (1953), S. 67-124.
 [7] Der Bierbrauer 1859, S. 66.
 [8] wie [3]
 [9] Der Bierbrauer 1859, S. 68, 69.
 [10] Balling, Carl J. N.: Die Gärungschemie wissenschaftlich begründet. 2. Bd. Calve, Prag 1845, hier S. 170.
 [11] Der Bierbrauer 1863, S. 79.
 [12] Stresow, a.a.O.



Braugeschichte museal

Stabile Brücke zwischen Tradition & Moderne — Was tut sich im Fränkischen Brauereimuseum?

Nina Schipkowski M. A., Bamberg

Wir dürfen uns hier in Oberfranken glücklich schätzen, dass unsere, vor allem kleine Brauereien noch das „alte“ Brauhandwerk pflegen. Als einer der wenigen verwendet die Sonnen-Bräu in Mürsbach einen holzbeheizten Sudkessel, der mit viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung auf die richtige Temperatur gebracht werden will. Und auch die großen Kühlschiffe kommen in Brauereien wie Hölzlein in Lohndorf noch zum Einsatz.

Aber der Druck zur Modernisierung wächst, um sich im schärfer werdenden Wettbewerb positionieren zu können. Umso wichtiger ist es, das Wissen um Techniken, Traditionen und historische Zusammenhänge für künftige Generationen museal zu bewahren und dieses auch ansprechend zu vermitteln.

Seit dem Jahr 1979 hat es sich der Förderverein *Fränkisches Brauereimuseum in der Bierstadt Bamberg e.V. (FBM)* zur Aufgabe gemacht, das Brauchtum der Brauer, Mälzer und Büttner zu pflegen und dem Besucher die technische, wirtschaftliche und kulturhistorische Bedeutung des Brauwesens in Franken zu vermitteln. Die fast 400 Mitglieder bestehen aus Brauern, Experten und Bierliebhabern. Auch wenn man von einem regen Vereinsleben sprechen kann – Nachwuchs ist immer willkommen.



Oben: Die ehemalige Mälzerei



Rechts: Altes Kaspar-Schulz-Sudhaus aus der Brauerei Goss, Deuerling

Traditionell trifft man sich an jedem ersten Sonntag im Brauereimuseum zum Stammtisch, um sich bei einem Seidla auszutauschen. Und es wird immer wieder über den Krugrand geschaut: Zweimal im Jahr erkunden die Mitglieder auf ihren Ausflügen nach Tschechien, Südtirol u.v.a. Bierkultstätten. Da trifft man durchaus auch mal auf einen Berieselungskühler in Aktion. Auch die inaktiven Mitglieder bleiben auf dem Laufenden. Die regelmäßig erscheinende *FBM News* informiert Mitglieder, Freunde und Förderer über Termine, stellt Brauereien vor, thematisiert Brautrends.

Mit ca. 1.850 Exponaten wird auf dem Michaelsberg der spannende Werdegang des Bieres vom Halm zum Glas erklärt und die gelebte Bierkultur anschaulich dargestellt. Zum einen liegt der Ausstellungsfokus auf

dem Brauprozess und der Brautradition, zum anderen wird auch an nahezu in Vergessenheit geratene Berufe erinnert, wie z.B. den des Büttners, des Hefners oder auch des Bierkutschers. Letztere beispielsweise waren vor gut 50 Jahren noch fester Bestandteil des Bamberger Stadtbildes.

In den Räumlichkeiten der ehemaligen Benediktiner-Klosterbrauerei St. Michael — der im Übrigen ältesten Braustätte Bamberg — werden unter der obersten Maxime der Denkmal- und Heimatpflege Schriftstücke, Urkunden, Gerätschaften etc. gesammelt, archiviert, gepflegt und ausgestellt. Beim Rundgang durch die authentischen und musealen Bereiche wie Sudhaus, Mälzerei, Gärkeller, Büttnerie, Fass- und Flaschenabfüllung wird dem Besucher der Brauprozess anhand historischer Exponate veranschaulicht. Wo bekommt man schon noch ein Kühlschiff zu Gesicht und kann sogar einen historischen Eiskeller betreten?! Durch den Paradigmenwechsel der 1970er Jahre wurde das Museum schon längst vom Musentempel zum Lernort befördert, doch auch dieses Stadium ist bereits überholt und wieder ist Modernisierung gefragt. Kaum ein Museum kommt noch ohne Digitalisierung, interaktive Medienstationen und Multimediaschows aus. Das Publikum soll offenbar vermehrt auch unterhalten werden. Aber wie weit kann und muss man gehen, um im Wettbewerb um den Besucher mithalten zu können?! Vorbildlich ist dem Museumsverein hier, dass auch die fränkischen Brauereien schon immer an Traditionen festhielten und Neuerungen notfalls auch mal aussaßen. Das heißt im Klartext: Modernisierung sehr gerne, aber nicht um jeden Preis. Mit dem großen Besen durch das Museum zu fegen, wäre das falsche Signal an Mitglieder, Leihgeber und ja, auch an den Besucher. Für den Gast darf der Charakter eines liebhabergeführten Vereinsmuseums gerne sichtbar bleiben. Gerade dadurch hebt sich das Museum in den Augen vieler wohlthuend von durchgestylten Ausstellungen designer Museen ab.

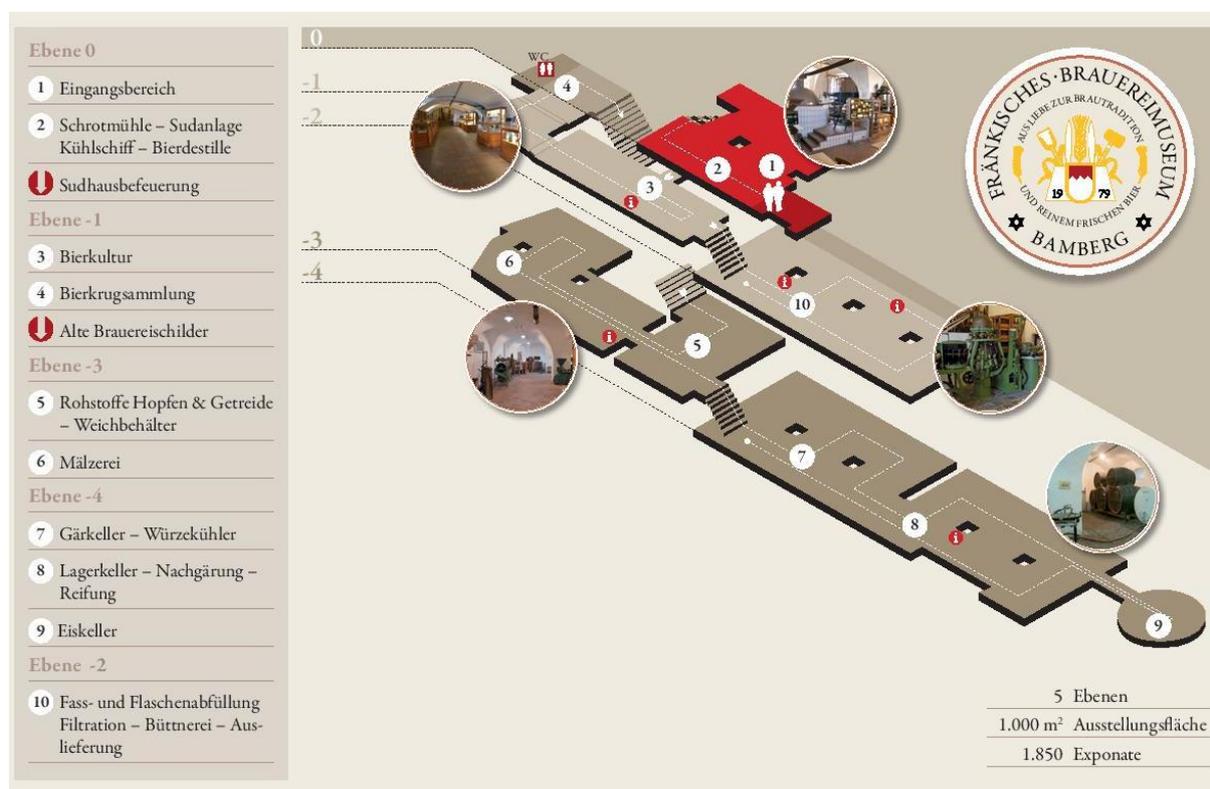


Links: Gärbottiche

Oben: Der Gär- und Lagerkeller

Dementsprechend gehen die internen Planungen zu Neugestaltungen im Museum vorsichtig und in erster Linie besucherorientiert vor. Ein neuer Museumsebenenplan veranschaulicht bereits seit einigen Jahren die verschiedenen Stockwerke und bildet die Basis zur mittelfristig geplanten didaktischen Neuerschließung der Museumsräumlichkeiten. Mit der Umsetzung des Ausstellungskonzeptes eines Museums im Museum kann begonnen werden, sobald die Rahmenbedingungen, wie z. B. neue Brandschutzrichtlinien, Klimastabilisierung und Depotsituation, geklärt sind. Zukünftig soll eine hierarchisch gegliederte Führungslinie mehr Information aus der Ausstellung visualisieren und dem Besucher die Orientierung im Museum erleichtern. Geplant ist

zudem eine Revision des Bereichs *Rohstoffe*. Besonders soll zukünftig hier ein Schwerpunkt auf dem jahrzehntelangen, heute fast vergessenen Hopfenanbau in Bamberg gelegt werden. Ein neuer Bereich zum Thema Brauereischwinden in Franken konnte in Zusammenarbeit mit der Universität Bamberg bereits realisiert werden. Passend wurde das erarbeitete Kartenmaterial in unmittelbarer Nähe der großen Sammlung fränkischer Bierkrüge platziert, so dass die Exponate den Rückgang der Brauereivielalt direkt und besser als bisher verdeutlichen. Seit der Saison 2020 wird dem interessierten Besucher am Empfang gerne der neue Museumsrundgang an die Hand gegeben. Dieser erläutert die Geschichte der Klosterbrauerei auf dem Michaelsberg von den Mönchen zum Museum, beleuchtet die Funktion der Räumlichkeiten, erklärt Gebrauch und Handhabung der Gerätschaften. Ziel ist es, dass kein Besucher mehr das Museum verlässt, ohne zu wissen, wie Bier gebraut wird! In deutscher und englischer Sprache gehalten, wird nun auch das zahlreiche internationale Publikum des FBM angesprochen. Besonders gut angenommen wird darüber hinaus das Führungsangebot, welches auch die Möglichkeit einer Verkostung dreier fränkischer Bierspezialitäten bietet. Hier können unsere Gäste ihr neu erworbenes Wissen aus der Museumsführung am Produkt Bier direkt anwenden und überprüfen. Im letzten regulär verlaufenden Jahr (2019) freuten sich die Mitglieder des Vereins über eine Gesamtbesucherzahl von knapp über 7000 Gästen.



Museumsrundgang: Schematische Darstellung der Museumsebenen und -räume mit den nummerierten thematischen Bereichen.

Das Museum ist für eine Dauerausstellung konzipiert und verfügt über keine Sonderausstellungsflächen. Dennoch ist der Trägerverein bemüht, dem Besucher regelmäßig Neues zu präsentieren. Im Jahr 2018 erzählten in einer Sonderausstellung Bierkrugdeckel ihre Geschichten, 2020/21 ist die Plakatausstellung *Pax vobiscum* den künstlerisch hochwertig gestalteten Bieretiketten der unterfränkischen Pax Bräu gewidmet. Für zukünftige Ausstellungen hofft die Museumsleitung besondere Raritäten aus privaten Beständen fränkischer Brauereidevotionaliensammlungen präsentieren zu können.

Als vornehmlicher Ausstellungsort wird das Museum ergänzt durch die rege Vereinstätigkeit, die das Museum als Botschafter fränkischer Bierkultur national und international vertritt. In regelmäßig stattfindenden Vorstandssitzungen und bei der jährlichen Mitgliederversammlung werden sämtliche Museumsbelange diskutiert bzw. den Mitgliedern vorgestellt. Wie Oberfrankens Bezirksheimatpfleger Prof. Dr. Dippold bei seiner Festrede zum 40jährigen Jubiläum des FBM im Juni 2019 bemerkte, fehlt es dem Museum als einziges Manko unter den vielen Exponaten höchstens am Produkt. Die haptischen Erfahrungen von Hitze, Dampf und Eiseskälte, der Geruch der süßlichen Maische — das ist im Museum kaum erlebbar. Deswegen versucht der Verein zumindest einmal im Jahr am Internationalen Museumstag im Mai, Bierbrauen im Kleinen nachvollziehbar und erfahrbar zu machen. Zu diesem Zweck wird die museumseigene und auch schon in die Jahre gekommene Versuchsbrauanlage in Betrieb genommen, und frischer Würzeduft wabert durch die alten Gewölbe. Ein ganz aktuelles Projekt des Museumsvorstands ist ein Festbier zur 1000-jährigen Kirchweihe der Klosterkirche St. Michael. Mit diesem versucht der Museumsverein nichts weniger als den Geist der ehemaligen Klosterbrauerei einzufangen. Das fängt damit an, dass der Sud nach einem historischen Michaelsberger Rezept aus der Mitte des 19. Jahrhunderts im aufwendigen Zweimaischverfahren gebraut wurde. Mit der Verwendung einer historischen Gerstensorte, einer speziellen Hefe und klassischem Spalter Hopfen wird das Festbier hoffentlich nicht nur schmecken, sondern auch den Hauch von Geschichte mit ins Glas schenken. Dafür wird der Sud sogar in alte 0,7 l Bügelflaschen aus den 1960er Jahren abgefüllt. In fast allen Teilen, alte Flaschen, zugegeben frische Bügel, Holzkisten, Bierrezept, Malz, Sud- und Abfüllanlage ist dieses Bier ein Gemeinschaftsprojekt von Mitgliedern des Fränkischen Brauereimuseums. So versteht sich das Brauereimuseum auch in Zukunft unter dem Motto „Mehr vom Bier wissen - mehr vom Bier haben“ als Bierbildungsstätte — und dies inmitten der Region mit der weltweit höchsten Brauereidichte. Prosit!



Mit einer Sammlung von Emailschildern mit Bierwerbung ist die Treppe zum Untergeschoss gestaltet.

Museumsleiterin: Nina Schipkowski, M.A.



- Jahrgang 1975
- aufgewachsen in Hannover
- seit 1996 Wahlbambergerin
- studierte Kunsthistorikerin mit vielfältiger Museumserfahrung
- aus Bieraffinität seit 2011 Mitglied im Brauereimuseumsverein
- seit 2017 mit Übernahme der Archivarstelle dort ehrenamtlich im Vorstand engagiert
- seit 2019 zur 4. Vorsitzenden (Museumsleitung) gewählt

Das Museum ist derzeit geschlossen. Die Saisonöffnung ist für den 01.05.2021 geplant, vorbehaltlich der Entwicklung der Corona-Pandemie.

Anfragen gerne unter:

<info@brauereimuseum.de>

Fränkisches Brauereimuseum

Michelsberg 10f

96049 Bamberg

Fon +49 951 53016

info@brauereimuseum.de

www.brauereimuseum.de

Öffnungszeiten: (siehe aktuellen Hinweis)

April bis Oktober

Mittwoch bis Freitag 13:00 bis 17:00 Uhr

Samstag, Sonntag, Feiertage 11:00 bis 17:00 Uhr

Gruppenführungen sind nach Absprache auch außerhalb dieser Zeiten möglich.

Eintrittspreise:

Erwachsene: 4,00 €

Ermäßigt: 3,50 €

Familien: 7,00 €



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

Zu diesem Artikel, der in Brauhist. Mitt. 5 (2020) Nr. 3 abgebildet war, erreichte uns von Markus Metzger (Karlstadt) der Hinweis auf einen Film bei Youtube mit dem Titel „Ölbrygd på Gotland“ (Bierbrauen in Gotland):

<<https://kzclip.com/video/cyaHgja4cHA/%C3%B6lbrygd-p%C3%A5-gotland.html>>

Der sehr interessante Film hat eine Länge von 7:38 Minuten und zeigt das bäuerliche Bierbrauen auf der schwedischen Insel Gotland.

Die Hopfensiegel des Spalter Landes

Aus: Nürnberger Geschäfts-Taschenbuch für Hopfenhändler, Bierbrauer, Produzenten und sonstige Geschäftsleute. ■ Nürnberg: Allgemeine Hopfen-Zeitung 1869. S. 17-26.

117

Die Hopfensiegel des Spalter Landes.



Das Hopfensiegel der Stadt **Spalt** datirt zwar vom Jahre 1538, allein der Hopfenbau ist von dieser Stadt viel früher betrieben worden und reicht bis in das 14. Jahrhundert hinauf. Die Siegelung wird nur an reinem unverfälschten Stadthopfen auf's Gewissenhafteste vollzogen, daher sämtliche umliegende Gemeinden ihr Produkt mit eigenem Siegel als „Spalter Land“ in den Handel bringen. — Die Seelenzahl der Stadt Spalt beträgt 1837, die Flurmarkung umfaßt 24,48 bayer. Tagw. 24 Dez., wovon circa 1100 Tagw. Hopfengärten mit 2 Millionen Hopfenstöcken zu pflügen sind.



Großweingarten, $\frac{2}{3}$ Stunden südlich von Spalt in romantischer Lage, gebührt der erste Vorzug des Spalter Landes. Das Siegel enthält die Jahrzahl 1753 und ist im Handel sehr beliebt. Vom Bahnhofe der Süd-Nordbahn Georgensgöndel eine Stunde, vom Bahnhofe Pleinfeld $2\frac{1}{2}$ Stunden entfernt und mit beiden durch eine Weinalstraße verbunden, ist die Frequenz der fremden Käufer, der Nähe Spalts wegen, während der Saison eine ziemlich bedeutende. Verschiedene Historiker bekunden, daß vor mehreren Jahrhunderten in die-

2

18

ser Gegend Weinbau betrieben wurde; der Name „Weingarten“ ist gleichsam eine Bestätigung dieser Angaben. — Großweingarten hat 768 Einwohner.



Hopfensiegel von **Moosbach**.

Nächst Spalt und Weingarten genießt **Moosbach** mit seinem alten Siegel bedeutendes Renommé. Einwohnerzahl 326.

Hopfensiegel von **Wernfels** und **Heilsberg**.



Ueber das Alter dieses Siegels kann nichts Bestimmtes angegeben werden; so viel ist gewiß, daß es zu den ältesten im Spalter Lande zählt; die beiden neben einander belegenen Orte zählen 568 Einwohner und produziren im Durchschnitt jährlich 420 Ctr. Hopfen.

Hopfensiegel der Stadt **Roth**.

Der Hopfenbau und das Hopfensiegel der Stadt **Roth** datiren aus neuerer Zeit. Im Jahre 1862 erhielt der in

19



London an der Weltausstellung ausgestellt Hopfen dieser Stadt die Preismedaille. Die Stadt Roth ist der größte Ort im Rentamtsbezirke Spalt, zählt 2492 Einwohner und baut durchschnittlich 150 bis 200 Ctr. Hopfen.



Hopfen Siegel der Stadt **Abenberg.**

Abenberg, 1 1/2 Stunden von Spalt entfernt, zählt zu den Hauptorten, sein Siegel zu den ältesten des Spalter Landes. Die Einwohnerzahl beträgt 1502.



Hopfen Siegel von **Hauslach.**

Von Spalt eine Stunde entfernt, hat **Hauslach**, obgleich zur Gemeinde Georgensgmünd gehörig, doch eine besondere Wage und Siegel, zählt 122 Seelen und produziert 200 bis 300 Ctr. Hopfen durchschnittlich.

2*

21



Hopfen Siegel von **Roth-Aurach.**

Roth-Aurach zwischen Roth und Abenberg produziert im Durchschnitt 200 bis 250 Ctr. Hopfen und zählt 439 Einwohner.



Hopfen Siegel von **Aurau.**

Aurau, an der Straße von Roth nach Abenberg, zählt bloß 161 Einwohner und produziert durchschnittlich 200 Ctr.



Hopfen Siegel von **Wäbenberg.**

Wäbenberg zählt 336 Einwohner, die meisten Produzenten dieses Orts treiben Zwischenhandel. Auch die Hälfte des Ortes **Asbach** hat Hopfen-Wage und Siegel in Wäbenberg.

20



Hopfen Siegel von **Klein-Abenberg.**

Klein-Abenberg, nahe an der Stadt Abenberg gelegen, gehört zur politischen Gemeinde Aurau und hat mit letzterem Orte 209 Einwohner.

Hopfen Siegel von **Rittersbach.**



Die Pfarrgemeinde **Rittersbach** mit 371 Einwohnern hat besonders in den letzten zehn Jahren den Hopfenbau ziemlich erweitert; zur Rittersbacher Wage gehört auch die Hälfte der Gemeinde **Asbach**, welche ihren Hopfen daselbst wiegen und siegeln läßt.

22



Hopfen Siegel von **Georgensgmünd.**

Georgensgmünd und **Friedrichsgmünd** an der Regat, eine Stunde von Spalt, mit 1301 Einwohnern. Durch den Bahnhof der bayer. Staatsbahn ist hier der Verkehr mit Spalt während und nach der Hopfenernte sehr bedeutend.

Hopfen Siegel von **Petersgmünd.**



Das Kirchdorf **Petersgmünd**, von Georgens- und Friedrichsgmünd durch die schwäb. Regat getrennt, bringt durchschnittlich 150 Ctr. Hopfen per Jahr in den Handel und zählt 275 Einwohner.

23



Hopfen Siegel von **Bernlohe**.
Bernlohe an der Rednitz, mit 131 Einwohnern, anderthalb Stunden von Spalt entfernt, produziert durchschnittlich 120 Centner Hopfen per Jahr.

Hopfen Siegel von **Bernsbach**.



Dieses besteht seit 6 bis 7 Jahren. — **Bernsbach** hat 105 Einwohner, ist zwei Stunden von Spalt entfernt und baut im Durchschnitte 90 Ctr. Hopfen jährlich.

24



Hopfen Siegel von **Wallesau**.
 Das Kirchdorf **Wallesau** ist 3 1/2 Stunden von Spalt entfernt, hat 236 Einwohner und produziert jährlich im Durchschnitt 160 bis 190 Ctr. Hopfen.

Hopfen Siegel von **Mauck**.



Dieses besteht seit 3 bis 4 Jahren. **Mauck** gehört zur politischen Gemeinde Bernsbach, hat 186 Einwohner und produziert im Durchschnitt jährlich 90 Ctr. Hopfen.

25



Hopfen Siegel von **Büchenbach**.
 Die Pfarrgemeinde **Büchenbach** besitzt dieses Siegel seit 10 Jahren, ist 3 1/2 Stunden von Spalt entfernt und zählt mit den dazu gehörigen Nebenorten 553 Seelen.

Hopfen Siegel der Gemeinden **Götzenreuth, Gauchsdorf, Neppersreuth** und **Poppentreuth**.



Diese Orte besitzen gemeinschaftliche Hopfenwaage und Siegel, sind 3 Stunden von Spalt entfernt und haben 397 Einwohner.

26



Hopfen Siegel von **Kammerstein**.
 Dieser Ort, zwischen Schwabach und Spalt gelegen, hat mit den umliegenden dazugehörigen Dtschaften 549 Einwohner.

Hopfen Siegel von **Hornburg, Kleinschwarzenlohe** und **Worzeldorf**.



Diese Orte pflegen erst seit neuerer Zeit den Hopfenbau. Obgleich von Spalt in größerer Entfernung als obgenannte Gemeinden, genießt das Hopfen Siegel seit den letzten Jahren doch ansehnliche Beachtung im Handel.



Fragen und Antworten

Immendorf / Porz-Zündorf

Uns erreichte eine Anfrage zur Bierbrauerei im Rechtsrheinischen bzw. Bergischen Land und insbesondere zur Brauerei Immendorf in Porz-Zündorf. Falls Sie zu dieser Brauerei Literatur, Bilder oder Informationen haben, würden wir uns über eine Rückmeldung sehr freuen: gerne per E-mail an: ggb@vlb-berlin.org

Flasche Fellenberg

Die Herkunft der auf der hinteren Umschlagseite abgebildeten Flasche des Gasthauses „H. Fellenberg zum weissen Löwen“ ist ungeklärt. Flaschentypus und Fundort verweisen auf die Provenienz Schlesien. Wer kann helfen?



Neue Literatur

- Kraus, Erwin: **Das Sulzbach-Rosenberger Brauwesen. Brauereien und Wirtshäuser „Wie es früher einmal war“.** Teil 2 [Sulzbach-Rosenberger Bildbandreihe ; Bd. 7, Teil 2]. Sulzbach-Rosenberg: Erwin Kraus [2020].

276 Seiten

- Kraus, Erwin: **Das Sulzbach-Rosenberger Brauwesen. Brauereien und Wirtshäuser „Wie es früher einmal war“.** Teil 3 [Sulzbach-Rosenberger Bildbandreihe ; Bd. 7, Teil 3]. Sulzbach-Rosenberg: Erwin Kraus [2021].

280 Seiten

- Brunstad, Sissel: **Norsk ølhistorie : frå Odins skål til i dag.**

Leikanger: Skald 2019.

3452 Seiten, ISBN 9788279592891

- Nottebohm, Toni: **Hopfenliebe : Aroma, Bittere, Sorten, Anbau und optimale Verwendung im Bier. Mit kreativen Rezepten aus aller Welt.**

Mitarb.: Jillian Sopper.

Stuttgart: Verlag Eugen Ulmer 2020.

288 Seiten, ISBN 978-3-8186-1053-1 / 978-3-8186-1209-2 (pdf) / 978-3-8186-1208-0 (pdf)

- Andonirina, Randriamanga & Cathérine Jane Rica: **Contribution à la valorisation du**

- **manioc : Essais de fabrication de bière au manioc.**

Saarbrücken : Éditions Universitaires Européennes 2020.

140 Seiten, ISBN 978-3-639-54299-8

[auch als e-book]

- Lebbin, Georg: **Getränkegesetze und Getränkesteuergesetze. (Wein, Bier, Branntwein, Mineralwasser)**

[Nahrungsmittelgesetze mit Erläuterungen ; Bd. 2] [Guttentag'sche Sammlung Deutscher Reichsgesetze ; Nr. 54b]. Nachdruck der 2. Aufl. 1926.

Berlin – Boston: Walter de Gruyter 2020.

427 Seiten, ISBN 978-3-11-103277-1

978-3-11-103277-1 (e-book)

- Lechner, Stefan: **„Greif un die Kischte!“ 140 Jahre Harpf – Eine Südtiroler Unternehmergeschichte mit Brunecker Bierhistorie 1880-2020.**

Retina: 2020.

176 Seiten, ISBN 978-889983418-0

Die 140jährige Geschichte des Bier- und -Getränkehandlers Harpf aus Bruneck.

- Hughes, David: **Guinness Bottlers' Labels 1870-1938.**

Wokingham, Berkshire: Phimboy 2020.

237 Seiten

- Helphand, Kenneth I.: **Hops: Historic Photographs of the Oregon Hopscape.**
Corvallis: Oregon State University Press 2020.
X + 181 Seiten, ISBN 978-0-87071017-9
- Protz, Roger: **The Family Brewers of Britain. A Celebration of British Brewing Heritage.**
CAMRA Books 2021.
224 Seiten, ISBN 978-1-85249359-2
- **Good Beer Guide 2021. The UK's Best-Selling Beer and Pub Guide.**
Foreword: Tom Kerridge. ■ 48th ed.
St. Albans: Campaign for Real Ale Ltd 2020.
999 Seiten, ISBN 978-1-85249366-0
[auch als e-book]
- Brown, Pete: **Beer by Design. The art of good beer branding.**
St. Albans, UK: CAMRA Books 2020.
224 Seiten, ISBN 978-1-85249368-4
- Brown, Pete: **Craft : An Argument. Why the term 'Craft Beer' is completely undefinable, hopelessly misunderstood and absolutely essential.**
Storm Lantern Publications 2020.
207 Seiten, ISBN 978-1-83804981-2
[auch als e-book]
- Walsh, Eoghan: **Brussels Beer City. Stories from Brussels' Brewing Past.**
2020.
112 Seiten, ISBN 978- 866606274-6
[auch als e-book]
- Roncoroni, Miguel & Kevin Verstrepren: **Belgian Beer : Tested and Tasted.**
Lannoo 2018.
520 Seiten, ISBN 978-940145289-2
Bierverkostung und Wissenschaft: Verkostung und chemische Analysen von 250 belgischen Bieren
- Allen, Fal & Dick Cantwell: **Gose. Brewing a Classic German Beer for the Modern Era.**
Boulder, CO: Brewers Publications 2018.
221 Seiten, ISBN 978-193846949-7
- Krennmair, Andreas: **Vienna Lager.**
2020.
218 Seiten, ISBN 979-865093343-4
[auch als e-book]
Die Geschichte des Wiener Lagerbiers
- Acitelli, Tom: **Pilsner : how the beer of kings changed the world.**
Chicago, IL: Chicago Review Press 2020.
XVII + 285 Seiten, ISBN 978-1-64160-182-5 (pbk) / 978-1-64160-185-6 (digital) / 978-1-64160-184-9 (digital)
- Starec, Milan & Petr Holub: **Noback vs. Novak : stavitele pivovaru.**
Praha: České Vysoké Učení Technické 2019.
255 Seiten, ISBN 978-80-01-06627-0
- Halva, Sabine & Boris Halva: **Im Ort gebraut, gemeinsam getrunken. Ein kurzer Blick in die lange Geschichte der Eberstädter Brauereien.**
s. l.: s. n. 2020. 31 Seiten
- Heizmann, Joachim: **Bier Brauereien Babenhausen [Babenhausen einst und jetzt ; 42].**
Babenhausen: Heimat- und Geschichtsverein Babenhausen e. V. 2020.
208 Seiten, ISSN 0174-3929
- Vinken, Ben: **Geen klein bier : Het verhaal van 40 jaar bierpassie.**
Antwerpen: Ben Vinken & Associates BV 2020.
160 Seiten, ISBN 9789464075724
Ein Rückblick des belgischen Biersommeliers und Bierautors Ben Vinken, ein Überblick über vierzig Jahre Bierleidenschaft und seine Tätigkeit in Brauereien und als Autor und Verleger, z.B. der Zeitschrift „Bierpassie“ die von 1998 bis 2004 parallel in 3 Ausgaben (niederländisch, französisch und englisch) erschienen ist, seit 2004 nur noch auf Niederländisch.
- **The Contribution made by Beer to the European Economy [EU Report ; March 2020].**
Ed.: The Brewers of Europe, Brussels.
London: Europe Economics 2020.
42 Seiten
[auch online:
<https://brewersofeurope.org/uploads/mycms-files/documents/publications/2020/contribution-made-by-beer-to-EU-economy-2020.pdf>]
- Van Der Zijl, Annejet: **Gerard Heineken : de man, de stad en het bier.**
Amsterdam: Querido 2020.
256 Seiten, ISBN 978-90-2142166-7
Biographie Gerard Heinekens.
- Speth, Karl: **Das Brauhaus Buxheim.**
Hrsg. von der Gemeinde Buxheim durch den Soldaten-, Krieger- und Heimatverein Buxheim e. V.
Buxheim: Gemeinde Buxheim 2020.
[1] + 86 Seiten + [3] Seiten Fototaf.
- Strøjer Madsen, Erik, Jens Gammelgaard & Bersant Hobdari (eds.): **New developments in the brewing industry : the role of institutions and ownership.**

Oxford, United Kingdom: Oxford University Press 2020.

xiv + 334 Seiten ISBN 978-0-19-885460-9 / 978-0-19-188885-4 (e-book)

● **Genuss mit Geschichte. Einkehr in bayerischen Denkmälern – Gasthöfe, Wirtshäuser und Weinstuben.**

Ausgewählt und zusammengestellt von Karl Gattinger. Aufnahmen von Michel Forstner und Eberhard Lantz.

München: Volk Verlag 2020.

ISBN 978-3-86222207-0

● Arts, C., Jan Jakobi & Theo Martens: **150 jaar Budelse Brouwerij 'De Hoop', 1870-2020.**

In : Aa-Kroniek. Uitgave van de Heemkundekring „De Baronie van Cranendonck“ 39 Jg., Nr. 3, 2020.

● de Groot, Francis & Hilde de Smet:

Brouwerijen van Lier. Met korte schets van Nijlen, Kessel en Koningshooikt.

s. l.: Francis de Groot en Hilde de Smet 2020.

163 Seiten, ISBN 978-940218705-2

Die Geschichte der vielen Brauereien und Bierbrauer in der berühmten belgischen Bierstadt Lier.

● Bellamy, Matthew J.: **The making of Labatt 'Blue' : The quest for a national lager brand, 1959-1971.**

In : Business History 62 (2020) 2. Seiten 123-150.

● Flegel, Andreas: **Rund ums Eilenburger Bier.**

Hrsg.: Eilenburger Geschichts- und Museumsverein e. V.

Gräfenhainichen: Verlag für die Heimat Bechert design 2020. 84 Seiten

● Capitello, Roberta & Natalia Maehle (eds.): **Case studies in the beer sector [Management and Business Studies].**

Duxford, UK – Cambridge, MA: Woodhead Publishing, an imprint of Elsevier, 2021.

XXIX + 358 Seiten, ISBN 9780128177341 /

9780128177358 (e-book)

● Donovan, Mark: **Craft Beer Brewery Guide to All 50 States. A Comprehensive Travel Guide to Over 1000 Breweries, Taprooms, Beer Gardens & Brewpubs in the U.S.A.**

Independently Published 2020.

675 Seiten, ISBN 9798677740152

● Kraus-Weyermann, Thomas: **Untergärig und Dunkel : Die BRAUWELT der Dunklen Lagerbiere mit 41 Rezepten.**

Unter Mitwirkung von Horst Dornbusch.

Nürnberg: Fachverlag Hans Carl 2020.

324 Seiten, ISBN 9783418001357 / 9783418009285 (e-book)

● Fenzl, Hans: **Historische Brauereimaßkrüge aus Altbayern.**

[Geigant]: [Hans Fenzl] 2021.

414 Seiten mit 5308 farbigen Abbildungen

Erhältlich nur beim Autor (obstbaum-fenzl@t-online.de)

● Weishaar, Walter, Hans Helwig Sachs & Klaus Schäfer (Red.): **Braugerechtigkeit, Brauereiwesen, Brannt- und Weinschank in**

Neukirchen [Neukirchener Jahresheft. Beiträge zur Geschichte und Volkskunde von Stadt und Amt Neukirchen ; Heft 9].

Aus Fritz Volzes Nachlass.

Neukirchen: Magistrat der Stadt Neukirchen 2019. 134 Seiten

● Bodden, Nancy: **Falsche Rücksichtnahme auf die „Sensibilität der Kundschaft“? Der Widerstand der Dortmunder Brauereien gegen eine deutsche Einheitsbierflasche in den 1950er Jahren.**

Seiten 109-146.

In : Köhler, Ingo & Eva-Maria Roelevink (Hrsg.): Transformative Moderne : Struktur, Prozess und Handeln in der Wirtschaft. Festschrift für Dieter Ziegler zum 65. Geburtstag [Untersuchungen zur Wirtschafts-, Sozial- und Technikgeschichte ; 31].

▪ Dortmund – Münster: Gesellschaft für Westfälische Wirtschaftsgeschichte e.V. 2021 // Münster: Ardey Verlag 2021.

522 Seiten, ISBN 9783870234577

● Das neue Heft der Zeitschrift „**Archäologie in Deutschland**“ (Nr. 1, 2021) widmet sich dem Thema „**Bier – die Anfänge**“. In verschiedenen Beiträgen wird die Urgeschichte des Bieres anhand von archäologischen und archäobotanischen Erkenntnissen geschildert.

● **Brewery History No. 184, 2020**

Inhalt:

Gillman, G. : **An outline on beers and brewing in British Malaya : 1827-1957. Part I.**

S. 2-21.

Bennison, B.R.: **The brewing trade in north east England, 1869-1939. Part I.**

S. 22-60.

Dyer, P.: **A short history of brewing in Hungary.**

S. 61-84.



Jubiläen

Jubiläen 2021

(Ergänzung zur Auflistung in *Brauhist. Mitt.* 5.2020,3)

Reihenfolge nach Alter

550 Jahre

Mechelen (Belgien) : Brouwerij Het Anker

500 Jahre

Zwiefalten : Zwiefalter Klosterbräu

Hohenstein-Ernstthal : Braurecht in Hohenstein

400 Jahre

Salzburg (Österreich) : Augustiner Kloster
Brauerei Mülln

Furth b. Landshut : Klosterbrauerei Furth

300 Jahre

Warburg : Warburger Brauerei GmbH, Kohlschein:
300 Jahre

200 Jahre

Steenhuffel (Belgien) : 200 Jahre: Brauerei Palm im
Familienbesitz

175 Jahre

Biella (Italien) : Birra Menabrea

Lenzkirch : Rogg-Bräu

Löbau: Bergquell-Brauerei : Bergquell-Brauerei

150 Jahre

Diekirch / Luxemburg : Brauerei Diekirch (1871
Übernahme der Brauerei Drüssel)

Breendonk / Belgien: Brauerei Duvel Moortgat

125 Jahre

Söhnstetten : Hirschbrauerei

Dworp (Belgien) : Geuzestekerij Hanssens

100 Jahre

Miesbach: Brauerei Hopf (1921 von Johann Hopf
erworben)

25 Jahre

Bad Windsheim : Kommunbrauhaus im

Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim

Eggenstein-Leopoldshafen : Andreasbräu

Antwerpen (Belgien) : Huisbrouwerij 't Pakhuis

Péruwelz (Belgien) : Brasserie Caulier



Museen und Ausstellungen

Wegen der gegenwärtigen Corona-Pandemie muss mit Öffnungseinschränkungen gerechnet werden. **Daher unbedingt vorher informieren!**

Zwiefalten

Audio-visuelle Ausstellung „**500 Jahre klösterliche Braukunst in Zwiefalten**“.

Ort: Peterstor Museum, Marktplatz 3, 88529 Zwiefalten

Dauer: von Mai bis Oktober 2021

Eintritt: kostenlos

Infos: Tel. 07373/2050

Wertheim-Bronnbach

Kabinettausstellung „**350 Jahre Brauerei Bronnbach – Historische Tatsache oder zeitgenössisches Marketing?**“.

Veranstalter: Archivverbund Main-Tauber

Ort: Foyer des Archivverbunds im Kloster
Bronnbach, 97877 Wertheim
Dauer: 01.01. bis 10.09.2021
Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 8.30 bis 16.30
Uhr [zur Zeit ist eine Anmeldung erforderlich]
Infos: Tel. 09342/915920, <<https://www.kloster-bronnbach.de/Veranstaltungen/Veranstaltungskalendar.html>>
Anmeldung auch unter <stawertheim@la-bw.de>

Düren

Ausstellung „**Von Brauern und Wirten. Dürener Biergeschichte(n)**“.
Ort: Stadtmuseum Düren, Arnoldsweilerstr. 38,
52351 Düren
Dauer: Ausstellungseröffnung war am 25.10.2020,
die Gesamtdauer steht noch nicht fest.
Öffnungszeiten: sonntags von 11 bis 17 Uhr
(Führungen außerhalb der Öffnungszeiten sind
möglich)
Infos: 02421/1215925
<<https://www.stadtmuseumdueren.de/startseite.html>>



- 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.

Aldersbach

Die Eröffnung der Ausstellung „**Bier und Brauereigeschichte erleben und erfahren in der Grenzregion Südböhmen und Niederbayern**“ soll Ende Juni erfolgen.

Nürnberg

Ausstellung „**Die Nürnberger Hopfenhändler- und Bankiersfamilie Hopf**“.
Ort: Kunstvilla, Blumenstraße 17, 90419 Nürnberg
Dauer: 01.03. bis 31.12.2021
Öffnungszeiten: Di - So 10:00 - 18:00 Uhr, Mi 10:00 - 20:00 Uhr [**Ausstellung zur Zeit geschlossen**]
Eintritt: 5,00 Euro, 2,50 Euro ermäßigt, Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre frei.
Infos: Tel. +49 (0)911 231-14006,
<<https://www.kunstkulturquartier.de/kunstvilla>>

Veranstaltungen

Goslar

Vortrag „**Das bürgerliche Brauwesen im Mittelalter und in der frühen Neuzeit**“.
Gehalten für den Geschichtsverein Goslar e.V. von Dr. Thomas Kellmann.
Online-Version Januar 2021:
<<https://denkmalatlas.niedersachsen.de/viewer/live/brauwesen/>>
Dauer: 1:21:22 h
Der Vortrag war geplant für den 19.11.2020 im Kreishaus in Goslar und konnte wegen der durch die Corona-Pandemie verordneten Einschränkungen nicht live stattfinden.
Dauer: 1:21:22 h



Kleine Nachrichten

Berlin

Am 21.01.2021 ist der Historiker und Archäologe Dr. Martin Albrecht im Alter von 68 Jahren in Berlin verstorben. Er war viele Jahre Mitglied des Vereins für Braugeschichte in Berlin und hat sich viele Jahre intensiv mit dieser Thematik beschäftigt. Als Archäologe war ihm wohl mehr als anderen bewusst, dass Geschichte erst durch das Erkunden und Erleben lebendig wird und so ist er viele Jahre in der Königstadt-Brauerei, im Pfefferberg, in der Bötzw-Brauerei und der Schultheiss-Brauerei mit unterschiedlichsten Gruppen in die weitläufigen Keller hinuntergestiegen, die er wie seine Westentasche kannte. Mit großem Fachwissen hat er die Besucher durch die Brauereiareale geführt und dabei erläutert, wie in diesen großen Brauereien vor mehr als hundert Jahren riesige Mengen Bier für die äußerst durstigen Berliner und Berlinerinnen gebraut wurden.

Wenigstens ein Teil seines großen Wissens ist durch seine Publikationen weiterhin verfügbar, es sind dies folgende Werke:

- Interessengemeinschaft Dokumentation (Hrsg): "Rechts und Links der Schönhauser : Alles ums Bier" , Berlin 2004.
- Albrecht, Martin; Klinkenberg, Stefan: Die Brauerei Königstadt - Industriegeschichte in Berlin-Prenzlauer Berg, Berlin, 2010.
- Albrecht, Martin: Die KulturBrauerei in Berlin : Geschichte und Gegenwart der ehemaligen Schultheiss-Brauerei, Berlin 2017.

Wir werden dem versierten und engagierten Brauereihistoriker und Menschen ein ehrendes Andenken bewahren.

Im Herbst 2021 wird er noch in einem RBB-Film über die Brauereien im Prenzlauer Berg zu sehen sein, der kurz vor seinem Tod gedreht worden ist. (Michaela Knör)

Bad Abbach

Zur Sanierung der Gebäude der ehemaligen Brauerei Zirngibl in der Ortsmitte will der Gemeinderat eine Machbarkeitsstudie in Auftrag geben. Es soll unter anderem auch geprüft werden,

unter welchen Rahmenbedingungen das Rathaus in die alte Brauerei einziehen könnte (Mittelbayerische Zeitung / Kelheim, 10.12.2020).

Neuruppin

Der alte, unter Denkmalschutz stehende Eiskeller der ehemaligen Schönbeck'schen Brauerei in Neuruppin ist Gegenstand einer Masterarbeit für Bauwerkserhaltung und -sanierung geworden. Nach Stilllegung der Brauerei diente der Keller als Obstlager und in den 1930er Jahren als Folterkeller der SA. Seit der Wende ist das Gelände ungenutzt. Nun gibt es Überlegungen, das Objekt mit Leben zu erfüllen. Aber es fehlt ein Investor (Märkische Allgemeine Zeitung / Kyritzer Tageblatt, 10.12.2020).

Waldheim

In der alten Richzenhainer Brauerei wird wieder gebraut. Nach der Stilllegung stand die Brauerei lange Jahre leer und sollte schon abgerissen werden, als Olaf Adam 2001 das Objekt kaufte und für Veranstaltungen nutzte. Seit 2018 gibt es hier nun auch eine eigenes Richzenhainer Bier (Sächsische Zeitung / Region Döbeln, 11.12.202).

Crimmitschau

Die 1885 erbaute und um das Jahr 2000 stillgelegte Paradiesquell-Brauerei ist abgebrannt. Die Gebäude standen nicht unter Denkmalschutz. Vermutlich handelt es sich um Brandstiftung (Freie Presse / Crimmitschau, 11.12.2020, 12.12.202, 18.12.2020).

Furth im Wald

Die Brauereigebäude auf dem Hofer-Bräu-Gelände werden wohl doch komplett abgerissen. Mehrheitlich ist der Stadtrat dafür, die Entscheidung ist aber noch nicht gefallen (Mittelbayerische Zeitung / Bayerwald-West, 16.12.2020).

Bad Schussenried

Das Obere Bräuhaus auf dem Klostergelände wird entgegen ersten Planungen des Zentrums für

Psychiatrie nicht zur forensischen Abteilung umgebaut. Ins Bräuhaus ziehen nun Büros ein (Schwäbische Zeitung / Bad Waldsee, 22.12.2020)

Haigerloch - Owingen

Durch Zufall wurde der alte Bierkeller der 1936 stillgelegten Brauerei zum Adler wiederentdeckt. Auf dem Grundstück soll ein Achtfamilienhaus gebaut werden. Ob der Keller die Baumaßnahmen übersteht? (Hohenzollerische Zeitung / Haigerloch, 23.12.2020).

Geiselhöring

Das große, stattliche Gebäude der 1987 stillgelegten Malzfabrik Mayr, Pfister & Co. verfällt zusehends. Die Malzfabrik wurde 1888 gegründet. Für die Brauereien und für die Landwirtschaft der Umgebung war die Brauerei von größter Bedeutung (Allgemeine Labor-Zeitung, 23.12.2020).

Dieburg

Durch Zufall fiel der Familie Braunwarth in Dieburg vor einigen Jahren ein Rezept zum Biersieden in die Hände. Es stammte aus der Hand des Jakob Franz Braunwarth, dem Gründer der Löwenbrauerei am Ende des 19. Jahrhunderts. Die Löwenbrauerei wurde in den 1960er Jahren stillgelegt. Die Erben nahmen den Fund zum Anlass nun ihrerseits mit dem Bierbrauen zu beginnen. So gibt es nun wieder ein Dieburger Bier (Darmstädter Echo, 31.12.2020).

Burgkunstadt

Mit der neuen Brauerei „Komm.1059 Kommunbrauerei Burgkunstadt e.V.“ wird die jahrhundealte Geschichte des Kommunbrauwesens in der Stadt wieder aufgegriffen. Nun wird in der Nähe des alten Kommunbrauhauses, das noch bis in die 1960er Jahre betrieben wurde, wieder gebraut (Fränkischer Tag / Obermain, 02.01.2021; Bayerische Rundschau, 06.01.2012).

Benediktbeuren

Der Sommerkeller der Klosterbrauerei, zwischen Bichl und Benediktbeuren gelegen, ist heute eine Ruine. Neue Erkenntnisse weisen darauf hin, dass der Keller nicht im 18. Jahrhundert, sondern wahrscheinlich erst nach 1830 erbaut worden ist. Keller und Gastwirtschaft wurden schon vor dem Ersten Weltkrieg aufgegeben. Zeitweise als Internierungslager für Kriegsgefangene genutzt, wurde

ein Teil des Gebäudes noch bis Ende der 1950er Jahre bewohnt (Münchner Merkur / Penzberger Merkur, 2./3.01.2021).

Höxter / Middleton, WI, USA

Die Sudkessel der in den 1970er Jahren geschlossenen Brauerei Krekeler wurden vor dem Abbruch der Brauereigebäude im Jahre 1987 ausgebaut und in die USA verschifft. Dort fanden sie in der 1984 neu gegründeten Capital-Brewery eine neue Heimat. Dort sind sie noch heute in Betrieb (Neue Westfälische / Höxter, 9./10.01.2021).

Sankt Gallen

Die baufällige, ehemalige Abfüllerei der Brauerei Löwengarten wird restauriert und in ein Restaurant verwandelt (St. Galler Tagblatt, 14.01.2021).

Haimhausen

Es gibt erste Überlegungen, wie das Gelände der stillgelegten Schlossbrauerei Haimhausen neu genutzt werden soll. Ein Investor stellte seine Pläne vor, nach denen hier eine neue Ortsmitte entstehen soll. Das Sudhaus soll erhalten werden und einer öffentlichen Nutzung zur Verfügung stehen (Dachauer Nachrichten, 16.01.2021).

Rathenow

Die Pläne zur Entwicklung der alten Rathenower Brauerei sind vorerst gescheitert. Der Investor Braulab GmbH befindet sich in der Insolvenz (Märkische Allgemeine / Westhavelländer, 04.02.2021).

Thalmässing

Einige der z. T. einsturzgefährdeten Felsenkeller an der Straße zum Schützenhaus können mit Zuschüssen des Landschaftspflegeverbandes saniert werden. Die Maßnahmen dienen vor allem auch dem Schutz der hier vorkommenden 7 Fledermausarten (Donaukurier, 29.01.2021).

Angermünde

Die alte Mälzerei in Angermünde ist von der „AG Städte mit historischen Stadtkernen des Landes Brandenburg“ mit der Auszeichnung „Denkmal des Monats Januar“ für ihre vorbildliche Sanierung gewürdigt worden. In dem Mälzereigebäude

befinden sich heute Wohnungen (Nordkurier, 09.02.2021).

Hamminkeln

In der Feldschlösschen-Brauerei in Hamminkeln am Niederrhein wurden im Rahmen des Projektes „Korn B“ Biere aus 4 verschiedenen historischen Getreidesorten gebraut (Landgerste Mahndorfer Hanna, Kraftsriedgerste, Sommerdinkel Wirtas, Sommerroggen Ovid). Mit diesem Projekt nehmen die Teilnehmer (Landwirte, Bäcker und Brauer) am Wettbewerb „Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“ teil. Das Projekt Das Projekt wurde von der Stadt Hamminkeln in Zusammenarbeit mit dem Kreis Wesel initiiert und wird gefördert aus Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (Rheinische Post / Wesel, 17.02.2021; www.kornb.de)

Mühdorf

Die Weißbierbrauerei Unertl stellt zum 31.03.2021 den Braubetrieb in Mühdorf ein. Alle Unertl-Biere werden in Zukunft in Aldersbach gebraut. Allerdings gibt es Pläne, die Brautradition in Mühdorf nicht ganz sterben zu lassen. Rudi Steer, der Inhaber der Brauerei Steer will im Gebäude der ehemaligen Turmbrauerei eine Museumsbrauerei einrichten, die Genehmigung soll bereits vorliegen. Auch Unertl plant den Bau einer neuen Wirtshausbrauerei (Passauer Neue Presse, 25.02.2021).

Köln

Paul Nolte, Enkel von Hermann Sester, dem früheren Inhaber der Sester-Brauerei, bringt mit dem „Sester Cristall“ ein untergäriges Kölner Bier auf den Markt. Als Hauptquartier des Unternehmens dient die gegenüber der ehemaligen Brauerei gelegene Eckkneipe (in der auch früher schon Sester-Biere, wie Sester Pils und Cristall ausgeschenkt wurden). Das Bier wird in Oberfranken gebraut, aber eine eigene Brauerei in Köln ist angedacht (Kölnische Rundschau, 26.02.2021)

Alzey

Die denkmalgeschützten Gebäude der ehemaligen Brauerei „Prinz Emil“ scheinen gerettet. Eine Gruppe von Investoren will das Gelände von der Stadt kaufen. Es sollen acht Eigentumswohnungen

eingerrichtet werden (Wormser Zeitung, 05.03.2021).

Mayen

Die Gebäude der im Jahre 2000 stillgelegten Löwenbrauerei werden noch in diesem Jahr abgerissen. Auf dem Gelände soll eine neues Wohnquartier entstehen. Die Löwenbrauerei war einer der letzten noch sichtbaren Reste der alten Mayener Brautradition (Rhein-Zeitung, 08.03.2021).

Rostock

Der Brauereibesitzer Georg Mahn kaufte 1889 eine Villa in der Ernst-Barlach-Str. 2, die er 1897 vom Architekten Ludwig Möckel umbauen ließ. Er schuf sich damit ein repräsentatives Haus im Stil des Eklektizismus inklusive eines großen Festsaals. Nach seinem Tod im Jahre 1935 kaufte die Mecklenburgische Industrie- und Handelskammer das Haus. 1996/97 wurde das Haus restauriert und ist heute wieder Sitz der IHK (Norddeutsche Neueste Nachrichten / Mecklenburg-Magazin, 19.03.2021).

Erlangen

Ab dem Frühsommer sollen die Bauarbeiten auf dem ehemaligen Gelände der Brauerei Kitzmann beginnen. Die nicht denkmalgeschützten Gebäude werden abgerissen. Entstehen sollen Wohnungen, Gewerbeflächen und Tiefgarage (Fränkischer Tag / Erlangen-Höchststadt, 20.03.2021).

Mülheim / Ruhr

Auf dem seit dem Ende der 1960er Jahre brach liegenden Gelände der ehemaligen Ibing-Brauerei am Kassenberg tut sich etwas. Die mittlerweile sehr ruinösen und stark einsturzgefährdeten Gebäude sollen abgerissen werden. Grund sind – laut Eigentümerin – die vielen Hobbyfotografen, bei denen die Ibing-Brauerei sehr beliebt sei. In der „Lost Places“-Szene“ bietet das Ibing-Gelände beste Fotomotive. Der Zutritt zum Gelände ist allerdings mit erheblichen Risiken verbunden – und dem soll nun ein Riegel vorgeschoben werden. Ein bauliche Entwicklung des Geländes ist aber vorerst nicht in Sicht (NRZ Neue Ruhr Zeitung / Mülheim, 22.03.2021).

Ehingen

Die Brauerei Rose in Berg wird nun abgerissen. Ein Großbrand im Jahre 2018 hatte das Gebäude stark beschädigt. Anfang April wird von der Brauerei nichts mehr übrig sein (Schwäbische Zeitung / Ehingen, 25.03.2021).

einem Museum für historische Nutzfahrzeuge. Das historische Brauhaus bleibt erhalten. Sternquell-Bier wird seit vielen Jahren im Gewerbegebiet an der A72 gebraut (Freie Presse / Vogtland-Anzeiger, 27.03.2021).

Plauen

Auf dem Gelände der alten Sternquell-Brauerei entsteht ein Vereins- und Kulturzentrum mit



Relikte der Braugeschichte

Das Sudhaus der Schlossbrauerei Haimhausen



(foto: gi)

Die Schlossbrauerei in Haimhausen bei Dachau hat ihren Betrieb Ende 2019 nach über 400 Jahren eingestellt. Zur neuen Nutzung des Geländes läuft derzeit eine Bürgerbefragung. Geplant ist hier eine neue Ortsmitte.

Was wird von der alten Brauerei wohl übrigbleiben?

Anhang I

Bibliographie zum Steinbierbrauen

Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell

Michaela Knör, Berlin

- 75 Jahre 1. Obermurtaler Brauereigenossenschaft in Murau. Festschrift. ■ Text: Renate Brodschild. ■ Murau: 1. Obermurtaler Brauereigenossenschaft 1985. – 111 S.
[Steinbier: S. 18-21]
- Atterdal, Fridtjof: Aus Feuer und Stein. ■ Meiningers Craft. Magazin für Bierkultur (2021) 2. – S. 50-53.
[Brauerei Leikeim, Altenkunstadt]
- Bähr, Ulrich: Steinzeitbier. ■ Brucker Blätter 30 (2016). – S. 31ff.
- Bähr, Ulrich: Steinzeitbier. Mesolithisches Brauen am Haspelsee und die Geschichte des Bierbrauens. ■ Norderstedt: BoD – Books on Demand 2020. – 264 S. ISBN 97837519-2989-9
- Brauereien. – S. 135-137. [auch Steinbier-Erzeugung]
In → Statistischer Bericht über die volkswirtschaftlichen Zustände Kärntens in den Jahren 1871-1878. ■ Klagenfurt: Verlag der kärntner. Handels- und Gewerbekammer 1879.
- Brodschild, Renate: 500 Jahre Brauerei Murau, 1495-1995. ■ Murau: 1. Obermurtaler Brauereigenossenschaft 1995 [Druck: Druckerei Styria, Judenburg]. – 119 S. ISBN 3-9500437-0-5
[Steinbier: S. 37-39]
- Buchner, Rudolf M.: Vergangenheit und Gegenwart steirischer Brauereien. Zu Tradition, Produktion und Verbreitung eines alkoholischen Genußmittels. ■ Diplomarbeit, Univ. Graz 1993. – 164 Bl. mit 18 Abb.
[auch Steinbier] <Signatur 3714>
- Das Geheimnis der glühenden Steine. ■ Bier Journal (1988) 1. – S. 24-25.
- Das Steinbier. – S. 148-159.
In → Speckmann, W. D.: Biere die Geschichte machten. ■ Rattiszell: W. D. Speckmann Archiv Hopfen & Malz 2005. – 199 S. ISBN 3-00-016727-7 <Signatur 4355>
- Dinklage, Karl: Festschrift zum 350jährigen Jubiläum der Schleppe-Brauerei. ■ Klagenfurt: Schleppe-Brauerei 1957. – 48 S. [Außent.: 350 Jahre Schleppe-Brauerei 1607-1957] <Signatur 3116>
- Dittmann, Andreas: Das Steinbierbrauen als rezentes Relikt der Kochsteinmethode in Europa. – S. 132-163.
In → Dittmann, Andreas: Das Kochen mit Steinen : ein Beitrag zur Entwicklungsgeschichte der Nahrungszubereitung [Marburger Studien zur Völkerkunde ; Bd. 7]. ■ Berlin: Reimer 1990. – 357 S. ISBN 3496004908 [Zugl.: Marburg, Univ., Diss., 1989]
- Dürnwirth, R.: Vom Steinbier. ■ Carinthia I. Mitteilungen des Geschichtsvereines für Kärnten 95 (1905). – S. 10-19.
- Ein Bier vom Feuer und vom Stein. Das Steinbier. ■ Von WDS [Speckmann, Wolfgang Dieter]. ■ Getränkefachgroßhandel (1990) 4. – S. 68-74.
- Ein einzigartiges Bier von erlesenem Geschmack. 30 Fachgroßhändler und Neustädter Ehrengäste beeindruckt. ■ Neue Presse (1983) vom 18. April. – S. 14.
- Eine alte Beschreibung der Steinbiererzeugung. ■ Carinthia 123 (1933). – S. 212f.
- Eine älteste Bierkochmethode. ■ Der Brauer und Mälzer 10 (1957) 4. – S. 9-10.
- Feuerzauber : Steinbier fast wie Wasser von Lourdes. ■ Getränkefachgroßhandel (2001) 2. – S. 24-26.
- Gaudel, : Steinbier. ■ Tageszeitung für Brauerei 4 (1906) 243. – S. 1249-1250.
- Geboren aus Feuer und Stein : Steinbier. ■ Bierkultur 1 (1999) 3. – S. 28-33.
- Grömmer, J. [Josef]: Stenölet i Kärnten. ■ Svensk Bryggeritidskrift 70 (1955) 9. – S. 224ff.
- Grömmer, Josef: Die Steinbiererzeugung, ein ausgestorbenes Gewerbe in Kärnten. ■ Carinthia I. Geschichtliche und Volkskundliche Beiträge zur Heimatkunde Kärntens 152 (1962) 1-3. – S. 272-289.

- Grønnesby, Geir: „Hot Rocks! Beer Brewing on Viking and Medieval Age Farms in Trøndelag. – S. 133-150.
In → Iversen, Frode & Håkan Petersson (eds.): The Agrarian Life of the North 2000 BC-AD 1000. Studies in Rural Settlement and Farming in Norway. ■ Kristiansand: Portal [2016]. – 342 S. ISBN 978-82-8314-099-6 [auch online [2017]: <https://www.doabooks.org/doab?func=fulltext&uiLanguage=en&rid=23596>]
- Herstellung des Steinbieres. Deutsches Reinheitsgebot wird nicht verletzt. Betriebsbesichtigung. ■ Neue Presse (1983) vom 18. April. – S. 15.
- Höness, Jochen: Vulkan im Sudhaus. ■ Rundschau für den Schwäbischen Wald (2016) vom 31. Dezember. – S.?
- Hoepfner, F. G.: Bier links und rechts des Rheines - Biergeschichten aus Baden und dem Elsaß. ■ Karlsruhe: Privatbrauerei Hoepfner Karlsruhe 1995. - 23 S. <Signatur 3061>
- Koch, A.: Das Brauen von Steinbier. Brauerei Kaschitz in Waidmannsdorf bei Klagenfurt. ■ Zeitschrift für das gesamte Brauwesen (1910) 44. – S. 521f.
- Kogler, Siegfried: Vom Kärntner Steinbier zum selbstgebrauten Hastrunk. ■ Die Kärntner Landsmannschaft (2003)12. – S. 14-17.
- Kohlrusch, Renate Katharina: Ökonomie und Gesellschaft des Steuerbezirks Klagenfurt im Vormärz : das Bild einer Stadt und ihres Umlandes konstruiert auf der Grundlage des Franziszeischen Katasters. ■ Dipl.-Arb., Institut für Geschichte, Fakultät für Kulturwissenschaften, Alpen-Adria-Universität Klagenfurt, 2009. – 158 Bl.
[auch online: <<https://netlibrary.aau.at/obvuklhs/download/pdf/2414709?originalFilename=true>>]
[Steinbierbrauerei: S. 105-106]
- Lebmacher, C.: Die von der Genossenschaft der Kärntner Brauereien gewidmete Steinbierbrauerei. ■ Unveröff. Mskr.
- Lebmacher, C.: Zur Geschichte der Steinbierbrauereien in Klagenfurt und Umgebung. ■ Unveröff. Mskr. ■ 1929.
- Mitgliederversammlung und Jahresbericht. ■ [Autor: Erich Borkenhagen]. ■ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E. V. Jahrbuch 1963/64 (1964). – S. 165-178. [Steinbier: S. 169-173]
- Neumann, Dieter: Einige Hinweise auf Bier in Villachs Stadtgeschichte. ■ Neues aus Alt-Villach. Museum der Stadt Villach – Jahrbuch 56 (2019). – S. 93-113.
[auch über Steinbierbrauereien]
- Petri, Johann Christoph: Neuestes Gemählde von Lief- und Ehtland unter Katharina II. und Alexander I. In historischer, statistischer, politischer und merkantilistischer Ansicht. 1. Band. ■ Leipzig: Dyk'sche Buchhandlung 1809. [auch online]
[Steinbier: S. 452]
- Pichler, Franz: Das Steinbierbrauen in der Steiermark. ■ Zeitschrift des Historischen Vereines für Steiermark 53 (1962) 1. – S. 155-173. <Signatur 0419>
- Pilgrim, Konrad (Hrsg.): Veröffentlichungen / Schriften GGB. ■ Berlin: ca. 1970. - <Signatur 3609>
- Sandgruber, Roman: Bittersüße Genüsse : Kultur- und Sozialgeschichte der Genußmittel. ■ Graz, Wien: Verlag Hermann Böhlau 1986. - 188 S. ISBN 3-205-05013-4 <Signatur 3880>
- Schmied, O., K. Traxler & U. Wagner: Steinbierbrauen im Jahre 1982. ■ Mitteilungen der Versuchsstation für das Gärungsgewerbe in Wien 36 (1982) 11/12. – S. 139-141.
- Schmied, O.: Steinbier aus Kärnten. ■ Mitteilungen der Versuchsstation für das Gärungsgewerbe in Wien 36 (1982) 9/10. – S. 105-108.
- Steinbier. – S. 83.
In → Chlupp Ritter von Chlonau, Moriz: Gemeinfassliche systematische Darstellung der die Verzehrungssteuer vom Biere in Österreich-Ungarn betreffenden Gesetze und Vorschriften. Mit besonderer Rücksicht auf das praktische Bedürfnis der Industriellen. ■ Prag: Druck und Verlag von Josef Kolar 1878. – [7] + 148 S.
- Thunaeus, Harald: Konserviertes Brauhandwerk – Brauereimuseen und rekonstruierte Brauereien. ■ Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E. V. Jahrbuch 1966 (1966). – S. 102 – 152.

- Unterkofler, Ernst: Die Brauereien Kärntens unter besonderer Berücksichtigung der ehemaligen Steinbierbrauereien. ■ Internationale Fachzeitschrift für Brau-, Gärungs- und Kältetechnik 8 (1955) 11. – S. 217-222.
- Wagner, Christoph: Das große Buch vom Bier: Eine Kulturgeschichte der österreichischen Bierbraukunst. ■ Wien, München: Verlag Christian Brandstätter 1984. – 207 S. Ill. ISBN ISBN 385447-084-3 [über Steinbier S. 7-13] <Signatur 3690>
- Wutte, M.: Eine alte Beschreibung der Steinbiererzeugung. ■ Carinthia I 123 (1933). – S.?
- Zwang zur Aichung sämtlicher in Steinbier-Brauereien verwendeter Fässer. ■ Kärntnerisches Gemeindeblatt 6 (1878) 8. – S. 112-113.

Sofern die erwähnten Bücher in der Schultze-Berndt-Bibliothek vorhanden sind, ist deren Signatur angegeben. Arbeiten in Brauerei-Fachzeitschriften sind ebenfalls zum größten Teil vorhanden und einsehbar.

Anhang II

Nachtrag zur Publikationsliste Prof. Dr. Franz Georg Meußdoerffer (I)

(Brauhist. Mitt. 5 (2020) 3, S. 17-18)

- Zarnkow, Martin & Franz Meußdoerffer: Brauereigeschichte in Süddeutschland : Brauereien und Theodor Ganzenmüller. – S. 83-94.
- In → Hölz, Christoph (Hrsg.): Archiv im Adambrau : die Architektursammlung im Welzenbacher-Bau [Archiv für Baukunst: Schriftenreihe des Archivs für Baukunst der Universität Innsbruck ; Band 4]. ■ Innsbruck – Wien – Bozen: Studienverlag 2019.
-




Bochumer Bergbrauerei

vorm. Homborg
empfiehlt
ihre anerkannt vorzüglichen
Biere.



Hopfen und Malz Gott erhalt's!

Bierbrauerei Arnold Fiege

Fernruf Nr. 333 Bochum Zeitroperstraße 26

empfiehlt fein aus feinsten Rohmaterialien hergestelltes



 prima helles Lagerbier
 


sowie hochfeines Malz- und Altbier.





Produktionsfähigkeit 60000 Hektoliter.





== Auschank: Obere Marktstraße 27. ==

2 alte Werbeanzeigen Bochumer Brauereien.

Oben: Adressbuch für die Stadt Bochum. Bochum 1910.

Unten: Adressbuch für die Stadt Bochum. Bochum 1908.

