

Brauhistorische Mitteilungen

der

Gesellschaft für Geschichte

des Brauwesens e.V.

7. Jahrgang

April 2022

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 mehr beziehen wollen, können Sie diese bei der Redaktion abbestellen.

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

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

Hinweise für Autoren

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

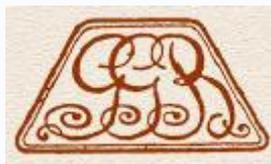
Abbildungen getrennt vom Text einreichen. Die Herkunft von Abbildungen muss klar erkennbar sein, eventuell ist vor der Einreichung eine Erlaubnis des Rechteinhabers einzuholen.

Quellen- und Literaturangaben als Fuß- oder Endnoten.

Danksagungen vor dem Quellenverzeichnis.

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

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



INHALT

Vorwort	Seite	2
Vereinsinterne Nachrichten / Informationen des Vorstands		2
Schultze-Berndt-Bibliothek		2
Personalia		3
<i>Aus alten Schriften</i>		3
<i>Beiträge zur Braugeschichte</i>		
<i>Andreas Urbanek: Die Brauerei Steinitz in Groß Strehlitz (heute Strzelce Opolskie)</i>		7
<i>Hans Günther: Kleine Geschichte der Brauerei Krenn, Brauhaus Hauzenberg</i>		14
<i>Wolfgang Wüst: KlosterBiere. Historisches Brauwesen in Andechs und Bayerns Klosterlandschaft</i>		18
<i>Ulrich Schneider: 150 Jahre Brauerei Balbach – Sonderausstellung im Hinterlandmuseum Schloss Biedenkopf</i>		22
<i>Relikte der Braugeschichte</i>		
Bierdeckel aus Südwesafrika		28
Fragen und Antworten		29
Neue Literatur		29
Jubiläen und Gedenktage		31
Museen/Ausstellungen		33
Nachrichten aus dem Brauwesen		33

Die **vordere Umschlagseite** zeigt die Silhouette der alten Mälzereigebäude in Gräfentonna, Gemeinde Tonna/Thüringen, im Oktober 2005. Bis heute hat sich an dieser Ansicht nichts verändert. (Foto gi)

Zur Geschichte dieser Brauerei siehe:

Schwarz, Hartmut: *Spezialisiert auf Weißbier. Historischem Leergut auf der Spur : Schlossbrauerei Gräfentonna. In: Thüringische Allgemeine / Bad Langensalza (2019) vom 7. November. – S. 17.*



Liebe Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens!

Das Jahr 2022 ist nun schon wieder ein paar Monate alt und leider scheint es eines mit noch größeren Herausforderungen zu werden als das vergangene. Zu der immer noch nicht überwundenen Corona-Pandemie kommt jetzt auch noch ein Krieg in Europa und es ist nicht leicht, die richtigen Worte zu finden, denn für viele gibt es derzeit Wichtigeres als sich mit Bier- und Braugeschichte zu befassen. Hoffen wir alle, dass bald wieder friedliche und unbeschwertere Zeiten kommen.

Aber wir wollen auch nicht verzagen! Der Vereinsbetrieb geht weiter, die Vorbereitungen für die Mitgliederversammlung in Stralsund laufen auf Hochtouren (siehe vereinsinterne Nachrichten).

Auch für die vorliegende Ausgabe unserer Zeitschrift konnten wir kompetente Autoren gewinnen: Andreas Urbanek begibt sich wieder auf die Spuren ehemaliger schlesischer Brauereien, diesmal in Groß Strehlitz. Die Geschichte der Brauerei Krenn in Hauzenberg erfahren wir aus der Hand des letzten Eigentümers, Diplom-Braumeister Hans Günther aus Passau. Prof. Dr. Wolfgang Wüst (FAU Erlangen) steuert ein Vortragsmanuskript zum Klosterbrauwesen in Bayern bei und Ulrich Schneider aus Eschborn bringt uns anlässlich einer Ausstellung im Hinterlandmuseum Biedenkopf die Braugeschichte dieses Ortes näher.

Zu unseren Nachfragen in der letzten Ausgabe erhielten wir bedauerlicherweise keine Antworten und auch keine weiterführenden Hinweise.

Wir haben jedoch einige Beiträge für unseren Nachrichtenteil (jetzt „Nachrichten aus dem Brauwesen“) erhalten, und zwar von Markus Metzger (Karlstadt), Karl Gattinger (München) und Paul Vanneste (Brügge/Belgien). Wir hoffen auf weitere Zuarbeit!

Wir wünschen allen Lesern ein Frohes Osterfest!

Die Redaktion
Michaela Knör
Dr. Klaus-P. Gilbertz

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 31.07.2022.

Vereinsinterne Nachrichten / Informationen des Vorstands

Am 23. September 2022 hoffen wir, unsere Mitgliederversammlung endlich wieder als Präsenzveranstaltung durchführen zu können. Vor kurzem haben wir Ihnen hierzu per E-Mail/Post eine Vorabinformation mit der Bitte um Rückmeldung zukommen lassen, um eine Vorstellung davon zu erhalten, wie viele von Ihnen an dieser langersehten Mitgliederversammlung in Stralsund teilnehmen möchten. Wir haben auch bereits etliche Rückmeldungen erhalten, möchten aber diejenigen, die sich noch nicht mit einem ja/nein/vielleicht bei uns gemeldet haben, bitten, uns dies in den nächsten Tagen wissen zu lassen. Etwa Anfang Mai möchten wir dann ein interessantes Programm für Sie zusammenstellen und Ihnen wie gewohnt auch die Anmeldeunterlagen zukommen lassen.

Am 8. April hat sich der Vorstand zu seiner ersten Vorstandssitzung im Jahr 2022 im oberfränkischen Weiher getroffen und die Ziele der Arbeit für das laufende Jahr festgelegt. Hierzu werden wir in der nächsten Ausgabe etwas ausführlicher berichten.

Schultze-Berndt-Bibliothek

Der im letzten Jahr bestellte moderne Buchscanner „Bookeye 5“ ist nach längerer Wartezeit im Februar 2022 endlich in der Bibliothek eingetroffen und installiert worden. Mit ihm können nun Bücher, Zeitschriften und Abbildungen aus unserem umfangreichen Bibliotheksbestand schonend digitalisiert werden.



Der neue Buchscanner

Personalia

Neue Mitglieder:

Dr. Severin Fleischmann Berlin
 Robert Riedl, Regensburg
 Schlossbrauerei Fuchsberg, Fuchsberg/Teunz
 Frank Junger, Marktleuthen



Aus alten Schriften

Diesmal zeigen wir einen Beitrag aus der „**Allgemeinen Zeitschrift für Bierbrauerei und Malzfabrikation**“ (12. Jg., Nr. 17, 1884, Seiten 325-327), der die erste geschlossene oder Heißluft-Malzdarre in Österreich zum Thema hat.

Die Zeitschrift wurde im Jahre 1872 als „Österreichische Zeitschrift für Bierbrauerei“, von dem aus Neuss/Rhein stammenden Kaufmann Franz Arnold Fasbender (1831-1895) gegründet und ab 1873 von ihm herausgegeben und geleitet. Fasbender war zuvor Direktor des Hofbrauhauses und der Ölfabrik Gaudenzdorf bei Wien gewesen und hat eine Reihe von österreichischen und internationalen Brauer-Vereinigungen mitbegründet und in deren Vorstand mitgewirkt. Dazu gehören der *Verein Österreichische Versuchsstation für Brauerei und Mälzerei* und die *Internationale Brauerversammlung*.

Ab dem 3. Jg. 1875 erschien die von ihm begründete Zeitschrift, die übrigens die erste bedeutende Brauerzeitschrift Österreichs* war, dann unter dem Titel „Allgemeine Zeitschrift für Bierbrauerei und Malzfabrikation“. Verlegt wurde die Zeitschrift in Wien von Lehmann und Wentzel. Sie erschien anfangs alle zwei Wochen, ab 1921 wöchentlich. Mit dem 56. Jg. 1928 wurde ihr selbständiges Erscheinen eingestellt und sie ging auf in der „Brauer- und Hopfen-Zeitung Gambrinus“, die bis 1938 erschien.

Neben seiner Tätigkeit als Redakteur und Herausgeber hat er auch eine Reihe von Büchern zur Bierbrauerei und Malzfabrikation herausgegeben, darunter die mehrbändige Reihe „**Mechanische Technologie der Bierbrauerei und Malzfabrikation**“ und den „**Katechismus des praktischen Brauwesens**“.

*Die erste österreichische Brauerei-Fachzeitschrift war „Der Österreichische Bierbrauer“, 1864 in 4 Ausgaben erschienen, verlegt in Wien bei L. Sommer, Redakteur: Ferdinand Stamm.

Die
**erste geschlossene oder Heissluft-
Malzdarre in Oesterreich**

zu Lichtenthal bei Wien im Jahre 1802.

Einem glücklichen Zufalle verdanken wir die Auftreibung eines kleinen Buches, welches im Jahre 1802 von der k. k. Gesellschaft des Ackerbaues und nützlicher Künste im Markgrafenthum Mähren herausgegeben den Titel trägt:

„Anleitung zu beträchtlichen Holzspargungen bey den Bräuhäusern, zum allgemeinen Gebrauch der Güter- und Bräuhausbesitzer und verfasst von Jos. Arn. der Erblande Ritter von Lewenau, wirklich k. k. und fürstl. Liechtensteinischen Rath auch correspondirendem Mitglied obengenannter Gesellschaft.“

In diesem kleinen Buche, worin grosse Abhandlungen über den Werth und Nutzen gedeckter Braupfannen, vorzüglich in Bezug auf Brennmaterial-Ersparniss, enthalten sind, kommt der Autor dann auch auf die von Josef Hardtmuth, fürstl. Liechtenstein'schen Architekt, erfundene „Malzdörre“.

Der Autor sagt unter Anderem in der Einleitung, dass der Fürst Louis von Liechtenstein diese vortreffliche Darre in seinem Brauhause in der Vorstadt Lichtenthal bei Wien mit einem Kostenaufwand von 3791 fl. 56 kr. habe ausführen lassen, was er für sehr billig erachtet, da dem Braumeister in der Leopoldstadt eine sogenannte Niederländerdörre, bei welcher eben wieder der Rauch durch das Malz zieht, unlängst erst 7000 fl. gekostet habe.

Ein Zeugniß über diese Darre wollen wir dem Wortlaute entsprechend an dieser Stelle folgen lassen:

„Attestat.“

„Wir Endesgefertigte, welche den bereits mehrmal vorgenommenen Proben mit der von dem fürstlich Liechtensteinischen Architekt, Herrn Hardtmuth neu erfundenen Malzdörre beygewohnt, und jedesmal die ganze Manipulation genau beobachtet haben, erklären hiemit vor Jedermann, dass sich anbey der Heizungsbedarf und die sonstigen Umstände ergeben haben, wie folgt:

„Da zur täglichen Abdörrung 50 Metzen Malzes gewöhnlich 11 Stunden erfordert werden: so hat man dazu an 26zölligem weichem Holz zum Unterzünden 6 Scheiter, dann 408 Pfund Steinkohlen verbraucht.

„An 2 Schuhe langem weichen Holz statt der Steinkohlen $\frac{1}{16}$ Klafter; dann an 3 Schuh

langem hartem Holz von einer aufgestellten $\frac{1}{4}$ Klafter $\frac{1}{6}$ tel.

„So nun die Abdörrung ununterbrochen Tag und Nacht fortgesetzt wird, da wird sich ganz natürlich bey einer solchen fortgesetzten Unterhaltung der Hitze noch eine namhafte weitere Ersparung an Holz oder Kohlen ergeben müssen.

„Nebst einer durch diese Erfindung so beträchtlich erzwekten Verminderung des Holzbedarfs, welcher sich noch unter den 6ten Theil des bisherigen Holzaufgangs bey der Hurtendörre erweist, habe ich unterzeichneter Bestandbräumeister auch ferner befunden, dass durch diese neue Abdörrungsart des Malzes jedes Körnle als ob es in der Luft gedörrt worden wäre, gleich und unentfärbt bleibt, mithin ohne Vergleich besser und standhafter als mit Hurten gedörrt wird, wobey noch der besonders vortheilhafte Umstand der Absonderung alles Rauchs vom Malz eintritt; welches, da es weder durch die Niederländische, noch durch die Hurdendörre erreicht wird, nothwendig auch ein ungleich besseres Malz, als bey obigen zwey Dörrungsarten erzeugt.

„Wir finden uns demnach aus Liebe zur Wahrheit und zum allgemeinen Besten bewogen, diese gemeinnützige Erfindung hiermit als die uns noch einzig bekannte in ihrer Art anzupreisen, und jedem Bräuhausbesitzer vorzüglich zu empfehlen.

„Wien den 18. November 1800.

Joh. Adam Stadler,
Bräumeister.

Ignaz Bachofner,
Fürstlich Alois Liechtensteinischer Amtsschreiber im
Lichtenthal.

Ignaz Deutsch,
bürgerl. Schlossermeister.“

„Nota.“

„Bey den Landbräuhäusern in Mähren werden zu Abdörrung 100 Metzen Malzes mit der Hurdendörre am wenigsten verbraucht von $2\frac{1}{2}$ Schuh langem hartem Holze $2\frac{1}{16}$ Klafter, grösstentheils aber noch mehr als dieses.

Da nun also zur Abdörrung 50 Metzen Malzes mit dem Harthmuthischen Dörrbau an 3 Schuh langem hartem Holz von einer aufgestellten $\frac{1}{4}$ Klafter $\frac{1}{6}$ erfordert werden, so zeigt sich an dieser letzteren Malzdörre gegen die mit Hurten bey Dörrung 100 Metzen Malzes und zwar schon mit Zugutenrechnung des wenigeren $\frac{1}{2}$ Schuhs bey dem Holz der Hurdendörren ein so deutlicher als wichtiger Ersparungs-Unterschied von $2\frac{1}{12}$ Klaftern, $2\frac{1}{2}$ Schuh langem Holze.“

**Erklärung und Darstellung der Malzdarr-
Construction.**

Von Josef Hardtmuth, fürstl. Liechtenstein'scher Architekt

In der Figur 58 wird der Grundriss zur
ebenen Erde;

welcher untenher mit einem eisernen Rost 2
versehen ist, worauf das Brennmaterial zu
liegen kommt. Wenn dieses Brennmaterial
Holz ist, sagt der Autor, so muss es etwas
kleiner als gewöhnlich gespalten werden, damit
es eine grössere Flamme und geschwindere Hitze

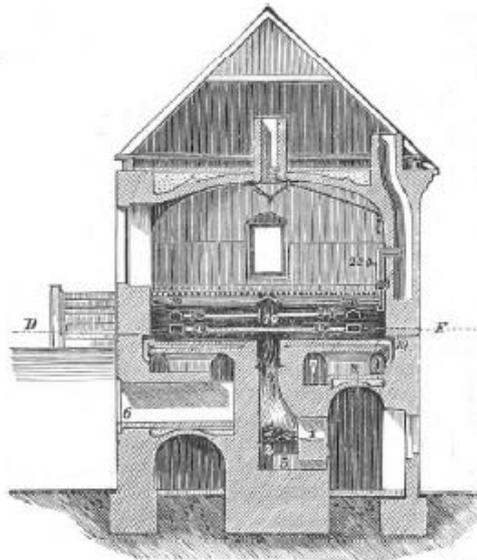


Fig. 57.

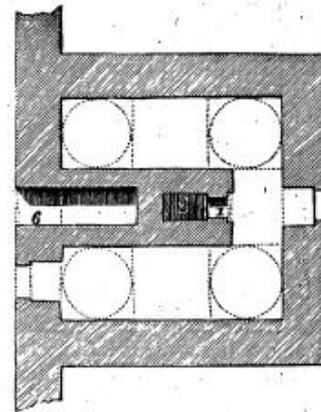


Fig. 58.

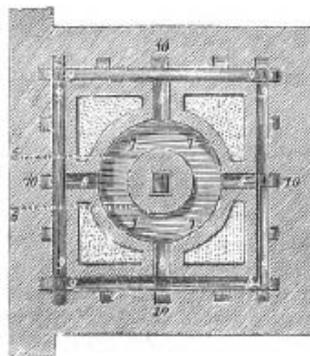


Fig. 59.

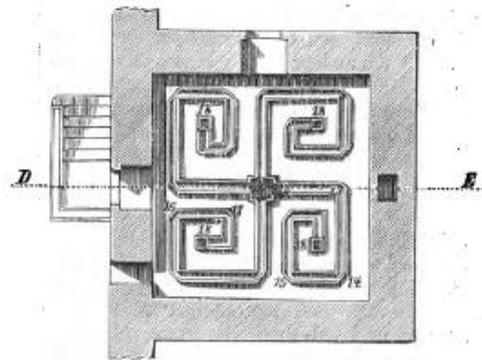


Fig. 60.

in der Figur 59 wird der Grundriss der
I. Abtheilung;

in der Figur 60 wird der Grundriss der
II. Abtheilung;

In der Fig. 57 wird der Durchschnitt der
ganzen Dörre dargestellt.

In der Figur 58 bedeutet 1 den Heizofen,

in die Feuerkanäle bringe. Das Ofenthür soll
18" breit und 15" hoch sein, und unter dem-
selben das Luftthürchen soll 9" lang und 6" hoch
sein. Unter dem Rost muss ein Aschenfall, wie
er in der Profilzeichnung Fig. 57 ersichtlich
ist, angelegt sein, welcher die Breite und Lage
der Feuerung haben und ebenfalls mit einem

eisernen Thürchen versehen sein soll. Der Heizofen soll in der Form, wie er im Profil Fig. 57 dargestellt ist, mit feuerhaltigen Ziegeln $\frac{1}{2}$ ' dick verkleidet werden, damit er von der starken Hitze nicht so bald ausgebrannt wird.

In Fig. 59 zeigt die Ziffer 5 den Luftkanal mit punktirten Linien an, welcher im Grundriss Fig. 58 zur ebenen Erde bei 6 zu finden ist. Derselbe soll 3' hoch und breit und von aussen mit einem Thürchen versehen sein. 7 bedeutet einen runden Kanal 2' breit und $2\frac{1}{2}$ ' hoch, aus diesem gehen vier kleinere Kanäle 8, welche 18" hoch und 18" breit sind, ab, welche wieder in noch kleinere (d. h. nur 12" breite) Kanäle 9 münden, von welchen die 20 Stück sogenannte Luftpfefen 10 hochgehen, damit solche von allen vier Seiten zugleich unter dem Boden, worauf das Malz liegt, die eingesperrte Hitze nachdrücken; um somit die so schnelle als gleichmässige Abdarrung des Malzes zu bewirken. In dem Grundriss Fig. 60 der zweiten Abtheilung sind die Feuerkanäle angedeutet und zeigt die Ziffer 11 den von unten heraufgehenden Heizofen an, welcher 18" im Quadrate hält, von gegossenen eisernen Platten zusammengesetzt ist, und woraus die vier Feuerkanäle zugleich beheizt werden. Diese vier Kanäle gehen in Gestalt à la grecque (griechisch) 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18. Bei 18 steigt jeder derselben 6" in die Höhe und geht wieder von 18, 17, 16, 15, 14, 13 bis 12 zurück in die zweite Abtheilung des Heizofens, wie dieses im Profil Fig. 58 bei 19 ersichtlich, wo sich die ganze Hitze vereinigt und von da aus in die zwei runden Rauchröhren 20 zusammenzieht. Die letzteren sind 6" im Durchmesser und gehen ringsum die Mauer des Darrofens herum bis in das aufstehende viereckige 1" breite und 6" dicke Rohr 21, welches das ableitende Rauchrohr bildet. Bei 22 ist das Rohr zum Sperren gerichtet, damit man die ganze Hitze, soweit thunlich, in den Feuerkanälen beisammenhalten kann.

Die Horden, bestehend aus durchlochtem Blechplatten, sind je 8' lang und breit und können aus Kupfer oder Eisen hergestellt sein; die Löcher, schreibt der Constructeur vor, sollen 1" weit von einander und so klein sein, dass sie das Durchfallen des Grünmalzes nicht zulassen. Die Blechtafeln der Darrhorden sollen stumpf an einander gestossen und untenher mit — Wanneneisen — versehen sein, dabei aber 10" hohe Seitenwände bilden.

Die hiezugehörigen, aus Eisenblech mittlerer Stärke herzustellenden Flächen, Feuerkanäle von 12 bis 18, welche oben angedeutet wurden, sollen 5" hoch und 9" breit und mit gebrochenen Ecken und Säuberungsthürchen, wie sie im Profil Fig. 57 bei 24 dargestellt sind, versehen sein.

Zur Tragung des Malzdarrbodens schlägt der Constructeur einen Rost von 5- oder 6-stängigem Eisen herzustellen vor, welcher zum Zerlegen und Auseinandernehmen und solcher Gestalt auf die bequemste Art nebst den erforderlichen eisernen Tragfüssen von starkem Gittereisen zu verfertigen ist. In der Mitte des Gewölbes, wie im Profil bei 25 ist zu sehen, dass ein Dunstschlauch zum Dach hinausgeführt und mit einer eisernen Fallthür zum Auf- und Niederziehen versehen ist.

Nach der von uns in allen auf Bierbrauerei bezughabenden Werken deutscher, französischer und selbst englischer Literatur gemachten Rundschau finden wir vor Beginn des 10. Jahrhunderts keine Darre, welche an Vollkommenheit nach damaligen Begriffen dieser gleichkäme. Wir wollen nun dahingestellt sein lassen, ob diese Construction in allen Theilen den Ideen des Architekten Hardtmuth entsprossen, so viel steht aber fest, dass mit diesem Nachweis manche Behauptung von Ingenieuren, welche die Erfindung der geschlossenen oder auch Heissluftdarrn als ihr Verdienst auslegen wollen, ad absurdum geführt wird.



Beiträge zur Braugeschichte

Auf den Spuren ehemaliger Brauereien in Schlesien [4]

Die Brauerei Steinitz in Groß Strehlitz (heute Strzelce Opolskie)

Andreas Urbanek, Nürnberg

Die Stadt Groß Strehlitz liegt etwa 40 km südöstlich von Oppeln, an der Strecke Oppeln – Kattowitz. Im heutigen Stadtwappen hat Groß Strehlitz, oder besser Strzelce Opolskie, denn so heißt die Stadt heute, neben einem halben Adler einen Ast mit Weintrauben (Abbildung 1). Die Weintrauben begleiten den Adler aber erst seit dem Jahr 1600. Die ältere Form hatte Hopfenranken neben dem halben Adler, was auf früheren Hopfenanbau in dieser Gegend und folgerichtig auch auf Bierbrauerei schließen lässt. Dieses Wappen gab es mit Sicherheit schon im Jahr 1362. Heute wird es von dem Landkreis Groß Strehlitz verwendet [1].

Laut einem Urbar aus dem Jahr 1534 waren in Groß Strehlitz 82 Häuser zum Bierbrauen berechtigt. Im Jahr 1787 waren es bereits 91 Häuser, doch in der Stadt gab es zu dieser Zeit nur einen Bierbrauer, der wahrscheinlich die städtische Brauerei gepachtet hatte [2]. Im Jahr 1783 waren 90 Bürgerhäuser in der Stadt zum Bierbrauen berechtigt, allerdings waren keine Dörfer in der Umgebung der Stadt zur Abnahme des Bieres verpflichtet (Bierzwang). Die Bürger verbrauchten jährlich 264 Scheffel Malz [3]. Nachdem im Jahr 1810 nach den Reformen des Ministers Hardenberg die alten städtischen Privilegien abgeschafft wurden und auch die jüdischen Mitbürger ein Gewerbe ausüben durften, entstanden auch in Groß Strehlitz die ersten privaten Brauereien. Einer der ersten Bierbrauer war der Kalkwerk-Besitzer Isaac Steinitz, der bereits im Jahr 1816 eine Brauerei gründete [4]. Wo sie sich befand, ist heute nicht mehr bekannt, angeblich außerhalb der Stadtmauer. Das imposante Gebäude in der heutigen ul. Kościuszki (bis 1945 Gundrumstraße 2) wurde erst im Jahr 1899 durch den Sohn von Isaac, Moritz Steinitz, erbaut [5].

Isaac Steinitz heiratete Emilie, geb. Altmann (gest. 1869), mit der er fünf Kinder hatte [6]. Die Brauerei erbte im Jahr 1874 der Sohn Moritz [7]. Sein Betrieb wurde bereits um 1890 mit Dampfkraft angetrieben und befand sich vermutlich bereits an der heutigen Stelle, ca. 50 m östlich der neuen katholischen Kirche. Auf einer Landkarte aus dem Jahr 1883 finden wir die Brauerei noch nicht [8]. Im Jahre 1895 fiel sie einem Großbrand zum Opfer. Wahrscheinlich war die Mälzerei noch aus Holz gebaut, weswegen das Löschen des Gebäudes mit den darin befindlichen 3.000 Centnern Getreide nicht mehr möglich war [9]. Danach entschloss sich der Besitzer zum Bau einer großen, modernen Brauerei mit Mälzerei. Ein Adressbuch für das Jahr 1898 informiert bereits über eine elektrisch beleuchtete Dampfbrauerei, in der der Braumeister Stephan Golcz untergärige Lagerbiere sowie ein Weißbier braute [7]. Die 1898 erbaute und in modernster Weise eingerichtete Brauerei ist 1899 ein zweites Mal abgebrannt. Das heutige, imposante Gebäude aus Naturstein und Ziegeln entstand in den Jahren 1899-1900 (Abb. 2).



Abb. 1 Wappen des Landkreises
Strzelce Opolskie
([https://de.m.wikipedia.org/wiki/
Strzelce_Opolskie](https://de.m.wikipedia.org/wiki/Strzelce_Opolskie))



Abb. 2 Die Brauerei vom Innenhof gesehen, Postkarte um 1900 (<www.straznicyzasu.pl>)



Abb. 3 Bierflasche aus der Brauerei von Moritz Steinitz
(Sammlung Piotr Hytkowski, Świdnica, Polen)



Abb. 4 Porzellanverschluss für Biersyphons, vor 1903
(Sammlung Piotr Szarek, Świebodzin, Polen)

Im Jahr 1903 besaß die Brauerei bereits eine Eismaschine nach System Linde. Der Braumeister Adalbert Kozak braute jährlich ca. 12.000 hl Bier, darunter außer hellen und dunklen Lagerbieren auch „schwere Biere“ [10]. Adalbert Kozak kam aus Böhmen und war davor Braumeister in einer Brauerei in Lemberg in Galizien (heute Lviv, Ukraine) [11]. Die Biere wurden auch in Flaschen (Abb. 3) und Siphons (Abb. 4) abgefüllt. 1904 gab es einen Braumeisterwechsel [12]. Der neue Braumeister, Max Willnow, braute als Spezialität ein Pilsener Bier. 1910 verkaufte Moritz Steinitz seine Brauerei an eine GmbH mit dem Namen „Stadtbrauerei Groß Strehlitz GmbH, vorm. J. Steinitz“. Der neue Geschäftsführer und Braumeister hieß Anton Hoffmann [13]. Das Sudhaus für 30 Centner Schüttung baute die Maschinenfabrik Germania aus Chemnitz. Eine Zeitungsannonce aus dieser Zeit vermittelt einen Eindruck von dem Brauereigelände (Abb. 5).



Brauerei J. Steinitz-Gross-Strehlitz

Stadtbrauerei Groß-Strehlitz
G. m. b. H.
Telefon 2. vorm. J. Steinitz Telefon 2.
gegr. 1816
Dampf-Brauerei und Malz-Fabrik.
▽▽▽▽▽▽▽▽
Spezial-Erzeugnisse:
Steinitz Pilsner
Kristall-Lager-Bier
Kronen-Bräu (dunkel)
Caramel-Bier
Fabrikation von Selter und Fruchtlimonaden.
Lager flüssiger Kohlensäure.

Abb. 5 Werbeanzeige,
Quelle unbekannt, zwischen
1910 und 1926

Die Brauerei überstand die schwere Zeit des 1. Weltkriegs und braute Bier bis sie vom Berliner Schultheiss-Konzern übernommen wurde. Nach der Übernahme 1926 wurde die Bierproduktion eingestellt. Der Betrieb wurde als Niederlassung der Oppelner Abteilung der Schultheiss-Brauerei mit eigener Abfüllung und Mälzereibetrieb weitergeführt. Das Bier wurde mit Pferdefuhrwerken ausgefahren (Abb. 6). Die Mälzerei produzierte bis zum Jahr 1938 Malz für den Oppelner Betrieb, der Leiter des Betriebes hieß Leopold Lazar [14].



Abb. 6 Josef Bogdoll, Mitarbeiter der Niederlassung der Schultheiss-Brauerei in Gross Strehlitz beim Bierausfahren in den Dreißigerjahren des 20. Jahrhunderts (Zeitung Nowa Trybuna Opolska, Beilage „Opolanie 2000“, Opole 2000)

Die Gebäude der ehemaligen Brauerei überstanden die Eroberung der Stadt durch die Rote Armee im Jahr 1945 unversehrt. Sie wurden nach dem Krieg durch die Staatlichen Getreidebetriebe (Państwowe Zakłady Zbozowe) genutzt. Die Mälzerei diente in dieser Zeit als Getreidelager. In den Achtzigerjahren des 20. Jahrhunderts wurde im Erdgeschoss des Gebäudes ein Laden eingerichtet. In den Neunzigerjahren wurde das Objekt durch eine Privatperson erworben, die den Laden bis ungefähr zur Jahrtausendwende betrieb. Danach standen die Gebäude leer und verfielen zunehmend. Als es am 25. Februar 2002 im Gebäudeteil, in dem sich früher die Mälzerei befand brannte, dachten alle, dass die Tage der ehemaligen Brauerei Steinitz gezählt sind. Das Feuer vernichtete die zwei oberen Stockwerke und das Dach (Abb. 7 und 8).



Abb. 7 Zustand der Gebäude nach dem Brand im Jahr 2002 (Foto A. Urbanek)



Abb. 8 Zustand der Gebäude nach dem Brand im Jahr 2002 (Foto A. Urbanek)

Und dann fand sich doch ein privater Investor, der das Gebäude restaurierte, sodass es zumindest von außen genauso aussieht wie vor 100 Jahren (Abb. 9 und 10). Bis zum Jahr 2008 wurde in den Räumen der ehemaligen Brauerei ein Restaurant mit Kegelbahn, Billardsaal, Hotel und Konferenzräumen eingerichtet (Abb. 11). Das Gebäude kann sich heute wirklich sehen lassen und verschönert das Stadtbild.



Abb. 9
Das restaurierte
Gebäude im Jahr
2015
(Foto A. Urbanek)



Abb. 10
Das restaurierte
Gebäude im Jahr 2015
(Foto A. Urbanek)

Quellen

[1] <https://de.m.wikipedia.org/wiki/Strzelce_Opolskie>

[2] Smykala, Piotr & Romuald Kubik: „Miasto piwa“ [dt.: Bierstadt].

<<https://www.browar.biz/forum/piwo/historia/40810-strzelce-opolskie/page2>> (aufgerufen 03.03.2022)

[3] Beiträge zur Beschreibung von Schlesien, Zweyter Band. Johann Ernst Tramp, Brieg 1783, S. 254.

[4] Historisches Brauereiverzeichnis Preußische Provinzen östlich der Oder-Neiße. IBV-Eigenverlag, Stuttgart 2015, S. 137.

- [5] Adressbuch für die Gesamte Brauindustrie. Band I Deutschland. Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Leipzig 1904, S. 211.
- [6] Testament von Emilie Steinitz, Ehefrau des Brauereigründers Isaac Steinitz, Gross Strehlitz, 15. Dezember 1868, Kopie im Besitz des Autors (Verbleib des Originals unbekannt).
- [7] Adressbuch für die Gesamte Brauindustrie. Band I Deutschland. Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Leipzig 1898, S. 192.
- [8] Smykala, Piotr & Romuald Kubik: „Miasto piwa“ [dt.: Bierstadt].
 <<https://www.browar.biz/forum/piwo/historia/40810-strzelce-opolskie/page2>> (aufgerufen 03.03.2022)
- [9] Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 35 (1895) Nr. 138, S. 2203.
- [10] Adressbuch der gesamten Brauereien und Malzfabriken Deutschlands und des Auslandes. U. H. Wenckebach, Rathenow 1903, S. 39.
- [11] Österreichische Brauer- und Hopfen-Zeitung 12 (1899) Nr. 20, S. 252.
- [12] Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund. Jahrbuch 1905. Nürnberg 1905, S. 85.
- [13] Adressbuch für die Gesamte Brauindustrie. Band I Deutschland. Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Leipzig 1920, S. 230.
- [14] Betriebsstätten der Schultheiss-Brauerei Aktiengesellschaft, Berlin 1. Juli 1938. Schultheiss-Brauerei AG, Berlin [1938].



Abb. 11 Bild an der Wand im Saal des Restaurants mit der Abbildung der Brauerei (Foto A. Urbanek)

Kleine Geschichte der Brauerei Krenn, Brauhaus Hauzenberg

Ein Bericht des letzten Eigentümers Diplom Braumeister Hans Günther, Passau

Hans Günther, Passau

Die Brauerei wurde 1557 gegründet. Damals gab der Fürstbischof von Passau den Bürgern von Hauzenberg das Recht, Bier zu brauen. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, das genaue Datum kenne ich leider nicht, kaufte eine Familie Ritzer das Brauhaus samt Braurecht. Da die Familie ohne Nachkommen blieb, wurde mein Urgroßvater Franz Xaver Krenn (1847–1937, Bürgermeister in Hauzenberg 1897–1911) der in Großthannensteig (Gemeinde Hutthurm) zur Welt kam, als Kind angenommen und erbte 1881 das Brauhaus. Da die Hauzenberger Bürger nicht nur Bier aus dem Brauhaus tranken, sondern auch ihr Bargeld im Brauhaus hinterlegten, kaufte mein Urgroßvater gegen Ende des 19. Jahrhunderts einen Safe. Dieser Safe steht heute als Leihgabe von mir im Bürgermeisterbüro der Stadt Hauzenberg.

Die zweite Generation Krenn war mein Großvater, Franz Krenn (1882–1973). Zu dessen Zeit wurde im Brauhaus am meisten Bier, ca. 3.500 hl pro Jahr, gebraut. Mein Großvater hat auch den Sommerkeller, später Kellerschänke Nauert, gebaut. Das war eine damals übliche Maßnahme. Wurden die Keller im Brauhaus zu klein, erweiterte man den Betrieb mit einem Sommerkeller. Man transportierte das Bier mit einem Fuhrfass (in Untergriesbach gibt es ein Bild mit Fuhrfass) nach der Hauptgärung zur Nachgärung und Reifung in den Sommerkeller. Somit war das Bier, wenn zu Beginn der warmen Jahreszeit der Ausschank im Sommerkeller eröffnet wurde, bereits vor Ort. Die Lagerkapazität des Stammhauses wurde mit dieser Biermenge nicht belastet.

Beide Söhne von Franz Krenn überlebten den 2. Weltkrieg nicht. Der ältere der beiden, Franz Krenn, hatte einen Freiplatz im Maximilianeum München, wurde 4 Wochen nach Beginn des Russlandfeldzuges erschossen. Hans Krenn, der nach seinen Abitur eine Brauerausbildung gemacht hatte, schrieb im März 1945 noch einen Brief aus Ostpreußen nach Hause, ist seither leider verschollen.

Der Vater Franz Krenn war bereits im Sommer 1943 verunglückt und seine Frau Luise schon im Jahr zuvor gestorben. Meine Mutter konnte mit Ihrer Schwester und ihrer Tante Anna, in Hauzenberg als Bräunannerl bekannt, den Braubetrieb nicht weiter betreiben. Sie verkaufte Bier von der Brauerei Peschl in Passau, bis diese im Frühjahr 1945 bombardiert wurde. In der Brauerei Peschl waren zu der Zeit viele Fässer vom Krenn Bräu, die bei diesem Bombenangriff leider zerstört wurden. Nach Kriegsende wurde das Brauhaus von den Amerikanern beschlagnahmt und diese richteten darin ihr Hauptquartier ein. Die Amerikaner haben viele alte Akten und Urkunden vernichtet und Wertgegenstände mitgenommen.

Nun gab's bis Ende 1946 kein Bier vom Krenn Bräu. Meine Mutter hat Ende 1946 einen Braumeister eingestellt und mit der Bierproduktion wieder begonnen.

Meine Großmutter Luise Krenn, geb. Knödelseder kam von Untergriesbach nach Hauzenberg. Ihre Eltern waren Vorbesitzer der Brauerei Brühmüller in Untergriesbach. Die Brauerei verkauften sie, da der Sohn tödlich verunglückt war. Meine Großmutter war zu der Zeit 13 Jahre alt und ihre Eltern ahnten nicht, dass sie mal den Bräu von Hauzenberg heiraten wird. Als Mitgift brachte sie aber zwei Häuser von Untergriesbach mit: das Gasthaus zum Omnibus, heute Eigentum von Anna Moser, und das Kaufhaus Heppl, das Mitte der 1950er Jahren von meinem Vater an die Familie Heppl verkauft wurde.

Mein Vater Hans Günther Krenn sen. (1915–1991, Bürgermeister von Hauzenberg 1963–1972) kam nach seiner Gefangenschaft aus Russland Ende 1946 nach Hauzenberg zu seiner Schwester Liesl Schlager, deren Ehemann Ignaz Schlager Bürgermeister, Lehrer und Kirchenorganist von Hauzenberg war. Am 01.08.1949 heiratete mein Vater Frau Josefine Krenn, eine der beiden Töchter von Franz Krenn, meine Mutter.

1952 kaufte mein Vater in Paris bei der Weltausstellung eine Ammoniak-Kühlmaschine. Bis zu diesem Zeitpunkt wurde im Brauhaus nur mit Natureis gekühlt. Die alten Brauer mussten mit Natureis die Wärme,

die bei der Gärung entsteht, mit Natureis abführen. Auch bei der Nachgärung und Reifung im Lagerkeller musste diese Wärme mit Natureis abgeführt werden.

Mitte der 1950er Jahre führte mein Vater eine Limonadenproduktion ein. Bis zu dieser Zeit gab es in Hauzenberg die „Bäuml Kracherl“. Mein Vater war kein Brauer, er war Offizier. Mein Großvater als alter Brauer hätte nie „Kracherl“ in seiner Brauerei hergestellt.

Zu meines Vaters Zeiten wurden ca. 2.000 hl Bier und ca. 1.000 hl Limonaden jährlich verkauft, die eine Hälfte der Bier- und Limoproduktion über einen Heimdienst-Service und die zweite Hälfte über Kantinen, Holzwerke Hauzenberg, Steinbrüche Firma Kusser und fünf Gaststätten: Krenn Bräu, Kellerschänke Nauert, Madl Fürsetzung, Lang Holzfreyung und Moser Untergriesbach.

Am 30.09.1974 wurde von mir im Krenn Bräu der letzte Sud Krenn Bräu Hell zum Abschied des Hauzenberger Brauhauses Krenn Bräu gesotten. Die Braurechte sowie die Kundenverträge wurden an die Brauerei Hacklberg, Passau, zum 01.10.1974 verkauft.

Zum 01.01.1999 wurde das Anwesen an die Stadt Hauzenberg verkauft. Das Gasthaus wurde zum Rathaus umgebaut. Die Brauerei mit den drei Kellergewölben hat Marktbrände sowie 2 Weltkriege überlebt, leider nicht den Umbau zum Rathaus.

Diplom-Braumeister Hans Günther, angela-hans@gmx.net

Die nachfolgenden Bilder von der Brauerei Krenn bzw. dem Brauhaus Hauzenberg zeigen auch den Wandel der Zeit von 1950 bis 1970.

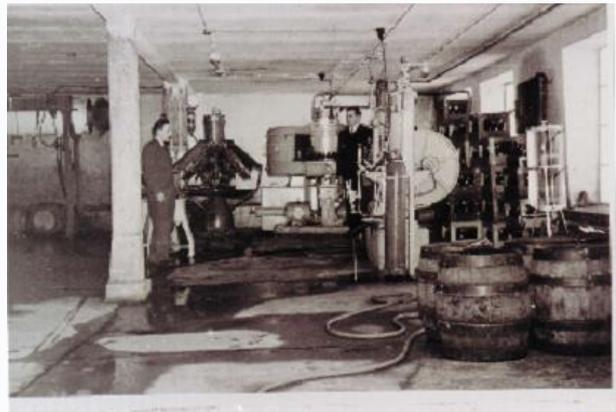


Lagerkeller 1950



Lagerkeller 1970

Flaschenabfüllung 1950



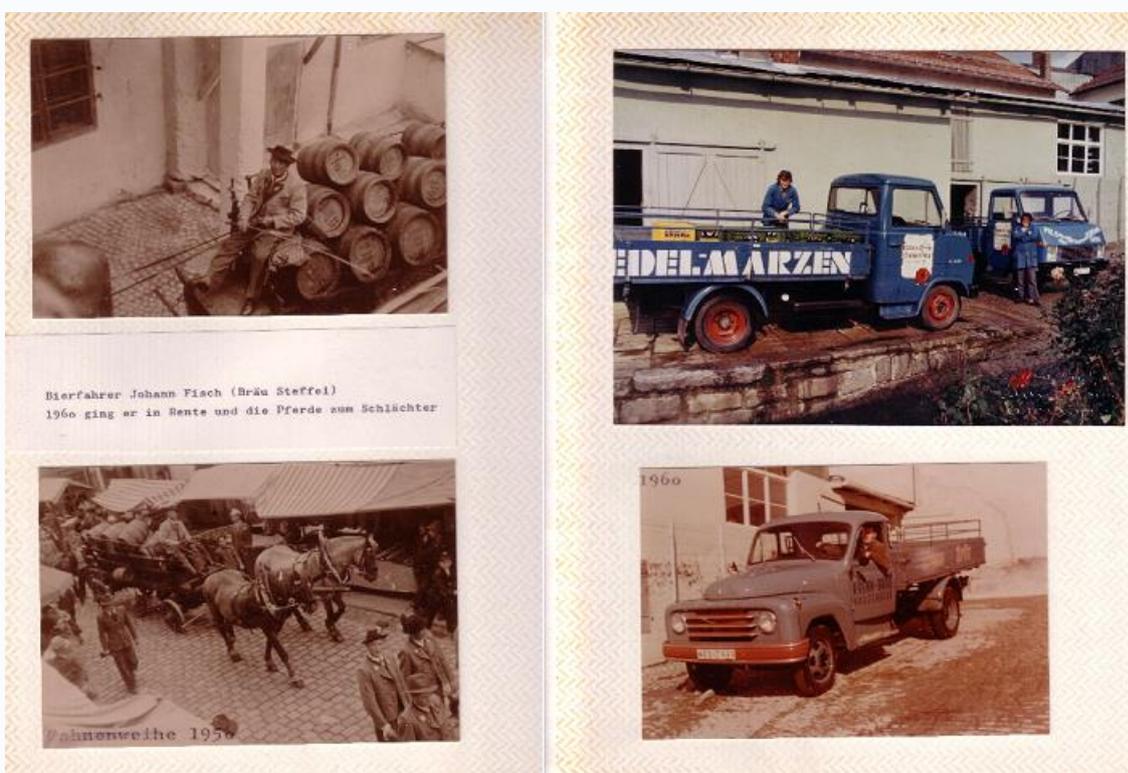
Flaschenabfüllung 1970



Eisgerüst bis 1952



Biertransportfässer werden gepicht 1970



Bierfahrer Johann Fisch (Bräu Steffel)
1960 ging er in Rente und die Pferde zum Schlächter

Bahnweiche 1950

Biertransport 1950

Biertransport oben 1970, unten 1960



Bierdeckel um 1970

KlosterBiere Historisches Brauwesen in Andechs und Bayerns Klosterlandschaft*

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

„Im trinkfreudigen Oberbayern schöpfen die katholischen Orden Gewinn aus den Bierbottichen ihrer 17 Klosterbrauereien, deren exquisite Hopfen-und-Malz-Wässer, wie zum Beispiel das Andechser Bier, sehr gefragt sind. Auch stärkere Getränke, besonders die Klosterliköre aus Ettal und Frauenchiemsee, aber auch die süßen Wallfahrer-Tropfen der fränkischen Abtei St. Walburg und des Instituts der Englischen Fräulein in Altötting, mehren die Einkünfte des Klerus.“ Das war, zugegeben, ein etwas angespitztes, kirchenkritisches Zwischenresultat zum Thema Kirchensteuer in einem Artikel des Magazins „Der Spiegel“ (Abbildung 1) aus dem Jahr 1964. Zudem wurde in dem Artikel – offenbar ohne journalistischen Augenschein vor Ort – ein unzutreffendes und antiquiertes Bild bestehender Kloster-Brauhäuser gezeichnet, die wie in **Ettal** trotz ihres hergebrachten regionalen Zuschnitts auf Modernisierung setzten (Abb. 2). Ettal ging später eine Kooperation mit einer Großbrauerei ein („Benediktiner Weißbier“ seit 2011 in der Bitburger Braugruppe, → Steigerung auf 20.000 Hektoliter). Klosterbetriebe sind ferner, entgegen der zitierten Darstellung, keineswegs durchgängig profitabel gewesen. Im Geschäftsjahr 2013 verbuchten die „Ettaler Klosterbetriebe GmbH“ trotz eines Umsatzes von 3,78 Millionen einen Verlust von 433.000 Euro. Eingerechnet waren hier die Abschlüsse aus der Brauerei, dem Klosterhotel, der Likörmanufaktur, der Laber-Bergbahn in Oberammergau – dort hält das Kloster 41 % der Geschäftsanteile – der Gärtnerei, der Klosterläden, der Energieträger und der Landwirtschaft. Klöster schrieben aber in der Regel aufgrund eines monopolartigen Bierabsatzes zunächst schwarze Zahlen. Im Kloster **Weltenburg** lag Ende des 18. Jahrhunderts der Anteil der Brauerei an der klösterlichen Gesamtkonomie bei über 24 %, in Andechs, wo Bierbrauen seit der Gründung 1455 urkundlich nachgewiesen ist, sogar bei fast 42 %.

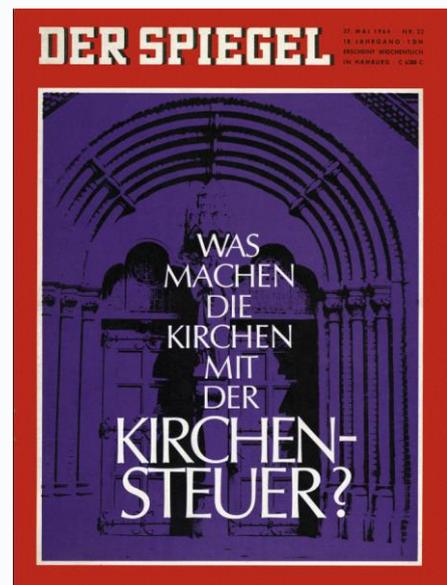


Abb. 1 Titelblatt, Der Spiegel Nr. 22/1964



Abb. 2 Die Alte Fassabfüllerei der Klosterbrauerei war in Ettal bereits um 1930 zeitgemäß technisiert

Gewinne aus den viel beschriebenen „Bierbottichen“ leisteten selbst auf dem „Heiligen Berg“ **Andechs** (Abb. 3) keineswegs einer kritisierten Genusssucht im Kirchenluxus Vorschub, sondern sie dienten der betriebsnotwendigen Zukunftssicherung einer Brauerei im Gefüge globaler Konkurrenz. So hat die Klosterbrauerei Andechs 2017 nach erheblichen nachhaltigen Investitionen erneut das strenge EMAS-Öko-Audit bestanden. Die „Eco-Management Audit Scheme“ (EMAS) Auszeichnung zählt

dabei zu den weltweit anspruchsvollsten Prüfungen für nachhaltige Umweltplanung. Die Klosterbrauerei ist bereits seit 2008 durchgehend zertifiziert worden. Seit 2012 reduzierte man den Energieverbrauch von über 47 kWh auf unter 44 kWh pro Hektoliter. Somit sparte man über 3 kWh pro Hektoliter ein, womit die Energieeffizienz um sieben Prozent anstieg. Ferner setzte man stets auf die Vielfalt im Angebot. So konnten 2018 Abt Johannes Eckart OSB und die Brauereileitung mit Bierkönigin Lena Hochstraßer und Alt-Landrat Karl Roth auf neue Sorten mit naturtrübem Radler und Weizenbock anstoßen (Abb. 4).



Abb. 3 Kloster Andechs mit der Brauerei um 1955, Luftaufnahme, Postkarte



Abb. 4 Ein Prosit mit Abt Johannes Eckert OSB von St. Bonifaz in München und Andechs, 2018

Zutreffend war aber in der journalistischen Analyse die Annahme, dass zumindest einige Klöster seit dem 19. Jahrhundert mit wiederbegründeten oder zurückgekauften Brauereien ein wirtschaftliches Fundament zur Zukunftssicherung ihrer Konvente schufen. Dazu zählten in Bayern die acht Benediktinerabteien in Andechs (St. Bonifaz in München), Ettal, Metten, Niederaltaich, Plankstetten, Schäftlarn, Scheyern und Weltenburg sowie die Klöster der Zisterzienserinnen in Oberschönenfeld und Waldsassen. Die

Klosterbrauereien in Andechs – hier vor allem mit dem Doppelbock, legendär und dunkel, mit 18,5 % Stammwürze (Abb. 5) – und in Weltenburg entwickelten darunter sehr früh einen überregionalen Bekanntheitsgrad.

Klosterbiere, die die Säkularisation dank steter Nachfrage nicht überall, aber doch an einigen Orten überlebten, stehen hier stellvertretend für andere Bereiche der Klosterökonomie. Zusammengenommen

markierten diese Klosterbetriebe neben und außerhalb der alten Grund- und Gerichtsherrschaften der Abteien räumlich umgrenzte Absatz-, Konsum- und Produktionsmärkte. Über Wallfahrten zu und von den Reliquien ausgewählter Kloster- und Pfarrkirchen erfuhren die beliebten alkoholhaltigen Reisebegleiter aus Klosterbrauereien, Weinkellern, Destillieren und Brennereien zudem weitere Verbreitung. Nicht nur im Kloster Ettal, sondern auch in Andechs entschloss man sich deshalb, das Angebot mit Likören zu erweitern. In der alten Klosterapotheke destillierten die Mönche bis zur Säkularisation und seit 2003 werden die Klosterliköre wieder im Umfeld des „Heiligen Bergs“ hergestellt. Die Andechser Liköre (Abb. 6) sind magenfreundliche „grüne“ Produkte, deren Rezepturen ein gut gehütetes Geheimnis bleiben, „das nur wenigen Personen bekannt ist“.



Abb. 5 „Genuss für Leib und Seele“ nach dem Reinheitsgebot: Andechser Doppelbock mit dem Slogan: „Which beer rocks?“

Zusammenfassend kann man festhalten, dass alte wie neue Klosterlandschaften ohne ihre Ökonomie vage und unvollständig blieben. Die Wirkung und Beliebtheit der Brauereien und Brennereien sprengte in aller Regel die Klostermauern, wenn es sich nicht nur um einen bescheidenen Haustrunk handelte, wie er in den Bettel- und Mendikantenklöstern üblich war. Klosterprodukte wirkten seit dem späten Mittelalter – in Andechs seit der Gründung durch Herzog Albrecht III. von Bayern-München im Jahr 1455 – zunehmend raum- und marktbildend. In Altbayern, dessen Oberland mit zahlreichen Abteien die Ausstellungsmacher 1991 zu „Glanz und Ende der alten Klöster“ im Haus der Bayerischen Geschichte als Klosterlandschaft definierten, lagen immerhin fast 60 % aller 300 Klosterbrauereien im Säkularisationsjahr 1802. Sakrale Landschaften definierten sich in der Summe so auch über die zahlreichen Brauhäuser und Gaststätten. Nicht alles blieb nur von regionaler Bedeutung. In der Moderne stiegen einzelne ehemalige Klosterbetriebe zu Konzernen mit nationaler, europäischer, ja selbst mit globaler Bedeutung auf. Das traf dann zu, wenn es um die Distribution klösterlicher Heilmittel, Weine und Liköre ging (Abb. 6). Über den Andechser Online-Shop sind nicht nur Klosterbiere und Liköre, sondern auch Bio-Joghurt („Andechser Natur“) und andere Produkte aus der örtlichen Molkerei weltweit recherchier- und lieferbar.

Abb. 6 zeigt zwei Flaschen Andechser Liköre. Links ist eine grüne Flasche mit der Aufschrift 'DER GRÜNE' und rechts eine gelbe Flasche mit der Aufschrift 'KLOSTERBIENE'. Beide Flaschen haben dunkle Korkkappen und sind mit einem Andechs-Logo versehen.



Abb. 6 Andechser Liköre: Der „Grüne“, ein Kräuterbitter (38 % Alkohol) und „Klosterbiene“ (28 %)

*Vortrag gehalten bei der Katholischen Akademie in Bayern (München) am 20. November 2020.

Quellen und weiterführende Literatur:

- Wüst, Wolfgang: Klosterwein und Klosterbier, Brände & Liköre. Im Fluidum monastischer Ökonomie vor und nach der Säkularisation In : Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige 128 (2017), S. 269–289.
- Wüst, Wolfgang: Klosterlandschaft und Klosterwirtschaft - Wein, Bier, Brände & Liköre als Produkte monastischer Tradition. In : Wüst, Wolfgang (Hrsg.): Die süddeutsche Klosterlandschaft – Kultur, Religion, Politik und Umwelt. Berlin / Bern u.a.: Peter Lang Verlag 2019, S. 97–123.
- Wüst, Wolfgang: Klösterliches Tafeln in Bamberg – Frühneuzeitlicher Konsum und Ökonomie bei den Benediktinern auf dem Michelsberg. In : Bericht des Historischen Vereins Bamberg 157 (2021), S. 59–74.

Abbildungsnachweise

Abb. 1: Wolfgang Wüst (Hrsg.): Die süddeutsche Klosterlandschaft, S. 98.

Abb 2: Wolfgang Wüst (Hrsg.): Die süddeutsche Klosterlandschaft, S. 99.

Abb. 3: Wikipedia Commons, gemeinfrei.

Abb. 4: Klosterbrauerei Andechs.

Abb. 5: <https://www.merkur.de/lokales/starnberg/andechs-ort28184/erstes-mischgetraenk-aus-dem-kloster-90042851.html> (Stefan A. Schuhbauer).

Abb 6: Klosterbrennerei Andechs.



Die Dampf-Bierbrauerei und Gastwirtschaft von Robert Hack in Kerstenhausen, heute ein Stadtteil von Borken im Schwalm-Eder-Kreis / Hessen.

Ausschnitt aus einer 1901 gelaufenen Postkarte (*Privatbesitz, Gi*).

Wer mehr über die Geschichte dieser Brauerei erfahren will, kann hier nachlesen:

Schupp, Klaus-Dieter & Ulrich Schneider: **Hessen historisch – Borken**.

In : *Unser Steckenpferd* 62 (2021) 2, S. 205-207.

150 Jahre Brauerei Balbach – Sonderausstellung im Hinterlandmuseum Schloss Biedenkopf

Ulrich Schneider, Eschborn

Unter Verwendung der Ausstellungstexte von Dr. Andreas W. Vetter

Bier in Biedenkopf

Bereits im späten Mittelalter lässt sich in Biedenkopf das Brauen von Bier nachweisen. Seit 1719 befand sich das Städtische Brauhaus in einem Anbau an das Rathaus in der Oberstadt. Bürgermeister Briel betonte 1781: „beständig gutes Bier in einer Stadt zu haben [...] bringt Ruhm und Nutzen.“ Das städtische Brauhaus wurde 1795 nochmals erweitert, 1841 jedoch aufgegeben.

Nach Schließung des städtischen Brauhauses übernahmen private Betriebe das Bierbrauen. Noch 1841 eröffnete Kaspar Pfeil eine Brauerei, bereits im folgenden Jahr wurde die Brauerei Braun (vgl. Brauhist. Mitt. 6. Jg. 2021, Nr. 3) gegründet, weitere folgten. Um 1900 waren in Biedenkopf fünf Bierbrauereien tätig. Darunter war die Brauerei Balbach die jüngste, aber auch die letzte, die ihre Fabrikation 1994 einstellen musste. Bereits seit der Auflassung der Schlossbrauerei 1963 war sie die letzte verbliebene Bierbrauerei in Biedenkopf.

Die Brauerei Balbach

Carl Balbach, der bereits seit 1856 gemeinsam mit Jean Hoffmann die Brauerei Hoffmann und Balbach betrieben hatte, richtete 1872 eine eigene Brauerei in seinem am Marktplatz gelegenen Anwesen ein. Ein Felsenkeller zur Bierlagerung befand sich in der Kottenbachstraße.

Eisteiche besaß die Brauerei seit 1878 hinter dem Galgenberg und seit 1892 im oberen Kottenbachtal. Im gleichen Jahr verlegte Carls Sohn Louis Balbach den Braubetrieb in die Kottenbachstraße 37 (Abbildung 1), wo er auch sein Wohnhaus errichtete. Das Gasthaus, später Hotel, verblieb am Marktplatz. 1897 wurde die Brauerei um einen Anbau erweitert und auf der gegenüberliegenden Straßenseite bei der Nr. 40½ auf dem Felsenkeller ein Wohnhaus errichtet.



Abb. 1 Ansicht der Brauerei um 1910

1954 erfolgte eine Trennung des Eigentums an Brauerei und Hotel unter den Balbach-Erben. Gebäude der Schlossbrauerei in der Kottenbachstraße 42 wurden bei deren Konkurs 1963 übernommen zu Brauzwecken und teilweise zu Lagerzwecken. Überregionale Konkurrenz großer Brauereien führte 1993 mit der Gründung der Balbach Bier & Getränke GmbH zur Beschränkung auf den schon seit langem betriebenen Getränkevertrieb. Dieser bestand nach Schließung der Brauerei 1994 noch bis 2002 fort, ab 1998 als Verkaufslager der Krombacher Brauerei.

Die Familie

Wilhelm Balbach, Vater des Firmengründers Carl Balbach, war Böttchermeister und Bierbrauer im mainfränkischen Marktsteft. Sein Sohn ging nach Hessen und arbeitete zunächst als Braumeister in der Marburger Brauerei Bopp, bevor er nach Biedenkopf kam, wo er gemeinsam mit Jean Hoffmann 1856 die Brauerei Hoffmann und Balbach gründete.

1865 tauschte Carl Balbach sein Haus mit Gastwirtschaft gegen ein ebenfalls am Marktplatz gelegenes geräumigeres Anwesen

und gründete dort 1872 eine eigene Brauerei als Ergänzung zu Gaststätte, Saal und Poststelle (Abb. 2). Nach seinem Tod 1882 ging der Betrieb an seine Witwe Dorothea Balbach über und 1886 an den gemeinsamen Sohn Louis. Dessen jüngerer Bruder Richard übernahm 1894 die Gastwirtschaft und baute sie vor 1898 zum Hotel aus, das nach seinem frühen Tod dauerhaft verpachtet wurde.



Abb. 2 Balbach's Bierbrauerei & Restauration um 1890

genannt, allesamt wohnhaft beim Brauereibesitzer.

Der bereits 1875 angeschaffte Dampfkessel wurde 1897 bei einem Umbau der Brauerei durch einen leistungsfähigeren ersetzt. Die Abb. 3a und b zeigen die Brauereiausstattung um 1960. In den folgenden Jahrzehnten wurden Sudhaus und Kesselanlage mehrfach vergrößert, zuletzt 1977 durch ein 120 hl-Sudhaus der aufgelassenen Brauerei Engelhardt in Bad Hersfeld.

Lag der Ausstoß 1901 bei 8.170 Hektolitern, ging er bis 1938 auf 5.000 bis 6.000 Hektoliter zurück. Seit 1930 beschäftigte das Unternehmen mehr als zwölf Mitarbeiter, die bis 1947 den Ausstoß auf 10.000 Hektoliter erhöhten. Doppel-Bock, Exportbier, Balbach Dunkel und Pils standen lange im Zentrum der Produktion, dann wurde die Produktpalette um Balbach Spezial und Malzbier ergänzt.

Nach 1963 wurde die Bierproduktion auf bis zu 25.000 Hektoliter gesteigert und die Zahl der Beschäftigten auf 30 Personen. 1972, zum 100-jährigen Firmenjubiläum, erfuhr das Pilsner eine Aufwertung zum Balbach Edel-Pils, und in den späten 1980er Jahren wurde das „Hinterländer Hefetrüb“ als letzte Bierkreation der Balbach Brauerei auf den Markt gebracht.

Vertrieb

Balbachs Biere wurden in der brauereieigenen Wirtschaft am Marktplatz, in weiteren Gaststätten der Stadt und bald schon in der näheren und weiteren Umgebung angeboten. Louis Balbach fuhr selbst über Land, um Aufträge zu akquirieren. Anfangs konnten Privatpersonen Bier direkt an der Produktionsstätte für zu Hause erwerben. Nach dem Umzug der Brauerei in die Kottenbachstraße verblieb der Verkauf bei der hauseigenen Gaststätte.

Nachdem Louis Balbachs Sohn Fritz 1920 in jungen Jahren verstorben war, erhielt Fritz Albrecht, der Ehemann von dessen Schwester Clara, Prokura und leitete die Firma. Clara erbt nach dem Tod ihres Vaters 1940 die Brauerei. 1954 wurde das Hotel betrieblich abgespalten und ging später an Claras Tochter Hildegard Unterberger. Die Mehrheitsanteile an der Brauerei erbten Lisel, Claras Tochter aus erster Ehe, deren Ehemann Ludwig Achenbach die Geschäfte weiterführte, und der gemeinsame Sohn Klaus. Dieser war von 1975 bis 1994 der letzte Geschäftsleiter der Brauerei.

Produktion

Schon am ersten Brauort in der Hainstraße stellte die Brauerei Balbach zu besonderen Gelegenheiten Bockbier her, etwa zu Himmelfahrt und Pfingsten oder 1883 zur Eröffnung der Cölbe-Laasphe-Bahn, was entsprechend beworben wurde. Nach dem Umzug der Brauerei in die Kottenbachstraße 1892 wurde die Produktion gesteigert. 1895 werden drei Braugehilfen und ein Braueleve



Abb. 3a Flaschenkeller um 1960



Abb. 3b Gärkeller um 1960

An entfernteren Orten boten sogenannte „Bierniederlagen“ einen Filialverkauf, so Ende des 19. Jahrhunderts in Gladenbach. Das Angebot wurde ab Anfang der 1970er Jahre nach und nach um Mineralwasser und alkoholfreie Getränke sowie zuletzt um Biere anderer Marken erweitert. Vor der Verbreitung des elektrischen Kühlschranks, lieferte Balbach auch das Eis zur Kühlung der Getränke.

1887 übernahm Balbach die Bewirtung für den Schützenverein, zudem boten Feste Gelegenheit, das Bier im fremden oder eigenen Ausschankzelt anzubieten. Auf Festumzügen in Biedenkopf war die Brauerei mehrfach mit einem Wagen präsent, so beim landwirtschaftlichen Fest 1906 (Abb. 4), dem Grenzgang 1935 oder dem 700-jährigen Stadtjubiläum 1954.



Abb. 4 Festwagen der Brauerei bei der Landwirtschaftlichen Ausstellung in Biedenkopf 1906

Verkauft wurde das Bier in Flaschen und in Fässern, bis zuletzt gab es keine Abfüllung in Getränkedosen. Bevor Lastkraftwagen zum Transport genutzt wurden, kam das Bier lange Zeit und zuletzt während des II. Weltkrieges per Pferdewagen zu den Kunden. Regelmäßig wurden in Zeitungsannoncen Bierfahrer gesucht und „Burschen“, die mit Pferden umgehen konnten.

Ausschank

„Balbach's Bierwirtschaft“, die er wohl als Brauereiausschank der Biere von Hoffmann und Balbach zunächst in der Thauwinkelstraße führte, verlegte Carl Balbach 1865 in die Hainstraße 1. Bereits 1866 wurde das

Wirtshaus um einen Saalbau erweitert. Mit der Gründung der Brauerei Balbach im Hof des Anwesens 1872 wurde auch das bestehende Gebäude umgebaut. Neben der Gaststätte „Zum schwarzen Walfisch“ war hier bis 1885 auch das Postamt untergebracht.

Im Balbachschen Saal fanden wichtige gesellschaftliche Ereignisse statt, darunter Vereinsversammlungen, Konzerte und seit 1877 wiederholt das Festessen zum Geburtstag der deutschen Kaiser. Schon 1871 hatte Carl Balbach das Schloss angemietet, um auch hier in den folgenden zwölf Jahren Gäste zu bewirten. Sein Sohn Richard baute die Gaststätte in der Hainstraße vor 1898 zum Hotel aus, das nach seinem Tod und bis heute verpachtet wurde.

Darüber hinaus belieferte die Brauerei die Gastronomie der Umgebung (Werbeanzeigen Abb. 5). Bereits 1877 wurde Balbach-Bier etwa in Wallau und Ludwigshütte aus-
geschenkt, 1894 auch in Marburg. Klaus Achenbach bestätigte 1987, dass Balbach seit mehreren Jahrzehnten Gaststätten im Umkreis von 40 km versorge. Daneben organisierte die Brauerei den Ausschank eigener Biere bei Festen und beim Grenzgang.

Angesichts steigender Konkurrenz vor allem überregional agierender Großbrauereien ging man bei Balbach in den 1970er Jahren dazu über, gezielt Gaststätten in Biedenkopf, Eckelshausen und Ludwigshütte zu erwerben, um die eigenen Produkte direkt zu vermarkten.

[214] Heute Abend und
Sonntag vorzügliches
Bock-Bier
verzapft in Tulpen
C. Magnus.

Bock-Bier
in ausgezeichneter Qualität aus der
C. Balbach's Brauerei in
und 1/2 Flaschen bei
D. Friebertshäuser
[212] in Gladenbach.

Abb. 5 Werbung der Gaststätten für
Balbach Bock im Kreisblatt Biedenkopf 1876

Werbung

Von Anfang an nutzte die Brauerei Annoncen zu Werbezwecken, die in Zeitungen erschienen, vor allem im Kreisblatt Biedenkopf (Werbeanzeige Abb. 6) und im Hinterländer Anzeiger, aber auch in Jubiläums- und Festschriften von Vereinen. In jüngerer Zeit kam Bandenwerbung in Sportstätten hinzu. Schilder an Gaststätten und Geschäften wiesen auf den Ausschank bzw. den Verkauf von Balbach-Bier hin, im Innern von Läden sorgten Getränkeaufsteller für Aufmerksamkeit.



Bock-Bier.
[190] Der Versand in
Flaschen beginnt Mon-
tag den 13. d. Mts.
Balbach's Bierbrauerei.

Abb. 6 Werbung der Brauerei im Kreisblatt 1876

Zudem dienten Gläser, Bierdeckel, Aschenbecher, Thekenlampen und mitunter mehrteilige Buntglasfenster im jeweiligen Lokal als Werbeträger für den Bierausschank der Marke Balbach. Geschenke wie Kalenderhalter oder Ausschankschürzen als Weihnachtsgabe 1980 förderten die Verbundenheit der Gaststätten mit dem Unternehmen.

Bis in die 1930er Jahre wurde das Bier auch als „Walfischbräu“ vermarktet (Abb. 7), angelehnt an die Hausgaststätte „Zum schwarzen Walfisch“. Deren Name ist vermutlich dem von Viktor von Scheffel 1854 getexteten populären Trinklied „Im Schwarzen Walfisch zu Askalon“ entlehnt und sollte studentische Ausflügler aus Marburg und Gießen anziehen.



Abb. 7 Werbeschild aus Emaille, um 1910

Danach veränderte sich die Werbung grundlegend. Die konkreten Namen der Brauerzeugnisse traten in den Vordergrund und anstelle des Walfischs übernahm das Wappen der Stadt Biedenkopf die Rolle des Logos. Mit längerem Bestehen der Brauerei wurde das Gründungsjahr 1872 hervorgehoben, und zuletzt betonten Slogans wie „Die alte Hinterländer Braustätte“, „Seit der Gründung im Familienbesitz“ und „Bier aus Biedenkopf“ die lokale Tradition.

Ausstellung

Das Jubiläum ist Anlaß für das Hinterlandmuseum in Biedenkopf, dem Unternehmen eine Ausstellung zu widmen.

Ort: Hinterlandmuseum Schloss Biedenkopf, Zum Landgrafenschloss 1, 35216 Biedenkopf

Dauer: 1. April bis 3. Juli 2022

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 10 bis 18 Uhr sowie Oster- und Pfingstmontag

Veranstaltungen im Rahmen der Ausstellung:

- Brautag Balbach Jubiläums Bock mit Ausschank von regionalen Klein- und Hobbybrauern am 15. Mai
- Finissage mit Ausschank Balbach Jubiläums Bock am 3. Juli 2022

Infos: Tel. +49 64 61 92 46 51

<https://www.marburg-biedenkopf.de/bildung_und_freizeit/kultur/museen-veras/hinterlandmuseum-schloss-biedenkopf.php>

Quellenangaben

Ausstellungstexte der Sonderausstellung im Hinterlandmuseum Schloss Biedenkopf von *Dr. Andreas W. Vetter, Biedenkopf*

Abbildungen

Hinterlandmuseum (Abb. 1, 3a und 3b)

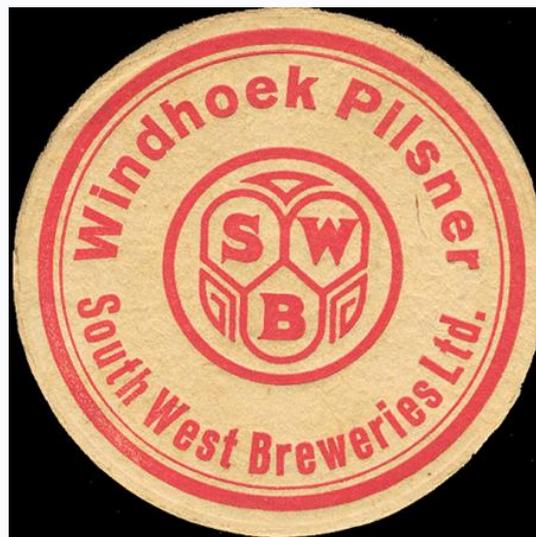
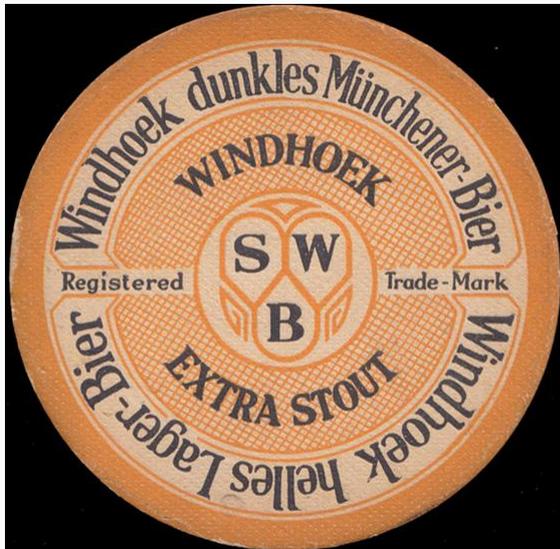
Sammlung Thomas Böhle (Abb. 2, 4 und 6b)

Weiterführende Literatur zur Brauereigeschichte Biedenkopfs

- Bäumner, Günter: Die Brauerei Plitt hat an der Ecke Hainstraße / Mühlweg gestanden. ▪ Hinterländer Anzeiger (2001) vom 01. Juli. – S.?
- Bäumner, Günter: Zwei Beiträge zu Biedenkopfs Braugeschichte. ▪ Hinterländer Geschichtsblätter 78 (1999) 3. – S. 149-151.
- Beck, Nadine: Hopfen und Malz, Gott erhalt's? Zum Wandel lokaler Brautradition. Die Geschichte des Bieres im Landkreis Marburg-Biedenkopf. ▪ Magisterzwischenprüfungsarbeit, Friedrich-Schiller-Univ. Jena, 2003. – 45 S.
 — veröffentlicht als — Beck, Nadine: Hopfen und Malz, Gott erhalt's? Zum Wandel lokaler Brautradition. Die Geschichte des Bieres im Landkreis Marburg-Biedenkopf. ▪ München: GRIN Verlag 2003. – 52 S. ISBN 363873479X / 9783638734790 / 3638383466 (e-book)
- Blöcher, Elsa: Vom Bierbrauen in Biedenkopf. ▪ Hinterländer Geschichtsblätter 33 (1954) 1. – S.?
 — Nachdruck — Blöcher, Elsa: Vom Bierbrauen in Biedenkopf. ▪ Hinterländer Geschichtsblätter. Mitteilungen aus Geschichte und Heimatkunde des Kreises Biedenkopf 43 (1964) 3. – S. 3.
- Böhle, Thomas: Die Stadt braut für die Bürger Bier. Aus der Geschichte der Biedenkopfer Brauereien. ▪ Heimat an Lahn und Dill Nr. 735 (2014). – S. [1].
- Brauerei L. Balbach KG 100 Jahre. ▪ Tageszeitung für Brauerei 69 (1972) 114. – S. 678f.
- Brautradition wird lebendig. Überwältigende Resonanz bestätigt Sammler und Aussteller. ▪ Verlagsgruppe Rhein Main (2010) vom 7. September. <www.mittelhessen.de>
- Grünwald, : Das Brauhaus. – S. 169, 171, 173, 175, 177, 179, 181, 183, 185.
 In → Ortsgeschichte der Stadt Biedenkopf. ▪ Mskr. ▪ 1909. <Staatsarchiv Marburg>
 — Nachdruck + Bearbeitung — Das Brauhaus. – S. 76-82 + Nachdruck.
 In → Ortsgeschichte der Stadt Biedenkopf. ▪ Übertragen und bearbeitet von Hans-Günther Möntnich. ▪ Biedenkopf: 2010.
- Pfeifer-Sternke, Silke: Betreutes Wohnen im alten Wohnturm. ▪ Oberhessische Presse (2013) vom 24. September. <www.op-marburg.de>
- Rick, Kevin: Die Brauerei Balbach in Biedenkopf. – S. 70-73.
 In → Industriekultur an Lahn und Dill. Ausstellung des Hessischen Landesamtes für geschichtliche Landeskunde und des Instituts für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Marburg. Katalog zur Ausstellung [Beiträge zur hessischen Wirtschaftsgeschichte ; Bd. 8]. ▪ Darmstadt: Hessisches Wirtschaftsarchiv 2013. – 95 S. ISBN 9783981226591
- Schmitt, Karl: „In Biedenkopf brauen die Bürger ihr Bier selbst“ – ... nützlich, beständig gutes Bier in der Stadt zu haben“. ▪ Heimat an Lahn und Dill / Beilage zu Hinterländer Anzeiger Nr. 226 (1989). – S. 2.
- Schneider, Ulrich & Karl Heinz Schneider: Zur Brauereigeschichte Biedenkopfs. – S. 257-263.
 In → Geschichten und Geschichte unserer Stadt. Stadt Biedenkopf 1254-2004. Band 2. Festbuch zum Jubiläum 750 Jahre Stadt Biedenkopf. ▪ Red.: Hans-Günther Möntnich & K. J. Günter Hinz. ▪ [Biedenkopf]: s. n. [Druck: Wetzlar Druck] [2004].
 — leicht veränderte Version — Schneider, Ulrich & Karl Heinz Schneider: Brauereigeschichte der Stadt Biedenkopf. ▪ Unser Steckenpferd 46 (2005) 3. – S. 292-295.
- Schneider, Ulrich: Balbach stellt als letzte Brauerei das Brauen ein. Eine jahrhundertealte Tradition geht für Biedenkopf zu Ende. Ein historischer Rückblick auf das Brauwesen. ▪ Hinterländer Anzeiger (1994) vom 10. Dezember. – S. 17.
- Schneider, Ulrich: Bierbrauereien an der oberen Lahn. Geschichte und Erinnerungsstücke der Bierbrauereien im Einzugsgebiet der Lahn oberhalb von Gießen. Schrift zur Sonderausstellung [Schriften des Hinterlandmuseums Schloss Biedenkopf ; Heft 5]. ▪ Unter Mitarbeit von Tanja Böhle und Katharina Köhler. ▪ Biedenkopf: Schlossverein Biedenkopf e. V. 2012. – 72 S. ISBN 9783981092615
- Schneider, Ulrich: Brauereiausstellung in Biedenkopf. ▪ Unser Steckenpferd 53 (2012) 2. – S. 211-212.
- Schneider, Ulrich: Die Brauerei Braun, später Brauerei Weygand und dann Brauerei Keller in Biedenkopf an der Lahn. ▪ Brauhistorische Mitteilungen der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V. 6 (2021) 3. – S. 4-6. <https://ggb-berlin.de/de/brauhistorische-mitteilungen>
- Zum Jahresende : Balbach stellt das Bierbrauen ein. ▪ Hinterländer Anzeiger (1994) vom 9. November. – S. 11.



Relikte der Braugeschichte



Bierdeckel aus Südwafrika aus den 1920er und 1930er Jahren (aus Privatsammlungen).

Ein kleiner Nachtrag und als Illustration zu dem Beitrag „Bierbrauereien in Südwafrika (heute Namibia) – eine Materialsammlung“ von Klaus-P. Gilbertz in „Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens Jahrbuch 2021, Berlin 2021, S. 49-85.



Fragen und Antworten

Auf unsere Anfragen in der letzten Ausgabe dieser Zeitschrift gab es bedauerlicherweise keine Antworten, keine weiteren Hinweise und auch keine Nachfragen.

Um den Kreis derjenigen, die zur Beantwortung der Fragen etwas beitragen können, zu erweitern, arbeiten wir daran, hierzu eine Rubrik auf unserer Homepage zu erstellen und hoffen damit mehr Rücklauf zu erhalten.

Wir weisen auch darauf hin, dass in der Rubrik „Nachrichten aus dem Brauwesen“ hin und wieder Fragen zu einzelnen Braustandorten enthalten sein können.

Frage zum Lebenslauf des Joh. Georg Rattelmüller

Gesucht werden Informationen über den Bierbrauer Rattelmüller (Johann Georg Rattelmüller, später nur noch Georg Rattelmüller genannt). Geboren wurde er am 1. November 1882 in Leutershausen/Mittelfranken. Sein beruflicher Werdegang soll anhand seiner Arbeitszeugnisse von 1899-1914 nachgezeichnet werden. Arbeitszeugnisse liegen vor von 1899 bis 1914. Seine Brauerlehre absolvierte er von 1897-1899 in einer Brauerei in Feuchtwangen. Bisher unbekannt sind sein familiäres Umfeld (Bezug zur Bierbrauerei?) und seine schulische Laufbahn. Die letzte Information stammt aus dem Jahre 1914: in den Verlustlisten des 1. Weltkriegs (<<https://des.genealogy.net/eingabe-verlustlisten/search>>) wird ein Gefr. Georg Rattelmüller genannt (am 01.12.1914 leicht verwundet). Danach verliert sich seine Spur.

Wer weiß mehr?



Neue Literatur

Bücher

Städtler-Ley, Stefan: **Fürther Bier. Die Fürther Brauereien von der Industrialisierung bis ins 21. Jahrhundert.**

Zirndorf.: G&S Verlag.

208 Seiten, geb. ISBN 9783945314074

Eine reich bebilderte Präsentation (über 350 Abbildungen, durchgehend farbig) der großen Fürther Brauereien und ihrer Geschichte. Der Autor ist Sohn eines letzten Direktoren der eigenständigen Grüner Brauerei.

Elhardt, Rudolf: **Der Bierdeckel als Zeitdokument.**

Regensburg: S. Roderer Verlag 2021.

81 Seiten, ISBN 9783897839618

Der Bierdeckel als Werbe- und Informationsträger als Spiegel Deutscher Geschichte.

Egert, Jaroslav: **170 let pivovaru na Malém Rohozci : od založení po současnost 1850-2020.**

s. l.: Jaroslav Egert 2020. 93 Seiten

ISBN (nicht im Buch aufgeführt) 9788027099368

[dt.: 170 Jahre Brauerei in Klein Rohosetz : von der Gründung bis zur Gegenwart 1850-2020]

Basařová, Gabriela, Jan Šavel, Petr Basař, Pavlína Basařová, Adam Brož: **Pivovarství. Teorie a praxe výroby piva.**

2., überarbeitete, ergänzte u. aktualisierte Auflage
Praha : Havlíček Brain Team 2021.

XX + 920 S., ISBN 9788087109717

[dt.: *Bierbrauerei. Theorie und Praxis der Bierherstellung*]

Bernard 30 : 1991-2021 slavíme.

[Humpolec]: Rodinný Pivovar Bernard a.s. [2021].
115 Seiten, ISBN 9788011008567
Festschrift. 30 Jahre Brauerei Bernard in Humpolec

Svabenicky, Frantisek: 50 let pivovaru Radegast v Nošovicich.

[Plzeň]: Plzeňský prazdroj, a.s. 2020.
201 Seiten, ISBN 9788090777606
[dt.: *50 Jahre Brauerei Radegast in Noschowitz*]

Bauer-Banzhaf, Heike: Die Malzkönigin.

[Bamberg]: Mich. Weyermann 2021.
Der biografisch-fiktive Roman erzählt 500 Jahre Familiengeschichte und die Entwicklung der Malzfabrik Weyermann in Bamberg.

Schinagl, Elisabeth: Der Bierkönig von München.

München: Buch & Media GmbH 2022.
276 Seiten, ISBN 978-3-96233-312-6
Eine Romanbiografie über den "König von Haidhausen" Joseph Schüle, dessen Leben eng verknüpft ist mit der Entwicklung des Münchner Brauwesens im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts (Münchner Kindl, Löwenbräu). Als Jude sah er sich dem mehr und mehr zunehmenden Antisemitismus ausgesetzt. Er starb 1938.

Kast, Matthias: „Heute keine Sitzung wegen zu teuren Bieres!“ : die Analyse des Bamberger Bierkriegs von 1907 als Thema der Öffentlichkeit.

[Bamberger Beiträge zur Kommunikationswissenschaft ; 14].
Bamberg: University of Bamberg Press 2021.
154 Seiten, ISBN 9783863098056

Clarke, Daniel, Vaughan Ellis, Holly Patrick-Thomson & David Weir (eds.): Researching craft beer : understanding production, community and culture in an evolving sector.

Bingley, UK: Emerald Publishing 2022.
xv + 236 Seiten, ISBN 9781800431850
Eine Aufsatzsammlung zum Thema "Craftbier-Phänomen". Die digitale Ausgabe ist 2021 erschienen.

Aufsätze

Caspary, Hans: Kleine Geschichte der Brauerei Caspary : die ersten 100 Jahre.

In : Neues Trierisches Jahrbuch 60 (2020), Seiten 159-189.

Schneider, Florian: Heute back' ich, morgen brau' ich : Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Hefeverwendung in der Wiener Back- und Brautechnologie im 19. Jahrhundert.

In : Studien zur Wiener Geschichte 76 (2020), Seiten 167-232.

Duszynski, Wojciech: Beer in Antiquity, Antiquity in Beer? A Few Remarks About the Reception of Ancient Culture in Modern Brewery.

In : Classica Cracoviensia 24 (2021), Seiten 105-118.

Bodden, Nancy: Eine Frage der Branchenkooperation : Der Verband Rheinisch-Westfälischer Brauereien und das Problem eines einheitlichen Flaschenpfands 1915 bis 1975.

In : Zeitschrift für Unternehmensgeschichte 66 (2021) 2, Seiten 191-217.

Becker, Manfred: Hopfen und Malz – Gott erhalt's : Bierbrauer in Linkenheim. Die Anfänge der Brauerei Höpfner.

In : Anno Dazumal 12 (2020), Seiten 17-38.
Die Geschichte der Familie Hoepfner und ihrer Unternehmungen in Leidolsheim und Linkenheim. Aus dieser Familie stammt der Gründer der gleichnamigen Brauerei in Karlsruhe.

Copes, Cristian: L'Industria della birra in Valchiavenna tra Otto e Novecento.

In : Clavenna. Bollettino del Centro di Studi Storici Valchiavennaschi 59 : 2020 (2021), Seiten 253-308.
Eine detaillierte Geschichte der Brauereien im Val Chiavenna und des im 19. Jahrhundert berühmten Bieres (Birra di Chiavenna, Birrone di Chiavenna). Entscheidend für den Erfolg der hiesigen Brauereien waren die "crotti", natürliche Keller, deren Temperatur von einem konstanten Luftzug bei 8° C gehalten wurde.

Kupfer, Friedel-Wulf: **Brennereien und Brauereien in Neuwied im 19. Jahrhundert.**

In : Landkreis Neuwied. Heimatjahrbuch (2022),
Seiten 237-243.

Kubeš, Jan: **Geography of World Hop Production 1990–2019.**

In : Journal of the American Society of Brewing Chemists 80 (2022) 1, Seiten 84-91.



Jubiläen und Gedenktage

Jubiläen und Gedenktage 2022

(aktualisierte Version)

Reihenfolge nach Alter

Unternehmen

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

400 Jahre

- Landau: Brauerei Krieger

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
- Leipzig-Lützschena: Sternburg Brauerei (Die Sternburg Brauerei wurde 1991 von Brau und Brunnen, Dortmund, übernommen und stillgelegt. Seit 2006 gehört sie zur Radeberger Gruppe. Das Sternburg Bier wird heute im Leipziger Brauhaus gebraut und erfreut sich großer Beliebtheit)
- Skopje (Nordmazedonien): Pivara Skopje
- Vlezenbeek (Belgien): Lindemans

175 Jahre

- Darmstädter Privatbrauerei (Rummel)
- Tettngang: Kronenbrauerei Tettngang

150 Jahre

- Berlin: Berliner Kindl-Brauerei
- Brno / Brünn (Tschechien): Pivovar Starobrno
- Dortmund: Dortmunder Union-Brauerei AG (1872 Verlegung der Brauerei Struck & Co. vor die Tore der Stadt, ab 1873 Dortmunder Union-Brauerei AG. 1972 Fusion mit der Berliner Schultheiß-Brauerei zur Dortmunder Union-Schultheiß-Brauerei AG, 1988 in Brau und Brunnen umbenannt, heute zur Radeberger Gruppe gehörend. Die Union-Brauerei in Dortmund wurde 2004 abgerissen. Nur der 70 Meter hohe Gär- und Lagerkeller mit dem

weithin sichtbaren vergoldeten Dortmunder U blieb erhalten und wird heute museal genutzt)

- Erharting: Brauerei Erharting Jakob Röhl oHG
- Einsiedeln (Schweiz): Brauerei Rosengarten
- Greiz: Vereinsbrauerei Greiz
- Náchod (Tschechien): Pivovar Primator
- Nová Paka (Tschechien): Pivovar Nova Paka
- 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-Hohenzollerische 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 das Anwesen der Mohrenbrauerei)
- Värby (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 wurde 1553 gegründet)

50 Jahre

- Bitola (Nordmazedonien): Bitolska Pivara

25 Jahre

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

Institutionen

150 Jahre

- Hochschule für Bodenkultur Wien
<<https://boku.ac.at/die-boku-feiert-150-jahre>>
Ein Gründungsmitglied unserer Gesellschaft war der seit 1904 an der Hochschule für Bodenkultur lehrende Prof. Adolf Cluss

50 Jahre

- Landesgruppe Niedersachsen des DBMB

20 Jahre

- Brewery History Society 1972-2022
<<http://www.breweryhistory.com/about.htm>>

Personen

- Vor 50 Jahren verstarb **Jozef Indekeu** (Brauerei Alken/Belgien) der zusammen mit **E. Boes** 1923 mit dem **Cristal** Alken das erste Pilsner in Belgien auf den Markt brachte.



Museen und Ausstellungen

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

Daher unbedingt vorher informieren!

Vilsbiburg

Das Heimatmuseum Vilsbiburg zeigt die Geschichte der Gastwirtschaften und Brauereien der Stadt in einer Dauerausstellung.

Ort: Heimatmuseum Vilsbiburg Kröninger Hafnermuseum, Stadtplatz 39-40, 84137 Vilsbiburg

Infos: Telefon 08741-3821

Öffnungszeiten:

So: 10:00 bis 12:00 Uhr, Mi: 14:00 bis 16:00 Uhr;

an jedem ersten Wochenende im Monat

zusätzlich: Sa: 14:00 bis 16:00 Uhr, So: 14:00 bis 16:00 Uhr

Eintrittspreise: Erwachsene: 2,00 €, Schüler: 1,00 €

Weitere Informationen, auch zur Geschichte der Brauereien:

<<https://www.museum-vilsbiburg.de/es-muss-janicht-gleich-biersuppe-zum-fruehstueck-sein/>>



Ath (Belgien)

Sonderausstellung „L'âge de la bière“.

Thema: Die Geschichte des Bieres von den ersten archäologischen Spuren bis heute.

Ort: L'Espace gallo-romain, 2 rue de Nazareth, 7800 Ath (Belgien)

Dauer: 29.10.2021 bis 11.09.2022

Infos: Tel. +32(0)68/681320 und
<<https://www.ath.be/loisirs/culture/musees/espace-gallo-romain/les-expositions-temporaires/exposition-lage-de-la-biere>>

Biedenkopf

150 Jahre Brauerei Balbach – Sonderausstellung im Hinterlandmuseum Schloss Biedenkopf

Siehe → Seite 22-27

Nachrichten aus dem Brauwesen

Würzburg-Heidingsfelds „Brauerei-Gedächtnis“

Die Reportage von Vanessa Müller berichtet von den einschlägigen Kenntnissen des Heidingsfelders Heinz Saueracker, der als das „Brauerei-Gedächtnis“ seines Wohnorts gilt.

Heidingsfeld, heute ein Stadtteil von Würzburg, hat eine Brauereihistorie, die mindestens bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Zu Beginn und während des 19. Jahrhunderts begannen die vormaligen Gasthausbrauer im Zuge der Produktionserweiterung bzw. -verbesserung Gär- und Lagerkeller außerhalb des Ortskerns an der Wilhelmshöhe zu errichten.

1901 errichtete dann der zugezogene Brauer Georg Schmelz auf der Wilhelmshöhe eine für damalige Zeiten hochmoderne Braustätte: die Frankenbräu Heidingsfeld. Diese war seit ihrer Betriebsaufnahme mit Kälte- und Dampfmaschine zur Energieversorgung ausgestattet.

Die Heidingsfelder Brautradition endete 1924. Obwohl die Frankenbräu und ihr zugehöriger Keller den großen Luftangriff auf Würzburg am 16.03.1945 heil überstanden, finden sich dort heute leider keine Gebäudereste mehr. (Main-Post Lokalteil Würzburg, 11.12.21, Seite 25) *mm*

Brauerei Büttner in Obersulzbach

In dem kleinen Kirchdorf Obersulzbach im mittelfränkischen Landkreis Ansbach wurden die Brauereigebäude der im Jahr 1971 stillgelegten Brauerei Büttner als Einzelbaudenkmal neu in die Bayerische Denkmalliste aufgenommen. Das historisch dicht überlieferte Brauereiensemble besteht aus der turmartig hohen, mehrgeschossigen Brauerei aus dem Jahr 1928, einem großen, bereits 1899 errichteten Ökonomiegebäude sowie einem kleinen Waschhaus von 1920. Das 1928 errichtete Brauereigebäude ist sowohl in seinem äußeren Erscheinungsbild als auch in seiner inneren Raumaufteilung nahezu unverändert erhalten und gehört zu den bayernweit sehr seltenen Beispielen eines Brauerei-Neubaus in den Jahren nach dem Ersten Weltkrieg. Zusammen mit seiner bauzeitlichen Ausstattung dokumentiert es höchst anschaulich das Aussehen einer fränkischen Kleinbrauerei der 1920er Jahre. *ga*

Brügge: Überreichung des „Het Gulden Hamerken“ an den emeritierten Professor Erik Aerts am 21. April 2022

Vzw 't Hamerken wurde am 6. Juli 1988 von einigen begeisterten Leuten aus Brügge mit dem Ziel gegründet, die Geschichte des Brauwesens zu erforschen, nicht nur in Brügge, sondern in ganz Belgien. Zu diesem Zweck sammelt 't Hamerken Objekte und Dokumentationen und richtet eine Bierbibliothek in der Kulturbibliothek Brügge ein. Das Brauereiarchiv der ehemaligen Brauerei 't Hamerken (1872-1983) wurde im Stadtarchiv Brügge deponiert und inventarisiert.

„Het Gulden Hamerken“ (Goldener Hammer) ist ein Preis, der alle zwei Jahre auf Initiative des gemeinnützigen Vereins 't Hamerken an eine Person überreicht wird, die einen wertvollen Beitrag auf dem Gebiet der Braugeschichte geleistet hat. In diesem Jahr ist es das zwölfte Mal. Der Kulturstadtrat von Brügge, Nico Blontrock, überreicht am 21. April die Trophäe des Gulden Hamerken an den emeritierten Professor Erik Aerts.

Erik Aerts hat mehrere Bücher und Beiträge zur Biergeschichte geschrieben. Sein Meisterwerk ist „Das Bier von Lier“. Aber er schrieb auch über das Brauen im Mittelalter und der Neuen Zeit, über den Konsum von Alkohol, über Trinkvergnügen und Volksvergnügen und sogar über „Jesuitenbier“.

Er versteht es, einen originellen und kritischen Umgang mit der Geschichte unseres „Volksgetränks“ auf der Grundlage einer gründlichen Quellenkenntnis auszudrücken. Dies macht Erik Aerts zu einem würdigen Preisträger des „Gulden Hamerken“. *pv*

Weitere Informationen unter: http://www.thamerken.be/index.php?option=com_frontpage&Itemid=1>

Herford

Die alten, beinahe in Vergessenheit geratenen Kellergewölbe an der Jahnstr. in Herford geraten mehr und mehr in den Blickpunkt der Öffentlichkeit. Der Archivar Christoph Laue und der Stadtführer Mathias Polster wollen die Geschichte der Keller aufarbeiten und sind auf Informationen aus der Bevölkerung angewiesen. Gebaut wurden die Keller vor 1874, und zwar als Lagerkeller der Brauerei Fischer, später Brauerei Wefing und Wittekind-Brauerei. Nach der Stilllegung der Brauerei im 1. Weltkrieg wurde das Gelände von der Christlichen Gemeinschaft innerhalb der evangelischen Landeskirche gekauft, die es auch heute noch besitzt. Im 2. Weltkrieg wurden die Keller als Luftschutzraum genutzt, später wurden hier Champignons gezüchtet. Die Erforschung der Geschichte der Kellergewölbe,

einschließlich einer Vermessung und der Untersuchung der Statik, ist nun ein Projekt von Geschichtsverein und Stadtarchiv. Ziel ist es, die Keller für die Öffentlichkeit zugänglich zu machen. *gi*

(Westfalen-Blatt / Bänder Zeitung, 08.12.2021; Neue Westfälische / Herforder Kreiszeitung, 17.12.2021 und 18.01.2022)

Luckenwalde

Die alte Luckenwalder Brauerei wird abgerissen. Hier soll eine moderne Wohnanlage entstehen. *gi*
(Märkische Allgemeine / Jüterboger Echo, 11.01.2022)

Arnschwang

Auch das alte Mühlbauer'sche Anwesen in der Ortsmitte von Arnschwang wird abgerissen.

Brauerei und Gasthaus müssen einem Neubau für eine Seniorengemeinschaft weichen. *gi*
(Chamer Zeitung, 11.01.2022)

Cham

Die Brauerei Hintereder in Chammünster wird im Laufe des Jahre 2022 ihren Braubetrieb einstellen. Damit verliert die Stadt Cham ihre letzte Braustätte. Das Hintereder-Bier wird künftig von der Hofmark-Brauerei in Loifling produziert. *gi*
(Chamer Zeitung, 14.01.2022, 12.03.2022)

Rochlitz

Bis Ende Oktober 2022 soll der gesamte Komplex der alten Rochlitzer Brauerei abgerissen sein. Wegen der kleinteiligen und engen Bebauung wird dazu eine Spezialfirma beauftragt werden. Über die Neugestaltung des Geländes ist noch keine Entscheidung gefallen. *gi*
(Freie Presse / Rochlitzer Zeitung, 21.01.2022)

Dingolfing

Auch die Brauerei Wasserburger in Dingolfing gibt auf. Die seit 1859 im Familienbesitz befindliche Brauerei wird Ende Juni 2022 ihren Betrieb einstellen. *gi*
(Landshuter Zeitung, 22.02.2022)

Mülheim an der Ruhr

Die letzten Reste der alten Ibing-Brauerei werden endgültig abgetragen. Seit der Stilllegung der Brauerei im Jahre 1968 waren die Gebäude ungenutzt und dem Verfall preisgegeben. Bekannt wurden die Ruinen insbesondere in der Lost-Places-Szene. Der Abriss muss unter Beachtung von ökologischen und Artenschutz-Aspekten durchgeführt werden. Geplant ist hier eine neue Wohnbebauung. *gi*
(NRZ Neue Ruhr-Zeitung, 27.01.2022, 29.01.2002)
(siehe auch → <https://iamlost.de/project/muelheim-brauerei-ilbing/>)

Forchheim

Die 1783 gegründete Brauerei Eichhorn hat im Februar 2022 ihren Betrieb eingestellt. *gi*
(Fränkischer Tag / Forchheim 02.02.2022, 09.02.2022)

Pfungstadt

Der Beirat der Brauerei Pfungstadt übergibt historische Dokumente und ca. 120 Exponate zur Sicherung an das Stadtarchiv Pfungstadt und den Museumsverein. *gi*
(Darmstädter Echo, 14.03.2022)

Bayreuth

Die Felsenkeller-Anlage im Bayreuther Stadtteil Kreuz soll in die Baudenkmal-Liste eingetragen werden. Die weitläufige und weit verzweigte Stollenanlage ist bereits vor Mitte des 18. Jahrhunderts angelegt und später erweitert worden. Laut Bayerischem Landesamt für Denkmalpflege liegt die Erhaltung der Felsenkelleranlage im Interesse der Allgemeinheit, da hier die Entwicklung der bayerischen - und damit auch der Bayreuther - Bierproduktion im 18. und 19. Jahrhundert gut ablesbar sei. *gi*
(Nordbayerischer Kurier / Bayreuth, 17.03.2022)

Bischofsgrün

Der Gemeinderat hat mit knapper Mehrheit entschieden, die Gebäude ehemaligen Kaiser-Brauerei komplett abzureißen. *gi*
(Nordbayerischer Kurier / Pegnitz, 19.03.2022)

Žatec / Saaz (Tschechien)

Nach 222 Jahren wird die traditionsreiche Saazer Brauerei stillgelegt. Die zum Carlsberg-Konzern gehörende Brauerei mit einem durchschnittlichen Jahressausstoß von rund 30.000 hl ist einer der letzten Brauereien dieser Größe, die mit offenen Gärbottichen arbeitete. Grund für die Schließung sind laut Konzern die Folgen der Corona-Pandemie und gestiegene Kosten für Gas und Elektroenergie. *gi*
(Sächsische Zeitung, 21.03.2022)