

# Brauhistorische Mitteilungen

der

Gesellschaft für Geschichte

des Brauwesens e.V.

---

---

6. Jahrgang

Dezember 2021

Nr. 3



## Impressum

### Herausgeber:

Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V.

Seestr. 13, 13353 Berlin

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

Tel. +49(0)30-45080235

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

### Redaktion:

Dr. Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell

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

Michaela Knör, Berlin

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

Alle Angaben ohne Gewähr!

Sollten Sie die „Braugeschichtlichen Mitteilungen“ nicht 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 in Word- oder einem kompatiblen Format digital per E-Mail oder auf einem anderen Weg einreichen, mit möglichst wenig Formatierungen und mit Platzhaltern für die Abbildungen.

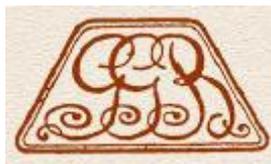
Abbildungen getrennt vom Text einreichen. Die Herkunft von Abbildungen muss klar erkennbar sein, eventuell ist vor der Einreichung eine Erlaubnis des Rechteinhabers einzuholen.

Quellen- und Literaturangaben als Fuß- oder Endnoten.

Danksagungen vor dem Quellenverzeichnis.

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

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



## INHALT

Vorwort	Seite 2
Vereinsinterne Nachrichten / Informationen des Vorstands	2
Schultze-Berndt-Bibliothek	3
Personalien	3
<i>Beiträge zur Braugeschichte</i>	
Ulrich Schneider: Die Brauerei Braun, später Brauerei Weygand und dann Brauerei Keller in Biedenkopf an der Lahn	4
Andreas Urbanek: Die Bierbrauerei der Giesmannsdorfer Fabriken in Friedenthal- Giesmannsdorf, Kreis Neisse in Schlesien	7
Eckhard Scholz & Udo Bühler: Die Hanke-Mühlen und Malzfabrik in Löwenberg / Schlesien	18
<i>Aus alten Schriften</i>	
Richard Strauss	22
Fragen und Antworten	23
Buchbesprechungen	24
Neue Literatur	27
Jubiläen	29
Museen / Ausstellungen	30
Veranstaltungen	30
Kleine Nachrichten	31

Die **vordere Umschlagseite** zeigt eine Werbeanzeige der „Compañía Cervecera Toluca y Mexico“ mit Neujahrswünschen für das Jahr 1906.

Aus : El Mundo Ilustrado 13. Jg. (1906) No. 1.

Auf der **hinteren Umschlagseite** ist eine Werbeanzeige derselben Brauerei ebenfalls aus dem Jahre 1906 abgebildet.

Aus : El Mundo Ilustrado 13. Jg. (1906) No. 15.



## Liebe Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens!

Die vorliegende Ausgabe der brauhistorischen Mitteilungen beinhaltet diesmal gleich drei brauhistorische Beiträge. Ulrich Schneider stellt uns die Geschichte einer Brauerei im hessischen Biedenkopf vor, Andreas Urbanek setzt seine Serie über Spuren ehemaliger Brauereien in Schlesien fort und Prof. Udo Bühler stellt uns einen Großbetrieb vor, der bis 1945 im Besitz seiner Familie war. Es handelt sich um die Mühlenwerke und Malzfabrik Hanke in Löwenberg, ebenfalls in Schlesien.

Gerne greifen wir die Anregung von Matthias Stück, Biersommelier aus Grebendorf, auf, künftig auch Buchbesprechungen in unser Repertoire aufzunehmen. Er beginnt diesmal mit 2 Büchern, von denen eines schon 2014 erschienen, aber dennoch aktuell ist. Das zweite, erst kürzlich publizierte Buch beschreibt die Geschichte eines Berliner Vergnügungsetablissemments. Falls Sie in unseren Mitteilungen gerne auch einmal ein Buch aus dem Themenfeld Bier- oder Braugeschichte vorstellen möchten, freuen wir uns auf Ihre Besprechungen.

Für die Rubrik „Fragen und Antworten“ haben wir einen Antwortbeitrag von Frank Rawlinson erhalten. Drei neue interessante Fragen warten indes auf eine Antwort. Falls Sie etwas zur Lösung dazu beitragen können, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Die arbeits- und zeitaufwendige Rubrik „Kleine Nachrichten“ erscheint (bereits in verkürzter Form) in dieser Ausgabe zum letzten Mal. Aus dem Kreis unserer Leser konnten wir bisher niemanden als Unterstützung gewinnen und müssen diesen Service damit leider einstellen.

Eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr wünscht Ihnen

Die Redaktion  
Michaela Knör  
Dr. Klaus-P. Gilbertz

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 31.03.2021.

## Vereinsinterne Nachrichten / Informationen des Vorstands

Am 10. September fand unsere 83. Mitgliederversammlung statt. Zum ersten Mal in der Geschichte unserer Gesellschaft konnten wir diese aufgrund der anhaltenden Pandemie nicht als Präsenzveranstaltung abhalten, sondern mussten diese als virtuelle Versammlung organisieren. Notwendig war dies insbesondere, um die eigentlich schon im vergangenen Jahr anstehende Neuwahl des Vorstands durchführen zu können. Eine Beteiligung an der Wahl war durch Briefwahl oder Teilnahme an der virtuellen Versammlung mit rechtssicherer Registrierung möglich. Insgesamt haben sich 50 Mitglieder an der Wahl beteiligt und die folgenden Kandidaten in den Vorstand gewählt:

Dr. Josef Fontaine  
Dr. Klaus-Peter Gilbertz  
Herrn Alfred Greiner  
Claude Lorang  
Ulrich Schneider  
Dr. Holger Starke  
Andreas Urbanek

Nicht mehr zur Wahl gestellt hatte sich Michael Weidner, der über 27 Jahre im Vorstand der Gesellschaft war. Er zog sich aus Altersgründen aus dem Vorstand zurück und wurde im Rahmen der virtuellen Mitgliederversammlung und mit einem Präsent für sein langjähriges Engagement geehrt. Als Kassenprüfer wurden Jan Biering und Florian Mischke gewählt. Der Geschäftsführer der GGB Alexander Hofmann informierte in seiner Präsentation über die finanzielle Situation und die zurückliegende und die geplante Arbeit der Gesellschaft. Dank der Unterstützung von Mitgliedern und Anzeigenkunden aus der Brauindustrie konnte auch das Jahrbuch der Gesellschaft wie gewohnt veröffentlicht werden und sollte Ihnen mittlerweile vorliegen. Hierfür sei an dieser Stelle Herrn Dr. Hans Manger für seine unermüdliche Arbeit als Schriftleiter besonders gedankt. Er hat dafür Sorge getragen, dass wieder

ein interessantes Jahrbuch entstanden ist, das sich auch als Weihnachtsgeschenk für braugeschichtsinteressierte Freunde und Kollegen eignet. Eine Bestellung von weiteren Exemplaren ist über den Buchshop der VLB <https://www.vlb-berlin.org/verlag/ggb2021> oder über eine E-Mail an die Geschäftsstelle der GGB möglich. In diesem Zusammenhang sei auch das in diesem Jahr von der GGB herausgegebene Buch von Thaddaeus Hagecius von Hayck erwähnt, das ebenfalls über den Buchshop der VLB Berlin <https://www.vlb-berlin.org/verlag/hayck-ggb> oder die Geschäftsstelle bestellt werden kann.

In der ersten Sitzung des neuen Vorstands am 19.11.2021 in Berlin wurden Dr. Fontaine zum 1. Vorsitzenden und Dr. Gilbertz zu seinem Stellvertreter gewählt. Außerdem wurden drei Aufgabenfelder definiert, für die kompetente Mitglieder als Beiräte berufen werden sollen. Diese sollen die Vorstandsarbeit unterstützen. Damit bietet sich diesen Personen auch die Gelegenheit, sich in die Vereinsarbeit einzubringen.

Diese drei Aufgabenfelder sind:

- ICT Informations- und Kommunikationstechnik (Soziale Medien und Informationstechnologie)
- Betreuung juristischer Personen (Firmen, Verbände, Vereine), Intensivierung und Verbesserung der Kommunikation
- Historische Projektarbeit, Brücke zur wissenschaftlich-historischen Forschung

Der Vorstand hofft, dass im September 2022 unsere bereits zweimal verschobene Präsenzmitgliederversammlung in Stralsund stattfinden kann. Sobald hierzu eine konkrete Planung vorliegt, werden wir Sie umgehend informieren.



*Der neugewählte Vorstand der GGB mit GF Alexander Hofmann und Bibliothekarin Michaela Knör am Kopfende des Tisches. Von links nach rechts: Dr. Josef Fontaine, Dr. Klaus-Peter Gilbertz, Andreas Urbanek; Alfred Greiner, Ulrich Schneider, Claude Lorang (Dr. Holger Starke war entschuldigt verhindert).*

---

## Schultze-Berndt-Bibliothek

Aus dem Nachlass des verstorbenen Gärungschemikers Dr. Gundolf Ströhmer, Berlin, hat die Schultze-Berndt-Bibliothek eine Vielzahl von gärungstechnologischen Schriften erhalten, die derzeit in den Bestand aufgenommen werden.

---

## Personalia

### Neue Mitglieder:

Lars Peuker, Rosenheim  
 Mareen Heying, Düsseldorf  
 Klaas Twietmeyer, Hamburg



### Die Brauerei Braun, später Brauerei Weygand und dann Brauerei Keller in Biedenkopf an der Lahn

*Ulrich Schneider, Eschborn*

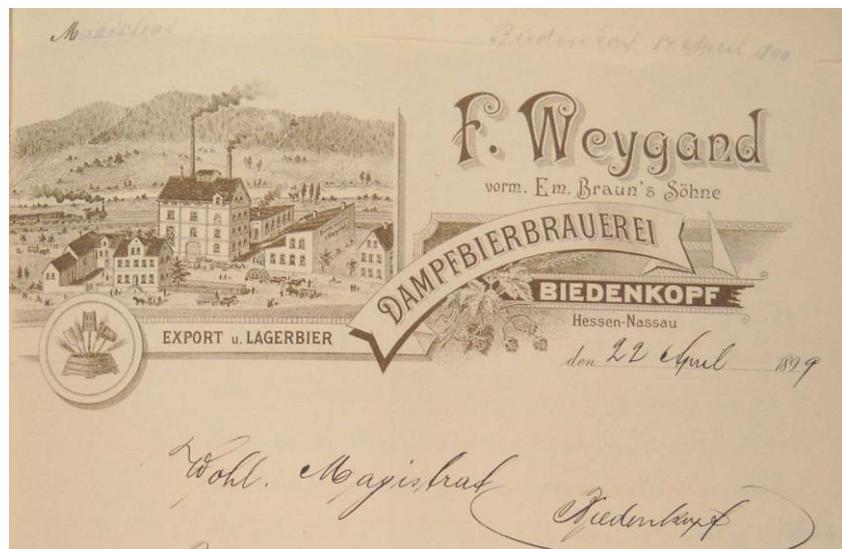
Die Brauerei Braun wurde 1842 von Georg Ludwig Braun in der Hospitalstraße 11½ gegründet. Sein Brauhaus wurde mit 600 Gulden brandversichert. 1856 übernahm sein Sohn Emanuel Braun (1808 bis 1880) die Firma. Die Brauerei wurde 1858 um einen Kellerbau (700 Gulden Brandversicherungssumme) erweitert.

Im Jahre 1863 finden wir Emanuel Braun als Bierbrauer auf Platz 18 im Verzeichnis der Höchstbesteuerten des Kreises Biedenkopf mit einer Steuerzahlung von 5 Gulden und 40¼ Kreuzer. 1867 erhielt Emanuel Braun die Genehmigung zur Verlegung einer Wasserleitung über städtisches Gelände. 1878 legte er einen Eisteich im Kottenbach an. Als Fassremise diente zeitweise das Haus Hospitalstraße 15.

Emanuel Braun verstarb 1880. Seine Witwe übergab die Brauerei zum Jahresende an ihre Söhne.

Der Firmenname lautete nun Brauerei Emanuel Brauns Söhne. Sohn Carl starb 1888. Theodor (geb. 1840) und Reinhard (1842 bis 1896) Braun führten die Brauerei weiter. Im April 1894 erhielt die Brauerei einen Waggon norwegisches Eis für 300 Mark incl. Fracht; das Eis war bis zu 35 cm dick. 1895 wurde die Brauerei in den Auweg 2 verlegt. Als Bierkeller diente der ehemalige Bierkeller der Brauerei Hoffmann in der Hospitalstraße 37. Nach dem Tod seines Bruders Reinhard (1896) verkaufte Theodor Braun die Brauerei 1897 an Fritz Weygand (geb. 1855) aus Biebrich.

*Abb. 1: Brief vom 22.04.1899 der Dampfbrauerei Biedenkopf an den Magistrat der Stadt Biedenkopf*



Fritz Weygand errichtete 1901 an Stelle des niedergelegten Wohnhauses des Bierbrauers Jean Hoffmann in der Hospitalstraße 42 sein Wohnhaus. 1903 erreichte die Dampfbierbrauerei Fritz Weygand einen Ausstoß von 6.709 Hektolitern. Das Bier wurde mit bis zu vier Pferdegespannen ausgefahren. Wasser aus dem Brunnenkump des Marktplatzes, das in Röhren zur Brauerei geleitet wurde, fand beim Brauprozess als Brauchwasser Verwendung.

Weygand war auch erfinderisch tätig. 1906 meldete er in Deutschland zwei Gebrauchsmuster an. In der Schweiz und in Frankreich wurden ihm Patente erteilt. Gegenstand seiner Erfindungen war ein besonders ausgestatteter Maisch- und Läuterbottich.

1913 übernahm Heinrich Keller (1866 bis 1920) aus Mainz-Weisenu die Brauerei. Von 1913 bis zur Schließung im Dezember 1919 firmierte die Brauerei unter dem Namen Brauerei Weygand, Nachf. Heinrich Keller. Zuletzt wurden 8.000 hl untergäriges Bier pro Jahr gebraut. Eine Eismaschine sorgte für die erforderliche Kühlung. Das Braukontingent wurde vermutlich an die Hasbrauerei AG in Krombach/Westfalen verkauft, die wohl noch ein Jahr lang Bier aus Krombach unter dem Namen Keller verkaufte. Heinrich Keller starb 1920. Das Brauereianwesen wurde von der Metallwarenfabrik Schmidt aus Elberfeld erworben. Später verlegte die Firma Banns Schlacht- und Fleischverarbeitungssysteme ihren Betrieb von der Schulstraße hierher. Das Sudhaus ist in veränderter Form noch vorhanden und dient heute als Wohnhaus.



Abb. 3: Porzellanverschluss für eine Lochmundflasche der Brauerei Weygand, Biedenkopf



Abb. 2: Die Belegschaft der Brauerei Weygand im Hof der Brauerei mit dem Festwagen zur landwirtschaftlichen Ausstellung, Fotografie September 1906

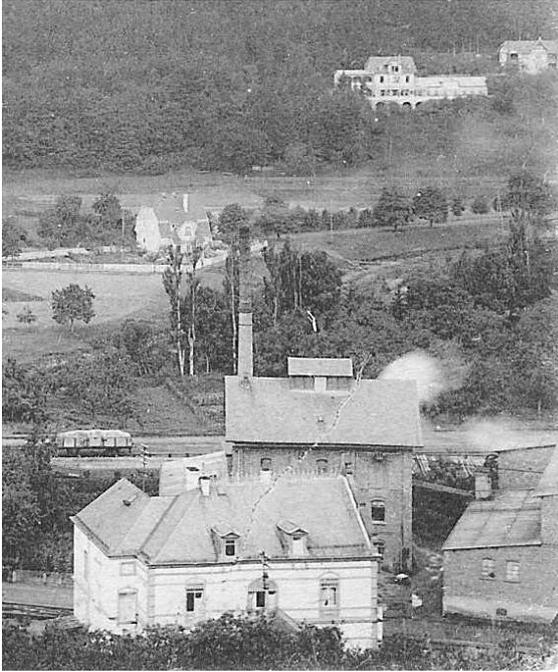


Abb. 4: Die Brauerei Weygand um 1910  
(Postkartenausschnitt)



Abb. 5: Die ehemaligen Brauereigebäude 1979

### Quellenangaben

- Historisches Brauereiverzeichnis Deutschland. Hrsg.: Internationaler Brauereikultur Verband e.V. (IBV). Bearbeitung: Jürgen Köhler. Stuttgart: IBV 2005.
- Kreisblatt / Hinterländer Anzeiger. Verschiedene Jahrgänge
- Hessisches Staatsarchiv Marburg:
  - Bestand 110 Biedenkopf Nr. 1233.
  - Bestand 180 Biedenkopf Nr. 3387
  - Bestand 330 Biedenkopf Nr. A155, A163, A669, A670, A671, A1328, A1726, B8 und B26.
  - Bestand Kat. I Biedenkopf C5
- Gebrauchsmuster Nr. 291541 und Nr. 291542 (Deutschland)
- Patente: Nr. 368.284 (Frankreich) und Nr. 31834 (Schweiz)

### Abbildungen

- Abb. 1 Briefkopf Brauerei Fritz Weygand, Biedenkopf, 1899 (Staatsarchiv Marburg)
- Abb. 2 Porzellanverschluss (Fotografie, Privatbesitz)
- Abb. 3 Festwagen zur landwirtschaftlichen Ausstellung 1906 vor dem Sudhaus (Fotografie, Privatbesitz)
- Abb. 4 Brauerei Fritz Weygand, Biedenkopf, um 1910 (Postkarte (Ausschnitt), Hinterlandmuseum Biedenkopf)
- Abb. 5 Fotografie, Privatbesitz

Auf den Spuren ehemaliger Brauereien in Schlesien [3]

## Die Bierbrauerei der Giesmannsdorfer Fabriken in Friedenthal-Giesmannsdorf, Kreis Neisse in Schlesien

Andreas Urbanek, Nürnberg

Die Geschichte des Ortes Goswindorf (später Giesmannsdorf, Friedenthal-Giesmannsdorf, Großgiesmannsdorf, Goświnowice) reicht bis in das Jahr 1370 zurück, doch berühmt wurde er erst im 19. Jahrhundert unter dem Namen Friedenthal-Giesmannsdorf (Abbildung 1). 1837 erwarb der Breslauer Bankier, Stadtrat und Kaufmann Markus Friedenthal das 1.100 Morgen große Rittergut Giesmannsdorf bei Neisse und begann es nach und nach zu bewirtschaften. Bereits im Jahr 1842 wurden eine Ziegelei und eine Dampfbrennerei in Betrieb gesetzt. 1847 kam eine Presshefefabrik dazu, die erste in ganz Ostdeutschland. Marcus verstarb 1854, das Gut erbte sein Sohn, der 1827 geborene Karl Rudolf Friedenthal. Karl Rudolf Friedenthal hatte Rechtswissenschaften in Breslau, Heidelberg und Berlin studiert und begann sehr früh, sich für Politik zu interessieren. 1854 musste er nach dem Tod seines Vaters nach Giesmannsdorf zurückkehren, um das Familienunternehmen weiter zu führen. Er setzte das Werk seines Vaters fort, baute in Giesmannsdorf 1856 eine Dampfmühle und 1860 die größte Käserei im ganzen Landkreis. Eine Steinzeugmanufaktur und eine Dampfbrauerei kamen im Jahr 1863 dazu (Abb. 2, 3) [1]. Seit 1857 war er bereits Landrat im Kreis Grottkau. Im Jahr 1861 heiratete er Fanny von Rosenberg, mit der er drei Kinder hatte. Das Rittergut in Giesmannsdorf gehörte in dieser Zeit zu den bestgeführten Gütern in ganz Oberschlesien. 1863 wohnten dort 278 Personen, die entweder zur Belegschaft, oder zu den Familien der Beschäftigten gehörten. Der berühmteste Sohn Giesmannsdorfs war wohl der Gärungschemiker Paul Lindner, der am 24. April 1861 als Sohn des Verwalters der Brennerei auf die Welt kam (†1945) [2].



Abb. 1 Ausschnitt einer Landkarte von Schlesien aus dem Jahre 1937 mit der Stadt Neisse und dem Ort Friedenthal-Giesmannsdorf (Nachdruck um 1990 aus Kartenbeständen des ehemaligen Reichsamtes für Landesaufnahme. Bezugsquelle: Institut für angewandte Geodäsie)

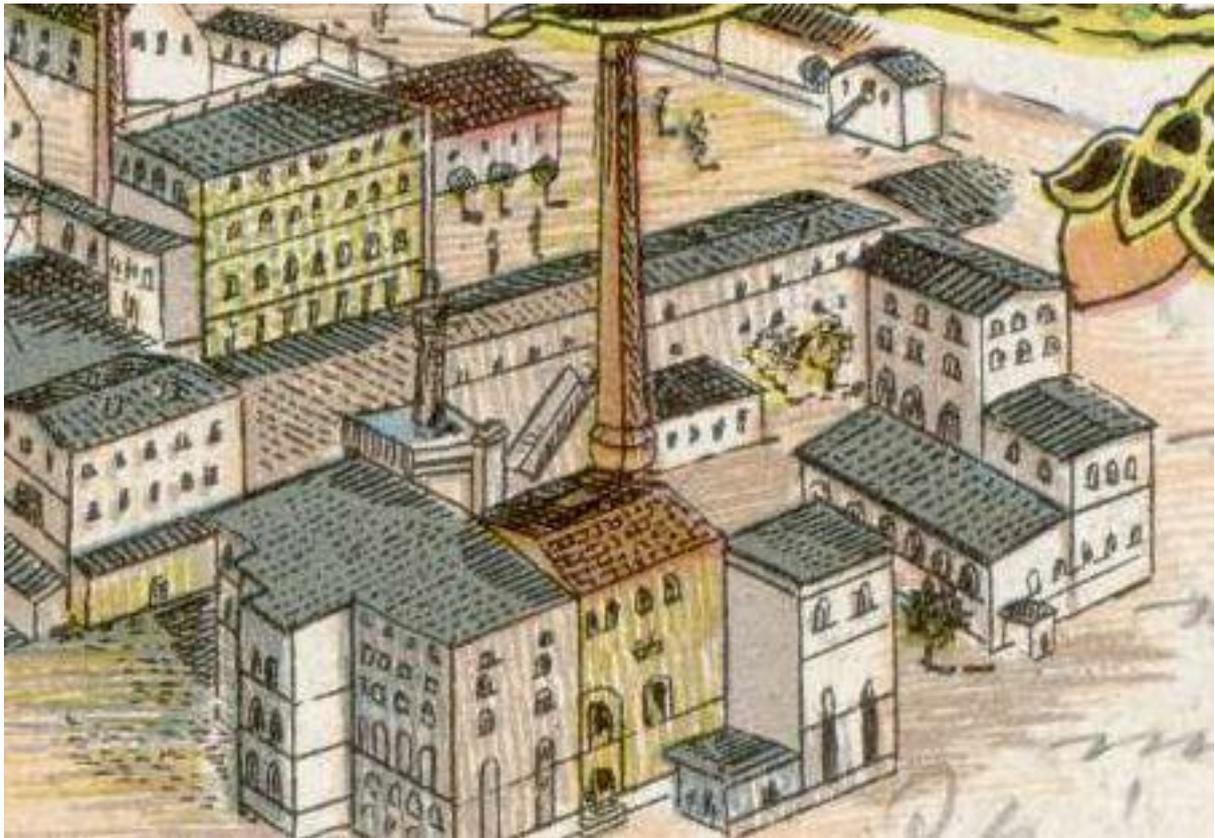


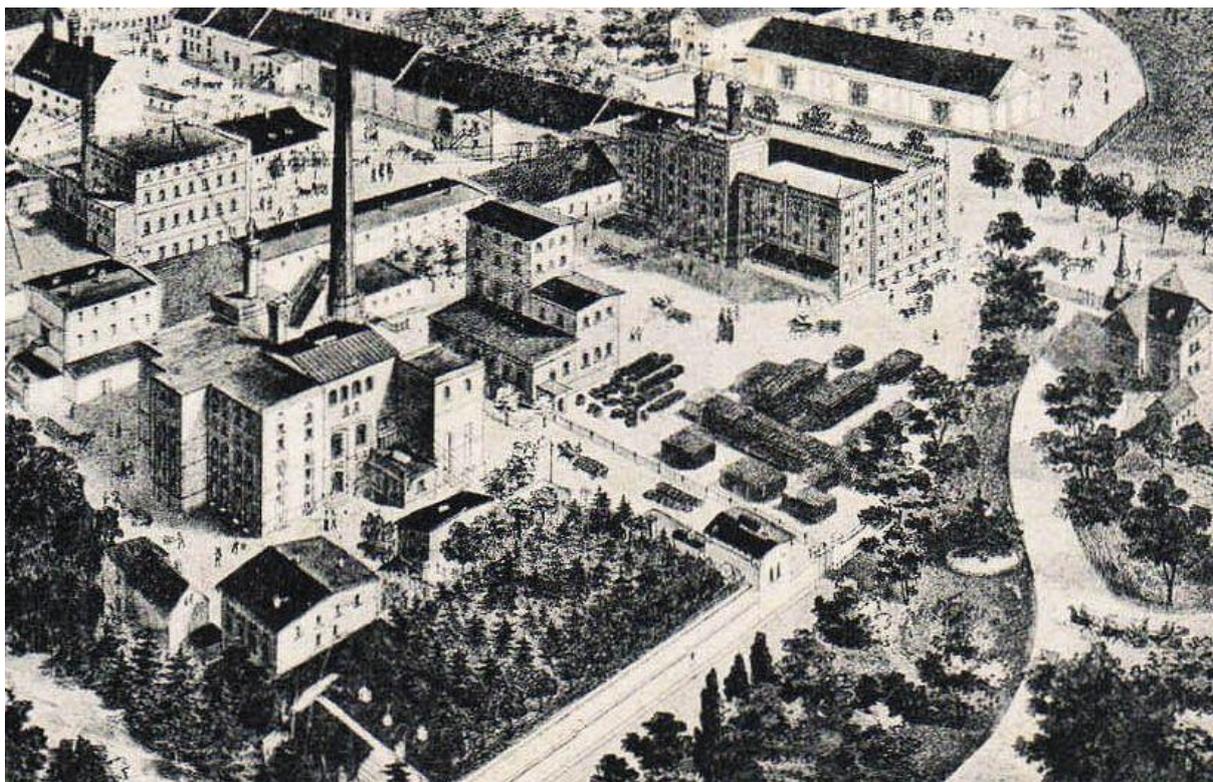
Abb. 2 Postkartenausschnitt mit der Abbildung der ursprünglichen Brauerei mit Mälzerei, um 1902  
(Sammlung Jacek Jakubiec, Szczecinek, Polen)



Abb. 3 Die alte Brauerei: rechts das Sudhaus  
(Gebäude zum Teil bis heute erhalten), links das  
Maschinenhaus und die Mälzerei (nicht mehr  
vorhanden), aus einem Werbeprospekt der Brauerei  
aus dem Jahr 1925  
(Sammlung Zbigniew Franczukowski,  
Polanica Zdrój, Polen)



Abb. 4 Die neu erbaute Mälzerei an der Straße, aus einem  
Werbeprospekt der Brauerei aus dem Jahre 1925  
(Sammlung Zbigniew Franczukowski, Polanica Zdrój,  
Polen)



*Abb. 5 Die Brauerei mit der neuen, im Vergleich mit der vorherigen Abbildung vergrößerten Mälzerei. Der junge Wald im unteren Bereich des Bildes wächst über dem unterirdischen Lagerkeller, Postkarte (Sammlung Jacek Jakubiec, Szczecinek, Polen)*

Indessen machte Karl Rudolf Friedenthal weiter Karriere als Politiker. Er war 1867 Mitbegründer der Freikonservativen Partei, 1871 – 1881 Reichstagsabgeordneter und 1874 – 1879 preußischer Landwirtschaftsminister. Friedenthal war einer der reichsten Grundbesitzer und Industriellen Schlesiens [3]. Im Jahr 1881 zog er sich aus dem politischen Leben zurück, um seine Besitzungen zu verwalten [4]. Nach seinem Tod im Jahr 1890 übernahmen seine Erben alle Betriebe, die Brauerei leitete der Schwiegersohn, Ernst Carl Freiherr von Friedenthal-Falkenhausen. Ab diesem Jahr wurde die Brauerei mehrmals modernisiert und umgebaut. 1890 kam eine neue Schroterei aus der Fabrik von Novak & Jahn in Prag, bei der Gesellschaft für Linde`s Eismaschinen wurde eine dritte Eismaschine bestellt. In diesem Jahr hat man unter anderem die Produktion von alkoholfreien Getränken eingeführt. Es wurde auch ein neues Sudhaus mit Dampfkochung und eine neue Mälzerei gebaut (Abb. 4, 5, 6). Brauerei und Mälzerei wurden elektrifiziert und an die Bahnlinie Kamenz – Neisse angeschlossen. Eine neue, mechanische Malzdarre baute die Breslauer Firma Gebrüder Guttmann.

*Abb. 6 Die unterirdische Malztenne in der neuen Mälzerei, aus einem Werbeprospekt der Brauerei aus dem Jahr 1925 (Sammlung Zbigniew Franczukowski, Polanica Zdrój, Polen)*





Abb. 7 Der Giesmannsdorfer Brauerei-Ausschank in Breslau (Sammlung Stawomir Szyndler, Nysa, Polen)

Da es in Giesmannsdorf fast keinen lokalen Absatz gab, war die Brauerei von Anfang an exportorientiert. Bereits im Jahr 1876 hat man mit Erfolg Giesmannsdorfer Bier in Breslau verkauft. In Breslau wurden allein 1901 und 1903 zwei Restaurants gekauft, die zum Absatz des Giesmannsdorfer Bieres beitragen sollten. Hier hat allein das Paschek'sche Restaurant in der Taschenstraße 415.000 Mark gekostet. Im benachbarten Neisse hat der Bierverleger Paul Rieger das Bier in Flaschen gefüllt (Abb. 8, 9), es gab aber auch eine eigene Niederlassung der Firma. Für die Qualität des Bieres war am Anfang des 20. Jahrhunderts der Braumeister Christoph Beuschel verantwortlich, der im Jahr 1905 Mitglied im Deutschen Brau- und Malzmeister-Bund geworden ist. Er verließ die Firma im Jahr 1909 und ging nach Rommelsburg bei Strahlau [6]. Bis zum Ausbruch des ersten Weltkriegs braute die Brauerei Biere nach Münchner und Pilsener Art sowie ein alkoholfreies „Reformbier“. Für den Transport des Bieres in die nähere Umgebung dienten 17 Pferdegespanne, weiter entfernte Kunden wurden mit 12 Lastwägen bedient. Außerdem besaß die Brauerei sechs eigene Eisenbahnwaggons, die das Bier bis zur Niederlassung in Ratibor brachten. Außer in Neisse und Ratibor besaß die Brauerei noch Niederlagen in Cosel, Oberglogau, Patschkau, Steinau, Kujau und Langenbielau [5].



Abb. 8 Bierflasche und Biermarke aus der Giesmannsdorfer Bierniederlage von Paul Rieger in Neisse (Sammlung A. Urbanek, Nürnberg)

Abb. 9 Biermarke aus der Giesmannsdorfer Bierniederlage von Paul Rieger in Neisse (Sammlung Stawomir Szyndler, Nysa, Polen)



Nach dem ersten Weltkrieg, im Jahr 1921, wurden die Giesmannsdorfer Fabriken in eine GmbH mit einem Kapital von 660.000 Mark umgewandelt. Der Firma lautete nun Giesmannsdorfer Fabriken, Spiritus-Presshefe-Brauerei-Gesellschaft m. b. H. Die Geschäftsführung bestand aus den Direktoren John Höper und Emil Rothenburg sowie dem Malzmeister Otto Wittich und dem Braumeister Adolf Pock. Gegen Ende der Zwanzigerjahre des 20. Jahrhunderts beschäftigte die Firma in allen Abteilungen insgesamt 360 Personen [7]. Die Mälzerei (Abb. 11, 12, 13) bestand aus zwei Tennen mit einer Gesamtfläche von 2.750 Quadratmetern [8], ein Werbeplakat aus der Mitte der Zwanzigerjahre des 20. Jahrhunderts spricht sogar von 4.200 Quadratmetern Tennenfläche. Von den drei vorhandenen Malzdarren war nur noch eine, mit 185 Quadratmetern Hordenfläche in Betrieb. Damit war eine Jahreskapazität von über 16.000 Doppelzentner Malz gegeben. Für den Antrieb der Brauerei sorgte eine Dampfturbine mit 590 KW, die mit zwei Dynamomaschinen gekuppelt war. Das dampfbeheizte Sudhaus (Abb. 14, 15) war mit einer Sudpfanne von 185 hl Inhalt ausgestattet. Die Jahresproduktion der Brauerei lag bei etwa 35.000 hl. Es wurden helle und dunkle Lagerbiere sowie ein obergäriges Karamelbier gebraut. Außerdem braute die Brauerei aus den Nachgüssen ein obergäriges Einfachbier mit ca. fünf Prozent Extrakt [9].

Die Nationalsozialisten änderten 1939 den Namen des Ortes in Großgiesmannsdorf. Der Grund dafür war die Entdeckung, dass die Familie Friedenthal, obwohl bereits im Jahr 1832 zum evangelischen Glauben konvertiert, ursprünglich jüdischen Glaubens war. Diesen Namen behielt der Ort nicht lange, denn dann kam der zweite Weltkrieg und im Jahr 1945 wurde Großgiesmannsdorf in Goświnowice umbenannt.

Brauerei, Mälzerei, Brennerei und Presshefefabrik wurden laut dem polnischen Gesetz von 6. Mai 1945 über das von den Deutschen hinterlassene Vermögen als „verlassenes Vermögen“ eingestuft und der am 23. Oktober 1945 gegründeten Staatlichen Vereinigung der Brauerei und Mälzerei-Industrie (Państwowe Zjednoczenie Przemysłu Piwowarsko-Słodowniczego) in Zabrze (bis 1945 Hindenburg) angegliedert [10]. Am 1. Mai 1946 hat man aus dem Gesamtbetrieb, zu dem die Brennerei, Brauerei, Presshefefabrik, geschlossene Ziegelei und ein großer landwirtschaftlicher Betrieb gehörten, die Brauerei, Ziegelei und ein Wasserwerk im benachbarten Zaupitz (heute Supice) ausgegliedert. In Zaupitz befand sich eine Pumpe mit einer stündlichen Leistung von 120 m<sup>3</sup>, welche die Brauerei und auch die Brennerei mit Frischwasser versorgte. Die Brauerei wurde nicht mehr in Betrieb gesetzt, sie funktionierte nur noch als Abfüllbetrieb für Bier und Mineralwasser. Das Bier holte man mit einem eigenen Opel „Blitz“ Lastwagen fassweise aus den Brauereien in Głuchołazy (ehemalige Brauerei „Bergkeller“ in Ziegenhals) und Niemodlin (ehemalige Brauerei Richard Ferdinand in Falkenberg). Außer dem Opel Lastwagen standen der Brauerei noch ein Personenwagen Opel Adam, ein Traktor und zwei Pferdegespanne mit vier Pferden zur Verfügung. Die Mälzerei produzierte Malz für Brauereien in Głuchołazy, Niemodlin, Kłodzko (ehemalige Lagerbierbrauerei Müller in Glatz), Bielsko (ehemalige Bielitz-Bialaer Aktien-Brauerei) und Cieszyn (ehemalige Erzherzogliche Brauerei in Teschen). In dem Betrieb waren anfangs 36 Personen beschäftigt. Im Büro gehörten dazu der Direktor Stefan Talentowski, ein Buchhalter, ein Magaziner, ein Kassierer und eine Schreibkraft. In der Mälzerei waren 15 Personen beschäftigt und in der Abfüllerei sechs. Außerdem wurden drei Wachleute, ein Schlosser, zwei Kutscher, ein Kraftfahrer und ein Hausmeister beschäftigt. Im Herbst 1946 wurden die Ruinen auf dem Betriebsgelände beseitigt und die notwendigen Reparaturarbeiten an bestehenden Betriebsgebäuden durchgeführt. [11]

Es ist unklar, warum die Bierproduktion nicht wieder aufgenommen wurde. Laut der Eröffnungsbilanz vom 1. Mai 1946 war die Brauerei voll ausgestattet und die Einrichtung befand sich im guten Zustand. Im Sudhaus befand sich ein kupfernes Sudwerk mit einem Maisch- und Läuterbottich mit 153 hl Inhalt und eine Sudpfanne mit 187 hl Inhalt [12]. Außerdem existierten zwei Pumpen und ein kupfernes Kühlschiff mit 127 hl Inhalt. Zum Schroten des Malzes diente eine „Seckmühle“ mit „Chronos-Waage“, mit einer stündlichen Leistung von 2.000 kg Malz. Im Maschinenhaus befanden sich drei Kühlmaschinen, eine Eismaschine und ein Luftkompressor sowie zwei Elektromotoren, jeweils mit 130 und 80 KW. Im Flaschenkeller befanden sich eine Flaschenwaschmaschine für 300 Flaschen von der Firma Gebr. Schäffler, eine Etikettiermaschine, ein Flaschenfüllapparat für 20 Flaschen, ein Pasteurisierapparat und mehrere Elektromotoren für den Antrieb. In der ehemaligen Fasswaschhalle befanden sich ein Flaschenfüllapparat für 12 Flaschen, eine Maschine zum

Verschließen der Flaschen mit Kronkorken sowie verschiedene Bier- und Wasserfilter. Die Fassabfüllhalle war ebenfalls voll ausgestattet, in der Fasswaschhalle befand sich eine Fasswaschmaschine der Firma Oscar Bothner für acht Fässer und ein Pasteurisierapparat mit 3.000 l Inhalt zum Pasteurisieren von Bier in Aluminiumfässern. Vollständig eingerichtet waren auch die Picherei, Schlosserei, Schmiede, Büttnerie und Schreinerei. Im Gärkeller befanden sich 39 hölzerne Gärgefäße mit je 30 hl Inhalt, im Lagerkeller (Abb. 16) insgesamt 207 Lagerfässer verschiedenen Inhalts, zwischen 15 und 40 hl. Die Tennenmälzerei hatte zwei Tennen und eine Doppeldarre der Firma Johannes Linz aus Rawicz mit je 100 m<sup>2</sup> Darffläche [13]. Bis zum Ende des Jahres 1946 wurden in der Mälzerei 26.336 kg Malz erzeugt. Die Flaschenfüllerei füllte 99.778 Flaschen mit 0,35 l Inhalt mit Bier, 73.707 Flaschen gleichen Inhalts mit Limonade und 27.803 Flaschen mit Mineralwasser [14].

In August 1948 übernahm die Zentrale Verwaltung der Gärungsindustrie (Centralny Zarząd Przemysłu Fermentacyjnego) in Zabrze den Betrieb als „Zakłady przemysłu spożywczego Sp. y. o. o. w Goświnowicach, powiat Nysa“ (Betriebe der Nahrungsmittelindustrie GmbH in Goświnowice bei Nysa) [15]. Die polnische Brauwirtschaft wurde nach dem zweiten Weltkrieg mehrmals umstrukturiert, so kam der Betrieb in Goświnowice im Jahr 1970 an die neu gegründete Opolskie Zakłady piwowarsko-słodownicze mit dem Sitz in Głubczyce (Oppelner Brauerei- und Mälzereibetriebe mit dem Sitz in Głubczyce) mit Hauptbetrieb in Głubczyce (ehemalige Brauerei A. Weberbauer in Leobschütz). Die Flaschenabfüllung wurde aufgegeben und die Mälzerei produzierte Malz für die ebenfalls nach Głubczyce angegliederte Brauerei in Niemodlin. Am 21. Juni 1975 änderte man den Namen in Zakłady piwowarskie w Głubczycach (Brauereibetriebe in Leobschütz) und am 2. März 1992 wurde aus der Firma eine staatliche Aktiengesellschaft, die in Juli 1996 privatisiert wurde. Der neue Name lautete nun Zakłady piwowarskie Głubczyce SA (Braubetriebe Głubczyce A.- G). Nachdem die Brauerei in Niemodlin stillgelegt wurde, kam auch das Aus für die Mälzerei in Goświnowice. Der Betrieb wurde im Jahr 2008 stillgelegt [16]. Seitdem verfallen die Gebäude zunehmend. Im Jahr 2018 entschloss sich der Besitzer einen Teil des Grundstücks mit der Mälzerei mit einer Fläche von einem Hektar zu verkaufen (Abb. 10). Der Preis betrug umgerechnet 100.000 Euro. Es hat sich aber bis heute kein Käufer gefunden.

*Abb. 10 Das Grundstück der ehemaligen Mälzerei mit den eingezeichneten Gebäuden. Zum Verkauf steht nur das Mälzereigebäude, am Rande des Grundstücks befindet sich das ehemalige Sudhaus (1) etwas weiter der Lagerkeller (2)*

*Quelle: "Powiatowy ośrodek dokumentacji geodezyjnej i kartograficznej w Nysie" (Kreiszentrum der Vermessungs- und Kartographischen Dokumentation in Nysa)*





*Abb. 11 Das Mälzereigebäude im Jahr 2015*



*Abb. 12 Das Mälzereigebäude im Sommer 2018. Im Vergleich mit dem Bild aus dem Jahr 2015 fehlt im vorderen Teil an der Straße ein Teil der Bedachung und die eiserne Haube auf dem Darrfax*



*Abb. 13 Der eiserne Schutzschirm auf dem Darrfax im Jahr 2015*



Abb. 14 Das ehemalige Sudhausgebäude im Jahr 2015



Abb. 15 Das Sudhausgebäude im Jahr 2018



Abb. 16 Der unterirdische Lagerkeller, rechts daneben das Sudhausgebäude

### Quellen und Anmerkungen

- [1] Triest, F.: Topographisches Handbuch von Oberschlesien. Korn Verlag, Breslau 1864, S. 983.
- [2] Lietz, P.: Paul Lindner – Pionier der mikrobiologischen Betriebskontrolle“. In : Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V. Jahrbuch 2012 (2012), S. 8-32.
- [3] Regensburger Tagblatt Jg. 37, Nr. 254, 15.09.1874, S. 1014.
- [4] Kleinschmidt, E.: Rudolph Friedenthal. In : Schlesische Lebensbilder 1 (1922), S. 244–247.
- [5] Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund (DBMB) Jahrbuch 1909, S. 65 und Jahrbuch 1910, S. 87.
- [6] Die Brauereien und Mälzereien im Deutschen Reich 1938/39. Verlag Hoppenstedt & Co., Berlin 1938, S. 240.

- [7] Die Deutschen Brauereien, Jg. 1928. 27. Aufl. Verlag für Börsen- und Finanzliteratur, Berlin und Leipzig 1928, S. 79.
- [8] Werbeplakat aus dem Jahr 1925. Sammlung Zbigniew Franczukowski, Polanica Zdrój, Polen.
- [9] Hauptvereinigung der deutschen Brauwirtschaft, Brauregister, Berlin 1937ff., vorhanden in Schultze-Berndt-Bibliothek der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V., Berlin.
- [10] Archiwum akt nowych, Sygn. 292, Ministerstwo aprowizacji w Warszawie.  
(Verzeichnis der Brauereien der Wojewodschaft Lublin sowie in Ober-, Oppelner-, und Niederschlesien).
- [11] Archiwum Państwowe w Katowicach, oddział w Gliwicach „Bilans otwarcia, Rachunek wyników za rok 1946, Państwowy browar Goświnowice.  
(Eröffnungsbilanz, Ergebnis des Jahres 1946, Staatliche Brauerei Goświnowice).
- [12] Die Angaben weichen etwas von denen aus dem Brauregister (siehe Anmerkung 9) ab.
- [13] Archiwum Państwowe w Katowicach, oddział w Gliwicach „Bilans otwarcia wraz z inwentarzem, na dzień 01.05. 1946r, Państwowy browar Goświnowice, pow. Nysa.  
(Eröffnungsbilanz samt Inventar am 01.05.1946, Staatliche Brauerei Goświnowice, Kreis Nysa).
- [14] Archiwum Państwowe w Katowicach, oddział w Gliwicach „Bilans zamknięcia 1946 r, Państwowy browar Goświnowice, pow. Nysa”.  
(Bilanz der staatlichen Brauerei Goświnowice, Kreis Nysa für das Jahr 1946).
- [15] Archiwum akt nowych, Sygn. 915 Ministerstwo Przemysłu i Handlu, Centralny Zarząd Przemysłu Fermentacyjnego, Przejmowanie przedsiębiorstw upaństwowionych.  
(Ministerium für Industrie und Handel, Zentrale Verwaltung der Gärungsindustrie, Übernahme der verstaatlichen Unternehmen).
- [16] Szymański, M. J.: Polskie piwo. Warszawa 2018, S. 303.

Die Fotografien stammen vom Autor, sofern nicht anders angegeben.

**Die folgenden Abbildungen zeigen Etiketten, Flaschenausstattung und Werbematerial der Giesmannsdorfer Brauerei**



*Emailschilder (Sammlung Krzysztof Kołodziej, Dobrzeń Wielki, Polen)*



Flaschenetiketten, links unten zwei aus der Zeit als der Ort Großgiesmannsdorf hieß  
(Sammlung Paweł Huber, Warszawa, Polen)



Verschiedene Flaschenformen für Bier, Limonade und Mineralwasser (nicht maßstabsgerecht)  
(Sammlung A. Urbanek, Nürnberg)



Bieruntersetzer, Bierkrug sowie Porzellanverschlüsse für Ringmund- und Lochmundflaschen  
(Sammlung A. Urbanek, Nürnberg)

## Die Hanke-Mühlen und Malzfabrik in Löwenberg / Schlesien

Eckhard Scholz, Nörten-Hardenberg

Prof. Dr. Udo Bühler, Kerpen

Dieser Aufsatz wurde von Eckhard Scholz (Stellv. Vorsitzender des „Heimatbund Kreis Löwenberg e. V.“) geschrieben und in der Zeitschrift „Löwenberger Heimatgrüße“ [1] veröffentlicht. Der vorliegende Text ist von unserem Mitglied RA Prof. Bühler für unsere Brauhistorischen Mitteilungen ergänzt worden.

In der Stadt Löwenberg (heute Lwówek Śląski, Niederschlesien, Polen) gab es nur wenige bedeutende Gewerbe-/Industriebetriebe. Einer dieser wenigen Betriebe von überregionaler Bedeutung waren die bereits 1851 von Wilhelm Hanke am südöstlichen Ortsrand gegründeten Mühlenwerke (Abb. 1).

Die Suche nach Informationen zu dem Unternehmen gestaltete sich nicht einfach. Auch aus dem Heimatbuch des Kreises Löwenberg von 1959 ist dazu nur wenig zu entnehmen. Adolf Möller, ehemals Stadtbaurat von Löwenberg, schreibt darin: „In der Kreisstadt Löwenberg sind entsprechend ihrer landwirtschaftlichen Umgebung die Hanke-Mühlen und Malzfabriken das größte Unternehmen gewesen. Sie wurden insbesondere unter den Brüdern Wilhelm und Oskar Hanke in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts wesentlich vergrößert und ausgebaut und versorgten mit ihren Erzeugnissen weite Gebiete Niederschlesiens sowie Sachsens und Thüringens.“ [2] Wilhelm und Oskar Hanke waren die Söhne des Firmengründers und damit die 2. Generation.

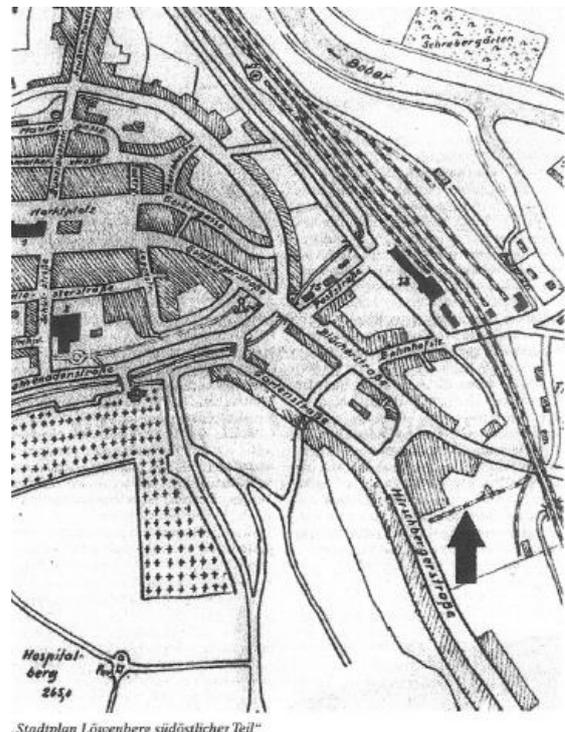


Abbildung 1 Ortsplan vor 1945, gezeichnet nach einem Messtischblatt im April 1955 von Ingo Fred Ansorge, Lübeck, mit Lage der Hanke-Mühlen (Pfeil)

Auch in der Löwenberger Heimatstube in Ronnenberg-Empelde sind nur wenige Unterlagen zu den Hanke-Mühlen zu finden. Genauere Informationen habe ich letztlich von Rechtsanwalt Professor Dr. Udo Bühler, einem Urenkel der Eigentümerfamilie aus der 5. Generation, erhalten. Dieser übersandte mir einen Auszug aus einem Adressbuch von 1940/1941 [3]. Demnach sind die Wilhelm Hanke, Mühlenwerke und Malzfabrik, Löwenberg (Schles.), Hirschberger Str. 1, 1851 als OHG gegründet worden. Im Vordergrund standen die beiden Mühlen. Später kamen dann noch zwei Malzfabriken auf dem Firmengelände in Löwenberg hinzu. Weitere Mühlen im Familieneigentum befanden sich in Jauer (2), Wünschendorf, Sprottau sowie in Frankfurt/Oder. Sämtliche Werke waren bis zur Enteignung in Familienbesitz. Gesellschafter der Hanke-Mühlen und Malzwerke in Löwenberg waren zum Ende Zweiten Weltkrieges zu jeweils zu einem Viertel die Geschwister Wilhelm Hanke und Gertrud Bühler, geb. Hanke, Großmutter von Professor Dr. Bühler, sowie die Witwe von Oskar Hanke und ihr Sohn Dr. Oskar Hanke.

Die Mühlen waren der Hauptbetrieb. Die beiden Mälzereien waren lediglich Nebenbetriebe (Abb. 2). In der Malzfabrik waren 30 Arbeiter und Angestellte beschäftigt. Als Anlagen wurden benannt: Eine Tennenmälzerei, 3 Dreihordendarren, eine Dampfmaschinenanlage, Laboratorium und 3 Lastwagen. Die Leistungsfähigkeit lag bei jährlich 100.000 Zentnern Malz, also 5.000 Tonnen.

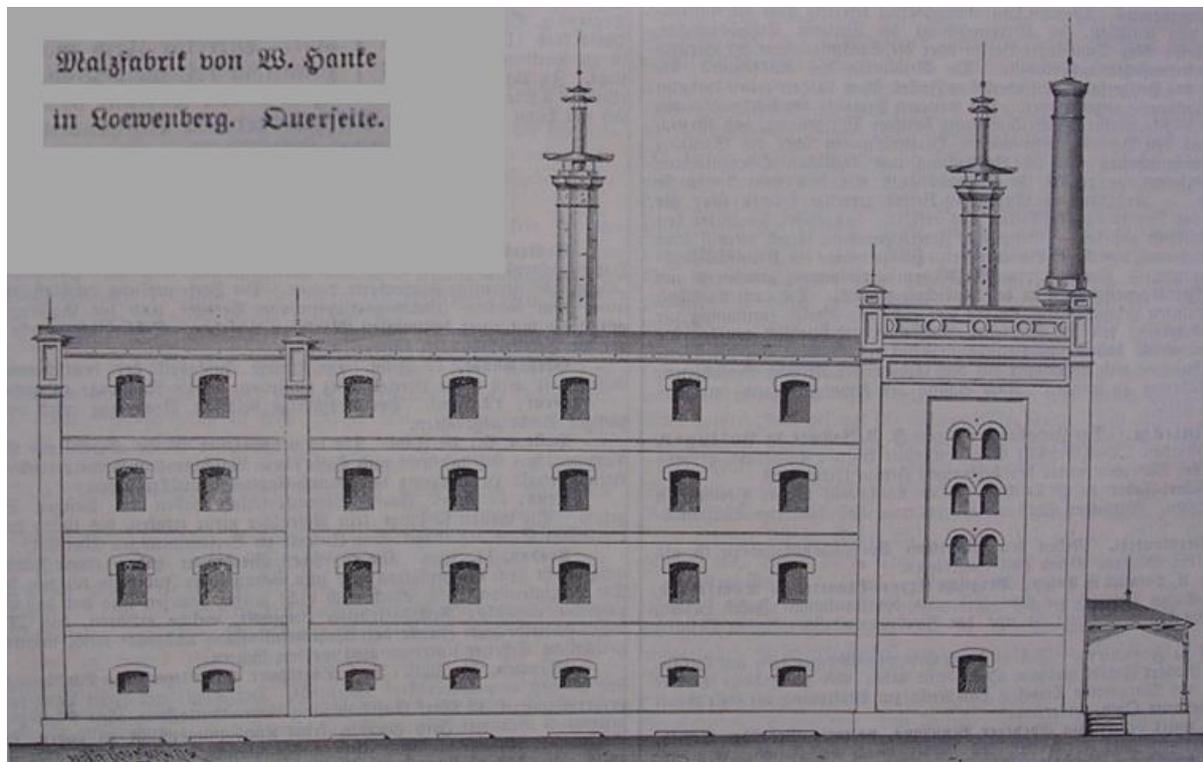


Abb. 2 Malzfabrik von W. Hanke, Löwenberg, Querseite (Zeichnung, aus Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 32. Jg., 1892, Nr. 70, S. 1187)

Malz wird zur Bierherstellung benötigt. Das Prinzip der Mälzerei ist Weichen, Keimen, Darren des Kornes. In einer Tennenmälzerei wird auf einer glatten Bodenfläche Braugerste oder Weizen ca. 30 cm aufgeschüttet, mit Wasser auf ca. 45% befeuchtet und zum Keimen gebracht. Das keimende Getreide muss mehrmals täglich über mehrere Tage gewendet werden. Dann wird es der Darre zugeführt und getrocknet. Damit wird der Keimvorgang unterbrochen. Im Korn haben sich Enzyme/Stärke gebildet, die für die Bierherstellung nötig sind.

Vor dem Krieg hatten moderne Darren – wie in den Hanke-Mälzereien – noch drei übereinander liegende Siebböden, sogenannte Horden, durch die von unten heiße Luft geblasen wurde. Je höher die Temperatur, desto dunkler wurde das Malz. Vom Malz wird sowohl die Farbe als auch der Geschmack des Bieres mitbestimmt. Mit den jährlich in der Hanke-Mälzerei produzierten 5.000 Tonnen Malz konnten in den belieferten Brauereien mehr als 250.000 Hektoliter Bier hergestellt werden. Abnehmer des Malzes waren u. a. Brauereien in Görlitz und Berlin.

Die Mühlen (zwei Dampfmaschinen, Antrieb über Dampfmaschinen und Riementriebe) konnten täglich bis zu 80 Tonnen Getreide verarbeiten. Damit handelte es sich für damalige Verhältnisse um einen Großbetrieb. Roggen, Weizen u. a. wurden zu verschiedenen Mehlsorten und Qualitäten, aber auch zu Futtermitteln vermahlen. Die Abgabe erfolgte größtenteils als Sackware in Leihsäcken. Diese Leihsäcke wurden den Kunden

in Rechnung gestellt und bei Rückgabe wieder gutgeschrieben, also bepfandet. Die Lagerung der Roh- und Fertigwaren erfolgte in mehreren Speicher- und Silogebäuden auf dem Betriebsgrundstück.

Bei der Produktionsmenge von 80.000 kg täglich waren die Anlieferung und der Abtransport eine große Herausforderung. Der Betrieb hatte einen Gleisanschluss mit Drehscheibe und mehreren Ladegleisen.



Der Vertrieb erfolgte überwiegend über Agenten. Die Wilhelm-Hanke-Mühlenwerke machten für Ihre Produkte seinerzeit schon ordentlich Werbung, so wurden u. a. an die Kunden (Bäckereien etc.) Teigkratzer verteilt. Zwei dieser Teigkratzer, aber auch einige Firmenrechnungen sind in der Löwenberger Heimatstube zu finden (Abb. 3, 4, 5).

Abb. 3 Teigkratzer mit Werbung für die Mühlenwerke Wilhelm Hanke

In den Löwenberger Heimatgrüßen vom Januar 1951 schreibt Adolf Möller unter der Rubrik „Aus der Heimat“: „Die Hanke-Mühlen sind mit einem hohen Zaun, oben mit Stacheldraht gesichert, umgeben. Am Eingangstor des Fabrikgebäudes ist ein Pfortnerhaus, das mit besonderem Ausweis passiert werden darf.“ [4]



Abb. 4 Rechnungskopf aus dem Jahre 1902

Abb. 5 Rechnungskopf aus dem Jahre 1926



Heute stehen auf dem ehemaligen Betriebsgelände nur noch das auf dem Foto (Abb. 6) links der Einfahrt mit „Wilhelm Hanke“ bezeichnete Bürogebäude und ein Speicher im Bereich der Bahngleise. Die Hanke-Villa rechts der Einfahrt ist noch in den Kriegswirren zerstört wurden. Eine weitere Hanke-Villa, etwas zurückliegend an der Hirschberger Str., südlich vom Betriebsgelände ist auch heute noch gut erhalten. In dem seinerzeit sicherlich sehr komfortablen Gebäude hat Hans-Wilhelm Hanke bis zur Vertreibung gewohnt.

Der Gesellschafter Dr. Oskar Hanke wurde 1893 in Löwenberg geboren [5]. Nach seinem Jurastudium arbeitete er von 1921 bis 1945 in Löwenberg. Die Familie floh 1945 nach Waldeck/Hessen. Von 1946 bis seiner Pensionierung 1963 war Dr. Oskar Hanke Landrat im Kreis Waldeck. 1970 wurden ihm für seine Verdienste das große Bundesverdienstkreuz verliehen. Dr. Hanke verstarb im April 1988 in Bad Arolsen. Die Familie von Hans-Wilhelm Hanke hat es nach der Vertreibung in den Raum Stuttgart verschlagen. Dort war er Leiter des Steuerreferates in der Diakonie der Evangelischen Kirche Deutschlands.

Wie mir von Professor Dr. Bühler mitgeteilt wurde, hatte die Familie am oberen, rechten Ende des Löwenberger Friedhofes eine große Gruft. Dort ruhen in Zinksärgen die Vorfahren und auch mehrere früh verstorbene Kinder. Die Gruft ist noch heute auf dem Löwenberger Friedhof zu finden.



Abb. 6 Die Hanke-Mühlenwerke und Malzfabrik (Fotografie, vor 1945)

## Quellen

- [1] Scholz, Eckhard: Die Hanke-Mühlen in Löwenberg. In : Löwenberger Heimatgrüße (2021) 5, S. 11-13.
- [2] Möller, Adolf: Industrie im Kreise. In : Heimatbuch des Kreises Löwenberg in Schlesien. 3. Aufl. Hannover: Landkreis Hannover 1959, S. 344-348.
- [3] Die Brauereien und Mälzereien im Deutschen Reich 1940/41. 39. Aufl. Berlin: Hoppenstedt & Co. 1941.
- [4] Möller, Adolf: Aus der Heimat. In : Löwenberger Heimatgrüße (1951) Januar.
- [5] <[https://de.wikipedia.org/wiki/Oscar\\_Hanke](https://de.wikipedia.org/wiki/Oscar_Hanke)>

**Abbildungen:** 1 und 3 Heimatstube Löwenberg, 4-6 Privatarchiv Prof. Bühler.



Nur wenigen dürfte bekannt sein, dass der berühmte Komponist Richard Strauss mit der bedeutenden Brauerdynastie Pschorr familiär verbunden ist. Er ist damit einer aus einer Reihe von Komponisten, die Bierbrauerfamilien entstammen: Thomas Eisenhut, Bedřich Smetana, Max Bruch seien hier genannt. Diese und auch andere Verknüpfungen und Verbindungen zwischen Musik und Bier werden wir in einer der nächsten Ausgaben der Brauhistorischen Mitteilungen einmal etwas ausführlicher darstellen. In dieser Ausgabe präsentieren wir Ihnen zunächst vorab einen kurzen Text über Richard Strauss aus der Zeitschrift „Der Brauer und Mälzer – Fachblatt der Klein- und Mittelbrauereien“ 2. Jg. (1949) in dem sprachlich noch die Spuren entdeckt werden können, die die nationalsozialistische Ideologie hinterlassen haben und der damit auch Zeugnis über die Macht der Sprache ablegt.

Am Donnerstag, den 8. September starb in seiner Villa in Garmisch-Partenkirchen nach einem Leben unerhörter Erfolge der größte Tondichter der jüngsten Vergangenheit

## RICHARD STRAUSS

Warum wir in einer Braufachzeitung dieser Tatsache gedenken?

Aus dem einfachen Grunde, weil Richard Strauß von mütterlicher Seite einer unserer besten Brauerfamilien entstammt, der Brauerdynastie Pschorr. Sein Urgroßvater war der am 2. Juni 1770 in Kleinhadern bei München geborene Joseph Pschorr, der als fünfzehnjähriger Bauernbub nach München zog, dort das Brauhandwerk erlernte und mit genialer Tatkraft in wenigen Jahrzehnten aus zwei schon fast am Ende ihrer Kraft befindlichen Kleinbrauereien die ersten Großbetriebe im Braugewerbe schuf, eine Pioniertat auf dem Gebiete des bayerischen Brauwesens, die diesem die Grundlagen eröffnete, auf denen das bayerische Bier im Verlaufe des 19. Jahrhunderts zu Weltruf gelangen konnte und den Namen Bayerns in aller Welt populär machte.

Die musikalische Begabung empfing Richard Strauß aus der Familie seines Vaters Franz Joseph Strauß. Der war geboren am 9. 10. 1821 in Parkstein in der Oberpfalz und starb als kgl. bayerischer Kammermusiker und Professor am 31. 5. 1905 in München. Seine Mutter, eine geborene Anna Kunigunde Walter, entstammte der Parksteiner Türmerfamilie Walter und war, wie alle ihre Vorfahren, hochmusikalisch. Aus dieser mütterlichen Linie von Vaters Seite stammt also die Musik im Blut von Richard Strauß.

Der Zusammenklang von Pschorr'schem und Strauß-Walter'schem Erbgut kam dadurch zustande, daß Franz Joseph Strauß, der kgl. bayerische Kammermusiker, am 29. 8. 1863 die am 10. 4. 1838 in München geborene Josephine Pschorr, eine Tochter von Joseph Pschorrs Sohn Georg Pschorr, ehelichte. Am 11. 6. 1864 wurde dem Ehepaar als erster Sprößling der Sohn Richard geboren, unser Richard Strauß, dessen Hinscheiden mit dem bayerischen Volke heute die ganze Kulturwelt betrauert.

Es liegt also klar zu Tage: das musikalische Genie bei Richard Strauß ist das Erbstück von Vaters Seite her und dessen mütterlichen Vorfahren, die Vitalität und gigantische Tatkraft in der Auswertung dieses Genies stammt aber vom Urgroßvater Joseph Pschorr und so hat dieser Wegbereiter Bayerns auf dem Gebiete des Brauwesens seiner bayerischen Heimat in seinem Urenkel noch einmal ein Geschenk gemacht, dessen Größe wir heute nur ahnen, aber noch nicht überblicken können.

Nur unserem Stolz können wir Ausdruck geben, daß dieser ein Sohn unseres altbayerischen Volkes war, ein Sprößling aus bestem Bauern- und Brauerblut. Seit 1538 sind die Vorfahren von Richard Strauß aus Pschorr'scher Linie als bayerische Bauern zwischen München und Starnberger See nachzuweisen, mit Joseph Pschorr, der bereits die 8. Generation in der Familie Pschorr einleitet, beginnt das Wirken der Pschorr als Brauer. Der 11. Generation ist Richard Strauß zuzuzählen — eine wahrhaft stolze Geschlechterfolge.

Und nun ist Richard Strauß heimgegangen zur altbayerischen Muttererde, sein unvergängliches Werk bleibt aber Besitztum der ganzen Menschheit, sein Andenken wird weitergegeben werden, gesegnet von Geschlecht zu Geschlecht.



## Fragen und Antworten

### Antworten

Frank Rawlinson, Berlin

Zur Anfrage in Brauhist. Mitt. 6 (2021) 2, S. 31.

Ich besitze zwei kleine Werbe- u. Demonstrationsfläschchen der Stralauer Glashütte mit eingblasener Schrift, eine mit Hebel-, die andere mit Bügelverschluss. Diese Exemplare haben einen proportional verkleinerten Vichy- bzw. Ale-Flaschen-Korpus, Verschluss in Standardgröße, der folglich durch seine relative Größe hervorsticht. Ich datiere sie auf ca. 1910. Dass diese Fläschchen an Unterhändler ausgegeben wurden und/oder von der Glasfabrik selbst als Werbe- u. Demonstrationsmittel verwendet wurden, kann ich nur vermuten. Für Puppenhäuser wirken sie zu sperrig, Kleinstmengengebinde für Bier oder Selters sind unüblich. Das abgebildete Fläschchen könnte ebenfalls den von mir genannten Zwecken dienen. Darauf könnte man unterschiedlich geformte Bügelverschlussköpfe montiert und auf dem Hals ein Bezeichnungsschildchen angebracht haben (mit Verschlussbezeichnung, Bestellnr. etc.) Die Form erinnert auch etwas an Gefäße für Schusterwiche oder Lötfett, die ich allerdings aus Blech oder Steingut kenne.

### Fragen

1. Klaus Schmittner, Rehborn

Ich bekam eine alte 0,6 Liter Bonnet Bierflasche (Bild 1) mit Relief (Embossing) A. Bonnet & Cie Meisenheim versehen (Bild 2). Im Flaschenboden ist G 35 zu erkennen. (Bild 3). Aus einem alten „Verzeichnis der hinterlegten Muster von anderen Versandgefäßen als Fässern“ sind unter dem Datum 1.II.1938 Glasflaschen mit 0,5, 0,6, 0,7 l eingetragen (Bild 4). Von Interesse wäre es, von welcher Glashütte und von wann bis wann diese Flaschengröße produziert wurde. Rätsel gibt jedoch ein oben am Flaschenhals angebrachter Metallring auf (Bild 5 + 6). Der Blechring hat eine Höhe von 6,6 mm und eine Stärke von 1,2 mm. Zu erkennen sind die Buchstaben A B C, die für A. Bonnet & Cie stehen. Meine Frage: Was hat dieser Ring für eine Bedeutung? Vielleicht hat jemand so einen Ring auf einer Flasche schon einmal gesehen und hat eine Erklärung dafür?



Bild 1



Bild 2



Bild 5

Verzeichnis  
der hinterlegten Muster von anderen Versandgefäßen als Fässern  
in der gewerblichen Brauerei A. Bonnet & Cie  
zu Meisenheim / Rheinh.

Ein- trags- Nr.	Tag des Eintrags	Für welche Gefäßart	Höhe in mm über dem Boden	Für welche Gefäßart in mm über dem Boden	Ein- trags- Nr.	Bauart Verzeichnis
1.	18.38	Glasflaschen	92	eingegossen:		
2.	18.38	"	92	A. Bonnet & Cie		
3.	18.38	"	92	Meisenheim		

Die Anzahlung beträgt  
für die 1. = 9,200  
" 2. = 9,200  
" 3. = 9,200  
Meisenheim, 1. II. 1938  
Klaus Schmittner

Bild 4



Bild 3



Bild 6

## 2. Astrid Schneck, Bamberg

Bei Recherchen in Unterlagen des **Königlich Sächsischen Kupferhammer (und Walzwerk)** (bis 1873) bzw. der Firma **Sächsische Kupfer- und Messingwerke F. A. Lange in Kupferhammer-Grünthal** (ab 1873) wurde ein Schreiben gefunden, in dem der Zwickauer Kupferschmied (später Meister) Eduard Möckel im Januar 1860 eine Braupfanne / Sudpfanne bestellt. Leider sagt er nicht, für wen. Ein im Deutschen Museum in München lagernder Prospekt der Firma gibt an, dass hier Braupfannenböden, Läuterbodenbleche und Schanktischbekleidungsbleche hergestellt wurden. Dies sind alles Halbfertigprodukte, die von anderen Firmen in ihre Produkte integriert wurden und somit nicht als von dieser Firma stammend gekennzeichnet sind.

Die Fragestellerin möchte trotzdem versuchen, Informationen zu den Produkten und eventuelle Überreste zu finden und bittet darum um Mithilfe!

Wer hat Informationen zum Kupferhammer im Brauerei-Kontext? Und hat noch jemand Abbildungen von den Produkten der Firma Sächsische Kupfer- und Messingwerke F. A. Lange in Kupferhammer - aus alten Prospekten oder sogar Fotografien von ihren Produkten?

Hat jemand Informationen zu besagtem Eduard Möckel, der in der letzten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Zwickau als Kupferschmiedemeister ansässig war oder zu Projekten, an denen er mitgewirkt hat?

## 3. Wer kann zu folgenden Zeitschriften Auskunft geben?

Interessant sind (soweit hier nicht genannt) Angaben zum Verleger, Verlagsort, Erscheinungszeitraum, erschienene Ausgaben, heutige Standorte, Besitzer.

Auch Berichtigungen sind erwünscht!

- Bierfahrerzeitung. — Berlin
- Brauer-Zeitung. — Berlin: Internationale Fachzeitschriften GmbH 1894ff.
- Bremer Bier-Illustrierte
- Bundeszeitung deutscher Brauer-Gehilfen. — Berlin
- Internationale Brauer- und Hopfen-Zeitung. — Hamburg um 1900
- Jahrbuch für die Brauindustrie. — Leipzig: Weller & Winkler
- Österreichisch-ungarische Brauerei-Zeitung. — Prag
- Zeitschrift für das sächsisch-thüringische Braugewerbe und die Gärungsindustrie. — Wurzen: Verlag von Lischke & Seidel
- Zeitschrift für Obergärung. — Berlin



## Buchbesprechungen

### Vor dem Anfang des Brauens steht der Anbau von Getreide!

*Matthias Stück, Grebendorf*

Wir Mitglieder der GGB sind per se geschichtlich interessiert. Das hier vorgestellte Buch von Hansjörg Küster über die kulturgeschichtliche Entwicklung der Getreidepflanzen trifft genau die

Schnittmenge von Historie und dem Blick über den Brauprozess hinaus. Allerdings: Es geht nicht nur um die Entwicklung von (Brau-) Getreide, sondern vor allem auch darum, diese in den

großen Kontext der Entwicklung der Menschheit zu stellen. Der Titel spielt darauf an, dass die bis heute in den Schulbüchern gelehrt europäische Urgeschichte, eingeteilt in Stein-, Bronze- und Eisenzeit, auch anders betrachtet werden kann. Die bisherige Einteilung ist grundsätzlich nicht unberechtigt, kann man diese doch verhältnismäßig gut mit archäologischen Funden dieser Werkstoffe und der dazugehörigen Werkzeuge untermauern.

Nicht nur Küster ist jedoch der Meinung, dass man diese Einteilung, seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts als «Dreiperiodensystem» benannt, auch anders vornehmen könnte. Denn die bewusste Verwendung von Pflanzen, ihre gezielte Veränderung von den Wildformen zu Kulturpflanzen, hat die Menschheit mindestens genauso vorangebracht, wie die stete Verbesserung von Werkstoff- und Werkzeuggebrauch. Fortschreitende wissenschaftliche Erkenntnisse geben dem Autor Recht, es so zu sehen: heute kann man durch neue archäobotanische Methoden die Entwicklung von Wild- zu Kulturpflanzen besser nachzeichnen und parallel dazu die Entwicklungsstufen von Sesshaftwerdung, Viehhaltung und eben auch Pflanzenanbau präziser darlegen.

Da die Wissenschaft diesen Aspekt der Kulturgeschichte der Menschheit bisher zu wenig berücksichtigt hat, wird es in „Am Anfang war das Korn“ nachgeholt.

Vor allem auch das Talent des Autors, der Professor für Pflanzenökologie am Institut für Geobotanik der Leibniz Universität Hannover ist, sowohl große Zusammenhänge als auch Details in

einer verständlichen Sprache für jedermann zugänglich zu machen, spricht für das Buch.

Der Buchtitel hätte durchaus auch «Die Kulturgeschichte der Kulturpflanzen» lauten können, was zugegebenermaßen etwas sperrig klingt. Andere Titel aus Küsters reichhaltiger Publikationsliste wie «Die Alpen. Geschichte einer Landschaft», «Der Wald. Natur und Geschichte» oder «Geschichte der Landschaft in Mitteleuropa» klingen mehr nach einem Professor (sind genauso lesens- wie empfehlenswert) und so sollte es zwischendurch wohl einmal ein etwas hintergründiger Titel sein. Das Buch gehört aber nicht zu einer Reihe Werken, die eine einzelne Idee in die Länge ziehen und denen es sonst an Substanz fehlt. Vor allem ist die Themenauswahl breit angelegt. Sowohl von der beschriebenen zeitlichen Bandbreite her betrachtet, als auch von der Pflanzenauswahl und des geografischen Raums (eben der ganzen Welt): der Leser bekommt einen sehr guten und weiten Überblick über das Thema. Für den bieraffinen Leser ist zudem von Vorteil, dass Küster nicht nur Getreidepflanzen und deren Entwicklung beschreibt, sondern sich auf drei ganzen Seiten auch dem Hopfen widmet.

***Hansjörg Küster: Am Anfang war das Korn – Eine andere Geschichte der Menschheit***

München: Beck: 2013. 298 Seiten, ISBN 978-3-406-65217-2

## Der Vergnügungspalast „Haus Vaterland“ in Berlin

*Matthias Stück, Grebendorf*

Die Autorin des im März 2021 erschienenen Buches «Haus Vaterland», Dr. Vanessa Conze, ist gründlich. Man merkt dem Werk die gute Recherche der Professorin für Neuere und Neueste Geschichte an. Ihre ausführliche Darlegung über den «Großen Vergnügungspalast Berlins» bietet dem Lesenden ein umfassendes Bild über die Entstehung, den Verlauf und das Ende dieser

faszinierenden Idee, am pulsierenden Potsdamer Platz für breiteste Gästeschiedten Unterhaltung und gastronomisches Angebot in Vielfalt zu verbinden.

Von 1912 bis 1953 in Betrieb, überdauerte das große Etablissement das Kaiserreich, zwei Weltkriege, die Weimarer Republik, den Nationalsozialismus, die DDR und als Ruine

(zunächst kriegsbeschädigt und dann durch die Unruhen des 17. Juni 1953 ausgebrannt) noch die alte Bundesrepublik, die das Gebäude durch Gebietstausch übernahm. 1976 wurde es im «Niemandland an der Mauer» abgebrochen.

Es gelingt der Autorin vortrefflich, diese Entwicklung im Kontext der deutschen Geschichte darzulegen. In sehr verständlicher, gut lesbarer Sprache wurden die Geschehnisse und der Zeitgeist im «Haus Vaterland» mit den politischen Entwicklungen in Bezug gesetzt. Eine Stärke von Vanessa Conze ist es dabei, den jeweiligen geschichtlichen Sachverhalt knapp zu skizzieren, so dass er für jeden fassbar wird, aber nicht zum Nebenschauplatz des Buches wird. Das Haus selber bleibt stets im Mittelpunkt und durch die übersichtliche Kapitelwahl ist das Buch gut gegliedert. Es stellt somit auch ein ausführliches Zeugnis von deutscher Gastgewerbesgeschichte dar, wenn auch mit einem sehr außergewöhnlichen Beispiel.

Auch der Lebendigkeit dieses Tempels des Genusses und des Vergnügens, der von der Vielzahl seiner Themenräume lebte, wird in dem Buch Rechnung getragen. Es ist reich bebildert und dokumentiert sämtliche Facetten, wie Architektur, Haustechnik, Gästekreise, Mitarbeiter, Künstler und Shows sowie die Gastronomie und die Räumlichkeiten selbst – sei es das «Türkische Cafe», die «Wiener Weinstube», die «Wild-West-Bar» oder die «Bremer Kombüse».

Für uns Bierinteressierten kommt das Thema Bierangebot und liefernde Brauereien zu kurz. Sie sind nur ein Detail eines Betriebs, der zudem bis zur Arisierung vom Weinhandelshaus Kempinski geführt wurde.

Aus den wenigen erhaltenen Getränkearten (nicht im Buch abgedruckt) kann man ersehen, dass im Restaurant «Löwenbräu», wo eine bayerische Bauernkapelle aufspielte, die drei Biere der Münchner Löwenbräu Hell, Dunkel und Triumphator ausgeschenkt wurden und in der «Mittelhallen-Bar» Pilsner Urquell. Nach der Übernahme durch die Aschinger Betriebe 1937 könnte deren Angebot auch in das vom Haus Vaterland übergegangen sein («Berliner Kindl» - Lager, die Sorten Malz, Urbock und Pilsener der Berliner «Schultheiss» und das «Kulmbacher» Doppelbock).

Dazu gibt es aber leider keine genauen Überlieferungen.

Über den weiteren Bezug vom «Haus Vaterland» zum Bier habe ich die Autorin befragt.

*Matthias Stück:* «Frau Dr. Conze, welchen Stellenwert hatte das Bier im «Haus Vaterland»?

*Dr. Vanessa Conze:* «Das Haus Vaterland hat in seiner Außenwirkung vor allem von den exotisch angehauchten Restaurants und den Rheinterrassen mit ihren überraschenden technischen Unterhaltungselementen gelebt. Aber mit dem „Löwenbräu“ gab es eindeutig dem Bier und dessen Kultur zugewiesene gastronomische Räumlichkeiten, die groß und beliebt waren.»

*M.S.:* «Gab es nur im «Löwenbräu» Bier?»

*V.C.:* «Nein, es gab eine Bar mit Pilsener Urquell – Ausschank und bei meinen Recherchen ist mir nirgends ein «Wein-Zwang» aufgefallen. Ich gehe davon aus, dass man überall, wo Ausschank war, auch Bier bestellen konnte. Das hätte auch dem Prinzip des Hauses entsprochen, breiten Schichten ein umfassendes Getränkeangebot anzubieten».

*M.S.:* «In Ihrem Buch ist auch von den wirtschaftlich schwierigen Zeiten ab 1930 die Rede, in dem man die Öffnungszeiten über den Schwerpunkt Abend- und Nachtgastronomie auszuweiten versuchte. Es wird von der Einführung einer «Bierschwemme» mit extra Eingang gesprochen, die auch tagsüber geöffnet sein sollte.»

*V.C.:* Darüber weiß man leider nicht viel, weil es bei den Planungen geblieben ist. Wir wissen nicht, welchen Namen dieses Restaurant bekommen hätte. Es war geplant, gut vom «Potsdamer Bahnhof» zugänglich zu sein, um zusätzliche Fahrgäste der Eisenbahn als Tagesgäste zu gewinnen. Ich gehe davon aus, dass Bier dort ein starkes Thema im Angebot gewesen wäre – das Ambiente aber einfach und niedrigschwellig.»

*M.S.:* «Frau Dr. Conze, als geschichtsinteressierter Biersommelier bedanke ich mich für Ihre zusätzlichen Informationen. Wird man wieder einmal etwas von Ihnen zu den Themenkomplexen Gastronomie – Geschichte lesen können?»

*V.C.:* «Das Thema wird mich und meine Forschungen weiterhin begleiten, ich finde es faszinierend. Momentan ist konkret keine Publikation in Planung. Aber ich recherchiere über eine Großgastronomie mit breitem Unterhaltungsprogramm in New York. Falls es

dort auch deutsche Biere im Angebot hatte – dann lasse ich es sie wissen.»

Das Buch «Haus Vaterland – Der große Vergnügungspalast im Herzen Berlins» von Dr. Vanessa Conze sei allen empfohlen, die in einen untergegangenen Ort der Großstadt Berlin mit seiner speziellen Atmosphäre eintauchen möchten, über den Tellerrand reiner bierthematischer Bücher schauen und Wissenswertes über einen der größten Gastronomiebetriebe der Welt erfahren möchten.

**Conze, Vanessa: Haus Vaterland – Der große Vergnügungspalast im Herzen Berlins.**

Berlin: Verlag Elsengold 2021. 25 Seiten, ISBN 978-3-96201-049-2

Ein Buch über die Gastronomie-Kette der Familie Aschinger, die zwischen 1892 und dem Ende des 2. Weltkriegs bis zu über 30 «Bierquellen» in Berlin betrieb, ist bereits 2004 erschienen:

**Glaser, Karl-Heinz, Erwin Breiting & Thomas Nowotzki: Aschingers Bierquellen erobern Berlin – Aus dem Weinort Oberderdingen in die aufstrebende Hauptstadt.**

Ubstadt-Weiher: ifu-verlag regionalkultur 2004. 160 Seiten, ISBN 3897352915

Das Buch ist zum Preis von 13,90 Euro nur noch beim Verlag direkt oder antiquarisch erhältlich.

Die genannten Bücher sind auch in der GGB-Bibliothek vorhanden.



## Neue Literatur

Grattan, Patrick: **Oasts and Hop Kilns.**

s. l.: Historic England 2021.

240 Seiten, ISBN 9781789622515

*Geschichte der Hopfendarren in England, mit Vergleichen zu ähnlichen Bauten in Kontinentaleuropa und den USA.*

Elsen, Casimir: **Een vleugje nostalgie!**

**Brouwerijgeschiedenis.**

[Genk]: Zythos vzw 2019.

298 S., ISBN 9789077135563

*Der Autor hat in der Zeitschrift "De Zytholoog" die Geschichte von bisher rund 50 belgischen Brauereien beschrieben. Ein Großteil dieser Artikel sind in diesem Buch zusammengefaßt.*

Haberland, Marta: **Thereses Töchter. Die Augustinerbräu-Gründerdynastie Wagner.** ■

München: Volk Verlag 2021.

568 S. ISBN 9783862223572

*Ein Roman über die entscheidende Rolle von vier Generationen von Frauen in der Geschichte der Augustinerbrauerei in München.*

Emmerich, Hans-Walter & Theo Sobkowiak:

**Dortmunder Bergmann Brauerei 1796-1972.**

**Geschichte und Geschichten**

[Wissenswertes aus dem Stadtbezirk. Huckarde : Deusen, Huckarde, Jungferntal, Kirchlinde, Rahm, Wischlingen ; 5].

Dortmund: Historischer Verein Huckarde 2019 e. V. [2021]. 121 S.

Baiano A.: **Craft beer : An overview.**

In : Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 20 (2021) 2. Seiten 1829-1856.

Miller, David Philip: **A 'revolver' evolving : the careers of a Boulton & Watt rotative steam engine at the Whitbread Brewery, London and the Powerhouse Museum, Sydney, 1784-2020.**

In : The International Journal for the History of Engineering & Technology 89 (2020) 1-2. Seiten 238-263.

Verdonck, Erik: **Rodenbach : schenkt & schrijft geschiedenis.**

Woudrichem: TDM Publishing 2021.

320 Seiten, ISBN 9789493001558 (hardback) /

9789493001565 (paperback)

*Zum 200jährigen Bestehen der Brauerei Rodenbach in Roeselare erschienen. Neben der niederländischen Ausgabe gibt es auch eine englische und eine französische.*

Santos Crespo, Miguel Ángel: **La fabricación de cerveza en Navarra : breve aproximación a su historia.**

In : CELCE Magazine No. 103 (2021), S. 32-36 (1<sup>a</sup> parte; -- No. 104 (2021), S. 38-43 (2<sup>a</sup> parte).

Calvo, Luis Javier: **Tradición Cervecera Sevillana : Los orígenes.**

In : CELCE Magazine No. 103 (2021), S. 44-51.

**Conze, Vanessa: Haus Vaterland → siehe Rubrik Buchbesprechungen**

● **Brewery History No. 185 : 2020 [2021].**

Inhalt:

Moynihan, P.: **William Humphrey Golding (1876-1952) : a brewer too late to the feast?**

S. 2-18.

Senishaw, G. & U. Rösenthaller: **Breweries in Ethiopia and the politicisation of beer.**

S. 19-40

Norton, W.: **'Judicious control of the malt product': Albert Mutz in coal country.**

S. 41-52.

Unger, R. W.: **The brewing industries in England and Holland, 1650-1800.**

S. 53-65.

Cornell, M.: **The father and the famine : the twin disasters wrecked Kerry's brewing industry.**

S. 66-71.

Dye, G.: **Redruth and Newquay beers: a brewery that refused to die.**

S. 72-77.

● **Brewery History No. 186 (2021).**

Inhalt:

Bergoffen, C. J.: **The Schnaderbeck Brewery's lagerkeller in Williamsburg, Brooklyn.**

S. 2-30.

Bennison, B. R.: **The brewing trade in North East England, 1869-1939.**

S. 31-65.

Cornell, M.: **How one Irishman's ginger beard helped launch an entirely bogus style of beer.**

S. 66-72.

---

Der Internationale Brauereikultur-Verband e. V. (IBV) verkauft Restexemplare des folgenden Buches zum Sonderpreis von 30 Euro (ursprünglicher Preis 120 Euro):

**Historisches Brauereiverzeichnis Deutschland.**

IBV 2005, 912 Seiten, gebunden.

Voraussichtlich 2022 soll eine neue, erweiterte und korrigierte Neuauflage erscheinen.

Bestellungen beim IBV-Schatzmeister Michael Lüking, [lueking@ibv1958.de](mailto:lueking@ibv1958.de),

Tel. +49(0)5149-7654111



## Jubiläen 2022

*Reihenfolge nach Alter*

### 625 Jahre

- München: Spatenbräu

### 600 Jahre

- Hallerndorf: Brauerei Rittmayer

### 575 Jahre

- Rettenberg: Brauerei Zötler

### 450 Jahre

- Boezinge (Belgien): Leroy Breweries (Brouwerij Het Sas)

### 425 Jahre

- Reckendorf: Schlossbrauerei
- Ulm: Brauerei Gold Ochsen

### 325 Jahre

- Ehingen: Schwanenbrauerei

### 300 Jahre

- Schwäbisch Hall: Löwenbrauerei Hall

### 275 Jahre

- Steenhuffel (Belgien): Brouwerij Palm

### 250 Jahre

- Weissenburg: Brauerei Schneider

### 225 Jahre

- Treuchtlingen – Wettelsheim: Brauerei Strauss

### 200 Jahre

- Königseggwald: Königsegger WalderBräu
- Skopje (Nordmazedonien): Pivara Skopje
- Vlezenbeek (Belgien): Lindemans
- Nattheim: Brauerei Schlumberger

### 175 Jahre

- Darmstädter Privatbrauerei (Rummel)
- Tettngang: Kronenbrauerei Tettngang

### 150 Jahre

- Berlin: Berliner Kindl-Brauerei
- Brno / Brünn (Tschechien): Pivovar Starobrnno
- Erharting: Brauerei Erharting Jakob Röhrle oHG
- Einsiedeln (Schweiz): Brauerei Rosengarten
- Greiz: Vereinsbrauerei Greiz

- Náchod (Tschechien): Pivovar Primator
- Nová Paka (Tschechien): Pivovar Nova Paká
- Passau: Bayerische Löwenbrauerei
- Radeberg: Radeberger Brauerei
- Stadtsteinach: Brauerei Schübel
- Stuttgart: Hofbräu Stuttgart (durch Fusion der Brauerei St. Luzen in Hechingen und der Brauerei Englischer Garten in Stuttgart entstand die Württembergisch-Hohenzollersche Brauereigesellschaft, ab 1935 Stuttgarter Hofbräu)

### 125 Jahre

- Herzele (Belgien): Brouwerij van den Bossche
- Kairo (Ägypten): Al Ahram Beverages (1897 Gründung der Crown Brewery Co.)
- Leutkirch: Brauerei Härle (Clemens Härle kauft 1897 das Anwesen der Mohrenbrauerei)
- Vårby (Schweden): Spendrups Bryggeri (1897 in Grängesberg gegründet, 1923 von Louis Spendrup gekauft)

### 100 Jahre

- Jenlain (Frankreich): Brasserie Duyck
- Viechtach: Gesellschaftsbrauerei (die von dieser übernommene Kommunbrauerei bestand seit 1553)

### 50 Jahre

- Bitola (Nordmazedonien): Bitolska Pivara

### 25 Jahre

- Arnstadt: Stadtbrauerei Arnstadt
- Dresden: Brauhaus am Waldschlößchen
- Finsterwalde: Finsterwalder Brauhaus
- Landsberg: Brauerei Landsberg



## Museen und Ausstellungen

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

**Daher unbedingt vorher informieren!**

### Wien-Floridsdorf

Sonderausstellung "Mautner Markhof in Floridsdorf". Vom Biedermeier ins 21. Jahrhundert.

Ort: Bezirksmuseum Floridsdorf, 1. Obergeschoss, 1210 Wien, Prager Straße 33.

Dauer: 19.09.2021-06.03.2022

Öffnungszeiten: Sonntag 10.00 bis 12.00 Uhr,

Dienstag 15.00 bis 17.00 Uhr.

Geschlossen: Schulferien und Feiertage

Freier Eintritt

Infos: Tel.: +43(0)1-2705194

Mobil: +43(0)6645566973

[https://www.bezirksmuseum.at/de/bezirksmuseum\\_21/ausstellungen/](https://www.bezirksmuseum.at/de/bezirksmuseum_21/ausstellungen/)

### Wismar

Sonderausstellung „Es fließt in Strömen – Industrielles Bierbrauen in MV“. Im Zentrum der Ausstellung stehen die Brauerei Mahn @ Ohlerich (M & O) und ihre Nachfolgerinnen.

Ort: phanTECHNIKUM, Zum Festplatz 3, 23966 Wismar

Dauer: 13.11.2021 bis 17.03.2022

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 10. bis 17 Uhr

Infos: Tel. +49 (0)3841-304570 oder

<https://www.phantechnikum.de/bierbrauen>



## Veranstaltungen

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.

### Chiemsee

Durch den sogenannten Inseldom auf der Insel Herrenchiemsee, der ehemaligen Kathedrale und Stiftskirche der Chiemseebischöfe, werden Sonderführungen angeboten. Die Kirche wurde seit der Säkularisation 1803 als Brauerei genutzt, die 1914 stillgelegt wurde und sich zuletzt im königlich-bayerischen Besitz befand.

Termine: 30.10., 31.10., 06.11., 07.11., 11.11.2021, jeweils um 11 und 14 Uhr.

Maximal 10 Teilnehmer.

Infos und Anmeldung: 08051-6887900 *oder*

[info.herrenchiemsee@bsv.bayern.de](mailto:info.herrenchiemsee@bsv.bayern.de)

<https://www.herrenchiemsee.de/deutsch/service/kontakt.htm>

Treffpunkt: Kasse des Museums im Augustiner-Chorherrenstift.

Kosten: 5 Euro, ermäßigt 4 Euro

Ab dem Frühjahr kann der Inseldom auf der Insel Herrenchiemsee regulär besichtigt werden



## Kleine Nachrichten

### Hafenlohr

Es gibt Überlegungen, das Gelände der in den 1970er Jahren stillgelegten Brauerei Schwind in der Ortsmitte von Hafenlohr neu zu nutzen. Angedacht ist eine Wohnbebauung. Von den alten Brauereigebäuden dürfte wegen Baufähigkeit kaum etwas erhalten bleiben (Main-Post, 19.08.2021).

### Köln – Mülheim

Die Radeberger Gruppe hat das Haus Kölscher Brautradition an einen Investor kauft. Die Produktion der hier gebrauten Kölsch-Sorten soll künftig in Feldkassel am Standort der Cölner Hofbräu Früh erfolgen. Am nun aufgegebenen Standort in Mülheim begann 1890 die Brauerei Balsam Bier herzustellen. Nach 131 Jahren endet damit der Braubetrieb auf dem 25.000 qm<sup>2</sup> großen Grundstück, wo ein neues Wohn- und Gewerbe-Viertel entstehen soll (Kölner Rundschau, 24.08.2021).

### Hannover

Das Historische Museum Hannover ist um ein Schmuckstück reicher. Die Komatsu-Hanomag Maschinenbau Aktiengesellschaft überreichte dem Museum einen Diesel-Schnelllastwagen der Marke Hanomag L 28, Baujahr 1955. Der hellblau lackierte LKW mit der großen seitlichen Aufschrift „Lindener Spezial“ diente der Gilde-Brauerei seit den 1980er Jahren als Werbeträger (Hannoversche Allgemeine Zeitung, 26.08.2021).

### Gossersdorf

Das 1964 stillgelegte Sudhaus der Weissbierbrauerei Gossersdorf soll zu einem Wirtshaus umgestaltet werden. Nachdem der letzte Wirt im Ort 2019 aufgegeben musste, soll das seit Jahrzehnten in einem Dornröschenschlaf liegende Sudhaus nun zu einem neuen Zentrum des Dorflebens werden (Allgemeine Laber-Zeitung, 27.08.2021).

### Seligenstadt

Das alte Sudhaus der Glaabsbräu wurde demontiert und nach Frankreich transportiert. Dort wird es in der Distillerie de Fontagard in Neuillac bei Cognac eine neue Verwendung bei der Whiskyproduktion finden. In Seligenstadt wurde zuvor ein neues Sudhaus in Betrieb genommen (Getränkefachgroßhandel 9/2021).

### Wittlich

Auf dem nach dem Abriss des Gasthauses „Kaienburg“ und aller Nebengebäude im Jahre 2013 brachliegenden Gelände in der Wittlicher Innenstadt sollen nun neue Wohnungen entstehen. Bis 1900 befand sich hier die Bairische Bierbrauerei zur Stadt Wittlich, Inh. Elsen (Trierischer Volksfreund / Zeitung für den Landkreis Bernkastel-Wittlich, 02.09.2021).

### Wiesenburg

Die Gemeinde Wiesenburg hat bei der Zwangsversteigerung der ehemaligen Schlossbrauerei den Zuschlag bekommen. Nun erfolgen Bestandsaufnahme, eine Machbarkeitsstudie und die Investorensuche (Märkische Allgemeine / Fläming-Echo, 03.09.2021).

### Homburg

Nach dem Umzug der Fassabfüllung in neue Gebäude verbleibt in den alten Gebäudeteilen der Karlsberg-Brauerei nur noch das Labor. Was nach dessen Auszug aus den aus den 1930er Jahren stammenden, z. T. maroden Gebäuden wird, ist noch ungeklärt. Ob eine Sanierung überhaupt möglich ist, wird geprüft (Saarbrücker Zeitung / Homburger Rundschau, 03.09.2021).

### Villingen-Schwenningen

Die Gewölbekeller der ehemaligen Bären-Brauerei in Schwenningen werden einer neuen Nutzung zugeführt. Der Inhaber lässt den seit langem ungenutzten Bärenkeller zu einem Treffpunkt mit unterschiedlicher Nutzung ausbauen. Geplant sind Gastronomie, Ausstellungen und Events

(Gränzbote / Heuberger Bote / Trossinger Zeitung, 09.09.2021).

#### München

Der Keller des ehemaligen Brauerei Sendling (Maybräu, 1876-1893) soll durch Wohn- und Geschäftsbauten ersetzt werden. Dem Bezirksausschuss Sendling liegt eine Bauvoranfrage vor. Die Gebäude waren vor erst 10 Jahren saniert worden (Süddeutsche Zeitung / München, 22.09.2021).

#### Rheinfelden / Schweiz

Die Brauerei Feldschlösschen hat ihr neues Besucherzentrum „Brauwelt“ eröffnet. Unter Beachtung der historischen Bausubstanz wurde das Innere des 90 Jahre alten Brauereigebäudes („Brauereischloss“) neugestaltet und bietet den Besuchern (ohne Anmeldung) auf drei Etagen viel Wissenswertes rund ums Bier (Aargauer Zeitung, 05.10.2021).

#### Litzendorf

Das Gelände der ehemaligen Brauerei Winkler in Melkendorf soll saniert und als Dorfplatz, Veranstaltungsraum und Gastronomie neu

genutzt werden. Die sich hier etablierte Brandholz-Brauerei bleibt weiterhin bestehen (Fränkischer Tag / Bamberg, 18.10.2021).

#### Grafring

Im Bayerischen Hauptstaatsarchiv in München hat der Leiter des Stadtarchivs Grafring eine Urkunde entdeckt, die belegt, dass bereits um das Jahr 1060 in Grafring Bier gebraut wurde. Nur in Weihenstephan und Weltenburg lässt sich eine frühere Brautätigkeit in Bayern nachweisen (Landshuter Zeitung, 18.11.2021; Münchner Merkur / Ebersberger Zeitung, 19.11.2021; Süddeutsche Zeitung / Ausg. Ebersberg, 20.11.2021).

#### Pfungstadt

Noch älter ist das Brauwesen in Pfungstadt. In einer Schenkungsurkunde des Kosters Lorsch vom 31.01.804 wird auch eine Braupfanne erwähnt (padella ad braciare). Der Ort kann damit auf eine mehr als 1200jährige Braugeschichte zurückblicken (Darmstädter Echo, 19.11.2021).

# VICTORIA

**VICTORIA ES LA GRAN VICTORIA SOBRE SUS SIMILARES**

**Compañía Cervecera TOLUCA y MEXICO, S. A.**



**VICTORIA CONQUISTA TODOS LOS DIAS GRANDES Y NUEVAS VICTORIAS**  
**Compañía Cervecera TOLUCA y MEXICO, S. A.**