

Brauhistorische Mitteilungen

der Gesellschaft
für Geschichte des Brauwesens e.V.

25. Ausgabe

9. Jahrgang

August 2024

Nr. 2



Die vordere **Umschlagseite** zeigt einen Ausschnitt aus deinem Werbeplakat der Brauerei Veltins, um 1965.

Aus: 175 Jahre Brauerei Veltins. Geschichte und Gegenwart. • Hrsg.: Brauerei C. & A. Veltins GmbH & Co., Meschede-Grevenstein. •

Hamburg: K & S Kundenzeitschriften- und Service-Verlagsgesellschaft mbH 1999.

Impressum

Herausgeber:

Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V.

Seestr. 13, 13353 Berlin

E-Mail: ggb@vlb-berlin.org

Tel. +49(0)30-45080235

Internet: www.ggb-berlin.de

Redaktion:

Dr. Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell

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

Michaela Knör, Berlin

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

Alle Angaben ohne Gewähr!

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

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

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

Hinweise für Autoren

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

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

Quellen- und Literaturangaben als Fuß- oder Endnoten.

Danksagungen vor dem Quellenverzeichnis.

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

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

ISSN 2748-8403



INHALT

	Seite
<u>Vorwort</u>	2
<u>Vereinsinterne Nachrichten — Informationen des Vorstands</u>	3
<u>Schultze-Berndt-Bibliothek</u>	3
<u>Aus dem Vereinsleben / Personalia</u>	4
<u>Titelblätter der bisherigen Ausgaben</u>	5
<u>Beiträge zur Braugeschichte</u>	
<u>Phil Kilzer: Wie Bier sich seine Heimat schafft : Fiege, Stauder und das Ruhrgebiet</u>	6
<u>Wolfgang Wüst: Das fürstliche Brauamt zu Wallerstein in früher Neuzeit</u>	16
<u>Ulrich Schneider: Zur Geschichte des Brauwesens in Bad Laasphe in Südwestfalen</u>	28
<u>Andreas Urbanek: Die Schlossbrauerei in Langenöls, Kreis Lauban, Niederschlesien</u>	34
<u>Mathias Feik: Biergeschichten aus Mittweida. 150 Jahre Brauerei an der Bahnhofstrasse</u>	40
<u>Klaus-P. Gilbertz: Die Arbeitszeugnisse des Bierbrauers Johann Georg Rattelmüller 1899-1914</u>	43
<u>Alte Werbung</u>	
<u>Werbeanzeigen aus alten Adressbüchern. V. Aachen, Teil 2 (zusammengestellt von Klaus-P. Gilbertz)</u>	51
<u>Buchbesprechung</u>	53
<u>Veranstaltungen</u>	54
<u>Relikte der Braugeschichte</u>	
<u>Klaus-P. Gilbertz: Die Brauerei in Le Val-d'Ajol in den Südvogesen</u>	55
<u>Klaus-P. Gilbertz: Die Union-Brauerei AG in Düsseldorf</u>	57
<u>Neue Literatur</u>	59
<u>Museen / Ausstellungen</u>	62

Namenskürzel: *mk* (Michaela Knör), *gi* (JKlaus-P. Gilbertz)



Liebe Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens!

In der Rubrik „Neue Literatur“ finden Sie diesmal Beiträge von zwei Veranstaltungen, die in aktuellen Ausgaben der Zeitschriften „Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte“ und „Revue du Nord“ gedruckt vorliegen. Bei diesen Konferenzen handelt es sich um den Online-Workshop „International Knowledge Transfer and Circulation within the Brewing Industry / Internationaler Wissenstransfer und -zirkulation in der Brauwirtschaft“ vom 1. Oktober 2021 (Durchführende Dr. Nancy Bodden und Dr. Jana Weiß – beide übrigens Mitglieder unserer Gesellschaft) und dem Kolloquium „Gambrinus et Clio, la bière et les mondes brassicoles au regard de l’histoire“ vom 22. Und 23. Oktober 2019 an der Université d’Artois in Lille / Nordfrankreich.

Außerdem erscheint uns an dieser Stelle auch erwähnenswert das Kolloquium „Archéologie et Histoire de la bière“ vom 5. bis 8 Juni 2023 in Saverne / Elsaß, organisiert von INRAP und Openarkéo (damaliges Programm:

https://saverne-biere2023.sciencesconf.org/_data/pages/programme_du_colloque_2023.pdf

wie auch das „Eichstätter Geographische Kolloquium“ im Sommersemester 2024 mit dem Titel "Hopfen, Malz und Wasser: Tradition und neue Herausforderungen in der Bier- und Hopfenproduktion in Bayern."

Die Titel der 4 Vorträge sind hier zu finden:

<https://www.ku.de/mgf/geographie/aktuelles/termine/eichstaetter-geographisches-kolloquium>

Wünschenswert wäre es, wenn wir als Redaktion von Veranstaltungen, Konferenzen, Kolloquien, Vortragsreihen o. ä. mit brauhistorischem Bezug so rechtzeitig informiert würden, dass eine Aufnahme in unsere Rubrik „Veranstaltungen“ stattfinden kann! Von daher noch einmal die Bitte um Übersendung von Veranstaltungshinweisen.

In diesem Jahr feiert die Brauerei Veltins in Meschede-Grevenstein ihr 200jähriges Bestehen.

Dieses Jubiläum hat sie zum Anlass genommen, unsere Gesellschaft zur jährlichen Mitgliederversammlung (MV) nach Grevenstein einzuladen. Wir haben die Einladung gerne angenommen und bedanken uns im Namen aller Mitglieder bei der Brauerei. Das Programm entnehmen Sie bitte dem Kapitel „Vereinsinterne Nachrichten“. Ein wichtiger Tagesordnungspunkt auf der diesjährigen MV wird die Wahl eines neuen Vorstands sein. Nach derzeitigem Stand stellen sich fast alle bisherigen Vorstandsmitglieder zur Wiederwahl. Herr Dipl.-Ing. Ulrich Schneider kandidiert auf eigenen Wunsch nicht mehr als Vorstand. Als neuer Kandidat für die Mitarbeit im Vorstand bewirbt sich Herr Rudolf Wahl. Er stammt aus der Brauereifamilie Wahl in Gundelfingen a. d. Donau (Kronenbrauerei) und studierte nach seiner Lehre bei der Brauerei Bernreuther in Pyras in Weihenstephan Brauwesen und Getränketechnologie. Seit 2008 ist er in verschiedenen Positionen bei Bitburger Braugruppe in Bitburg tätig und dort derzeit leitender Projektgenieur. Seit 2018 ist er Mitglied in unserer Gesellschaft, die er durch seine Kandidatur aktiv unterstützen möchte.

Das vorliegende Heft der Brauhistorischen Mitteilungen ist die 25. Ausgabe. Seit der ersten Ausgabe 2016 versuchen wir mit dieser Zeitschrift, Aktuelles aus unserer Gesellschaft, aber auch interessante Beiträge aus der Bier- und Braugeschichte für unserer Mitglieder und für alle anderen interessierten Leser bereitzustellen. Diesmal wurden Beiträge eingereicht von Phil Kilzer (Ruhr-Universität Bochum) über den Heimatbegriff in der Bierwerbung zweier Ruhrgebietsbrauereien, Prof. Wolfgang Wüst (Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg) über das fürstliche Brauamt zu Wallerstein, Ulrich Schneider über die Geschichte der Brauerei Bosch in Laasphe und Andreas Urbanek, der seine Reihe über das Brauwesen in Schlesien mit 2 Beiträgen über Langenöls fortsetzt. Ein kürzerer Beitrag von Mathias Feik beschäftigt sich mit der Brauerei Mittweida, zu deren Geschichte es zurzeit eine Ausstellung gibt (siehe Seite 62). Alle Beiträge empfehlen wir Ihnen hiermit zur Lektüre. Außerdem wird ein interessantes Konvolut von Arbeitszeugnissen eines Brauers von 1899-1914 vorgestellt. Auf Seite 4 ist eine Zusammenstellung aller bisherigen Titelblätter zu sehen. Auf diesem

Überblick lässt sich sehr gut die Entwicklung der Zeitschrift von einem einfach gestalteten „Newsletter“ zu einer etablierten Zeitschrift ablesen, die mittlerweile auch bei der Deutschen Nationalbibliothek gelistet ist. Da wir bisher keine negative Kritik, aber auch keine Verbesserungsvorschläge bekommen haben, gehen wir davon aus, dass wir einiges richtig gemacht haben. Oder? Teilen Sie uns Ihre Meinung mit (mündlich, schriftlich, digital, ...).

Allen Lesern wünschen wir viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe sowie eine schöne Sommerzeit. Und wir freuen uns auf ein Wiedersehen in Grevenstein bei der Brauerei Veltins!

*Dr. Klaus-P. Gilbertz, Michaela Knör
Redaktion*

Die nächste Ausgabe der Brauhistorischen Mitteilungen erscheint voraussichtlich im Dezember 2024.

Redaktionsschluss ist der 15.11.2024.

Vereinsinterne Nachrichten — Informationen des Vorstands

Der Vorstand hat sich zu einer Sitzung am 12. April 2024 in Dresden zusammengefunden.

Der Geschäftsführer Alexander Hofmann legte den Geschäftsbericht für das zurückliegende Geschäftsjahr vor, der unseren Mitgliedern dann zur Mitgliederversammlung vorgelegt werden wird. Ein weiteres Thema war das Jahrbuch unserer Gesellschaft. Zum einen wurde beschlossen, dass zukünftig auch je ein Beitrag in englischer Sprache mit einer deutschsprachigen Zusammenfassung publiziert wird. Zum anderen wurden die Themen des diesjährigen Jahrbuchs erörtert. Des Weiteren wurde der für 2025/2026 geplante Übergang der Redaktion des Jahrbuches von Dr. Hans Manger auf Dr. Holger Starke besprochen.

Ein weiterer wichtiger Tagesordnungspunkt war die Organisation der Mitgliederversammlung in Meschede-Grevenstein bei der Brauerei Veltins. Hier der geplante Ablauf:

Freitag, 13. September 2024

16:00 Uhr

Begrüßung und Führung durch die Brauerei

Das weitere Programm findet statt bei der St. Michaels-Schützenbruderschaft Grevenstein

17:30-18:30 Uhr

Kurzvorträge

Peter Peschmann: Der energetische Transformationsprozess

Dr. G. Bender: Das Nathan-Gärverfahren

18:30- 20:00 Uhr Mitgliederversammlung

ca. 20.00-22.00 Uhr Abendessen und Umtrunk

Samstag, 14. September 2024

10:30 Uhr

Besuch des Sauerland-Museums und

Führung zur Sonderausstellung

„Frisch gezapft – Das Bier und wir“

Gruppeneintritt mit Führung wird von der

Brauerei C.&A. Veltins gesponsert.

ca. 12:30 Uhr

Gemeinsames Mittagessen in der Gaststätte

Braubrüder in Arnsberg

Die Kosten für Speisen übernimmt die GGB.

Sonntag, 15. September 2024

10:00 Uhr

„Braugeschichtliche Führung“ durch Brilon mit dem Heimatpfleger Winfried Dickel

Der Vorstand weist außerdem darauf hin, dass bei der diesjährigen Mitgliederversammlung turnusmäßig Vorstandswahlen stattfinden.

Abschließend wurden noch die Raumsituation für die Archivbestände der GGB thematisiert. Die bisherigen Räumlichkeiten sind aus verschiedenen Gründen nicht optimal. Um die Nutzbarkeit zu verbessern, wird eine Unterbringung in einem zusammenhängenden Raumkomplex im Gebäude der „Alten Mälzerei“ auf dem Gelände der VLB Berlin angestrebt. Hierzu müssen einige bauliche Vorbereitungen getroffen werden, deren Umfang und Kosten derzeit geprüft werden.

Schultze-Berndt-Bibliothek

Die GGB hat eine überaus großzügige Geldspende von ihrem langjährigen ehemaligen Vorstandsmitglied Michael Weidner für Bibliothek und Archiv erhalten. Hierfür möchte sich der Vorstand auch auf diesem Wege herzlichst bedanken. In Anbetracht der oben genannten, anstehenden Maßnahmen ist diese Spende mehr als hilfreich.

Vielleicht findet diese Unterstützung unserer Arbeit durch Spenden ja einige Nachahmer im Kreise unserer Mitglieder.

Aus dem Vereinsleben / Personalia

Neue Mitglieder

- Dipl.-Ing Nathalia Svedlund, Berlin
- IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs GmbH, Niederlauterbach
- Klaus Pradler, Dortmund

Verstorben

Wir gedenken unserer verstorbenen Mitglieder:

- Dr. Karl Esser, Berlin
- Karl-Heinz Pritzkow, Berlin
- Hermann R. Müller, Cölner Hofbräu Früh

Nachruf Karl-Heinz Pritzkow

Am 22. Juli 2024 verstarb unser langjähriges Mitglied Karl-Heinz Pritzkow im Alter von 77 Jahren in Berlin. Der gelernte und studierte Brauer wurde am 27.11.1946 in Berlin als Sohn des Braumeisters Heinz Pritzkow geboren. Bedingt durch die Tätigkeit des Vaters, der nach Kriegsende zunächst in der Schultheiss-Brauerei in der Landsberger Allee die Wiederaufnahme der Brautätigkeit im Ost-Sektor Berlins mitorganisierte und später in den Brauereien Burg bei Magdeburg, Greifswald und Luckenwalde arbeitete, wuchs er quasi auf dem Brauereihof auf. Nach dem Abitur entschloss er sich zu einer Lehre als Brauer und Mälzer, die er in der Potsdamer Brauerei absolvierte. Anschließend nahm er 1966 sein Studium an der Humboldt Universität Berlin auf, das er 1971 als Dipl.-Ing. für Gärungstechnologie bei Prof. Dr. O. Müke erfolgreich abschloss. Daran schloss sich zunächst eine Tätigkeit im Ingenieurbüro für Gärungs- und Getränkeindustrie Berlin im Bereich Getränkemaschinen an und später war er im Getränkekombinat Spirituosen, Wein und Sekt u. a. als Abteilungsleiter der Projektierung tätig. Mit der politischen Wende und dem daraus folgenden Umbruch der ostdeutschen Brauwirtschaft folgte

eine Tätigkeit als Außendienstmitarbeiter der Firma Brauereimaschinenfabrik Krones AG mit Zuständigkeitsbereich ehemalige DDR-Gebiete. 1995 gründete er ein eigenes Ingenieurbüro und übernahm die Projektierung von Getränkemaschinen und die Vermittlung von gebrauchten Brauereianlagen. Außerdem übernahm er im Auftrag der jeweiligen neuen Eigentümer die Betreuung der nicht mehr produzierenden Bärenquell Brauerei in Berlin-Schöneeweide.

Neben seiner beruflichen Tätigkeit hat sich Karl-Heinz Pritzkow zeitlebens für die Erforschung der Braugeschichte Berlins engagiert. Auch zu nennen sind auch die Mitarbeit an der herausragenden Ausstellung über die Brauereien am Prenzlauer Berg „Hopfen & Malz“, der Ausstellung über die Brauereien der Prignitz in Pritzwalk, die Ausstellung über die Geschichte der Engelhardt-Brauerei in Berlin-Pankow und Ignatz Nacher im Rahmen des Homebase Projekts. Viele Jahre hat er Führungen in stillgelegten Brauereistandorten wie der Willner-Brauerei in Berlin-Pankow und der Bötzow-Brauerei in Berlin-Prenzlauer Berg durchgeführt. In verschiedenen Filmprojekten des RBB und in vielen Publikationen hat er sein Wissen miteingebracht. In unserem Jahrbuch hat er Beiträge über „Die Berliner Weißbierbrauerei Emil Willner in Berlin-Pankow (2020), „Die Brauerei Borussia in Berlin-Niederschöneeweide“ (2021) und zuletzt „Die Julius Bötzow Brauerei in Berlin; Berlin, Prenzlauer Allee 242-244“ veröffentlicht, ohne die unser Wissen über diese Brauereien erheblich geringer wäre.

Er war viele Jahre, bis zu dessen Auflösung, Mitglied des Vereins für die Braugeschichte Berlins und Brandenburgs (VfBB), des Internationalen Brauerekultur-Verbands e.V. (IBV) sowie des Deutschen Braumeister und Malzmeister Bundes. All diese Vereine hat er aktiv unterstützt und nahm, solange es seine Gesundheit erlaubte, an deren Aktivitäten teil.

Seine umfangreiche Sammlung von Literatur zur Brauereigeschichte insbesondere der Berliner Brauereien hat er noch zu Lebzeiten an die Schultze-Berndt Bibliothek unserer Gesellschaft übergeben. Sein Wissen und seine stets kollegiale, interessierte und aufmunternde Art wird uns fehlen. Wir werden Karl-Heinz Pritzkow ein ehrendes Andenken bewahren.

Michaela Knör



WIE BIER SICH SEINE HEIMAT SCHAFFT FIEGE, STAUDER UND DAS RUHRGEBIET

*Phil Kilzer
Ruhr Universität Bochum*

Lakritze als „Grubengold“ und Handseifen als „Kohleklumpen“ – siebzig Jahre nach Beginn des Strukturwandels im Land zwischen Ruhr und Emscher ist die Erinnerung an die montanindustrielle Vergangenheit quicklebendig – zumindest könnte dies am florierenden Marketing, welches mit dem Ruhrgebiet betrieben wird, so konstatiert werden. Dabei birgt das Thema eine aktuelle Brisanz in sich, die nicht von der Hand zu weisen ist. Stellen doch so manche Beobachter in der jüngsten Zeit immer häufiger die Frage, wie viel Ruhrgebiet es eigentlich noch braucht, jetzt wo die letzte Zeche geschlossen ist und das verbindende Momentum der Montanindustrie als Alleinstellungsmerkmal zu verblassen scheint.¹

Bei der Betrachtung der Brauwirtschaft in der Region fällt der Fokus unweigerlich auf Dortmund als das einstige Zentrum der Branche. Beiträge in Sammelbänden, darunter der 2019 erschienene Aufsatz „Erinnerungsort Bier“ in *Zeit-Räume-Ruhr*, oder Zeitschriftenartikel haben sich der Erinnerungskultur des Dortmunder Bieres umfassend gewidmet. Die kleinen, mittelständischen Brauereien erhielten bis dato hingegen kaum Beachtung.² Der folgende Beitrag ist ein Auszug aus dem Forschungsprojekt *Bier braucht Heimat. Brauwirtschaft und Geschichtskultur im Ruhrgebiet*, welches sich genau diesem Defizit widmet. Dazu wurden die Bestände der Privatbrauerei Moritz Fiege im Westfälischen Wirtschaftsarchiv erstmals für eine wissenschaftliche Arbeit eingesehen und zusätzlich Zeitzeugen interviewt. Das Projekt hat den geschichtskulturellen Wert der mittelständischen Brauereien im Fokus, die sich seit dem Strukturwandel besonders aktiv für ihre Heimat einsetzen, wie hiermit veranschaulicht wird.

Die mittelständische Brauwirtschaft im Ruhrgebiet

Moritz Fiege in Bochum und *Jacob Stauder* in Essen – die beiden heute noch existierenden, unabhängigen Brauereien sind mittelständische Unternehmen, denen es gelungen ist, die Konzentrationsprozesse der vergangenen Jahrzehnte zu überstehen. Sowohl ihre ökonomische Entwicklung als auch ihre strategische Aufstellung in Zeiten des Strukturwandels sollen im Folgenden umrissen werden.

Grundsätzlich kann zunächst festgehalten werden, dass die Brauwirtschaft ganz allgemein von einem Boom in den 1950er Jahren profitieren konnte. *Moritz Fiege* gelang es, durch Ökonomisierung der Produktionsweise und tiefgreifenden Modernisierungsmaßnahmen bisher unerreicht hohe Ausstoßsteigerungen zu erreichen. Dies ging vor allem auf das Bestreben von Ernst Fiege zurück, der seine Brauerei langfristig ausbauen wollte.³ Das

¹ Vgl. Sevcik, Thomas: Ruhrstadt. Das Ende des Ruhrgebiets. In : Zeit Online (2022), URL: https://www.zeit.de/kultur/2022-11/ruhrstadt-ruhrgebiet-metropolestadtentwick-lung?utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F, abgerufen am 04. März 2024.

² Golombeck, Jana & Jorma Wagner: Adam, Mücke und ein Stößchen. Erinnerungsort Bier. In : Berger, Stefan et al. (Hrsg.): *Zeit-Räume Ruhr. Erinnerungsorte des Ruhrgebiets*. Essen 2019, S. 577–596, im Folgenden zitiert als: Golombeck; Wagner: Erinnerungsort Bier.

³ Lensky, H. A., Gerhard Annen & J. Scheppenheim: 100 Jahre Privatbrauerei Moritz Fiege. Ein Unternehmen begleitet den Aufstieg Bochums. Bochum 1978, Westfälisches Wirtschaftsarchiv Dortmund (WWA), F138 Nr. 425, im Folgenden zitiert als: Lensky; Annen; Scheppenheim: 100 Jahre Privatbrauerei Moritz Fiege, WWA, F138 Nr. 425.

anfänglich bescheidene Auftreten als Lokalbrauerei hatte darüber hinaus weitere ökonomische Vorteile: Durch vertikale Integration konnten Transport- und Vertriebskosten eingespart werden, die den Konzernbrauereien ihrerzeit zuzusetzen begannen. Der Vertrieb „um den Schornstein herum“ in Kneipen, die wiederum direkt zur Brauerei gehörten, sicherte eine Absatzpolitik der kurzen Wege und eine treue Kundschaft, deren lokalpatriotische Markentreue zu nutzen gewusst wurde. Dies belegt fürs erste den Aufstieg der Brauerei, ist aber noch keine Kausalität für die massive Produktionssteigerung in den kommenden Jahrzehnten.⁴



Abbildung 1: Ausstoßentwicklung der Privatbrauerei Moritz Fiege in hl.⁵

Im Gegensatz zu *Moritz Fiege* konnte *Jacob Stauder* schon vor dem Zweiten Weltkrieg seine Kapazitäten zu denen einer respektierten Brauerei mit industrieller Produktionsweise ausbauen.⁶ Lokaler Konkurrent war einzig bis 1989 die *Stern-Brauerei AG*. Von der einst pluralen Brauereilandschaft in beiden Städten blieben lediglich die vergleichsweise kleinen Privatbrauereien *Moritz Fiege* und *Jacob Stauder* bis heute erhalten.⁷ Die vorhandenen Quellen legen nahe, dass die Privatbrauereien in Bochum und Essen deutlich vor den Dortmunder Konzernbrauereien die durch den Strukturwandel bevorstehenden Herausforderungen für die Brauindustrie ahnten. Bei *Jacob Stauder* konstatierte man während der Kohlekrise, dass das „Essener Kumpel-Bier“ sich weiterentwickeln musste,⁸ und auch bei *Moritz Fiege* wurde schon Ende der 50er Jahre damit begonnen, sich strategische Überlegungen zur Zukunft zu machen.⁹ Ihre Ausgangsposition war dabei weitaus günstiger als die der Dortmunder Konzernbrauereien: Sowohl *Moritz Fiege*, als auch *Jacob Stauder* setzten früh auf das Pils. Mit dem Einsetzen des Strukturwandels ging auch die „Entproletarisierung“ des Biermarktes einher. Der Konsument wünschte nun das Dienstleister-Bier, das Pils anstelle des rustikalen Export-Bieres. Letzterem hing der Ruf des Arbeiterbieres an.¹⁰ Die Dortmunder Brauwirtschaft reagierte sehr zögerlich und

⁴ Vgl. Böse, Christian: Strukturwandel in der Absatzpolitik der Dortmunder Brauerei-Industrie nach dem Zweiten Weltkrieg. In : Ellerbrock, Karl-Peter (Hrsg.): Zur Geschichte der westfälischen Brauwirtschaft im 19. und 20. Jahrhundert [Kleine Schriften der Gesellschaft für Westfälische Wirtschaftsgeschichte ; 34]. Dortmund 2012, S. 133-252, S. 152-198, im Folgenden zitiert als: Böse: Strukturwandel in der Absatzpolitik der Dortmunder Brauerei-Industrie nach dem Zweiten Weltkrieg.

⁵ Eigene Darstellung nach folgenden Angaben: Lensky; Annen; Scheppenheim: 100 Jahre Privatbrauerei Moritz Fiege, WWA, F138 Nr. 425; Briefing zur Konzeption des Marketings der Privatbrauerei Moritz Fiege, Bochum 1983, WWA, F138 Nr. 226, S. 9.

⁶ Privatbrauerei Jacob Stauder (Hrsg.): Unser Film. Die Privatbrauerei Jacob Stauder 1867 bis heute. Essen 2017, URL: <https://stauder.de/ueber-stauder/unser-film.html>, abgerufen am 10. April 2024, Min. 3:30-4:00, im Folgenden zitiert als: Stauder: Unser Film.

⁷ Stauder, Thomas: Interview mit Phil Kilzer, Essen im September 2023, im Folgenden zitiert als: Interview Stauder.

⁸ Stauder: Unser Film, Min. 7:30-7:50.

⁹ Lensky; Annen; Scheppenheim: 100 Jahre Privatbrauerei Moritz Fiege, WWA, F138 Nr. 425.

¹⁰ Böse: Strukturwandel in der Absatzpolitik der Dortmunder Brauerei-Industrie nach dem Zweiten Weltkrieg, S. 154.

unkoordiniert auf die „Pilswelle“, so die einschlägige Forschungsmeinung.¹¹ Dies wiederum kam den Privatbrauereien entgegen.¹² Die Bochumer, die bereits 1926 mit dem Brauen eines Pilsener Bieres begannen,¹³ begegneten dem neuen Trend mit einem Pils-Anteil von 54% in 1950 und bauten ihn in den Folgejahrzehnten bis 1982 auf 77% der Gesamtproduktion aus.¹⁴ In Dortmund machte weiterhin das Export die Absatzmehrheit aus.¹⁵

Entgegengesetzt des notorisch anmutenden „business as usual“ der Dortmunder,¹⁶ war von der Stagnationsphase der 60er bei *Moritz Fiege* wenig zu spüren. Den rundherum stattfindenden Konzentrationsprozessen begegneten die Bochumer mit systematischer Expansion und stetigen Modernisierungsmaßnahmen, was sie später als Teil einer erfolgreichen und soliden Geschäftsführung von Ernst Fiege nach außen trugen.¹⁷ *Fiege-Pils* wurde in dieser Phase durch Zeitungs- und Außenwerbung als Markenartikel etabliert – vor allem für neue Kundengruppen wie Frauen und den Studenten der neuen Universitätsstadt Bochum.¹⁸ Dem Kunden sollte so ein „subjektiver Mehrwert“ durch seine Kaufentscheidung vermittelt werden.¹⁹ Noch nachdrücklicher, dafür zeitlich etwas versetzt, verfolgte *Jacob Stauder* eine intensive Markenpolitik. Die Essener setzten sich mit ihrem Generationenwechsel in der Geschäftsführung 1980 zum Ziel, vor allem die gehobene Gastronomie mit ihrem Bier zu versorgen.²⁰ Dem Kundenwunsch nach mehr Exklusivität kam *Jacob Stauder* dementsprechend entgegen und positionierte sich als „unabhängige Spezialbierbrauerei“.²¹

Die Wahrung der unternehmerischen Selbstständigkeit begleitete seit jeher die Firmenpolitik der beiden Brauereien. Sowohl *Moritz Fiege* als auch *Jacob Stauder* wurden Teil der 1969 ins Leben gerufenen *Deutschen Brau-Kooperation GmbH*, einem Bündnis von mittelständischen Familienbrauereien. 2002 wurden daraus *Die Freien Brauer*. Sie haben sich unter anderem der Traditionspflege verpflichtet, um so ein markantes Profil zu schärfen – als Opposition zu den Groß- und Konzernbrauereien. Bis heute unterstreichen beide Brauereien ihre Unabhängigkeit als ein Qualitätsmerkmal.²² Durch konsistente Markenpolitik und klare Linien in der Geschäftsführung standen die Privatbrauereien den beginnenden Strukturwandel und die Konzentrationsprozesse in der Brauwirtschaft durch. Auch sollte sich ein weiteres Ass in ihren Ärmeln finden: das Markenpotenzial ihrer Heimat.²³

Das Ruhrgebiet als Marke

Noch weit bis in zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts taten sich vor allem Unternehmen, die nicht gerade zur typischen Montanindustrie gehörten, schwer mit ihrer Herkunft.²⁴ Das Ruhrgebiet taugte noch nicht so recht als Aushängeschild. Zwar warben die Essener bereits in den 50er Jahren mit dem Claim „Das Ruhrrevier trinkt

¹¹ Bodden, Nancy: Business as usual? Die Dortmunder Brauindustrie, der Flaschenbierboom und die Nachfragemacht des Handels 1950-1980 [Untersuchungen zur Wirtschafts-, Sozial- und Technikgeschichte ; 30], Dortmund 2018, S. 207-225, im Folgenden zitiert als: Bodden: Business as usual?

¹² Vgl. Böse: Strukturwandel in der Absatzpolitik der Dortmunder Brauerei-Industrie nach dem Zweiten Weltkrieg, S. 176.

¹³ Hofbauer, Andreas: Eine Frage des Charakters. Die Privatbrauerei Moritz Fiege setzt auf regionale Verbundenheit. In : Brauindustrie 5 (2007), S. 10-13, S. 11, im Folgenden zitiert als: Hofbauer: Eine Frage des Charakters.

¹⁴ Briefing zur Konzeption des Marketings der Privatbrauerei Moritz Fiege, Bochum 1983, WWA, F138 Nr. 226, S. 9.

¹⁵ Böse: Strukturwandel in der Absatzpolitik der Dortmunder Brauerei-Industrie nach dem Zweiten Weltkrieg, S. 173.

¹⁶ s. Bodden: Business as usual?

¹⁷ 100 Jahre Privatbrauerei Moritz Fiege, WWA, F138 Nr. 425.

¹⁸ Matern für Werbeanzeigen der Privatbrauerei Moritz Fiege, 1950-1969, WWA, F138 Nr. 121.

¹⁹ Briefing zur Konzeption des Marketings der Privatbrauerei Moritz Fiege, Bochum 1983, WWA, F138 Nr. 226, S. 3.

²⁰ Schlegel, Klaus-Joachim: Interview mit Phil Kilzer, Bochum im März 2024, im Folgenden zitiert als: Interview Schlegel.

²¹ Pressemitteilung der Privatbrauerei Jacob Stauder, Essen 1984, WWA, F138 Nr. 145.

²² Hofbauer, Andreas: Frei und gänzlich unabhängig. Die Freien Brauer feiern zehnjähriges Bestehen. In : Getränkekafegroßhandel 5 (2015), S. 18-21.

²³ Interview Schlegel.

²⁴ Berger, Stefan: Ankerpunkt regionaler Identität. Erinnerungsort Industriekultur. In : Berger, Stefan et al. (Hrsg.): Zeit-Räume Ruhr. Erinnerungsorte des Ruhrgebiets, Essen 2019, S. 500-516, S. 504.

Stauder-Bier“, einem für die Zeit typischen Reim, jedoch ohne jeden Sendungsauftrag und auch nur bis zur Kohlekrise.²⁵

Die Zäsuren des Strukturwandels drohten das Erbe der Montanindustrie nachhaltig zu belasten. Erst recht in der Phase der konzeptuellen Neuaufstellung und der damit verbundenen Hochpreispolitik schien es destruktiv, sich mit dem Namen einer Region zu präsentieren, deren Zukunft auf der Kippe stand.²⁶ Ab den 1970er Jahren setzte diesbezüglich ein langsames Umdenken ein – nicht zuletzt auch aus dem Interesse, ein markantes Alleinstellungsmerkmal zu entwickeln. Nachdem die Brauereien zunächst das Produkt Bier sehr allgemein in gemeinsamen Kampagnen bewarben, sahen sie sich im Zuge der Absatzentwicklung der 70er Jahre in der Aufgabe, eigene Marken zu entwickeln. Markenarbeit als evolutionäre Weiterentwicklung zu betrachten, zog erst spät in das Bewusstsein der Brauwirtschaft ein. Die eigene Region eignete sich im besonderen Maße, ein Markenprofil zu schärfen, welches der Austauschbarkeit der Biere entgegenwirkte.²⁷ Im Falle des Ruhrgebiets war allerdings ein beachtliches Aufbauwerk diesbezüglich zu leisten, ehe von der Region, wie heute üblich, mit Stolz gesprochen werden konnte.²⁸ Der dazu dienliche „Geschichtsboom“ seit den 70er Jahren wird zumeist auf die Initiative von Geschichtsvereinen oder auch der Aufarbeitung durch die akademische Geschichtswissenschaft zurückgeführt.²⁹ Nicht außer Acht gelassen werden darf aber das Mitwirken der Privatwirtschaft – die Brauwirtschaft bildet hierfür ein gutes Beispiel. Die „Wiederentdeckung“ ihrer Region bot den Brauereien nicht zuletzt die Chance, den „Blick über den lokalen Tellerrand“³⁰ zu wagen und so perspektivisch von einer Lokal- zu einer Regionalbrauerei zu wachsen.³¹



Abb. 2: Werbeplakat der Privatbrauerei Jacob Stauder, Essen 1960.³²

²⁵ Interview Stauder.

²⁶ Interview Stauder.

²⁷ Peter Rikowski in : Hofbauer, Andreas: Entscheidend ist die Ertragskraft. 51. Brauwirtschaftliche Tagung. In : Brauindustrie 7 (2006), S. 24-28, S. 28, im Folgenden zitiert als; Hofbauer: Entscheidend ist die Ertragskraft.

²⁸ Interview Stauder.

²⁹ Berger, Stefan et al.: Erinnerungsgeschichte des Ruhrgebiets – eine Einleitung. In : Berger, Stefan et al. (Hrsg.): Zeit-Räume Ruhr. Erinnerungsorte des Ruhrgebiets, Essen 2019, S. 21-42, S. 32f.

³⁰ Privatbrauerei Moritz Fiege (Hrsg.): Auf das, was kommt. 1878-2013. Bochum 2013, S. 71, im Folgenden zitiert als: Privatbrauerei Moritz Fiege: Auf das, was kommt.

³¹ Briefing zur Konzeption des Marketings der Privatbrauerei Moritz Fiege, Bochum 1983, WWA, F138 Nr. 226.

³² Im Besitz der Familie Stauder, Essen.

Bei Moritz Fiege wurde so ab den 80er Jahren mit dem Claim „Ein gutes Stück Tradition im Revier“³³ eine auf die Region fokussierte Kampagne gestartet. Eine eigens herausgegebene *Moritz Fiege Zeitung* sollte das Bewusstsein für die Region steigern und mit positiven Empfindungen konnotieren.³⁴ Im neuen Jahrtausend nahm die Unterstützung für das Ruhrgebiet nochmals Fahrt auf – vor allem mit Hinblick auf RUHR.2010 – Kulturhauptstadt Europas. Beide Brauereien unterstützten regionale Initiativen, Kulturprojekte und passten dazu ihr Marketing auch an das neue Selbstverständnis der Region an. Moritz Fiege erhielt 2008 den Marketing-Award für seine Kampagne „Der Ruhrpott hält zusammen“ – einer Hommage an die Kumpelkultur. „Was die Brauerei [...] für die Region leistet, geht über den branchenüblichen Einsatz hinaus“, hieß es dazu in der Laudatio.³⁵

Die Heimatverbundenheit als Marke zu nutzen, wusste auch Jacob Stauder. Durch Kooperationen mit der Memeseite *essendiese* oder dem Rap-Duo 257ers wurde das Ruhrgebiet einer neuen Generation durch popkulturelle Medien nähergebracht. Für ihr Merchandise kooperiert die Brauerei mit dem Label *Grubenhelden* und setzt dabei weiterhin auf den Schulterschluss von Bier- und Montanindustrie – auch wenn letztere mittlerweile Vergangenheit ist.³⁶ Das Ruhrgebiet wurde kommerzialisiert und Geschichtskultur bleibt die zentrale Ressource dafür.³⁷

Die Kulturalisierung von Relikten vergangener Industrien ist ein weiteres Narrativ, dem sich die Brauereien mittlerweile gerne bedienen. Ein weiteres gutes Beispiel dafür ist die *ExtraSchicht*. In der „Nacht der Industriekultur“ werden jährlich die baulichen Hinterlassenschaften des Industriealters des Nachts beleuchtet und zum Austragungsort eines Festivals, welches sich über das gesamte Ruhrgebiet erstreckt. Auch das *Dortmunder U - Zentrum für Kunst und Kreativität*, der ehemalige Sitz der *Dortmunder Union-Brauerei AG*, ist ein Teil davon. Die einzige, noch aktive industrielle Produktionsstätte ist in diesem Projekt die Privatbrauerei *Moritz Fiege*.³⁸ Damit unterstreicht die Brauerei ihren Anspruch, aktiver Teil des Erinnerns an die Vergangenheit des Ruhrgebiets und seiner Tradition zu sein.³⁹ Die ökonomische Wechselseitigkeit liegt hierbei auf der Hand: Die Brauereien wirken daran mit, die Region attraktiv zu machen und die Menschen in dieser Region, in der sie gerne leben, trinken das Bier, das eben zu dieser Region gehört.⁴⁰

Dennoch ist das Bier nur ein Teil dieser Marke Ruhrgebiet. An einer Vielzahl von kultigen Produkten des Ruhrgebiets wäre eine ähnliche Betrachtungsweise möglich. Die Currywurst von *Dönningshaus*, der *VfL Bochum* oder gar der *Opel Manta* – allesamt Teil der Marke Ruhrgebiet. In diesen Fällen wird von „Co-Branding“ gesprochen. Durch eine solche Markenallianz wird durch mehrere Akteure eine übergeordnete Marke aufgebaut, von der wiederum die untergeordneten Marken profitieren können.⁴¹ Dabei vollzieht sich ein beinahe unaufhaltsamer Prozess, die Marke anzureichern und auszudehnen. Durch den inflationären Gebrauch der ruhrgebietstypischen Narrative wird die Marke keinesfalls geschärft, sondern verwässert. Ein Beispiel dafür wäre der Siegeszug von hellen Bieren nach bayerischer Brauart. Das „Helle“ hat in den vergangenen Jahren seinen Weg über den Weißwurstäquator geschafft und sowohl *Moritz Fiege* als auch *Jacob Stauder* integrierten es in ihr Sortiment. Bayerische Biere, mit der Marke Ruhrgebiet gelabelt und vermarktet mit regionaler Verbundenheit – so scheint zumindest das Konzept der Brauereien. In Anbetracht dieser Tendenzen gilt es, dies kritisch zu begleiten und zu prüfen, ob nicht irgendwann ein Bild vom Ruhrgebiet im kollektiven Gedächtnis existiert, welches nichts mehr mit den Ursprüngen der Region und seinen Traditionen zu tun hat. An zwei Beispielen soll nun dargestellt werden, wie geschichtskulturelles Erbe auf privatwirtschaftliche Initiative trifft.⁴²

³³ Reklame der Privatbrauerei Moritz Fiege 1986, WWA, F138 Nr. 146.

³⁴ Vgl. Im Herzen des Reviers. In : *Moritz Fiege Zeitung* 8 (1993), S. 5, in WWA, F138 Nr. 144.

³⁵ Marketing-Club krönt Fieges Werbekampagne. In : *Brauindustrie* 1 (2009), S. 47.

³⁶ Interview Stauder.

³⁷ Wagner, Helen: Vergangenheit als Zukunft? Geschichtskultur und Strukturwandel im 20. Jahrhundert [Beiträge zur Geschichtskultur ; 45], Köln 2022, S. 494f., im Folgenden zitiert als: Wagner: Vergangenheit als Zukunft?

³⁸ Webseite der *ExtraSchicht*, URL: <https://www.extra-schicht.de/>, abgerufen am 21.04.2024.

³⁹ Vgl. Hofbauer: Entscheidend ist die Ertragskraft, S. 28.

⁴⁰ Hofbauer: Entscheidend ist die Ertragskraft, S. 28.

⁴¹ Art. Co-Branding. In : *Kompakt-Lexikon Wirtschaft*, 12. Auflage. Wiesbaden 2014, S. 107.

⁴² Vgl. Voß, Heinrich: Auf Erfolgskurs. Helle und Exportbiere legen weiter zu,. In : *Getränkefachgrosshandel* 11 (2016), S. 18-24, S. 24.

Moritz Fiege und der Bügelverschluss

Im Zuge der „Pils- und Premiumwelle“ wünschte der Konsument des Genussmittels Bier zunehmend eine Erlebniserfahrung zu seinem Konsum. Sowohl die Tendenz zum Pils als auch der Wunsch nach etwas Besonderem drängten daher die Brauereien, neue Konzepte zu entwickeln, um den Kunden mit seinem „Erlebnisbedürfnis“ abzuholen.⁴³ Im Falle von *Moritz Fiege* kann die (Wieder-)Einführung der Bügelverschlussflasche als die wohl markanteste Reaktion verstanden werden, diesem Bedürfnis entgegenzukommen, aber auch Tradition und Vision zu verbinden. Damit leistete die Brauerei auch einen Beitrag zur visuellen Aufwertung der Produktlandschaft in der Region.⁴⁴

Das Flaschenbier hat eine vergleichsweise junge Geschichte und wurde erst nach dem Zweiten Weltkrieg in der Bundesrepublik zu einer ernstzunehmenden Konkurrenz zum Fassbier, welches vor allem für Kneipen und Gaststätten von Relevanz war.⁴⁵ *Moritz Fiege* begann mit der Abfüllung in den charakteristischen Bügelverschlussflaschen, in deren Tradition die Brauerei sich bis heute sieht, bereits 1920.⁴⁶ Allerdings gehört zur Geschichte dieser beliebten Flasche, dass sie – auch bei *Moritz Fiege* – lange Zeit verschwunden war. Mit dem Boom des Flaschenbieres ab den 50er Jahren setzte sich vor allem die damals hochmoderne Euro-Flasche mit Kronkorken durch, wodurch das homogene Bild des deutschen Bieres nochmals unterstrichen wurde. Anfänglich Teil eines modernen Auftritts, galt sie später durch das mangelnde Alleinstellungspotenzial als marketingtechnisch schwierig.⁴⁷ Mit der Neuaufstellung als qualitativ hochwertiges und vor allem handwerkliches Bier führte *Moritz Fiege* die Bügelverschlussflasche 2002 mithilfe einer Investition von 1,5 Mio. Euro wieder ein – die schmucklose Euro-Flasche wurde verdrängt und aus der eigenen Firmengeschichte faktisch gestrichen.⁴⁸

Die positive Resonanz ließ nicht lange auf sich warten und so konnte bereits nach kurzer Zeit festgehalten werden: „Nostalgie ist in.“⁴⁹ Der Trend zur Bügelflasche beherrschte in den 2000er Jahren die Markenpolitik der kleinen und mittelständischen Brauereien, welche sich mit dieser Nische „gegen den übermächtigen Auftritt der Großbrauereien“ zu positionieren versuchten.⁵⁰

Dies bekräftigte den Kern der Marke mit ihrem Fokus auf Eigenständigkeit sowie Regionalität und erwies sich in zweierlei Hinsicht als taktisch klug: Für junge Konsumenten war dies eine Innovation, für den „Stammtrinker“ hingegen eine Retro-Verpackung. Beides zusammen „habe bis dato nicht für möglich gehaltene Wert-Empfindungen freigelegt“, so Hugo Fiege damals.⁵¹

Auch bedeutete dies für das von der Konkurrenz teils belächelte Bier den endgültigen Einzug ins hochpreisige Segment, ging doch mit der Umstellung eine Preiserhöhung für den Endverbraucher von +23,5 % einher.⁵² Eine Preiserhöhung, wie sie die Dortmunder nie effektiv durchsetzen konnten. Die Bereitschaft der Konsumenten mehr zu zahlen, konnte nur durch eine fundamentale qualitative Aufwertung geweckt werden.⁵³ *Moritz Fiege* wagte das ökonomische Risiko im Zuge des durch Hugo und Jürgen Fiege initiierten, regionalbezogenen Strategiewechsels und baute erfolgreich auf den hohen Identifikationswert der Marke Ruhrgebiet, mit der sie die Bügelverschlussflasche zu verbinden versuchten.⁵⁴

⁴³ Böse: Strukturwandel in der Absatzpolitik der Dortmunder Brauerei-Industrie nach dem Zweiten Weltkrieg, S. 199-202.

⁴⁴ Hofbauer: Entscheidend ist die Ertragskraft, S. 28

⁴⁵ Vgl. Bodden: Business as usual?, S. 47-54.

⁴⁶ Kalinowski, Andreas: Nostalgisch modern. Die Bügelverschlussflasche sorgt beim Bier für Abverkaufsimpulse – ist aber kein Allheilmittel. In : Getränkefachgroßhandel 4 (2003), S. 20-23, S. 22, im Folgenden zitiert als: Kalinowski: Nostalgisch modern.

⁴⁷ Reklame für die Euro-Flasche, Privatbrauerei Moritz Fiege, Bochum zwischen 1950 und 1969, WWA, F138 Nr. 121; Kalinowski: Nostalgisch modern, S. 20f.

⁴⁸ s. Abbildung 3.

⁴⁹ Nostalgischer Platzhirsch. Brauerei Moritz Fiege stellt nahezu komplett auf Bügelflaschen um. In : Brauindustrie 9 (2002), S. 18-19.

⁵⁰ Kalinowski: Nostalgisch modern, S. 22.

⁵¹ Hofbauer: Entscheidend ist die Ertragskraft, S. 28.

⁵² Hofbauer: Entscheidend ist die Ertragskraft, S. 28.

⁵³ Vgl. Böse: Strukturwandel in der Absatzpolitik der Dortmunder Brauerei-Industrie nach dem Zweiten Weltkrieg, S. 199f.

⁵⁴ Kalinowski: Nostalgisch modern, S. 23.

Der Brauerei gelang mit der Wiedereinführung der Bügelflasche eine erfolgreiche Imagination, wie es die Historikerin Helen Wagner beschrieben hat. Die historische Praxis der Imagination zeichnet sich vor allem durch das Verweben der Geschichtsräume Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft aus. Mit „Geschichtsglättung“ wird ein stimmiges Bild für eine Erzählung erzeugt – so wie im Falle von Moritz Fiege mit einem konsequenten Marketing. Durch das bewusste Ausklammern der Euro-Flasche aus der eigenen Vita sowie das Verbinden verschiedener Attribute wie Handwerklichkeit, Glaubwürdigkeit oder Traditionverbundenheit versuchte Moritz Fiege die Marke Ruhrgebiet anzureichern.⁵⁵



Abb. 3: Werbeplakat der Privatbrauerei Moritz Fiege, Bochum 2002.⁵⁶

Jacob Stauder und der Ruhri

Bei der Suche nach ruhrgebietstypischen Attributen wird man bei Jacob Stauder ebenso schnell fündig. Seit 2010 führen sie den Claim „Ehrlich wie das Ruhrgebiet“.⁵⁷ Der Zeitpunkt war treffend gewählt: Im Jahr der RUHR.2010 – Kulturhauptstadt Europas zeigten auch die mittelständischen Brauereien, wie bereits aufgeführt, ihr Interesse, sich am Zebrieren der Ruhrgebietskultur zu beteiligen und so die Chancen regionaler Repräsentation zu nutzen.⁵⁸ Für sie bedeutete dies sowohl die Unterstützung regionaler Kulturprojekte, aber auch die Rezeption der Erinnerungskultur in ihr Marketing aufzunehmen. Jacob Stauder begann recht früh, diese Rezeption zu nutzen. Bereits in den 1980er Jahren zog der Wahlspruch „Die kleine Persönlichkeit“ im Zuge der neuen, durch Claus Stauder vertretenen Hochpreispolitik auf das Bieretikett.⁵⁹ Nach dem Generationenwechsel 2005 wurde das Marketing grundlegend weiterentwickelt und durch den heute omnipräsenten Claim ergänzt, der ein ruhrdeutsches Werteverständnis klar in den Mittelpunkt der Marke rückte.⁶⁰

Dabei ist der Versuch, dem Menschen im Ruhrgebiet einen markanten Charakter mit spezifischen Eigenschaften zu attestieren, keinesfalls eine Erfindung des modernen Marketings. Es greift Motive auf, die

⁵⁵ Vgl. Wagner: Vergangenheit als Zukunft?, S. 288f.

⁵⁶ Hofbauer: Eine Frage des Charakters, S. 12.

⁵⁷ Interview Stauder.

⁵⁸ Wilke-Weichbrodt, Annette: Pilsken trinken und Pläuschken halten. Thekenkultur an Rhein und Ruhr – und darum herum. In: Getränkefachgrosshandel 5 (2008), S. 20-24, S. 21, im Folgenden zitiert als: Wilke-Weichbrodt: Pilsken trinken und Pläuschken halten.

⁵⁹ Interview Schlegel.

⁶⁰ Interview Stauder.

bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts den Prozess des Zusammenwachsens der Region begleiteten.⁶¹ Bei der Suche nach den Ursprüngen der sprichwörtlichen Eigenschaften sowie des Werteverständnisses fällt der Blick auf Wilhelm Brepolohl. In der Zwischenkriegszeit haben erste Soziologen und Literaten den Ballungsraum zwischen Ruhr und Emscher für ihre Untersuchungen und Publikationen entdeckt. Als Leiter der *Forschungsstelle für das Volkstum im Ruhrgebiet* prägte Brepolohl nachhaltig das Bild eines homogenen Menschenschlags in dieser Region. Im völkischen Stil hob er dafür das „Ruhr-“ beziehungsweise allgemeiner das „Industrievolk“ aus der Taufe.⁶²

Was heute gerne als Schmelziegel und Beispiel gelungener Integration verstanden wird, hatte zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch einen ganz anderen Beigeschmack: Durch den Zuzug neuer Arbeitskräfte aus dem Osten, den sogenannten Ruhrpolen,⁶³ fürchteten Wirtschaft und Politik eine heterogene, gespaltene Gesellschaft, die sich durch hohes Konfliktpotenzial nachteilig auf die Arbeitsproduktivität auswirkten könnte. Stattdessen sollte durch die „Prägungskraft des westdeutschen Menschen“ und der „Anpassungsfähigkeit der ostdeutschen Einwanderer“ das Ruhrvolk entstehen.⁶⁴ Mit preußischer Übung könnten aus den Polen doch noch gute Deutsche werden, so Brepolohl. Die Erfindung des Ruhrgebiets als kulturellen Raum zu dieser Zeit sollte nicht zuletzt die Kreierung der „liebenswerten Heimat“ dieses neuen, homogenen Menschentypus sein.⁶⁵ Jener zeichne sich darüber hinaus durch sein stolzes Selbstverständnis aus; Stolz auf seine Werte, seine Eigenschaften: Zusammenhalt, Egalität, Fleiß, Ehrlichkeit, Gemütlichkeit – alles kommuniziert über ein auf der Zunge getragenes Herz.⁶⁶



Abb. 4: Werbeplakat der Privatbrauerei *Jacob Stauder*, Essen 2024.⁶⁷

⁶¹ Vgl. Stremmel, Ralf: Geschichtslandschaft Ruhrgebiet. Versuch eines Überblicks. In : Jahrbuch für Regionalgeschichte 24 (2006), S. 15-48, S. 23f.

⁶² Brepolohl, Wilhelm: Das Ruhrvolk und die Volkstumsforschung. In : Rheinische Vierteljahrsschriften 7 (1937), S. 341-372.

⁶³ Vgl. Osses, Dietmar: Von Pawlak und Kuzorra bis Schimanski und Piszczeck. Erinnerungsort Ruhrpolen. In : Berger, Stefan et al. (Hrsg.): Zeit-Räume Ruhr. Erinnerungsorte des Ruhrgebiets, Essen 2019, S. 220-237.

⁶⁴ Ruhrvolk – ein neuer Menschentyp. In : Die Bergbauindustrie (31. Januar 1953), AHGR, IGBE 13008, im Folgenden zitiert als: Ruhrvolk – ein neuer Menschentyp.

⁶⁵ Berg, Michael: Der Kohlenpott ist der größte Rassen-Schmelziegel Europas. In : Welt am Sonntag (21. Dezember 1954), AHGR, IGBE 13008.

⁶⁶ Ruhrvolk – ein neuer Menschentyp.

⁶⁷ Webseite Jacob Stauder. Downloads, URL: <https://stauder.de/fuer-fans/download/>, abgerufen am 10. April 2024.

Die Parallelen zur heutigen Erinnerungskultur sind mehr als auffällig. Nach dem Ende des Nationalsozialismus setzte Brepolh seine Volkstumsforschung nahezu unverändert fort und die Narrative prägten sich zunehmend bei den Menschen der Region ein.⁶⁸ Heute ist die Rede vom „Ruhri“ – hinter dem Diminutiv verbirgt sich das erinnerungskulturelle Erbe Brepolhs. Der Ruhri ist ein liebenswerter Zeitgenosse und die Personifikation der bereits aufgeführten Werte.⁶⁹ An ihm orientiert sich nun auch das Marketing unserer Tage – mit weit sichtbarem Erfolg. Jacob Stauder unterstreicht die positive Resonanz, die auf das wertebasierte Marketing unter dem Claim „Ehrlich wie das Ruhrgebiet“ folgte. Jugendliche tragen den Claim zierende Shirts und Accessoires, drücken somit ihre Identifikation mit dem Ruhrgebiet aus und tragen die Ruhrgebietskultur in die nächste Generation.⁷⁰ Helen Wagner beschreibt die hierbei zugrundeliegenden Praxen als Zeigen und Normieren. Durch gleichzeitiges Vorführen und Vermarkten wirkte Jacob Stauder an der nachhaltigen Konstruktion des Wertebildes für das Ruhrgebiet mit und festigte damit die langfristige Wahrnehmung.⁷¹

Bier braucht Heimat – eine Zusammenfassung

Das Ruhrgebiet hat nach dem Niedergang der Montanindustrie und nach den Zäsuren des Strukturwandels zu einem positiven Selbstverständnis gefunden, welches nicht selten mit Stolz verbunden ist. Dabei stand lange Zeit auf der Kippe, ob das Erbe des Industriealters, aus dem das Ruhrgebiet als Region überhaupt erst hervorgegangen war, nicht doch lieber verdrängt und ignoriert werden sollte. Die Verwertung von Geschichtskultur diente in einem langwierigen Prozess, der nun schon über ein halbes Jahrhundert andauert, der Versöhnung mit seiner eigenen Vergangenheit und der Bewältigung der entstandenen Verluste. Die Erinnerung an die montanindustrielle Zeit, ihre Rituale und Räume, stand in den letzten Jahren wieder vermehrt im Fokus einer von der Geschichtswissenschaft geprägten Erinnerungskultur.

Die beiden letzten noch unabhängigen Brauereien im Ruhrgebiet setzten zur Expansion an, als die Konzernbrauereien erstmals zu schwächeln begannen. Ihnen kam entgegen, dass sie schon vor dem Zweiten Weltkrieg, im Gegensatz zu den an Export-Bier orientierten Dortmundern, die Pilsener Brauart etablierten und so auf die ab den 60er Jahren entstandene „Pilswelle“ aufspringen konnten. Der „Entproletarisierung“ des Bieres ging der Wunsch nach etwas Besonderem, einem Bier mit Erlebnis, einher. Moritz Fiege und Jacob Stauder kamen diesem entgegen, indem sie ihr Bier zu namenhaften Marken ausbauten, die ab den 80er Jahren auch durch enge Verbindung zur Region ihr Alleinstellungsmerkmal fanden. Die beiden eher herben Biere stachen somit sowohl geschmacklich als auch durch ihre Regionalität und Werteverbundenheit aus der Masse der üblichen Konsumbiere der Großbrauereien hervor. Ihnen gelang es, ihre unternehmerische Unabhängigkeit in das neue Jahrtausend zu tragen und sich als Heimatbrauereien durch Kampagnen wie „Der Ruhrpott hält zusammen“ oder „Ehrlich wie das Ruhrgebiet“ weiter als qualitativ hochwertige, traditions- und heimatverbundene Brauereien mit hoher Glaubwürdigkeit für die Konsumenten zu profilieren, aber auch ein Werteverständnis unter ihren Kunden zu etablieren. Dazu unterstützten sie gemeinsam RUHR.2010 – Kulturrhauptstadt Europas durch soziale und kulturelle Initiativen, die ihre Region und damit ihr Absatzgebiet attraktiver zu machen versuchten.

Beispiele wie die (Wieder-)Einführung der Bügelverschlussflasche oder das wertebasierte Markenprofil konnten veranschaulichen, dass Geschichte und Geschichtskultur zu bedeutenden Ressourcen für eine regionalbezogene Markenallianz wurden. Dabei wurden verschiedene Register gezogen, den Schulterschluss aus Montan- und Bierindustrie im kollektiven Gedächtnis zu verankern, womit nicht zuletzt bedenkliche Praxen wie Fiktionalisierung und Imagination zu Tage treten. Auch wenn heute das Image auf Hochglanz poliert ist, der Hintergrund spielt nur selten eine Rolle. Weder das Werden der Region mit ihren Schattenseiten, noch die mehr als fragwürdige Entstehung des Regionalstolzes – unter anderem durch die

⁶⁸ Wagner: Vergangenheit als Zukunft?, S. 433.

⁶⁹ Vgl. Prossek, Achim: Sympathieträger der Region. Erinnerungsort Ruhri. In : Berger, Stefan et. al. (Hrsg.): Zeit-Räume Ruhr. Erinnerungsorte des Ruhrgebiets, Essen 2019, S. 279-295.

⁷⁰ Interview Stauder.

⁷¹ Vgl. Wagner: Vergangenheit als Zukunft?, S. 288.

Akzente Wilhelm Brephols – werden in der inflationären Reproduktion von Geschichtskultur reflexiv behandelt. Narrative zu durchdringen, Kontext herzustellen und einer Verklärung entgegenzuwirken, bleibt also weiterhin die Aufgabe von kritischen Historikerinnen und Historikern – vor allem in der Frage, wie viel Zukunft noch bleibt, wenn Vergangenheit zur Gegenwart stilisiert wird.

Nichtsdestotrotz ist nicht von der Hand zu weisen, dass beispielsweise Jugendliche, die die Zeit von Kohle und Stahl nur noch aus Erzählungen kennen, Gefallen gefunden haben an der Identifikation mit dem Ruhrgebiet und seiner Geschichtskultur. Die Brauereien hatten nachweislich ihren Anteil an dieser Entwicklung. *Moritz Fiege* und *Jacob Stauder* haben bewiesen, dass sie so manche Krise überstehen können, als Teil einer lebendigen und starken Region.

Zum Autor

Phil Kilzer, geboren 2001 in Bocholt in Westfalen, studierte Geschichte an der Ruhr-Universität Bochum und ist dort Research Assistant am Lehrstuhl für Technik- und Umweltgeschichte. Den Impuls für die Erforschung der Brauereien in Bochum und Essen erhielt er durch die Veranstaltung *Ruhrgebietsgeschichtsschreibung* von Dr. Lutz Budrass. Die ursprüngliche Forschungsarbeit wurde als Seminararbeit unter dem Titel „*Denn Bier braucht Heimat. Die Brauwirtschaft als Akteur der Erinnerungskultur im Ruhrgebiet* bei Prof. Dr. Stefan Berger eingereicht und mit sehr gut ausgezeichnet.





DAS FÜRSTLICHE BRAUAMT ZU WALLERSTEIN IN FRÜHER NEUZEIT

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

1 Le Terroir et La Bière d'Oettingen-Wallerstein

Zu den Unternehmen des schwäbischen Fürstenhauses Oettingen-Wallerstein zählt eine bis heute als GmbH geführte mittelständische Brauerei mit einer breiten Produktionspalette von bis zu 15 Biersorten.¹ Die Webseite² präsentiert das Besondere. Danach werden seit über 400 Jahren im Fürstlichen Brauhaus vor und auf dem felsigen Schlossberg zu Wallerstein „mit viel Liebe und Leidenschaft besondere, handwerkliche Biere“ gebraut. Die Familie steht für den europäischen Hochadel katholischer Prägung³ – die Linie Oettingen-Wallerstein wurde 1774 gefürstet – und propagiert mit Blick auf die Braukunst gleichermaßen aber auch „handwerkliche Meisterleistung“. Das Fürstenhaus ist traditionell eng mit seinem Brauhaus verbunden. So ist es nur konsequent, dass die Fürstengalerie und Familienwappen auch weit verbreitete Bieraccessoires wie Bierfilze (Abbildung 1) zieren und zugleich dynastisch zuordnen.

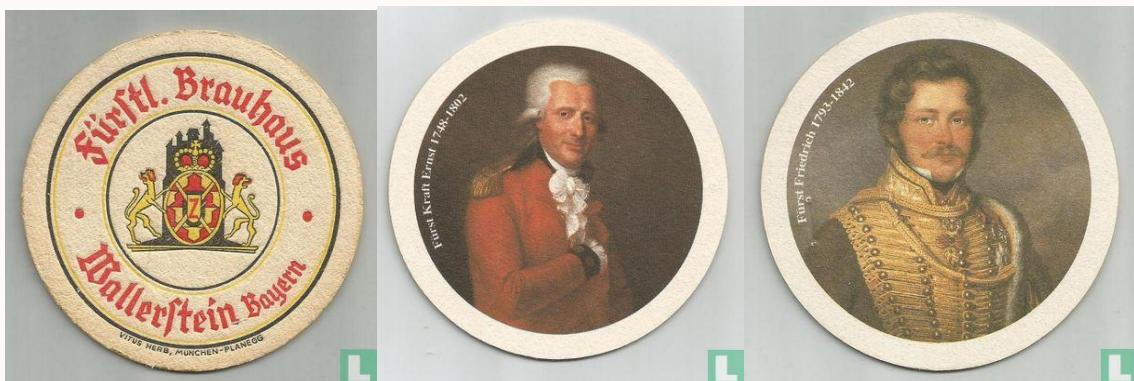


Abbildung 1 Bierfilze mit dem Fürstenwappen Oettingen-Wallerstein (links), mit Fürst Friedrich (1793–1842) (Mitte) und mit Fürst Kraft Ernst (1748–1802) (rechts) (aus: LastDodo (<https://www.lastdodo.de/de>, 01.07.2024))

Unter dem unverwechselbaren Gütesiegel einer Adelsbrauerei finden sich ferner die mit „Leidenschaft“ ausgesuchten Rohstoffe sowie der qualitativ hochwertige Aromahopfen aus dem Spalter Land⁴, die an die

¹ Der Brauereistandort. Adresse: Berg 78, D-86757 Wallerstein; Website: www.fuerst-wallerstein.de; Inhaber: S.D. Erbprinz zu Oettingen-Wallerstein. Unter den Sorten befinden sich u.a.: Hell, Classic, Felsenquell, Gold, Pils, Hefeweizen (dunkel, leicht, alkoholfrei), Landsknechtbier, Zwickel und Radler.

² URL: [https://fuerstwallerstein-brauhaus.de/brauhaus/](http://fuerstwallerstein-brauhaus.de/brauhaus/) (01.07.2024). Die folgende Passage bezieht sich in Zitat und Paraphrase auf die Präsentation der Website.

³ Die Linie Oettingen-Oettingen trat 1522 zum Protestantismus über und spaltete die bis dahin geschlossene Grafschaft konfessionell.

⁴ Wüst, Wolfgang: Ein aufgeklärter Ökonom im „verfinsterten“ Hochstift: Eichstätt, Spalt und der Hopfen. Festvortrag, gehalten anlässlich der 75-Jahr-Feier des Heimatvereins Spalter Land e.V. am 9. Oktober 2004 im Saal des Trachtenvereins

Geschichte der alten Grafschaft⁵ anschließende „Bodenständigkeit“ des Unternehmens mit persönlichen Kontakten zwischen Herrschaft, Brauer, Konsumenten und Lieferanten sowie das der Önologie und dem in Adelskreisen üblichen französischen Konversationsstil vergangener Tage entlehnte „Terroir“.⁶ Mit dem der Winzersprache entnommenen Gallizismus assoziiert man im Ries die Landschaft um den legendären Felsenkeller des Fürstlichen Brauhäuses, um das Alte⁷ und Neue Schloss zu Wallerstein, des 1717/38 zum Barockjuwel umgebauten Schloss Baldern (Abb. 2), um den Fürstenbau (Abb. 2) der Höhenburg Harburg als Standort der beiden urkundenreichen fürstlichen Archive⁸ sowie um weitere aristokratische Highlights in einer veredelten Bierregion.⁹ Für das Fürstenland der Oettingen-Wallerstein stehen aber nicht nur die



*Abb. 2 In den Jahren 1717 bis 1737 wurde das aus dem 11. Jahrhundert stammende Schloss Baldern bei Bopfingen zur heutigen Architektur geformt
(aus: Wikipedia Commons (Holger Uwe Schmitt, 2020))*

Abb. 3 Der fünfgeschossige Fürstenbau als Archivstandort in der Höhenburganlage Harburg, deren Grundmauern auf das 12. Jahrhundert zurückgehen. Im Fürstenbau befand sich von 1948/49 bis 1980 auch die Oettingen-Wallersteinsche Bibliothek bevor sie für 40 Millionen DM an den Freistaat Bayern (neuer Standort: Universitätsbibliothek Augsburg) verkauft wurde. Aufnahme von 2024 (Foto: Autor)



in Spalt (Aus der Spalter Heimat. Heimatkundliche Hefte, 40). Spalt 2005; Puhn, Hans: Hopfen & Malz. Brauereien und Wirtshäuser einst und jetzt im Landkreis Roth. Landkreis Roth, Roth 2023.

⁵ Kudorfer, Dieter: Die Grafschaft Oettingen [Historischer Atlas von Bayern, Teil Schwaben, II/3], München 1985; Stauber, Reinhard: Die Grafen und Fürsten von Oettingen. In: Spindler, Max (Begr.) / Andreas Kraus (Hrsg.): Handbuch der bayerischen Geschichte III/2, Teil: Geschichte Schwabens bis zum Ausgang des 18. Jahrhunderts, 3. Aufl. München 2001, S. 367–375.

⁶ Der Begriff bezieht sich im Weinbau nicht nur auf Gelände- und Gesteinsformationen sowie auf die regionale Bodenbeschaffenheit, sondern umschließt auch weitere Faktoren wie Klima, Wetter und topographische Eigenheiten. In der Summe sind es Faktoren, die für die Qualität der Reben und des Weines ausschlaggebend sind.

⁷ Im 1188 erstmals erwähnten Alten Schloss entstanden nach der Zerstörung im Dreißigjährigen Krieg ab 1774 neue Anlagen, die insbesondere für den Betrieb des Fürstlichen Brauhäuses genutzt wurden.

⁸ Das sind die seit 1991 in Harburg zusammengeführten Archive der Adelshäuser Oettingen-Wallerstein und Oettingen-Spielberg. Zum bedeutenden Harburger Archivalienbestand zählen auch Teilbestände der vom Fürstenhaus säkularisierten Klöster Mönchsdeggingen, Heilig Kreuz in Donauwörth, Kirchheim am Ries, Maihingen und St. Mang in Füssen (teilweise). Ferner wurden Archive und Registraturen der später vom Haus Oettingen-Wallerstein mediatisierten Herrschaft Dagstuhl bei Trier und der ehemaligen schwäbischen Reichsritterschaft (Seyfriedsberg, Altenberg und Burgberg) übernommen. Zu genealogischen Forschungen vgl. Wilhelm Freiherr von Löffelholz: Das Hausarchiv Oettingen-Wallerstein als Quelle örtlicher Genealogie. In : Archivalische Zeitschrift 3 (1878), S. 188–203.

⁹ URL: <https://fuerstwallerstein-brauhaus.de/brauhaus/> (01.07.2024).

repräsentativen Gebäude traditionsreicher Herrschaft, sondern vor allem auch das Land selbst. Für das Brauen liefert es die notwendigen Rohstoffe, zu denen früher nicht nur Gerste, Weizen, Hopfen, Malz und Brauwasser zählten, sondern auch der Energieträger Holz. Die Pflege einer ökologischen Bodenkultur zählt bis heute zum adeligen Selbstverständnis und sie wurde bereits im 18. Jahrhundert durch landwirtschaftliche Modernisierung gesichert.¹⁰

2 Gründungsgedanken

Unter den älteren traditionsreichen Brauereien hochadeliger Dynastien in Süddeutschland findet sich bis heute das Brauhaus Wallerstein im Ries. Die Fürstlich Oettingen-Spielberg'sche Hofbierbrauerei, vormals Fürstlicher Hofbräu, deren Tradition bis 1333 zurückreichte, stellte dagegen bereits um 1915 ihren Betrieb ein.¹¹ Der schriftliche Erstnachweis wird seitens der gegenwärtigen Brauhaus GmbH des Fürstenhauses Oettingen-Wallerstein in das Jahr 1598 datiert, wobei sich frühe Braubelege auf Einzelfunde stützen. Dazu zählt auch ein Schreiben des Nördlinger Kupferschmieds Michael Holzinger vom 20. April 1620, das sich an den fürstlichen „*BreyMeister nach Wallerstein*“ richtete.¹² Die serielle Überlieferung für das Brauwesen in Wallerstein setzte dann erst gegen Ende des Dreißigjährigen Kriegs im Jahr 1646/47, ungeachtet späterer Überlieferungslücken, mit jährlichen Rechnungsjournalen ein. Früher Umsatz als Indiz für einen intakten Braubetrieb stammt beispielsweise aus dem ersten Quartal 1647 – „vom Januarj biß quartal Inuocavit¹³“, wobei man aus fünf Sudvorgängen zu insgesamt 178 Bieren und 18 Maß bereits 222 Gulden und 55 Kreuzer erwirtschaftete.¹⁴ Der nicht zwingend auf das Brauhaus bezogene Erstbeleg Ende des 16. Jahrhunderts, den nicht nur die drei gegenwärtigen Flaschen gefüllt mit „Fürsten Hell Original“, Weißbier leicht und Fürsten Hell alkoholfrei stolz auf ihrem Etikett tragen (Abb. 4) – der Zusatz „in Bayern“ mag zwar mit Blick auf das bekannte herzoglich bayerische Reinheitsgebot¹⁵ von 1516 werbewirksam sein, ist aber zumindest für die Zeit bis 1806 historisch falsch –, datiert aus einem Schreiben vom 12. September 1598.

Mit diesem Schreiben gab Graf Wilhelm II. (1544–1602) aus der katholisch gebliebenen Linie zu Oettingen-alt-Wallerstein¹⁶ seinem Amtmann (Brauverwalter) Weisung, dafür zu sorgen, dass künftig weniger obergäriges weißes Bier („weiße Bierbreuen“) und mehr untergäriges Braubier gebraut würde. Es sollte niemand verwehrt sein, „guetes Braubier zu machen“.¹⁷ Daraus kann man schließen, dass auch die Brauerei in Wallerstein¹⁸

¹⁰ Steger, Hartmut: Landwirtschaftliche Modernisierungsmaßnahmen im Fürstentum Oettingen-Wallerstein im ausgehenden 18. Jahrhundert. In : Dauser, Regina, Peter Fassl & Lothar Schilling (Hrsg.): Wissenszirkulation auf dem Land vor der Industrialisierung [Documenta Augustana ; 26]. Augsburg 2016, S. 215–219.

¹¹ Die Geschäfte wurden bis 1933/36 als Genossenschaftsbrauerei fortgeführt. Köhler, Jürgen (Bearb.): Historisches Brauereiverzeichnis Deutschland ab ca. 1890. Internationaler Brauereikultur-Verband e. V. (IBV), Stuttgart 2005, S. 617.

¹² Gutachten „Zur Gründung der Wallersteiner Brauerei“ (eingeleget in : FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Bräuamsrechnungen, 1632/46/47) des Harburger Archivars Gerhard Beck mit Zuständigkeit für die beiden Fürstenarchive (Oettingen-Wallerstein, Oettingen-Spielberg) vom 15. April 2014. Herrn Beck danke ich ferner für die zuvorkommende Betreuung bei den Archivrecherchen vor Ort.

¹³ Der erste Fastensonntag fiel im 1647 auf den 7. März.

¹⁴ Fürstlich Oettingen-Wallersteinisches Archiv Harburg (= FÖWAH), Bräuamt, Wallerstein Bräuamsrechnungen, 1632, 1646, 1647.

¹⁵ Hermann, Hans-Georg: Das Reinheitsgebot von 1516. Vorläufer, Konflikte, Bedeutung und Auswirkungen. In : Riepertinger, Reinhard, Evamaria Brockhoff, Cindy Drexl, Andreas-Michael Kuhn & Michael Nadler (Hrsg.): Bier in Bayern. Katalog zur Bayerischen Landesausstellung 2016 [Veröffentlichungen zur Bayerischen Geschichte und Kultur ; 65]. Augsburg 2016, S. 24–35.

¹⁶ Als Überblick zu den zahlreichen frühneuzeitlichen Erbteilungen unter den Linien Oettingen-Oettingen, Oettingen-Wallerstein und Oettingen-Spielberg vgl. Kudorfer, Dieter: Oettingen, Grafen/Fürsten von, publiziert am 23.04.2012. In : Historisches Lexikon Bayerns. URL: [http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Oettingen,_Grafen/Fürsten_von_\(03.07.2024\)](http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Oettingen,_Grafen/Fürsten_von_(03.07.2024)).

¹⁷ Gutachten von Gerhard Beck, 2014 (wie Anm. 12). Die Recherche beruht ihrerseits wiederum aus einer Anfrage zum 400-jährigen Jubiläum der Brauerei im Jahr 1998 an den damaligen Archivar Dr. Wilfried Sponsel, der das Fürstenarchiv von 1987 bis 1999 betreute. Zur weiteren Archivüberlieferung im Staatsarchiv Augsburg vgl. Hetzer, Gerhard: Die Bestände der Grafen und Fürsten von Oettingen im Staatsarchiv Augsburg. In : Archive in Bayern 1 (2003), S. 15–54.

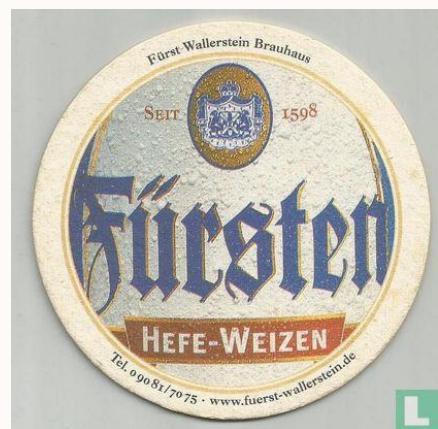
möglicherweise älteren Datums war. Das Schreiben von 1598 war aber weder ein direkter Gründungsbeleg, noch musste es unbedingt auf das Brauhaus in Wallerstein gemünzt sein, da es sich allgemein auf den Markt bezog. Bürgerlich konkurrierende Brauereien sind andererseits aber erst seit dem 20. Jahrhundert überliefert und das auch nur für die später nach Wallerstein eingemeindeten Orte Birkhausen (Gründungsdaten: 1912, 1918, 1922) und Ehringen (1908). Vielleicht prangt deshalb dann doch das richtige Datum auf den Bierfilzen, die den frühen Braubetrieb bis zum Ende des 16. Jahrhunderts zurückdatieren (Abb. 5). Das gräfliche Schreiben vom 12. September 1598 diente ferner der Sicherung zunehmend schlechter und damit teurer Weizenerträge für die Brotproduktion vor dem Hintergrund der Klimaveränderung in der Kleinen Eiszeit.¹⁹ Zwingend ist dieser Rückschluss auf die steigenden Preise an der Nördlinger Kornschanne²⁰ allerdings ebenfalls nicht, da man Weißbiere keineswegs immer mit Weizen, sondern auch mit Gerste qualitativ gut brauen konnte.



Abb. 4 Drei Mal Fürst Wallerstein: „Fürsten Hell Original“, „Fürsten Weissbier leicht Original“ und „Fürsten Hell alkoholfrei Original“ mit dem Hinweis auf das „Gründungsjahr“ 1598, 0,5 l Flaschen
(aus: <https://fuerstwallerstein-brauhaus.de/shop/> (01.07.2024))



Abb. 5 Bierfilze des Brauhauses mit dem „Gründungsdatum“ 1598
(aus: LastDodo
(<https://www.lastdodo.de/de, 09.07.2024>))



¹⁸ Sponsel, Wilfried: Wallerstein. In : Körner, Hans-Michael & Alois Schmid (Hrsg.) / Martin Ott (Red.): Bayern I : Altbayern und Schwaben [Kröners Taschenbuchausgabe ; 324]. Stuttgart 2006, S. 879 f; Brutscher, Ludwig: Wallerstein – Markt und Residenz. Wallerstein 1996.

¹⁹ Behringer, Wolfgang: Kulturgechichte des Klimas von der Eiszeit bis zur globalen Erwärmung. 4. Aufl. München 2009; Zur Landwirtschaft in der Grafschaft Oettingen vgl. Hartmut Steger, Landwirtschaftliche Modernisierungsmaßnahmen (wie Anm. 10), S. 215–219.

²⁰ Vgl. Wüst, Wolfgang: Die frühe Welt des Konsums im Ries – Das Anzeigen- und Intelligenzblatt der Stadt Nördlingen 1766–1852. In : 36. Jahrbuch des Historischen Vereins für Nördlingen und das Ries (2020), S. 377–403.

Sehr nachhaltig war die verordnete Braurestriktion für untergärtige Braubiere offenbar aber nicht, zumindest nicht in Wallerstein und vor allem aber nicht in der benachbarten Residenzstadt Hilpoltstein.²¹ Dort förderte das Fürstentum Pfalz-Neuburg 1617 ausdrücklich die Gründung einer Braugesellschaft für Weißbier. In den Folgebilanzen des Brauamts im Markt Wallerstein rangierte das Weißbierangebot im Verkauf wieder vor der Braubierproduktion. Die halbjährliche „Schluß Rechnung über alle Einnahm und Ausgab des Hochfürstlichen Oetting Wallerst[einischen] Bräuverwaltung zu Wallerstein“ (Abb. 6) vom 30. September 1775 bis Ende März 1776, die Brauamtsverwalter Franz Meinrad Manz verfasste, bezifferte beispielsweise die Geldeinnahmen aus dem Weißbierverkauf mit 2889 Gulden und 22 Kreuzer, während man für Braubier mit 2731 Gulden und 23 Kreuzer etwas weniger erwirtschaftete. Andererseits wurde im Inventar des Brauhauses (Abb. 7) – es datiert vom 30. November 1775 – für Weißbier nur ein Gärkottich („gier kufe“) genannt, während der Brauermeister für Braubier auf fünf Bottiche „mit 8 eisernen Reifen“ und „Dekel“ zurückgreifen konnte.²²

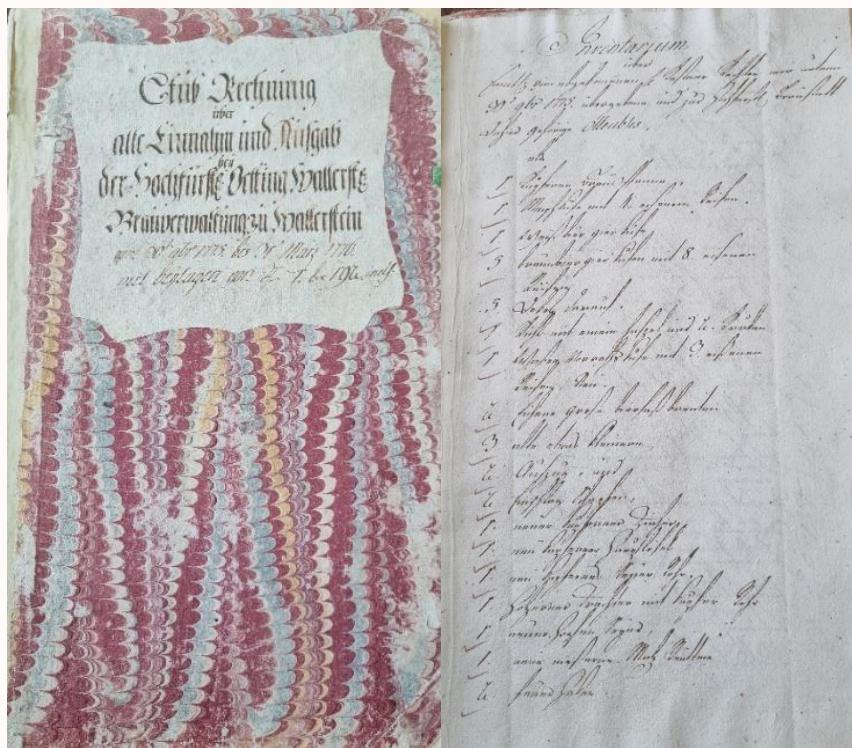


Abb. 6 (links) „Schluß Rechnung über alle Einnahm und Ausgab des Hochfürstlichen Oetting Wallerst[einischen] Bräuverwaltung“ mit Beilagen, 30. September 1775 bis 31. März 1776
(aus: FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1775/76)

Abb. 7 (rechts) „Inventarium“ vom 30. November 1775

(aus: FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1775/76)

In der Jahresrechnung des „preüambts“ von 1661, also gut einhundert Jahre früher, wurden die Einnahmen für Weißbier nach jedem Sud beziffert. Vom Frühjahr bis Herbst 1661, inklusive der sommerlichen Zeit, als man untergärtig wegen hoher Temperaturen wenig oder nicht brauen konnte, folgten ausschließlich „Sudlen“ für Weißbier zu je 33 bis 35 Biereimern an folgenden Tagen: 26. Februar, 2., 5., 10., 12., 16., 22., 24. und 29. März, 1., 6., 8. 12., 14., 16., 22. und 27. April, 2., 6., 10., 13., 23., 28. und 31. Mai, 2., 4., 10., 13., 15., 18., 23., 25. und 28. Juni, 1., 5., 7., 9., 12., 14., 16. 20., 23., 26., 28. und 30. Juli, 4., 11., 16., 23. und 30. August, 5., 9., 15., 20., 22. und 27. September sowie 1., 4., 6., 11., 14., 18., 20., 22. 29. Oktober.²³ Die Reihe der jährlichen Weißbier-Sude setzte sich

²¹ Wüst, Wolfgang: Weißes obergäriges Bier im Fokus – Die Braugesellschaft zu Hilpoltstein und Herzog Maximilians Bierpolitik. In : Brauhistorische Mitteilungen der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. 8. (2023) 2, S. 5–12.

²² FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1775/76, Inventarium.

²³ FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1661, fol. 1–5.

dann von Anfang November 1661 bis Ende Februar 1662 fort; insgesamt zählte man 94 einzelne Brauvorgänge. Rechnet man den durchschnittlichen Mengenertrag, gemessen in lokalen Schankeimern nach bayerischem Maß²⁴ (64,1 l), kommt man pro Jahresausstoß auf 3192 Eimer 16 Maß²⁵ oder ca. 2046 Hektoliter Weißbier.

Kommen wir zurück zur Gründungsphase. Die Fürstenbrauerei zu Wallerstein zählt mit dem *terminus ante quem* von 1598 im überregionalen Alters- und Herkunftsvergleich zu den traditionsreichen deutschen Adelsbrauereien, deren Betriebszeiten sich zwar nicht mit manchen der bereits im hohen Mittelalter fundierten Kloster- und Stiftsbrauereien²⁶ messen lassen, die aber innerhalb der Adelslandschaft veritable Braugeschichten aufweisen. In der Fürstlich von Wrede'schen Schlossbrauerei in Ellingen²⁷ einigte man sich auf das Gründungsjahr 1690, obwohl bereits 1685 erstmals von einem „schloss preyhaus“ berichtet wurde. 1723 wurde dann das Ellinger Brauhaus von Hofbaumeister Franz Keller (1682–1724) – er war für die Deutschordensballei Franken tätig – als freistehende Barockanlage fertiggestellt. Für die Schlossbrauerei der Fürsten Schwarzenberg²⁸ im mittelfränkischen Scheinfeld kursieren unterschiedliche Gründerjahre, die meist archivalisch ungesichert bis 1460 zurückreichen. Das dortige „prewhaus“ wurde 1504 jedenfalls erstmals inventarisiert, serielle Rechnungsbelege sind erst seit 1613 überliefert und der heutige Standort stabilisierte sich mit der Verlegung der Brauerei im Jahr 1692.²⁹ Die Fürstlich Fürstenbergische Brauerei GmbH in Donaueschingen, um ein weiteres Beispiel zu nennen, verlegte ihre Gründung in das Jahr 1283 zurück, als Graf Heinrich I. von Fürstenberg vom habsburgischen König Rudolf I. mit allen Rechten in der Landgrafschaft Baar mit Donaueschingen („Tunōeschingen“) belehnt wurde. Verbunden mit den Landgrafrechten war grundsätzlich das Privileg, Brauereien zu gründen und Schankkonzessionen zu erteilen.³⁰ Ob das Adelshaus davon Gebrauch machte und in welchem Umfang es geschah, war allerdings völlig offen, doch bestand vor Ort seit dem 13. Jahrhundert sicher keine kontinuierliche Brautradition bis heute. Der Vergleich mit dem Brauhaus Wallerstein legt deshalb eine jüngeres Gründungsdatum nahe. 1705 begann Fürst Anton Egon zu Fürstenberg³¹ nach kriegsbedingter Einstellung der Brautätigkeit mit der beständigen Produktion von „Ordinaribier“. Dazu zählten obergäriges Weißbier ebenso wie die im Frühjahr gebrauten Märzen- und Doppelbiere. Im Unterschied zu Wallerstein verlor das 1705 wiederbegründete Brauhaus Donaueschingen 2005 seine Selbständigkeit mit der Übernahme durch die Münchner Brau Holding International AG.³² Adelsbrauereien, deren Gründungsdaten in das Mittealter zurückreichen und damit nicht auf der Zeitschiene der Brautradition in Wallerstein, dem historischen Steinheim, lagen, gehen meist auf kirchliche Ursprünge zurück. Dieser Fall trifft für das Fürstlich Waldeck-Pyrmont'sche Hofbräuhaus³³ im Herzen der Barockstadt Bad Arolsen zu. Die Adelsbrauerei gibt vor, die älteste Brauerei Hessens zu sein, da sie auf das Jahr 1131 (!) zurückgehe. Diese Aussage darf ebenso wie die Behauptung der Klosterbrauerei Weihenstephan im bayerischen Freising, älteste Brauerei in Deutschland zu sein, gerne bezweifelt werden. Das Weihenstephaner Brau-Gründungsjahr 1146 hat

²⁴ In dieser Umrechnungszahl liegt die Ungewissheit, ob die Wallersteiner Schenkeimer mit der bayerischen Maßeinheit für Bier identisch oder annähernd gleich waren.

²⁵ FÖWAH, Bräumt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1661, fol. 5.

²⁶ Wüst, Wolfgang: KlosterBiere. Historisches Brauwesen in Andechs und Bayerns Klosterlandschaft. In : Brauhistorische Mitteilungen der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. 7 (2022) 1, S. 18–20.

²⁷ Gattinger, Karl (Hrsg.): Genuss mit Geschichte. Reisen zu bayerischen Denkmälern – Brauhäuser, Bierkeller, Hopfen und Malz. München 2016, S. 104–108.

²⁸ Wüst, Wolfgang: Die Schwarzenberg in Franken und Böhmen. Freiherren – Grafen – Fürsten, in: Wüst, Sabine (Hrsg.): Fabrica Historiae. 50 Wege zur Landesforschung. Festschrift zum Rubin-Doktorat von Wolfgang Wüst (1982–2022), Bd. 2. Regensburg 2022, S. 993–1013.

²⁹ Wüst, Wolfgang: Fürstliches“ Bier – Die Schlossbrauerei des Hauses Schwarzenberg ob Scheinfeld. Mit der Scheinfelder Wirtshaushausordnung von 1615 und der Brauereiordnung von 1652. In : Jahrbuch der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e.V. (= GGB) 2023 (2023), S. 25–57.

³⁰ URL: <https://www.fuerstenberg.de/brauerei> (01.07.2024).

³¹ Flathe, Heinrich Theodor: Anton Egon. In : Allgemeine Deutsche Biographie (ADB). Leipzig 1878, S. 217f.

³² Köhler, Jürgen (Bearb.): Historisches Brauereiverzeichnis Deutschland (wie Anm. 11), S. 185.

³³ Website des Arolser Hofbräuhauses: <https://arolser.de/> (01.07.2024).

der Historiker Bodo Uhl³⁴ als Fälschung entlarvt, um im 17. Jahrhundert ältere Braurechte zu belegen. Der bis heute mit 1146 fortgesetzten Bierwerbung tat dies freilich keinen Abbruch. In Arolsen war es dann die Gründungsgeschichte des 1131 gegründeten Augustiner-Chorfrauenstifts „Arolsdessen“, das während der Reformation aufgelöst und von den Grafen Philipp III. von Waldeck-Eisenberg (1486–1539) und Philipp IV. von Waldeck-Wildungen (1493–1574) mediatisiert wurde. Das vermeintlich so frühe Gründungsdatum ist deshalb in zweifacher Hinsicht unzutreffend. Einmal war das Gründungsdatum eines Klosters keinesfalls identisch mit dem Erstbeleg einer eigenen Klosterbrauerei und zum zweiten trat mit dem Reformationsgewinn 1525/29 ein Systemwechsel ein. Von einer Adelsbrauerei in Arolsen ist deshalb erst seit dem 16. Jahrhundert zu sprechen.

3 Frühneuzeitlicher Braubetrieb im Spiegel der Rechnungslegung

3.1 Brauzeiten

Im Archivbestand des Harburger Fürstenbaus sind seit 1646 (Abb. 8 links) die Geld- und Naturalrechnungen des Wallersteinschen Brauhäuses überliefert, deren Bände zeitlich unterschiedlich quartalsweise, halb- oder auch ganzjährig geführt wurden. Die Abrechnung des Braujahres 1647 (Abb. 8 rechts) – ein frühes Beispiel für die Journaleinteilung – erfolgte für das erste Halbjahr tertialiter. Die Braubilanz bis Ende Juli begann zunächst von Anfang Januar bis Anfang März, setzte sich fort von Invocavit (7. März) bis Pfingsten (6. Juni) und endete mit dem Zeitabschnitt von Pfingsten bis zum 30. Juli. Interessant sind nun die parallel dokumentierten Sudmengen. Im ersten Zeitfenster (**63 Tage**) braute man 178 Eimer, im zweiten Abschnitt (**90 Tage**) bereits 360 Eimer und im dritten und letzten Teil (**55 Tage**) kam man noch auf 216 Eimer. Blicken wir im mittleren Abschnitt auf die Verkaufs- und Lieferzahlen, gerechnet nach Biereimern zu je 1 fl. 15 kr. In den direkten Verkauf an Spitäler, Wirtshäuser, Schankstätten und regionale Konsumenten gingen 323 ½ Eimer zu 404 Gulden. In den Hofkeller lieferte man 29 ½ Eimer zu 37 fl. und dem Hausmeister „fürs gesindt“ überließ man 6 ½ Eimer zu acht Gulden. Der Anteil des Hofkellers für die Versorgung des Hof- und Residenzpersonals, des Adels und der Ämtercharge belief sich so auf weniger als zehn Prozent gegenüber dem freien Verkauf.³⁵ Die genauen Erlöse für die Verteilung des Bieres aus den einzelnen Sudpfannen lassen sich 1647 ebenfalls feststellen. Aus dem ersten Sud von 18. Januar 1647, der insgesamt 36 Eimer zu 45 Gulden ergab, verkaufte das Brauhaus nach Abzug in den eigenen Hofkeller 17 Eimer über das 769 erstmals urkundlich erwähnte Baldingen bis Nördlingen. Weitere 29 ½ Eimer Bier gab man an den während des Dreißigjährigen Kriegs zu Wallerstein stationierten „herrn Capitein“ ab und der Hausmeister gab sich mit einem Eimer zufrieden. Die Braulieferungen in die nahe gelegene Reichsstadt Nördlingen blieben zu dieser Zeit ein wichtiges finanzielles Standbein des gräflichen Brauereibetriebs.³⁶

3.2 Einnahmen und Ausgaben – Bezugs- und Verteilerquellen

Den Buchungsbilanzen des Brauhäuses ist es zu verdanken, dass wir Näheres über die Beschaffung der Rohstoffe mit Querverweisen auf die frühneuzeitliche Agrarwirtschaft, der Braumittel und der in Wallerstein produzierten Biere, Destillate und die während des Brauvorgangs entstehenden Nebenprodukte wie die in der Viehzucht verwendbaren Rückstände aus dem Braumalz, den Biertreber wissen. Die „Stuekh und Gegen Rechnung“ (Abb. 9) des „hochgräfflichen Preyambts“ aus der Feder des Brauverwalters Johann Jacob Sutor „führte eine Zusammenschau aller Zahlen, die als „Renner“ bezeichnet wurden, für den Zeitraum vom 1. Mai bis

³⁴ Uhl, Bodo (Bearb.): Die Traditionen des Klosters Weihenstephan [Quellen und Erörterungen zur bayerischen Geschichte ; NF 27/1]. München 1972; Ders. (Bearb.): Die Urkunden des Klosters Weihenstephan bis zum Jahre 1381 [Quellen und Erörterungen zur bayerischen Geschichte ; NF 27/2]. München 1993.

³⁵ FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1647.

³⁶ Ebda.

9. August des Jahres 1721.³⁷ Danach unterschieden die Braumeister beim Korneinkauf zwischen Kern (geschältes Getreide), Weizen, Dinkel, Hafer und Gerste. In den gut drei Sommermonaten von Mai bis Ende Juli / Anfang August wurden 1721 ausschließlich 176 ½ Malter³⁸ Gerste und 417 ½ Malter Gerstenmalz zugekauft. Weizen- und Dinkelmalz wurden nicht verwendet. An Hopfen bezog man über 14 Malter, 81½ Pfund sowie an Brennholz 241½ Klafter („claffter“). Die Brauhefe wurde offenbar selbst hergestellt, da sie weder im Einkauf noch unter den Ausgaben erscheint. Ferner bezog der Brauverwalter 174 Stück Bierfässer und 77 Füllsäcke. Für die Lichtquellen und sonstigen Bedarf wurden 51 Pfund Unschlitt gekauft. Mit dem Brauhaus war buchhalterisch ein Teil der herrschaftlichen Stallungen mit Mastvieh und Pferden verbunden. An „garstigen“ Ochsen, „hub“ Ochsen, Stiere und Kühe versorgte man insgesamt 25 Stück mit Treber, Heu und Stroh. Ferner zählten zwei Pferde zum Braubestand. Die Bilanzsummen geben auch Mengennachweise zum gebrauten Weißbier (2654 ½ Eimer), zum Braubier (423 Eimer) und zum Branntwein (13 Eimer). An „gemeinen“ Treber fielen 2650 Eimer an. An Asche sammelten die Brauknechte über 76 Eimer ein.³⁹

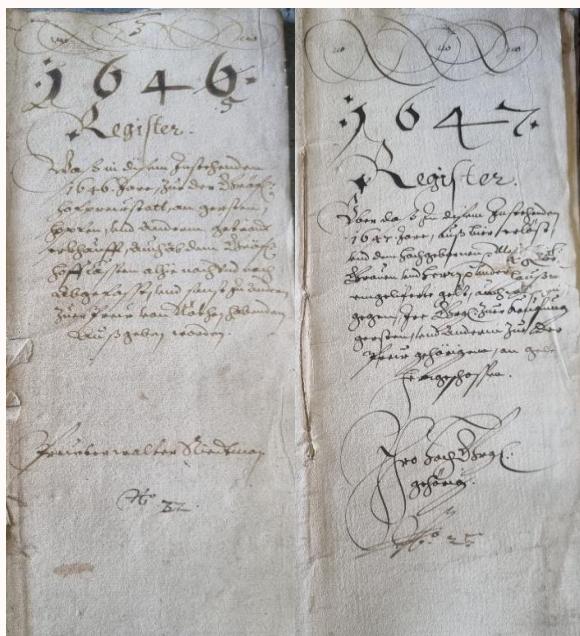


Abb. 8 "Register" der Biererlöse, 1646 und 1647 (aus: FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1646/47)

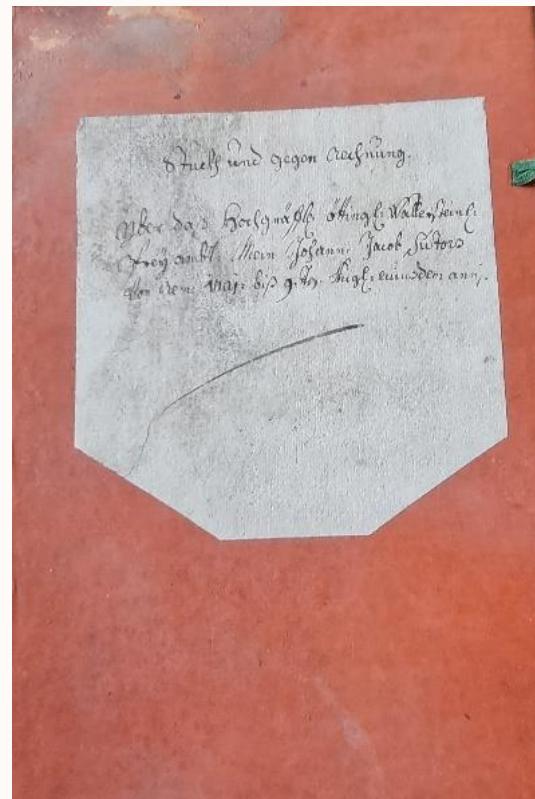


Abb. 9 „Stuckh und Gegen Rechnung“ von Johann Jacob Sutors,
Mai bis August 1721
(aus: Bildnachweis: FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein
Brauamtsrechnungen, 1721)

Für den Nachweis einer Bierlandschaft im Ries spielen sicher auch die Bezugsquellen des gräflichen Brauhauses in Wallerstein eine Rolle, wie sie beispielsweise das Rechnungsregister von 1646 preisgibt. Der Einkauf von Gerste, Hopfen und „anderm getraidt“ wurde buchhalterisch festgehalten. Braugerste, die von der Verwaltung in bar bezahlt wurde, wurde Ende des Dreißigjährigen Kriegs aus folgenden Orten – sie lagen fast ausschließlich im Ries – geliefert: Alerheim, Appetshofen („Apezhoven“) im Oberamt Alerheim, Baldingen bei Nördlingen, Balgheim („Balgen“) bei Möttingen, Birkhausen, Deiningen, Geislingen bei Unterschneidheim,

³⁷ FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1721.

³⁸ Getreide-Hohlmaß mit territorial sehr unterschiedlichen Mengenangaben; oft entsprach das Maß dem von 12 Scheffeln.

³⁹ FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1721, Renner.

Grosselfingen bei Nördlingen, Harburg, Herblingen, Kerkingen, Kleinsorheim („Kleinen Soren“), „Krauthauß“, Kirchheim am Ries, Löpsingen, Maihingen („Majingen“), Marktoffingen (Mehrzahl der Bezugsquellen), Megesheim, Möttingen („Mettingen“), Morsbach bei Hilpoltstein, Nördlingen, Ober- und Unterwilfingen, Reimlingen, Wechingen und Wallerstein selbst.⁴⁰

Vergleichen wir das frühneuzeitliche Bezugsnetz mit dem gegenwärtigen Liefernetz, eruiert aus der aktuellen Übersicht der Getränkehändler und Unternehmen, die die sogenannten „Kleinen“ (0,33 Flaschen) der Wallerstein Brauerei im Angebot führen, sieht man, dass trotz moderner motorisierter Zustellformen prinzipiell noch immer ein regionales Marktgeschehen vorherrscht. Es sind hauptsächlich Orte im Ries und in Schwaben, an denen Konsumenten Wallerstein Biere kaufen und genießen können. Dazu zählten in alphabetischer Reihenfolge: Aalen, Amerdingen, Bissingen, Bopfingen, Crailsheim, Deiningen, Dillingen, Dinkelsbühl, Donauwörth, Ellwangen, Fremdingen, Harburg, Höchstädt, Kaufbeuren, Kerkingen, Kirchheim, Langweid, Lauingen, Möttingen, Monheim, Neresheim, Neu-Ulm, Nördlingen, Oettingen, Rain am Lech, Tapfheim, Unterwilfingen, Wassertrüdingen, Wechingen und Wemding. Einige Orte wie Gunzenhausen oder Neuburg a.d. Donau lagen im benachbarten Mittelfranken oder Oberbayern. Wenige entfernte Ausnahmen wie Goslar, München oder Vohburg/ Donau bestätigen den regionalen Biermarkt.⁴¹

3.3 Bierlieferungen

Unter den Beilagen der Jahresrechnung von 1680/81 findet sich das Distributionsnetz des Brauhäuses, selektiert nach den namentlich bekannten Abnehmern von Biereimern aus dem jeweiligen Sud. Wir exemplifizieren die Zeit von Reminiscere bis Reminiscere, dem jeweils zweiten Fastensonntag im Braujahr 1680/81 (Abb. 10). Der elfte Sud dieses Braujahres, der am 9. April 1680 ausgeschenkt wurde, ging in der Gesamtgröße von über 38 Eimern „gesottenen“ Bieres meist zu je 3½ Eimern an folgende Konsumenten: „zur Herrschaft“ (2 Lieferungen, insgesamt 4 Eimer), Caspar Jedler, Geörg Buechmair, Geörg Droßman (2 Lieferungen), Hannß Mair (2 Lieferungen), Veit Danpacher, Stephan Ruepp (2 Lieferungen), an den „Secretarj“ (36 Maß) und an den Schulmeister (26 Maß) in Wallerstein. Stellen wir zum Vergleich noch die Verteilung des 138. Sudes vom 31. Januar 1681 vor.

Abb. 10 Verzeichnisse der Bierabnahme im Mai (links) und August 1681 (rechts)
(aus: FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, Beilagen 1680/81)

⁴⁰ FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1646, „Register“.

⁴¹ URL: <https://fuerstwallerstein.de/unsere-kleinen-in-irrer-naehe/> (10.07.2024) („Unsere ‚Kleinen‘ in Ihrer Nähe“).

Unter den Abnehmern der 37 Biereimer befanden sich wiederum die Herrschaft mit 3½ Eimern, aber auch der Landvogt, der Gerichtsschreiber, der Kastenvogt, der Pfarrer und die Witwe eines verstorbenen Brauknechts. Unter den Personen vom 9. April 1680 – meist waren es regionale Wirte, Müllner und Hausvorstände – tauchen nur zwei identische Namen wieder auf, ansonsten partizipierten Georg Kachler, Martin Gernhauß, Martin Gänßmantel (2 Lieferungen), Hannß Peckh und Hannß Betemair. Als Ergebnis kann man festhalten, dass die Verteilung der Sude an jeweils über zehn Personen und Institutionen erfolgte. Die meisten Abnehmer wohnten oder arbeiteten innerhalb der Grafschaftsgrenzen, wodurch das Brauhaus Wallerstein sehr stark an die „landeseigene“ Auftragslage gebunden war. In dieser Sicht agierte die Fürstenbrauerei ähnlich wie das Brauhaus der Schwarzenberg ob Scheinfeld.⁴² Auf den Spuren des über Jahrhunderte gereiften Distributionsnetzes werden bis heute die Produkte der Fürstenbrauerei ausgeliefert, die allerdings nicht mehr in Fuder, Eimer und Maß abgefüllt, sondern in Kästen (Abb. 11) mit Bierflaschen unterschiedlichen Formats – die 0,33 l Zwerge (Abb. 12) sind eine neue innovative Kreation – im Brauereihof gestapelt werden.



Abb. 11 Transportkästen für Fürstenbier im Brauereihof zu Wallerstein, 2024 (Foto: Autor)



Abb. 12 Die 0,33 l Flaschen mit Fürsten Hell, Fürsten Hell Original, Classic Pils und Weißbier, 2024 (Foto: Autor)

3.4 Die Braumeister

Über die Gehälter des Braupersonals gibt die Quartalrechnung der Jahre 1775/76 – sie erstreckt sich zeitlich vom 30. November bis zum 31. März – in der Ausgabenbilanz Auskunft. Danach wurden vierteljährlich über 387 Gulden an Besoldungen ausbezahlt. Diese Summe, die überwiegend dem Braumeister zugute kam, steht im Kontext der übrigen Geld- und Naturausgaben. So mussten 1441 fl. für Gerste, und 196 fl. für Hopfen bezahlt werden. 416 Gulden fielen für Baumaßnahmen am Braukeller an und 1557 fl. wurden „unterhäufig“ an die Hofkasse überwiesen.⁴³ Die Braumeister zu Wallerstein erhielten ferner zu ihrem Grundgehalt leistungsbezogene Sonderzahlungen, die man als „Zöhrung undt Streich Gelt“ bezeichnete. Dieser leistungsbezogene Lohnanteil variierte stark je nach Auftragslage und Jahreszeit. Im März 1724 schlugen die Nebeneinnahmen beispielsweise beim damaligen Braumeister mit drei Gulden 24 Kreuzer für den Empfang

⁴² Ebda, Beilagenband, 1680/81; Wüst, Wolfgang: „Fürstliches“ Bier – Die Schlossbrauerei des Hauses Schwarzenberg (wie Anm. 29).

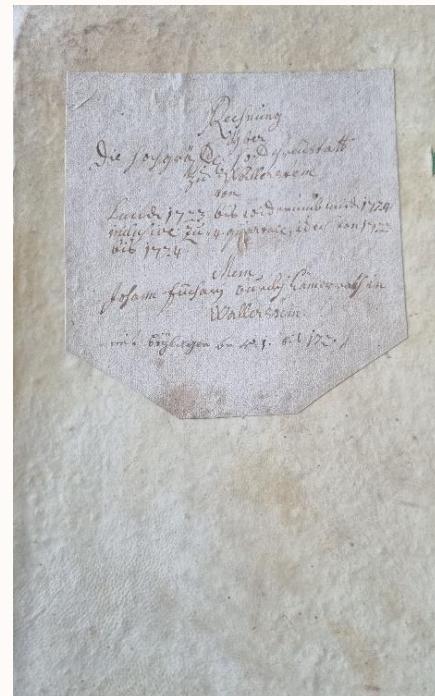
⁴³ FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Brauamtsrechnungen, 1775/76, „Summaria der Ausgab an Geld“.

von 60 Malter Gerste aus Grosselfingen, mit zwei Gulden 42 Kreuzer für 32 Malter Braugerste am Nördlinger Markt und schließlich mit einem weiteren Gulden 40 Kreuzer zu Marktoffingen für 103 Malter Gerste zu Buche. Andreas Remele, der damalige Braumeister, war beauftragt an allen geeigneten Orten im Ries Rohstoffe für das Brauhaus einzukaufen (Abb. 13). Im Juni 1724 empfing der Wallersteiner Braumeister deshalb zu Allerheim 2 fl. 6 kr. für 50 Malter und in Nördlingen 3 fl. 33 kr. für weitere 108 Malter Braugerste. Die Braumeister kooperierten dabei häufig mit der Bauhofverwaltung, deren Knechte auch längere Distanzen bis Augsburg oder Markt Bissingen zurücklegten. Für die Einkaufstouren standen den Braumeistern Pferde, Kutschen und Transportwägen sowie als Begleitschutz Dragoner („tragoner“) zur Verfügung.⁴⁴

Abb. 13 „Rechnung ſüber die hochgräffliche hoffpreustatt zu Wallerstein von Lucidi⁴⁵ bis widerumb Lucidi 1724, inclusive 4 quartall, idem von 1723 bis 1724“
(aus: FÖWAH, Bräuamt, Wallerstein Bräuamtsrechnungen, 1723/24)

3.5 Die Bier-Policey

Mit der These, Brauen und die zugehörige Bier- und Wirtshauskultur zählten in der Frühen Neuzeit zum Herrschaftsverständnis des Adels, verbindet sich im Ries das Bemühen der dynastischen Linien des Hauses Oettingen über Gesetze, Verordnungen und Empfehlungen gesundheitsschädlichen Bierkonsum zu unterbinden, die Reinheit der Brauprodukte zu gewährleisten und die Aufsicht über Landes- und Stadtbrauereien zu sichern. Das geeignete Instrument, von dem die Brauhäuser in Oettingen und Wallerstein profitierten, waren zahlreiche Orts-, Brauerei- und Wirtshausvisitationen. Dort manifestierte sich die Bierpolicey. In der von „Albrecht Ernst⁴⁶ des Heil[igen] Roem[ischen] Reichs Fu^rst zu Oettingen [-Oettingen] und Ludovica Rosalia verwittigte Gra^fin zu Oettingen [-Spielberg]“ im Frühjahr 1678 erlassenen Policeyordnung sah man neben Reglements für Wirte auch einen Abschnitt zum Bier vor. Es hieß im achten Paragraph entsprechend: „Ebenma^ßsig solle zum achten von obgemeldten hierzu verordneten geschworenen Personen, daß Bier⁴⁷, so oft ein neuer Sudt beschiehet, der Gu^ete nach geschetzt und gewurdigt, da es aber gar zu gering, denen Aemptern es angezeiget und auff derer Verordnung gar dem Faß der Boden durch die Amt-Knecht eingeschlagen. Benebens auch wieder dergleichen Verbrecher mit willku^rlicher Straff verfahren werden. Damit aber fernerweit kein Betrug mit unterlauffe, so sollen sie Visitatores gehalten seyn, auch auff das Bier genaue Aufficht zu tragen, forderst aber auch die Bra^eu-Sta^tt, Maltz-Tennen und Bo^eden fleissig zu besuchen, umb zu sehen, ob nicht Habern und ander untichtiges Geträid gebrauet werde. Deßwegen Wir gegen die Überfahrer auff iederweilig betreten mit einer Straff von 50. Gu^{ld}en verfahren wollen.“⁴⁸ Der Zugang und die Aufenthaltsdauer zum Fürstlichen Keller



⁴⁴ Zusammengestellt aus: Fürstlich Oettingen-Wallersteinisches Archiv Harburg (= FÖWAH), Bräuamt, Wallerstein Bräuamtsrechnungen, 1723/24.

⁴⁵ 13. Dezember.

⁴⁶ Albrecht Ernst I. (1642-1683, reg. 1658-1683) und Albrecht Ernst II. (1669-1731, reg. 1683-1731) Fürsten zu Oettingen-Oettingen agierten als Generäle der Kreistruppen im Schwäbischen Reichskreis und regierten im 17. und 18. Jahrhundert im Residenzschloss zu Oettingen. Dieser städtische Herrschaftssitz, der sich bis heute im Besitz der Linie Oettingen-Spielberg befindet, wurde zwischen 1679 und 1687 erbaut. Die Linie Oettingen-Oettingen starb mit Fürst Albrecht Ernst II. 1731 aus.

⁴⁷ Das Brauhaus in Oettingen ist urkundlich bereits 1333 erwähnt.

⁴⁸ Wüst, Wolfgang: Frühneuzeitliches Marktgesccheiden in der Fürsten- und Residenzstadt im Spiegel einer „Verneuerten Policey=Ordnung“ von 1678, „wie solche bey gemeiner Stadt Oettingen solle gehalten werden“, in: Würmseher, Markus &

(Abb. 21) waren demnach policeylich geordnet und überwacht. Das betraf vor allem die nächtlichen Schließzeiten, die über das Ungeld geregelten Steuerzahlungen im Bier- und Branntweinausschank, die Hygiene und die moderaten Trinkregelungen für Festtage, zu denen Taufe, Hochzeit, Kirchweihe und Beerdigung zählten. Es ist bedauerlich, dass in unseren Tagen der Fürstenkeller zu Wallerstein mangels Nachfrage meist geschlossen bleibt.

*Abb. 21 Einladung in den Fürstenkeller zu Wallerstein, 2024
(Foto: Autor)*

4. Ergebnisse

Gerhard Beck führte in einer Artikelserie⁴⁹ der „Rieser Nachrichten“ zum Thema der Brauereien im Ries aus, dass es dort zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch rund 100 Brauereien gab. Auch wenn es sich meist nur um Gaststätten handelte, die für ihre Gäste eigenes Bier zapften, so kann man doch von einer für eine Bierregion damals angemessenen Brauereidichte sprechen. Die entscheidende Frage für das Ries als Bierlandschaft bleibt allerdings, welchen Stellenwert wir den Herrschaftslinien des Hauses Oettingen mit ihren Ämtern, Gerichten, Brauhäusern und Brauprivilegien zumessen. Für unsere Fragestellung war es besonders interessant, dabei den richtigen Platz für das traditionsreiche und bis heute selbständige fürstliche Brauhaus Wallerstein mit ungezählten, von ihm im Bierabsatz abhängigen regionalen Wirtshäusern zu finden, zumal es allein im Markt Wallerstein vor der Mediatisierung noch sechs Wirtshäuser gab. In der Residenzstadt Oettingen registrierte man um 1800 sogar noch 19 Wirtshäuser, von denen 14 Wirte sich auf herrschaftliche Braugerechtigkeiten berufen konnten. In Baldingen, einem Dorf bei Wallerstein, das um 1800 mehrheitlich von den herrschaftseigenen Oberämtern Hochhaus und Wallerstein verwaltet wurde und bis zu 87 Anwesen zählte, brauten noch sechs der sieben Wirte ihr eigenes Bier. Nicht alle Gaststätten zählten in Baldingen zum Ortsteil des Adelshauses, denn das Reichstift Kaisheim und das Kloster Kirchheim unterhielten ebenfalls Gaststätten.⁵⁰ Summa summarum bleibt die Frage, ob das Brauhaus Wallerstein mit seinem regionalen Distributionsnetz, das sich in den Einnahmen und Ausgaben frühneuzeitlicher Bierrechnungen präzis dokumentierte, mit seiner langen Brautradition, der Qualität seiner Produkte und der engen Anbindung an die Grafen- und Fürstendynastie Oettingen-Wallerstein eigene Akzente setzen konnte. Rechtfertigen sie die Zuweisung einer Bier- und Braulandschaft? Sicher waren es alle Rieser Brauereien – kleine, mittlere und große / private, wirtseigene, genossenschaftliche, kommunale, kirchliche, klösterliche⁵¹ und adelige –, über die sich eine Bierlandschaft definiert. Trotzdem bleibt der hohe Stellenwert des fürstlichen Brauhause zu Wallerstein im landschaftlichen Braukonzert vieler Beteiligter unbestritten.



René Brugger (Hrsg.): Grenzüberschreitungen zwischen Altbayern und Schwaben. Geschichte, Politik und Kunst zu beiden Seiten des Lechs. Festschrift für Wilhelm Liebhart. Regensburg 2016, S. 119–134, hier: S. 128.

⁴⁹ Beck, Gerhard: „Geschichte der Gastronomie : 100 Brauereien gab es einst im Ries“, in: Rieser Nachrichten.

Onlineausgabe der Augsburger Allgemeine vom 15.01.2024 (<https://www.augsburger-allgemeine.de/noerdlingen/noerdlingen-geschichte-der-gastronomie-100-brauereien-gab-es-einst-im ries-id69062476.html>, 01.07.2024).

⁵⁰ Kudorfer, Dieter: Nördlingen [Historischer Atlas von Bayern, Teil Schwaben I/8]. München 1975, S. 494, 530.

⁵¹ Wüst, Wolfgang: KlosterBiere. Historisches Brauwesen in Andechs und Bayerns Klosterlandschaft (wie Anm. 26).



ZUR GESCHICHTE DES BRAUWESENS IN BAD LAASPHE IN SÜDWESTFALEN

Ulrich Schneider, Eschborn

Städtisches Brauhaus

Nach einem großen Stadtbrand erließ Graf Georg zu Sayn-Wittgenstein 1438 einen Privilegienbrief, in dem den Laaspern Bürgern bei bestimmten Abgaben ein Nachlass gewährt wurde. In diesem Privilegienbrief ist der älteste bekannte Nachweis enthalten, dass in Laasphe unter städtischer Aufsicht Bier gebraut wurde. Das Wittgensteiner Landrecht von 1573 enthält innerhalb der Polizeiordnung auch eine Bierordnung. Diese wurde 1601 durch eine eigene Brauordnung des Grafen Ludwig d. Ältere für Laasphe abgelöst.

In der Bestätigung der Laaspern Privilegien durch Graf Ludwig Christian im Jahre 1677 wird ein städtisches Brauhaus erwähnt. Dieses lag vor dem unteren, östlichen Stadttor oberhalb des Brauteichs. In der Renteirechnung von 1682 sind Bierakzisen für etwa 1.200 Hektoliter in Laasphe gebrautes Bier verzeichnet. 1680 wurde die Braupfanne repariert und in den Jahren 1693 sowie 1724 wurden jeweils neue kupferne Braupfannen angeschafft. Ein Sud betrug 1732 zehn bis elf Ohm, umgerechnet etwa 16 bis 18 Hektoliter. 1756 wurde ein eigener Brunnen für das Brauhaus gegraben. Der Braubetrieb im städtischen Brauhaus wurde durch einen vereidigten Braumeister durchgeführt. Dieser braute für die brauwilligen Bürger in einer ausgelosten Reihenfolge das Bier (Reihebrauen).¹

Hausbrauerei Zum Hirsch

1762 wird der Gastwirt, Branntweinbrenner und Bierbrauer Just David (Gustav) Renno (1724 bis 1772) erwähnt, als aufgrund der Ereignisse des Siebenjährigen Krieges im städtischen Brauhaus nicht gebraut werden konnte. Er linderte teilweise den Biermangel in der Stadt durch die Produktion in seiner Hausbrauerei im Gasthaus Zum Hirsch in der Königstraße 54. 1786 sind Gasthaus und Hausbrauerei im Besitz von Werner Althaus, der die Witwe von Renno geheiratet hatte.^{2,3}

Brauerei Müller

Johann Simon Müller (1781 bis 1851) wird 1824 in der Königstraße 23 Bäckermeister und Wirt geführt.⁴ 1834 wird er einem Adressbuch auch als Bierbrauer Sim. Müller genannt (Abb. 1).⁵

¹ Bauer, Eberhard: Brauordnungen und Reihebrauen im 17. und 18. Jahrhundert. In : Wittgenstein 93. Jg., Bd. 69 (2005), S. 40-60.

² Ebda., S. 47.

³ Jochen Karl Mehldau: Alte Laaspern Familien und ihre Häuser. Haus-Chroniken 1600-1875. Bad Laasphe 2013, S. 163.

⁴ Ebda., S. 153.

⁵ Adressbucheintrag. In : Krackrügge, Goswin (Bearb.): Offizielles Adreß-Buch für Rheinland-Westphalen. Zum Vortheil armer Kranken. Hrsg. von Rüttger Brüning. Sam. Lucas, Elberfeld [ca. 1834], S. 703.

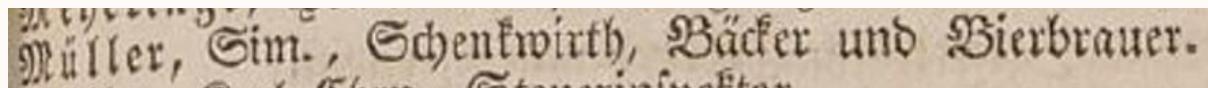


Abb. 1 Adressbucheintrag des Bierbrauers Sim. Müller 1834⁶

Brauerei Bosch

Der aus Römerstadt in Mähren⁷ stammende Bäcker und Gastwirt Johann Friedrich Schuppert⁸ (1661 bis 1730) wird 1705 erstmals im Brauerregister des städtischen Brauhauses erwähnt. Er teilte sich mit Christian Georg Rumpf den unter Aufsicht des städtischen Braumeisters am 29. Mai gebrauten Sud. Sein Sohn Johann Friedrich Schuppert (der Jüngere, 1697 bis 1762) und sein Enkel Christian Friedrich (1741 bis 1808) waren ebenfalls Bäckermeister und Reihebrauer im städtischen Brauhaus.⁹ In der nachfolgenden Generation war es der Bäcker Johann Jacob Schuppert (1765 bis 1812), der um 1800 im Gasthaus Zur Sonne den Betrieb einer eigenen Brauerei begann.¹⁰ Sowohl Johann Jacob, als auch sein Sohn Friedrich Christian Schuppert (1789 bis 1832) brauteten nicht nur für den Ausschank im eigenen Gasthaus, sondern verkauften das Bier auch außerhalb der Stadt.¹¹ Bei Friedrich Christian Schuppert ging 1825 der aus dem Siegerland stammende Georg Eberhard Bosch in die Bäcker- und Brauerlehre.¹² 1832 starb Friedrich Christian Schuppert¹³ und seine Witwe führte die Brauerei weiter, in einem Adressbuch von 1834 wird sie als Besitzerin einer Schenkwrithschaft, einer Bäckerei und einer Bierbrauerei genannt¹⁴ (Abb. 2).

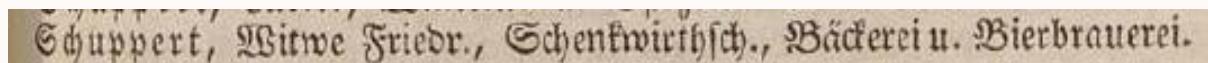


Abb. 2 Adressbucheintrag 1834¹⁵

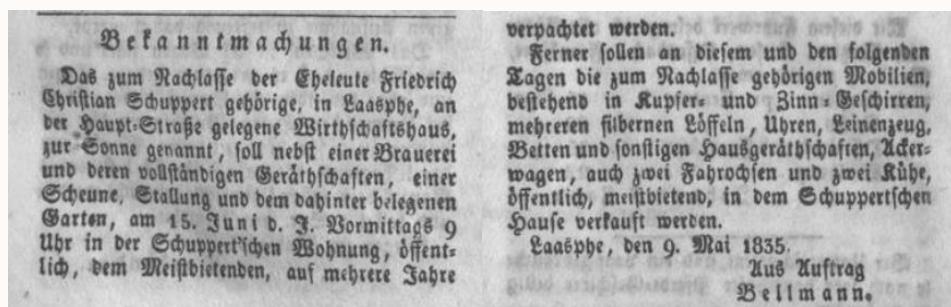


Abb. 3 Zeitungsanzeige 1835¹⁶

⁶ Ebda.

⁷ Bad Laasphe. Erhalten und Gestalten im historischen Stadtkern. Baufibel. LWL-Amt für Landschafts- und Baukultur in Westfalen, Münster 2009. URL: https://www.lwl.org/302a-download/PDF/Baufibel_Bad_Laasphe.pdf, abgerufen am 06.07.2024.

⁸ Ebda.: Schuppert und seine Frau sind die Stammler einer weit verzweigten Familie in Laasphe (Bäcker, Gastwirte, Branntweinbrenner, Brauer).

⁹ Vgl. Bauer 2005.

¹⁰ Bosch, Hans-Eberhard: 300 Jahre Bierbrauen in der Familie Bosch. Unveröff. Manuskrift (2005), im Besitz der Familie Bosch.

¹¹ Ebda.

¹² Anton, Bernd: Bier wurde in Laasphe schon vor über 500 Jahren gebraut. In: Der Bosch Almanach Nr. 1 (1986), S. [1]-2.

¹³ Ebda.

¹⁴ Adressbucheintrag. In: Krackrügge [ca. 1834] (wie Anm. 5), S. 703.

¹⁵ Ebda.

¹⁶ Ebda.

Die Witwe Schuppert starb 1835 und aus dem Nachlass der Eheleute Christian Friedrich wurde für die Brauerei ein Pächter gesucht¹⁷ (Abb. 3). Es ist anzunehmen, dass der mit der einzigen Tochter seines Lehrmeisters verheiratete Georg Eberhard Bosch die kleine Brauerei ab diesem Zeitpunkt -- vielleicht zunächst als Pächter -- übernommen hat. Der regionale Biervertrieb per Ochsengespann wurde bis Winterberg und in die angrenzenden hessischen Gebiete ausgedehnt.¹⁸

Im Jahre 1865 zeigt Christian Eberhard Bosch an, dass er seinen alten Braukessel, enthaltend 958 Quart¹⁹, verkaufen will, da er eine Vergrößerung seines Braugeschirrs beabsichtigt (Abb. 4).²⁰ Die Vergrößerung seines Betriebs hat er nicht lange überlebt, denn schon 2 Jahre später inseriert seine Witwe, dass in ihrer Brauerei frische, obergärige Bierhefe, aber auch gutes Lager- und obergäriges Bier zu haben sei (Abb. 5).²¹ Die drei Söhne von Georg Eberhard Bosch erlernten ebenfalls den Brauerberuf. Sie ließen gemeinsam mit ihrem Vater das während ihrer Lehr- und Wanderjahre erworbene Wissen 1857 in den Bau einer neuen Braustätte auf der anderen Seite des Baches Laasphe einfließen. Pro Sud konnten nun 2.500 Liter Bier gebraut werden.

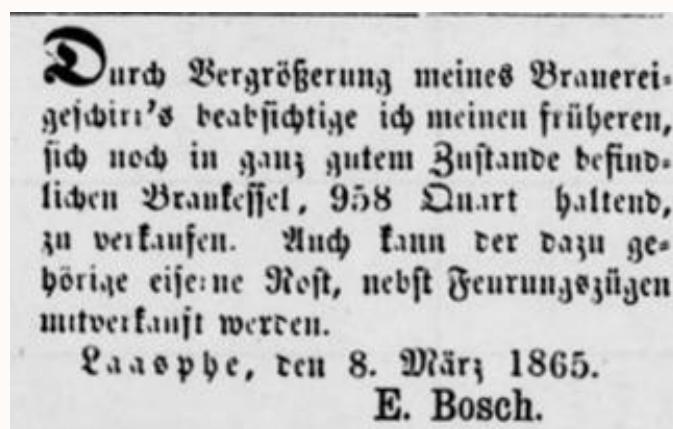


Abb. 4 Zeitungsanzeige 1865²²

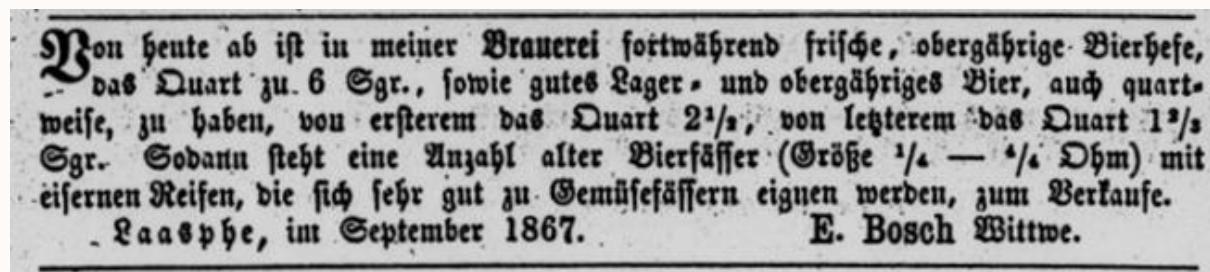


Abb. 5 Zeitungsanzeige 1867²³

¹⁷ Zeitungsanzeige. In : Intelligenz-Blatt für die Kreise Siegen und Wittgenstein 15.05.1835, S. 85.

¹⁸ Anton 1986 (wie Anm. 12); Bosch 2005 (wie Anm. 10).

¹⁹ 1 preußisches Quart = 1,145 Liter, 958 Quart ≈ 1.097 Liter.

²⁰ Zeitungsanzeige. In : Wittgensteiner Kreisblatt 11.03.1865, S. [4].

²¹ Anzeige. In : Wittgensteiner Kreisblatt 21.09.1867, S. [4].

²² Zeitungsanzeige 1865 (wie Anm. 20).

²³ Zeitungsanzeige 1867 (wie Anm. 21).

**Von heute ab verkaufe ich das Quart
gutes Jungbier zu 1½ Sgr., verzapfe
auch selbiges wieder (nebst Lagerbier) im Glase
in meiner Wirtschaft.
Friedrich Bosch, Gastwirth.**

Abb. 6 Zeitungsanzeige 1869²⁴

Noch vor 1869 wurde die Brauerei vom Sohn Christian Friedrich (1840 bis 1903) übernommen (Abb. 6).²⁵ 1892 erfolgte die Eintragung der Firma „Fr. Bosch“ ins Handelsregister, Inhaber Brauereibesitzer Fridrich Bosch.²⁶



Abb. 7 Friedrich (Fritz) Bosch

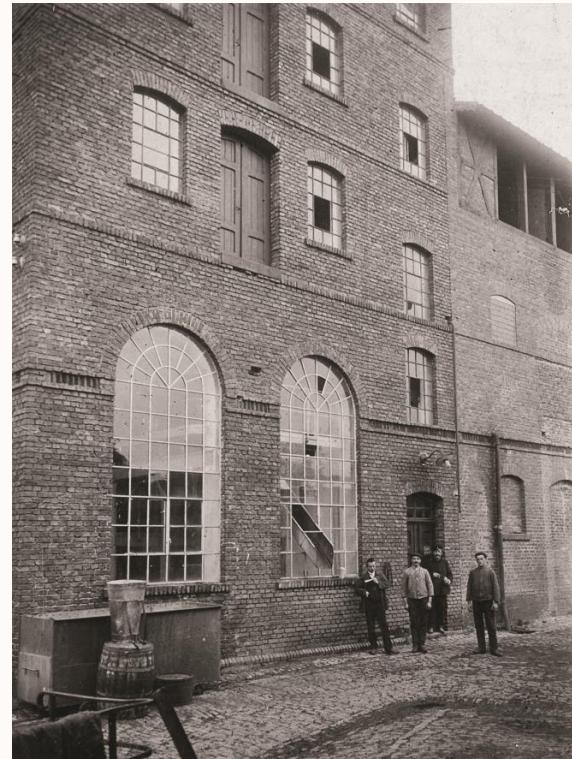
Friedrich (Fritz) Bosch (1879 bis 1956) (Abb. 7) übernahm nach dem Tod seines Vaters 1903 die Brauerei und baute 1905 ein neues, größeres Sudhaus (Abb. 8 und 12), in dem sich die Belegschaft der Brauerei 1906 für eine Fotografie versammelt hat (Abb. 9) Der Ausschlag betrug nun 3.700 Liter pro Sud.

1930 war eine Dampfsudhausanlage der Fa. Ziemann mit 30 Zentner (Malz-) Schüttung im Einsatz, der Trockentreber wurde teilweise im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb mit 100 Morgen Grundbesitz verfüttert.²⁷

Bereits 1922 wurde ein LKW für die Auslieferung verwendet (Abb. 10).

Um 1950 wurde die Kundschaft mit zwei Lastkraftwagen und zwei Gespannen, für die auch genau zwei Pferde zur Verfügung standen, bedient (Abb. 11).

Abb. 8 Das 1905 neu erbaute Sudhaus (Aufnahme 1906)



²⁴ Zeitungsanzeige. In : Wittgensteiner Kreisblatt 30.01.1869, S. [4].

²⁵ Ebda.

²⁶ Bekanntmachung. In : Wittgensteiner Kreisblatt 22.10.1892, S. [3].

²⁷ Die Deutschen Brauereien. 29. Aufl. Verlag für Börsen- und Finanzliteratur A.-G., Berlin u. Leipzig, 1930, S. 150.



Abb. 9 Belegschaft der Brauerei (1905)

Nach dem Tod seines Vaters 1956 übernahm Hans-Eberhard Bosch (sen.) die alleinige Führung der Brauerei. Die Brauerei wurde regelmäßig modernisiert: In 1964 war ein auf 25 Zentner Schüttung vergrößertes Ziemann-Sudwerk aus Kupfer im Einsatz und die Auslieferung erfolgte bereits durch sieben LKW mit Anhängern.²⁸

Ab 1975 steuerte Hans-Eberhard Bosch (jun.) das Familienunternehmen erfolgreich in einem schwierigen Markt, ab 2005 gemeinsam mit seinem Sohn Hans-Christian in der zehnten bzw. elften Generation. Inzwischen hat Hans-Christian Bosch die Verantwortung für die letzte Handwerksbrauerei in einem von Großbrauereien dominierten regionalen Markt übernommen.



Abb. 10 Brauerei-LKW (Aufnahme 1922)



Abb. 11 Pferdegespann (Aufnahme 1935)

Die 2010 eingerichtete Kreativbrauerei bietet für interessierte Bierliebhaber die Möglichkeit, in einem Tagesseminar den handwerklichen Bierbrauvorgang selbst zu erleben. 80 Liter Selbstgebrautes warten dann nach etwa fünf Wochen auf Abholung durch die Gruppe von Hobbybrauern.

²⁸ Brauereien und Mälzereien in Europa 1964/65. 53. Auflage. Hoppenstedt Wirtschaftsverlag GmbH, Darmstadt, 1964, S. 339.

Bereits seit 2011 hat Bosch mit den Propeller-Bieren eine eigene Craftbeer-Linie. Im Portfolio sind mit Propeller Aufwind und Propeller Nachtflug ein India Pale Ale und ein Imperial Stout.

Der aktuelle Markenauftritt „Bosch - Die Guten verdienen das Bessere!“ wurde der Öffentlichkeit im Frühjahr 2012 präsentiert. Er verwendet einen von Friedrich Bosch im Jahr 1920 gezeichneten Schriftzug.²⁹



Abb. 12 Sudhaus (Aufnahme 1964)

Ortsteil Banfe

Der Bierbrauer Adam Schaumann braute 1626 etwa 50 Hektoliter Bier. In 1647 waren es nur noch fünf Hektoliter und im Jahr 1696 wurde kein Bier mehr gebraut.³⁰

Ortsteil Großbach

1626 braute ein namentlich nicht genannter Bierbrauer sechs Ohm (etwa 960 Liter) Bier.³¹

Ortsteil Saßmannshausen

Die Brauerei im Hofgut der Grafen zu Sayn-Wittgenstein wird in der Renteirechnung von 1593 erwähnt. Sie belieferte neben dem Schloss in Laasphe auch die umliegenden Dörfer mit Bier.³²

Der vorliegende Text ist eine erweiterte und verbesserte Fassung des Kapitels über Bad Laasphe, in :

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. Schlossverein Biedenkopf e. V., Biedenkopf 2012, ISBN 9783981092615

Die Fotografien wurden dankenswerterweise von der Brauerei Bosch zur Verfügung gestellt.

²⁹ Präsentation des neuen Marktauftritts der Brauerei Bosch im Schloss Bad Laasphe am 28.03.2012.

³⁰ Bauer 2005 (wie Anm. 1), S. 53.

³¹ Ebda.

³² Ebda.



Auf den Spuren ehemaliger Brauereien in Schlesien [11]

DIE SCHLOSSBRAUEREI IN LANGENÖLS, KREIS LAUBAN, NIEDERSCHLESIEN

Andreas Urbanek, Nürnberg

Der Ort Langenöls (heute poln. Olszyna), etwa 8 km südöstlich der Kreisstadt Lauban in Niederschlesien gelegen, wurde erstmalig im Jahr 1254 urkundlich erwähnt¹. Durch die bereits 1368 erwähnte Leinenweberei und einem umfangreichen Leinenhandel zählte der Ort zu den bedeutendsten Weberdörfer Schlesiens.²

Die Braugerechtigkeit lag seit dem Mittelalter bei dem Erbscholzen (auch Erbrichter), der als Verwalter des Grundherrn das Recht besaß, Bier für die gesamte Dorfbevölkerung auszuschenken. Damit verbunden war das Braurecht, das im Gerichtskretscham (auch Lindenkreischam genannt) ausgeübt wurde.³ Im Laufe der Zeit wurde dieses Recht schrittweise eingeschränkt, vor allem durch den Kindelbierausschank⁴, für den zwar anfangs das Bier vom Erbscholzen, später aber vom Grundherrn bezogen werden musste. Um 1700 verkaufte der Grundherr von Uechtritz das Kirchgut – eines seiner Güter, in der Dorfmitte gelegen – an Ernst Abraham von Döbschütz, der hier in den folgenden Jahren ein stattliches Schloss bauen ließ.⁵ Das Kirchgut wurde damit zum Schlossgut. Die bisher beim Erbscholzen liegende Braugerechtigkeit ging auf den Grundherrn über, der eine eigene Brauerei bauen ließ.⁶ Einen weiteren Hinweis auf die Brauerei finden wir in einer Verkaufsanzeige aus dem Jahre 1898, in der von einem „60jährigen Betriebe“ die Rede ist, was für eine (Neu-) Gründung in den 1830er Jahren spricht.⁷ 1844 war die Brauerei im Besitz des Grafen de Pourtalès⁸, der das Schlossgut 1836 gekauft hatte⁹, danach gehörte sie dem Baron von Rosenberg¹⁰, der den Besitz 1851 an Ackermann verkaufte¹¹. Die Ackermanns waren bis in die 1880er Jahre Besitzer des Schlossguts.¹²

Ob die Schlossherren weiterhin die Besitzer der Brauerei waren und das Braugeschäft verpachtet haben oder ob und wann sie die Brauerei verkauften haben, konnte nicht geklärt werden. 1866 wurde in der Brauerei des Ernst Wende ein Neubau der Mälzerei mit Malz-Doppeldarre und Maschinenbetrieb ausgeführt.¹³ Bereits vor

¹ Fritze, Heinz Rudolf: „Schlesien. Wegweiser durch ein unvergessenes Land“. Weltbild Verlag, Augsburg 1996, S. 148.

² Käbisch, Fritz: Langenöls. Die Geschichte eines schlesischen Industriedorfes. Druckhaus Goldammer, Scheinfed [sic] 1978, S. 77-78.

³ Ebda., S. 28.

⁴ Das Recht des Kindelbierausschanks lag auf dem Haus, in dem sich eine Sechswöchnerin befand. Während der Sechwochenzeit durfte Bier in bestimmten Mengen ausgeschenkt werden. vgl. Anm. 2, S. 28-29.

⁵ Wie Anm. 2, S. 54.

⁶ Ebda., 55-56.

⁷ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 38 (1898) Nr. 225, Anzeigenteil.

⁸ Knie, J. G.: Alphabetisch-statistisch-topographische Uebersicht der Dörfer, Flecken, Städte und andern Orte des Königl. Preuß. Provinz Schlesien. 2. Aufl. Graß, Barth und Comp., Breslau 1845, S. 349.

⁹ Kadelbach, O.: Kurze Geschichte des Dorfes Langenöls nebst Kleinstöckigt und Gieshübel (1440-1859). Selbstverlag, Langenöls 1859, S. 54

¹⁰ Ebda., S. 57.

¹¹ Ebda., S. 61.

¹² Schlesisches Güter-Adressbuch. Verzeichnis sämtlicher Rittergüter, Forstgüter und selbständiger Gutsbezirke. Verlag von Wilhelm Gottlieb Korn, Breslau 1886, S. 299.

¹³ Werbeanzeige von “Architect und Brauerei-Ingenieur A. Einenkel, Chemnitz”. In : Der Bayerische Bierbrauer 4 (1869) 3, Beilage, S. 67.

1871 wurde die Brauerei von Louis Long übernommen. In diesem Jahr wurde für „Herrn L. Long“ eine neue Sudwerks-Anlage errichtet.¹⁴ 1873 wird Louis Long in einem Brauerei-Adressbuch erwähnt.¹⁵ 1874 wurde die Brauerei von den Gebr. Schmidt übernommen (Abb. 1).¹⁶



Abb. 1 Werbeanzeige ca. 1885¹⁷



Abb. 2 Anzeige 1883¹⁸



Abb. 3 Anzeige 1883¹⁹

¹⁴ Werbeanzeige von "Architect und Brauerei-Ingenieur A. Einenkel, Chemnitz". In : Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 12 (1872) Beilage, s. p.

¹⁵ Handbuch für Brauereien, Brennereien und Zuckerfabriken, enthaltend alle zur Zeit gültigen Gesetze, Verordnungen und Ausführungsbestimmungen mit sachlichen Erläuterungen. Nebst einem Adressbuch aller in der Provinz Schlesien vorhandenen Brauereien, Brennereien und Zucker-Fabriken, unter Angabe der Namen der Besitzer und der betreffenden Steuerbezirke. • Breslau: Verlag von Wilh. Gottl. Korn 1873, S. 26.

¹⁶ Leuchs Adressbuch aller Länder der Erde der Kaufleute, Fabrikanten, Gewerbetreibenden, Gutsbesitzer etc. etc. Band 9, Schlesien & Posen. 5. Ausg. für 1881 bis 1885. Leuchs, Nürnberg [ca. 1885], S. 29 im Inseratenteil.

¹⁷ Ebda.

¹⁸ Wie Anm. 13

¹⁹ Wie Anm. 14

In dieser Zeit gehörten zur Brauerei über zehn Hektar Land. Auch dürfte sie bereits für die untergäige Brauweise eingerichtet worden sein, denn sie verfügte über „vorzügliche Eiskeller“ (Abb. 2).²⁰ Diese wären für die obergäige Brauweise nicht nötig gewesen. Die Gebrüder Schmidt mussten bereits 1883 Konkurs anmelden. Ihre Brauerei wurde am 19. November dieses Jahres zwangsversteigert (Abb. 2, 3).²¹

Der nächste Besitzer war August Heidrich.²² Man kann die Größe der Bierproduktion in dieser Zeit ungefähr bestimmen. Die Handelskammer zu Lauban gab in ihrem Jahresbericht für 1883 an, dass die Brauerei in Langenöls und die Laubaner Braucommune zusammen 5.354 hl Lagerbier und 5.028 hl Einfachbier erzeugt haben. Im Vorjahr braute die Braucommune 1.800 hl Lagerbier und 2.376 hl Einfachbier.²³ Sollte sich die Menge des durch die Braucommune gebrauten Bieres im nachfolgenden Jahr nicht wesentlich verändert haben, müsste die Produktion der Schlossbrauerei Langenöls im Jahr 1883 bei etwa 2.554 hl Lagerbier und 2.632 hl Einfachbier gelegen haben. In den nächsten Jahren hat sich die Menge des durch die beiden Brauereien gebrauten Bieres auch nicht wesentlich verändert. Man kann jedoch beobachten, dass der Anteil von Lagerbier an der Gesamtproduktion von Jahr zu Jahr steigt, während die Produktion von Einfachbier sinkt. Im Jahr 1885 brauten die beiden Brauereien 9.464 hl Lagerbier und 2.268 hl Einfachbier, 1886 waren es 8.059 hl Lagerbier und 2.304 hl Einfachbier. 1887 brauten sie 8.548 hl Lagerbier und 1.692 hl Einfachbier.²⁴ Im Jahr 1888 verbraute die Schlossbrauerei Langenöls 1.020 Doppelzentner Malz und 1.324 kg Hopfen. Aus diesen Rohstoffen wurden 5.632 hl Lagerbier erzeugt.²⁵ 1889 wurden 560 Doppelzentner Malz und 26 Zentner Hopfen zu 5.822 hl Lagerbier verbraut.²⁶ Die Produktion von Einfachbier wird in diesen Jahren nicht mehr erwähnt. Im Jahr 1891 erzeugte die Brauerei 5.314 hl Lagerbier, ein Jahr später waren es 5.108 hl [10].²⁷ Heidrich warb mit dem Versand von einfachen und Lagerbieren in guter Qualität (Abb. 4).²⁸

**Bierbrauerei und Gasthaus: Heidrich
A.* Versandt von einfachen u. Lager-
bieren in guter Qualität, mit Absatz
nach Aussen, Fremdenzimmer, gute
Küche u. Getränke, besonders guter
Stoff.**

Abb. 4 Anzeige ca. 1893²⁹

**Brauerei-
Verkauf.**
Die in Langenöls, Kreis Lauban
(Schlesien) befindliche umfangreiche
Lagerbier-Brauerei in 60 Jähr. Betriebe
mit grossen Baulichkeiten und Lände-
reien, vollständigem Inventar und aus-
gebreiteter Kundschaft ist wegen Ab-
lebens des Besitzers sofort verkäuflich.
Nähere Auskunft erhält R. Harmuth,
Lauban i. Schles. 4195

Abb. 5 Anzeige 1898³⁰

August Heidrich führte den Betrieb erfolgreich bis zu seinem Tod. Er verstarb am 14. September 1898.³¹ Nach seinem Ableben stand die Brauerei erneut zum Verkauf.³² Eine Breslauer Großbrauerei war zwar am Kauf interessiert, den Zuschlag erhielt jedoch Richard Schaar, der Braumeister und Teilhaber (Pächter) der Gräflich

²⁰ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 23 (1883), S. 936.

²¹ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 23 (1883), S. 944.

²² Historisches Brauereiverzeichnis der ehemaligen preußischen Provinzen östlich der Oder-Neiße ab etwa 1870 bis 1945, Internationaler Brauereikultur-Verband e. V. (IBV), Stuttgart 2015, S. 158.

²³ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 24 (1884), S. 873 und 25 (1885), S. 910.

²⁴ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 26 (1886) Nr. 79; 27 (1887) Nr. 81, S. 955; 28 (1888) Nr. 75.

²⁵ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 29 (1889) Nr. 93.

²⁶ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 30 (1890) Nr. 94.

²⁷ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 33 (1893) Nr. 95.

²⁸ Leuchs Adressbuch aller Länder der Erde der Kaufleute, Fabrikanten, Gewerbetreibenden, Gutsbesitzer etc. etc. Band 9, Schlesien & Posen. 7. Ausg. für 1890 bis 1893. Leuchs, Nürnberg [ca. 1893], S. 959.

²⁹ Ebda.

³⁰ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 38 (1898) Nr. 225.

³¹ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 38 (1898) Nr. 230, S. 2345.

³² Wie Anm. 26.

Arnim'schen Schlossbrauerei in Muskau.³³ Schaar wollte die Gutsbrauerei zu einer modernen Dampfbrauerei umbauen.³⁴ Wahrscheinlich verfügte Schaar aber nicht über die notwendigen finanziellen Mittel, denn er holte sich in der Person von Carl Walterhöfer einen Partner für sein Vorhaben. Die beiden Herren gründeten am 1. April 1899 eine offene Handelsgesellschaft, Firma: Walterhöfer & Co., welche die Brauerei übernahm. Richard Schaar ist bereits Anfang 1901 aus der Gesellschaft ausgetreten.³⁵ Er war bis 1906 Besitzer der Schlossbrauerei in Liegnitz.³⁶ Carl Walterhöfer war nun der alleinige Besitzer der Langenölser Brauerei. Der Brauereiausschank wurde ab dem 1. Januar 1905 an den Gastwirt Bormann verpachtet.³⁷ Zur Brauerei



Abb. 6 Bierflaschen der Brauerei Langenöls ca. 1880-1900 (Sammlung Piotr Hytkowski, Świdnica, PL)



Abb. 7 Siegel auf der Flasche linken Flasche in Abb. 6 mit der Inschrift:
Brauerei Langenöls (Sammlung Piotr Hytkowski, Świdnica, PL)

³³ Köhler 2015 (wie Anm. 16), S. 59.

³⁴ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 39 (1899) Nr. 65; 39 (1899) Nr. 78.

³⁵ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 41 (1901) Nr. 94, S. 1098.

³⁶ Köhler 2015 (wie Anm. 16), S. 162.

³⁷ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 44 (1904) Nr. 270, S. 3143.

gehörten noch zwei landwirtschaftliche Betriebe, einer in Langenöls und einer in Petersdorf bei Hirschberg mit 2.088 ha Fläche.³⁸ Ende 1904 suchte die Brauerei einen jungen Brauer und Mälzer. Das Anfangsgehalt sollte 18 Mark pro Woche betragen³⁹, was einem Monatslohn von etwa 72 Mark entsprach und eigentlich für diese Zeit, verglichen mit den Städten Breslau oder Brieg⁴⁰ sehr wenig war. Dies änderte sich ein Jahr später, als die Firma Walterhöfer & Co. mit ihrem Personal einen neuen Arbeitsvertrag vereinbarte. Nach dem neuen Vertrag betrug das Anfangsgehalt der Brauer 20 Mark in der Woche und stieg nach einem halben Jahr auf 21 Mark und nach drei Jahren auf 22 Mark. Der Wochenlohn für Hilfsarbeiter betrug aber immer noch nur 15 Mark. Vom 1. April bis zum 1. Oktober dauerte die Schicht von sechs Uhr früh bis 19 Uhr abends, von Oktober bis April von sechs bis 18 Uhr, mit jeweils zweieinhalb Stunden Pause. Zwei Drittel des Personals musste auch am Sonntag drei Stunden arbeiten — bei der Kirchweih und anderen Sommerfesten konnten auch Ausnahmen von dieser Regel gemacht werden. Für die Mitarbeiter gab es einen kostenlosen Hastrunk, für die Brauer vier und für die Hilfsarbeiter drei Liter am Tag, die aber innerhalb des Betriebes getrunken werden mussten. Das Schlafen und Wohnen auf dem Betriebsgelände war nicht mehr Pflicht. Jeder Beschäftigte sollte den Betrieb spätestens eine halbe Stunde nach Dienstschluss verlassen haben.⁴¹ Carl Walterhöfer verstarb vermutlich Ende 1906, die Firma wurde von seinen Erben übernommen, seiner Ehefrau Lilly, geborene Bachstein und den fünf Kindern Arno, Erich, Ilse, Horst und Theo.⁴² Diese hatten Glück im Unglück, als Anfang Januar 1907 abends in einem Seitengebäude, welches mit Stroh, Heu und Malz gefüllt war, Feuer ausbrach. In dem Brauereigasthof fand gerade eine Wählerversammlung statt, weshalb sofort genug Helfer zum Löschen des Feuers zur Verfügung standen. Man konnte zwar das betroffene Gebäude nicht mehr retten, aber ein Übergreifen des Feuers auf die anderen Gebäude verhindern.⁴³

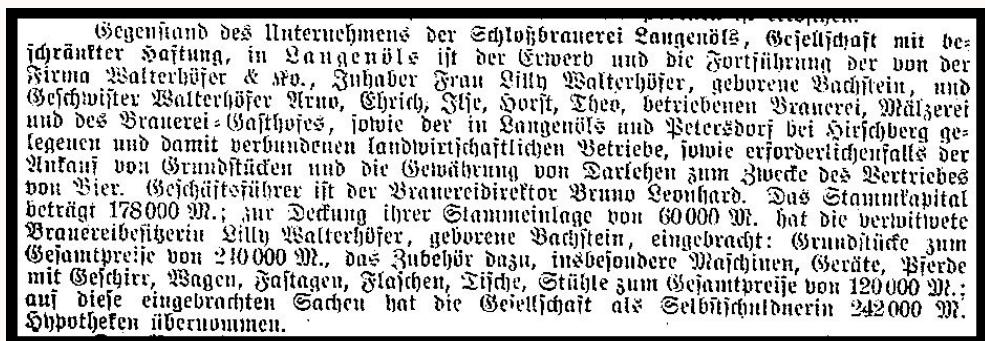


Abb. 8 Anzeige 1907⁴⁴

Die Erbin, Lilly Walterhöfer, gründete nach dem Tod ihres Mannes eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, welche die Brauerei, Mälzerei, den Brauereigasthof und die beiden landwirtschaftlichen Betriebe in Langenöls und Petersdorf übernahm. Zum Direktor der Firma wurde Bruno Leonhard ernannt. Das Stammkapital betrug 178.000 Mark.⁴⁵ Bereits ein Jahr nach der Gründung musste die Gesellschaft Konkurs anmelden.⁴⁶ Im Jahr 1908 ging sie durch Kauf für 124.000 Mark in den Besitz der Brauerei von Julius Hohberg in Löwenberg über.⁴⁷ Mit dem Braumeister Richard Dreyer braute die Zweigstelle der Löwenberger Brauerei

³⁸ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 47 (1907) Nr. 21, S. 216; Schlesisches Güter-Adressbuch. 8. Ausg. Verlag von Wilh. Gottl. Korn, Breslau 1905, S. 314.

³⁹ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 44 (1904) Nr. 306.

⁴⁰ Die Brieger Actienbrauerei bot Brauergesellen bereits im Jahr 1887 einen Anfangslohn von 80 Mark im Monat : Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 27 (1887) Nr. 99.

⁴¹ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 45 (1905) Nr. 225, S. 2468.

⁴² Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 47 (1907) Nr. 21, S. 216.

⁴³ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 47 (1907) Nr. 15, S. 151.

⁴⁴ Wie Anm. 38.

⁴⁵ Ebda.

⁴⁶ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 48 (1908) Nr. 68, S. 702.

⁴⁷ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 48 (1908) Nr. 200, S. 2142.

bis zum Ausbruch des 1. Weltkriegs jährlich etwa 3.400 hl obergäriges Caramelbier.⁴⁸ Nach dem Ende des Krieges fand man in der Person von M. Fürll einen Pächter, der das Caramelbier weiter brauen wollte. Die Produktion wurde jedoch um das Jahr 1920 eingestellt.⁴⁹



Abb. 9 Der Gasthof der Brauerei um 1900 (URL: www.dolny.slask.pl)



Abb. 10 Der ehemalige Brauereigasthof um das Jahr 2000. Heute ist das Gebäude renoviert, in den Räumen befindet sich eine Schule (URL: www.dolny.slask.pl)

⁴⁸ Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas Band I. Deutschland, 10. Jahrgang, 1914/15. Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Leipzig 1914, S. 234.

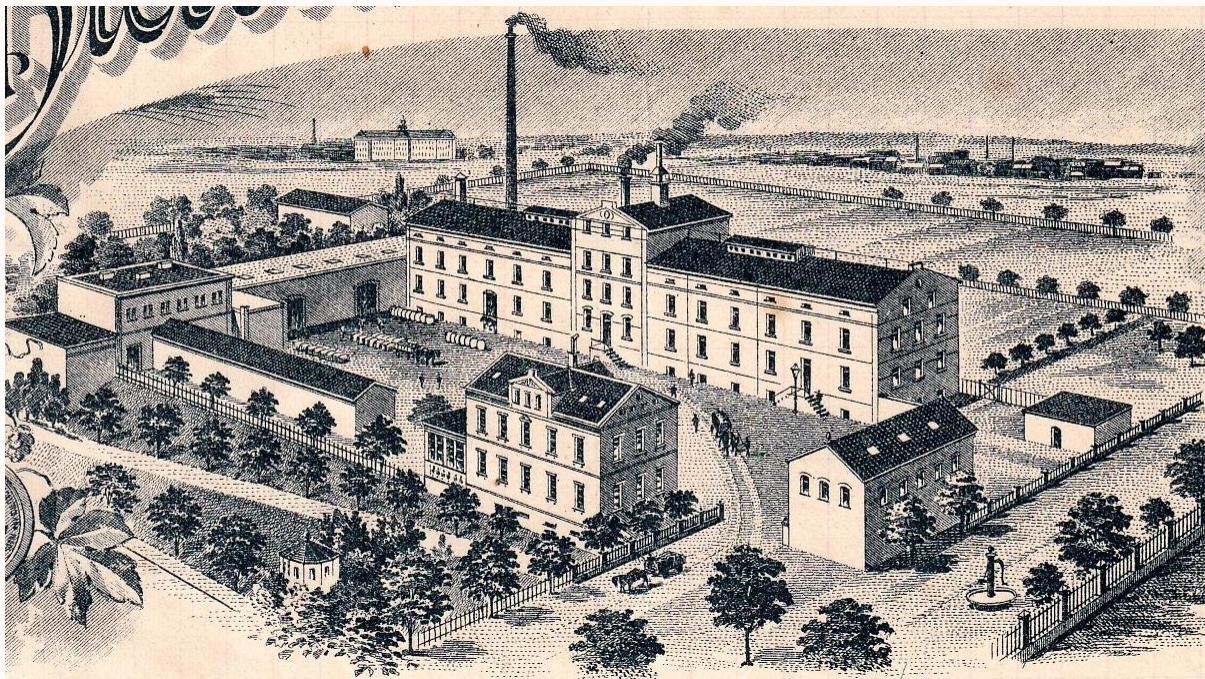
⁴⁹ Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas Band I. Deutschland, 11. Jahrgang, 1920. Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Leipzig 1920, S. 233.



BIERGESCHICHTEN AUS MITTWEIDA 150 JAHRE BRAUEREI AN DER BAHNHOFSTRASSE

Mathias Feik, Mittweida

Am 20. Januar 1874 unterzeichneten 4 Personen einen Vertrag, gültig ab 01.01.1874, zur Gründung einer offenen Handelsgesellschaft in Mittweida. Die Handelsgesellschaft hatte Neubau und Inbetriebnahme einer Brauerei an der Bahnhofstrasse in Mittweida zum Ziel. Einer der Unterzeichner war Julius Emil Keilhauer, Braumeister und Besitzer der Brauerei in der Freiberger Gasse in Mittweida. Der größte Geldgeber für die neue Brauerei war Herr Weber aus Mittweida und deshalb sollte die neue Brauerei auch Brauerei E. Weber & Co heißen. 1875 ging die Brauerei in Betrieb unter dem Namen „Brauerei Keilhauer, Mittweida“. J. E. Keilhauer hatte noch in der Bauphase das Vorkaufsrecht auf die neue Brauerei wahrgenommen. Der Start der neuen Brauerei gestaltete sich schwierig. Die Qualität des Bieres ließ zu wünschen übrig und nachdem der bauliche Fehler in der Sudhaustechnik gefunden war ging es aufwärts. Auch wurde 1880 ein neuer Brunnen auf dem Brauereigelände angelegt, um gutes Brauwasser zu bekommen. 1885 begann Max Keilhauer, ein Sohn vom Brauereibesitzer und ebenfalls Braumeister, in der Brauerei mitzuarbeiten, um den kränklichen Vater zu unterstützen. Nach dem Tod von Julius Emil Keilhauer 1886 wurde die Brauerei von Max Keilhauer und dem befreundeten Braumeister Emil Gustav Liebers unter dem Namen „Keilhauer & Liebers, Mittweida“ weitergeführt.



Gesamtansicht der Brauerei um 1900 (Ausschnitt Briefkopf)

1888 im Januar begann man in der Brauerei, Bier in Flaschen abzufüllen und an die Kundschaft zu verkaufen. Dies war ein großer Fortschritt im Handel mit Bier. Bis dahin musste, wer sein Bier zu Hause trinken wollte, das Bier im Krug oder Eimer in der Gastwirtschaft oder Schenke kaufen und nach Hause bringen. 1895 verstarb Max Keilhauer und Gustav Liebers ließ sofort eine Bewertung der Brautechnik vornehmen, die aufzeigte, dass die Technik der Brauerei zu erneuern ist. Da Geld knapp war, wurde mit der Spar- und Creditbank Mittweida die Gründung einer Aktiengesellschaft ausgehandelt, mit der Bank als Hauptaktionär. Dies erfolgte am 1. Mai 1900 und sofort begann man mit der Modernisierung der Brautechnik. Das zog sich über mehrere Jahre hin. Die schweren Zeiten des ersten Weltkrieges überstand die Brauerei und gehörte 1925 zu den noch 174 aktiven Brauereien in Sachsen. Im Jahr 1909 brauteten 521 Brauereien Bier in Sachsen. In dieser Zeit des Mangels wurde 1916 das Pfand auf Bier und Limonadeflaschen eingeführt. Die Technik der Brauerei Mittweida war verschlissen und so wurde die Chemnitzer Maschinenfabrik Germania mit der umfassenden Erneuerung der Brau- und Lagertechnik beauftragt. 1930 stand dann in Mittweida eine sehr moderne Brauerei, der es auch wirtschaftlich gesehen sehr gut ging. Bei den Banken wurden die Aktien der Actien Bierbrauerei Mittweida mit bis zu 145 % des Nennwertes gehandelt. Die Jahre bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkrieges waren faktisch die erfolgreichsten in der Brauereigeschichte bis dahin. Die Brauerei lieferte ihr Bier bis nach Dresden, Riesa, Freiberg, Zschopau, Chemnitz, Limbach-Oberfrohna, Mügeln, Döbeln, Rochlitz, Geithain, Frankenberg, Hainichen, Zschopau, Grünhainichen, um nur die wichtigsten zu nennen. Die wirtschaftlich gute Position der Brauerei Mittweida zeigte sich unter anderem dadurch, dass man den Mitarbeitern der Brauerei Urlaubsgeld auszahlte. Doch sofort nach Kriegsbeginn wurde es schwierig. 12 Mitarbeiter mussten zum Kriegsdienst und auch die Bereitstellung der nötigen Roh- und Hilfsstoffe für das Brauen von Bier wurde kontingentiert. Es gab nur noch Material und Ersatzteile, um die Brauerei in Betrieb zu halten. Nach Kriegsende gehörte Sachsen zu den deutschen Ländern, die zur Sowjetischen Besatzungszone zählten. Die Sowjets arbeiteten nicht mit Gesetzen sondern mit Befehlen und so war der Befehl Nr. 64 von 1946 Grundlage für Enteignungen von Betrieben und Personen die dem Naziregime nahestanden. Die Brauerei blieb zunächst als Aktien Bierbrauerei in privater Hand. Das änderte sich am 3. Februar 1953. Zu diesem Zeitpunkt wurde das Konkursverfahren über die Brauerei eröffnet und da die Steuerschuld von insgesamt 121.429,87 Mark nicht beglichen werden konnte, wurde die Brauerei in Volkseigentum überführt und am 1. Juni 1953 als „VEB (K) Mittweidaer Löwenbräu“ weitergeführt. Die technische Ausrüstung der Brauerei war marode, wurden doch seit 1939 faktisch keine Investitionen vorgenommen. Der Start als VEB bedeutete für die Betriebsleitung ein großes Bitten und Betteln, um für eine bessere Ausstattung der Brauereitechnik Mittel und Planvorgaben zu bekommen. So begann man 1956 mit der Planung eines neuen Flaschenkellers, mit neuen Waschmaschinen und Abfülltechnik für Flaschen. Der Flaschenkeller wurde erst 1967 in Betrieb genommen. Dies zeigt, wie schwierig die Lage der Brauerei war, die gestellten Ziele der Planwirtschaft zu erreichen. So vergingen die Jahre in der Planwirtschaft der DDR. Es wurde sogar ein Investitionsstab in der Brauerei eingerichtet, der den Neubau einer Brauerei auf dem Betriebsgelände planen sollte. Aber beim Planen ist es geblieben. 1990 ging der Betrieb in die Hände der Treuhand. Eine Privatisierung war nicht möglich, da Alteigentümer Ansprüche auf die Brauerei angemeldet hatten. Erst als die Entscheidung getroffen war, dass die Alteigentümer nur einen finanziellen Ausgleich erhalten, konnte die Brauerei am 1. September 1994 an die thailändische „B. B. Group Company (Germany)“ verkauft werden. Mit diesem Kauf ging auch die Brauerei Hartmannsdorf, die Betriebsteil der Brauerei Mittweida war, in die Hände der Thailänder. Diese bauten an Stelle der alten Hartmannsdorfer Brauerei eine völlig neue Brauerei und legten den Betrieb in der alten Mittweidaer Brauerei still. Der letzte Sud wurde am 12. März 1996 in Mittweida gebraut. Am 12. August 2003 meldeten die thailändischen Betriebsinhaber für die Brauerei „Mittweidaer Löwenbräu“, wie sie immer noch hieß, obwohl nur noch in Hartmannsdorf gebraut wurde, Insolvenz an.

Am 31. Mai 2006 einigte man sich. Die Brauerei „Mittweidaer Löwenbräu“ wurde im Handelsregister gelöscht und die Brauerei Hartmannsdorf neu eingetragen. Das war das Ende der Brauerei „Mittweidaer Löwenbräu“ als Brauerei aber nicht als Gebäude, die teilweise unter Denkmalschutz standen. Die Stadt Mittweida erwarb von der Brauerei Hartmannsdorf die stillgelegte Brauerei in Mittweida und begann im September 2007 mit einem Teilabriss der Brauerei, um Platz zu schaffen für ein Mediengebäude der Hochschule Mittweida. Die letzten Gebäude, außer dem Garagenkomplex, wurden im Februar 2010 abgerissen. Der Garagenkomplex wurde letztendlich im Oktober 2010 abgerissen und genauso wieder neu errichtet, da er auch

denkmalgeschützt war. Bei der Neuerrichtung wurde ein gesichertes Giebelstück an selber Stelle in den Neubau eingefügt. Aber das Wandbild am Giebel des ehemaligen Garagenkomplexes fehlt bis heute. Es blieb also von der Brauerei von 1874 bis heute 2024 nur ein 5 Meter breites Stück Mauerwerk.



Die Gebäude auf dem Brauereigelände heute

Quellen und weiterführende Literatur

Feik, Mathias: Brauerei Mittweida. Eigenverlag Autor, Rossau 2018.

Feik, Mathias: Bier in Mittweida : Geschichtliches und Wissenswertes über die Herstellung von Bier in Mittweida. Eigenverlag Autor, Rossau 2019.



DIE ARBEITSZEUGNISSE DES BIERBRAUERS JOHANN GEORG RATTELMÜLLER 1899-1914

Dr. Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell

Vor einigen Jahren bot sich dem Autor die Gelegenheit, ein Konvolut von Arbeitszeugnissen zu erwerben. Dieses Konvolut, das hier detailliert vorgestellt wird, ist eine einzigartige Dokumentation aus dem Arbeitsleben eines Bierbrauers zu Anfang des 20. Jahrhunderts. Der Bierbrauer war Johann Georg Rattelmüller, der am 01.11.1882 in Leutershausen / Mittelfranken geboren wurde.¹ Eltern waren Peter Rattelmüller, Privatier, und seine Frau Marg., geb. Walther, aus Leutershausen.² Ein einzigartiges Konvolut seiner Arbeitszeugnisse von 1899 bis 1914 gibt Aufschluss über sein Arbeitsleben als Brauer. Seine Lehre zum Brauer und Mälzer absolvierte er vom 10.11.1897 bis zum 17.09.1899 in der Bierbrauerei zur Sonne, Inh. Beck, in Feuchtwangen. Sein Lehrherr bescheinigte ihn in seinem Zeugnis „Treue, Fleiß und sittsames Betragen“ und sprach ihm „vollste Zufriedenheit“ aus. Sein weiteres Arbeitsleben ist von einem häufigen Wechsel der Arbeitsstelle gekennzeichnet. Die Anstellungen dauerten meist nur weniger ein Jahr, oft sogar nur wenige Monate. Eine Ausnahme bildet das Arbeitsverhältnis bei der Schultheiss-Brauerei in Dessau. Hier verweilte Rattelmüller immerhin fast 5 Jahre. Aus seinen Arbeitszeugnissen sind die Gründe für die schnellen Arbeitgeberwechsel nicht zu erkennen. Wortwahl und Formulierungen sind ähnlich. Zweimal war Rattelmüller bei derselben Brauerei beschäftigt: jeweils 1901 und 1902 für 2 bzw. 7 Monate bei der Brauerei Eichbaum in Mannheim. Der einzige branchenfremde Arbeitgeber war die Singer Nähmaschinen Act.-Ges. in München, wo er 1909/10 als Verkaufs- und Inkassoagent beschäftigt war.

Verweildauer bei den jeweiligen Arbeitgebern:

18.09.1899 bis 27.08.1900 / Brauerei Meyer, Ansbach	ca. 1 Jahr
28.08.1900 bis 03.07.1901 / Brauerei Bonhag, Ansbach	ca. 9 Monate
08.07.1901 bis 01.09.1901 / Brauerei-Gesellschaft Eichbaum, Mannheim	ca. 2 Monate
04.09.1901 bis 12.10.1901 / Brauerei Ebert, Klingenberg a/M.	ca. 1 Monat
13.10.1901 bis 04.03.1902 / F. L. Gabler Lagerbier-Brauerei, Würzburg	ca. 5 Monate
11.03.1902 bis 20.10.1902 / Brauerei-Gesellschaft Eichbaum, Mannheim	ca. 7 Monate
22.10.1902 bis 26.09.1904 Wehrdienst im 3. Bad. Inf. Regt. in Rastatt, als Gefreiter entlassen. ³	
04.10.1904 bis 25.02.1909 / Schultheiss Brauerei Aktien-Gesellschaft, Dessau	ca. 5 Jahre
25.08.1909 bis 09.10.1909 / Marfgräfl. Hofbrauhaus Ansbach	ca. 1 Monat
11.10.1909 bis 15.08.1910 / Singer Nähmaschinen Act. Ges., München	ca. 9 Monate
17.08.1910 bis 23. 09.1910 / Brauerei-Aktiengesellschaft vorm. D. Streib, Rastatt	ca. 1 Monat
24.09.1910 bis 29.12.1910 / A. Printz Bierbrauerei, Karlsruhe	ca. 3 Monate
01.05.1910 bis 28.02.1914 Lücke	

¹ Landeskirchliches Archiv der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern, PFA Leutershausen KB 9.5.0001 – 663 – 11, 1882 S. 314 Nr. 59.

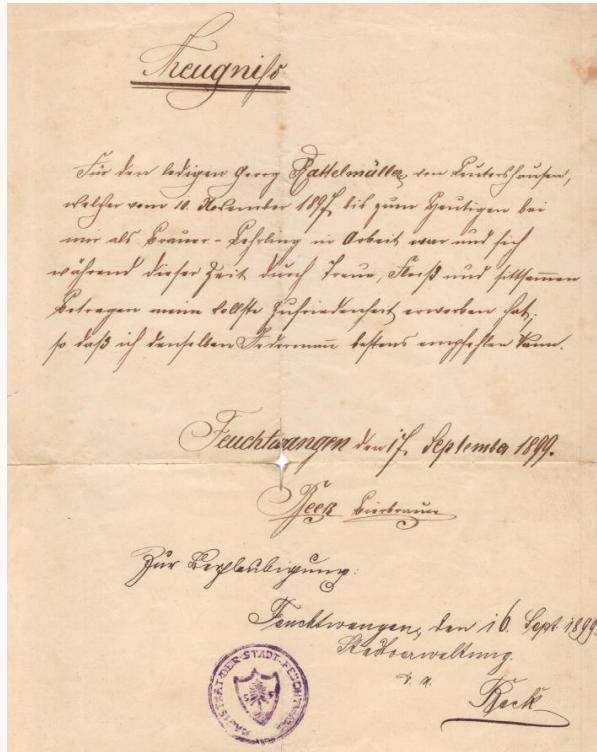
² Bayerisches Hauptstaatsarchiv; München; Abteilung IV Kriegsarchiv. Kriegsstammrollen, 1914 - 1918; Band: 5817. Bd. 1.

³ Bayerisches Hauptstaatsarchiv; München; Abteilung IV Kriegsarchiv. Kriegsstammrollen, 1914 - 1918; Band: 5769. Bd. 1.

[Im Adreßbuch Ansbach von 1913 wird ein Georg Rattelmüller genannt, Reisender, Brauhausstr. 26⁴]
01.03.1914 bis 01.05.1914 / Brauerei Rudolf Walch, Ansbach
ca. 2 Monate

1914 wird Rattelmüller zum Kriegsdienst eingezogen und 1917 wegen einer Kriegsverletzung am rechten Hüftgelenk entlassen⁵. Diese Verletzung mag ein Grund dafür gewesen sein, dass Rattelmüller nach Kriegsende nicht mehr als Brauer arbeiten konnte, jedenfalls tritt er als solcher nicht mehr in Erscheinung. Laut Beerdigungsbuch ist Rattelmüller am 29.03.1962 in seinem Geburtsort Leutershausen, zuletzt Rentner, davor Angestellter im Versorgungsamt, gestorben und auf dem Friedhof in Leutershausen beigesetzt worden.⁶

10.11.1897 bis 17.09.1899 / Lehrzeit in Feuchtwangen



Zeugnis

Für den ledigen Georg Rattelmüller von Leutershausen,
welcher vom 10. November 1897 bis zum heutigen bei
mir als Brauer - Lehrling in Arbeit war und sich
während dieser Zeit durch Treue, Fleiß und sittsames
Betragen meine ständige Zufriedenheit erworben hat,
so daß ich denselben Jedermann bestens empfehlen kann.

Feuchtwangen den 17. September 1899
Beck Bierbrauer
Für Beglaubigung:
Feuchtwangen, den 16. Sept. 1899
Stadtverwaltung
Beck

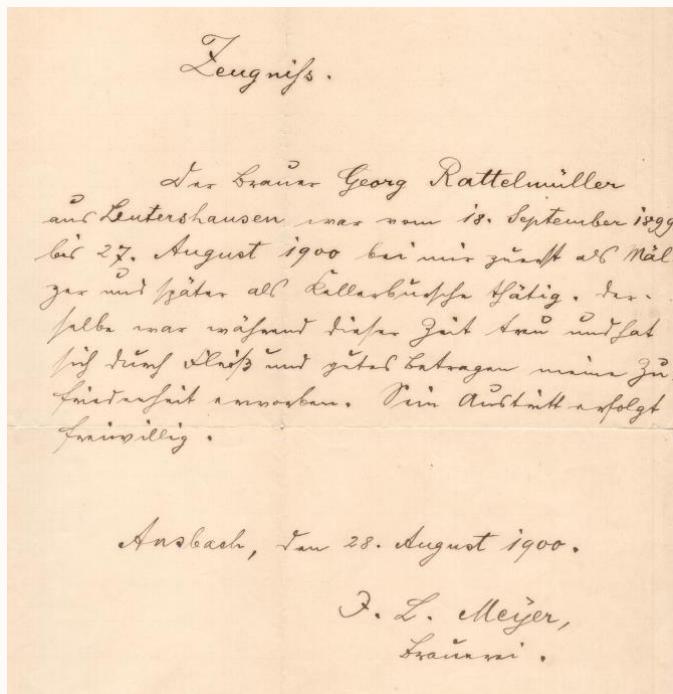
[Beck war Besitzer der Bierbrauerei zur Sonne am Marktplatz, bis 1907, dann von Ernst Fragner übernommen, dessen Nachkommen das Wirtshaus noch heute betreiben, Museumstr. 2]

⁴ Adreßbuch der Stadt Ansbach 1913. Brügel u. Sohn, Ansbach [1913], S. 58.

⁵ Wie Anm. 1.

⁶ Landeskirchliches Archiv der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern, PfA Leutershausen KB 9.5.0001 – 663 – 30, 1962 S. 143 Nr. 13

18.09.1899 bis 27.08.1900 / Brauerei Meyer, Ansbach



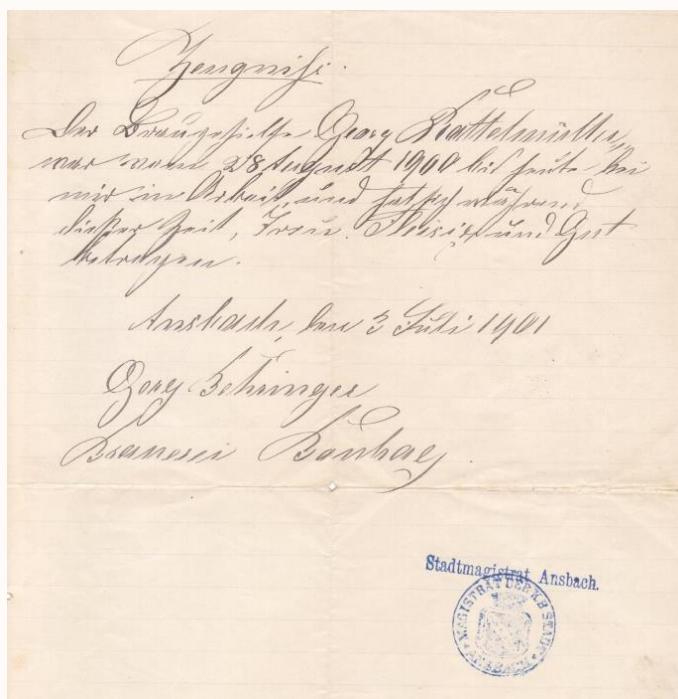
Zeugnis.

Der Bierbrauer Georg Rattelmüller aus Leutershausen war vom 18. September 1899 bis 27. August 1900 bei mir zuerst als Mälzer und später als Kellerbursche thätig. Der selbe war während dieser Zeit treu und hat sich durch Fleiß und gutes Betragen meine Zufriedenheit erworben. Sein Austritt erfolgt freiwillig.

Ansbach, den 28. August 1900.

J. L. Meyer
Brauerei.

28.08.1900 bis 03.07.1901 / Brauerei Bonhag, Ansbach

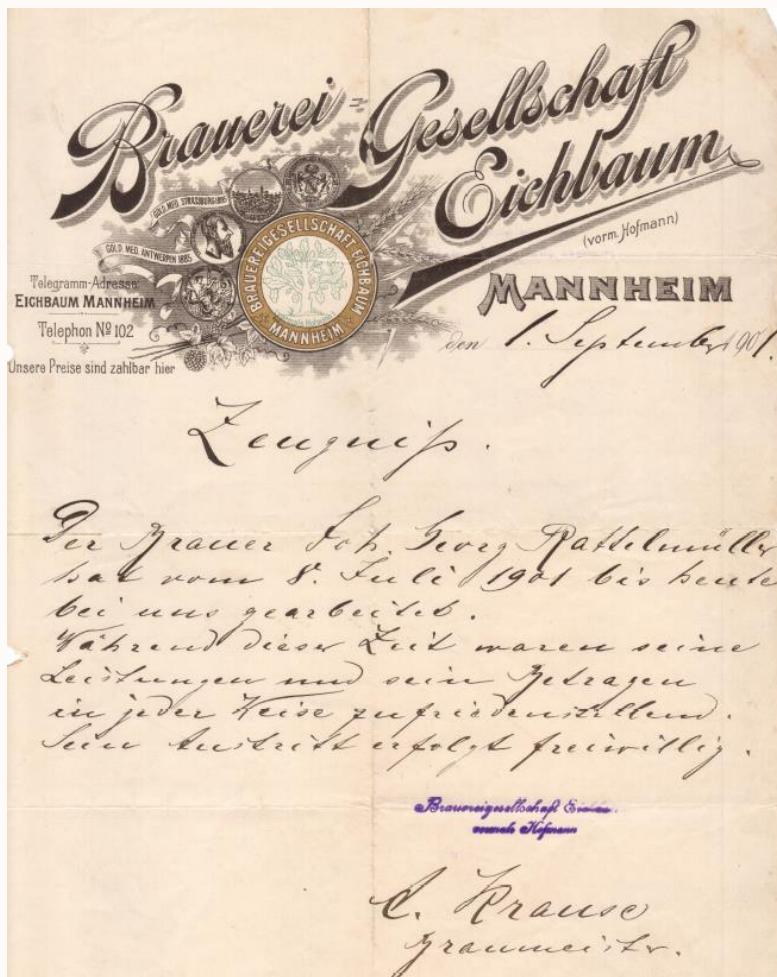


Zeugnis

Der Braugehilfe Georg Rattelmüller war vom 18 August 1900 bis heute bei mir in Arbeit und hat sich während dieser Zeit, treu, fleissig und gut betragen.

Ansbach, den 3 Juli 1901
Georg Behringer
Brauerei Bonhag

08.07.1901 bis 01.09.1901 / Brauerei-Gesellschaft Eichbaum, Mannheim

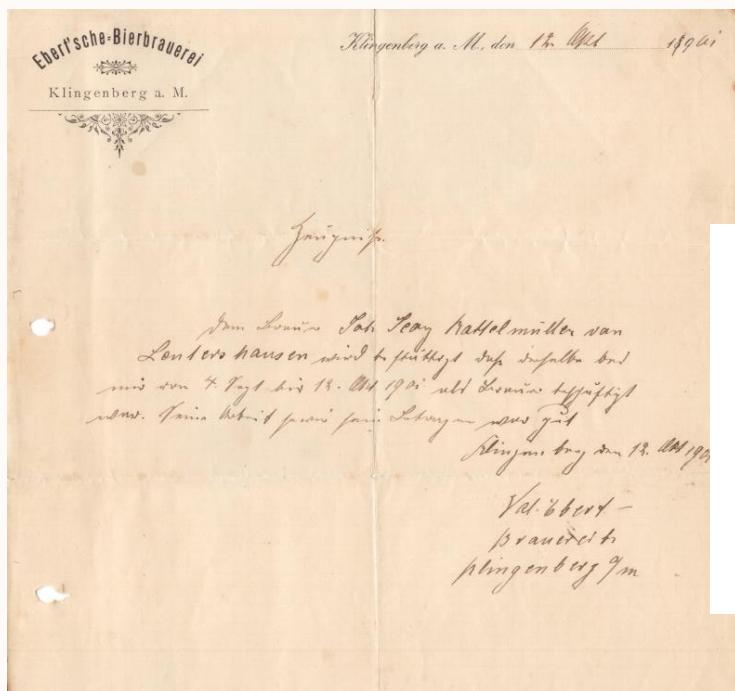


Zeugnis

Der Brauer Joh. Georg Rattelmüller
hat vom 8. Juli 1901 bis heute
bei uns gearbeitet.
Während dieser Zeit waren seine
Leistungen und sein Betragen
in jeder Weise zufriedenstellend.
Sein Austritt erfolgt freiwillig.

A. Krause
Braumeister

04.09.1901 bis 12.10.1901 / Brauerei Ebert, Klingenberg a/M.

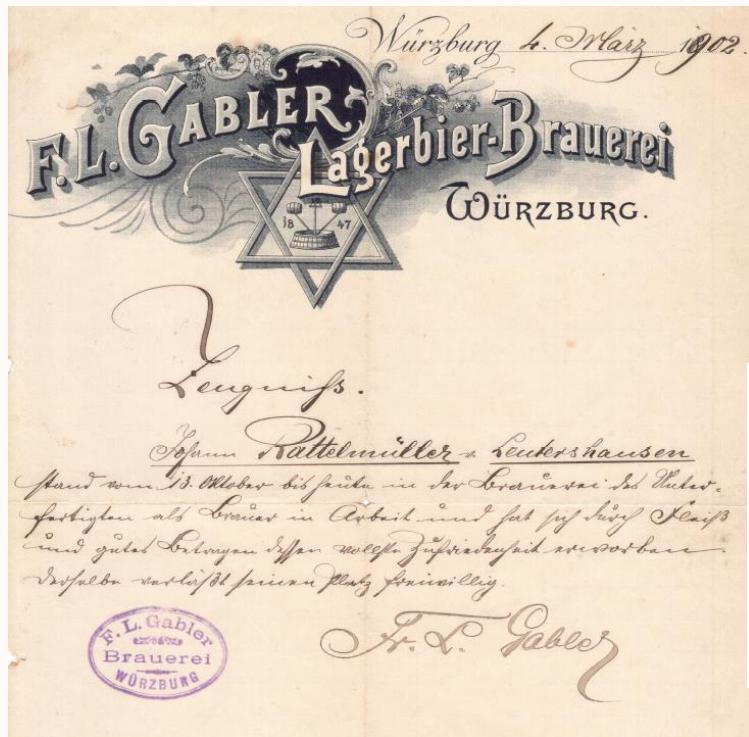


Zeugnis

Dem Brauer Joh. Georg Rattelmüller von
Leutershausen wird bestätigt daß derselbe bei
mir vom 4. Sept bis 12. Okt. 1901 als Brauer beschäftigt
war. Seine Arbeit sowie sein Betragen war gut.

Klingenberg, den 12. Okt. 1901
Val. Ebert
Brauereibesitzer
Klingenberg a/M.

13.10.1901 bis 04.03.1902 / F. L. Gabler Lagerbier-Brauerei, Würzburg

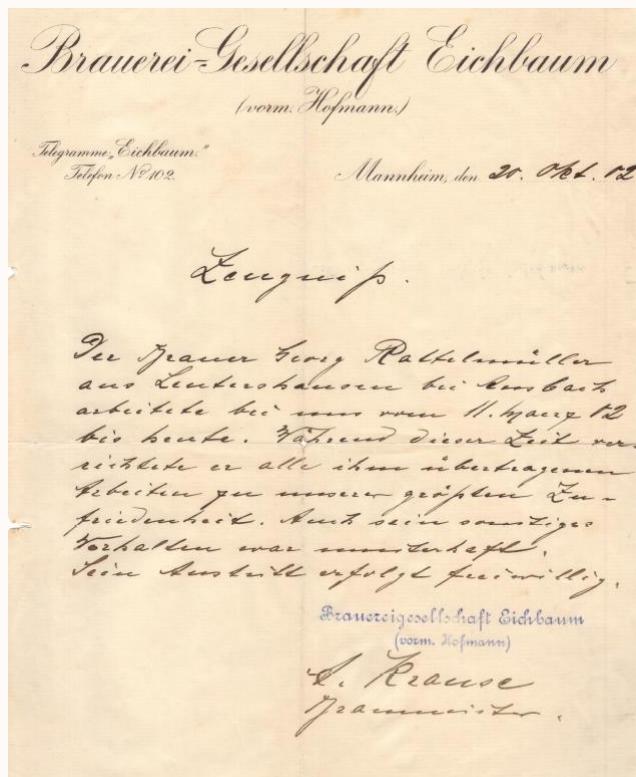


Zeugnis

Johann Rattelmüller v. Leutershausen stand vom 13. Oktober bis heute in der Brauerei des Unterfertigten als brauer in Arbeit und hat sich durch Fleiß und gutes Betragen dessen vollste Zufriedenheit erworben. Derselbe verläßt seinen Platz freiwillig.

Fr. L. Gabler

11.03.1902 bis 20.10.1902 / Brauerei-Gesellschaft Eichbaum, Mannheim



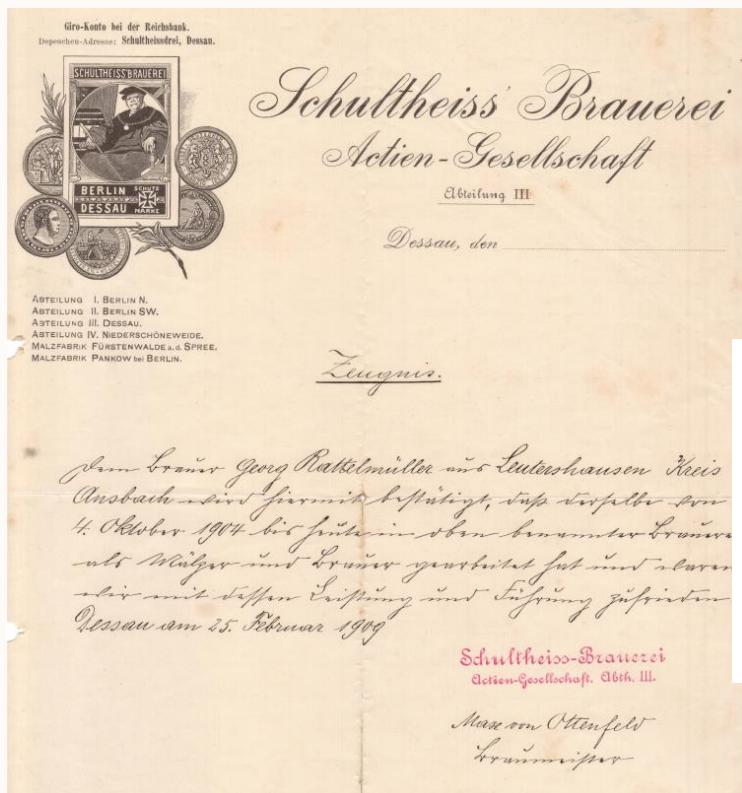
Zeugnis

Der Brauer Georg Rattelmüller aus Leutershausen bei Ansbach arbeitete bei uns vom 11. März 02 bis heute. Während dieser Zeit verrichtete er alle ihm übertragenen Arbeiten zu unserer größten Zufriedenheit. Auch sein sonstiges Verhalten war unerwähnlich. Sein Austritt erfolgt freiwillig.

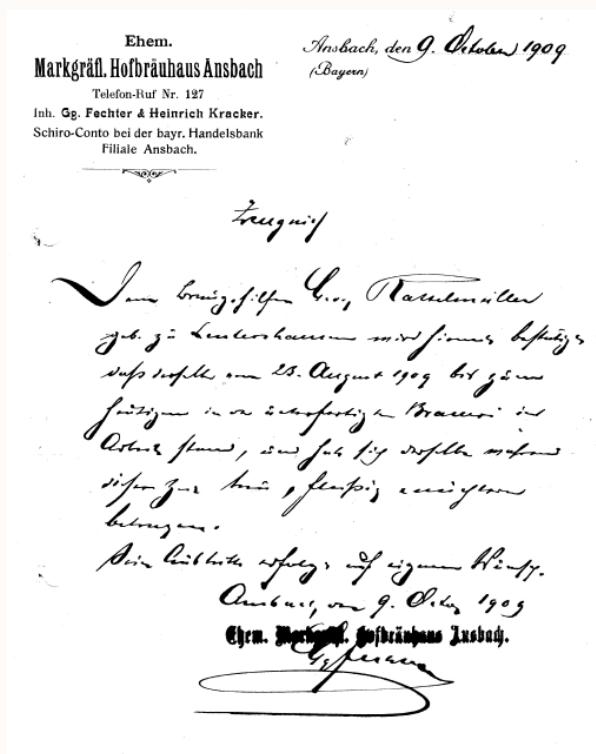
A. Krause
Braumeister

[Wehrdienst vom 22.10.1902 bis 26.09.1904 in Rastatt]

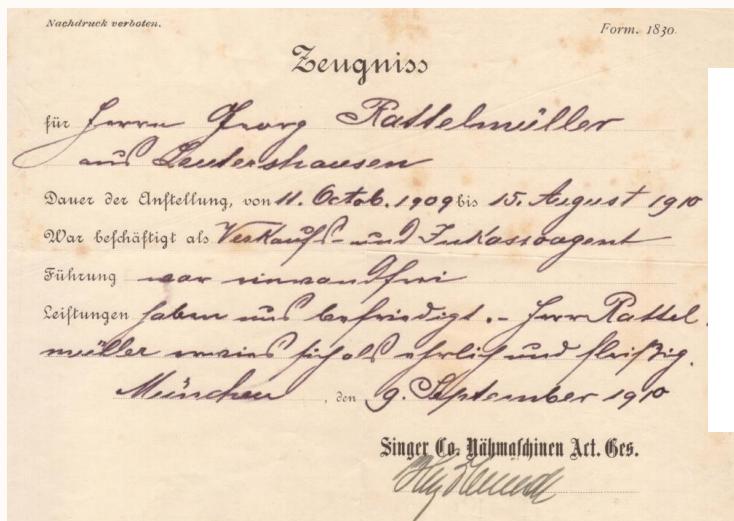
04.10.1904 bis 25.02.1909 / Schultheiss Brauerei Aktien-Gesellschaft, Dessau



25.08.1909 bis 09.10.1909 / Marfgräfl. Hofbrauhaus Ansbach



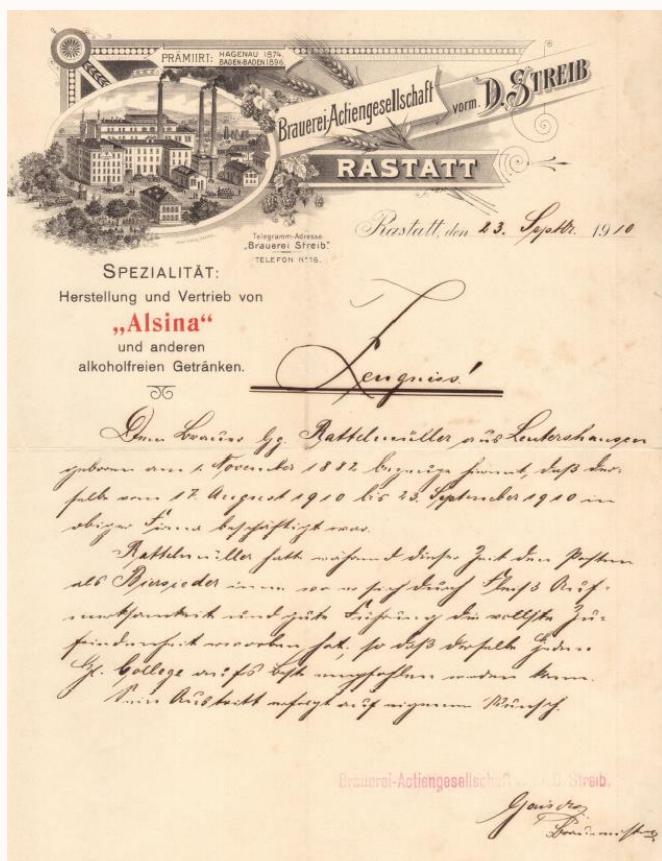
11.10.1909 bis 15.08.1910 / Singer Nähmaschinen Act. Ges., München



Zeugniss
für Herrn Georg Rattelmüller
aus Leutershausen

Dauer der Anstellung, von 11. Octob. 1909 bis 15. August 1910
War beschäftigt als Verkaufs- und Inkassobagent
Führung war einwandfrei
Leistungen haben uns befriedigt. - Herr Rattel-
müller erwies sich als ehrlich und fleißig.
München, den 9. September 1910
[Unterschrift unleserlich]

17.08.1910 bis 23.09.1910 / Brauerei-Actiengesellschaft vorm. D. Streib, Rastatt



24.09.1910 bis 29.12.1910 / A. Printz Bierbrauerei, Karlsruhe



Zeugnis.

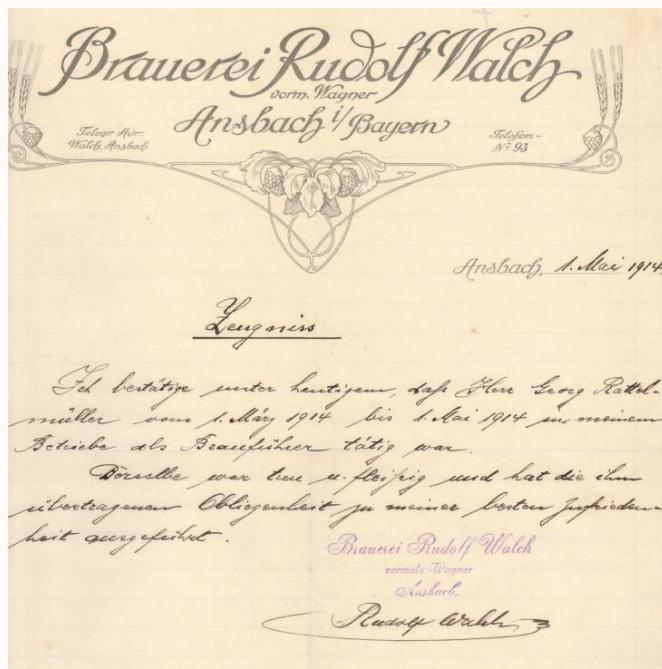
Der Brauer J. G. Rattelmüller aus Leutershausen war bei mir vom 24. September bis heute als Mälzer beschäftigt und hat sich während dieser Zeit durch seinen Fleiss und seine Zuverlässigkeit meine Zufriedenheit erworben.

Sein Austritt erfolgt auf eigenen Wunsch.

RMadlener

[Lücke 30.12.1910 bis 02.03.1914]

01.03.1914 bis 01.05.1914 / Brauerei Rudolf Walch, Ansbach



Zeugniss

Ich bestätige unter heutigem, daß Herr Georg Rattelmüller vom 1. März 1914 bis 1. Mai 1914 in meinem Betriebe als Brauführer tätig war.
Derselbe war treu u. fleißig und hat die ihm übertragene Obliegenheit zu meiner besten Zufriedenheit ausgeführt.

Rudolf Walch

Der Autor dankt Herrn Claus Broser, Kreisheimat- und Kreisarchivpfleger Leutershausen, und Herrn Arnd Hagemeier, Mettmann, für ihre wertvollen Informationen und Hinweise.



WERBEANZEIGEN AUS ALTEN ADRESSBÜCHERN

V. AACHEN

TEIL 2

Zusammengestellt von Dr. Klaus-P. Gilbertz



Adressbuch für die Aachen und Burtscheid 1887.
Aachen: Druck und Verlag von J. Stercken [1887].

Brauerei, Kornbranntw.-Brennerei, Liqueur-Fabrik, <small>nach</small> 1850 Gegründet 1850. Schenkwirthschaft.	Franz Wilh. Erdmann Jacobstr. 101 AACHEN Paugasse 12 empfiehlt als Specialität: Alten Kornbranntwein, hochfein, gewonnen aus bestem Roggen, Weizen und Gerstenmalz, per Liter incl. Flasche zu Mark 1,75 und 2,50. Feinsten Getreide - Kümmel - Liqueur, per Liter incl. Flasche zu Mark 2.—. Außerdem viele andere Sorten seiner Liqueure und Branntweine, sowie auch ein gutes Weissbier, 25 Fl. zu 4 Mark.
--	--

Adressbuch für die Aachen und Burtscheid 1889. Aachen: Druck und Verlag von J. Stercken [1889].

AACHENER
Exportbier-Brauerei
 (Dittmann & Sauerländer) Actien-Gesellschaft
 Rothe Erde bei Aachen.
Brauerei, Mälzerei und Eisfabrikation.

Preisnachkirktrkirkt:

Paris 1883 mit der goldenen Medaille,
Aachen 1887 mit dem ersten Preis,
Brüssel 1888 mit dem Ehren-Diplom.

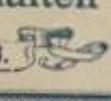
Helles und dunkles Lagerbier
 nach Pilsener und Münchener Brauart.

Exportbier-Versandt in Flaschen
 nach allen Ländern der Erde.

Die in der Brauerei abgezogenen Flaschenbiere liefern
 wir für Aachen und Burtscheid frei an's Haus:

Feines Lagerbier (Pilsener Art)	17½ Fl. zu M. 3,-
"	16½ " " " 1,50
Hochfeines Kaiserbräu (Münch. Art)	15½ " " " 3,-
"	14½ " " " 1,50
Exportbier (Wiener Farbe), ein Jahr lang haltbar.	12½ " " " 4,20

Wiederverkäufer erhalten Rabatt.

 **Telephon Nr. 13.** 

Adressbuch für die Aachen-Burtscheid, Forst. Rothe Erde und Haaren 1893.
 Aachen: Druck und Verlag von J. Stercken [1893].



Buchbesprechung

Kempe, Hans-Joachim & Ulrich Schmielewski:

Bürgerliches Brauhaus Breslau Aktiengesellschaft. Ein Beitrag zur schlesischen Wirtschaftsgeschichte.

Würzburg: Freunde und Förderer der Stiftung Kulturwerk Schlesien e. V. [ca. 2024].

128 Seiten, Kartoneinband (Format 22 cm x 31 cm) ISBN

9783929817133

Bezug: nur schriftlich bei Hans-Joachim Kempe, Staufenbergstr. 3, 76530 Baden-Baden

Auflage: 100 Exemplare. Preis: 20 Euro, zzgl. Versand



Bürgerliches Brauhaus Breslau
Aktiengesellschaft



Ein Beitrag zur
schlesischen Wirtschaftsgeschichte

Hans-Joachim Kempe
und
Ulrich Schmielewski

Der Autor Hans-Joachim Kempe, geboren 1935 in Breslau, schildert in diesem Buch aus seiner persönlichen Sicht den Werdegang des Bürgerlichen Brauhauses in Breslau vornehmlich von 1937 bis 1945. Während dieser Zeit war sein Vater, Adolf Kempe (1901-1965) Mitglied des Vorstands in diesem Unternehmen. Co-Autor ist der langjährige ehemalige Geschäftsführer der Stiftung Kulturwerk Schlesien, Dr. Ulrich Schmielewski. Das Buch ist in 22 Kapitel unterteilt, wobei den ca. 34 Textseiten 90 Seiten mit Abbildungen gegenüberstehen.

Das Buch beginnt mit einem Rundgang über das Brauereigelände im Jahr 1943 aus der Perspektive des damals 8jährigen Autors und stellt dem Leser anhand eines Lageplanes dabei die einzelnen Betriebsgebäude der Brauerei aus seiner Sicht vor.

Daran schließt sich eine im vollen Wortlaut abgedruckte Festrede, gehalten am 13.06.1995, zum 60. Geburtstag des Autors mit dem Titel „Was ist Breslau für eine Stadt?“ an, aus welcher der Leser einige Daten zum Lebenslauf des Autors entnehmen kann. Es folgt eine kurz gehaltene Schilderung der Vorgeschichte des Bürgerlichen Brauhauses, von der Entwicklung der Kretschmerei „Alter Weinstock“ aus den Anfängen im 16. Jahrhundert bis zum Jahr 1907, als die neu gegründete Genossenschaftsbrauerei Breslauer Gast- und Schankwirte e.G.m.b.H. die Brauerei von Robert Hein übernimmt, 1922 in Bürgerliches Brauhaus e.G.m.b.H. umfirmiert wird und schließlich 1923 in eine Aktiengesellschaft umgewandelt wird. Der Autor verweist an dieser Stelle auf die ausführliche und äußerst lesenswerte Geschichte der Aktienbrauereien in Breslau von A. Urbanek.¹

1936 wird der Getreidekaufmann Alfons Kempe, der Vater des Autors, als Direktor in Vorstand berufen. Aus dieser Zeit liegen dem Autor viele Geschäfts- und andere Unterlagen vor. Hier beginnt nun auch eine ausführlichere Schilderung der Entwicklung der Brauerei in den folgenden Jahren (Seiten 27, 35, 37), die in einem ausführlichen Bildteil mit vielen Dokumenten aus der Firmengeschichte ergänzt wird. Die Entwicklung der Breslauer Brauerei bis nach Kriegsende wird dann mit vielen firmen- und familieninternen Details auf S. 75 fortgesetzt. Zuvor wird ausführlich (S. 45-52 und 59-73) über die Stadt und die Brauerei Tost berichtet, die 1938 erworben wird. Der Co-Autor Ulrich Schmielewski stellt im anschließenden Kapitel auf den Seiten 53-58 die Stadt Tost vor und gibt damit einige allgemeine Hintergrundinformationen für die dortige Brauerei.

Auch das Thema Nationalsozialismus wird in der Darstellung nicht ausgeklammert. Der Leser erfährt hier, dass Adolf Kempe Mitglied NSDAP war, bevor er 1944 wegen Rundfunk- und Wirtschaftsvergehens aus der Partei ausgeschlossen wurde. Dieser Ausschluss kam ihm nach Kriegsende zugute.

Im letzten Drittel des Buches wird die Geschichte der Brauerei nach dem Ende des zweiten Weltkrieges beschrieben. Sie beginnt mit der Schilderung eines Besuches der Brauerei durch den Autor mit seiner Familie

¹ Urbanek, Andreas: Browary akcyjne Wrocławia / Die Aktienbrauereien Breslaus 1869-1945. Browar.biz – Polski Serwis Piwny, Opole 2015, 151 S. ISBN 9788392686415.

im Jahre 1992. Im Jahr 1997 wird die Brauerei stillgelegt und durch die neuen Eigentümer in ein Kulturzentrum umgewandelt. Ein versöhnliches Ende für die Brauerei und auch den Autor, der sowohl zum letzten Direktor der Brauerei als auch zum jetzigen Besitzer einen guten Kontakt aufbauen konnte und beide dazu bewegt hat, die Firmengeschichte mit Ihren Informationen und Bildmaterial zu ergänzen.

Das Buch erhebt weder einen wissenschaftlichen Anspruch, noch einen Anspruch auf Vollständigkeit. Es ist eine eher subjektive Schilderung dieser Brauerei. Die enorme Anzahl von abgebildeten, zum Teil handschriftlichen Unterlagen und Dokumenten usw., auf die im Text nicht oder nur kurz eingegangen wird, macht dem Leser die Lektüre nicht immer einfach. Für alle, die sich mit dem Thema weiter beschäftigen wollen, bietet sich hier eine einmalige Fundgrube.

Das Buch ist dennoch ein wichtiger Beitrag zur schlesischen Brauereigeschichte in den 1930er und 1940er Jahren und enthält neben der persönlichen Sicht des Autors viele Informationen zu firmeninternen Abläufen, personellen und familiären Daten zur Firmengeschichte.

Die Unterlagen, die diesem Werk zugrunde liegen, hat der Autor der Gesellschaft für Geschichte Brauwesens e. V. in Berlin übergeben, in deren Archiv sie für zukünftige Forschungen aufbewahrt und zur Verfügung gestellt werden.

Zum Schluss schreibt der Autor: „Ich bin sicher, mein Vater hätte Freude an der Veröffentlichung, die ihm gewidmet ist“. Das trifft sicher zu und für alle, die sich für die Braugeschichte in Schlesien interessieren, ist das Buch ebenfalls ein Gewinn. (gi)



Veranstaltungen

Bad Buchau

Steinbier – eine mittelalterliche Spezialität?

Michael Attinger, der Brauer des Stifts Scheuer in Kirchheim, braut vor den Augen der Besucher ein mittelalterliches Steinbier.

Ort: Federseemuseum Bad Buchau, August-Gröber-Platz, 88422 Bad Buchau.

Termin: 22.09.2024, 13-17 Uhr

Infos:

<<https://www.federseemuseum.de/sonderausstellungen/bier-ein-jahrtausende-altes-kultgetraenk>>

(Infos zur Sonderausstellung siehe oben)

Maisach

Am 08.09.2024, dem Tag des offenen Denkmals, finden 2 Führungen durch die Brauerei Maisach statt (14 und 15:30 Uhr). Besonders sehenswert ist die historische Dampfmaschinen-Anlage. Die Führungen sind kostenlos, allerdings ist eine Anmeldung erforderlich unter Tel. 08142/519537 oder kultur@lra-ffb.de



Relikte der Braugeschichte

1. BRASSERIE DE LA GERBE D'OR IN LE VAL-D'AJOL

*Dr. Klaus-P. Gilbertz
Gröbenzell*

Die Brasserie de la Gerbe d'Or (Brauerei zur goldenen Garbe) in Le Val-d'Ajol gehörte zu den großen und bekannten südlothringschen Brauereien wie Champigneulles, Charmes, Maxéville, Tantonville, Vézelise Villon-sur-Illon und Xertigny.¹ Le Val-d'Ajol ist eine eher kleine Gemeinde in einer waldreichen Gegend der südwestlichen Vogesen. Die Brauerei, so wie wir sie unten auf den Fotos sehen, wurde 1902, am südlichen Ortsrand gebaut, wo sich bereits die Lagerkeller, Eiskeller und Eisteiche befanden. Diese hatte die in der Ortsmitte (Laître) gelegene, in den 1830er Jahren gegründete Brauerei Fluhr-Thiéry et Cie. bereits ab 1888 hierher verlegt. Die Brauerei gelangte 1905 unter Kontrolle der Konkurrenzbrauereien Charmes, Ville-sur-Illon und Xertigny. Ab 1913 war sie im Besitz von F. Beck & Cie., 1942 wurde sie stillgelegt.²

Die Gebäude wirken heute verlassen. Auf den Fotos sind zu erkennen: Das Pförtnerhäuschen (Abb. 1), das baulich veränderte Sudhaus (Abb. 2), die Kellereigebäude (Abb. 3), Übersicht über die gesamte Anlage (Abb. 4). An der Rückseite des Kellereigebäudes ist ein Schild angebracht: „A Vendre“ [Zu verkaufen].

Abb. 5 zeigt einen Bierdeckel der Brauerei, um 1940, Abb. 6 eine Flasche mit Reliefbeschriftung, um 1910 und Abb. 7 das Brauereiensemble um 1910.



Abb. 1 Pförtnerhäuschen
(Foto gi, April 2024)



Abb. 2 Sudhaus mit später angebrachtem Vorbau
(Foto gi, April 2024)

¹ Die Brauerei in Champigneulles ist als einzige noch in Betrieb, sie gehört heute zur TCB Beteiligungsgesellschaft mbH (Sitz in Frankfurt/Oder). Die Brauerei in Ville-sur-Illon ist heute ein Brauereimuseum mit einem sehr sehenswerten Sudhaus, das um 1930 im Stil des Art Nouveau neu ausgestattet wurde.

² Voluer, Philippe: *Le grand livre de la bière en Lorraine. Deux mille ans de tradition et de savoir-faire. Les lieux, les hommes, les produits.* Editions Place Stanislas, Nancy 2008, S. 177-178.



Abb. 3 Kellergebäude mit Eiskeller (Foto gi, April 2024)



Abb. 4: von links nach rechts, Verwaltung, Sudhaus, Betriebsgebäude, Keller



Abb. 5 Bierdeckel um 1940 (Sammlung gi)

Abb. 6 Flasche mit
Reliefbeschriftung, um 1910
(Sammlung gi)





Abb. 7 Die Brauereiensemble um 1910 (Postkarte, Sammlung gi)

2. Unionbrauerei Düsseldorf AG

Dr. Klaus-P. Gilbertz
Gröbenzell

Am 30.06.2024, dem Tag der Architektur, war in Düsseldorf Unterbilker Martinstr. 3, ein unter Denkmalschutz stehendes Gebäude zu besichtigen, das soeben behutsam restauriert worden war.¹ Das 1895 gebaute Haus (Abb. 1) (Baumeister: Carl Gagelmann)² war das zur Straße hin gelegene Frontgebäude der ehemaligen Union-Brauerei. Der Schriftzug „Unionbrauerei AG“ ist auf der Fassade des Hauses erhalten geblieben (Abb. 2). Die Betriebsgebäude der Brauerei befanden sich im Hinterhof und sind abgerissen. An deren Stelle entsteht zurzeit ein großes neues Wohngebäude.

Die Lage der Brauerei ist auf einem Stadtplan von 1910 zu erkennen (Abb. 3)

Die „Unionbrauerei Aktiengesellschaft in Düsseldorf“ wurde 1899 gegründet. Sie übernahm den Betrieb der „Verein. Düsseldorfer Aktien-Bierbrauerei und vorm. H. Vossen A.-G.“, die ihrerseits 1895 aus der Fusion der beiden Brauereien „Düsseldorfer Aktienbrauerei“ (gegr. 1888 unter Übernahme der Brauerei Benedikt Kruchen³) und „Brauerei V. Vossen“ in Meerbusch-Büderich entstanden war.⁴ 1892 produzierte die Düsseldorfer Aktienbrauerei 20.000 hl.⁵

¹ <https://www.aknw.de/baukultur/tag-der-architektur-2024/details/objekt/von-der-kunst-behutsam-zu-sanieren-6497> (zuletzt aufgerufen am 24.07.2024).

² https://de.wikipedia.org/wiki/Liste_der_Baudenkm%C3%A4ler_in_Unterbilk (zuletzt aufgerufen am 24.07.2024).

³ Kollmann, A. (Hrsg.): Adreß-Buch der Oberbürgermeisterei Düsseldorf für 1888. Eigentum und Verlag der Stadt Düsseldorf, [Düsseldorf] [1888], 2. Theil, S. 146; Schmitz, J. (Hrsg.): Adreß-Buch der Oberbürgermeisterei Düsseldorf für 1889. Eigentum und Verlag der Stadt Düsseldorf, [Düsseldorf] [1889], 2. Theil, S. 160.

1905 besaß die Brauerei eine Kapazität von 50.000 hl, im Angebot waren Düsseldorfer Stadtbräu nach Pilsener Art, Export- und Märzenbier,⁶ die in Flaschen mit Reliefschrift abgefüllt wurden (Abb. 4). 1914 erfolgte die Stilllegung, das Kontingent ging an die Rheinische Zonenbrauerei GmbH Mülheim/Ruhr über.⁷

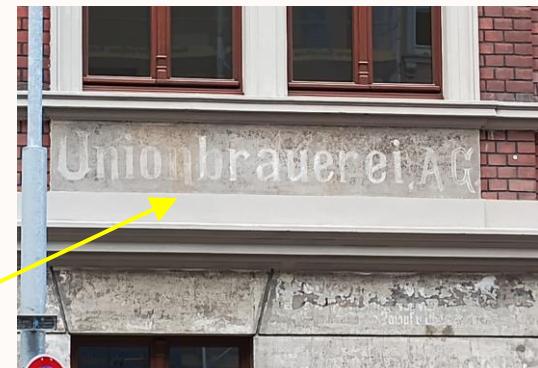


Abb. 2 (Foto gi, Juli 2024)

Abb. 1 (Foto gi, Juli 2024)



Abb. 3 Ausschnitt aus Pharus-Plan Düsseldorf.
Pharus-Verlag, Berlin 1910.



Abb. 4 Glasflaschen der Unionbrauerei Düsseldorf
mit Reliefschrift, 1900-1914 (Sammlung gi)

⁴ Die Deutschen Brauereien und Malzfabriken im Besitz von Aktien-Gesellschaften 1905. Verlag für Börsen- und Finanz-Literatur A.G., Leipzig 1905, S. 82.

⁵ Horn, Johs. (Hrsg.): Adressbuch der Brauereien und Malzfabriken von Europa. 2., vermehrte Aufl. Eisenschmidt & Schulze in Komm., Berlin 1892/1893, S. 157

⁶ Wie Anm. 3.

⁷ Historisches Brauereiverzeichnis Deutschland : ab ca. 1860. Stand 8/2023. Bearbeitung: Jürgen Köhler. Band 1. Internationaler Braukulturfest-Verband (IBV) Ulrich Schneider, Eschborn 2023, S. 389.



Bücher

- Seiss, Julia Maria:

Exploring internationalisation & development strategies of the largest privately-owned breweries in Germany.

Thesis (D.B.A.), Edinburgh Napier University, Edinburgh 2022. XV + 323 Seiten
[<https://napier-repository.worktribe.com/output/2963347>](https://napier-repository.worktribe.com/output/2963347)

- Sägmüller, Paul, Bernd Mauch & Martin Röther:

Farny : vom "Glanzhellen-", übers "Champagner-", zum "Edel-" und schließlich zum "Kristall-Weizen". Eine Erfolgsgeschichte!

Bergatreute: Verlag C. Sägmüller 2024.
 78 Seiten, ISBN 9783947111176
 [Außent.: Wahrhaftig ein Jahrhundert Bier]

- Terrell, Robert Shea:

A nation fermented : beer, Bavaria, and the making of modern Germany.

Online: Oxford: Oxford University Press 2023.
 xvi + 223 Seiten, ISBN 9780191991110 (online) /
 9780198881834 (online)
 Gedruckte Ausg.: Oxford: Oxford University Press 2024. xii + 223 Seiten, ISBN 9780198881834

- Buhlmann, Michael:

Bierherstellung und Bierkonsum im mittelalterlichen Werden. Vortrag beim Geschichts- und Kulturverein Werden : Werden, 12. September 2023 [Beiträge zur Geschichte Werdens ; 27].
 Essen: Wissenschaftlicher Selbstverlag Michael Buhlmann 2023. 52 Seiten

- Fechtner, Herbert:

Zum Verhältnis von Theorie und Praxis im Marketing aus historischer Perspektive : eine theoretisch-empirische Untersuchung am Beispiel der Dortmunder Brauindustrie im Zeitraum von 1950 bis 1990.

Wiesbaden: Springer Gabler 2023.
 XXXVI + 764 Seiten,
 ISBN 9783658410322 / 9783658410339 (e-book)

- Patrick, Amber:

The Buildings of the Malting Industry. The production of malt from prehistory to the 21st century.

Swindon: Liverpool University Press with Historic England 2023. 204 Seiten, ISBN 9781837644285

- Seidl, Conrad:

Biermythen. Richtigstellungen zu unserem liebsten Getränk.

Wien: Verlag Der Apfel 2024.
 250 Seiten, ISBN 9783854500117

- Mühldorfer Brau- und Wirtshauskultur.

Geschichte und Geschichten.

Autoren: Edwin Hamberger, Marieberthe Hoffmann-Falk, Martin Stadler, Norbert Stellner.
 Hrsg.: Geschichtsverein Heimatbund Mühldorf Oberbergkirchen: Druckerei Lanzinger 2023.
 276 Seiten, ISBN 9783930033314

- De Lorenzo, Giovanni:

Birra Messina. Dal 1923 Cento anni di storia.

[Bagno a Ripoli]: Edarc Edizioni 2023.
 319 Seiten, ISBN 9791280512116
Eine reich bebilderte, umfangreiche Geschichte der Brauerei in Messina / Sizilien.



- Cornell, Martyn:
Around the World in 80 Beers : A Global History of Brewing.
 Barnsley, UK: Pen and Sword Books Limited 2024.
 256 Seiten, ISBN 9781526791467

- Kempe, Hans-Joachim & Ulrich Schmielewski:
Bürgerliches Brauhaus Breslau Aktiengesellschaft. Ein Beitrag zur schlesischen Wirtschaftsgeschichte.
 Würzburg: Freunde und Förderer der Stiftung Kulturwerk Schlesien e. V. [ca. 2024].
 128 Seiten, Kartoneinband ISBN 9783929817133
(siehe Buchbesprechung)

Aufsätze

- Ortega Martínez, Pedro Miguel:
Bières de la Meuse y Alphonse Mucha.
 CELCE Magazine. Revista de Colecciónismo y Cultura Cervecería No. 114 (2024), Seiten 29-31.

 - Calvo Angulo, Luis Javier:
Cerveza de pino contra el escorbuto.
 CELCE Magazine. Revista de Colecciónismo y Cultura Cervecería No. 114 (2024), Seiten 36-38.

 - Parzer, Sebastian:
Die "Badische Brauerei AG" in Mannheim (1887-1918).
 Mannheimer Geschichtsblätter 45/46 (2023), Seiten 85-96.

 - Pauselius, Peter:
Die Malzfabrik Donath in Preetz.
 Preetzer Blätter. Veröffentlichungen aus dem Stadtarchiv (2024) 2, Seiten 3-23.

 - Roszko, Janusz:
Produkcja alkoholi w dobrach bialostockich Izabeli Branickiej u schylku XVIII w, Seiten 463-492.
 [auch online:
<https://repozytorium.uwb.edu.pl/jspui/handle/-11320/16751>]
 In → Kupczewska, Marta & Karol Łopatecki (red.):
 Wobec sejmików. Magnateria Rzeczypospolitej w XVI-XVIII wieku, T. 1.
 Białystok: Instytut Badań nad Dziedzictwem Kulturowym Europ 2024 und
 Warszawa: Polskie Towarzystwo Historyczne 2024,
- 522 + [2] Seiten, ISBN 9788364103940
 [engl. Zusammenfassung: Alcohol production in the Białystok estates of Izabela Branicka at the end of the 18th century]
- Ilić, Saša & Sonja Jerković:
Craft Brewing and the Role of the Weifert Family in the Industrialization of Beer Brewing in Serbia (1717-1918).
 Spiegelungen. Zeitschrift für deutsche Kultur und Geschichte Südosteuropas 19 (2024) 1, Seiten 69-82.

 - Schmidt, Oliver:
Sauerländer Brau- und Bierkultur. Eine Erlebnisausstellung im Sauerland-Museum des Hochsauerlandkreises.
 Jahrbuch Hochsauerlandkreis 2024 (2023), Seiten 16-20.

 - Biene, Ulrich:
200 Jahre Brauerei C. & A. Veltins. Von der Landbrauerei zur Premium-Pilsmarke.
 Jahrbuch Hochsauerlandkreis 2024 (2023), Seiten 21-28.

 - Thömmes, Günther:
 Giganten der Biergeschichte :
 — **Mautner Markhof.**
 In : Brauwelt 124 (2024) 6. S. 210-212.
 — **Alexander Rolinck.**
 In : Brauwelt 124 (2024) 9. S. 321-323.
 — **Stefan Huppert.**
 In : Brauwelt 124 (2024) 12. S. 434-437.

 - Brewery History No. 196 : 2023 (2024).
 Darin:
 — Gutzke, David W.: ***El Dorado, licensed victualling and social mobility, 1840-1950*,** S. 2-9.
 — Gillman, Gary.: ***An outline on beers and brewing in British Malaya : 1827-1957. Part III*,** S. 10-20.
 — Holden, Paul: „***The best can always be bettered***“ : ***Egbert Barnes (1898-1987) and St. Austell Brewery*,** S. 21-46.
 — Cornell, Martyn: ***Beer and brewing in Shanghai, 1850-1952*,** S. 47-52.

- Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 65 (2024) 1.
Darin:
 - Weiß, Jana & Nancy Bodden:
Introduction : International Knowledge Transfer and Circulation within the Brewing Industry / Internationaler Wissenstransfer und -zirkulation in der Brauwirtschaft, Seiten 7-16.
[auch online: <<https://doi.org/10.1515/jbwg-2024-0008>>]
 - Pilcher, Jeffrey M.:
The Globalization of Guinness : Marketing Taste, Transferring Technology / Die Globalisierung von Guinness : Geschmack vermarkten und Technologie übertragen, Seiten 17-35.
[auch online: <<https://doi.org/10.1515/jbwg-2024-0004>>]
 - Gökatalay, Semih:
The Formation of Industrial Brewing and the Transfer of Knowledge and Demand in Mandatory Palestine / Die Entstehung der Brauindustrie und der Transfer von Wissen und Nachfrage im Mandatsgebiet Palästina, Seiten 37-61.
[auch online: <<https://doi.org/10.1515/jbwg-2024-0005>>]
 - Pierce, Gretchen:
Chicas Modernas and Chinas Poblanas : International and National Influences in the Mexican Beer Industry and its Advertisements, 1910–1940 / Chicas Modernas and Chinas Poblanas : Internationale und nationale Einflüsse in der mexikanischen Bierindustrie und ihrer Werbung, 1910–1940, Seiten 63-100.
[auch online: <<https://doi.org/10.1515/jbwg-2024-0006>>]
 - Gauss, Susan M.:
Malt Barley in Twentieth-Century Mexico : The Brewing Industry, Centralized Knowledge, and the Green Revolution / Gerstenmalz in Mexiko im 20. Jahrhundert : Die Brauindustrie, zentralisiertes Wissen und die Grüne Revolution, Seiten 101-132.
[auch online: <<https://doi.org/10.1515/jbwg-2024-0007>>]
 - Schuetz, Thomas:
The Legend of Pure Spring Water : The Development of Industrial Water Treatment and its Diffusion through Technology Transfer as the Basis for the Industrialization and Internationalization of Brewing / Die Legende vom reinen Quellwasser : Die historische Entwicklung der industriellen Wasser- aufbereitung als Grundlage für die Industrialisierung und Internationalisierung des Brauens,
- Seiten 133-154.
[auch online: <<https://doi.org/10.1515/jbwg-2024-0008>>]
- Orton, Alison:
Solidarity or National Prejudice? Migrating Brewery Workers and the Troubles with Transferring Internationalist Ideologies from the Czech Lands to the United States, 1890–1914 / Solidarität oder nationale Vorurteile? Auswandernde Brauereiarbeiter und die Schwierigkeiten bei der Übertragung internationalistischer Ideologien aus den tschechischen Ländern in die USA, 1890–1914, Seiten 155-178.
[auch online: <<https://doi.org/10.1515/jbwg-2024-0009>>]
 - Schneck, Astrid R.:
Travelling for Knowledge : Educational Opportunities in 19th Century Bavarian Brewing Education / Auf der Suche nach Wissen : Bildungsmöglichkeiten im bayerischen Brauereiwesen des 19. Jahrhunderts, Seiten 179-207.
[auch online: <<https://doi.org/10.1515/jbwg-2024-0010>>]
 - Simkova, Pavla:
The Birth of the Scientific Brewer : International Networks and Knowledge Transfer in Central European Beer Brewing, 1794–1895 / Die Geburt des wissenschaftlichen Bierbrauers : Internationale Netzwerke und Wissenstransfer im mitteleuropäischen Brauwesen, 1794–1895, Seiten 209-235.
[auch online: <<https://doi.org/10.1515/jbwg-2024-0011>>]
- Revue du Nord No. 448 (2024) [= 2024/1].
Darin:
 - Grevet, Jean-François: *Gambrinus et Clio : une histoire ancienne en plein renouveau*, S. 9-18.
 - Mériaux, Charles: *Sicera humolone quantum necessitas exposcit. La bière entre nécessité alimentaire et usages sociaux au début du Moyen Âge (VIIe-XIe siècle)*, S. 19-37.
 - Grevet, Jean-François: *Autour de „l'obligation de bière“. Conflits entre „barons de la rondelle“ et „serfs du comptoir“ dans la brasserie du nord de la France (1880-1914)*, S. 39-78.
 - Tilly, Pierre: *Entre tradition et modernité : réalités et défis du monde brassicole belge (de la fin*

du XIXe siècle à la première guerre mondiale), S. 79-95.

— Sumner, James: „*Bière pure*“ et „*cuve-matière libre*“: la science appliquée au service de l’industrie brassicole anglaise autour de 1900, S. 97-110.

— Lembré, Stéphane: *La France et l’enseignement de la brasserie en 1900 : concurrences et pédagogies*

autour de l’Exposition universelle de Paris, S. 111-126.

— Stoskopf, Nicolas: *L’irrésistible ascension de Kronenbourg (1908-1970) ou la construction d’une marque synonyme de bière, S. 127-144.*

— Grosbois, Thierry: *La stratégie européenne d’Heineken au XXe siècle, S. 145-172.*



Bad Buchau

Sonderausstellung

„Bier -- ein Jahrtausende altes Kultgetränk“. Die Ausstellung beleuchtet die prähistorische Bierkultur in einer Zeit vor Hopfen und Reinheitsgebot.

Ort: Federseemuseum Bad Buchau, August-Gröber-Platz, 88422 Bad Buchau.

Dauer: 28.04. bis 01.11.2024

Öffnungszeiten: vom 05.11. bis 24.03.

So 10 bis 16 Uhr; vom 24.03. bis 01.11. täglich 10 bis 18 Uhr.

Geschlossen am 24.,25. und 31.12.2024

Infos: Tel +49 7582 83 50

<<https://www.federseemuseum.de/sonderausstellungen/bier-ein-jahrtausende-altes-kultgetraenk>>

Arnsberg

Sonderausstellung

„Frisch gezapft! Das Bier und wir“. Gemeinsame Ausstellung des Sauerland-Museums und der Brauerei C. & A. Veltins.

Ort: Sauerland-Museum, Museums- und Kulturforum, Alter Markt 24-30, 59821 Arnsberg

Dauer: 22.03. bis 29.09.2024

Öffnungszeiten: Di 9-18 Uhr, Mi bis Fr: 9-17 Uhr, Sa 14-18 Uhr, So 10-18 Uhr, Feiertag 10-18 Uhr

Infos: Tel. 02931-944444

<<https://www.sauerland-museum.de/ausstellungen/sonderausstellungen/>>

Schwandorf

Sonderausstellung

„Historische Brau- und Wirtshaustradition in Schwandorf“.

Museen und Ausstellungen

Ort: Stadtmuseum, Rathausstr. 1,

92421 Schwandorf

Dauer: 12.06. bis 13.10.2024

Öffnungszeiten: Mi, Fr, So 14 bis 17 Uhr, Do 12 bis 18 Uhr

Eintritt: 3 Euro, erm. 2 Euro

Infos: Tel. 09431-41553

<<https://www.schwandorf.de/Startseite/Ausstellungen-im-Stadtmuseum-Schwandorf-Historische-Brau-und-Wirtshaustradition-in-Schwandorf.php>>

Mittweida

Sonderausstellung

„150 Jahre Brauerei Mittweida“. Die Geschichte der Brauerei wird von der Gründung bis zu ihrem Ende anhand vieler Objekte beleuchtet.

Ort: Altes Erbgericht, 09648 Mittweida

Dauer: 27.03. bis 10.11.2024

Öffnungszeiten: Mi bis So, 10-16 Uhr.

Eintritt: 4,00 €

Saverne / Sarre // Zabern / Saarburg

Ausstellung / Exposition

„La Bière : cartes sur table“

Eine Ausstellung an zwei Orten über das Bier (Archäologie, Geschichte, Chemie, Soziologie und Ethnographie). (siehe Plakat)

- Saverne: Musée du Château des Rohan, 67700 Saverne

Dauer: 06.07. bis 16.11.2024

Infos: Tél. : 00 33 (0)3 88 71 63 95

<<https://www.saverne.fr/sport-culture/offre-culturelle/musee-de-saverne/exposition-temporaire/>>

- Sarrebourg: Musée du Pays de Sarrebourg, rue de la Paix, 57400 Sarrebourg
Dauer: 06.07. bis 09.01.2025
Infos: 00 33 (0)3 87 08 08 68
<https://www.sarrebourg.fr/agenda/exposition-la-biere-cartes-sur-table/>

