

Brauhistorische Mitteilungen

der Gesellschaft
für Geschichte des Brauwesens e.V.

9. Jahrgang

Dezember 2024

Nr. 3

0.44.32

 **Hopfen-Waagschein.** 

MARKT  **PLEINFELD**



Name und Wohnort des Käufers	Sacknummer	Kilogramm
	<i>7.</i>	<i>100 1/2</i>

mit Worten *Handelt am Markt Pleinfeld*

Für die richtige Angabe und für echtes Pleinfelder Gut haftet urkundlich des beigedruckten Insigels und der geordneten Unterschrift

Pleinfeld nächst Spalt, am 10. ten Oktober 1885
Stirner Flurgrenze

Die Marktgemeindeverwaltung.  Der verpflichtete Waagmeister. *Happfeld*

Marcel Hönig

Druck: Kitzinger

Die **vordere Umschlagseite** zeigt einen Hopfen-Waagschein des Marktes Pleinfeld in Mittelfranken vom Oktober 1885.
(Privatbesitz, gi)

Impressum

Herausgeber:

Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. 3V.
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 „Brauchgeschichtlichen Mitteilungen“ nicht mehr beziehen wollen, können Sie diese bei der Redaktion abbestellen.
Wir übernehmen keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

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

Hinweise für Autoren

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

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

Quellen- und Literaturangaben als Fuß- oder Endnoten.

Danksagungen vor dem Quellenverzeichnis.

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

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

ISSN 2748-8403



INHALT

Vorwort	Seite	2
Vereinsinterne Nachrichten — Informationen des Vorstands		2
Aus dem Vereinsleben / Personalia		3
Klaus-P. Gilbertz: <i>Die geographische Verteilung der Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens</i>		4
Anzeige		5
Angebot GGB-Jahrbücher		6
Beiträge zur Braugeschichte		
Andreas Urbanek: <i>Die Brauerei F. W. Wolff & Co. in Culmsee</i>		8
Andreas Urbanek: <i>Die Brauerei „Bergkeller“ in Ziegenhals, Kreis Neisse in Schlesien</i>		15
Alte Werbung		
Werbeanzeigen aus alten Adressbüchern. VI. Krefeld (zusammengestellt von Klaus-P. Gilbertz)		24
Relikte der Braugeschichte		
Holger Starke: <i>Biermarke oder Wertmarke? Recherchen zu einem Bodenfund aus Dresden</i>		26
Bier- und Brauereiliteratur		
Brodersen, Kai: <i>Bierliteratur im 16. Jahrhundert zwischen Gelehrsamkeit, Publizistik und handwerklicher Tradition</i>		31
Buchbesprechung		36
Neue Literatur		38
Jubiläen und Gedenktage		40
Veranstaltungen		41

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



Liebe Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens!

Auch in dieser 26. Ausgabe unserer Brauhistorischen Mitteilungen finden Sie wieder interessante Beiträge zur Bier- und Braugeschichte. Andreas Urbanek aus Nürnberg ist diesmal wieder mit zwei Aufsätzen vertreten. Er setzt die Reihe über ehemalige Brauereien in Schlesien mit dem 12. Artikel hierzu fort. Die Geschichte der Brauerei Wolff in Culmsee ist der erste Teil seiner neuen Reihe über Brauereien in Westpreußen. Holger Starke aus Dresden berichtet über den Fund einer Biermünze in einem Garten in Dresden und lenkt die Aufmerksamkeit auf das – unter Brauhistorikern – wenig beachtete Gebiet der Numismatik. Professor Dr. Brodersen aus Erfurt bringt uns mit seinem interessanten Beitrag die Bierliteratur des 16. Jahrhunderts näher, die damals weitgehend in lateinischer Sprache verfasst wurde. Er ist Herausgeber einer zweisprachigen Buchreihe, in welcher dem lateinischen Text eine deutsche Übersetzung gegenübergestellt wird. Falls Sie an solcher – wie wir finden spannenden – Lektüre interessiert sind: alle bisher erschienenen Ausgaben dieser Reihe finden Sie mit den bibliographischen Daten in der Rubrik „Neue Literatur“. Diese Buchreihe ist ein wichtiger Einstieg in das Bierwissen dieser Zeit und außerdem eine hervorragende Erweiterung zu der von unserer Gesellschaft 2021 herausgegebenen Übersetzung des Textes von Thaddaeus Hagecius von Hayck (1585).

Auf der Seite 4 finden Sie eine Deutschlandkarte mit der geographischen Verteilung unserer Mitglieder, aus der einige interessante Fakten entnommen werden können. Sehen Sie selbst!

Neben den vereinsinternen Nachrichten finden Sie, wie immer, auch wieder eine Zusammenstellung der neu erschienen Literatur mit braugeschichtlichem Bezug, eine

Buchbesprechung, sowie eine Übersicht der 2025 anstehenden Jubiläen/Gedenktage und den Hinweis auf eine Veranstaltung in Kassel.

Wir wünschen Ihnen allen eine anregende und interessante Lektüre, eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start ins neue Jahr 2025!

Michaela Knör

Dr. Klaus-P. Gilbertz

Redaktion

Die nächste Ausgabe der Brauhistorischen Mitteilungen erscheint voraussichtlich im April 2025

Redaktionsschluss ist der 15.03.2025.

Vereinsinterne Nachrichten — Informationen des Vorstands

Am 13. September trafen wir uns auf Einladung der Brauerei C.&A. Veltins, die in diesem Jahr ihr 200jähriges Bestehen feiern kann, zu unserer diesjährigen Mitgliederversammlung in Meschede-Grevenstein. Wir wurden von den ebenso freundlichen wie kompetenten Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen der Brauerei in der Organisation des Rahmenprogramms und der Durchführung unserer Versammlung in bester Weise unterstützt und möchten uns dafür herzlich bedanken. Zunächst konnten wir uns bei einem Rundgang von der hervorragenden Ausstattung und Struktur dieser modernen Brauerei, die sich durch überaus erfolgreiche Führung und tollen Produkten von einer kleinen regionalen Landbrauerei zu einer absatzstarken und überregional erfolgreichen Brauunternehmen entwickelt hat. Diese Entwicklung und konsequente Innovationsstrategie waren dann auch Thema des anschließenden sehr informativen Vortrags von Peter Peschmann, Technischer Geschäftsführer der Brauerei C.&A. Veltins. Im zweiten Fachvortrag stellte uns Dr. Gerd Bender, (ehemaliger Leiter Herstellung, Technologie und Entwicklung der Karlsberg Brauerei, Homburg, Saarland) mit dem Nathan-

Verfahren ein fast in Vergessenheit geratenes Gärverfahren vor, das am Anfang des 20. Jahrhunderts entwickelt wurde und als Vorläufer der diskontinuierlichen Gär- und Reifungsverfahren angesehen werden kann.

Der Vorsitzende unserer Gesellschaft, Dr. Josef Fontaine, leitete dann über zur Mitgliederversammlung und übergab nach Grußworten und Dank an die Brauerei und Vortragenden das Wort an unseren Geschäftsführer Alexander Hofmann, der in seinem Bericht die Tätigkeit, Finanzlage und positive Entwicklung unserer Gesellschaft darlegte und auch den Termin und Ort der nächsten Mitgliederversammlung bekanntgab. Diese wird am 12./13. September 2025 in Kulmbach bei IREKS GmbH stattfinden. Für die Einladung bedankte sich Alexander Hofmann bei der Firma IREKS GmbH und deren anwesenden Geschäftsführer Malz, Herrn Stefan Bergler.

Nach dem Bericht unserer Kassenprüfer, wurden Vorstand, Geschäftsführung und Kassenprüfung durch das Votum der Mitglieder entlastet. Als nächster Tagesordnungspunkt stand die turnusmäßig anstehende Wahl eines neuen Vorstands an. Die Mehrzahl des alten Vorstands hatte sich für eine erneute Kandidatur bereiterklärt. Lediglich Ulrich Schneider, der uns etliche Jahre als Vorstand unterstützt hat und dem wir hier noch einmal unseren herzlichen Dank dafür aussprechen, hat sich entschlossen uns zukünftig auf andere Weise zu unterstützen. Als neuer Kandidat stellte sich Rudolf Wahl, leitender Projektingenieur bei der Bitburger Braugruppe vor und zur Wahl. Alle Kandidaten wurden einstimmig gewählt und nahmen ihr Amt an. Auch die bisherigen Kassenprüfer, Jan Biering und Florian Mischke stellten sich wieder zur Wahl und wurden einstimmig wiedergewählt. Der neu gewählte Vorstand versammelte sich kurz zu seiner konstituierenden Sitzung.

Mit fassfrischen Veltins-Bieren konnten die versammelten Mitglieder jetzt zum geselligen Teil der Veranstaltung übergehen und sich zu ihren jeweiligen brauhistorischen Interessengebieten mit anderen Mitgliedern austauschen.

Am nächsten Tag hatte die Brauerei C.& A. Veltins als besonderes Highlight für uns noch einen Besuch im Sauerland Museum Arnsberg in der Sonderausstellung „Frisch gezapft“ organisiert und gesponsert, in der neben der Geschichte der Brauerei Veltins auch die reiche Braugeschichte

der Region auf sehr ansprechende und interessante Art vermittelt und uns durch sehr informative Führungen vorgestellt wurde. Hierfür noch einmal ein extra großes Dankeschön nach Meschede-Grevenstein!

Den Schlusspunkt des brauhistorischen Wochenendes setzte ein Spaziergang auf den Spuren des Briloner Braugewerbes, den unser Vorstandsmitglied Dr. Holger Starke organisiert hatte und vom dortigen Heimatverein bravourös durchgeführt wurde.

Der Vorstand dankt allen Mitgliedern für die Teilnahme und das Vertrauen und blickt mit Zuversicht und Entschlossenheit auf die bevorstehenden Aufgaben. (mk)

Aus dem Vereinsleben / Personalia

Neue Mitglieder

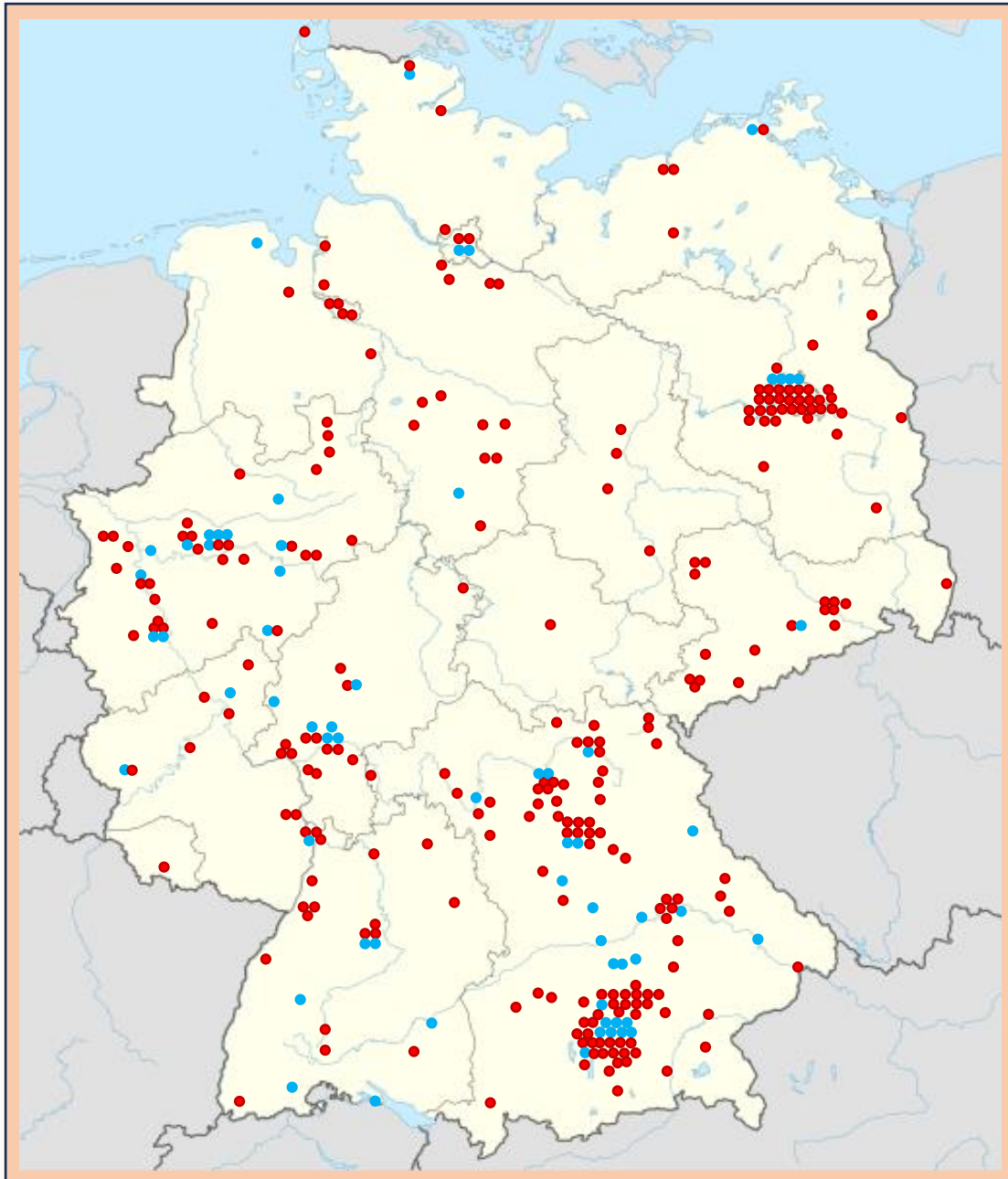
Herr Thomas Wieczorek, Sulzberg (Oberallgäu)

Herr Marcel Mundhenk, Bielefeld

Herr Prof. Dr. Kai Brodersen, Erfurt

Die geographische Verteilung der Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens

Klaus-P. Gilbertz, Gröbenzell



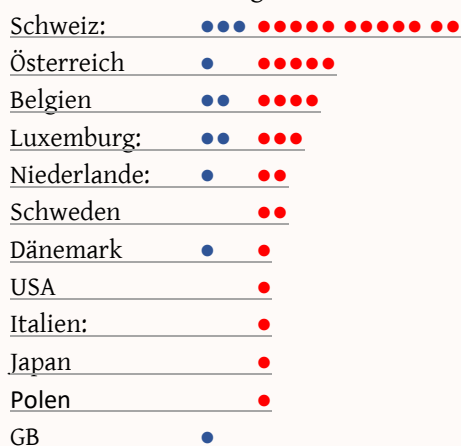
Deutschlandkarte Vorlage: mixmaps.de

Gelegentlich tauchen Fragen auf nach der geographischen Verteilung unserer Mitglieder, in welchen Region und Orten haben wir viele und wo wenige Mitglieder. Und welche Ursachen könnte eine ungleiche Verteilung haben?

Die obige Karte zeigt die geographische Verteilung unserer Mitglieder (Stand Dezember 2024/Januar 2025). Rote Punkte (●) stehen für natürliche Personen, blaue Punkte (●) für juristische Personen, wie Firmen, Verbände, Vereine, etc.

Auffallend ist die dichte Verteilung der Mitglieder im Berliner als auch im Münchner Raum. Gründe hierfür dürfte die universitäre Ausbildung zu Brau-Ingenieuren in Berlin an der VLB/TU Berlin und an der TU München in Freising-Weihenstephan sein. Außerdem ist Berlin seit 1913 Sitz der Gesellschaft. Weitere kleinere Hotspots sind in der Region Nürnberg/Bamberg, im Frankfurter Raum und im rheinisch-westfälischen Raum zu erkennen. Sehr wenige Mitglieder hat die Gesellschaft in Thüringen, Mecklenburg-Vorpommern, Schleswig-Holstein, Rheinland-Pfalz, Saarland und dem westlichen Niedersachsen. In diesen Landesteilen ist also noch deutlich Luft nach oben und vielleicht kennen Sie, liebe Mitglieder, ja brauhistorisch interessierte Personen aus diesen Regionen, die Sie auf unsere Gesellschaft aufmerksam machen können.

Die ausländischen Mitglieder verteilen sich wie folgt:



Naturgemäß finden sich aus deutschsprachigen Ländern die meisten Mitglieder. Aber auch Belgien und Luxemburg sind gut, andere Länder leider wenig vertreten. Besonders aus den großen Brauereinationen wie Tschechien und Frankreich haben bisher noch keine Personen den Weg in unsere Gesellschaft gefunden. Besonders die Gewinnung ausländischer Mitglieder sollte uns aber ein Anliegen sein, vor allem auch, um unsere internationale Ausrichtung zu unterstreichen.

Anzeige

Daehne, Paul: Lützschena im Wandel der Zeit. Ein Ehrenbuch der Brauerei Sternburg für Freunde des Bieres und fesselnder Begebenheiten. Jubiläumsschrift für Senator Oswald Winde

Leipzig: Weber, 1940

655 S. Illustrationen

Zustand: sehr gut

Für GGB-Mitglieder 200 € für Nicht-Mitglieder; 220 €

Interessenten melden sich bitte bei der Redaktion

Fundgrube für Brauhistorisches Wissen – Jahrbücher der GGB e.V. aus 7 Jahrzehnten



Eine Auswahl unserer Jahrbücher

Nach dem Ende des 2. Weltkrieges dauerte es einige Zeit, bis sich unsere Gesellschaft wieder formiert hatte und an Ihre Arbeit zur Erforschung der Braugeschichte anknüpfen konnte. Ab 1952 erschien erstmals seit 1941 wieder ein Jahrbuch in welchem anknüpfend an die seit 1928 begonnene Tradition unterschiedliche Themen und Bereiche der Braugeschichte erörtert wurden.

Bis heute ist unser Jahrbuch die einzige fortlaufende Publikation in Deutschland, die sich ausschließlich diesem Bereich der Kultur-, Technik-, Wirtschafts- und Regionalgeschichte zuwendet und ohne die hier veröffentlichten Berichte und Beiträge wäre viel Wissen aus der Braugeschichte verlorengegangen. Unsere Jahrbücher sind zweifellos ein bedeutender Fundus für jeden der auf den Spuren der unterschiedlichen Facetten der Braugeschichte unterwegs ist. Einige der in den letzten 70 Jahren erschienen Jahrbücher sind noch bei uns vorrätig und wir möchten Ihnen, liebe Mitglieder, diese Bücher vorstellen und anbieten.

Um Ihnen einen besseren Einblick in die verschiedenen Themen zu ermöglichen, haben wir begonnen, die Inhaltsverzeichnisse der Jahrbücher für Sie zu scannen und stellen Ihnen diese auf unserer Homepage sukzessive zur Verfügung. Eine noch unvollständige Übersicht finden Sie hier: <https://ggb-berlin.de/de/jahrbuch/aeltere-jahrbuecher> und einzelne Inhaltsverzeichnisse hier: <https://ggb-berlin.de/de/jahrbuch/aeltere-jahrbuecher-1952>. Die Preise für die Jahrbücher bewegen sich zwischen 6,00€ (1952-1970), 9,00 € (1971-1973), 10,00€ (1974-1979), 15,00 € (1980/81-2015) und 20,00 € (2016-aktuell).

Als kleine Anregung möchten wir Ihnen hier einen kurzen Einblick in das vor 50 Jahren erschienene **Jahrbuch 1974** gewähren.

Der erste Beitrag „**Sagen wie es gewesen ist**“ ist eine Hommage und ein Nachruf für einen Brauhistoriker allererster Güte: Kommerzienrat Dr. Fritz Sedlmayr, der im Januar 1973 im Alter von 93 verstorben war. Sedlmayr hat nicht nur die Geschichte der alten Brauerfamilie Sedlmayr und deren Brauereiunternehmungen (Die Geschichte der Spatenbrauerei) sorgfältig geschichtlich aufgearbeitet, sondern sich darüber hinaus unermüdlich mit der Braugeschichte Münchens und anderer Orte beschäftigt. Viele Jahrzehnte war Sedlmayr

im Vorstand unserer Gesellschaft tätig und seine Forschungsergebnisse in unseren Jahrbüchern veröffentlicht.

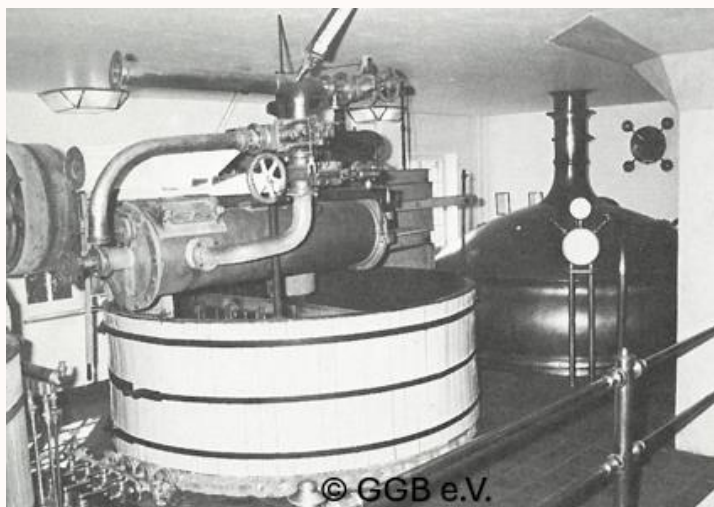


Abb. aus GGB-Jahrbuch 1985: Maischbottich der ehemaligen Fa. Carlier, Boussu (Belgien), und Vormaischer (Steele-masher) der alten Brauerei Whitbread, London, zu sehen im Brauerei-Museum Martens in Bocholt / Belgien.

Der zweite Betrag handelt **„Vom Wortschatz um das Bier“** und stammt aus der Feder des Indogermanisten und Runologen Prof. Dr. Helmut Arntz. Darin weist er auf die immensen Beziehungen des Bieres zu unserer Sprache hin und erläutert, wie sehr die Welt des Bieres in unserer Sprache verwurzelt ist. Und auch im dritten Beitrag **„Das ist (nicht) mein Bier“** geht es um Bier und Sprache. In den beiden folgenden Artikeln erhalten wir Einblick in das **Brauwesen in Uelzen** und in das **Braugewerbe im Großherzogtum Oldenburg**. Danach gibt Friedrich Tillmann in **„Der Hopfenbau im 18. Jahrhundert“** einen Überblick über die Maßnahmen zur Förderung des feldmäßigen Hopfenanbaus und schließlich führt Hans-Günter Schultze-Berndt in **„Noch einmal: Vom Durst auf den Weltmeeren“** seine im Jahr 1970 begonnene Arbeit zur Bedeutung des Biers für die Seefahrt fort. Ergänzt wird das Jahrbuch durch die Fachzeitschriften-Bibliographie (Artikel, die in der Fachpresse im Jahr 1972 erschienen waren) und durch eine braugeschichtliche Chronik des Jahres 1972/73. Falls Sie nun Lust auf mehr braugeschichtliche Beiträge bekommen haben, stöbern Sie gerne hier in unseren Inhaltsverzeichnissen.

Unsere Jahrbücher eignen sich auch hervorragend als Weihnachts-, Geburtstags-, Jubiläums- oder Gastgeschenk.

Falls Sie bestellen möchten, senden Sie einfach eine E-Mail an ggb@vlb-berlin.org oder rufen uns unter **030 45080 264 an**. Bei Bestellung von mindestens 5 Jahrbüchern aus den Jahren 1952-1990 erhalten unsere Mitglieder ein weiteres Jahrbuch gratis dazu. (mk)



Auf den Spuren ehemaliger Brauereien in Westpreußen [1]

DIE BRAUEREI F. W. WOLFF & CO. IN CULMSEE

Andreas Urbanek, Nürnberg

Die Stadt Culmsee (heute Chełmża), ca. 20 km nördlich von Thorn in Westpreußen gelegen, wurde 1222 erstmals erwähnt und erhielt 1251 Stadtrechte. Bis ins 18. Jahrhundert waren Ackerbau und Bierbauerei die Haupterwerbsquellen der Stadt. Am Anfang des 19. Jahrhunderts zählte die Culmseer Brauergilde 16 Personen, die ein gemeinsames Brauhaus nutzten. Im Jahr 1812 wurden 495 hl Bier erzeugt.¹ Eine erste private Brauerei wurde in Culmsee im Jahr 1851 von dem Bierbrauer Johann Friedrich Wilhelm Wolff (*1800) gegründet.² Die Familie Wolff kam nach Culmsee aus Mława, aus dem damals russischen Gouvernement Warschau. Die Brauerei war klein und mit einfachen Gerätschaften ausgestattet. Mit dieser Einrichtung konnten jährlich 300 bis 500 hl Bier hergestellt werden. Wie es damals fast überall üblich war, wurde ein leichtes, obergäriges Bier gebraut. Dieses Bier war von geringer Qualität und geringem Alkoholgehalt. Zum Vergleich, aus einem Zentner Malzschrot erzeugte man damals im Schnitt 1,5 bis 2 hl untergäriges Lagerbier, beim obergärigen Einfachbier, dem so genannten Braunbier, waren es 2,7 bis 4,5 hl³, beim so genannten Schwachbier konnten es noch einige Hektoliter mehr sein. In den 1860er Jahren beschäftigte die Brauerei einen Braumeister und zwei Braugehilfen.⁴

Johann Friedrich Wilhelm Wolffs Sohn Friedrich Wilhelm (Abbildung 1) kam am 4. März 1843 noch in Mława zur Welt und wurde ebenfalls Bierbrauer. Als Friedrich Wilhelm 1866 die aus Neu-Skompe stammende, zwei Jahre jüngere Wilhelmine Kappis geheiratet hatte, übergab ihm sein Vater die Brauerei.⁵

Die Bierproduktion betrug im Jahr 1866 etwa 1.500 hl.⁶ Gegen Ende der 1870er Jahre beschloss Friedrich Wilhelm, seine Brauerei umzubauen und für die untergärige Brauweise einzurichten. Einen Partner fand er 1880 in der Person des Architekten Max Welde.⁷ Die beiden Partner gründeten die Firma „Brauerei F. W. Wolff & Co., Inhaber Wolff und Welde“, welche die in der damaligen Thorner Straße, direkt am Ufer des Culmer Sees gelegene Brauerei übernahm. Sie leiteten sie gemeinsam acht Jahre lang.

Im Sommer 1883 stellten sie ihre Biere auf der Ersten Deutschen Bieraussstellung in Danzig vor. Die Konkurrenz war groß. Unter den 42 Mitbewerbern befanden sich hauptsächlich Brauereien aus den preußischen Provinzen Ost- und Westpreußen, Pommern, Posen und Brandenburg, daneben aber auch Brauereien aus München, Kulmbach und Nürnberg. Die Brauerei Wolff stellte ein helles Bier mit 3,43 Gewichtsprozent Alkohol und ein Dunkles Bier mit 3,96 Gewichtsprozent Alkohol.⁸ Ob sie auf dieser Ausstellung erfolgreich war, ist nicht bekannt.⁹

¹ Różyński, Sebastian: Chełmżyński Browar F. W. Wolff & Co, Brauerei – Culmsee“. Sebastian Różyński, Chełmża 2012, S. 9.

² Thorner Zeitung (1898) Nr. 101 vom 1. Mai.

³ Mittheilungen über das deutsche Hopfen-, Malz- und Braugeschäft 1 (1869) vom 4. März 1869.

⁴ Wie Anm. 1.

⁵ Wie Anm. 1, S. 18.

⁶ schriftliche Mitteilung von Sebastian Różyński vom Dezember 2020 als Aktualisierung seines Buches: Chełmżyński Browar F. W. Wolff & Co, Brauerei – Culmsee“. Sebastian Różyński, Chełmża 2012.

⁷ Wie Anm. 1.

⁸ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 23 (1883), S. 688.

⁹ Über diese Veranstaltung wurde nicht nur positiv berichtet. Den Veranstaltern, allesamt Danziger Wirte, wurde nachgesagt, mit dieser Ausstellung die Einführung fremder Biere fördern zu wollen. Die Danziger Brauereien blieben der Ausstellung fern. Vgl. Allgemeine Zeitschrift für Bierbrauerei und Malzfabrikation 11 (1883) 32, S. 537-538.



Abbildung 1 Friedrich Wilhelm Wolff und seine Frau Hermine (Quelle: Sebastian Różyński)¹⁰

1888 schied Max Welde aus dem Geschäft aus und Friedrich Wilhelm Wolff wurde zum alleinigen Besitzer.¹¹ Von nun an hieß das Unternehmen „Brauerei F. W. Wolff & Co., Besitzer Wilhelm Wolff“. Dieser konnte nun nach seinen eigenen Vorstellungen investieren. 1888 zahlte die Brauerei 6643 Mark Biersteuer, damit lag sie in einer ähnlichen Größenordnung wie die anderen Brauereien im Kreis Thorn.¹² 1890 ließ Wolff eine Dampfmaschine installieren, danach baute er eine Mälzerei und erneuerte die Büttnerei.¹³ Die verschiedenen Wirtschaftsgebäude der Brauerei sind auf einer alten Fotografie zu erkennen (Abb. 4).

Abb. 3 Der Braumeister Otto Keilhauer
(Aus: Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund
Jahrbuch 1929, S. 11)



Im Betriebsjahr 1890/91 erzeugte die Brauerei mit 16 Beschäftigten bereits über 8.000 hl Bier.¹⁴ Unter den 16 Arbeitern befanden sich neben dem Braumeister Otto Keilhauer (Abb. 3) und seinen Braugehilfen noch Büttner, Fuhrleute, ein Maschinist, der die Dampfmaschine betreute, und einfache Helfer, deren Aufgabe das Verladen der Bierfässer war oder das Kesselhaus zu heizen. Die tägliche Arbeitszeit betrug gegen Ende des 19. Jahrhunderts 11,5 Stunden, die Vergütung war je nach Ausbildung und ausgeführter Tätigkeit sehr unterschiedlich. Während die einfachen Arbeiter monatlich nur 45 Mark verdienten, betrug der Monatslohn des Maschinisten 60 Mark. Die Brauergesellen verdienten monatlich 90 Mark und der Braumeister etwa 150 Mark.¹⁵ Otto Keilhauer verließ

¹⁰ Alle Abbildungen mit dem Hinweis „(Quelle: Sebastian Różyński)“ sind von Sebastian Różyński, dem Autor des Buches „Chelmżyński Browar F. W. Wolff & Co, Brauerei – Culmsee“, vgl. Anm. 1, zur Verfügung gestellt worden.

¹¹ Historisches Brauereiverzeichnis der ehemaligen preußischen Provinzen östlich der Oder-Neiße ab etwa 1870 bis 1945. Internationaler Brauereikultur-Verband e. V. (IBV), Stuttgart 2015, S. 33.

¹² Die Brauerei in Podgorz zahlte 6257 Mark, die 4 Brauereien in Thorn zusammen 32.844 Mark. Vgl. Jahresbericht der Handelskammer für Kreis Thorn für das Jahr 1888. Buchdruckerei der Thorner Ostdeutschen Zeitung, Thorn 1889.

¹³ Wie Anm. 1.

¹⁴ Wie Anm. 1.

¹⁵ Wie Anm. 1, S. 10.

den Betrieb um das Jahr 1898 und übernahm die Stelle des technischen Direktors in der Brauerei in Myslencinek bei Bromberg.¹⁶

Friedrich Wilhelm Wolff fand einen neuen Braumeister in der Person von Otto Schmitt. Mit Hilfe des neuen Braumeisters wollte er den Betrieb noch einmal vergrößern und modernisieren. Er ließ 1899 ein neues Sudhaus installieren. Beenden konnte er die Pläne nicht, denn er verstarb am 14. November dieses Jahres im 57. Lebensjahr.¹⁷



Abb. 4 Eine alte Aufnahme der Brauerei Wolff. Links die Stallungen, in der Mitte das Kontorgebäude, rechts hinten das Sudhaus, davor Kessel- und Maschinenhaus, rechts davon die Mälzerei (Quelle: Sebastian Różyński)



Abb. 5 Hans Uhlich und ist durch eine Postkarte aus dem Jahr 1898 belegt (Quelle: Sebastian Różyński)

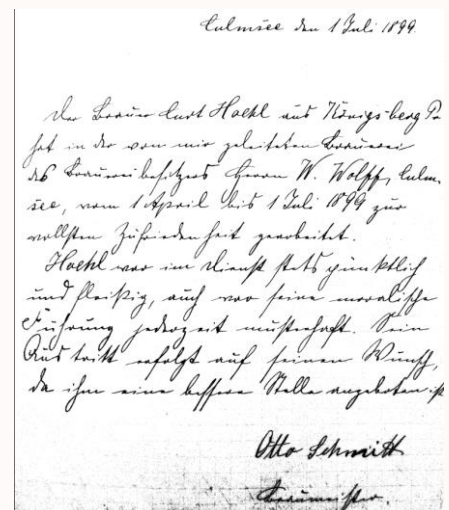


Abb. 6 Curt Hoehl (*1876) stammte aus Rosenfelde in Ostpreußen, und war zur vollsten Zufriedenheit des Braumeisters Otto Schmitt vom 1. April bis zum 1. Juli 1899 in der Brauerei beschäftigt. Curt Hoehl wurde später Braumeister und Besitzer der Brauerei in Preußisch Friedland (Abschrift des Brauereizeugnisses, ausgestellt durch den Braumeister Otto Schmitt am 1. Juli 1899, vorhanden in der Bibliothek der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens in Berlin)

¹⁶ Otto Keilhauer stammte aus der Brauerei Emil Keilhauer in Mittweida. Er war der Begründer des Posen-Westpreußischen Braumeister-Vereins. Vgl. Deutscher Braumeister- und Malzmeister Jahrbuch 1929, S. 11.

¹⁷ Wie Anm. 15.

Sein Werk beendete die Witwe Hermine Wolff. Sie leitete den Betrieb mit Hilfe des neuen Braumeisters Otto Schmitt erfolgreich weiter. Aus dieser Zeit sind uns auch die Namen zweier Bierbrauer überliefert, die in der Brauerei angestellt waren: Hans Uhlich (Abb. 4) und Curt Hoehl (Abb. 5). Am Anfang des 20. Jahrhunderts ließ Hermine Wolff die Brauerei vergrößern und modernisieren. Die neuen Brauereigebäude entwarf der ehemalige Mitbesitzer, Architekt Max Welde. Von Ihm stammte auch das Projekt für die um 1900 erbaute Villa der Familie Wolff. Auf dem Brauereigrundstück ließ Frau Wolff 1902 einen neuen Eiskeller bauen und die Lagerkeller vergrößern. Eis war das wichtigste Hilfsmittel bei der Produktion von Lagerbier, welches über mehrere Monate in den Lagerkellern bei Temperaturen um die 0 °C reifen musste. Der Betrieb lag sehr günstig, fast am Ufer des Culmer Sees, so dass es keine langen Transportwege für das Eis gab. Die Brauerei Wolff lagerte ihre Lagerbiere je nach Sorte zwischen drei und sechs Monate lang. In den kalten Wintermonaten musste so viel Eis aus dem See geerntet werden, dass es bis zum nächsten Winter zum Kühlen der Keller reichte. Deswegen waren gut isolierte Eiskeller sehr wichtig für kleinere Brauereien, die sich eine teure Kühlmaschine nicht leisten konnten. Eine neu gebaute, großzügige Mälzerei (Abb. 7) erlaubte neben der Produktion von hellem und dunklem Gerstenmalz für Lagerbiere auch die Produktion von Weizenmalz. Weizenbier war eine Spezialität der Brauerei. Die Umbaumaßnahmen waren mit der Errichtung von neuen Stallungen im Jahr 1904 erst einmal beendet.¹⁸ Der Betrieb war modern eingerichtet und gewappnet für die Zukunft.



Abb. 7 Neubau der Mälzerei (Quelle: Sebastian Różyński)

Nach der Erhöhung der Brausteuer in Juli 1906, als die Brauerei den Bierpreis um zwei Mark per Hektoliter erhöhen wollte, wurde mit den Gastwirten, die die wichtigsten Bierabnehmer waren, eine Einigung erzielt, die eine Erhöhung von nur einer Mark per Hektoliter vorsah.¹⁹

Die Tatsache, dass der Posen-Westpreussische Braumeister-Verband am 1. und 2. Dezember 1906 seine jährliche Generalversammlung in Culmsee abgehalten hat, zeugt von der Bedeutung der Brauerei und ihrem technischen Leiter Otto Schmitt (Abb. 8).²⁰

¹⁸ Wie Anm. 15.

¹⁹ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 46 (1906) 272, S. 3076.

²⁰ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 46 (1906) 293, S. 3299.

Abb. 8 Der Braumeister Otto Schmitt während der Generalversammlung des Posen-Westpreussischen Braumeister-Verbandes 1906
(Quelle: Sebastian Różyński)



Bis zum Ausbruch des 1. Weltkriegs beschäftigte der Betrieb durchschnittlich zwischen 24 und 28 Personen.²¹ Die Abb. 9 und 10 zeigen die Brauerei um 1910 und die Belegschaft bei der Ernte. Die Brauerei verkaufte auch Flaschenbier (Abb. 11). Auch hat sich der Zinndeckel eines Bierkrugs aus dieser Zeit erhalten (Abb. 12).

Um die Absatzgebiete zu erweitern, erwarb die Familie Wolff im Jahr 1914 die Kleinbrauerei von Oskar Paul Pollak in Argenau (heute Gniewkowo) in der damaligen preußischen Provinz Posen.²² Diese Brauerei wurde bereits 1850 gegründet, war zwar immer noch handbetrieben, muss aber bereits über gekühlte Kellereien verfügt haben, welche die Produktion von Lagerbier ermöglichten.²³ Da Argenau verkehrsgünstig zwischen den beiden größeren Städten Thorn und Inowroclaw gelegen war, nutzte die Familie Wolff diese Brauerei als Zweigbetrieb und Bierdepot für eigene Biere.



Abb. 9 Ansicht der Brauerei um 1910 (Quelle: Sebastian Różyński)

²¹ Wie Anm. 1, S. 11.

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. 80.

²³ Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas. Band I. Deutschland, 6. Jahrgang, 1914/15. Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Leipzig 1906, S. 192.

Abb. 10 Eisernte in der Brauerei Wolff um 1910 (Quelle: Sebastian Różyński)

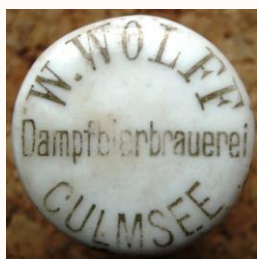


Abb. 11 Bierflasche und Porzellanverschlüsse der Brauerei Wolff (Quelle: Sebastian Różyński)

Abb. 12 Zinndeckel eines Bierkruges der Brauerei Wolff (Quelle: Sebastian Różyński)

Mit dem Ausbruch des 1. Weltkriegs im August 1914 kamen die ersten Probleme für die Brauerei. Wahrscheinlich durch die Mobilmachung reduzierte sich die Belegschaft noch im Sommer dieses Jahres auf nur sieben Personen²⁴. Die Zahl der Beschäftigten konnte man zwar in den nächsten Jahren auf 17 bis 19 Personen aufstocken,²⁵ doch begannen danach die Schwierigkeiten mit der Rohstoffversorgung. Die Bierproduktion musste drastisch reduziert werden und es durften nur noch Biere mit sehr geringer Stammwürze gebraut werden. Ab dem Jahr 1917 beschäftigte der Betrieb nur noch zwischen sechs und elf Personen. Die Rohstoffkontingente erreichten im Jahr 1918 mit zehn Prozent der Friedensmenge ihren Tiefpunkt. Die neue Gesetzeslage verpflichtete die Brauereien, nur noch zehn Prozent der Gerstenmenge zum Bier zu verarbeiten, die sie im letzten Friedensjahr (1913/1914) verbraucht hatten.²⁶

Nach dem Ende des Krieges befanden sich die Brauereien in Culmsee und Argenau auf dem Gebiet des 1918 neugegründeten polnischen Staates. Die Familie Wolff verkaufte ihre beiden Brauereien an die Brauerei Höcherl in Culm und verließ Culmsee in Richtung Deutschland.²⁷ Der Braumeister Otto Schmitt ging nach Tilsit in Ostpreußen und setzte sich dort zur Ruhe. Er verstarb am 22. März 1924.²⁸ Die Bierproduktion beider Brauereien wurde eingestellt, der neue Eigentümer, der jetzt den Namen „Browary Chełmińskie T. A.” (Culmer

²⁴ Wie Anm. 1, S. 12.

²⁵ Wie Anm. 21.

²⁶ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 57 (2017) 275, S. 1281.

²⁷ Wie Anm. 24.

²⁸ Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund Jahrbuch 1924/25, S. 21.

Brauereien A. G.) trug, eröffnete 1923 in den Räumen der ehemaligen Brauerei einen Betrieb für die Herstellung von Marmelade, Obstwein und Säften.²⁹ Diese Firma musste 1929 Konkurs anmelden und seitdem standen die Gebäude leer, bis sie während des 2. Weltkriegs abgetragen wurden. Auf dem Brauereigelände befindet sich heute ein Kinderspielplatz, nur die Villa der Familie Wolff ist bis heute erhalten geblieben und dient als Wohnhaus für mehrere Familien (Abb. 16). An den ehemaligen Braubetrieb erinnert noch die ulica Browarna, die frühere Brauereistraße.



Abb. 16 Die Villa der Familie Wolff im Jahr 2011 (Quelle: Sebastian Różyński)

²⁹ Wie Anm. 24.



Auf den Spuren ehemaliger Brauereien in Schlesien [12]

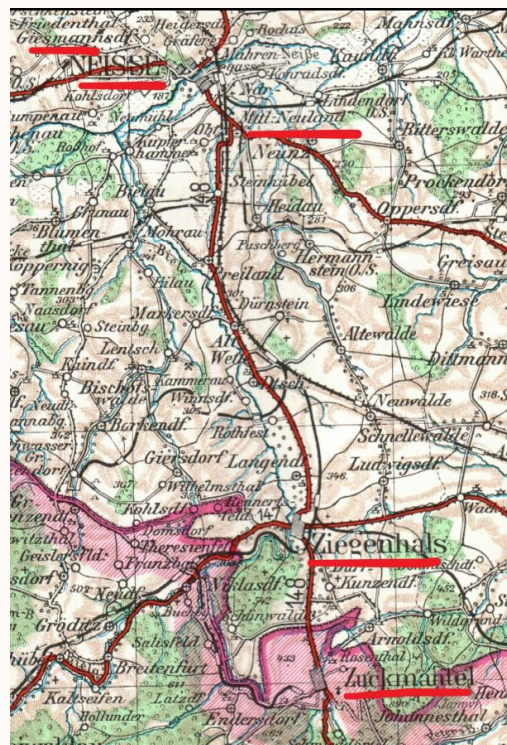
DIE BRAUEREI „BERGKELLER“ IN ZIEGENHALS, KREIS NEISSE IN SCHLESSEN

Andreas Urbanek, Nürnberg

Ziegenhals, heute Głuchołazy, ist eine Stadt im Landkreis Neisse (Nysa) mit etwa 24.000 Einwohnern, direkt an der polnisch-tschechischen Grenze gelegen. Die Stadt wurde vor 1232 durch den Bischof von Breslau als deutsche Stadt mit flämischem Recht gegründet¹ und mit Braurbar ausgestattet. Zum Bierbrauen waren ursprünglich 100 Bürger berechtigt, die seit 1552 ein gemeinsames Brauhaus unterhielten². Diese Stadtbrauerei existierte bis zum Ende des Ersten Weltkriegs³.

Abb. 1 Auf dem Kartenausschnitt rot unterstrichen die wichtigsten Orte, die in diesem Aufsatz vorkommen (Karte von Schlesien, Institut für Angewandte Geodäsie)

Außer dieser Stadtbrauerei gab es noch vier andere Braubetriebe, die alle erst im 19. Jahrhundert gegründet wurden. Die größte war die in der Seminarstraße 7 (Im Dritten Reich Adolf-Hitler-Straße 7, nach dem zweiten Weltkrieg ulica Stalina, heute ulica Bohaterów Warszawy) gelegene Brauerei „Bergkeller“. Diese wurde von dem im Jahr 1858 aus dem benachbarten Ort Zuckmantel (heute Złoty Hory in Tschechien) nach Ziegenhals gekommenen Bierbrauer A. Nitsche in der Seminarstraße, außerhalb der Stadtmauer, gegründet. Die Brauerei braute anfangs Bier nach der böhmischen Methode.⁴ Nitsche verkaufte seine Brauerei um 1875 an F. Lachmann. Dieser braute ab 1882 auch nach der bayerischen Methode⁵ und führte den Betrieb weiter bis 1884. Der nächste Besitzer war Ernst Tschersich, der 1885 den Betrieb modernisierte und ihm den Namen „Bergbrauerei“ gab.⁶ Die Räumlichkeiten erwiesen sich bald als zu klein und Tschersich plante einen Neubau hinter der alten Brauerei. Im Jahr 1888 fand er in der Person von Braumeister Wenzel J. Skreyschowsky einen ausgezeichneten



¹ Barran, Fritz: Städte-Atlas Schlesien“. Weltbild Verlag, Augsburg 2009, S. 271.

² Chrobak Piotr & Paweł Szymkowicz: Tradycje Głuchołaskiego piwowarstwa (cz. 2). In : Nasze życie Głuchołazy 6 (2004) 6, S. 7.

³ Historisches Brauereiverzeichnis der ehemaligen preußischen Provinzen östlich der Oder-Neiße, ab etwa 1870 bis 1945. Internationaler Brauereikultur-Verband e. V. (IBV), Stuttgart 2015, S. 215.

⁴ Chrobak Piotr & Paweł Szymkowicz: Tradycje Głuchołaskiego piwowarstwa (cz. 4). In : Nasze życie Głuchołazy 6 (2004) 11, S. 9.

⁵ Wie Anm. 2.

⁶ Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas. Band I. Deutschland. 4. Jahrgang, 1904. Verlag von Eisenschmidt & Schulze, Leipzig 1914, S. 223.

Fachmann, der ihn bei seinem Vorhaben unterstützte. Skreyschowsky kam ursprünglich aus Böhmen, er leitete in den Jahren 1884-1888 die Stadtbrauerei in Brieg.⁷

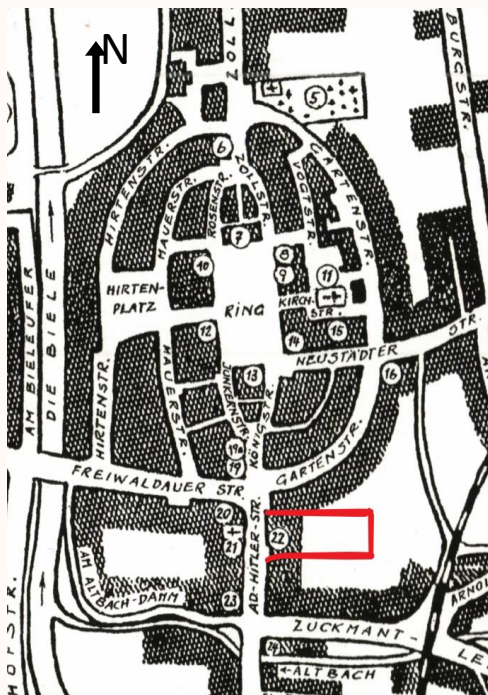


Abb. 2 Ausschnitt eines Stadtplans von Ziegenhals aus den Dreißigerjahren des 20. Jahrhunderts. Ziffer 22 steht für das Hotel und Restaurant Bergkeller, dahinter befindet sich die neue Brauerei (Barran Fritz „Städte-Atlas Schlesien“, Weltbild Verlag Augsburg 2009, S. 274)



Abb. 3 Das Hotel Bergkeller in der Seminarstr. 7 (Ausschnitt einer Postkarte aus der ehemaligen Sammlung von Jacek Jakubiec, Szczecinek, PL)

Hinter der alten Brauerei entstand 1888 eine moderne Bierfabrik mit Dampfbetrieb, deren technische Ausstattung die Firma Johannes Linz aus Rawitsch lieferte. An der Seminarstraße blieb das Hotel Bergkeller mit Restaurant.

Skreyschowsky blieb bis 1890 in Ziegenhals und wechselte danach zur Bergschlossbrauerei in Grünberg, die er bis 1901 als Braumeister erfolgreich leitete.⁸ Nach dessen Ausscheiden änderte Tschersich den Namen des Betriebes in „Brauerei Bergkeller“.⁹ Der neu eingestellte Braumeister hieß Carl Stocklossa¹⁰. Zu den Spezialitäten der Brauerei gehörten in dieser Zeit ein Bier nach Pilsner Art und ein Deutscher Porter, obergärig mit 17 Prozent Stammwürze eingebraut. Daneben gab es noch das Einfachbier mit vier Prozent

⁷ Urbanek, Andreas: Die Geschichte des Brauwesens in Brieg und Umgebung. Selbstverlag Andreas Urbanek, Nürnberg – Brzeg 2010, S. 28.

⁸ Urbanek, Andreas: Die Geschichte der Bergschlossbrauerei in Grünberg in Schlesien. In : Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V. Jahrbuch 2023 (2023), S. 65, 69;

Skreyschowsky arbeitete, nachdem er Grünberg verlassen hatte, bis 1903 in der Brauerei „Kalwarya“ in Wadowice, im damaligen Galizien. Danach kaufte er vom damaligen Eigentümer Franz Käßler die Brauerei und Mälzerei „Na Kopcu - Am Kopiec“ in Klecza Dolna bei Wadowice, ebenfalls in Galizien. 1909 ging er zurück nach Böhmen und arbeitete als Brauer in Opatowitz an der Elbe (Opatovice nad Labem). Er verstarb am 22. April 1914 in Uhersko. In : Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund, Jahrbücher Jahrgänge 1900-1915.

⁹ Wie Anm. 3.

¹⁰ In den Quellen gibt es für diesen Namen unterschiedliche Schreibweisen: Stoklossa und Stocklossa. Hier wird im Folgenden immer die Schreibweise Stocklossa gewählt.

Stammwürze.¹¹ Um die Mitte des Jahres 1895 kaufte der Braumeister Stocklossa zusammen mit dem Kaufmann Josef Filke die Brauerei. Der Kaufpreis betrug 249.000 Mark, wobei die vorhandenen Vorräte an Lagerbier und Malz im Preis nicht inbegriffen waren.¹² Die neuen Eigentümer hatten große Pläne. Sie wollten die Brauerei erweitern und ihre Produkte auf dem Breslauer Markt etablieren.¹³ Im Jahr 1897 ist mit dem Kaufmann Theodor Christ ein weiterer Gesellschafter in die Firma eingetreten.¹⁴ Der Name der Brauerei wurde von Tschersich's Brauerei zum Bergkeller Filke & Stocklossa in Filke, Stocklossa & Christ umgeändert.¹⁵ Am 1. Oktober 1898 ist Carl Stocklossa Mitglied im Deutschen Braumeister- und Malzmeister-Bund geworden.¹⁶ In diesem Jahr wurde die Mälzerei um eine Universaldarre der Firma Topf & Söhne aus Erfurt erweitert. Es handelte sich dabei um eine Doppeldarre mit 45 Quadratmetern Grundfläche.¹⁷ Ebenfalls 1898 übernahmen Filke und Stocklossa von dem bisherigen Pächter Curt Albrecht das Stadtbrauhaus in Neisse.¹⁸



Abb. 4 Warenzeichen, eingetragen 1899 für die Erzeugnisse der Brauerei (Warenzeichenblatt 6 (1899), S. 852)

Im August 1900 schickte die Brauerei Bergkeller per Eisenbahn 1.000 Flaschen Lagerbier, gut in Kisten verpackt, als Liebesgabe an die deutschen Soldaten des ostasiatischen Expeditionscorps in China.¹⁹ Im Jahr 1902 sind die Kaufleute Filke und Christ aus der Gesellschaft ausgeschieden.²⁰ Carl Stocklossa fand schnell neue Partner, die Firma hieß jetzt Brauerei Bergkeller, Stocklossa & Co. (Inhaber Carl Stocklossa, Carl Tietze & P. Winkler).²¹ Die Bierproduktion betrug in dieser Zeit 13.500 hl jährlich.²² Die Inhaber wollten weiter investieren und die Absatzgebiete erweitern, doch nachdem im Sommer 1906 eine neue Biersteuer-Staffelung eingeführt wurde, kam es zu einigen Problemen und Rückschlägen. Wegen der neuen Biersteuer-Staffelung mussten auch die Bierpreise angehoben werden. Nachdem der Preis für die Tonne (114,5 l) von 16 auf 17 Mark angehoben wurde²³, kam es zu Protesten der Wirte. Das im Oktober 1906 erworbene Restaurant Waldhof in

¹¹ Hauptvereinigung der deutschen Brauwirtschaft, Brauregister, BWV Ost, Register-Nr. VI, 245-001 K, Berlin 1937 [vorhanden in Schultze-Berndt-Bibliothek der Gesellschaft für Geschichte des Brauwesens e. V., Berlin].

¹² Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 35 (1895) 81, S. 1258.

¹³ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 35 (1895) 109, S. 1724.

¹⁴ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 37 (1897) 872, S. 1491.

¹⁵ Wie Anm. 3.

¹⁶ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 39 (1899) 16, S. 144.

¹⁷ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 39 (1899) 42, Werbeteil.

¹⁸ Wie Anm. [3].

¹⁹ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 40 (1900) 191, S. 2342.

²⁰ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 42 (1902) 80, S. 867.

²¹ Wie Anm. 3.

²² Adressbuch der gesamten Brauereien und Malzfabriken Deutschlands und des Auslandes. U. H. Wenckebach Abteilung Adressbuch-Verlag, Rathenow 1903, S. 52.

²³ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 46 (1906) 241, S. 2720.

Ziegenhals musste bereits nach einigen Tagen wieder verkauft werden.²⁴ Im August 1907 verhängte die Wirtvereingung für Neisse und Umgebung ein Boykott über die Erzeugnisse der Brauerei Bergkeller.²⁵ Er dauerte bis zum 10. Juli 1908²⁶ und wirkte sich mit großer Wahrscheinlichkeit negativ auf den Bierabsatz aus. Carl Stocklossa verließ 1908 die Gesellschaft und siedelte nach Gleiwitz über.²⁷ Die Brauerei fungierte danach als Brauerei zum Bergkeller, Carl Tietze & Co.



Abb. 5 Postkarte, aufgenommen am 4. April 1909, mit einem unbekannten Herrn vor Bierfässern (Braumeister oder Inhaber?)
(Sammlung A. Urbanek)

Nach der erneuten Erhöhung der Brausteuer im Jahr 1909 gab es Überlegungen zur Gründung einer Genossenschaftsbrauerei. Diese sollte die Brauerei Bergkeller in Ziegenhals, das Stadtbrauhaus Neisse und die Germania Brauerei von Schirduan und Ueberreiter in Neisse übernehmen. Bis März 1910 sind 150 Genossen der Genossenschaft beigetreten, bis zum 1. Juli sollte die Übernahme erfolgt sein.²⁸ Am 4. Mai schrieben die Zeitungen, dass die Übernahme der Germania Brauerei bereits erfolgt ist. Finanziert wurde der Kauf durch die Brauereibank Aktien-Gesellschaft in Berlin. Der Kaufpreis betrug 440.000 Mark.²⁹ Auf diese Weise entstand die Neisser Brauerei-Genossenschaft e. G. m. b. H. mit dem Stammhaus in Neisse. Als technischer Leiter für den Betrieb in

Ziegenhals wurde der Braumeister Otto Irmeler eingestellt. Irmeler war zuvor von 1904 bis 1910 Braumeister und Prokurist bei der Waldschlösschen Brauerei Aktien-Gesellschaft in Allenstein.³⁰ Die neu gegründete Genossenschaft musste bereits zwei Jahre später Konkurs anmelden. Otto Irmeler verließ die Firma und fand eine Anstellung als Braumeister im Bürgerlichen Brauhaus in Brieg.³¹



Abb. 6 Die Brauerei Rotes Haus, später Germania Brauerei (Foto: Rafał Błaszczyk, Kraków)

²⁴ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 46 (1906) 249.

²⁵ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 47 (1907) 195.

²⁶ Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung 48 (1908) 176, S. 1888.

²⁷ Carl Stocklossa wohnte bis 1919 in Gleiwitz, Villa Bienek, Ostropkastraße 6, später bis 1921 in Breslau, Klosterstraße 30.

Aus : Deutscher Braumeister- und Malzmeister-Bund Jahrbuch 1919, S. 57 und 1921, S. 55. Da er im Jahrbuch für die Jahre 1924/25 nicht mehr erwähnt wird, ist anzunehmen, dass er zwischen 1921 und 1923 verstorben ist

²⁸ Allgemeiner Anzeiger für Brauereien, Mälzereien und Hopfenbau 26 (1910) 24, S. 331.

²⁹ Allgemeiner Anzeiger für Brauereien, Mälzereien und Hopfenbau 26 (1910) 36, S. 499.

³⁰ Deutscher Brau- und Malzmeister-Bund, Jahrbücher 1904 bis 1910.

³¹ Deutscher Brau- und Malzmeister-Bund Jahrbuch 1913, S. 100.

Die Abteilung Germania Brauerei wurde 1912 geschlossen.³² In ihren Räumen befand sich in den späteren Jahren die Biergroßhandlung von Otto Asner, der gleichzeitig der Geschäftsführer der Abteilung Stadtbrauhaus Neisse war. Aus den zwei übrig gebliebenen Brauereien in Neisse und Ziegenhals wurde die Brauereigenossenschaft Neisse-Ziegenhals e. G. m. b. H.³³ Die Abteilung Neisse mit dem Geschäftsführer Otto Asner stellte ihren Betrieb mit dem Beginn des ersten Weltkriegs ein. Die Abteilung in Ziegenhals wurde 1916 gerettet, indem sie von einer GmbH übernommen wurde. Die Rettung kam aus Neisse-Neuland, aus der Brauerei von Oskar Kahl. Er wurde auch der Geschäftsführer des Ziegenhalser Unternehmens.³⁴



Abb. 7 Flaschenetikett für „Deutscher Porter“ Malzbier aus der Zeit 1908 – 1911 (Sammlung Steffen Thieme, Kaulsdorf)

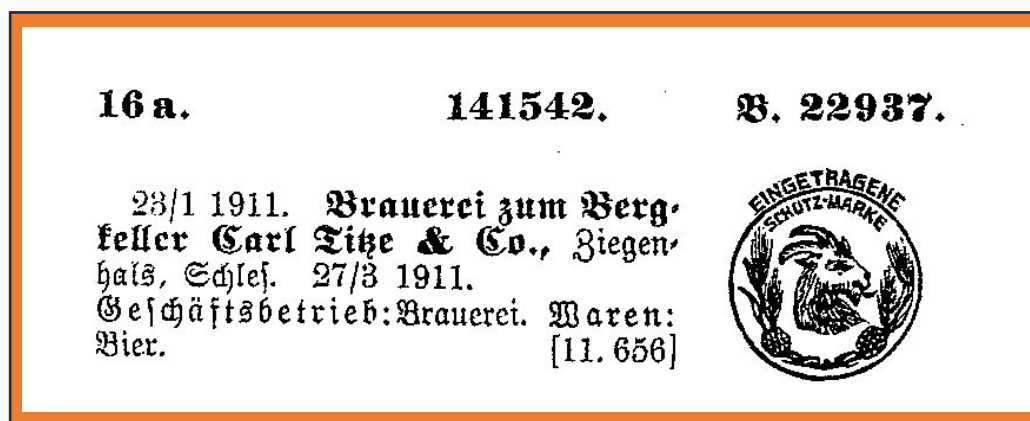


Abb. 8 Schutzmarke der Brauerei aus dem Jahr 1911 (Warenzeichenblatt 18 (1911), S. 65)

³² Wie Anm. 3, S. 171.

³³ Wie Anm. 3, S. 170.

³⁴ Adressbuch für die gesamte Brau-Industrie Europas. Band I. Deutschland. 11. Jahrgang, 1920. Verlag von Eischmidt & Schulze, Leipzig 1920, S. 241.



Abb. 9 Messingscheibe, Matrize vermutlich zum Bedrucken von Bierdeckeln (Sammlung A. Urbanek)



Abb. 10 Bierdeckel der Brauerei Bergkeller (Sammlung Siegfried Lyra, Lüdenschaid)

In den 1920er Jahren lag die jährliche Bierproduktion bei etwa 8.000 hl.³⁵ Die eigene Mälzerei wurde um 1930 aufgegeben.³⁶ In den 1930er Jahren wurde die Brauerei durch eine 15 PS Dampfmaschine angetrieben, der Dampf kam aus einem Dampfkessel mit sechs bar Überdruck.³⁷ Das Brauwasser kam aus einer eigenen Quelle, aus der stündlich bis zu zehn Kubikmeter Wasser entnommen werden konnten. Das restliche Betriebswasser kam aus der städtischen Wasserleitung. Zum Schroten des Malzes diente eine Seckmühle mit fünf Walzen, der Maisch- und Läuterbottich hatte einen Inhalt von 68 hl. Im Sudhaus befanden sich noch eine Maischepfanne mit 49,01 hl Inhalt und eine Sudpfanne mit 101,66 hl Inhalt.³⁸ Die heiße Würze kam erst auf ein Kühlschiff, welches 96 hl fassen konnte, wurde dann über einen kupfernen Berieselungskühler auf die Anstelltemperatur gebracht. Das Fassungsvermögen des Gärkellers betrug 720 hl, des Lagerkellers 3.046 hl. Mit dieser Ausstattung konnten jährlich je nach Biersorte zwischen 20.000 und 25.000 hl Bier erzeugt werden.³⁹ Die Kellereien wurden ursprünglich mit Natureis gekühlt, welches mit einer Schmalspurbahn von den Eisteichen zur Brauerei geliefert wurde. In den Dreißigerjahren besaß die Brauerei eine Kühlanlage nach System Linde. Der Braumeister Alfred Hannig braute in den Jahren 1933 bis 1939 jährlich etwa 4.000 bis 4.400 hl Bier. Außer ihm beschäftigte die Brauerei noch 17, ab dem Jahr 1938 22 Personen. Die Hauptgesellschafter waren in dieser Zeit der Brauereibesitzer Erich Kahl aus Neisse-Neuland und der Besitzer der Brauerei in Giesmannsdorf bei Neisse, Freiherr Ernst Carl von Friedenthal-Falkenhausen.⁴⁰ Zum Bierausfahren dienten zwei Pferdegespanne und ein Lastwagen.

Den Zweiten Weltkrieg überstand die Brauerei unversehrt, denn in Ziegenhals gab es keine Kriegshandlungen. Die deutschen Soldaten verließen die Stadt erst nach der Kapitulation am 9. Mai. Die Brauerei wurde durch die russische Kommandantur übernommen und innerhalb von zwei Monaten so stark zerstört, dass sie nicht

³⁵ Wie Anm. 2.

³⁶ 1931 wird noch die eigene Mälzerei erwähnt, siehe : Die Deutschen Brauereien. Einziges offizielles Firmenjahrbuch des Deutschen Brauer-Bundes, E. V. Berlin, Jahrgang 1931. Verlag für Börsen- und Finanzliteratur A.-G., Berlin und Leipzig 1931, S. 306; in der Ausgabe für das Jahr 1932 wird die Mälzerei nicht mehr erwähnt.

³⁷ Archiwum Państwowe w Katowicach, oddział w Gliwicach, PZPF Zabrze, Bilans otwarcia 06.04.1945, Browar Głucholazy [Staatsarchiv Kattowitz, Außenstelle Gleiwitz, PZPF Zabrze, Eröffnungsbilanz 06.04.1945, Brauerei Ziegenhals].

³⁸ Wie Anm. 8.

³⁹ Die Brauerei selbst gibt im Brauregister (vgl. Anm. 10) die Größe ihrer Produktion mit 25.400 hl p. a. an.

⁴⁰ Die Brauereien und Mälzereien im Deutschen Reich 1940/41. Verlag Hoppenstedt & Co, Berlin 1942, S. 838.

mehr in Betrieb genommen werden konnte.⁴¹ Die polnische Verwaltung übernahm die Brauerei am 28. Juli 1945. Zugeteilt wurde sie der Staatlichen Vereinigung für Gärungsindustrie in Zabrze, bis 1945 Hindenburg (Centralne Zjednoczenie Przemysłu Fermentacyjnego w Zabrzu). Die technische Ausstattung war zwar noch vorhanden, aber es gab keine Vorräte mehr an Bier, Malz und Kohle. Beschädigt waren unter anderem die Dampfmaschine, der Kühlkompressor, die Akkumulatoren, das Sudwerk und es gab keine Transmissionsriemen.



Abb. 11 Flasche und zugehöriger Porzellanverschluss (Sammlung A. Urbanek)

Es dauerte fast fünf Monate, bis der neue technische Leiter, Jan Krzysztofowicz, den Betrieb so weit in Ordnung gebracht hatte, dass die Bierproduktion wieder aufgenommen werden konnte. Dies lag zum Teil daran, dass es kein geeignetes Personal gab. Man konnte sechs ehemalige deutsche Arbeitskräfte finden, die früher in der Brauerei beschäftigt waren. Von den polnischen Zuwanderern konnten nur drei gewonnen werden, denn in den ersten Monaten nach Kriegsende kamen nach Ziegenhals nur etwa 100 Polen. Zusätzliche Schwierigkeiten gab es seitens der russischen Armee, die der polnischen Verwaltung zwar den Betrieb überlassen hat, aber ohne eine Zufahrt.⁴² Man konnte die Brauerei durch den Garten des Nachbargrundstücks erreichen, allerdings nur bei trockener Witterung. Die Reparaturarbeiten waren erst in Dezember beendet, die Bierproduktion konnte am 17. Dezember 1945 wieder aufgenommen werden. Geschätzt wurden die Produktionsmöglichkeiten des Betriebes auf 15.000 hl im Jahr. Am Anfang gab es nur Fassbier, denn die Flaschenabfüllung war durch die Russen so stark beschädigt worden, dass sie erst im Jahr 1947 wieder funktionsfähig gemacht werden konnte.⁴³ Das Malz wurde von der 26 km entfernten Mälzerei in Giesmansdorf bei Neisse geliefert, den ehemaligen Giesmannsdorfer Fabriken der Familie von Falkenhausen. Bis Ende 1945 konnten 53,2 hl Bier hergestellt werden. Das noch zu junge Bier konnte in diesem Jahr aber noch nicht ausgeschenkt werden. Gebraut wurde ein helles Leichtbier mit neun Prozent Stammwürze. Die in Polen eingeführte Planwirtschaft verlangte von der Brauerei jährlich eine Produktion von 5.000 hl Bier. Tatsächlich betrug die Produktion 1946 4.292,39 hl, 1947 6.951,03 hl und 1948 5.186,48 hl. Die Anzahl der Beschäftigten lag seit 1946 bei 28 Personen.⁴⁴ Die deutschen Arbeitskräfte wurden in der zweiten Hälfte des Jahres 1946 entlassen und durch polnische Arbeitskräfte ersetzt. Dies geschah zur Unzufriedenheit der Geschäftsführung, denn die polnischen Arbeiter mussten erst angelernt werden, während die Deutschen seit Jahren in der Brauerei beschäftigt waren.⁴⁵ Nachdem die Zentrale in Zabrze realisiert hatte, dass die Brauerei mehr als 5.000 hl Bier jährlich produzieren kann, wurde der Jahresplan

⁴¹ Dryja, Sławomir: Browary ziem zachodnich i północnych w latach 1945-1951. Tom 2. Kraków 2023, S. 36 [Die Brauereien der westlichen und nördlichen Gebiete in den Jahren 1945-1951].

[Bei den westlichen und nördlichen Gebieten handelt es sich um ehemals deutsche Gebiete, die seit 1945 polnisches Staatsgebiet sind (Anmerkung des Autors)]

⁴² Ebda. S. 36.

⁴³ Ebda. S. 35.

⁴⁴ Ebda. S. 39.

⁴⁵ Ebda. S. 41.

um 2.000 hl erhöht. Unabhängig davon hat die Zentrale Verwaltung der Staatlichen Gärungsindustrie in Warschau (Centralny Zarząd Państwowy Przemysłu Fermentacyjnego) am 11. August 1948 die Schließung der Brauerei beschlossen. Seit dem 1. September 1948 funktionierte sie als selbständiger Betrieb für Bierabfüllung, Biergroßhandel und Mineralwasserfabrik. Das letzte mit Bier befüllte Fass verließ die Brauerei am 22. September 1948. Die Stilllegung gehörte zum Plan der Zentralen Verwaltung in Warschau. Es wurden die Brauereien in Ziegenhals, die Schlossbrauerei Kern in Kreuzburg und die Höllental Brauerei in Rückers geschlossen. Ihre Produktion sollte die ehemalige Brauerei Haselbach in Namslau übernehmen. Die Ausstattung der Brauerei wurde nach und nach verkauft. Das Sudhaus kam in die Brauerei Ciechanów bei Warschau, die Schrotmühle und 15 Gärbottiche in die ehemalige Brauerei Weberbauer nach Leobschütz.⁴⁶ Im Juni 1950 unterlag die stillgelegte Brauerei immer noch der Staatlichen Vereinigung der Gärungsindustrie in Zabrze, überwacht durch drei Personen. In den Gebäuden befanden sich immer noch Teile der Ausrüstung, die nach und nach an andere Brauereien verkauft wurden. Die Biergroßhandlung, die noch übrigblieb, wurde den Leobschützer Brau- und Malzbetrieben zugeteilt (Głubczyckie Zakłady Piwowarsko-Słodownicze). Es wurde entschieden, dass die Gebäude der ehemaligen Brauerei Bergkeller für die Brauereibranche nicht mehr benötigt werden. Seit 1952 standen die Gebäude leer und es grenzt an ein Wunder, dass sie heute noch stehen.⁴⁷ Viele der in der Nachbarschaft wohnenden Menschen wissen heute nicht mehr, welchem Zweck sie einmal dienten.



Abb. 14 Der Innenhof der ehemaligen Brauerei im Sommer 2024 (Foto: Rafał Błaszczuk, Kraków)

⁴⁶ Ebda. S. 42; Die Antriebe des Sudhauses in Ciechanów, hergestellt durch der Firma Johannes Linz in Rawitsch, werden noch heute verwendet (Anmerkung des Autors).

⁴⁷ Ebda. S. 43.



*Abb. 15 Die andere Seite des Hauptgebäudes, hier befand sich vermutlich früher das Sudhaus
(Foto: Rafał Błaszczuk, Kraków)*



WERBEANZEIGEN AUS ALTEN ADRESSBÜCHERN

VI. KREFELD

Zusammengestellt von Dr. Klaus-P. Gilbertz

Bayerische Bierbrauerei
von
Jakob Birken,
neue Nro. 24 Rheinstrasse 38 alte Nro.
Restauration & Billard,
Grosses Gartenlocal
mit
Kegelbahn.

Adreß-Buch der Stadt Krefeld 1876. Hrsg.: Scheuer. Krefeld: Cramer & Baum [1876]

Obergärige Brauerei „Bürgerbräu“

Kronprinzenstrasse 86
Ecke Alte Linnerstr.

Heinrich Knösels

Fernsprech-Anschluss
Nr. 153.

Altrenommiertes Weissbierhaus. Vorzügliches Weiss- u. Lagerbier.

Ausserdem als Spezialität: „Kraftbier“,
vielfach ärztlich empfohlen für Kranke, Wöchnerinnen und Reconvalescenten.

Obige Biere werden auch in Flaschen sowie in
Fässern von 10 Liter an franko Haus geliefert.

Bestellung auf Flaschen: Flaschenbierhandlung **Jakob Bayen**, Bleichpfad 21.
Fernsprecher Nr. 1605.

Bestellung auf Fässer und Flaschen im **Bürgerbräu**.

J. Bayen, Krefeld

Bleichpfad 21 ——— Telefon 1605

**Syphon- und
Flaschenbiergeschäft**

empfiehlt

Dortmunder Kronenbier, Pilsener Urquell,
Münchener Löwenbräu, Kulmbacher Bier,
Knösels Kraft-, Weiss- und Lagerbier.

ferner

Schlossbrunnen Gerolstein, Frankfurter Aepfelwein.

Brauerei Max Carbyn

Sternstr. 6, am Friedrichplatz.

Fernsprecher 1213.

Fernsprecher 1213.

Altrenommiertes Weissbierhaus.

Vorzügliches

Weiss- und Lagerbier.



BIERMARKE ODER WERTMARKE? RECHERCHEN ZU EINEM BODENFUND AUS DRESDEN

Holger Starke, Dresden

Im Sommer 2024 machte eine Kleingärtnerin aus Dresden bei der Kartoffelernte einen Fund: Inmitten der Erdschicht kam ein kleines rundes Metallstück älteren Datums zum Vorschein. Dies kam für sie einigermaßen überraschend: Existierte doch die Gartensparte schon über ein Jahrhundert und in den reichlich drei Jahrzehnten, in denen sie selbst den Garten bewirtschaftet und dabei die Beete mehrfach umgegraben hatte, war dasselbe verborgen geblieben – bis jetzt! Nach der Säuberung des stark verwitterten Stücks konnte sie den Fund in näheren Augenschein nehmen. Es handelte es sich allem Anschein nach um eine Münze aus Kupfer, auf der bei näherer Betrachtung Folgendes zu erkennen war: auf der Vorderseite die Bezeichnung **STADT-WALDSCHLÖSSCHEN** und die Zahl **20**, auf der Rückseite die Zahl **20** und das Kürzel **RR**. Doch was bedeutete das alles und wozu diente das Stück?

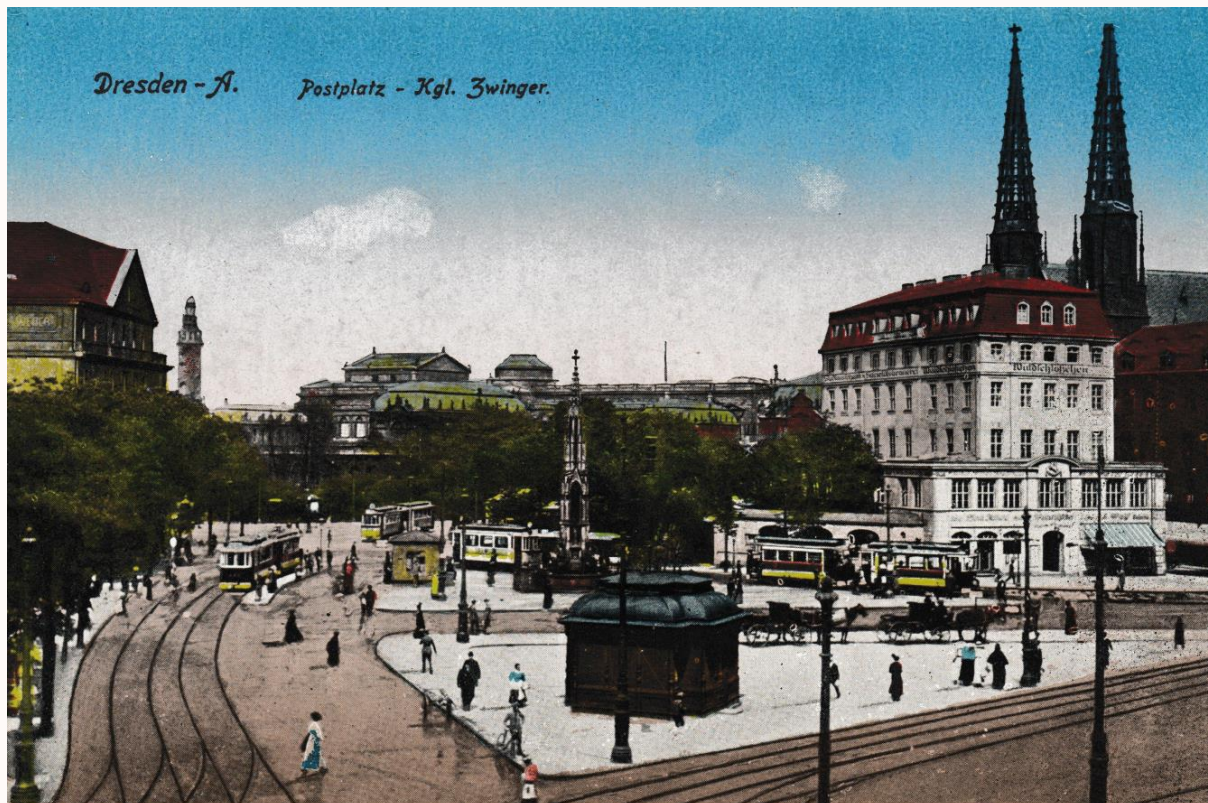


*Wertmarke (Kellnermarke), Stadt-Waldschlößchen Dresden, Messing, ø 24 mm, um 1910/20,
links Vorder-, rechts Rückseite (Privatbesitz, Dresden)*

Die geschichtlich beschlagene Kleingärtnerin wusste um die frühere Existenz der 1838 als eine der ersten deutschen Aktienbrauereien eröffneten Societätsbrauerei zum Waldschlößchen bei Dresden. Der letzte direkte Nachfolger, das dem Kombinat Dresdner Brauereien zugehörige Werk Nord (Waldschlößchenbrauerei) hatte in den frühen 1980er Jahren den Braubetrieb eingestellt.¹ 1997 wurde am historischen Ort die Gasthausbrauerei „Brauhaus am Waldschlößchen“ eröffnet. Die Stadtrestauration der Waldschlößchenbrauerei war ihr von älteren Fotografien bzw. Postkarten bekannt. Das imposante barocke Bürgerhaus am Postplatz unweit von Residenzschloss, Sophienkirche und Zwinger war 1865 als Stadtausschank der Brauerei

¹ Lietz, Peter & Hans Manger (Hrsg.): Die Brau- und Malzindustrie in Deutschland-Ost zwischen 1945 und 1989. VLB Berlin, Berlin 2016, S. 208.

eingerrichtet worden und wurde seit Eröffnung „Stadtwaldschlösschen“ genannt. Der belebte Gästegarten, in dem täglich Konzertaufführungen stattfanden, war eine grüne Oase inmitten des dicht bebauten Stadtzentrums. 1911 den neuen Bedürfnissen angepasst, wurde das Innere des Hauptgebäudes in den 1920er Jahren mit Leuchten, Säulen, Wand- und Deckenmalereien im Stil des Art déco umgestaltet. Das prächtige Kleinod der Gasthauskultur wurde bei der Bombardierung Dresdens 1945 zerstört und später abgetragen.²



Postplatz in Dresden, Stadt-Waldschlösschen vor Sophienkirche (re.) mit Gästegarten vor Zwinger und Opernhaus (Bildmitte), Postkarte, kolorierte Lithografie, Verlag Rudolf Johannes Leonhardt / Dresden, um 1912
(Sammlung Holger Naumann, Coswig b. Dresden)

Stadtwaldschlösschen,
Postplatz.
Einzig schönster, schattiger Garten in Mitten der Stadt. Treffpunkt aller Einheimischen u. Fremden.
Täglich: Grosses Elite-Concert
von der Künstlerfamilie
Karl Drescher aus Leipzig,
9 Personen, 8 Geschwister im Alter von 7—21 Jahren.
Die Familie ist im Besitze des Königl. Konservatoriums zu Leipzig, sowie Anerkennungsdiplome des Herrn Universitäts-Musikdirektors Professor Dr. Herm. Kretschmar. In den größten Städten Deutschlands, Oesterreichs und Hollands — Hamburg, München, Leipzig, Dresden, Wien, Amsterdam — anerkannt als einzig in ihrer Art bestehend.
Eintritt frei.
Anfang Wochentags 5 Uhr, Sonn- und Feiertags 4 Uhr.
Frühschoppen Vormittags 11—1 Uhr.
Hochachtungsvoll **Max Mäser.**

Stadtwaldschlösschen Dresden, Werbeanzeige des Schankwirts Max Wilhelm Mäser, abgedruckt in: *Dresdner Nachrichten* 42 (1897), Nr. 243 (Donnerstag, 2.9.1897), S. 7.

² Das heutige „Stadtwaldschlösschen“ im sog. Italienischen Dörfchen am Theaterplatz hat damit nichts zu tun.



Stadt-Waldschlösschen. Erste Marquise mit Stammtisch, Postkarte, retuschierte Fotomontage, Verlag Manes Jäger / Dresden, um 1905 (Sammlung Holger Naumann, Coswig b. Dresden)



Stadt-Waldschlösschen, Eingang zum Gästegarten, Postkarte nach Aquarell von Paul Heydel, Verlag Otto Günther / Dresden, um 1925 (Sammlung Holger Naumann, Coswig b. Dresden)

Doch worum handelte es sich bei dem Fundstück, etwa um eine Haustrunk-/Biermarke? Mit dieser Vermutung wandte sie sich per E-Mail, welche Aufnahmen der Vorder- und Rückseite enthielt, an den Freundeskreis Brauereigeschichte Dresden/Ostsachsen (FBG). Ein Sammlerverein, der sich auf diesem Interessensgebiet mit seiner regen Ausstellungs-, Forschungs- und Publikationstätigkeit nicht nur in der Region einen Namen gemacht hat. Da solche Stücke jedoch dort nicht gesammelt werden und so auch nicht erforscht worden sind, reichte der FBG die Anfrage an den Autor dieses Beitrags weiter.

Die Vermutung, dass es sich um eine Biermarke handelt, konnte sofort ausgeschlossen werden. Zum einen ist ein solch hoher numerischer Wert bislang unbekannt, zum anderen durften Biermarken aufgrund der Steuerfreiheit beim Haustrunk nur innerhalb der Brauereien ausgegeben werden. Im Stadtwaldschlösschen hat es nie eine Braustätte gegeben; das dort ausgeschenkte Bier kam aus der Societätsbrauerei. Hingegen konnte die Vermutung aus dem FBG bestätigt werden, dass es sich nicht um eine Münze handelt. Im Gegensatz zu Münzprägungen war nämlich weder ein Hoheitszeichen, noch eine Währungsbezeichnung vorhanden. Im Standardwerk für Münzsammler, dem AKS (Paul Arnold, Harald Küthmann, Dirk Steinhilber)³, ist das Stück demzufolge auch nicht verzeichnet. Um Fälschungen zu erschweren, sind gesetzliche Zahlungsmittel in der Regel auch aufwändiger gestaltet.



Bierdeckel aus einer Serie der Societätsbrauerei zum Waldschlösschen, 1930er Jahre, Holzschliff bedruckt (Sammlung Matthias Walther, Kreischa)

Naheliegender war nun die Schlussfolgerung, dass es sich um eine „innerbetrieblich“ verwendete Wertmarke handelt. Recherchen im Online-Magazin für Wertmarkensammler, speziell im heute leider nicht mehr fortgeführten Standardwerk von Peter Menzel, erbrachten erste Aufklärung.⁴ Die dort angeführten Vergleichsstücke bestätigten die aufgrund der Typografie der Schrift vorgenommene Datierung auf das erste Drittel des 20. Jahrhunderts, obgleich dies aufgrund evtl. längerer Nutzungszeit bzw. Wiedernutzung mit einiger Unsicherheit behaftet ist. Entscheidenden Aufschluss ergab eine Nachfrage beim Münsteraner Historiker Bernd Thier, der die o. g. Website verantwortet und dessen eigene Internetpräsentation⁵ Zeugnis von seinen breiten Forschungsinteressen ablegt.

Thier teilte mit, dass die im „Menzel“ in mehreren Varianten aufgeführte Wertmarke nicht aus Kupfer, sondern aus (dem billigeren) Messing besteht, welches aufgrund der Korrosion ein kupferfarbenes Aussehen angenommen hat. Die nachträglich eingeschlagene Punze RR weist darauf hin, dass die Marke in großer Stückzahl hergestellt und zur Abrechnung zwischen Kellner und Gastwirt über die Kellner- bzw. Bierkasse verwendet worden ist. Die Initialen standen augenscheinlich für den Namen des Kellners. Nach dem Ausscheiden eines Mitarbeiters aus dem Betrieb wurden „leere“ Wertmarken mit den Initialen des neuen Kellners versehen – wenn nicht die alten Wertmarken einfach von ihm übernommen und weitergenutzt worden sind. Schließlich kam es ja nur darauf an, dass eine sichere Unterscheidung der in derselben Schicht arbeitenden Kollegen möglich war.

³ Grundlegende Informationen: www.muenzkurier.de/muenz-und-edelmetall-lexikon/aks [27.10.2024].

⁴ Stück verzeichnet in: Menzel, Peter: Deutschsprachige Notmünzen und Geldersatzmarken im In- und Ausland 1840 bis 2002, 3. überarbeitete und digitale Ausgabe 2022 (in 8 Teilen), T. 2, S. 1513, Nr. 7132/3. Digitalisate des „Menzel“ und weiterführende Informationen auf www.wertmarkenforum.de [27.10.2024].

⁵ Internetseite unter: www.bernd-thier.de [27.10.2024].

Üblicherweise stand eine Wertmarke für ein Bier. Es ist anzunehmen, dass mit den aufgebrauchten Zahlen Sorten bzw. Marken unterschieden wurden, die im Preis differierten. Für die Nutzung gab es zwei Varianten: Entweder erwarb der Kellner vor Schichtbeginn eine bestimmte Markenanzahl beim Wirt gegen Vorkasse. Nach Schichtende erhielt er von ihm die Differenz zwischen der geleisteten Vorkasse und dem Wert der verkauften Getränke zurück. Dies ließ sich anhand der vom Kellner am Tresen in die Kellnerkasse abgegebenen Marken feststellen. Falls er nicht in Vorkasse gehen musste, erstattete der Kellner dem Wirt nach Arbeitsschluss den Gesamtwert für die gegen Wertmarken erhaltenen Biere, die die Gäste bei ihm bezahlt hatten. In beiden Fällen verblieb ihm das Trinkgeld.



*Tresen mit einer Ideal Biermarken-Kasse (Kellnerkasse),
Werbepostkarte der Stuttgarter Werksvertretung Julius
Rall, Fotografie, 1955*

(Sammlung Bernd Thier, Münster)

Das System der Kellner-, Bier- bzw. Wertmarkenkasse brachte für ein Lokal, in dem große Mengen gleichartiger Getränke ausgeschenkt wurden – im Brauereiausschank war dies fraglos Bier –, eine große Zeitersparnis mit sich und half, Konflikte bei Kassierung und Abrechnung zu vermeiden. Deshalb hat sich das bereits am Ausgang des 19. Jahrhunderts praktizierte System lange Zeit erhalten. Eine in das digitale Forum der Wertmarkensammler eingebrachte Fotografie aus der Sammlung Thier zeigt eine Biermarken-Kasse (Detail-Kasse) aus dem Jahr 1955: <https://wertmarkenforum.de/ideal-kellnerkasse>.

Der auf dem Online-Forum versammelte breite Wissensfundus mit Nachweisen über die schier unglaubliche Zahl von Wertmarken aus allen Regionen über mehrere Jahrzehnte sowie die dort aufbereiteten Informationen zu ihrer mannigfachen Verwendung verweisen auf einen faszinierenden Bereich der Alltagskultur, was heute – zu Unrecht – kaum noch erinnert wird.⁶

⁶ Der Autor dankt herzlich den erwähnten Fachkollegen und Sammlern für zweckdienliche Hinweise, den Eigentümern der Abbildungsvorlagen zudem für die Übersendung der Scans und das Abdruckrecht.



BIERLITERATUR IM 16. JAHRHUNDERT ZWISCHEN GELEHRSAMKEIT, PUBLIZISTIK UND HANDWERKLICHER TRADITION

Kai Brodersen, Erfurt

Die *Bibliographie des Brauwesens*, die der Schweizer Unternehmer und Gelehrte Fritz Schoellhorn (1863-1933) in den *Veröffentlichungen der Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens* 1928 herausgebracht hat und die seither als Standardwerk gilt,¹ bietet als ersten Teil eine Übersicht über „Lateinische Brauereiliteratur“ (S. 17-27) und im Abschnitt zur „Malz- und Bierbereitung“ eine Liste der einschlägigen „selbständigen Druckerzeugnisse“ in deutscher Sprache (S. 49-179). Insgesamt werden aus dem 16. Jahrhundert zehn Einträge zur lateinischen (S. 17-18, Nr. 1-10) und acht zur deutschsprachigen Literatur genannt (S. 44 Nr. 168-169 und S. 49, Nr. 212-217). Auch wenn die Zusammenstellung nicht ohne Fehler und Fehlstellen ist und für einige, aber nicht alle Titel jeden Nachdruck einzeln zählt, ermöglicht Schoellhorns *Bibliographie* einen ersten Überblick über auf Latein und auf Deutsch geschriebene Werke zum Brauwesen aus dem 16. Jahrhundert. Sowohl die von Schoellhorn genannten, als auch die seither wieder bekannt gewordenen lateinischen und deutschsprachigen Werke zur Braukunst sind nun bequem in einer kleinen Buchreihe zugänglich. Die lateinischen Schriften und Zitate werden zweisprachig präsentiert, die deutschsprachigen in ein heute verständliches Deutsch übertragen. Dafür werden auch die einer Leserschaft vor fünf Jahrhunderten noch selbstverständlichen Bezugnahmen auf biblische und klassisch-antike Passagen nachvollzogen und die frühneuzeitlichen Vorstellungen von Medizin und Ernährung vorgestellt.² Was können wir diesen Werken entnehmen?

Während Wein seinerzeit schon lange als edles und auch teures Getränk galt, wurde Bier als einfache, am ehesten für die ungebildete Unterschicht geeignetes Getränk angesehen. Allerdings erwiesen sich auch Studenten als Biertrinker, und so finden sich die frühesten Arbeiten zum Bierbrauen in gelehrter (und daher lateinischer) Literatur, die Professoren für ihre Studenten schrieben. Gerade die in den Universitätsstädten wie Erfurt, Löwen oder Wittenberg ansässigen Druckereien hatten an der Verbreitung dieser Gedanken großen Anteil.³ Der seinerzeit an der Universität Erfurt tätige Professor und lateinische Dichter *Eobanus Hessus* (1488-1540) etwa bot 1516 in einem Anhang zu seiner lateinischen Schrift über die Trunkenheit eine Liste von Biernamen – von „Beyderwan“ über „Muckensenff“ bis „Schlipschlap“ – und meinte, manchen bereiteten diese ein solches „Ohrenvergnügen“, dass sie, „sobald einer dieser Namen auch nur erwähnt wird, sofort Durst auf genau diese Namen entwickeln.“

Eine nähere Beschäftigung mit dem Bier findet sich in lateinischer Sprache erstmals bei *Antonius Gazius* (Gazio, 1450-1525/28), einem Arzt und Humanisten aus Padua, der viel gereist war und dessen medizinische

¹ Schoellhorn, Fritz: *Bibliographie des Brauwesens*. Einsiedeln 1928; s. auch Löffler, Klemens: Die ältesten Bierbücher. In : *Archiv für Kulturgeschichte* 7 (1909), S. 5-12.

² Alle im Folgenden genannten Werke finden sich in der Buchreihe „*De cerevisia: Bierliteratur des 16. Jahrhunderts*“, hrsg. v. Kai Brodersen, 5 Bände. Speyer (KDV) 2024: Bd. I bietet Eobanus 1516, Gazius 1546, Willichius 1551, Dodonaeus 1551, Wernerus 1567, Bd. II Placotomus 1550, Bd. III Caius 1556 und Hagecius 1585, Bd. IV Knaust (1574 und 1575) und Bd. V Ein Schönes Büchlein 1530, Kellermeisterei 1536, Koch und Kellermeisterei 1547, Rumpolt 1581, Hubner 1588, Coler 1593 und weitere Texte. [siehe auch unter „Neue Literatur“, S. 39 in dieser Ausgabe]

³ Zu den Druckern s. Reske, Christoph: *Die Buchdrucker des 16. und 17. Jahrhunderts im deutschen Sprachgebiet*, auf der Grundlage des gleichnamigen Werks von Josef Benzing (Beiträge zum Buch- und Bibliothekswesen 51). 2. Aufl. Wiesbaden 2015.

Schriften weite Verbreitung fanden.⁴ Einem erst 1546 publizierten Werk gab sein Sohn aus dem Nachlass des Vaters einen lateinischen Brief über das Bier bei, der während eines Aufenthalts seines Vaters in Polen entstanden sei, wo Bier dem Wein vorgezogen werde. Der Brief legt in Gegenüberstellungen von Wein und Bier zunächst dar, dass der Wein nach der Sintflut von Noah entdeckt wurde, um die menschliche Schwäche zu stärken; Bier hingegen sei möglicherweise von einem bösen Geist geschaffen, um die Gesundheit zu schädigen. Wein sei von Christus selbst getrunken worden, Bier hingegen in der Bibel nirgends erwähnt -- und insgesamt erweise sich Wein dem Bier in jeder Hinsicht überlegen.

Jodocus Willichius (Wilcke, 1501-1552), einer der großen Gelehrten seiner Zeit und auch als Arzt berühmt, schuf 1551 auf Latein einen Kommentar zu Tacitus' *Germania*. Da der antike Autor das Bier (*Zythos*) der Germanen erwähnt, erläutert *Willichius*, dass Bier schon im alten Ägypten entdeckt und bereits von Aristoteles in Hinsicht auf seine Wirkungen auf Betrunkene geschrieben worden sei. Bier bestehe aus Gerste oder Weizen, oft mit Zugabe von Hopfen, der durch das Getreide verursachte Verstopfungen in den Organen beheben solle. Der Autor schildert außerdem Unterschiede in Konsistenz, Farbe, Geschmack, Geruch und Alter des Bieres und weist eine schlechte Bierqualität minderwertigen Zutaten oder unsachgemäßer Herstellung zu.

Rembert Dodonaeus (Dodoens, 1516/17-1585), Arzt in Mechelen und später Medizinprofessor an der Universität Leiden, war vor allem durch seine botanischen Studien bekannt; sein einem naturkundlichen Werk beigegebener lateinischer Brief von 1551 über das Bierbrauen ist in seinem Werk deshalb nicht zentral. In ihm legt er dar, dass *Zythos* aus faulender und säuernder Gerste hergestellt werde, *Cerevisia* hingegen aus gerösteter, getrockneter und konservierter Gerste oder Weizen, Wasser, Hopfen und Hefe.

Abraham Wernerus (Werner, 1519/20-1589) war Arzt und Medizinprofessor an der Universität Wittenberg; 1567 hielt er als Dekan auf Latein eine akademische Rede, deren erster Teil vom Bier und seiner Herstellung handelte: Gerstenbier werde durch Einweichen, Trocknen, Rösten, Mahlen und Kochen hergestellt und der Sud mit Hopfen gekocht, um eine bitterere und besser haltbare Flüssigkeit zu erzeugen. Verschiedene Biere (Weizenbier, Gerstenbier) hätten unterschiedliche gesundheitliche Wirkungen. Wein gelte zu Recht als das edelste Getränk, das den Menschen von Gott nach der Sintflut geschenkt wurde, Bier jedoch sei eine nützliche Alternative in Regionen ohne Weinanbau und habe sogar manche gesundheitlichen Vorteile. Beide Getränke seien göttliche Gaben und sollten mit Respekt und Mäßigung genutzt werden.

Alle vier Autoren tasten sich also gewissermaßen an das Thema des Bierbrauens heran, stets vor dem Hintergrund der Hochschätzung des Weins und im Blick auf eine studentische oder sonst gebildete (und lateinkundige) Leserschaft, die sich über die gesundheitlichen und moralischen Folgen des Biertrinkens informieren möchte, nicht aber über die Details des Brauens. Anders ist das Vorgehen bei *Johannes Placotomus* (Brettschneider, um 1514-1577), der Stadtarzt und -apotheker in Danzig war.⁵ In seinem ebenfalls lateinischen Kommentar zu einem Werk des eingangs genannten *Eobanus Hessus* legte er 1550 eine Abhandlung über Bier vor. In ihr stellt er Wasser, Gerste oder Weizen sowie Hopfen als Grundstoffe von Bier vor und erklärt die unterschiedlichen Braumethoden. Ein umfassendes Kapitel gilt sodann den lokalen Biersorten: Als „Königin der Biere“ wird das Danziger Bier hervorgehoben, aber auch viele andere Biere hätten jeweils eigene Qualitäten. Erfurter Bier etwa „verdient eigentlich einen respektableren Ruf. Als ich zum ersten Mal nach Erfurt kam, hielt mich der schlechte Ruf des Bieres für eine Weile davon ab, es zu probieren, aber nachdem ich es einmal gekostet hatte, fand ich es sehr angenehm.“

Zwei lateinische Werke befassen sich dann im Einzelnen mit regionalen Bieren : Im Zusammenhang mit dem sog. Englischen Schweiß, einer Infektionskrankheit, die nach einem Tag mit hohem Fieber oft zum Tod führte und im 15. und 16. Jahrhundert in mehreren Wellen vor allem in England auftrat, veröffentlichte der englische Gelehrte und Hofarzt *Johannes Caius* (John Kays, ausgesprochen wie „Kies“, 1510-1573) zunächst 1552 in englischer Sprache, dann vier Jahre später in einer erweiterten lateinischen Fassung medizinische

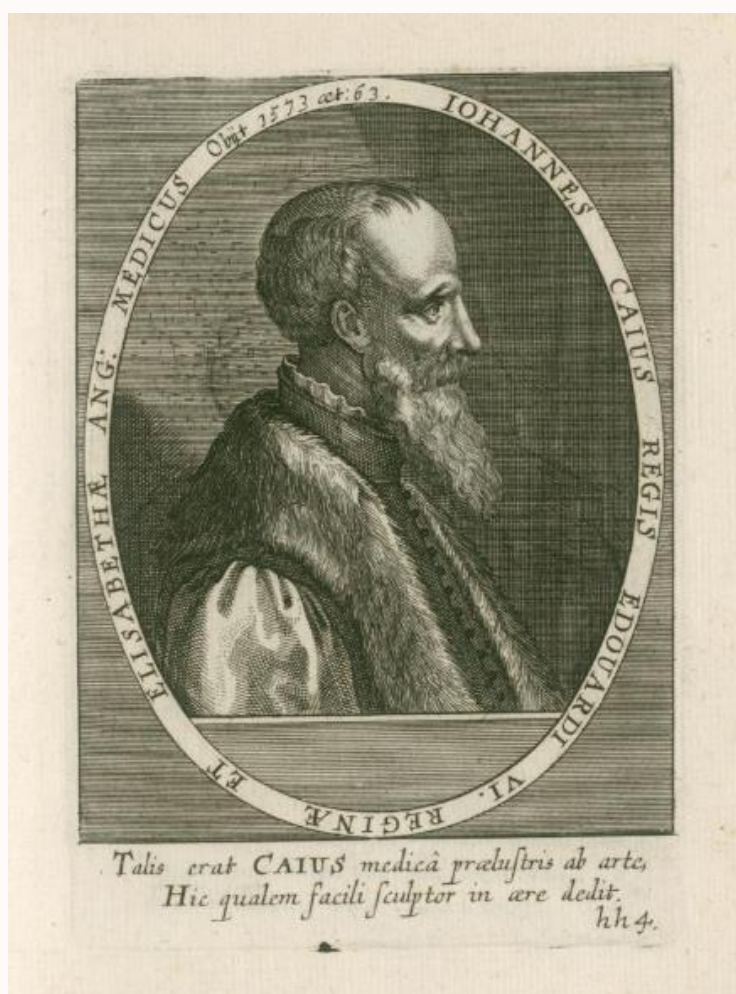
⁴ Zu Gazius s. Schultheisz, Emil: Antonius Gazius und die humanistische Medizin. In : Ders.: *Orvostörténeti tanulmányai / Collected Papers on the History of Medicine*, Bd. I. Budapest 2018, S. 381-387.

⁵ Zu Placotomus s. Schwarz, Holm-Dietmar: Placotomus, Johann. In : *Neue Deutsche Biographie*, Band 20. Berlin 2001, S. 495-496.

Ratschläge.⁶ Da diskutiert wurde, ob die regionale Verbreitung der Krankheit mit dem Trinken der englischen Biere „Ale“ und „Beer“ zusammenhänge, erklärte Caius in der „internationalen“ lateinischen Version seiner Schrift einem gelehrten Lesepublikum auch die Herstellung von „Ala et Bera“ (und lehnte den Zusammenhang ab).

Und Thaddaeus Hagecius (Tadeáš Hajek, 1525-1600), Professor für Mathematik an der Universität Prag, wo er auch als Arzt wirkte, schuf 1585 auf Latein ein Buch über das in Böhmen gebraute Bier mit einer ausführlichen Darstellung der Brauverfahren. Unter den hier vorgestellten Werken ist sie die am besten erforschte.⁷

So zeigt sich der Weg der Befassung mit einem wenig geachteten Getränk, das man in einfachen und in studentischen Kreisen schon aus Kostengründen dem verehrten und teuren Wein vorzog, bis zu ersten Studien regionaler Biere samt ihrer Brautechnik, wie im 16. Jahrhundert das Brauwesen Gegenstand wissenschaftlicher (und daher lateinischer) Publikationen wurde.



Portrait des Johannes Caius (aus: Boissard, Jean Jacques: *Bibliotheca Chalcographica. hoc est Virtute et eruditione clarorum Virorum Imagines*. Heidelberg: 1669. (<https://dnhb.thulb.uni-jena.de/receive/ufb_cbu_00014698>, Scan 70)

⁶ Zu Caius s. Funk, Holger: A little known, mid-16th century Description of the Production of English Ale by John Caius. In : *Brewery History* 165 (2016), S. 19-29; Nolte, Dirk: Das Ale und die englische Schweißkrankheit. In : *Braumagazin* 2021 (nur online: www.braumagazin.de).

⁷ Zu Hagecius s. Nolte, Dirk: Bier aus historischen Quellen. Was wir über Bier aus historischen Quellen erfahren können (und was nicht). Reproduzieren historischer Biere am Beispiel des Prager Weißbieres nach Thaddaeus Hagecius De Ceruisia. In : *Braumagazin* 2020 (nur online: www.braumagazin.de); Thurn, Nikolaus: Thaddaeus Hagecius ab Hayck. Über das Bier und seine Herstellungstechnik, seine Natur, seine Kräfte und Energien. Berlin 2021.



Portrait des Thaddaeus Hagecius (aus: 87 Abbildungen böhmischer und mährischer Gelehrten und Künstler. In Kupfer gestochen und verlegt von Joh. Balzer. Prag: Schönfeld 1772.

(<<https://www.digitale-sammlungen.de/de/view/bsb11215960>>, Scan 153)

Parallel zur lateinischen Literatur begannen auch die ersten deutschsprachigen Publikationen. Als „das älteste bis jetzt bekannte und datierbare Werkchen dieser Species“ gilt⁸ ein Zusatz zur deutschen Übersetzung des *Weintraktats*, den Arnold von Villanova (um 1235-1311) im 14. Jahrhundert geschrieben hatte und von dem seit 1471 auch eine deutsche Übersetzung wiederholt gedruckt wurde. Eine anonyme Neubearbeitung mit einem neuen Schlusskapitel über das Bier erschien erstmals 1530 unter dem Titel *Ein Schönes Büchlein von Bereitung der Weine und Biere* in Erfurt; in demselben Jahr erschienen Drucke auch in Wittenberg und Zwickau. Mit ihr beginnt eine Verschriftlichung von einschlägigen Fachkenntnissen, vielleicht für die Ausbildung; auch die anonyme *Kellermeisterei* von 1536⁹ steht in der Tradition.

Ganz anders ist der Zugriff des Heinrich Knaust (1521-1580), eines vielseitigen und manchmal eher oberflächlichen Autors, der sich nach einem sehr bewegten Leben schließlich in Erfurt niederließ und vor allem als Publizist tätig war: Man kennt heute 76 distinkte Bücher aus seiner Feder!¹⁰ Die formal fehlenden

⁸ So von der Planitz, Hans: *Das Bier und seine Bereitung einst und jetzt*. München 1879, S. 30.

⁹ S. Anm. 2.

¹⁰ Zu Knaust s. Michel, Hermann: *Heinrich Knaust. Ein Beitrag zur Geschichte des geistigen Lebens in Deutschland um die Mitte des 16. Jahrhunderts*. Berlin 1903; Noack, Lothar: *Knaust, Heinrich*. In : Ders. / Splett, Jürgen: *Bio-Bibliographien. Brandenburgische Gelehrte der Frühen Neuzeit: Mark Brandenburg mit Berlin-Cölln 1506-1640*. Berlin 2009, S. 294-315.

akademischen Grade ersetzte Knaust durch die Annahme des durch den Magdeburger Dompropst verliehenen Titels *poeta laureatus*; ein Lübecker Syndikus gab ihm dann später den Ehrentitel des *Doktors beider Rechte*. Sein Buch *Von der edlen und wertvollen göttlichen Gabe und Kunst, Bier zu brauen*, erschien erstmals 1574 in Erfurt, ein Jahr später in einer erweiterten Ausgabe. Sie ist heute vor allem wegen der ausführlichen Liste lokaler Biere aus dem Norden der deutschen Länder und ihrer Nachbarn bekannt. *Knaust* will die meisten dieser Biere selbst getrunken haben; Biere aus Böhmen, der Oberpfalz und Bayern erwähnt er wohl deshalb nicht. Die oben genannten lateinischen Schriften des *Johannes Placotomus* (den er nennt) und des *Abraham Werner* (den er verschweigt) zieht er umfassend heran, die des *Thaddaeus Hagecius* kennt er offenbar nicht.

Christophorus Kobrer (um 1525-nach 1584) war Schulmeister in Kallmünz bei Regensburg.¹¹ Seine *Gründliche Beschreibung der Bierbrauer-Praktik* (1581) bietet erstmals sehr ausführliche Angaben zur Praxis des Bierbrauens in der Oberpfalz und in Bayern; in seinem Buch wird deutlich, dass er in deutscher (und eben nicht lateinischer) Sprache verständlich erläutern will, wie man gutes Bier braut. Von den früheren Schriften zum Bier kennt Kobrer nur das Werk des *Johannes Placotomus* (1550) und ergänzt bewusst die dort gebotene Bierliste. Die deutschsprachigen Bierbücher des *Heinrich Knaust* (1574 und 1575) waren ihm hingegen offenbar unbekannt.

Während *Knaust* vorwiegend als und damit für Verbraucher schreibt, wendet sich das *Neue Kochbuch* des *Marx Rumpolt* (um 1525-1593)¹² wiederum in der Tradition der *Kellermeisterei* an Praktiker. Es kam erstmals 1581 heraus und fand weite Verbreitung, wie auch das *Neue Speisebüchlein* des *Bartholomäus Hubner* (1543-nach 1603), der auch kurz über Getränke und dabei auch über Bier schreibt. *Johannes Coler* (1566-1639) schließlich ordnete die von seinem Vater übernommenen Schriften zu einem immerwährenden Kalender und baute sie zu einem insgesamt sechsteiligen Werk mit dem Titel *Oeconomia oder Hausbuch* aus (1593-1601); die Gesamtausgabe kam im 17. Jahrhundert in mehr als einem Dutzend Ausgaben heraus. Im ersten Teil dieser *Oeconomia* von 1593 bietet *Coler* Kapitel zum Bier, die offenkundig auf *Heinrich Knaust* zurückgehen; allerdings wird dieser (wie freilich in den Kompilationen der sogenannten Hausväterliteratur durchaus üblich) nicht genannt.

Insgesamt zeigt sich, dass das Brauwesen im 16. Jahrhundert aus zwei Richtungen neu betrachtet wurde: Die Gelehrten jener Zeit setzten sich in lateinischer Sprache mit der Geschichte des Wein- und Biertrinkens auseinander und versuchten, die gesundheitlichen und ethischen Auswirkungen des Trinkens darzulegen. Die praktische Herstellung des Biers hingegen wurde vor allem in deutschsprachigen Publikationen behandelt, wobei dennoch immer wieder auf die praktische Erfahrung der Braumeister Wert gelegt wurde: „Man frage die Braumeister darum, sie wissen einem gar guten Bescheid zu geben“, schreibt *Heinrich Knaust* 1574 (Ausgabe von 2024, 29), und selbst *Christophorus Kobrer*, dessen Werk bewusst von der Praxis handelt, verweist 1581 darauf, „wie es dann ein jeder erfahrener Braumeister gut zu tun weiß“ (Ausgabe von 2024, 46). Bei allem wissenschaftlichen, lehrhaften und publizistischen Bemühen blieb das Erfahrungswissen des Brauhandwerks noch lange in der handwerklichen (und eben weiterhin nicht in Büchern zugänglichen) Tradition.

¹¹ Zu Kobrer s. Sedlmayer, Fritz: Christophorus Kobrer aus Kärnten, Schulmeister zu Kallmünz. In : Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens Jahrbuch 1952 (1952), S. 86-99.

¹² Zu Rumpolt s. Lemmer, Manfred: Nachwort. In : Rumpolt, Marx: Ein new Kochbuch. Leipzig 1976 (zuletzt 3. Nachdr. Hildesheim 2002).



Wüst, Wolfgang (Hrsg.):

Bier, Brauereien und Wirtshäuser in Franken – eine kulturhistorische Perspektive.

[Schriftenreihe der Fränkischen Arbeitsgemeinschaft]

Hrsg.: Fränkische Arbeitsgemeinschaft e. V.

[St. Ottilien]: Eos 2024. – 200 Seiten, ISBN 9783830682493

Die Fränkische Arbeitsgemeinschaft e. V. (FAG) veröffentlicht seit einigen Jahren Schriften zur fränkischen Geschichte. Das neueste Werk in dieser Reihe trägt den Titel „**Bier, Brauereien und Wirtshäuser in Franken – eine kulturhistorische Perspektive**“. Der Herausgeber, Prof. em. Dr. Wolfgang Wüst aus Nürnberg, ehemaliger Lehrstuhlinhaber für Bayerische und Fränkische Landesgeschichte an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, ist seit 2019 Vorsitzender der FAG. Es ist ihm gelungen, eine Reihe ausgewiesener Kenner der fränkischen Bier- und Wirtshausgeschichte für jeweils einen Beitrag zu gewinnen. Welch hoher Stellenwert diesem Thema in Bayern bzw. Franken beigemessen wird, bezeugen die wohlwollenden Geleitworte des Bayerischen Staatsministers der Finanzen und für Heimat, Albert Füracker, sowie der amtierenden Bezirkstagspräsidenten Peter Daniel Forster (Bezirk Mittelfranken), Henry Schramm (Bezirk Oberfranken) und Stefan Funk (Bezirk Unterfranken.) Nach einer Einführung durch Prof. Wüst in das weite Themengebiet und in die vielen Facetten dieses breiten Forschungsfeldes folgen insgesamt acht Aufsätze, von denen sich drei der Wirtshausgeschichte und fünf der Bier- und Braugeschichte widmen.

Der Historiker Dr. Thomas J. Hagen beginnt im Themenkomplex Wirtshausgeschichte mit einer Betrachtung der „**Mühlen als Wirtshäuser am Beispiel der Fränkischen Schweiz**“ und geht der Frage nach, warum Mühlen ausgerechnet in der Fränkischen Schweiz in so großer Zahl gleichzeitig als Wirtshäuser genutzt wurden, einem Phänomen, das in dieser Ausprägung nur aus dieser Region bekannt ist. Hagen arbeitet eine Vielzahl von Faktoren heraus, vom Standortvorteil bis zum „Romantiktourismus“ des 19. Jahrhunderts, um Erklärungen für dieses Phänomen zu finden.

Marina Heller, M. A., Historikerin, widmet sich der „**Kriminalität in Wirtshäusern der Frühen Neuzeit**“. Nach einer Einführung ins Thema, die nicht nur die Verhältnisse in Franken zum Thema hat (es handelt sich eben um ein universelles Thema), liegt der Schwerpunkt auch hier im Fränkischen.

Die Volkskundlerin Dr. Birgit Speckle beschreibt in ihrem Beitrag „**Unterfränkische Dorfwirtshäuser 1950-1970**“ deren soziale Bedeutung als zentraler Treffpunkt eines Dorfes und ihren Bedeutungsverlust sowie den Niedergang ab den 1970er Jahren. Der Beitrag ist die verkürzte Version eines Buches¹ der Autorin über unterfränkische Dorfwirtshäuser.



¹ Speckle, Birgit: Schafkopf und Musikbox : Einblicke in unterfränkische Dorfwirtshäuser 1950 – 1970. Bezirk Unterfranken, Kulturarbeit und Heimatpflege, Würzburg 2003.

Der zweite Themenkomplex „Bier- und Braugeschichte“ beginnt mit einer Betrachtung über **“Die Bamberger und ihr Heinzlein – ein bierischer Konflikt im 19. Jahrhundert.** Autorin ist die Archäologin und ausgebildete Brauerin Astrid Schneck, die die Veränderungen der politischen Verhältnisse in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts und der damit einhergehenden Veränderungen in den gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung und zum Ausschank des Bamberger Heinzlein (Dünn- oder Nachbier) erläutert.

Prof. Dr. Günter Dippold, Historiker, Volkskundler und seit 1994 Bezirksheimatpfleger für Oberfranken, beschreibt in seinem grundlegenden Beitrag **„Vom brauenden Bürger zur Exportbierbrauerei. Die Industrialisierung des Biers am Beispiel Oberfrankens“** die Entwicklung des Brauwesens in Oberfranken. Der Autor arbeitet die Faktoren heraus, die ausgehend von Kommunbrauhäusern und kleinen Landbrauereien zur Entstehung der Brauindustrie geführt haben.

Christian Kestel, Wirtschaftshistoriker, behandelt in seinem Aufsatz **„Von der handbetriebenen Rösttrommel zum Weltmarktführer – Johann Baptist Weyermann und seine Malzfabrik (1879-1919). Ein Beitrag zur Kulturgeschichte der Bierstadt Bamberg“** die Geschichte der weltbekannten Bamberg Malzfabrik. Eine wichtige Erkenntnis dieses Beitrags dürfte die Tatsache sein, dass zum guten Ruf des Bamberger Bieres und Bamberg als Bierstadt nicht nur die Qualität des Bieres beitrug, sondern auch Zulieferbetriebe wie die Malzfabriken, der Hopfenhandel und die Brauereimaschinenfabrikation eine wesentliche Rolle spielten.

In seinem Beitrag **„The Big Five : Die Fürther Großbrauereien im Industriezeitalter. Mit Edition der Arbeitsordnung der Fürther Aktienbrauerei vom Juli 1910“** schildert Prof. Dr. Wüst die Entwicklung des Brauwesens in der Stadt Fürth zur Zeit der Industrialisierung anhand der Großbrauereien Humbser, Grüner, Geismann, Mailänder sowie Evora & Meyer. Die im vollen Wortlaut abgedruckte Arbeitsordnung der „Aktienbrauerei vorm. Gebr. Grüner“ vom 14. Juli 1910 gewährt einen interessanten Einblick in das Arbeitsleben einer Großbrauerei am Anfang des 20. Jahrhunderts.

Der letzte Beitrag in dieser Broschüre **„Die ältesten Brauereien in Franken – ein Überblick“** stammt aus der Feder des Historikers Christoph Gunkel, der nach einem allgemeinen Überblick über die Biergeschichte Frankens die Entwicklung dreier Brauereien (Weißenohe, Bieswang, Stettfeld) beispielhaft näher erläutert. Hauptteil dieses Beitrags ist allerdings die umfassende und sehr informative Tabelle mit den vor 1731 gegründeten fränkischen Brauereien mit Adresse, Gründungs- und Auflassungsdatum, für die jeweilige Entwicklung wichtigen Daten und – was heutzutage nicht zu vernachlässigen ist – ein Link zur Homepage der Brauerei. Bedauerlich ist, dass in den Quellenangaben zu dieser Liste die grundlegenden Historischen Brauereiverzeichnisse², die die Quelle für viele der im Internet kursierenden Brauereilisten bilden, nicht berücksichtigt wurden.

Alle Beiträge sind mit einem ausführlichen Quellenverzeichnis und einer – wenn auch kurzen – englischen Zusammenfassung versehen. Eine wünschenswerte, umfassende Analyse aller Beiträge unter Berücksichtigung der im Untertitel genannten „kulturhistorischen Perspektive“, mit Ideen für eine zukünftige Bearbeitung dieses weiten Themenkomplexes, hätte zur Abrundung beigetragen. In der Einführung äußert Prof. Wüst allerdings die Hoffnung, nach den beiden Bayerischen Landesausstellungen in Aldersbach (Bier in Bayern, 2016) und Ansbach (Typisch Franken?, 2022) mit dieser Broschüre neue Akzente setzen zu können. Dies ist ihm – auch dank der kompetenten Autoren – in beispielhafter Weise gelungen. Wünschenswert wäre es, wenn in dieser Publikationsreihe weitere Ausgaben zu diesem Thema erscheinen würden, die die vorhandenen Erkenntnisse weiter vertiefen und/oder andere Aspekte aufgreifen könnten.

Für die Zukunft freuen uns auf viele weitere, mit gleichem Engagement erstellte Publikationen!

(gi)

² Friedrich, Manfred: Brauereiverzeichnis Bundesrepublik Deutschland 2001. 5. Auflage, Neuauflage. 4 Bände. Förderergemeinschaft von Brauerei-Werbemittelsammlern e. V., Fürth – Kleinwallstadt 2001; Historisches Brauereiverzeichnis Deutschland : ab ca. 1860. Stand 8/2023. Bearbeitung: Jürgen Köhler. 2 Bände. Internationaler Brauereikultur-Verband (IBV) Ulrich Schneider, Eschborn 2023.



Bücher

- Paulette, Tate:

In the Land of Ninkasi : A History of Beer in Ancient Mesopotamia.

Oxford, UK – New York, NY: Oxford University Press, Inc. 2024, 393 Seiten
ISBN 9780197682449 (hbk) / 9780197682456 (ebk)

- Kotte, Henner (Hrsg.):

Die Gose schmeckt frühmorgens gut, ist abends keine Plage... . Köstliches und Geschichtliches – 200 Jahre Ritterguts Gose.

Halle (Saale): Mitteldeutscher Verlag 2024
144 Seiten ISBN 9783963119460

- Jäger, Volker:

Brau- und Schankwesen in Belgern.

Bennewitz: [Volker Jäger] 2024, 99 Seiten

• **Bier in Winterthur : Fritz Schoellhorn und die Brauerei Haldengut 1880–1930 [Neujahrsblatt der Stadtbibliothek Winterthur ; 362].**

Mit Beiträgen von Dominik Landwehr, Kathrin Moeschlin, Nadia Pettannice, Claudia Sedioli & Andreas Schöllhorn
Zürich: Chronos Verlag 2024, 160 S.
ISBN 9783034017886

- Wüst, Wolfgang (Hrsg.):

Bier, Brauereien und Wirtshäuser in Franken – eine kulturhistorische Perspektive [Schriftenreihe der Fränkischen Arbeitsgemeinschaft].

Hrsg.: Fränkische Arbeitsgemeinschaft e. V. [St. Ottilien]: Eos 2024, 200 Seiten
ISBN 9783830682493
[siehe → unter Buchbesprechung]

- 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 2024, – XXXVI + 764 Seiten

ISBN 9783658410322 / 9783658410339 (ebk)

[zugl. Dissertation, Westfälische Wilhelms-Universität Münster, 2022]

[Rezension → Zeitschrift für Unternehmensgeschichte 69 (2024) 2. – S. 400-402 von Nancy Bodden]

- Herrmann, Franz:

„Für gutes Bier ist bestens Sorge getragen“. Brauerei- und Wirtshausgeschichte in und um Regensburg.

Regensburg: Verlag Friedrich Pustet 2024, 516 + [4] Seiten, ISBN 9783791735238
[Rezension → Regensburger Zeitung (2024) vom 8. November. – S. 13 von Christian Muggenthaler]

- Phillips, Nolle:

Brewmasters and brewery creek : a history of craft beer in Vancouver.

s. l.: TouchWood Editions 2024, 256 Seiten
ISBN 9781771514507

- Kötting, Helmut, Bernhard Freistedt & Ansgar S. Klein:

„Lecker Bierche aus der Oberkasseler Brauerei“. Gaststätten und Brauerei in Kaassel [Schriftenreihe des Heimatvereins Bonn-Oberkassel e. V. ; Nr. 29].
Bonn-Oberkassel: Heimatverein Bonn-Oberkassel e. V. 2024, 280 Seiten

- Werner, Clemens:

Die Bierdeckel der Münchner Brauereien 1880-1950.

Karlsfeld: Selbstverlag des Verfassers 2024, 200 Seiten mit mehr als 1.000 Abbildungen
[zu beziehen über: wernercc2000@yahoo.com]

- Wilson, Eli Revelle Yano:

Handcrafted Careers : Working the Artisan Economy of Craft Beer.

Berkeley, CA: University of California Press 2024, 261 Seiten
ISBN 9780520401563 / 9781666904338 (ebk)

• Barbosa, Carla & Pedro Baptista (Coord.):
A Cerveja, Património de Coimbra e do Mundo. História, Saúde e Gastronomia.
[s. l.]: Almedina & Praxis 2023, – 113 + [17] Seiten,
ISBN 9789894011118

• Steim, Karl-Werner:
Die Klosterbrauerei Heiligkreuztal.
Bad Buchau: Federsee-Verlag 2024., 180 Seiten,
ISBN 9783948502218

• Taylor, Jason E.:
The Brew Deal. How Beer Helped Battle the Great Depression.
Cham, CH: Springer Nature Switzerland AG –
Palgrave Macmillan 2024. – X + 273 Seiten,
ISBN 9783031731327 / 9783031731334 (ebk)

Zu den folgenden 5 Neuerscheinungen siehe den
Beitrag von Prof. Brodersen auf den Seiten 31-35.
Weitere Informationen zu den Büchern:
<www.kai-brodersen.eu/de-cerevisia>

• Antonius Gazius u. a. : **De Cerevisia. Vier Lateinische Schriften vom Bier (1546-1567)**
[De Cerevisia ; 1].
Hrsg.: Kai Brodersen.
Speyer: Kartoffeldruck-Verlag 2024, 104 Seiten,
Broschur 9783939526759.
[zweisprachige Ausgabe, Latein und Deutsch]

• Johannes Placotomus : **De Natura et Viribus Cerevisiarum et Mulsarum. Über die Natur und Kräfte von Bier und Met (1550)**
[De Cerevisia ; 2].
Hrsg.: Kai Brodersen.
Speyer: Kartoffeldruck-Verlag 2024, 174 Seiten,
Broschur ISBN 9783939526766.
[zweisprachige Ausgabe, Latein und Deutsch]

• Thaddaeus Hagecius : **De Cervisia Opusculum. Werkchen über das Bier (1585)**
[De Cerevisia ; 3].
Hrsg.: Kai Brodersen.
Speyer: Kartoffeldruck-Verlag 2024, 128 Seiten,
Broschur 9783939526773.
[zweisprachige Ausgabe, Latein und Deutsch]

• Heinrich Knaust : **Von der edlen und wertvollen göttlichen Gabe und Kunst, Bier zu Brauen (Erfurt 1574 und 1575)**
[De Cerevisia ; 4].
Hrsg.: Kai Brodersen.
Speyer: Kartoffeldruck-Verlag 2024, 150 Seiten,
ISBN 9783939526780.

• Christophorus Kobrer : **Gründliche Beschreibung der Bierbrauer-Praktik (1581) und weitere Schriften zum Bier (1530–1616)**
[De Cerevisia ; 5].
Hrsg.: Kai Brodersen.
Speyer: Kartoffeldruck-Verlag 2024, 198 Seiten,
ISBN 9783939526797

Aufsätze

• Rohr, Shazana & Fabian Vetter:
Das Oktoberfest aus Sicht des Kartellrechts : Bierpreise im kartellrechtlichen Teufelsrad?
Neue Zeitschrift für Kartellrecht 12 (2024) 10, S. 557-559.

• Dornbusch, Horst & Thomas Kraus-Weyermann:
Eine kalte Hefe in den Anden und eine „kalte gyr“ in Bayern.
Brauwelt 164 (2024) 20, Seiten 735-738.

• Thömmes, Günther:
Giganten der Biergeschichte :
— Richard Roesicke. In : Brauwelt 164 (2024) 14, S. 509-511.
— Frederick und Maximilian Schaefer. In : Brauwelt 164 (2024) 17, S. 633-635.
— Anton Trampitsch. In : Brauwelt 164 (2024) 19, S. 708-710.
— William Sealy Gosset. In : Brauwelt 164 (2024) 22, S. 825-[827].
— Antoni van Leeuwenhoek. In : Brauwelt 164 (2024) 25, S. 958-960.

• Brewery History No. 197 : 2023 (2024).
Darin:
— Greenwood, Robin & Pamela Greenwood:
A History of Hardy's Brewery Limited and the Hardy Family, S. 2-40.

- Brewery History No. 198 (2024).

Darin:

— Gibbs, S.:

Lacock Abbey brewhouse, S. 2-18.

— Hersh, J. S.:

Bavarian dark beers, S. 19-34.

— Porter, R.:

The South Lowestoft Steam Brewery Company / Anchor Brewery, Kirkley, S. 35-41.

— Neihart, B.:

Celtic myth, Irish saints, and male miracles conversion in early medieaval Ireland, 42-49.

— Gillman, Gary:

Correction. An outline on beers and brewing in British Malays : 1827-1957. Part III, 50-53.



Jubiläen und Gedenktage

Jubiläen und Gedenktage 2025

Unternehmen

975 Jahre

- Kelheim – Weltenburg: Klosterbrauerei Weltenburg

750 Jahre

- Siegenburg: Schmidmayer Bräu

725 Jahre

- Abensberg: Brauerei Kuchlbauer

550 Jahre

- Hallein (Österreich): Hofbräu Kaltenhausen,

525 Jahre

- Zell am Ziller (Österreich): Brauerei Zillertal Bier

500 Jahre

- Drügendorf: Brauerei Först

475 Jahre

- Altmannstein – Sandersdorf: Schlossbrauerei Sandersdorf
- Oberhaid: Brauerei Wagner

425 Jahre

- Brauerei Vitzthum, Uttendorf (Österreich)

375 Jahre

- Drachselsried: Schlossbrauerei

- Ichenhausen – Autenried: Schlossbrauerei Autenried

- Nesselwang: Brauerei zur Post

- Weiler-Simmerberg: Postbrauerei Weiler

300 Jahre

- Heubach: Hirschbrauerei Heubach

250 Jahre

- Rottenburg a. N. – Baisingen: Baisinger Braumanufaktur Teufel

200 Jahre

- Gulpen (Niederlande); Gulpener Bierbrouwerij
- Laško / Tüffer (Slowenien): Pivovarna Laško

175 Jahre

- Opzullik / Silly (Belgien): Brasserie de Silly
- Düsseldorf: Brauerei zum Schlüssel
- Freiberg: Freiburger Brauhaus
- Kewaigne (Isle of Man): Okell & Sons Ltd
- Lörrach: Brauerei Lasser

150 Jahre

- Gräfenberg: Brauerei Friedmann (Christoph Friedmann übernimmt das Heldsche Brauhaus)
- Maschinenfabrik Anton Steinecker, heute Steinecker GmbH, Freising

125 Jahre

- Brasserie Cantillon, Brüssel (Belgien)
- Graming: Weissbräu Graming
- Ingelmunster, heute in Emelgem (Belgien): Kasteel Brouwerij Vanhonsebrouck

100 Jahre

- Mexico (Mexico): Grupo Modelo
- Granada (Spanien): Cervezas Alhambra

75 Jahre

- Champs Fleurs (Trinidad & Tobago): Carib Brewery (1947 wurde die Muttergesellschaft gegründet, 1950 kam das erste Bier auf den Markt)

50 Jahre

- Lembeek (Belgien): Brouwerij Boon

25 Jahre

- Bad Homburg v. d. Höhe: Brauhaus Graf Zeppelin
- Berlin: Marcus-Bräu
- Erfurt: Erfurter Braugaststätte Waldkasino
- Eurasburg – Hergertswiesen: Landhausbräu Koller
- Heidelberg: Scheffels Kulturbrauerei

Kassel

Durch die **Keller der Martini-Brauerei** werden Gruppenführungen angeboten.

Dauer 2 Stunden.

Eine Führung mit bis zu 10 Personen kostet 200 Euro, jede weitere Person 20 Euro zusätzlich.

Buchung eines Termins bei:

buchung@vikonauten.de

- Kaiserslautern: Brauhaus am Markt
- Karlsruhe: Badisch Brauhaus
- Murnau: Griesbräu zu Murnau
- Rulles (Belgien): Brasserie Artisanale de Rulles
- Schmelz: Schmelzer Brauhaus
- Seligenstadt: Klein's Brauhaus
- Tett nang – Dietmannsweiler: Braugasthof Schöre
- Weißensee: Ratsbrauerei Weißensee
- Werdum: Ostfriesische Küstenbrauerei und Brennerei

Institutionen
75 Jahre

- Bund Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker, Leoben, Österreich

Veranstaltungen



Frohe Weihnachten!

Erstellt durch OpenAI (ChatGTP) (gi)